

Alles Leckere mit

KESCHDE

in der Südpfalz



Pfälzer Kastanientage
1. Oktober bis 15. November 2019

Zum Wohl. Die Pfalz.



Die Kastanie in der Südpfalz



Herzlich willkommen zu den Pfälzer Kastanientagen.

Genießen Sie Pfälzer Kultur und Lebensart rund um die Kastanie, zum Beispiel bei einem Restaurantbesuch. Wie vielfältig die Kastanie oder Keschde, wie wir Pfälzer die Frucht nennen, verarbeitet und schmackhaft gemacht werden kann, können Sie auf den folgenden Seiten entdecken.

Von Neustadt an der Weinstrasse, über Edenkoben, Maimammer, St. Martin, Landau, Leinsweiler, Bad Bergzabern, Annweiler am Trifels bis Hauenstein finden Sie Adressen der Betriebe, die Sie während der Pfälzer Kastanientage mit vielseitigen Gerichten und Produkten rund um die Kastanie verwöhnen.



Pälzer Keschdlichkeiten

Dieses Symbol zeichnet alle kulinarischen Betriebe aus, die an den Südpfälzer Kastanientagen teilnehmen.

Zubereitungstipps

Die einfachsten Arten um Pfälzer Keschde zuzubereiten sind:

- im Backofen rösten,
- im Topf kochen.

Die Keschde etwa eine halbe Stunde bis Stunde in kaltes Wasser legen. Zur Vorbereitung zum Rösten die Keschde weiter auf der flachen Seite oder am Bauch kreuzförmig mit einem scharfen Messer einritzen. Das ist wichtig, damit die Keschde durch die Hitze im Backofen nicht aufplatzen. Den Backofen anschließend auf 180°C Ober- und Unterhitze einstellen und die Keschde ca. 20 - 25 Minuten rösten. Die Zubereitung in einem Kochtopf verläuft ähnlich. Nach dem Einritzen die Keschde in einen Topf mit kochendem Salzwasser geben und ca. 15 bis 20 Minuten kochen lassen. Das kochende Wasser abgießen, die Keschde kalt abschrecken und direkt schälen, dann lassen sich Schale und Haut am besten entfernen.

Zum Einfrieren:

Die Früchte wie oben beschrieben einritzen und ca. 4 Minuten in kochendem Wasser blanchieren. Die Keschde können nun entweder mit Schale oder geschält in einen Tiefkühlbeutel gefüllt und eingefroren werden. Die Lagerzeit beträgt etwa 12 Monate.

Wussten Sie, dass Keschde nicht nur ausgezeichnet schmecken, sie sind auch gesundheitlich sehr wertvoll. Ganz untypisch für Nüsse, haben sie einen relativ geringen Fettgehalt von zwei Prozent und bestehen zu gut einem Drittel aus Stärke. Sie ähneln in Geschmack und Konsistenz der Pellkartoffel.



Pro Person rechnet man mit ca. 200 bis 300 g Keschde. Nach dem Schälen bleiben von 300 g Keschde noch ca. 250 g übrig.

Kastanienmärkte und Kastanienfeste

Anweiler am Trifels
Edenkoben
Hauenstein

1. Wochenende im Oktober
2. Wochenende im Oktober
3. Sonntag im Oktober

Pälzer Keschdeweg



Naturpark Pfälzerwald



Kartenmaterial und Wegbeschreibung unter www.keschdeweg.de abrufbar. Im dort verlinkten Tourenplaner sind die gps-Daten zum Download hinterlegt.



Frankreich



NEUSTADT AN DER WEINSTRASSE

MAIKAMMER

ST. MARTIN

EDENKOBEN
GROßFISCHLINGEN

RHODT
UNTER RIETBURG

EDESHEIM

Deutsche Weinstraße

GLEISWEILER

ALBERSWEILER

SIEBELDINGEN

LANDAU
IN DER PFALZ

LEINSWEILER

BILLIGHEIM-
INGENHEIM

ACH



Schon die Römer brachten das mediterrane Gewächs in die Pfalz. Seitdem gedeihen die Esskastanien oder „Keschde“ (wie wir Pfälzer sagen) bestens im südlichen Pfälzerwald und entlang der Deutschen Weinstraße und sind fest verwurzelt mit Pfälzer Kultur und Lebensart.



