

Willkommen beim 14. Birkweiler Weinfrühling!

3 Tage - 5 Stationen - 8 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 5 Stationen, an denen 8 Winzer aus Birkweiler und 5 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 17:00 Uhr

Die Ausschilderung zum Rundkurs erfolgt ab dem Bahnhof Birkweiler/Sieboldingen, 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:



**DIETER KISSEL
STIFTUNG**



Dorfjungs.

Marken- & Webentwicklung



Der Verein
der **KESCHDEBUSCHWINZER**
präsentiert:

Birkweiler Weinfrühling

4.-6. Juni 2022

Sa. ab 16 Uhr So.+ Mo. ab 11 Uhr



Schönstes
Weinfest

2 0 1 2



*Kulinarische Weinbergswanderung
im Kastanienbusch.*

Kontaktadresse

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



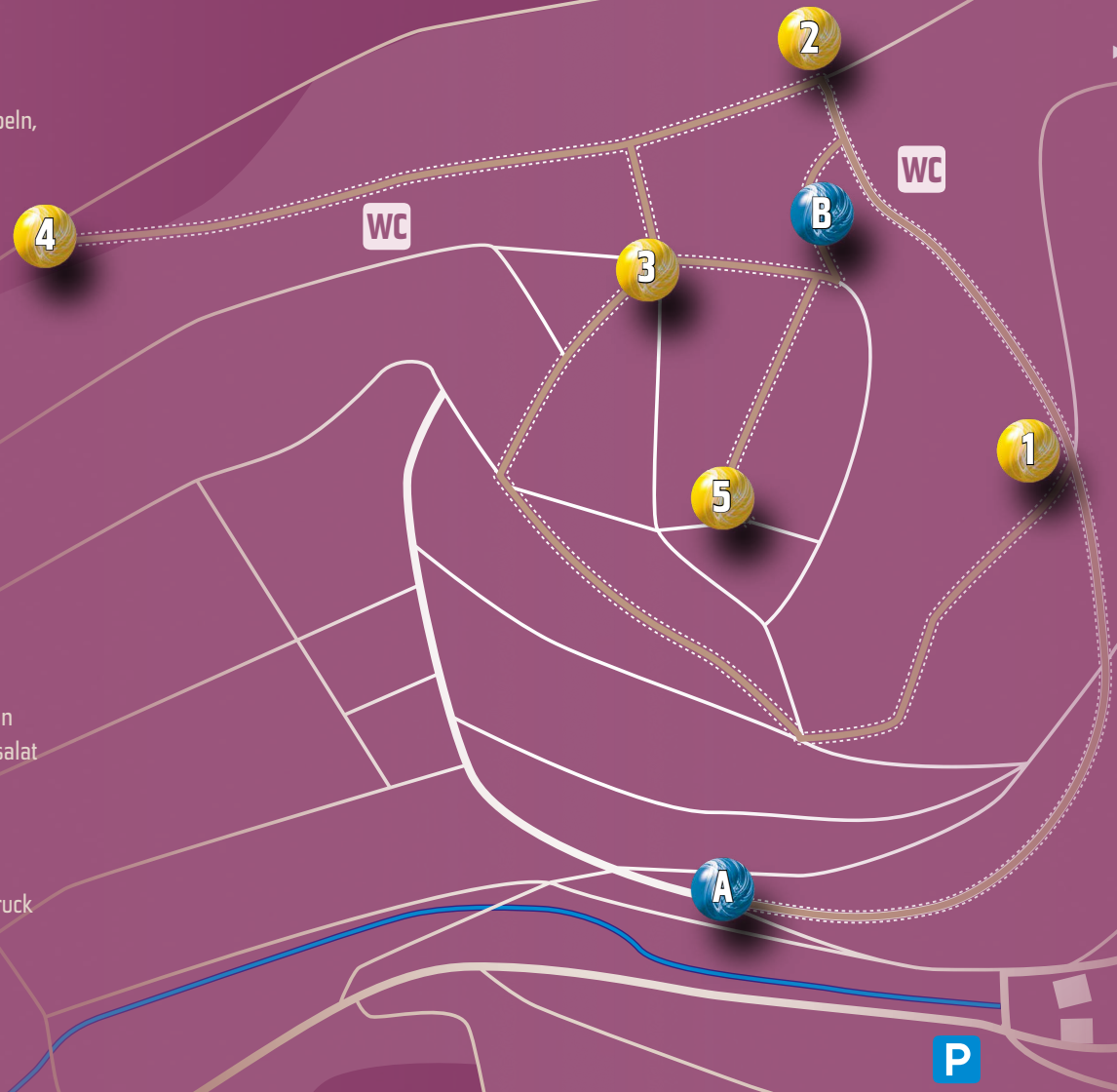
- 1 Weingut Lencer-Löhr
Ich Bin So Frey**
- ▶ Burger Classic mit Majo, Salat, Gurke, Tomate, Linsenpatty, Rucola, Zwiebeln, Frey-Signature-Sauce
 - ▶ Burger Cheezy mit Majo, Salat, Gurke, Tomate, Linsenpatty, V-Käse, Rucola, Zwiebeln, Frey-Signature-Sauce
 - ▶ Schwarze Bohnen-Hummus-Wrap mit Veta, Salat, Rucola, Zwiebeln und Aqua-Faba-Creme
 - ▶ TunVischcreme-Brötchen mit frischem Dill und Zwiebeln
 - ▶ Schwarze Bohnen-Rucolasalat mit Veta und Knobi-Senf-Dressing

