



Willkommen im
Kastanienland



Feier die Keschde, wie sie fallen

Komm zu den
Kastanientagen
1. Oktober bis
15. November
2023

Zum Wohl. Die Pfalz.





RESTAURANTS
SEITE 14



CAFÉS &
CONFISERIEEN
SEITE 24



AM BESCHDE
ZUM MITNEHMEN
SEITE 28

Kastanientage vom 1. Oktober bis 15. November 2023

Das Loblied auf die Keschde hat viele Strophen. Nicht Marone, nicht Edelkastanie sollst Du sie nennen hierzulande. Nein, „Keschde“ will *Castanea sativa* heißen werden unter Pfälzern. Tun wir ihr den Gefallen, denn sie trägt einen nicht unwesentlichen Teil zum südlichen Lebensgefühl bei. Schon im Juni, wenn die imposanten Bäume mit den charakteristisch gefächerten Blättern und langen aufrechten Blütenständen den prägnanten, nicht unumstrittenen Duft verströmen, ist der Baum präsent. Und ab Oktober erst, wenn die stacheligen Fruchtstände nach und nach ins Herbstlaub fallen und die Objekte unserer Begierde nur widerwillig freigeben. Dann ist die Zeit reif für die Kastanientage: Mit vielen kulinarischen und festlichen Ereignissen rund um die gesuchten Stachelhinger.



Keschde und Kulinarik: Genieß den Pfälzer Herbst

Keschde sind nicht nur haptisch ein sinnliches, piekfeines Erlebnis. Wer das edelbraune, hochglänzende Ding erstmal mühsam aus seiner stacheligen Hülle befreit hat, dem eröffnen sich zahlreiche kulinarische Optionen. Angefangen von der Rustikalröstung über dem wärmenden, herbstlichen Lagerfeuer bis hin zum Kastaniencremesüppchen ... doch davon später mehr.

Lass Dich anstecken von der Keschde-Sammelleidenschaft. Lass Dich verführen vom Duft gerösteter Keschde, der den herbstlichen Schoppen Federweißen zu adeln und nachhaltige Urlaubserinnerungen anzustacheln vermag. Und lass Dich einladen von unseren Küchenchefinnen und -chefs in die feinen Südpfälzer Restaurants zwischen Wald und Wingert.

*Samme Dir schöne Keschde-Erlebnisse!
Deine Teams der Tourismus Büros Südpfalz.*


Das Keschde-
Glück liegt Dir
zu Füßen.

Achte auf die zwölf Keschde-Käsche

Sie verraten die wichtigsten
Sammeltipps und alles, was Du
über die Kastanie wissen musst,
wenn Du im Wald auf der Suche
nach den edlen Kernen in der
rauhem Schale bist.

KeschdeKaschde

1

 Rosskastanie
vs. Edelkastanie:
Nur die **edlen**
Keschde sind
lecker und
kommen in
den Sack.

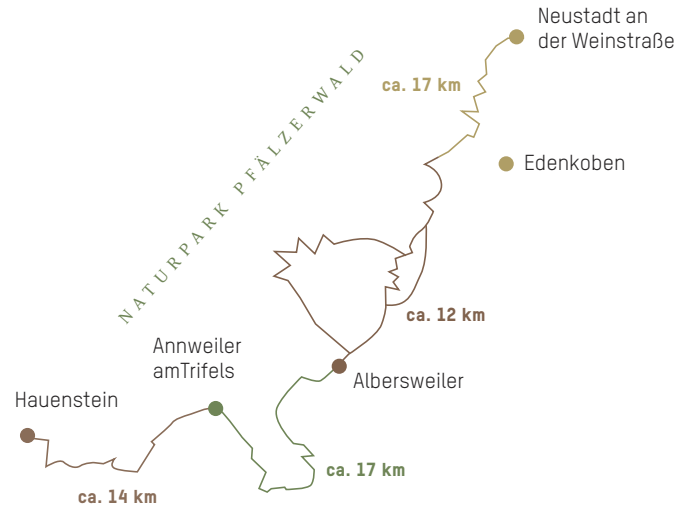


Der Pälzer Keschdeweg: Tut gut. Macht Appetit.