Restaurants

Weinstube zum Hirsch

Hauptstraße 77 · 76857 Albersweiler
Tel. 06345-3443 · www.weingut-naegle.de

Spezielle Gerichte zur Kastanienzeit

Zur alten Gerberei

Prangertshof 11 · 76855 Annweiler am Trifels
Tel. 06346-3566 · www.gerberei.de

Spezielle Gerichte zur Kastanienzeit

Restaurant L'Antica Ruota

Am Storchentor 8 · 76855 Annweiler am Trifels
Tel. 06346-93344 · www.zum-alten-wasserrad.de

Spezielle Gerichte zur Kastanienzeit

Ristorante Da Angelo

Hauptstraße 58 · 76855 Annweiler am Trifels
Tel. 06346 - 8604 · www.ristorantedaangelo.de

Kastaniencremesuppe 🍄 Raviolini Angelo
gefüllt mit Ricotta und Kastanien an Kastanien-
sahnesoße 🍄 Kastanieneiscreme mit Kastanien
und Sahne

Kurhaus Trifels

Kurhausstraße 25 · 76855 Annweiler-Bindersbach
Tel. 06346-308860 · www.kurhaus-trifels.de

Spezielle Gerichte zur Kastanienzeit

Mmmmmh...
so lecker!!!



Weinwirtschaft Schneiderfritz

Marktstraße 9 · 76831 Billigheim-Ingenheim
Tel. 06349-6416 · www.schneiderfritz.de

Keschdesuppe mit Baconspieß 🍷
Paniertes Schnitzel oder Panierter Kürbis
vom Schweinekamm mit Keschde, Rotkraut
und Bratkartoffeln

Weingasthaus Wisser

Herrngartenstraße 9 · 76831 Billigheim-Ingenheim
Tel. 06349-1562 · www.weingasthaus-wisser.de

Kastaniencremesüppchen 🍷 Kotelett mit
Keschdegemüse und Rotkohl 🍷 Kastanien-
tiramisu



Gastsätte Hahn

Hauptstraße 71 · 76857 Dernbach

Tel. 06345-3377

Kotelett mit Keschde, Wildleberknödel
mit Keschde, Keschdesaumagen

Weinstube Am Stäffelsberg

Heideweg 6b · 76889 Dörrenbach

Tel. 06343-4976 · www.staeffelsberg.de

Kastaniensuppe 🍂 Kastanien-Bratwurstauflauf,
Kastanienbratwurst, Kastaniensaumagen 🍂
Kastanienkuchen mit Vanilleeis



Ludwigs

Ludwigsplatz 23 · 67480 Edenkoben

Tel. 06323-9898733 · www.ludwigs-edenkoben.de

Kastaniencremesuppe 🍄 Kastanienburger 🍄
Süßes von der Kastanie

Hotel Restaurant Pfälzer Hof

Weinstraße 85 · 67480 Edenkoben

Tel. 06323-938910 · www.pfaelzerhof-edenkoben.de

Saumagen–Capaccio mit Kräutern & gerösteten
Keschde 🍄 Ziegenkäse mit Rucola & eingelegten
Keschde 🍄 Keschdeeis, pochirtes Keschdetört-
chen mit, Zwetschgenröster

Gutshof Ziegelhütte Klimahotel

Luitpoldstraße 75 – 79 · 67480 Edenkoben

Tel. 06323-94980 · www.HGZE.de

Kastaniencremesuppe 🍄 Gebratenes Zanderfilet
mit in Butter geschwenkten Trauben und
Maronen 🍄 Maronencreme auf Vanilleeis

Hotel Schloss Edesheim

Luitpoldstraße 9 · 67483 Edesheim

Tel. 06323-94240 · www.schloss-edesheim.de

Cremesuppe von Esskastanien mit
Herbsttrüffel 🍄 Creme Brulee von Pfälzer
Kastanien mit Vanillebirne und Partweineis





Birkenthaler Hof

Taubenstuhlstraße 2 · 76857 Eußerthal
Tel. 06345-1441 · www.birkenthalerhof.de

Wildgerichte mit Kastanienvariation
in herzhaft und süß

Weinstube G. u E. Kost

Hainbachtalstraße 3 · 76835 Gleisweiler
Tel. 06345-3000 · www.kostwein.de

Kastanien-Creme-Suppe 🍂 Kastanienpürree
zum Kotelette, Kastanien-Saumagen 🍂
Kastanien-Mousse

