

## Auslosung 18:00 Uhr Stand Nr. 1 Gewinn-Spiel

Während Sie heute auf dem Kindenheimer „Käskuche-Wanderweg“ dem Himmel ein Stückchen näher kommen, durchwandern Sie die Kindenheimer Weinlagen. Genießen Sie die Angebote unserer Stände und einen herrlichen Blick in die Rheinebene.

Ich nehme am Gewinnspiel teil:

Name \_\_\_\_\_

Vorname \_\_\_\_\_

Straße \_\_\_\_\_

PLZ, Wohnort \_\_\_\_\_

Telefon \_\_\_\_\_

e-mail \_\_\_\_\_

Ihre Daten werden zur Durchführung des Gewinnspiels / eventuelle Zusendung des Gewinns erfasst. Weiter behalten wir uns vor Ihre Adressdaten für künftige Einladungen zu Veranstaltungen der Ortsgemeinde Kindenheim zu verwenden. Für weitere Zwecke werden die Daten nicht verwendet und auch nicht an Dritte weiter gegeben.

Sie können nach Art. 17 DSGVO die Speicherung der Daten jederzeit beim Veranstalter ohne Angaben von Gründen widerrufen.

Erleben und genießen Sie eine himmlische Wanderung mit Panoramablick auf dem Kindenheimer „Käskuche-Wanderweg“

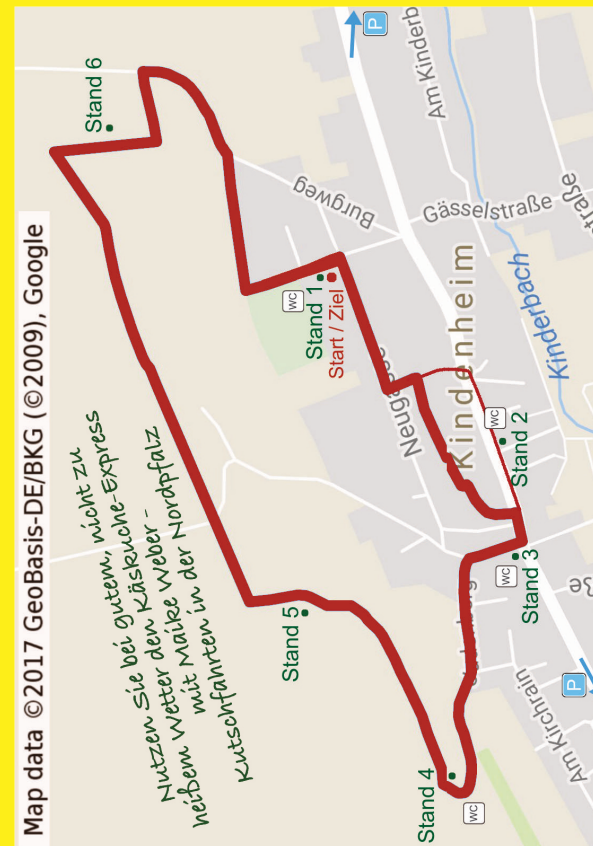
Start und Ziel ist der Platz vor der Sport- und Freizeithalle. Der 3 km lange Wanderweg führt Sie durch die Weinlagen Sonnenberg, Vogelsang und Burgweg, vorbei an der ehemaligen nördlichen Dorfbefestigung und zwei herausragenden Kulturdenkmälern im Kreisgebiet, dem jüdischen Friedhof und dem Weinbergshaus.

Ab da bietet sich Ihnen ein phantastischer Panoramablick. An sechs Ständen kann der Wanderer seinen Hunger und Durst stillen.

Eine besondere Spezialität: „Kindenheimer Käskuche“ an jedem Stand inklusive Hausrezept.

An den Wegmarkierungen erfahren Sie das Käskuchenrezept des Kuchens, der bei einer Käskuchen-Verkostung die beste Bewertung erhielt.

Wir wünschen viel Freude bei Kindenheimer Käskuche und Kindenheimer Weinen.



