

Zum Wohl
DIE PFALZ
KASTANIENLAND

FEIER DIE KESCHDE,
WIE SIE FALLEN

Kastanientage
1. Oktober bis
15. November
2025



RESTAURANTS
SEITE 16



CAFÉS &
CONFISERIEN
SEITE 25



AM BESCHDE
ZUM MITNEHMEN
SEITE 28

Kastanientage vom 1. Oktober bis 15. November 2025

Das Loblied auf die Keschde hat viele Strophen. Nicht Marone, nicht Edelkastanie sollst Du sie nennen hierzulande. Nein, „Keschde“ will *Castanea sativa* geheißt 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 Stacheldinger.



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-Sammelleidenenschaft. 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.

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

Das Keschde-
Glück liegt Dir
zu Füßen.

Achte auf die zwölf
Keschde-Käschde

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
rauen Schale bist.

KeschdeKäschde

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!



Hier findest Du Kartenmaterial, Wegbeschreibung und weitere interessante Details.

KeschdeKaschde

Vorsicht, **Fauxpas**:
Nenn das Ding beim richtigen Namen!



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





21 Jahre Krönchen

Eine Tradition lebt weiter

Seit über zwei Jahrzehnten gehört sie zum festen Bestandteil des Keschdefeschds im Trifelsland: die Krönung der Kastanienprinzessin – der ersten und einzigen Kastanienhoheit Deutschlands. 2025 wird diese besondere Tradition zum 21. Mal fortgeführt, wenn die neue Prinzessin ihr Amt antritt.

Die ehemaligen Kastanienprinzessinnen freuen sich bereits darauf, diesen feierlichen Moment gemeinsam zu begehen und die neue Hoheit würdevoll in den Kreis der „Keschde-Königinnen“ aufzunehmen.

Auch im 21. Jahr bleibt der Genuss nicht auf der Strecke: Kulinarisch wird die Kastanie weiterhin zelebriert – mit Rezeptideen, Spezialitäten und einer großen Portion Leidenschaft für regionale Produkte. Eine exklusive Rezept-Box mit den Lieblings-Keschde-Rezepten der bisherigen Hoheiten ist beim Keschdefeschd erhältlich – und wächst jedes Jahr um das Rezept der neu gekrönten Kastanienprinzessin.

Ein echtes Highlight ist die Krone der amtierenden Kastanienhoheit: Aus 925er Sterlingsilber gefertigt, zieren sie zwei kunstvolle Kastanienblätter, die einen stilisierten Kastanienigel aus Silber und Kupfer umrahmen. Die Blattstiele formen sich schwungvoll nach oben und rahmen ein stilisiertes Abbild der Burgendreifaltigkeit von Trifels, Anebos und Münz – gekrönt von funkelnden Swarovski-Kristallen. Ein Symbol für Natur, Regionalität und eine gelebte Tradition – seit nunmehr 21 Jahren.

“Es war für mich eine unvergessliche Zeit, in der ich viele Menschen kennenlernen und unsere wunderschöne Region mit Herz und Stolz vertreten durfte.“

Kastanienprinzessin 2024/2025
Hannah II.



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



Kulinarik mit Keschde



4



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

KeschdeKeschde

Gute Adressen für schöne Kastanientage

1. Oktober bis
15. November 2025

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 zwei einfachsten Arten um Pfälzer Keschde zuzubereiten:

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 bis 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.



5

Schluss mit dem
Mythos: Es gibt in der
Pfalz keine **Keschde-**
plantagen!

KeschdeKaschde



Kastanienfeste

Annweiler am Trifels
3. bis 5. Oktober 2025

Edenkoben
11. bis 12. Oktober 2025

Hauenstein
19. Oktober 2025



Bioland-Weingut Gebr. Nägle & Gasthaus „Zum Hirsch“

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

- ☀ Während den Kastanientagen bieten wir Kastaniengerichte an.

Ristorante Da Angelo

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

- ☀ Kastaniencremesuppe, 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

- ☀ Leckere Kastaniengerichte, auch vegetarische Varianten, mit Wild- und Waldprodukten

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.