Fabrik Café

Waldenburgerstraße 1 · 76846 Hauenstein
Tel. 06392-994152

Keschdesuppe 🍂 Keschdesaumagen,
Keschdebratwurst



Gaststätte SC Hauenstein „Zur Lore“

Speyerstraße 35 · 76846 Hauenstein
Tel. 06392-1343

Pfälzer Kostbarkeiten mit der Keschde

Landgasthof-Hotel „Zum Ochsen“

Marktplatz 15 · 76846 Hauenstein
Tel. 06392-571 · www.Landgasthof-zum-ochsen.de

Salat mit Kastanientaler, Kastaniensuppe 🍂
Wild mit Kastanien, Kastaniensaumagen,
Rumpsteak mit Kastanienkruste 🍂 Steak mit
Kastanienbutter 🍂 Kastanienparfait

Vegane Vitalkost Gaststätte im NaturErlebnisZentrum

Weißburgerstraße 96 · 76846 Hauenstein
Tel. 06392-9466737 · www.NaturErlebnisZentrum.com

ROHGenuss der aktivierten Nuss: Herzhaftes,
Süßes, Kastaniendrink, -blätterttee. Wochenends
kann jeder selbst sein Sammelgut am Lagerfeuer
rösten

Brauhaus Ehrstein

Im Handschuhteich 3 · 66999 Hinterweidenthal
Tel. 06396-1680000 · www.brauhaus-ehrstein.de

Keschdebier, Keschdeflammkuchen,
Keschdeschnitzel

Brasserie „Wein & Dein“ im Parkhotel

Mahlastraße 1 · 76829 Landau
Tel. 06341-145-402 · www.parkhotel-landau.de

Eine spezielle Kastanien-Saisonkarte verwöhnt
Sie mit köstlichen und kreativen Gerichten.



Weinstube „Zum Kirchhölzel“

Trifelsstraße 8 · 76829 Leinsweiler
Tel. 06345-2847 · www.stuebinger.com

Kastanien-Creme-Suppe ● Kastanien-Saumagen mit Kraut und Bratkartoffeln ● Kastanien-Parfait

Hotel und Vinorant Rebmann

Weinstraße 8 · 76829 Leinsweiler
Tel. 06345-954029 · www.hotel-rebmann.de

Kastanien-Terrine mit confierten Feigen & Wildkräuter ● Rehbraten mit Wildpilzen, Gemüse & Kastanienpüree ● Triologie von der Pfälzer Kastanie mit Beeren

Hotel Residenz Immenhof GmbH

Immengartenstraße 26 · 67487 Maikammer
Tel. 06321-9550 · www.hotel-immenhof.de

Kastaniensuppe, Wildschweintrüffel unter der Maronenkruste auf Cranberry-Jus mit Rotkohl und Kartoffelkräpfen ● Gebrannte Maronencreme mit Cassissorbet

Achat Hotel Neustadt

Exterstraße 2 · 67433 Neustadt an der Weinstraße
Tel. 06321-8980 · www.achat-hotels.de/hotel/Neustadt

Herbstlicher Salat an Maronen mit rote Beete & Birne ● Entenbrust mit Maronengemüse & Polenta ● Maronenküchlein mit Mandelparfait

Vinothek-Weinstube Fuxbau

Weinstraße 240 · 67434 Neustadt an der Weinstraße
Tel. 06321-32044 · www.fuxbau.biz

Kastaniensuppe mit gebackener Krokant-Blutwurst ● Kastaniensaumagen mit Sauerkraut u. Pommes de Lisbeth



Weinlokal liebstöckl

Mittelgasse 22 · 67433 Neustadt an der Weinstraße
Tel. 06321-4849577 · www.liebstöckl.de

Herbstsalat, Kastanien glaciert & Kürbisvinaigrette 🍁 Kastanienschlutzkrapfen mit Salzeibutter & Parmigiano, Rinderschmortopf mit Kastanien & Speckknödel 🍁 Kastanienparfait & Beerensoße

Restaurant Scheffelhaus

Marktplatz 4 · 67433 Neustadt an der Weinstraße
Tel. 06321-390083 · www.scheffelhaus.de

