



Unter diesen zwei Zeichen finden Sie:

-  **Spezialitäten** für Gaumen und Sinne.
-  **Besonderes** und verschiedene **Aktionen**.

Alzenau / Wasserlos

bioLUHranch
Inhaber: Alfred Kerber, 63755 Alzenau-Wasserlos
Tel.: 06023 / 310777, Mobil: 0171 / 9915664
Zwischen Wasserlos und Hörstein, unmittelbar an den Weinbergen mit der Bezeichnung „Luh“ befindet sich nach der Richtlinie des biologischen Landbaues die bioLUHranch.
Unsere hochprozentigen Spezialitäten:
Geiste, Dinkelbrände und Bio-Whiskey
Festbetrieb, fachkundige Führung durch die Brennerei.
Oldtimer-Traktorentreffen am Samstag. Livemusik mit „Greenhouse“ Für das kulinarische sorgt „Eventgrill Somborn“.



Weingut KLAUS SIMON
Schlossbergstraße 1a, 63755 Alzenau / Wasserlos,
Tel.: 06023 / 54 77, Fax: 06023 / 54 20,
E-Mail: info@weinsimon.de, www.weinsimon.de
Prämierte Edelbrände aus heimischem Obst:
Holunder, Williams-Christ, Quetsche u. Frappa
unser Tresterbrand, sowie verschiedene Liköre.
Köstliche Destillat-Pralinen.
Mittagstisch: Gutes aus der Winzerküche. Interessante
Informationen zum Thema Wein. Kinderspielplatz
für unseren kleinen Gäste.



Alzenau

Speisegaststätte „ZUM SCHWANEN“
Familie Sittinger, 63755 Alzenau, Hanauer Straße 87, Tel.: 06023/1391,
E-Mail: schwanen-alzenau@t-online.de, www.schwanen-alzenau.de
Nur 3 Minuten zum Hauptbahnhof Alz. und Citybus Feuerwehr
Hausgemachter Apfelwein von eigenen Streuobstwiesen;
Elzegarten Zwetschgenwasser, Mirabellenbrand, Mollebuschbrand,
Äpfelwiesenbrand, Alzenauer Kirschwasser, Apfellok, WilliamsChrist,
Schwarzer Ebereschegeist-Aronia, Walnussgeist.
Erleben Sie Schnapsbrennen live!
Das „Kahlgründer Kroppenbuffet“ von 12 bis 15 Uhr
Hausflohmarkt.



Alzenau / Michelbach

Weingut HÖFLER
Albstädter Straße 1, 63755 Alzenau / Michelbach
Tel.: 06023 / 5495, Fax: 06023 / 31417
E-mail: info@weingut-hoefler.de, www.weingut-hoefler.de
Unsere Spezialitäten: KARLwardas Tresterbrand,
KARLwardas Weinbrand, Obstbrände, Liköre von
heimischen Früchten
Sie erleben eine fachkundige Brennereiführung,
lustiges Kinderprogramm den ganzen Tag.
Aus unserer deftigen Herbstküche:
Tresterbratwurst, Apfelkuchen u.v.m.



Alzenau / Albstadt

Simon's FEINBRENNER SEIT 1879
Inhaber: Severin Simon, Dörstorf 4, 63755 Alzenau / Michelbach
Tel.: 06023 / 50 72 191, Fax: 06023 / 50 72 192
E-Mail: spirit@feinbrenner.eu, www.feinbrenner.eu
Probieren Sie unsere Spezialitäten:
Gin, Whiskey, Rum aus gesegelter Melasse.
Atmen Sie bei uns einen Hauch Karibik und lassen
Sie sich von uns verführen ein bißchen Rum zu probieren.



Mömbri

Edelbrennerei REUS
Leo Wolpert Straße 1, 63755 Alzenau / Albstadt
Tel.: 06023 / 31297, Fax: 06023 / 993915
E-Mail: edelbrennerei.reus@googlemail.com
www.edelbrennerei-reus.de
Unsere Spezialitäten:
Prämierte Edelbrände, fruchtige Liköre,
edle Geiste, Whiskeys und Gin.
Wir bieten Führungen in unserem Brennhaus. Köstliche fränkische
Gaumenfreuden. Veranstaltung in der beheizten Scheune.
Direktverkauf ab Hofladen.