Besche Keschde

Wie darf's denn sein:
Deftig oder fein?

Zum Alten Kurhaus im Jugendstilhotel Trifels

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

- ☀ Wir bieten zur Keschdezeit Kastaniengerichte an.

Wein- und Sektgut Klemens Weber

Hirtenstraße 1 76835 Burrweiler
Tel. 06345 919212 www.weingut-klemens-weber.de

- ☀ Kastaniensuppe - hausgemachte "Keschdesupp" in Weber's Weinstübchen, Mitte September bis Ende Oktober

Weinstube Pfalzgenuss

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

- ☀ Flammkuchen mit Kastanien sowie Süßer für danach Karamell Kastanien mit Zimt und Zucker

Weingasthaus Heiner und Heike Wisser

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

- ☀ Wir bieten Kastaniengerichte an



Gaststätte Hahn

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

- ☀ Keschdesaumagen, Kotelett mit Keschde, Wildbratwurst mit Keschde

Hotel Restaurant Pfälzer Hof

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

- ☀ Verschiedene Kastaniengerichte - integriert in die Vorspeisen, Hauptgänge und Dessert. Hausgebackenes Kastanienbrot zum Mitnehmen.

Hotel Schloss Edesheim

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

- ☀ In unserem Gourmetrestaurant bieten wir während der Kastanientage verschiedene Kastaniengerichte an.

Landgasthof Hotel "Zum Ochsen"

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

- ☀ Suppe, Saumagen, Rumpsteak, Wildgerichte, Desserts, Kuchen von Kastanien, Keschdebräu, Likör und Schnaps, Kastaniencino



Hotel Hauensteiner Hof Cafe Restaurant Dorfstübel

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

- ☀ Keschde Suppe mit Sahnehaube, Keschde Dorfstübelteller (Kastaniensaumagen & Kastanienbratwurst mit Rotkraut, Kastaniengemüse)

Gasthaus Müllers Lust

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

- ☀ Bei uns gibt es herbstliche Gerichte mit Wild und Kastanien.

Himmel & Herd by Wasgau

Waldenburgerstraße 1 76846 Hauenstein
Tel. 06392 9944389 www.himmelundherd.de

- ☀ Kastanien "Pinsa", Kastanien Saumagen mit Sauerkraut und Kartoffelstampf

Restaurant Hubertushof

Arzheimer Straße 5 76831 Ilbesheim
Tel. 06341 930239 www.restaurant-hubertushof-ilbesheim.de

- ☀ Da wir saisonal kochen, gibt es bei uns im Herbst immer leckere Gerichte mit Kastanien.



Parkhotel Landau Betriebs-GmbH

Mahlastraße 1 76829 Landau
Tel. 06341 145403 www.parkhotel-landau.de

- ☀ Kastanienmenü/ Kastaniengerichte

Weinstube "Zum Kirhhölzel"

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

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

Leinsweiler Hof Hotel-Betriebs-GmbH

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

- ☀ Vorspeise: Maronen-Selleriesuppe | Hauptspeise: Geschmorte Barbarie-Entenkeule mit Orangen-Rotweinsauce, Karamellmaronen, Apfelrotkohl, Malzbrotknödel oder Filet vom Loup de Mer mit Maronen-Kürbisgemüse, Parmesanrisotto oder Maronen-Semmelknödel mit Gorgonzolasauce, Blattspinat, geschmolzene Kirschtomaten
Nachspeise: Maronen Parfait auf Kaffee-Biskuit mit Amaretto Kirschen, Nusscrumble

Hotel und Restaurant Castell

Hauptstraße 32 76829 Leinsweiler
Tel. 06345 94210 www.hotel-castell-leinsweiler.de

- ☀ Wir bieten auf unserer Speisekarte verschiedene Gerichte mit "Pälzer Keschde" an.

Landgasthof Jägerstübchen

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

- ☀ Wir bieten zur Kastanienzeit verschiedene Gerichte u.a. Kastaniencremesuppe, Kastaniengemüse, Kastanienparfait etc. an.

