

Willkommen beim 10. Birkweiler Weinfrühling!

3 Tage – 7 Stationen – 13 Weingüter – 120 Höhenmeter.
Erleben und entdecken Sie die renommierte Weinlage „Keschdebusch“ während eines der romantischsten Weinfeste in der Umgebung. Entdecken Sie diesen bei einer Wanderung über den 2 km langen Rundkurs und pausieren Sie bei einer der 7 Stationen an denen 13 Winzer aus Birkweiler und 7 Gastronomen aus der Region, ihre leckeren Weine und feine Speisen in der freien Natur anbieten.

Rotliegendes mit Schiefer und rote und 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 Rundwanderwegs Informationsschilder über die geologischen Beschaffenheiten, die Rebsorten und vieles mehr.

An Pfingstsonntag bietet Genusstur – Agentur für Wein und Kulinarisches aus Venningen unter der Leitung von Matthias Mangold eine Auswahl von „Keschdebusch“-Weinen zur Verkostung – trainieren Sie ihre Wein-Sinne.

Wir freuen uns schon jetzt auf Ihren Besuch.
Offizielle Eröffnung: Pfingstsamstag 17:00 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. Ein Fahrdienst vom Bahnhof bis zum Beginn des Rundweges wird angeboten. Eine Parkplatzregelung innerhalb Birkweiler durch die Beschilderung stellt sicher, dass der „Keschdebusch“ zur „Wander- und Genusszone“ wird.

Ein Infostand ist Samstag, Sonntag und Montag am Beginn des Wanderwegs besetzt.

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

Kontaktadresse

Verein der Keschdebuschwinzer
Mathias Kleinmann · Hauptstraße 17 · 76831 Birkweiler
Telefon 06345-3547 · info@weingut-kleinmann.de

Mit freundlicher Unterstützung von:

 **VR Bank Südpfalz**
In der Region – für die Region
www.vrbank-suedpfalz.de

 **Sparkasse**
Südliche Weinstraße
www.sparkasse-suew.de

 **EnergieSüdwest**
Strom | Erdgas | Wasser | Wärme
www.energie-suedwest.de

 **PFALZWERKE**
www.pfalzwerke.de

 **PROFUMO**
GENTRO MODA
www.profumo-landau.de

 **derbrillenmacher**
www.der-brillenmacher-landau.de

 **FLEISCHREIMASCHINEN**
GROSSKÜCHENTECHNIK
JOSEPH & JOSEPH
www.fleischereimaschinen-joseph.de

Der Verein
der **KESCHDEBUSCHWINZER**
präsentiert:

Birkweiler Weinfrühling

14.- 16. Mai 2016
Sa. ab 16 Uhr So.+ Mo. ab 11 Uhr



Schönstes
Weinfest
2012



*Kulinarische Weinbergswanderung
rund um den Kastanienbusch.*
www.weinfruehling-birkweiler.de
www.birkweiler.de

1

Weingut Kerth-Hüther

Partyservice Hanß

- ▶ Flammkuchen Elsässer Art
- ▶ Gebackener Schafskäse und ofenfrisches Baguette
- ▶ Keschdesaumagen
- ▶ Salatteller mit Putenstreifen
- ▶ Keschdebratwurst mit Brötchen
- ▶ Rindfleischsalat mit Bauernbrot
- ▶ Rindfleischsalat mit Bratkartoffeln
- ▶ Keschdebusch Rebknorze mit Kartoffelsalat oder Bratkartoffeln und Knoblauchdip

2

Weingut Lencer-Löhr

Bankettservice Bauer

- ▶ Ziegenfrischkäse mit Trüffelhonig und Nuss Brot
- ▶ Roastbeef mit Remoulade und Bratkartoffeln
- ▶ Frühlingssalat mit Gambas
- ▶ Wildragout mit Preiselbeersauce und Serviettenknödeln
- ▶ Hausgemachte Kartoffelpuffer
- ▶ Weinbergs-Burger mit Saumagen und Kraut
- ▶ Rhabarberkuchen
- ▶ Kaffee Tasse

