

## Willkommen beim 16. Birkweiler Weinfrühling!

3 Tage – 6 Stationen – 9 Weingüter – 120 Höhenmeter.  
Erleben und entdecken Sie die renommierte Weinlage „Keschdebusch“ während eines der romantischsten Weinfeste in der Umgebung. Entdecken Sie diesen bei einer 2 km langen Wanderung durch die Weinberge und pausieren Sie bei einer der 6 Stationen, an denen 9 Winzer aus Birkweiler und 6 Gastronomen aus der Region ihre leckeren Weine und feine Speisen in der freien Natur anbieten.

Rotliegendes mit Schiefer und rote & gelbe Sandsteinverwitterungsböden sind die vorherrschenden Bodenarten und prägen auch die vielseitigen Weine der Birkweilerer Winzer – selten findet man so viele besondere „Terroirs“ in einer Lage, wie im Kastanienbusch. Die dominierenden Rebsorten dieser Weinbergslage sind Riesling, Weiß- und Spätburgunder. Wer noch mehr über die Lage Kastanienbusch wissen möchte, findet entlang des Wanderwegs Informationsschilder über die geologischen Beschaffenheiten, die Rebsorten und vieles mehr.

Wir freuen uns schon jetzt auf Ihren Besuch.

**Offizielle Eröffnung: Pfingstsamstag 16:00 Uhr**

Die Ausschilderung zum Rundkurs erfolgt ab dem Bahnhof Birkweiler/Siebeldingen, von dort aus muss man mit ca. 1 km Anmarsch durch das schöne Dorf Birkweiler rechnen. Eine Parkplatzregelung innerhalb Birkweiler durch die Beschilderung stellt sicher, dass der „Keschdebusch“ zur „Wander- und Genusszone“ wird.

Ein Infostand steht für Sie Samstag, Sonntag und Montag am Beginn des Wanderweges bereit.

Eine Anmeldung bzw. Reservierung ist für unseren Birkweiler Weinfrühling nicht erforderlich.



Mit freundlicher Unterstützung von:



## Dorfjungs.

Marken- & Webentwicklung

Der Verein  
der **KESCHDEBUSCHWINZER**  
präsentiert:

# Birkweiler Weinfrühling

## 18.-20. Mai 2024

Sa. ab 14 Uhr So.+ Mo. ab 11 Uhr



Kulinarische Weinbergswanderung  
rund um den Kastanienbusch.

### Kontaktadresse

Verein der Keschdebuschwinzer · Achim Doll  
achim.doll@t-online.de  
www.weinfruehling-birkweiler.de

1

**Weingut Graßmück  
Pfeffer & Salz – Le Bistro**

- ▶ Starter Buffet mit verschiedenen Antipasti zur Auswahl
- ▶ Bruschetta di Pomodori
- ▶ Merguez mit Harissa im Brötchen
- ▶ weiße Bratwurst oder roter Feuerteufel im Brötchen
- ▶ Spaghettisalat mit Putenbruststreifen
- ▶ Mini Pancakes mit Nutella

2

**Weingut Lencer-Löhr  
ich bin so FREY**

- ▶ Pommes mit hausgemachter Sauce
- ▶ Loaded Freys mit V-Pilzgyros und V-Tzatziki
- ▶ Loaded Freys mit Guacamole und Tomatensalsa
- ▶ Waffel mit Puderzucker
- ▶ Waffel mit Rhabarberkompott, frische Erdbeeren und V-Sahne
- ▶ Waffel mit Bananen, Schokosauce und V-Sahne

3

**Weingut Rothhaas und Weingut Wolf  
Gaumenfreunde Catering**

- ▶ Merquez aus Lamm und Rind mit Harissa Dip und Brötchen
- ▶ Pfälzer Winzertasche mit Zwiebelfleisch „Döner Style“ Rohkost, Fladenbrot und Knobi-Dip
- ▶ Räucherlachs-Tatar mit Creme Fraiche, Zitrone, Dill und Bauernbrot
- ▶ Flammkuchen Classic oder Mediterran

4

**Weingut Dr. Wehrheim und Weingut Scholler  
Joul's Landau**

- ▶ Asia Style Bowl – Avocado, Sojasprossen, Mango, Broccoli, Reis, Edamame
- ▶ Pfälzer Buwwe Bowl – Kartoffel, Kraut, Pilze, Lauch, Sellerie, Wild-Bratwurst, Pflaume
- ▶ Avocado Brot – Geiles Brot, Guacamole, Mango, Granatapfel, Rucola
- ▶ Bergkäse Brot – Geiles Brot, Bergkäse, Lauch, Petersilienwurzeln, Schmand
- ▶ The BBQ Burger – Pulled Beef, Brioche Bun, geile Soße, Zwiebelmarmelade, Paprika, Cheddar
- ▶ Wehrheims Beste – Wildschwein Bratwurst, Pommerysenf, geiles Brot

**Weingut Siener und Weingut Gies-Düppel  
Gaumenfreunde Catering**

- ▶ Beef Burger, Veggie Burger und lecker Fritten aus dem Wingerstuck
  - ▶ Pfälzer Bratwurst
  - ▶ Spießbraten vom Holzkohlegrill mit Kartoffelsalat und Knobi-Dip
- ▶ Pasta mit getrockneten Tomaten, Baby-Spinat, Weißweinsauce, wahlweise mit Kalbsrücken-Steak oder Jakobsmuscheln
- ▶ Käsewürfel mit marinierten Oliven und Bauernbrot

**Weingut Dicker-Doll  
Rebmann Gourmet Catering**

- ▶ Rouladen Hausfrauenart mit Spätzle und Rotkraut
- ▶ Flääschknepf mit Meerrettichsauce
- ▶ Semmelködel mit Champignons
- ▶ Pfälzer Tapas oder Tapasteller mediterran
  - ▶ Pulled Pork Burger
- ▶ Bratwurst oder Krustenbraten mit Brötchen



5

5

6

6

A

B

Infostand  
Offizielle Eröffnung: Samstag 16:00 Uhr

Bitte beachten Sie, dass das Betreten des Veranstaltungsortes in den Weinbergen auf eigene Gefahr erfolgt, da das Gelände unbefestigt ist – freie Natur – und eventuell Dunkelheit vorherrschen kann.