Kastaniencremesuppe mit Crostini 🍁 Gebratene Entenkeule mit Kastanienpüree, Rosenkohl und Apfeljus





Rheinland-Pfalz

GENERALDIREKTION
KULTURELLES ERBE

ENTDECKEN, ERLEBEN, EROBERN



DAHNER BURGEN

Dahn



REICHSBURG TRIFELS

Annweiler



SCHLOSS- UND FESTUNGS-
RUINE HARDENBURG

Bad Dürkheim

Generaldirektion Kulturelles Erbe Rheinland-
Pfalz – Wir machen Geschichte lebendig!

Weitere spannende Ausflugs- und Wanderziele
finden Sie unter:

www.burgen-rlp.de

WeinRestaurant Fritz Walter

Landauer Straße 82 · 76889 Niederhorbach
Tel. 06343-936550 · www.fritz-walter.de

Kammkotelett (paniert) vom Schwäbisch Hällischen Landschwein auf Apfelrotkraut mit glasierten Kastanien

Weinstube Oerther

Unterdorfstraße 9 · 76889 Oberotterbach
Tel. 06342-7305 · www.weingut-dieter-oerther.de

Keschdefest am 31.10.2019, Keschdebrode im Winzerhof sowie verschiedene Speisen rund um die Keschde

Waldgastätte

im Schützenhaus Oberotterbach

Oberdorfstraße 74 · 76889 Oberotterbach
Tel. 06342-7522 · www.schuetzenhaus-oberotterbach.de

Kastaniencremesuppe 🍂 Kastaniensaumagen, Kastanienbratwurst, Kastanienfläschknepp, Kastanienflammkuchen





Alter Kastanienhof

Theresienstraße 79 · 76835 Rhodt

Tel. 06323-9881300 · www.alter-kastanienhof.de

Kastaniencremesuppe 🍂 Kotelette paniert,
Kastaniengemüse und Rotkraut, ganzjährig
Kastaniensaumagen mit Weinsauerkraut

Arens Hotel 327 mNN

Oberst-Barrett-Straße 1 · 67487 St. Martin

Tel. 06323-9450 · www.hausamweinberg.de

Kaninchen mit Cranberries & Kastanien, Essenz
von Rotkohl mit Kastanienschaum & gegrillten
Champignons, Duett von Frischling mit Wirsing
& Kastanienwaffel 🍂 Kombination von Kastanie
& Pflaume mit Kardamom

Petite Flammerie

Bergstraße 22 · 67487 St. Martin

Tel. 06323-9897209

Flammkuchen mit Schwarzwälder Schinken
karamellisierten Keschde & Zwiebeln, Hausgem.
Keschdebrot zu gebackenem Schafskäse oder
Camembert, Keschdeschmalzbrot



Kirchstübel

Kirchstraße 9 · 67487 St. Martin

Tel. 06323-949131 · www.kirchstuebel.de

Kastaniensaumagen vom St. Martin
Dorfmetzger mit Rotkraut & Kartoffelpüree

● Kastanien-Panna-Cotta mit pürierten
Brombeeren, Kastanien-Rahmkuchen

Waldgaststätte Grillhütte

Totenkopfstraße · 67487 St. Martin

Tel. 06323-7748 · www.grillhuette-pfalz.de

Keschdesaumagen mit Kraut
und Bratkartoffeln

Gaststätte Wappenschmiede

Talstraße 59 · 67487 St. Martin

Tel. 06323-8037061 · www.wappenschmiede.net

Kastaniencremesuppe ● Kastaniensaumagen
mit Rieslingkraut & Landbrot, Schnitzel mit
Rotkraut & Kastaniengemüse ● Kastanien-
kuchen

Hotel Am Hirschhorn

Am Hirschhorn 12-14 · 76848 Wilgartswiesen

Tel. 06392-581 · www.hotel-hirschhorn.de

Wir verwöhnen Sie mit unserer immer frischen,
saisonalen und kreativen Küche. Während der
Keschdezeit natürlich gepaart mit heimischen
Kastanien.