Der Weg bietet mit den Rundtouren „Pfälzerwaldtour“ bei Ramberg und „Genusstour“ bei Gleisweiler für jeden Wanderfreund die passende Einstiegsmöglichkeit. Die Gesamtlänge ist in vier abwechslungsreichen Etappen aufgeteilt.

Der Pälzer Keschdeweg bietet ca. 60 km Wandergenuss und viele Möglichkeiten, die edelbraune Nussfrucht zu sammeln. Wenn das Herbstlaub rotbunt leuchtet und es raschelt auf Schritt und Tritt, wenn die stacheligen Kokons nur darauf warten, ihren edlen Inhalt an geschickte Sammler preiszugeben, dann ist das Wanderglück fast perfekt. Fehlt nur noch die Aussicht auf das feine Mahl in Pfälzerwaldhütte, Weinstube oder Restaurant, zubereitet nach Kastanienrezept. Das mediterrane Gewächs kam übrigens mit den Römern über die Alpen und in die Pfalz. Seitdem gedeihen die Esskastanien bestens im südlichen Pfälzerwald und entlang der Deutschen Weinstraße und sind fest verwurzelt in unserer Pfälzer Kultur und Lebensart.



Erst die Wanderung, dann die Mahlzeit!



Kartenmaterial und Wegbeschreibung sind unter www.keschdeweg.de abrufbar. Weitere Wandertipps und Routen sind dort hinterlegt.

Mit Kindern auf zum Keschde-Erlebnisweg

Da kommt keine Langeweile auf – dieser Rundkurs ist absolut familien- und kinderwagentauglich und bietet alles Wissenswerte rund um die Pfälzer Edelkastanie.

Der Rundweg ist 6,1 km lang und überwindet 108 Höhenmeter. Die Laufzeit beträgt 2 Stunden und auf dem Weg trifft Ihr auf spannende Stationen und Picknick-Plätze mit tollen Aussichten. Ihr müsst einfach immer nur dem Keschde-Männlein folgen, es zeigt euch den Weg. Startpunkt ist am Slevogthof in Leinsweiler oder der Wanderparkplatz Ahlmühle oberhalb von Annweiler, wo Ihr schon die erste Informationstafel über die Keschde sowie eine kleine Spielstation finden könnt.

Übrigens: am Slevogthof führt auch der Pälzer Keschdeweg vorbei, der zwischen Hauenstein und Neustadt an der Weinstraße verläuft. Also achtet darauf, dass Ihr der richtigen Markierung folgt!



Schatzsuche auf Pfälzisch

Achtung, Verwechslungsgefahr!
Zwei Wanderwege,
zwei Paar Stiefel:
Markierung Pälzer
Keschdeweg vs.
Keschde-Erlebnisweg



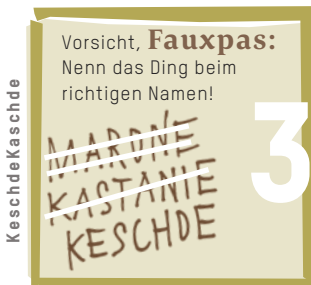
Hier findest Du Kartenmaterial, Wegbeschreibung und weitere interessante Details.





Entdecke mit der kostenlosen SÜW Erlebnis App interaktiv die Keschde und mehr.

Die Edelkastanien sind hier in der Region eine nicht zu übersehende Baumart. Der Baum kommt ursprünglich aus dem Mittelmeerraum und war in Regionen nördlich der Alpen nicht zuhause. Unsere Wälder werden seit Jahrtausenden von den Menschen genutzt und dabei auch gestaltet. Seit über 300 Jahren gibt es den Beruf des Försters, der diese Arbeit plant und durchführt, damit die Wälder erhalten werden. Der Wald hat eine wichtige Funktion für unsere Gesundheit und für das Klima weltweit. Waldgestalter sind also wichtig für das Gleichgewicht und die Stabilität des Ökosystems Wald.



