

**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 und 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!

## Verein der zuckerfreien Destillateure

Artenvielfalt, Streuobst, Bienen prägen unser Kulturlandschaft. Es sind die Brenner, Keltereien und Obstbauern, die dazu beitragen, dass die Bäume blühen und die Früchte nicht am Boden vergammeln. Wir Kahlgründer Brenner bringen die Aromen der Früchte ins Glas und tragen zum Erhalt unserer Kulturlandschaft bei.

Dies ist gut so und so soll es auch bleiben. Auf Wunsch der Getränkeindustrie hat die Europäische Gemeinschaft die Zuckering von Destillaten erweitert. Mit billigem Zucker lassen sich billige milde Spirituosen herstellen.

Wir, wie viele Brenner in Deutschland, kommen mit dem natürlichen Fruchtzucker unseres Obstes aus. Wir brauchen und wollen keine zusätzliche fremde Zuckering.

Aus den Reihen der Kahlgründer Brenner wurde die Idee geboren, einen Verein zu gründen, der sich „zuckerfreie Destillateure“ nennt. Analysen und Kontrollen gewährleisten, dass der Inhalt der Flasche den Vorgaben des Aufklebers entspricht. Dem Verein gehören in kurzer Zeit bereits 30 Brenner aus verschiedenen Bundesländern als Mitglied an.

Wir wollen die alte Tradition, zuckerfreie Brände in handwerkliche Brennkunst herzustellen, erhalten.

Wir beraten Sie gerne. Mit ihrem Besuch bei uns und Einkauf in der Region können Sie uns unterstützen.



**Wir freuen uns auf Sie!**

## Die Busse im 1/2 Stundentakt!



### Nutzen Sie die Möglichkeit der direkten Verbindung

#### Das VAB AufAchse-Ticket

wird als günstige Tagesfahrkarte wieder angeboten.

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
A	Wasserlos, BioLUHranch (Straßenrand)	10:45	↑	11:39
B	Wasserlos, Haltestelle Krankenhaus	10:46		11:38
C	Michelbach, Haltestelle Lindenplatz	10:55	↓	11:29
D/E	Albstadt, Goldbergstraße	11:00		11:24
F	Dörsthof (Bedarshaltestelle)	11:08	↓	11:16
G	Brücken, Edelbrennerei Dirker	11:11		11:13
H	Schnepfenbach, Brennerei Rothenbücher	11:24	↓	11:00
I	Schöllkrippen, Vormwalder Straße	11:29		10:55
J	Sommerkahl, Haltestelle Schule	11:34	↓	10:50
K	Blankenbach, Haltestelle Mühlweg	11:39		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. 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. 2019 zu einigen Detailänderungen im Fahrplan kommen, bitte informieren Sie sich kurz zuvor auf unserer Website.

**Sonntag 27. Oktober 2019**

# 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](http://www.der-kahlgrund-brennt.de)

Stand: 08.2019 Änderungen vorbehalten, für Druckfehler übernehmen wir keine Haftung.

# Der Kahlgrund brennt!



Unter diesen zwei Zeichen finden Sie:

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

Alzenau - Wasserlos

**bioLUHranch** A

Inhaber: Alfred Kerber, 63755 Alzenau-Wasserlos, Fax: 06023 / 31861  
Mobil: 0171 / 9915664, E-Mail: bioLUHranch@t-online.de

Zwischen Wasserlos und Hörstein, unmittelbar an den Weinbergen mit der Bezeichnung „Luh“ befindet sich nach der Richtlinie des biologischen Landbaus die bio ranch.

Unsere hochprozentigen Spezialitäten: Liköre, Brände, seltene Bio-Whiskeys, wie Quinoa, Emmer, Einkorn, Buchweizen, Stauden-Roggen.

Festbetrieb, fachliche Brennerei-Führung. Mittags Live-Musik für Sie. Verköstigung von Herrmann's Party-Service.

**bioLUHranch** *Live-Musik am Mittag!*

**Weingut KLAUS SIMON** B

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: Hefebrenn, Williams-Christ, Quetsche und Frappa unser Tresterbrand, sowie verschiedene Liköre. Probieren Sie unsere köstlichen Destillat-Pralinen.

Mittagstisch: Gutes aus der Winzerküche. Interessante Informationen zum Thema Wein. Kinderschminken und Luftballonkünstler für unseren kleinen Gäste.

**SIMON 1a** *Modell-Gartenbahn (vor der Vinothek)*

Alz.-Michelbach

**Weingut HÖFLER** C

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.