KASTANIEN- TAGE

in der Südpfalz



1.10. - 15.11.2019

in den Urlaubsregionen
Trifelsland, Edenkoben,
Hauenstein





19. Keschdefeschd Annweiler

- Alles rund um die Esskastanie -

vom 5. bis 6. Oktober 2019

Beim Keschdefeschd in Annweiler am Trifels gibt es alles rund um die Esskastanie zu bestaunen und zu kosten: Kastanienbrot, Kastaniensuppe, Keschdeknödel, Keschdeworscht, Keschdesaumagen, Kastanienlikör, Kastanienmarmelade, Kastanienkuchen, Kastanientrauben, Kastanienbier und vieles mehr.

Unser Programm:

-  an allen Tagen sind über 30 Marktstände von 11-18 Uhr geöffnet
-  nachmittags musikalische Unterhaltung
-  Kinderkarussell
-  Samstag, 5. Oktober 2019 um 14 Uhr Krönung der 16. Kastanienprinzessin im Trifelsland
-  verkaufsoffener Sonntag am 6. Oktober 2019 von 12 bis 17 Uhr

Das Keschdefeschd wird veranstaltet vom Verein Südliche Weinstrasse Annweiler am Trifels e.V.



18. Wein- und Kastanien-Genussmarkt Edenkoben

- Mitten im Kastanienwald rund um
Schloss Villa Ludwigshöhe -

12. und 13. Oktober 2019, 11-17 Uhr

Als Highlight im Veranstaltungskalender der Südlichen Weinstraße zieht der Kastanienmarkt jedes Jahr eine große Schar von Kastanienfans an. Er bietet vielfältige und „keschdliche“ Angebote, rund um die Pälzer Keschde (Edelkastanie), gepaart mit Wein, Federweißem und Keschdebier. Idyllisch gelegen im Umfeld von Schloss Villa Ludwigshöhe, beschirmt von mächtigen Kronen zahlreicher Edelkastanienbäume, lockt der Markt Groß und Klein. Kochbücher und kleine Überraschungen warten am Stand des Tourismusbüros auf die Gäste. Mehr als 25 Aussteller halten ihre Produkte bereit.

Eröffnung:

- 12. Oktober 2019 , 13 Uhr,
mit unseren Weinhoheiten, allen voran Jeanne I.
aus Edenkoben.
- Die Stände sind geöffnet von 11 – 17 Uhr.
Es fahren wie gewohnt, ab dem Bahnhof
Edenkoben, Shuttlebusse zusätzlich zu den
VRN Bussen, ab 10.50 Uhr.



20. Hauensteiner Kastanienmarkt

am Sonntag, 20. Oktober 2019

mit Keschdewoche
vom 14. bis 20. Oktober 2019

Alles dreht sich wieder um die Kastanie, die braune Herbstfrucht steht im Mittelpunkt der Keschdewoche und des Hääschdner Keschdemarktes mit verkaufsoffenem Sonntag.

Der älteste Keschdemarkt der Pfalz hat natürlich alles rund um die „Castanes sativa“, wie die „Pälzer Keschde“ wissenschaftlich genannt wird, zu bieten. Der Metzger offeriert Keschdesaumagen und Keschdeworscht, frisch aus der Backstube kommen Keschdebrot, Keschdeweck und Keschdekuchen. Am Marktstand gibt's Keschdelikör, Keschdegeist, Keschdesenf und der Konditor bietet süße Keschdepralinen an. Das Rohprodukt „Keschde“ wird, wie schon in Tradition vom Schweizer Kastanienexperte angeboten, dieser röstet die Frucht direkt über der Holzkohlenglut.

Unser Programm:

-  Kastanienmarkt, 20. Oktober von 11-18 Uhr auf dem Johann-Naab-Platz
-  Verkaufsoffener Sonntag von 13-18 Uhr
-  Keschdewanderung am 15., 17. und 18. Oktober 2019

Für die Keschdewanderung ist eine Voranmeldung bis zum Vortag unbedingt erforderlich. Tel. 06392 9233380

Cafés

KAFFEEfleck

Markstraße 1 · 76887 Bad Bergzabern
Tel. 06343-9254290 · www.kaffeeleck.de



„Keschdekaffee“ mit Kastanien
zus. gerösteter Kaffee

Confiserie Jürgen Meßler

Markstraße 48 · 76887 Bad Bergzabern
Tel. 06343-1535 · www.cafe-herzog.de

Katanienkuchen, Kastanienmarzipan,
Kastanienpraline

Rebmann Manufaktur Das Café

Petronella Straße 33 · 76887 Bad Bergzabern
Tel. 06343-989 3883 · www.trueffelshop.com

