

Willkommen beim 18. 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 Pfalz. Entspannen Sie bei der 2 km langen Rundwanderung an 6 Stationen, an denen 9 Winzer aus Birkweiler und 6 Gastronomen Sie in der freien Natur mit feinen Weinen und leckeren Speisen verwöhnen.

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/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.



Dein Weg zum
Weinfrühling:



Mit freundlicher Unterstützung von:



Dorfjungs.

Marken- & Webentwicklung

Der Verein
der **KESCHDEBUSCHWINZER**
präsentiert:

Birkweiler Weinfrühling

23.-25. Mai 2026

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



Kulinarische Weinbergswanderung
rund um den Kastanienbusch.

Kontaktadresse

Verein der Keschdebuschwinzer
Mathias Wolf
www.weinfruehling-birkweiler.de

1

**Weingut Graßmück
Da Michele**

- Original italienische Pizza
- Pasta Boxen
- Tiramisu und Café

1

CYRI

- Pfälzer Metzgercurrywurst mit selbstgemachter Currysauce
- Vegane Plant Based Currywurst
- Knusprige Pommes mit 7 Mayos zur Wahl

1

2

Weingut Ökonomierat J. Kleinmann

- Kleinmann auf dem Dachsberg
- Burgunder im Glas
- Snacks in der Box

2

3

**Weingut Wolf und Weingut Rothhaas
Gaumenfreunde Catering**

- Merguez aus Lamm und Rind, Harissa Dip, Brötchen
- Pfälzer Winzertasche mit Zwiebelfleisch „Döner Style“, Rohkost, Fladenbrot, Knobi-Dip
- Käsespätzle mit Babyspinat
- Vegane Mini Maultaschen mit Gemüse Curry

3

4

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

- Asia Style Bowl – Avocado, Karotte, Mango, Broccoli, Sojasprossen, Sesamsoße
- The Legend Burger – Angus Beef, Cheddar, Brioche Bun, Bacon, Zwiebelmarmelade, Geile Soße
- Joul's Brotkultur – die Avocado, das Hüttenbrot mit Bergkäse oder die Burtatta mit Pesto
- Kids Bowl – Freie Wahl für die kleinen mit Crispy Chicken oder Falafel
- Wehrheims Beste – Wildbratwurst mit Pommergry und Zwiebelchutney
- Joul's Coffeeshop – Espresso, Cappuccino und Zimtschnecke

4

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

- Beef Burger, Veggie Burger und lecker Fritten aus dem Wingerstrock
- Pfälzer Bratwurst
- Spießbraten vom Holzkohlegrill mit Kartoffelsalat und Knobidip
- PastaBasta Variationen
- kulinarisches Schlemmerkorbchen

5

5

Weingut Dicker-Doll

Peter's Germanenspieß Bräterei

- Germanenspießsteller mit Kartoffel- und Weißkrautsalat, Kräuterknoblauchsauße
- Spätzelpfanne
- Schafskäse auf mediterranem Gemüsebett, Brötchen
- Handkäse mit Butter und Brot
- Gourmetbratwurst, Saumagen oder Germanenspieß im Brötchen
- Hausgemachter Nudelsalat mit Pesto, Mozzarella, Tomaten

6

6

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.