

Zum Wohl
DIE PFALZ
KASTANIENLAND

FEIER DIE KESCHDE,
WIE SIE FALLEN

Kastanientage
1. Oktober bis
15. November
2024



RESTAURANTS
SEITE 14



CAFÉS &
CONFISERIEEN
SEITE 24



AM BESCHDE
ZUM MITNEHMEN
SEITE 28

Kastanientage vom 1. Oktober bis 15. November 2024

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.

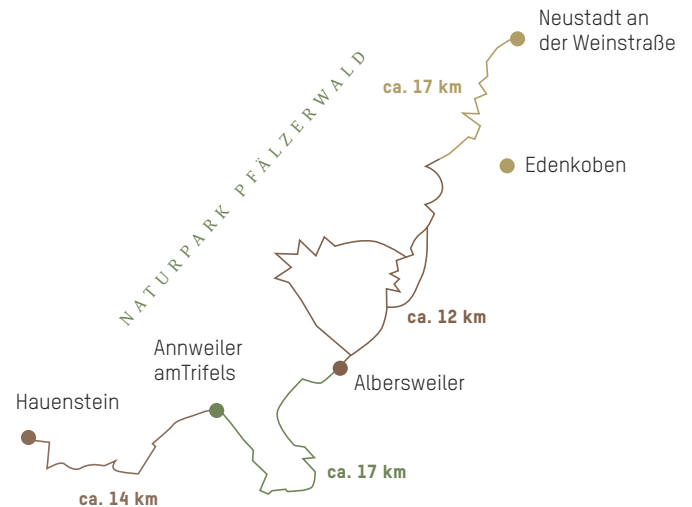


Der Pälzer Keschdeweg: Tut gut. Macht Appetit.



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 Pfälzer Keschdeweg vorbei, der zwischen Hauenstein und Neustadt an der Weinstraße verläuft. Also achtet darauf, dass Ihr der richtigen Markierung folgt!



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

Schatz- suche auf Pfälzisch



Hier findest Du Kartenmaterial, Wegbeschreibung und weitere interessante Details.

KeschdeKaschde

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

~~MARONE~~
~~KASTANIE~~
KESCHDE

3





20 Jahre Krönchen



Eine Tradition wird 20 Jahre

Jedes Jahr zum Keschdefeschk krönt die Urlaubsregion Trifelsland eine Kastanienprinzessin – die erste und einzige Kastanienhoheit in Deutschland. Im Jahr 2024 wird diese stolze Tradition bereits zum 20. Mal fortgeführt, wenn die neue Kastanienhoheit gekrönt wird.



“Mein Highlight meiner Amtszeit war zwei Tage von einem Filmteam begleitet zu werden.“

Madlen I.
Kastanienprinzessin
2010/2011



“Der Videobeitrag, mit welchem ich durch die SÜW-Erlebnis-App leite, war eine ganz besondere Erfahrung.“

Leonie I.
Kastanienprinzessin
2019/2021



“Mein persönlicher Keschde-Tipp: Mit der SÜW-Erlebnis-App unterwegs auf dem Keschde-Erlebnisweg. Probier's aus!“

Kludia I.
Kastanienprinzessin
2022/2023



Lucia I.
Kastanienprinzessin
2023/2024



Die ehemaligen Kastanienprinzessinnen freuen sich schon auf diesen besonderen Moment und werden diesen festlichen Anlass gebührend mitfeiern. Das Jubiläumsjahr der Kastanienhoheit wird natürlich auch kulinarisch zelebriert. Jede Hoheit teilt ihr Lieblings-Keschde-Rezept in einer exklusiven Sammelbox, die es beim Keschdefeschk in Annweiler zu erwerben gibt.

Ein besonderes Merkmal der amtierenden Kastanienhoheit, neben Schärpe und Zepter, ist die Krone aus 925er Sterlingsilber. Diese handgefertigte Krone zeigt zwei silberne Kastanienblätter, die einen stilisierten Kastanienigel aus Silber und Kupfer umrahmen. Die Blattstiele schwingen sich auf beiden Seiten zum Logo des Trifelslandes empor, das die Burgendreitfältigkeit mit Trifels, Anebos und Münz darstellt und von weißen Swarovski-Kristallen gekrönt wird.