Kastanientrüffel, Kastaniensahnetorte,
Kastanienbaguette, Kastanieneis



De'Bäcker Becker

Venninger Straße 1 · 67480 Edenkoben
Tel. 06323-9884080 · www.de-baecker-becker.de
Trifelsstr. 7 · 76835 Frankweiler · Tel. 06345-9496660

Kastanienbrot mit ganzen Kastanien im Teig,
Kastanienrahmkuchen, Rotweinkuchen mit
gerösteten Kastanien, Kastaniensahnetorte



Café Zürn GmbH Bäckerei-Konditorei

Hauptstraße 83 · 66999 Hinterweidenthal

Tel. 06396-234 · www.cafezuern.de

Keschdewaffeln mit Kirschen, Keschdebrot,
Keschdekuchen mit Mürbeteig, Keschderühr-
kuchen, Keschdesahnetorte, Keschdepralinen

Café Conditorei Centner

Schulstraße 4 · 67487 Maikammer

Tel. 06321-5014 · www.cafe-centner.de

Kastanienkuchen, Kastanienpralinen,
Nougatkastanien mit Marzipan, Kastanien-
Sahnetorte, Kastanieneis

Konditorei - Café Bassler

Hauptstraße 116 · 67433 Neustadt an der Weinstraße

Tel. 06321-2675 · www.cafe-bassler.de

Katanientarte, Kastaniensahnetorte,
Kastanien-Trüffel, Kastanienrührkuchen,
Kastanientörtchen mit Kern aus
Kastanienmark, Kunigudentorte,
Kastanienmilch

Zappels Eis-Ecke

Tanzstraße 13 · 67487 St. Martin

Tel. 0176-84830091

Kastanieneis, Kastanien-Waffel,
Kastanien-Eisbecher



Keschdlichkeiten

Trifels Natur GmbH

Hauptstraße 20 · 76855 Annweiler am Trifels
Tel. 06346-9659770 · www.trifelsnatur.de

Wildbratwurst mit Keschde



Imkerei Pietsch

Windhofweg 15 · 76855 Annweiler-Bindersbach
Tel. 06346-2298

Edelkastanienhonig



Weingut Burgunderhof

Krummgasse 11 · 76855 Annweiler-Gräfenhausen
Tel. 06346-3557 · www.burgunderhof-schneider.de

Pinot Castinea

Küsbishop Birkenhördt

Hauptstraße 61 · 76889 Birkenhördt
Tel. 06343-6100008 · www.kuerbishof-birkenhoerdt.de

Likör aus Kastanien, Kastanienaufstrich,
Kastanien





Gutting Pfalznudel

Hauptstr. 43/45 · 67483 Großfischlingen
Tel. 06323-5719 · www.pfalznudel.de

Kastanienpasta, Kastanienlikör

Metzgerei Braun GmbH

Hauptstraße 19 · 76846 Hauenstein
Tel. 06392-1273 · www.braun-1905.de

Kastanienbratwurst, Kastaniensaumagen,
Kastanienblutwurst, Kastanienpastete,
Kastanienleberpastete, Kastanienfleischkäse,
Kastanienbraten

Weinlädchen Feith

Gartenstraße 18 · 76846 Hauenstein
Tel. 06392-7376 · www.weinlaedchen-feith.de

Große Auswahl an Kastanienköstlichkeiten:
Original Häaschdner Keschdelikör, Pralinen,
Konfitüren, Geist, Bier, Creme, Honig, Senf,
Nudeln, Mehl uvm.

Metzgerei Hanß & Partyservice

Bahnhofstraße 50 · 76846 Hauenstein
Tel. 06392-993080 · www.festbewirtung-hanss.de

Kastanienhof vom 14.10. bis 20.10.19 geöffnet.
Alles mit Kastanien.