Brennerei ROSSMANN
Neuseser Straße 9, 63755 Alzenau / Albstadt, Tel.: 06023 / 84 27
E-Mail: Michael_Rossmann@web.de, www.brennereirossmann.de
Parkplätze an der Festhalle am Sportgelände
Prämierte Edelbrände, Huckleberry Gin, Whiskey wheat,
Whiskey spelt, Zigarrenbrand, verschiedene Liköre
Schnapsbrennen live, Mittagstisch mit Spanferkel vom
Holzkohlengrill, Flammkuchen, große Auswahl hausge-
machter Kuchen und Torten, Live Musik mit „Rendezvous“,
Schlager, Oldies, Stimmungsparty



Edelbrennerei DIRKER
Arno Josef Dirker, Alzenauer Straße 108, 63776 Mömbri
Tel.: 06029 / 7711, Fax: 06029 / 7744, Mobil: 0171/6555737
E-Mail: info@dirker.de, www.dirker.de
Viele prämierte Edelbrände aus heimischem Obst, sowie
unsere bekannten Fruchtliköre und Schaumweine.
Vorführung: Schnapsbrennen live, Äpfel keltern,
Fruchtmustverkostung, Musikkapelle u.v.m.
Ladenöffnungszeiten am Sonntag von 11.00 bis 17.00 Uhr.



Blankenbach

Kelterei & Brennerei Hofmann GmbH
Krombacher Straße 5-7, 63825 Blankenbach
Tel.: 06024 / 1561, Fax: 5813, info@hofmann-apfelwein.de
Gaststätte „Kelterschänke“, Tel.: 06024 / 634191
www.hofmann-apfelwein.de
Edelbrände und leckere Liköre in großer Auswahl,
durchgehend warme Küche in der Kelterschänke.
Bratwürste und Frikadellen vom Grill, Kaffee & Kuchen. Frankfurter
Spezialitäten zum Äpfelwoi, Handkäs' mit Musik und Frankfurter Würstchen.
Probieren Sie den frisch gepressten Apfelmost von der Kelter.
Für Unterhaltung ist bestens gesorgt!



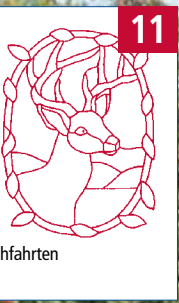
Sommerkahl

Familie Fleckenstein „Zum Hasen“
Gasthaus & Kelterei, Kestweg 3, 63825 Sommerkahl
Tel.: 06024 / 9316, www.hasen-sommerkahl.de
Prämierte Edelbrände „Stollenwasser“.
Bierbrand, Zwetschgenwasser im Holzfass
gelagert und Kaffeealkohol.
Gelegenheit zum leckeren Mittagessen, mit
herbstlichen Kartoffel- und Kürbisgerichten.
Für die Kleinen: Kreativ-Ecke zum basteln.



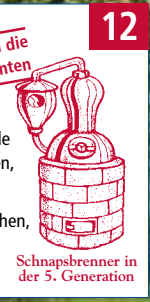
Schöllkrippen

Gasthaus „Zum Hirschen“
Inh. M. Kilgenstein, Am Eichenberg 8, 63825 Sommerkahl
Tel.: 06024 / 1718, Fax: 06024 / 633846
E-Mail: zum-hirschen-sommerkahl@hotmail.com
Internet: www.zum-hirschen-mk.de
An diesem Tag können Sie unser Zwetschgen-
wasser und den leckeren Honiglikör probieren.
Ganztagig attraktive Speisenangebote in der
Gaststätte. Ab 16:00 Uhr Tatar. Ab 13:00 Uhr Kutschfahrten
durch die Region für die kleinen Besucher



Schneppenbach

Destille Christoph Rosenberger
Vormwalder Str. 2, 63825 Schöllkrippen
Tel.: 06024 / 80658, Fax 06024 / 630391
Internet: www.brillenimhof.de
15 verschiedene sortenreine Apfelbrände. Edelbrände
aus eigenem Obstanbau: Mirabellen, Kirschen, Quitten,
Sauerkirschen, Zwetschgen und Mollebusch.
Verkauf von Äpfeln aus eigener Ernte; Apfelpfannkuchen,
Brenner-Eintopf, Bratwürste vom Grill, hausgemachte
Kuchen und Torten, Wiesener Landbier vom Fass.
Schnapsbrennen in
der 5. Generation