**WEINGUT HÖFLER** FRANKEN

Alz.-Michelbach

**Simon's** FEINBRENNER SEIT 1879 D

Inhaber: Severin Simon, Dörsthof 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.

Dieses Jahr dreht sich alles um den Alzenauer Whisky.



Alzenau - Albstadt

**Edelbrennerei REUS** E

Leo Wolpert Straße 1, 63755 Alzenau / Albstadt  
Tel.: 06023 / 31297, Fax: 06023 / 993915  
E-Mail: edelbrennerei.reus@gmail.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.



Mömbriß

**Brennerei ROSSMANN** F

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

Edelbrände, verschiedene Whisky, Aquavit, Schlehengeist, Liköre Huckleberry Gin Tonic und weitere Specials an der „jungen Theke“.

Brennen live, stl. Führung in der Schaubrennerei, leckeres Mittagessen, dazu eine große Auswahl hausgemachter Torten und Kuchen, Live-Musik mit der Band „Rendezvous“, Schlager, Oldies, Partysound.

**BRENNEREI ROSSMANN ALBSTADT SEIT 1662.**

Blankenbach

**Kelterei & Edelbrennerei Hofmann GmbH** H

Krombacher Straße 5-7, 63825 Blankenbach  
Tel.: 06024 / 1561, Fax: 5813, info@hofmann-epfelwein.de  
Gaststätte „Kelterschänke“, Tel.: 06024 / 634191  
www.kelterei-hofmann.de

In unserer Gaststätte „Kelterschänke“ bieten wir unseren Gästen durchgehend warme Küche.

Unsere Spezialitäten: Eine große Auswahl an versch. Edelbränden & Likören, versch. Speisen in unserer Kelterschänke & im Hof, Highlights: Schnapsbrennen live, Apfelmost frisch von der Kelter, Bratwürste und Schnitzelbrötchen, Kaffee & Kuchen, für Unterhaltung ist gesorgt!



Sommerkahl

**Familie Fleckenstein „Zum Hasen“** I

Gasthaus & Kelterei, Kestweg 3, 63825 Sommerkahl  
Tel.: 06024 / 9316, www.hasen-sommerkahl.de

Prämierte Edelbrände „Stollenwasser“. Zwetschgenwasser im Holzfass gelagert und Kaffeeликör.

Gelegenheit zum leckeren Mittagessen, mit herbstlichen Kartoffel- und Kürbisgerichten. Apfelbratwurst mit hausgemachtem Kürbis-Ketchup Für die Kleinen: Kreativ-Ecke zum basteln.



Schöllkrippen

**Destille Christoph Rosenberger** J

Vormwalder Str. 2, 63825 Schöllkrippen  
Tel.: 06024 / 80658, Fax 06024 / 630391  
Internet: www.brillenimhof.de

Über 20 verschiedene regionale sortenreine Apfelbrände, Edelbrände aus eigenem Obstanbau: Mirabellen, Kirschen, Quitten, Zwetschgen, Mollebusch, Erdbeer- u. Johannisbeerbrand, Walnussgeist.

Verkauf von Äpfeln aus eigener Ernte; Apfelpfannkuchen, Brenner-Eintopf, Bratwürste zum Grill, hausgemachte Kuchen und Torten, Wiesener Landbier vom Fass.

*Ab 15.00 Uhr spielen die Kahlgründer Musikanten*



Schneppenbach

**Edelbrennerei ROTHENBÜCHER** K

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 selbstgebackenen Kuchen, Handkäs mit Äpfelwoi, leckeren Flammkuchen, Gulaschsuppe u.v. mehr bei Musik u. guter Laune. Für Kids: Apfelpfannkuchen, Mal- und Basteltisch und Glücksrad!




Alfred Kerber



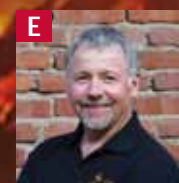
Klaus Simon



Edeltraut Höfler



Severin Simon



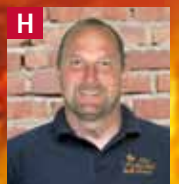
Bernhard Reus



Michael Rossmann



Arno Josef Dirker



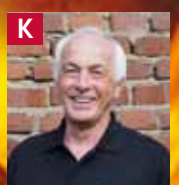
Helmut Hofmann



Karl-P. Fleckenstein



Christoph Rosenberger



Walter Rothenbücher

Mehr INFOs unter:  
[www.der-kahlgrund-brennt.de](http://www.der-kahlgrund-brennt.de)