3

Weingut Ökonomierat Johannes Kleinmann / WEINwerkstatt

Weingut Rothhaas / Hotel-Restaurant Zum Riesen

- ▶ Blutwurst-Ravioli auf Rahmsauerkraut
- ▶ Kartoffel-Gemüse-Ravioli [Vegan] und Tomaten-Gemüse-Salsa
- ▶ Wolfsbarschfilet mit Graupen-Risotto
- ▶ Hausgemachte Salsiccia-Bratwürste auf Kartoffelsalat
- ▶ Gebratene Jakobsmuscheln auf Mango-Linsen-Salat
- ▶ Hackbällchen, Cebada und Tomaten-Gemüse-Salsa
- ▶ Buttermilch-Panna Cotta mit Erdbeersalat
- ▶ Erdbeerkuchen
- ▶ Kaffee und Espresso

4

Weingut Dr. Wehrheim / Weingut Scholler

Hotel-Restaurant Soho

- ▶ Soho's „Currywutz“, Wildschweinbratwurst aus Kalles Jagt
- ▶ Vitello Tonato mit mediterranem Kartoffelsalat
- ▶ Ceasarsalat mit Romanablättern, Parmesan, Croutons und Maishähnchen
- ▶ Tempura gebackenes Zanderfilet auf Spargelsalat und Curry-Remoulade
- ▶ Steak vom Iberico Rücken auf Tomaten-Bohnen Sugo
- ▶ Tranche vom gegrilltem Rinderrücken im Foccaciabrot, mit Rucola und Rote Zwiebel Kompott

Weingut Siener / Weingut Gies-Düppel / Weingut Oswald

Gaumenfreunde Catering

- ▶ Spießbraten mit Knoblauchdip, Wedges und Krautsalat
- ▶ Sauerbraten Wagyu mit Sellerie-Erdapfel und Birnen Relish
 - ▶ Gegrilltes Doradenfilet mit Oliven und Reis-Nudel
- ▶ Lachsravioli mit grünem Spargel und Krustentierschaum
 - ▶ Pfälzer Burger Truck
 - ▶ Bratwurst mit Pommes
 - ▶ Flammkuchen
 - ▶ Kaffee und Kuchen

Weingut Grafmück / Weingut Wolf

Hotel Linde

- ▶ Rinderroulade Gurke / Senf / Karotte / Kartoffelstampf
- ▶ Saumagenbratwurst im Weck mit Sauerkraut und Brot
 - ▶ Winzersteak im Weck / Pommes frites
 - ▶ Schweinepfeffer mit Kartoffelknödel
- ▶ Ragout von weißen und grünem Spargel im Kräuterpfannkuchen

Weingut Dicker-Doll

Weiß & Wellauer

- ▶ Pfälzer Gourmet Spinatknödel
 - ▶ Weinstraßenteller
- ▶ Schweinefilet rosa gebraten mit Stangenspargel
 - ▶ Kräuter-Crepes gefüllt mit Stangenspargel
- ▶ Spaghetti mit gebratenen Scampi in Tomatensauce
 - ▶ Sommersalat mit King Prawns Garnelen
 - ▶ Mediterraner Ziegenkäse
 - ▶ Sauburger / Pfälzer Bratwurst

Fahrzeiten für den Shuttleservice

(pro Fahrt/Pers. 1,50- EUR)

Samstag 16:00 - 20:00 Uhr

Sonntag 10:00 - 20:00 Uhr

Montag 10:00 - 16:00 Uhr

P

genusstur

agentur für wein und kulinarisches

Offizielle Eröffnung: Samstag 17:00 Uhr

Immer der Nase nach - Weinsensorik
mitten in den Weinbergen (nur Sonntag)

Infostand **A**
B
C



WC

WC