Edelbrennerei ROTHENBÜCHER
Hauptstraße 64, 63825 Schöllkrippen-Schneppenb.
Tel.: 06024 / 6390512, Fax: 06024 / 6390513
E-Mail: kelterei.rothenbuecher@t-online.de
Prämierte Brände und Geiste wie:
Williams Christ, Quitte, Mirabelle, Zwetschge, Sauerkirsche, Schlehe,
Himbeere und viele mehr. Golden Delicious, Zwetschge a.d. Eichenfass.
Erleben Sie Schnapsbrennen hautnah und genießen Sie selbstgebacke-
nen Kuchen, Handkäs mit Äpfelwoi, leckeren Flammkuchen, Gulasch-
suppe u.v. mehr bei Musik u. guter Laune. Für Kids: Apfelkistenbahn,
Mal- und Basteltisch und Glücksrad!



Im Frühjahr
2009 schlossen
sich 13 Brenner
zum Verein
„Die Kahlgründer
Brenner e.V.“
zusammen.

Mehr INFOs unter:
www.der-kahlgrund-brennt.de

Wir freuen uns auf Sie!

- 1



Alfred Kerber
- 2



Klaus Simon
- 3



Walter Sittinger
- 4



Edeltraut Höfler
- 5



Severin Simon
- 6



Bernhard Reus
- 7



Michael Rossmann
- 8



Arno Josef Dirker
- 9



Helmut Hofmann
- 10



Karl-P. Fleckenstein
- 11



Markus Kilgenstein
- 12



Christoph Rosenberger
- 13



Walter Rothenbücher

Kommen Sie mit auf eine Tour durch den schönen Kahlgrund, bei der Sie sich mit „GEISTREICHEM“ befassen werden.

Der **Kahlgrund** ist für Einheimische und die Besucher aus dem Rhein-Main-Gebiet ein **Begriff für Gastlichkeit** – Wein, Äpfelwoi, Hausmacher Wurst, deftige Mahlzeiten und selbst gebranntem Schnaps.

Auf unserer Suche nach der Essenz von **heimischen Früchten** und der **Bekömmlichkeit** wurde die **Philosophie** der „**neuen Brennkultur**“ entdeckt. Extensiv bewirtschaftete Streuobstbestände liefern **wertvolle Ausgangsprodukte** für die **Obstverarbeitung** zu **hochwertigen individuellen Edelbränden** aus typischen Sorten **regionaler Herkunft**.

Der **Brenner** legt **größten Wert** auf **frisches, gesundes und sauberes Obst** mit einem **ausgereiften Bukett**. Hier spielen auch **Lage, Boden und Klima** eine **große Rolle**. Vollreife Äpfel, zuckersüße Zwetschgen, aromatische Birnen und tiefrote Kirschen bringen die Basis. Schonendes Vergären und **langsames kunstvolles Destillieren** ergeben **konzentrierten Fruchtgeschmack**.

Mit freundlicher Unterstützung von:



Der Kahlgrund brennt!

Jubiläum 10 Jahre „Der Kahlgrund brennt!“

Aus der Schnapsidee, die am 28.10.2007 erstmals in die Tat umgesetzt wurde, ist ein Ereignis geworden, das den Kahlgrund über Deutschland hinaus bekannt gemacht hat. Der Tag der offenen Brennereien bekannt als „Der Kahlgrund brennt!“ findet am 30. Oktober 2016 zum 10. Mal statt. Aus anfänglich 9 Brennern ist im Jahr darauf ein starkes Team von 13 geworden. Gekrönt wurde der Teamspirit mit dem Bayerischen Innovationspreis 2011. Um Destillate mit besonderer Qualität zu erzeugen und diese zu verbessern gehört die jährliche Verpflichtung der Brenner zur Teilnahme an Prämierungen und an Fortbildungen. Am Tag der offenen Brennerei wird jedem Besucher etwas Besonderes geboten werden. Der Besucher hat die Möglichkeit die Kunst des Destillierens in den Brennereien live zu erleben. Auch werden Köstlichkeiten aus regionaler Küche und ein buntes Familienprogramm mit Unterhaltung geboten. Die Umwelaspekte sind die Nutzung und Erhaltung der wertvollen Streuobstbestände im Kahlgrund, ein regionales Brennerticket für Bahn- Bus- und Schnapsdrosselbusverkehr, regionale Küche und heimische Getränke (Apfelwein, -saft, Frankenwein), Werbung für das Handwerk Schnapsbrennen, Werbung für Region Untermain und unsere Heimat, den Kahlgrund. Aus den Einzelkämpfern und Konkurrenten ist ein Team geworden, das an einem Strang zieht und durch einen gemeinsamen Weg etwas erreicht. Bereits die Erstaussgabe des gemeinsamen Kahlgrund-Whisky wurde Sieger bei der Destillata in Salzburg und war in kurzer Zeit ausverkauft. Der folgende Jahrgang 2015 erhielt von der Fachjury an der Bayerischen Prämierung 2016 viel Lob und die Goldmedaille.