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



“Wie ich meine Amtszeit erlebt habe und wer als 20. Kastanienhoheit gekrönt wird, erzähle ich Euch am Keschdefeschk-Samstag zur Krönung auf dem Rathausplatz in Annweiler am Trifels.“

Eva-Maria I.
Kastanienprinzessin
2005/2006

Gute Adressen für schöne Kastanientage

1. Oktober bis
15. November 2024

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 - 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.



4

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

KeschdeKaschde



Kastanienfeste

Annweiler am Trifels
5. bis 6. Oktober 2024

Edenkoben
12. bis 13. Oktober 2024

Hauenstein
20. Oktober 2024

KeschdeKaschde



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.



Besche Keschde

Wie darf's denn sein:
Deftig oder fein?

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

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

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.

Restaurant Olive

Königstraße 55-57 76887 Bad Bergzabern
Tel. 06343 93658685 www.restaurant-olive.online

- ☀ Wir werden während der Kastanientage verschiedene Gerichte zum Thema Kastanie anbieten. Lassen Sie sich überraschen.



Restaurant im Landgut Buschmühle

Buschmühle 76835 Buschmühle
Tel. 06323 4598 www.buschmuehle.de

- ☀ Traditionell werden Keschde zu Wildgerichten aus der Region angeboten

Weingasthaus Heiner und Heike Wisser

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

- ☀ Kastaniencremesüppchen, Kotelett mit Kastanien und Rotkraut, Kastaniendessert

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.gutshof-ziegelhuette.de

- ☀ In den Monaten September bis Dezember bieten wir verschiedene Kastaniengerichte an. Von der Suppe bis zum Dessert, mit eigenen passenden Weinen!



Hotel Restaurant Pfälzer Hof

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

- ☀ Hausgebackenes Keschdebrot (auch zum Mitnehmen), Pfälzer Keschde-Süppchen, Saumagen-Carpaccio mit "Keschde-Pesto", Wildschweintrüben mit kandierten Keschde, Keschde-Eis, Keschde-Soufflee

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.

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

- ☀ Kastanienbuffet - Termine 03., 06., 13., 20., 27.10.24 jeweils von 11:30 bis 15 Uhr - Preis 32 € p.P., Reservierung erbeten.

Weinstube Kost

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

- ☀ Kastaniensuppe, Schweinemedallions mit Kastanienpüree und Apfelrotkohl

Zwickerstubb

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

- ☀ Wir bieten zur Kastanienzeit Kastaniengerichte an.



Landgasthof Hotel "Zum Ochsen"

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

- ☀ Suppe, Saumagen, Rumpsteak, Wildgerichte mit Kastanien, Desserts, Keschdebräu, Kastaniencino, Likör und Geist von Kastanien

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)

Paddelweiher Hütte

Dahner Straße 100 76846 Hauenstein
Tel. 06392 994518 www.paddelweiher.de

- ☀ Kastaniensaumagen mit Burgundersoße, Rotkraut und Grillkartoffeln

Waldhotel Felsentor

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

- ☀ Wir bieten während der Kastanientage, Kastaniengerichte an.

SCH-Sportheim E. Memmer

Speyerstraße 35 76846 Hauenstein
Tel. 06392 1343

- ☀ Während den Kastanientagen bieten wir verschiedene Kastaniengerichte an.

Gasthaus Müllers Lust

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

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

Weinstube "Zum Kirhhölzel"

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

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

Leinsweiler Hof – Hotel-Restaurant

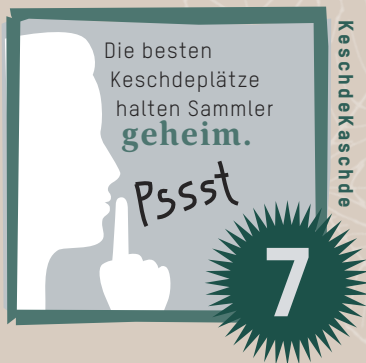
Leinsweiler Hof 1 76829 Leinsweiler
Tel. 06345 4090 www.leinsweilerhof.de

- ☀ VS: Marinierter Feldsalat mit gebratenen Maronensaumagen, Sellerie-Maronensuppe mit Griessklösschen
HS: Geschmorte Barbarie Entenkeule, Orangen-Rotweinsauce, Karamellmaronen, Apfelrotkohl, Semmelknödel
NS: Kastanientartelettes, Amarenakirschen/Kastanieneis

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.