“ Mein persönlicher Keschde-Tipp: Mit der SÜW Erlebnis-App unterwegs auf dem KeschdeErlebnisweg. Hier erfahrt Ihr mehr warum die Keschde so besonders ist für unsere Region und wie heimisch sie sich fühlt. Wie Ihr aus den gesammelten Keschde eine leckere Keschdesuppe kochen könnt, verraten wir Euch auch. ”

Klaudia I.
Kastanienprinzessin
2022/2023



Gute Adressen für schöne Kastanientage

1. Oktober bis
15. November 2023

Entdecke die Keschde in der Südpfalz auf einer der vielfältigen Veranstaltungen während der Kastanientage. Ob bei einer kulinarischen Führung, einer Wanderung mit dem Förster, einer kulinarisch „keschdlichen“ Veranstaltung am Abend oder einem kleinen Fest in einer der beschaulichen Ortschaften in der Südpfalz.

Aktuelle Informationen
zu den Veranstaltungen
findest Du unter
www.keschdeweg.de



Zubereitungstipps

Die einfachsten Arten um Pfälzer Keschde zuzubereiten sind:

im Backofen rösten

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.

oder im Topf kochen

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.



Kastanienfeste

Annweiler am Trifels
7. bis 8. Oktober 2023

Edenkoben
14. bis 15. Oktober 2023

Hauenstein
15. Oktober 2023

KeschdeKeschde



5

Göttlich-kulinarische
Farbkombi: Keschdebraun
und **federweiß**.



Genug der Bewegung, Schluss mit der Theorie, jetzt wird gegessen! Leidenschaftliche KüchenmeisterInnen führen nur zu gern den Nachweis, wie sehr sich die stachelige Plackerei lohnt. Denn leichtem „Rücken“ folgt in zahlreichen Restaurants im Nu gutes Bauchgefühl. Omas Herbstklassiker finden wir da: Kotelett mit „Keschdegemies“. Aber auch feinste, sterneverdächtige Variationen in glasiert, moussiert oder sonstwie köstlich phantasiert.



Gasthaus und Bioland-Weingut Nägle

Hauptstraße 11 76857 Albersweiler
Tel. 06345 3443 www.weingut-naegle.de

- ☀ Während den Kastanientagen bieten wir Kastaniengerichte an.

Ristorante Da Angelo

Hauptstr. 58 76855 Annweiler am Trifels
Tel. 06346 8604 www.ristorantedaangelo.de

- ☀ Kastaniencesuppe, Pizza Piemontese mit Kastanien, Speck, Mozzarella, Pizza Foresta u.a. mit Kastanien, Raviolini Angelo gefüllt mit Waldpilzen an Kastanien-Waldpilzsahnesoße

Zur Alten Gerberei

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

- ☀ Verschiedene wechselnde Kastanien- und Wildgerichte.

Zum alten Kurhaus

Kurhausstraße 25 76855 Annweiler-Bindersbach
Tel. 06346 308860 www.zumaltenkurhaus.de

- ☀ Wir bieten zur Keschdezeit Kastaniengerichte an.

Wirtshaus im Fronhof

Queichtalstraße 40 76855 Annweiler-Queichhambach
Tel. 06346 929176 www.wirtshaus-im-fronhof.de

- ☀ Wir bieten während der Kastanientage Kastaniengerichte an.

Weingasthaus Heiner und Heike Wisser

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

- ☀ Kastaniencesuppe, Kotelett mit Keschdegemüse und Rotkraut, Kürbis-Kastanien Auflauf, Tiramisu von der Kastanie



Gaststätte Hahn

Hauptstraße 71 76857 Dernbach
Tel. 06345 3377 www.pensionhahndernbach.de

- ☀ Keschdesaumagen, Kotelett mit Keschde, Wildbratwurst mit Keschde, Wildleberknödel mit Keschde

Klimahotel Gutshof Ziegelhütte

Luitpoldstraße 75 - 79 67480 Edenkoben
Tel. 06323 94980 www.hgze.de

- ☀ Wir bieten während der Kastanientage Kastaniengerichte an.