- 2 Weingut Graßmück / Weingut Wolf
Le Bistro**
- ▶ Bruschetta di Pomodori
 - ▶ Italienischer Salat mit Schinken und Käse
 - ▶ Merguez mit Harrissa im Brötchen (scharf)
 - ▶ Schweizer Steakli mit mediterranem Spaghettisalat und Parmesan
 - ▶ Flammkuchen in verschiedenen Variationen
 - ▶ Creme Brûlée von der Orange mit Erdbeersalat

- 3 Weingut Siener / Weingut Gies-Düppel
Gaumenfreunde Catering**
- ▶ Burger und Rustic Fries aus dem Wingertruck
 - ▶ Würstchen Budde mit Pfälzer Bratwurst oder Saumagen
 - ▶ Spießbraten vom Holzkohlegrill mit Kartoffelsalat und Knobi-Quark
 - ▶ Entrecôte vom Kalb mit Kapern-Zitronen-Butter und Gnocchi-Rucola-Salat
 - ▶ Roulade mit Bauernschinken, getrocknete Tomaten, Oliven und Kartoffelsalat
 - ▶ Wingerjsause mit Pfefferbeißer, Käse, getrockneter Bratwurst und Weinknorze

- Weingut Dr. Wehrheim / Weingut Scholler
Joul's Landau**
- ▶ Sushi Reis Bowl mit Avocado, Ingwer, Karotte, Edamame, Mango, Brokkoli, Soja
 - ▶ Sushi Reis Bowl mit Tomate, Paprika, Aubergine, Melone, Rucola, Oliven, Basilikum
 - ▶ Brotkultur mit Guacamole, Mango, Granatapfel, Rucola
 - ▶ Brotkultur mit Tapenade, Schafskäse, Oliven, Rucola
 - ▶ Kartoffel Bowl mit Wirsing, Pilze, Petersilienwurzel, Pflaume, Rotkraut, Nüsse

- Weingut Dicker-Doll
Rebmann Gourmet Catering**
- ▶ Tapas Teller mit ital. Salami, Chorizo, Coppa, Oliven, Käse, Serano Schinken und Baguette
 - ▶ Pulled Pork Burger
 - ▶ Semmelknödel mit Pfifferlingen in Kräuterrahmsauce
 - ▶ Kalbsgeschnetzeltes mit Bärlauchspätzle
 - ▶ Gebratenes Schweineschnitzel mit Spargel-Kartoffelsalat
 - ▶ Bratwurst mit Brötchen oder Saumagenburger



Infostand **A**
Offizielle Eröffnung: Samstag 17:00 Uhr **B**

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.