Restaurant Holzhof

Holzhof 1 67433 Neustadt
Tel. 0152 54608347 www.holzhof-nw.de

&

Restaurant Rittergarten

Rittergartenstraße 11 67433 Neustadt
Tel. 0151 66118962 www.rittergarten-nw.de

- ☀ Feines Kastaniensüppchen mit Pernod verfeinert. Feldsalat mit gerösteten Kastanien, Speckwürfel und Kartoffel-Dressing. Hausgemachte Kastanien-Kürbis Lasagne an kleinem Salatbukett. Paniertes Kalbskotelette mit Kastanienragout, Rotkohl und Bratkartoffeln





Weingut Schäffer

Schloßstraße 100 67434 Neustadt
Tel. 0172 2998466 www.schaefferwein.de

- ☀ Zu unseren herzhaften Kleinigkeiten in der Vinothek reichen wir frisches Kastanienbrot.

Lavendelhof Weinbar & Event-Location

Hirschhornring 14 67435 Neustadt-Königsbach
Tel. 0172 8008436 www.lavendelhof-königsbach.de

- ☀ Highlight der Kastanientage: Kastaniensaumagenburger mit hausgemachtem süß-sauerem Kürbischutney Pflücksalat Rieslingzwiebeln Potatosauce

Restaurant „Adams“ im Landhotel Hauer

Hauptstraße 31 76889 Pleisweiler-Oberhofen
Tel. 06343 700700 www.landhotel-hauer.de

- ☀ Auf unserer Speisekarte werden Sie köstliche Kastaniengerichte entdecken.

Gaststätte am Wild und Wanderpark

Hauptstraße 76857 Silz
Tel. 06346 9590490 Finkfrederik37@gmail.com

- ☀ Wir bereiten täglich wechselnde Gerichte mit Pfälzer Kastanien zu. Öfters kombiniert mit Pfälzer Wild.

Kirchstübel

Kirchstraße 9 67487 St. Martin
Tel. 06323 949131 www.kirchstuebel.de

- ☀ Keschdesaumagen mit Weinsauerkraut und selbst gemachtem Kartoffelpüree, selbst gemachtes Keschdebrot, Kastanienrahmkuchen nach Hausrezept.

Alessandro die Vinothek und Alte Weinstube

Tanzstraße 11 67487 St. Martin
Tel. 0152 51917895 www.alessandro-deinkoch.de

- ☀ Kastanienparfait mit bitterer Schokolade und Orangensoße

St. Martiner Castell

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

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

Hotel Restaurant Winzerhof

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

- ☀ Freuen Sie sich auf Gerichte rund um die Kastanie und lassen Sie sich dabei von uns kulinarisch verwöhnen.

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 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.burgenlandschaft-pfalz.de

Sie 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 Confiserie-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

- ☀ Eis aus eigener Herstellung; Kastanieneis; Maroneneisbecher, Kastaniensahnetorte

Café Conditorei Escher

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

- ☀ Kastanienhackbraten mit Kartoffelsalat, Kastanien-creme Suppe, Kastaniendessert, Kastanieneis, Kastanienpralinen, -törtchen, -tarte, -kuchen, torten, -likör, Marzipan-Nougat-Kastanie

KAFFEEfleck

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

- ☀ Kastanienkaffee

Neu's Backcafé

Pirmasenser Straße 3 76846 Hauenstein
Tel. 06392 995966

- ☀ Kastanienkuchen, Kastanienbrot



CAFÉS & CONFISERIEN

Café Conditorei Centner

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

- ☀️ Kastanienkuchen, Kastanientorte, Kastanienpralinen, Kastaniengebäck

Konditorei Café Bassler

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

- ☀️ Kastanienrührkuchen, Kastanientarte, Kastanien-Sahnetorte, Kastanientrüffel, Kastanientörtchen, Nougatkastanien, Kastaniengebäck

Tortenfeli - Konditormeisterin

Kreuzstraße 1 · 67434 Neustadt-Diedesfeld
Tel. 0176 77707618 · www.tortenfeli.com

- ☀️ Leckere Keschde-Kreationen in Form von Kuchen, Torten, Törtchen und mehr



HEIMAT im Herzen.