Hotel Restaurant Pfälzer Hof

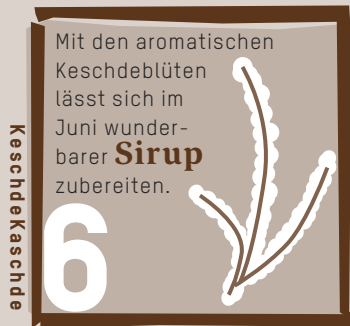
Weinstraße 85 67480 Edenkoben
Tel. 06323 938910 www.pfaelzerhof-edenkoben.de

- ☀ Süppchen von der Pfälzer Keschde, Gänsebraten mit Pfälzer Keschde, süßer Pfälzer Keschdegruß

Hotel Schloss Edesheim

Luitpoldstraße 9 67483 Edesheim
Tel. 06323 94240 www.schloss-edesheim.de

- ☀ Wir bieten während der Kastanientage Kastaniengerichte an.



Birkenthaler Hof

Taubensuhlstraße 2 76857 Eußerthal
Tel. 06345 1441 www.birkenthalerhof.de

- ☀ Leckerer von der Kastanie

Weinstube Marienhof

Bachstraße 16 76835 Flemlingen
Tel. 06323 5009 www.weingut-marienhof.de

- ☀ Verschiedene Pfälzer Kastaniengerichte und an Sonntagen im Oktober Kastanienbuffet mit Kastanien-Köstlichkeiten aus der Pfalz.

Weinstube Kost

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

- ☀ Wir bieten während der Kastanientage Kastaniengerichte an.

1886 Genussfabrik

Waldenburgerstraße 1 76846 Hauenstein
Tel. 06392 9944389

- ☀ Frühstücken mit leckerem Kastanienbrot und Aufstrichen. Gerichte rund um die Kastanie, Pinsakastanie, Kastanienbratwurst, frische saisonale Küche und Pfälzer Weine

Zwickerstubb

Hauptstraße 4 76846 Hauenstein
Tel. 06392 883 www.zwickerstubb.de

- ☀ Gerichte mit Kastanien: Bratwurst, Saumagen, Hackbraten

Landgasthof Hotel "Zum Ochsen"

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

- ☀ Suppen, Saumagen, Rumpsteak, Wildgerichte mit Kastanien, Dessert von der Kastanie, Keschdebräu, Keschdekuchen, Kastanienduo, Likör und Geist von der Kastanie



Hotel Hauensteiner Hof Cafe Restaurant Dorfstübel

Burgstraße 18 76846 Hauenstein
Tel. 06392 409596 www.hotel-hauensteiner-hof.de

- ☀ Kastaniencremesuppe, Kastaniensaumagen Kastanienbratwurst, Rotkraut und Kastaniengemüse, Kastanienroulade mit Kastaniengemüse, Spätzle und Rotkraut

Waldgaststätte Paddelweiher

Dahnerstraße 76846 Hauenstein
Tel. 06392 994518 www.paddelweiher.de

- ☀ Kastaniensaumagen mit Burgundersoße, Rotkraut und Grillkartoffeln, Wildgulasch mit Kastanienragout, Rotkraut und Kartoffelknödel

Waldhotel Felsentor

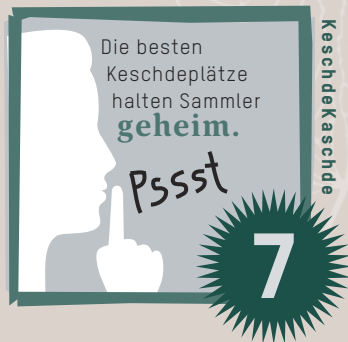
Bahnhofstraße 88 76846 Hauenstein
Tel. 06392 4050 www.waldhotel-felsentor.de

- ☀ Vom selbstgebackenen Keschdebröt über Keschdesupp zur Entenbrust mit Keschde bis zur Keschdemousse und mehr

Sportheim-Gaststätte SC Hauenstein

Speyerstraße 35 76846 Hauenstein
Tel. 0172 6212634

- ☀ Während der Kastanientage werden wechselnd verschiedenen Kastaniengerichte angeboten.