Waldgaststätte Schützenhaus Maikammer-Alsterweiler

Kalmithöhenstraße 1 67487 Maikammer
Tel. 06321 58634 www.schuetzenhaus-maikammer.de

- ☀ Kotelett mit Rotkohl und Kastaniengemüse, Kastaniensaumagen mit Rotkohl und Salzkartoffeln, weitere Kastanienspezialitäten auf unserer Tafel

Wirtshaus Backblech, Wein & Flammkuchen

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

- ☀ Kastaniencremesuppe, Flammkuchen mit Kastanien herzhaft und süß. Alle Flammkuchen auch vegetarisch, vegan oder lactosefrei

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.

Fuxbau – Wein + Essen

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

- ☀ Während den Kastanientagen bieten wir Kastaniengerichte an.

Weinbistro Süssholz

Schlossstraße 100 67434 Neustadt-Hambach
Tel. 0152 24990851 www.schaefferwein.de

- ☀ Wir bieten Produkte rund um die Kastanie mit den passenden Weinen an.

Lavendelhof Weinbar & Event-Location

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

- ☀ Zu unseren Öffnungszeiten, das ist jeden Freitag 18:30 Uhr, werden wir Kastaniengerichte anbieten

Schlössl Oberotterbach

Weinstraße 6 76889 Oberotterbach
Tel. 06342 923230 www.schloessl-suedpfalz.de

- ☀ Genießen Sie leckere Kastaniengerichte in unserem historischen Gastraum im Schlössl Oberotterbach.

Landhotel Hauer

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

- ☀ Auf unserer Speisekarte werden Sie köstliche Kastaniengerichte entdecken.

Alter Kastanienhof

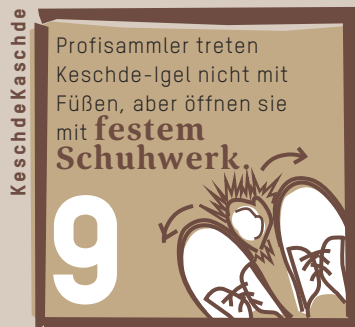
Theresienstraße 79 76835 Rhodt
Tel. 06323 9881300 www.alter-kastanienhof.de

- ☀ Kastaniensuppe, Kotelette Rotkraut Kastaniengemüse, Kastaniensaumagen

Wasgauhütte Schwanheim

Neue Straße 1 76848 Schwanheim
Tel. 0162 9210447 wasgauhuetten.schwanheim@gmail.com

- ☀ Von klassisch bis modern, von deftig bis süß, werden wir verschiedene Variationen der Kastanie auf den Teller bringen. Die Tageskarten verraten Euch dann mehr.





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, Wildterrinen 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

- ☀ 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.aren327.de

- ☀ Während der Kastanienzeit bieten wir verschiedene Kastaniengerichte an.

Cramerhaus

Lindelbrunn 4 76889 Vorderweidenthal
Tel. 06398 237 www.cramerhaus.de

- ☀ Das Cramerhaus bietet während den Kastanientagen (01.10.-15.11.) Kastaniengerichte an.

Hotel-Restaurant Am Hirschhorn

Am Hirschhorn 12-14 76848 Wilgartswiesen
Tel. 06392 581 www.landhausamhirschhorn.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
Messplatz 10 76855 Annweiler am Trifels
Tel. 06346 8343 www.cafe-escher.de

- ☀ Kastanienhackbraten mit Kartoffelsalat, Kastaniencreme 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

Das Neue Herzog

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

- ☀ Kastanienkonfekt, Kastanienkuchen



CAFÉS & CONFISERIEN

Rebmann Manufaktur & Das Café

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

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

De' Bäcker Becker

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

- ☀ Kastanienbrot, Kastanienstämmchen, Pfälzer Rotweinkuchen mit Kastanienstückchen, Kastanienrahmkuchen, ...

