



25. Mai 2015

Auf dem Keschteweg in Oberweier

Traditionellen Wanderung am Pfingstmontag.

Diesmal ging es nach Oberweier. Bei guten Wetter starteten man auf dem Keschteweg. Rund 6 Kilometer ging es um das kleine Dörfchen durch Kastanien Wald und an Kirschen vorbei. Im Ort wurde dann eine kleine Pause am Dorfbrunnen eingelegt.

Der gemütlichen Abschluss fand im Landgasthaus Kreuz in Muggensturm statt.



   **GAGGENAU**

Wie kommen die „Keschte“ in Oberweier auf den Tisch?

In Oberweier werden die Keschte zur Haupterntezeit im Oktober zumeist in Salzwasser gekocht und in geselliger Runde genossen – gerne mit frisch gekeltertem Most aus den Äpfeln und Birnen von den Streuobstwiesen rund ums Dorf. Das richtige und schnelle Schälen von Schale und „Hemd“ (Haut, welche die Frucht umgibt) ist eine Kunst für sich und zeichnet einen „rechten Oberwiermer“ aus.

Esskastanien trocknen sehr schnell aus und schmecken dann muffig. Um sie haltbar zu machen, werden sie wie zu früheren Zeiten gedörrt, geschält und in Leinensäcken gelagert. Im Winter sind sie dann gekocht eine beliebte Beilage zu Schweinekotelett mit Rotkraut.

Weitere Spezialität ist eine besondere Keschtesuppe, die traditionell beim Keschtfest-Wochenende des Musikvereins Oberweier angeboten wird. Außerdem backt der ortsansässige Bäcker zur Erntezeit ein besonders deftiges Keschtbrot, das regen Absatz findet.

 Oberweier  10 Keschteweg – Runde Oberweier