Im Jahr 2016 erhielten wir den Deutschen Markenschutz auf unseren Slogan „Der Kahlgrund brennt!“

Nutzen Sie die Chance bei unserem Tag der offenen Brennereien den Schnapsbrennern bei der Arbeit über die Schulter zu schauen, besondere Destillate und Liköre zu probieren und beim Erzeuger direkt einzukaufen. Überzeugen Sie sich selbst. Wir haben ein buntes Rahmenprogramm für einen Sonntagsausflug in den Kahlgrund erstellt. Auch eine interessante Neuheit wird an diesem Tag vorgestellt.



Wir freuen uns auf Sie!

Die Busse im 1/2 Stundentakt!



Nutzen Sie die Möglichkeit der direkten Verbindung

Das VAB-Eventticket bzw. Brennerticket
Tagesfahrkarte für nur **3,30 Euro** p.P.

Gilt in allen Bussen und Bahnen im Bedienungsgebiet der VAB. Das Gebiet umfasst die Stadt und den Landkreis Aschaffenburg sowie den Landkreis Miltenberg.

Zusätzlich zum regulären Fahrplan werden von der Westfrankenbahn an diesem Tag Verstärkerzüge im Streckenabschnitt zwischen Schöllkrippen und Kahl eingesetzt.

Sechs KVG Schnapsdrossel-Busse im Einsatz.
Im Streckenabschnitt zwischen Wasserlos und Blankenbach setzt die Kahlgrund-Verkehrs-Gesellschaft sechs „Schnapsdrossel-Busse“ ein, die eine direkte Verbindung zwischen den Brennereien herstellen.

Nr.	KVG Schnapsdrossel-Bus	ab	Richtung	an
1	Wasserlos, BioLUHranch, Straßenrand	10:45	↑	11:41
2	Wasserlos, Haltestelle Krankenhaus	10:46	↑	11:40
3	Alzenau, Haltestelle Gasthaus Schwanen	10:51	↑	11:35
4	Michelbach, Haltestelle Lindenplatz	10:57	↑	11:29
6/7	Albstadt, Haltestelle Goldbergstraße	11:02	↑	11:24
5	Dörstorf, Bedarfshaltestelle	11:10	↑	11:16
8	Brücken, Edelbrennerei Dirker	11:13	↑	11:13
13	Schneppenb., Brennerei Rothenbücher	11:26	↑	11:00
12	Schöllkrippen, Vormwalder Straße	11:31	↑	10:55
10/11	Sommerkahl, Haltestelle Schule	11:36	↑	10:50
9	Blankenbach, Haltestelle Mühlweg	11:41	↓	
9	Blankenbach, Haltestelle Kirche		↓	10:45

Die Busse fahren halbstündlich ab 10.45 Uhr, letztmalig um 18:00 Uhr. Für die mit der Bahn anreisenden Gäste sind folgende Haltestellen in unmittelbarer Nähe der Kahlgrundbahn: **Nr. 3, 8, 9, 12.**
Auf Grund des hohen Fahrgastaufkommens kann es zu Fahrplanabweichungen kommen.
Wir bitten die Besucher um Verständnis.

Letzte Fahrt startet um 18.00 Uhr ab Alz.-Wasserlos und Blankenbach.

Durch verschiedene Baustellen kann es im Okt. 2016 zu einigen Detailänderungen im Fahrplan kommen, bitte informieren Sie sich kurz zuvor auf unserer Website.

Sonntag 30. Oktober 2016

Der Kahlgrund brennt!

Ein Tag der offenen Tür
bei Herstellern von
ausgesuchten und edlen
Destillaten zwischen
11.00 und 19.00 Uhr



Immer am letzten
Oktober-Sonntag!

www.der-kahlgrund-brennt.de