## Dem Himmel ein Stückchen näher!

### Kindenheimer Käskuche- Wanderweg



Sonntag 13. August 2023  
um 10:15 Uhr Festgottesdienst  
auf dem Vorplatz der  
Sport- und Freizeithalle Kindenheim

Begrüßung durch Ortsbürgermeister  
Albrecht Wiegner und der Weingräfin des  
Leiningerlandes Charlotte Schraut. Danach wird  
die Wanderstrecke durch die  
amtierende „Miss Käskuche“  
Lorena Schreiber eröffnet.

Auf dem Wanderweg wird an sechs Ständen  
für das leibliche Wohl der Wanderer gesorgt.



Veranstalter: Ortsgemeinde Kindenheim  
Schirmherr: Ortsbürgermeister  
Albrecht Wiegner  
Start: Andingstr. 5 - Kindenheim

WEIN, KÄSKUCHE und  
andere KÖSTLICHKEITEN unterwegs

Rezept „GEWINNER-KÄSKUCHE“  
von Frau Christiane Schreiber

Lösungswort:

   **i**       **e**             **r**   

STAND 1

**Weingut Jens Christmann**

Würzbraten, hausgemachte Winzer-Frikadellen oder  
Hähnchenbrust im Knuspermantel mit Beilagen  
Wurstsalat mit Pommes Frites  
Pasta alla Genovese, Spinatknödel  
Pommes Frites und weitere Kleinigkeiten

STAND 2

**Weingut Schur**

Schnitzel mit Bratkartoffeln und Salat  
Wurstsalat mit Bratkartoffeln  
Käsevariation, Handkäs mit Musik  
gebackener Schafskäse  
Kaffee und Kuchen

STAND 3

**Weingut Stahlheber**

frisch geräucherte Forelle mit Kartoffelsalat oder  
Baguette und Meerrettich  
knuspriger Flammkuchen  
(Pfälzer Art, Pulled Pork, Elsässer Art, Vegetarisch mit  
Schafskäse und Peperoni, Sießer Kinneremer)  
Salat mit Baguette, Kaffeestübchen und weitere kleine  
Leckereien

STAND 4

**Weingut Gernot Weber**

Winzer-Spieß, Winzer-Steak, Bratwurst  
Pommes Frites, Flammkuchen  
Spundekäs, Laugenkringel

STAND 5

**Kinneremer Kerweborsch**

Bratwurst, Feuerwurst oder Steak im Brötchen,  
Saumagenburger

STAND 6

**Oase 2.0**

Brezeln, Rohbeißer, Käsewürfel

- 1) Boden: 65g Butter, 65g Zucker, 1 Ei  
alles schaumig rühren  
170g Mehl dazu rühren
- 2) Teig in gefettete, mit Semmelbröseln  
ausgelegte Springform (28er) geben
- 3) Füllung:  
6 Eier-trennen, Eiweiß zu Schnee schlagen
- 4) 300g Zucker, 2 Vanillezucker  
mit Eigelb schaumig rühren
- 5) 2 Becher Schmand , 2 P. Vanille-Pudding,  
2 Pfd. Quark (40%) dazugeben und verrühren
- 6) 250g Rama  
erhitzen und unterrühren
- 7) Eischnee zuletzt unterheben
- 8) Masse in Springform zufüllen  
90 Min. bei 180° Ober/Unterhitze backen
- 9) Aussehen goldgelb bis bräunlich
- 10) Nach Ausschalten des Ofens, Kuchen  
im Backofen stehen lassen.
- 11) Hat sich der Kuchen in die Form wieder  
zurückgezogen, aus dem Ofen nehmen,  
auskühlen lassen und umsetzen.

Sie finden bei den Winzerständen die Lösungs-  
Buchstaben. Tragen Sie diese in der richtigen  
Reihenfolge auf den Lösungsstrichen ein und lassen  
Sie die Kästchen abstempeln.

Den Teilnahmechein mit Ihrer Anschrift geben Sie an  
einem der Stände ab, oder werfen ihn bei Stand 1 in  
die Milchkanne ein.

Gewinnen können Sie leckeren Kindenheimer Wein!

1	
2	
3	
4	
5	
6	

Beachten Sie, dass nur Lösungen mit allen Stempeln  
gewinnberechtigt sind.

Das Los entscheidet,  
der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

GUTEN APPETIT!

GUTES GELINGEN!

VIEL GLÜCK!