Brauhaus Ehrstein

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

- ☀ Flammkuchen, Schnitzel, Saumagen, Leberknödel

Gasthaus Müllers Lust

Ortsstraße 12+13 76848 Hofstätten
Tel. 06397 993188 www.muellerslust.de

- ☀ Wildspezialitäten mit Kastanien, „Keschde“-Saumagen, Gebäck von der Kastanie

Stiftsgut Keysermühle gmbH

Bahnhofstraße 1 76889 Klingenstein
Tel. 06349 99 39 0 www.stiftsgut-keysermuehle.de

- ☀ Jeden Freitag im Aktionszeitraum:
Kastanien-Menü mit Anmeldung

Parkhotel Landau

Mahlastraße 1 76829 Landau
Tel. 06341 145 0 www.parkhotel-landau.de

- ☀ VS: Cremesuppe von der Pfälzer Marone und Zimt-Croûtons
HS: Gulasch vom Pfälzer Wildschwein mit glasierten Maronen, Rotkohl und Spätzle
NS: Lauwarmer Maronen-Brownie mit Rotweibirne und Haselnusseis





Weinstube "Zum Kirchhölzel"

Trifelsstraße 8 76829 Leinsweiler
Tel. 06345 2847 www.stuebingen.com

- ☀️ Kastanien-Creme-Suppe, Kastanien-Saumagen mit Kraut und Bratkartoffeln, Kastanien-Parfait

Leinsweiler Hof – Hotel-Restaurant

Leinsweiler Hof 1 76829 Leinsweiler
Tel. 06345 4090 www.leinsweilerhof.de

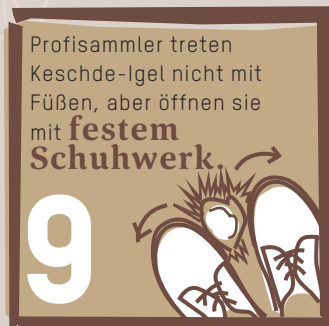
- ☀️ VS: Maronen-Selleriesuppe mit Grießklöschen
HS: Geschmorte Barberie-Entenkeule, Orangen-Rotweinsoße, Wirsing, Karamelmaronen, Semmelplätzchen
NS: Kastanientarte, Karamellisierte Äpfel, Maroneneis, Mandelcrunch

Restaurant Dorf-Chronik

Marktstraße 7 67487 Maikammer
Tel. 06321 58240 www.restaurant-dorfchronik.de

- ☀️ VS: Jakobsmuscheln, Linsen-Ananas-Salat, Parmesan Cracker, Maronenmus
HS: Barbarie Entenbrust, Kastanien-Polenta, Rahmspitzkohl, Cranberrys, Parma-Chip, Jus
NS: Maronen Cheesecake, Maronen Eis, Vanille-Mango-Espuma

KeschdeKaschde



Hotel-Restaurant Waldhaus Wilhelm

Kalmithöhenstraße 6 67487 Maikammer
Tel. 06321 58044 www.waldhaus-wilhelm.de

- ☀️ Heimische Spezialitäten verbunden mit Kastaniengerichten

Wirtshaus Backblech

Hintergasse 18 - 24 67433 Neustadt an der Weinstraße
Tel. 06321 81250 www.backblech-nw.de

- ☀️ Kastaniencremesuppe, Flammkuchen mit Zwiebeln, Speck und Kastanien, Flammkuchen mit Zimt, Zucker und Kastanien, Flammkuchen alle auch vegetarisch, vegan und lactosefrei

Landgasthof Jägerstübchen

Andergasse 84 67434 Neustadt-Hambach
Tel. 06321 2544 www.landgasthof-jaegerstuebchen.de

- ☀️ Wir bieten verschiedene Kastaniengerichte an u. a. Kastaniencremesuppe, Kastaniensaumagen, Kastaniengemüse, Kastanien-Parfait etc.