Neu's Backcafé

Pirmasenser Straße 3 76846 Hauenstein
Tel. 06392 995966

- ☀ Kastanienbrot mit Brotgewürzen, Kastanienkuchen, Kastanienrahmkuchen, Kastanienmuffins



KeschdeKeschde



Bäckerei & Konditorei Kilian Müller GmbH

Marktplatz 13 76846 Hauenstein
Tel. 06392 1239 meigelb@t-online.de

- ☀️ Kastanienkuchen, Kastanienbrot (3 Sorten: Bauern, Buttermilch und Dinkelvollkorn), Dessertkastanien, Keschde-Sahnetorte

Café Zürn GmbH Bäckerei Konditorei

Hauptstraße 83 66999 Hinterweidenthal
Pirmasenserstraße 8 66994 Dahn
Tel. 06396 234 oder 06391 9929099 www.cafezuern.de

- ☀️ Keschdekuchen, Keschdesahnetorte, Keschdemuffins, Keschdewaffeln, Keschdetörtchen, Keschdepralinen uvm.

Café Conditorei Centner

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

- ☀️ Kastanienkuchen, Kastanien-Sahnetorte, Kastanienpralinen, Kastaniengebäck

Bäckerei und Konditorei Stephan

Hartmannstraße 5 67487 Maikammer
Tel. 06321 58510 www.baeckereistephan.de

- ☀️ Kastanienbrot, Kastanienmuffin, Kastanienkuchen, Kastanienrahmkuchen

Konditorei Café Bassler

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

- ☀️ Kastaniensandkuchen, Kastanientörtchen, Kastanientarte, Kastaniensahnetorte, Kastanienpralinen

Confiserie Michel

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

- ☀️ Nougatkastanien, Kunigudentorte, Kastanien-Honig-Praline, Apfel-Kastanientarte, Schokoladen-Kastanien-Kuchen

Tortenfeli - Konditormeisterin

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

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

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



ZUM MITNEHMEN

Trifels Natur GmbH

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

- ☀ Wildsalami, Wildpfefferbeißer und Wildbratwurst 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.trueffelshop.com

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

Kürbischhof Birkenhördt

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

- ☀ Kastanienaufstrich, Kastanienlikör, Kastanien

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 Hääschnur Keschedelikör, Kastanien-Sahnelikör, -Pralinen, -Konfitüren, -Creme, -Honig, -Senf, -Saumagen, -Mehl, -Nudeln

Hollerbusch – Pfälzer Kostbarkeiten

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

- ☀ Keschede-Öle aus eigener Manufaktur, Keschedewurst, Keschedelikör & Keschedegeist, Keschedepestos, Keschedehonig, Keschedesenf, Keschedemehl, Keschedeutney



Metzgerei Neumaier

Kellereistraße 17 67433 Neustadt an der Weinstraße
Tel. 06321 2131 www.metzgerei-neumaier-nw.de

- ☀ Pfälzer Bratwurst mit Kastanien, Kastaniensaumagen

Imkerei Monika Brechtel

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

- ☀ Honig aus der Region "Hambacher Schloß" Edelkastanienhonig & verschiedene Honigsorten

KeschedeKaschde

11

Für **Keschede-**
gemies oder
Keschedepampe:

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

- ☀ PFALZBOXEN und Präsentkörbe mit Kastanienprodukten, Keschedepeschdo, -nudeln, -likör, -Schokolade & Kastaniensüßwaren

Weingut Bruno Schreieck

Bahnhofstraße 26 67487 Maikammer
Tel. 06321 5178 www.weingut-bruno-schreieck.de

- ☀ Nougatkastanien im Wein- und Schokoladenautomat

Bioland Imker Axel Heinz

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

- ☀ Bioland Edenkastanienhonig

Weinessigut Doktorenhof

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

- ☀ Weinessig mit Kastanienblütenhonig als Aperitif oder Digestif

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., 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, Christian F. Gamio, Pfalz.Touristik e.V. © ad lumina, Ralf Ziegler; 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

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