Hollerbusch-Pfälzer Kostbarkeiten

Turnstraße 12a · 76846 Hauenstein
Tel. 06392-587268 · www.hollerbusch-pfalz.de

Kastanienwurst, -bier, -öl, -essig, -aufstrich, -liköre,
-geist, -nudeln, -honig, -pesto, -chutney, -senf,



Annas Landpartie

Theaterstraße 18 · 76829 Landau

Tel. 06341-9596500 · www.annas-landpartie.de



Kastanienlikör, Kastaniennudel, Kastanien-
gewürz „Pfälzer Dubbes“, Pfalzboxen &
Geschenkkörbe zum Thema Kastanien

Weingut Andreas Schäfer

Weinstraße 9 · 76829 Leinsweiler

Tel. 06345-919253 · www.ferienweingut-schaefer.de

Kastanienblütenlikör

Metzgerei Pelgen

Kellereistraße 9 · 67433 Neustadt an der Weinstraße

Tel. 06321-2792 · www.metzgerei-pelgen.de

Saumagen mit Kastanien; Kastanienbratwurst;
Leberpastete mit Kastanien; Kastanienbraten

Landimkerei Hornschuh

Waldstraße 22 · 76857 Rinntal

Tel. 06346-901877

www.facebook.com unter Landimkerei Hornschuh

Kastanienhonig

Kügler-Mühle - Mühlenladen & Brotwerkstatt

Mühlweg 8 · 76833 Siebeldingen

Tel. 06345-1844 · www.kuegler-muehle.de

Im Mühlenladen gibt es Kastanienhonig, Kasta-
nienlikör und Kastanienmehl, sowie ein Rezept
für Kastanienbrot zum Mitnehmen.

Kulinarische Keschdlichkeiten in vielen weiteren
Variationen bieten Metzgereien, Bäckereien und
mehr während der Keschdezeit an.



VR Bank Südliche
Weinstraße-Wasgau eG



VR Star

Deine Region zum Greifen nah.

Jetzt gleich herunterladen





**Tourist-Info-Zentrum Pfälzerwald
Urlaubsregion Hauenstein**

Tel. (06392) 9233380 • www.urlaubsregion-hauenstein.de

Südliche Weinstrasse e.V.

Tel. (06341) 940400 • www.suedlicheweinstrasse.de

Südliche Weinstrasse Annweiler am Trifels e.V.

Tel. (06346) 2200 • www.trifelsland.de

Südliche Weinstrasse Bad Bergzabern e.V.

Tel. (06343) 989660 • www.bad-bergzaberner-land.de

Südliche Weinstrasse Edenkoben e.V.

Tel. (06323) 959222 • www.garten-eden-pfalz.de

Südliche Weinstrasse Maikammer e.V.

Tel. (06321) 952768 • www.maikammer-erlebnisland.de

Südliche Weinstrasse Landau-Land e.V.

Tel. (06345) 3531 • www.landauland.de

Tourist-Info St. Martin

Tel. (06323) 5300 • www.sankt-martin.de

Tourist-Information Neustadt a. d. Weinstr.

Tel. (06321) 926892 • www.neustadt.eu

www.keschdeweg.de

www.facebook.com/SoschmecktdieSuedpfalz

Impressum:

Herausgeber: Tourist-Info-Zentrum Pfälzerwald Urlaubsregion Hauenstein, Südliche Weinstrasse e.V., Südliche Weinstrasse Annweiler am Trifels e.V., Südliche Weinstrasse Bad Bergzabern e.V., Südliche Weinstrasse Edenkoben e.V., Südliche Weinstrasse Maikammer e.V., Südliche Weinstrasse Landau-Land e.V., Tourist-Info St. Martin und Tourist-Information Neustadt a. d. Weinstr.

Fotos: Claudia Albrecht, Kerstin Getto, Axel Brachat, Hans-Joachim Noll, Kurt Groß, Ralf Ziegler, Rolf Goosmann, Lea Tränkle, das Team - Agentur für Marketing GmbH, Patrick Bernhard, Tobias Gaschnitz, Südliche Weinstrasse e.V., SÜW Edenkoben e.V., SÜW Annweiler e.V., SÜW Bad Bergzabern e.V., SÜW Landau-Land e.V. und Tourist-Information Dahner Felsenland

Gestaltung: das Team - Agentur für Marketing GmbH
(www.dasteam.de)

Die Produktfotos dieser Broschüre sind unverbindliche
Musterfotos. Alle Termine und Angaben ohne Gewähr.