Fuxbau – Wein + Essen

Weinstraße 240 67434 Neustadt-Hambach
Tel. 06321 32044 www.fuxbau.biz

- ☀️ Feines vom Wild, Fisch, Schwein und Rind aus dem Biosphärenreservat Pfälzerwald-Nordvogesen mit Rezeptvariationen von der Kastanie

Rietania Hütte

Theresienstraße 210 76835 Rhodt
Tel. 06323 6852 www.rietania-huette.de

- ☀️ Kastanienkuchen und wechselnde Kastaniengerichte auf der Tageskarte

Winzerkeller Joachim Becker

Hauptstraße 21 76889 Schweigen-Rechtenbach
Tel. 06342 7189 www.weingut-joachim-becker.de

- ☀️ Kastaniensaumagen mit Soße und Rotkraut, dazu Brot



Weinstube Altes Rathaus

Tanzstraße 9 67487 St. Martin
Tel. 06323 2404 info@altesrathaus-sanktmartin.de

- ☀ Kastaniensaumagen, Kastaniencremesuppe, Kastaniengemüse und andere Kastanienspezialitäten

St. Martiner Castell

Maikammerer Straße 2 67487 St. Martin
Tel. 06323 9510 www.martinercastell.de

- ☀ Maronencremesuppe, Maronen-Birnenstrudel, Wildgerichte mit Kastaniengemüse, Maronen-Tiramisu & Kastanienmenü

Waldgaststätte Grillhütte

Totenkopfstraße 67487 St. Martin
Tel. 06323 7748 & 2243 www.grillhuetten-pfalz.de

- ☀ Keschdesaumagen mit Kraut und Bratkartoffeln

Weinhäusel

Hornbrücke 2 67487 St. Martin
Tel. 0157 54144621 www.weinhaeusel.net

- ☀ Schaumsuppe von der Marone mit Maronenstückchen-Kroutons, Zitronenöl und Jus, Kastaniensaumagen mit Rotkraut und Kartoffelpüree

Hotel Restaurant Winzerhof

Maikammererstraße 22 67487 St. Martin
Tel. 06323 9444 0 www.wein-und-sekt-becker.de

- ☀ Wir verwöhnen Sie mit saisonalen Gerichten in dieser Zeit ganz besonders von der Keschde.

Arens Hotel 327 mNN

Oberst-Barrett-Straße 1 67487 St. Martin
Tel. 06323 9450 www.arens327.de

- ☀ Während der Kastanienzeit bieten wir verschiedene Kastaniengerichte an.

Hotel-Restaurant 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. In dieser Zeit natürlich mit heimischen Keschde gepaart.

ENTDECKEN, ERLEBEN, EROBERN



DAHNER BURG
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.burgenlandschaft-pfalz.de



ie sabotieren jeden Diätplan. Um das letzte Stück Naschwerk kann es zu Handgreiflichkeiten kommen. Etwaige Risiken und Nebenwirkungen können jetzt nur noch ausgeblendet werden, wenn feine Confiterie-Schätze und raffinierte Desserts mit Kastanien gereicht werden. Ab ins nächste Café!



Süße Keschde

Jetzt wird gesündigt!

Eiscafé Chelini

Hauptstraße 18 und 59 76855 Annweiler am Trifels
Tel. 06346 8529 und 2615 www.cafe-chelini.de

- ☀️ Kastanieneis aus eigener Herstellung, Maroneneisbecher, Kastaniensahnetorte

Café Conditorei Escher / Eiswerk

Hauptstraße 57 76855 Annweiler am Trifels
Messplatz 10 76855 Annweiler am Trifels
Tel. 06346 8343 www.cafe-escher.de

- ☀️ Kastaniencremesuppe und verschiedene Gerichte mit Kastanien, Kastanienkekse, -pralinen, -eis, -törtchen, -tarte, -kuchen, -torten, -likör, Marzipan-Nougat-Kastanie

KAFFEEfleck

Marktstraße 1 76887 Bad Bergzabern
Tel. 06343 9254290 www.kaffeeleck.de

- ☀️ Kastanienkaffee



CAFÉS & CONFISERIEN

Weinstube Pfalzgenuss

Im Herzen des Kurparks 76887 Bad Bergzabern
Tel. 0176 31137191 www.pfalzgenussimkurpark.de