Weil unsere HEIMAT-Banker
in deiner Filiale vor Ort und nicht
im Frankfurter Hochhaus sitzen.



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



ZUM MITNEHMEN

Trifels Natur GmbH

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

- ☀ Wildbratwurst mit Kastanien, Wildsalami und Wildpfefferbeißer mit Kastanien

Weingut Ralf Schneider

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

- ☀ Pinot Castanea-Spätburgunder mit Kastanienblütensirup

Rebmann Manufaktur & Das Café

Petronellastraße 33 76887 Bad Bergzabern
Tel. 06434 9893883 www.trueffelsshop.com

- ☀ Produkte aus & mit Kastanie: Sahne- & Cremetorten, Keschde-Trüffel, Kuchen

Kürbischhof Birkenhördt

Hauptstraße 61 76889 Birkenhördt
Tel. 06343 5608 www.kuerbischhof-birkenhoerdt.de

- ☀ Kastanienaufstrich, Kastanienlikör

Hotel Restaurant Pfälzer Hof

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

- ☀ verschiedene Kastaniengerichte - integriert in die Vorspeisen, Hauptgänge und Dessert.
Hausgebackenes Kastanienbrot zum Mitnehmen.

Gutting Pfalznudel GmbH

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

- ☀ Kastaniennudeln, Kastanienpasta

Weinlädchen und Feinkost Feith

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

- ☀ 1. Kastanienbackbuch, Original Hääschneder Keschdelikör, Kastanien-Sahnelikör, -Pralinen, -Konfitüren, -Creme, -Honig, -Senf, -Saumagen, -Mehl, -Nudeln





KeschdeKaschde

11

Für **Keschde-gemies** oder **Keschdepampe:**

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

lecker!

Hollerbusch – Pfälzer Kostbarkeiten

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

- ☀ Keschde-Öle aus eigener Manufaktur, Keschdewurst, Keschdelikör & Keschdegeist, Keschdepestos, Keschdehonig, Keschdesenf, Keschdemehl, Keschdechutney

Annas Landpartie – Feines aus der Pfalz

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

- ☀ PFALZBOXEN rund um das Thema Keschde; Keschdeschdo, Kastanienkuchen, Kastanienhonig, Kastaniennudel...

Ferienwohnungen Harald und Inge Schäfer

Weinstrasse 9 76829 Leinsweiler
Tel. 06345 919253 www.ferienweingut-schaefer.de

- ☀ Kastanienblütenlikör

Imkerei Monika Brechtel

Ursulastraße 36 67434 Neustadt an der Weinstraße
Tel. 06321 354328 m.brechtel@gmx.net

- ☀ Kastanienhonig

Bioland Imker Axel Heinz

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

- ☀ Edelkastanienhonig und andere leckere Honigsorten

Weinessiggut Doktorenhof

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

- ☀ Castanea - die Kastanie ... Edelessig zum Trinken mit Kastanienblütenhonig



Impressum

Herausgeber: NaturErlebnis Urlaubsregion Hauenstein e.V., Südliche Weinstrasse e.V., Südliche Weinstrasse Annweiler am Trifels e.V., Südliche Weinstrasse Bad Bergzabern e.V., Südliche Weinstrasse Edenkoben e.V., Touristinformation Maikammer, Verbandsgemeinde Landau-Land Büro für Tourismus, Tourist-Info St. Martin und Tourist-Information Neustadt an der Weinstraße
Fotos: SÜW Annweiler e.V., Liliana Abele, Jacksenn, Dominik Ketz, Axel Brachat, Pfalz.Touristik e.V. © ad lumina, Ralf Ziegler; TIZIE Photographie, Heimatlicher GmbH
Konzeption, Text, Gestaltung, Umsetzung: Kellergestalter, Johanna Herbst

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

NaturErlebnis Urlaubsregion Hauenstein e.V.
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) 9859110 · www.garten-eden-pfalz.de

Touristinformation Maikammer
Tel. (06321) 850930 · www.maikammer.de

Verbandsgemeinde Landau-Land Büro für Tourismus
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



Willkommen im
Kastanienland