- ☀️ Kastanien Flammkuchen mit Crème fraîche, Zwiebeln, Speck, Kastanien und gratiniert mit Emmentalerkäse, Karamalisierte Kastanien auf Zimt-Zucker-Creme mit Kastanienlikör beträufelt - alles auf einem Flammkuchen, (ab 02. November Winterpause)

10



Keschdekaschde

Lecker: Keschde über dem Feuer geröstet. Nicht schälen, aber unbedingt vorher **aufschlitzen.**





De' Bäcker Becker

Venninger Straße 1 67480 Edenkoben
Staatsstraße 25 67483 Edesheim
Tel. 06323 9884080 www.de-baecker-becker.de

- ☀️ Kastanienrahmkuchen, Rotweinkuchen mit gerösteten Kastanien, Kastaniensahnetorte, Kastanienstämmchen mit Kastanienlikör, Kastanienknusper (Kekse)

Neu's Backcafé

Pirmasenser Straße 3 76846 Hauenstein
Tel. 06392-995966

- ☀️ Keschdebrot, Keschdekuchen mit Mürbeteig, Keschdemuffins, Keschderahmkuchen

Café Conditorei Centner

Schulstraße 4 67487 Maikammer
Tel. 06321 5014 www.cafe-centner.de

- ☀️ Kastanienkuchen, Kastanientorte, Kastanienpralinen

Konditorei Café Bassler

Hauptstraße 116 67433 Neustadt an der Weinstraße
Tel. 06321 2675 www.cafe-bassler.de

- ☀️ Kastanientarte, Kastaniensahnetörtchen mit Kern aus Kastanienmark, Kastanienrührkuchen, Kastanienrühffel, Kastaniensahnetorte

Café Confiserie Sixt

Hauptstraße 3 67433 Neustadt an der Weinstraße
Tel. 06321 2192 www.cafesixt.de

- ☀️ Süße Leckereien aus Kastanien wie z.B. Kastanien-schnee, lachende Kastanien, Kastanientörtchen & Deftiges wie Kastaniensaumagen

Confiserie Michel

Kellereistraße 13 67433 Neustadt an der Weinstraße
Tel. 06321 84366 www.geniesserhaeuschen.de

- ☀️ Nougatkastanien, Kunigudentorte, Kunigudentaler, Schokoladen-Kastanienkuchen, Apfel-Kastanien-Tartes, Kastanien-Honig-Pralinen

vr-gluecksbringer.de



**Glücksbringer -
Gemeinsam für unsere Region.**

**Morgen
kann kommen.**

Wir machen den Weg frei.

**VR Bank Südliche
Weinstraße-Wasgau eG**



Besonders im Herbst, zur Weinlese- und Keschdezeit ist die Pfalz ein wahres Schlaraffenland. Das keschdlich Ding findet sich in Saumägen, Gugelhüpfen, Nudeln, Broten und sogar in Honiggläsern: Denn die Bienen fliegen voll auf die Kastanienblüte, und wer den charaktervollen, herben Kastanienhonig mal entdeckt, findet glatt eine Liebe fürs Leben.



Keschdlichkeiten

Von der Kastanie
inspiriert: Feine
Genüsse und leckere
Mitbringsel

Trifels Natur GmbH

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

- ☀ Wildsalami und Wildpfefferbeißer mit Kastanie, Wildbratwurst mit Kastanie

Kastanienhonig Pietsch

Windhofweg 10 76855 Annweiler-Bindersbach
Tel. 06346 2298

- ☀ Kastanienblütenhonig

Weingut Ralf Schneider

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

- ☀ Pinot Castanea-Spätburgunder mit Kastanienblütensirup

Kürbischhof Birkenhördt

Hauptstraße 61 76889 Birkenhördt
Tel. 06343 6100008 www.kuerbischhof-birkenhoerdtd.de

- ☀ Kastanienaufstrich, Kastanienlikör, Kastanien



ZUM MITNEHMEN

Kolonialwaren Lambert

Hauptstraße 31 76835 Burrweiler
Tel. 06345 9546062 www.kolonialwaren-lambert.de

- ☀ Saumagen mit Kastanien, Kastanien Kuchen, Kastanien Honig, Kastanien Brot

Hotel Restaurant Pfälzer Hof

Weinstraße 85 67480 Edenkoben
Tel. 06323 938910 www.pfaelzerhof-edenkoben.de

- ☀ Hausgemachtes Kastanienbrot

Gutting Pfalznudel GmbH

Hauptstraße 43/45 67483 Großfischlingen
Tel. 06323 5719 www.pfalznudel.de

- ☀ Kastaniennudeln - Ein besonderer Leckerbissen für den verwöhnten Gaumen, z. B. zu Wild, frischen Pilzen oder an einer Sahnesauce mit Feigenstückchen und gerösteten Walnüssen

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

- ☀ Kastanienbackbuch, Original Hääschnr Keschdelikör, Keschde-Gin, Keschde-Pralinen, Keschde-Fruchtaufstrich, Keschdesaumagen, Keschdecreme uvm.

Hollerbusch – Pfälzer Köstlichkeiten

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

- ☀ Keschde-Öl aus eigener Manufaktur, Keschdewurst, Keschdebier, Keschdeessig, Keschdepestos, Keschdehonig, Keschdesenf, Keschdecreme, Keschdemehl uvm.

KeschdeKaschde

11

Für **Keschdegemies** oder **Keschdepampe:**

Schale kreuzweise einschneiden, 20 Minuten kochen, mit kaltem Wasser abschrecken, dann erst schälen.

lecker!

Annas Landpartie – Feines aus der Pfalz

Kugelgartenstraße 20 76829 Landau
Tel. 06341 9596500 www.annas-landpartie.de

- ☀ Keschdeseschdo, Keschdenudeln, Keschdesüßwaren, PFALZBOXEN und Geschenkkörbe rund um die Keschde

Bäckerei und Konditorei Stephan

Hartmannstraße 5 67487 Maikammer
Tel. 06321 58510 www.baeckerei-stephan.de

- ☀ Kastanienbrot, Kastanienmuffin, Kastanienkuchen, Kastanienrahmkuchen

Metzgerei Garrecht

Hartmannstraße 33 67487 Maikammer
Tel. 06321 5072 www.metzgerei-garrecht.de

- ☀ Saumagen mit Keschde, Fleischkäse mit Keschde "Keschdekees", Kastanien-Pesto, Kastanien-Chutney, Kastaniensenf (auch in der "Worschkischt" am 24 Std. Automaten erhältlich)



Metzgerei Pelgen

Kellereistraße 9 67433 Neustadt an der Weinstraße
Tel. 06321 2792 www.metzgerei-pelgen.de

- ☀ Kastaniensaumagen, Kastanienbratwurst, Kastanientaler, Kastanienpastete

Bioland Imker Axel Heinz

Dr. Sartourius Straße 53 67435 Neustadt-Mußbach
Tel. 01520 3588897 www.imker-axel-heinz.de

- ☀ Edelkastanienhonig aus dem Neustadter Meisental im Naturpark Pfälzerwald + andere Honigsorten

Weinessigut Doktorenhof

Raiffeisenstraße 5 67482 Venningen
Tel. 06323 5505 www.doktorenhof.de

- ☀ Unsere Castanea-die Kastanie - Kastanienhonigessig

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., Büro für Tourismus Maikammer, Südliche Weinstrasse Landau-Land e.V., Tourist-Info St. Martin und Tourist-Information Neustadt an der Weinstraße
Fotos: SÜW Annweiler e.V., Jacksensn, Pfalz.Touristik e.V. © ad lumina, Ralf Ziegler, Dominik Ketz, Christian F. Gamio, TIZIE Photographie
Konzeption, Text, Gestaltung, Umsetzung: Kellergestalter, Johanna Herbst



**Herausgeber
und gute Adressen für Euren Urlaub im Kastanienland:**

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

Büro für Tourismus Maikammer
Tel. (06321) 952768 · www.maikammer.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 an der Weinstraße
Tel. (06321) 9268 0 · www.neustadt.eu

www.keschdeweg.de

