

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!

Die Stadt Alzenau hat sich mit unserem Kahlgrund-Whisky beworben und darf sich Genusssort nennen.

In zwei **Bewerbungsrounds** haben sich über **300 Orte**, Gemeinden, Städte und regionale Zusammenschlüsse **aus ganz Bayern** als **Genusssort** beworben. Die eingereichten Bewerbungen wurden von einer unabhängigen Expertenjury mit Vertretern aus Kultur, Kirche, Wissenschaft, Tourismus, Landwirtschaft, Lebensmittelhandwerk, Gastronomie, Verbraucherschutz und Medien bewertet. **Aus diesen zahlreichen Bewerbungen hat die Jury 100 Genusssorte in Bayern ausgewählt.**

Die **Kahlgründer Brenner** haben der **Stadt Alzenau** empfohlen sich mit **unserem Whisky** zu bewerben. Whisky aus selbst erzeugtem Getreide in kleinen Brennereien herzustellen und bei **internationalen Wettbewerben Spitzenplätze** zu erreichen ist eine besonders hervorzuhebende Leistung. Die **Stadt Alzenau** hat sich mit unserem Whisky beworben und darf sich von nun an „**Genusssort**“ nennen.

Der **Kahlgrund-Whisky** kann bei den teilnehmenden Brennern natürlich am **28. Oktober** probiert werden.

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.



Weitere Infos unter:
www.100genussorte.bayern

Wir freuen uns auf Sie!

Die Busse im 1/2 Stundentakt!

Fahrplan



Nutzen Sie die Möglichkeit der direkten Verbindung

Das VAB-Eventticket bzw. Brennerticket

Tagesfahrkarte für nur **3,50 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
A	Wasserlos, BioLUH ranch (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	Dörstorf (Bedarfsthaltestelle)	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. 2018 zu einigen Detailänderungen im Fahrplan kommen, bitte informieren Sie sich kurz zuvor auf unserer Website.

Sonntag 28. Oktober 2018

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



Der Kahlgrund brennt!

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 bio ranch.
Unsere hochprozentigen Spezialitäten:
Liköre, Brände, seltene Bio-Whiskeys, wie Quinoa, Emmer, Einkorn, Buchweizen, Stauden-Roggen.
Festbetrieb, fachliche Brennerei-Führung.
Am Mittag Live-Musik für unsere Gäste.



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: 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.



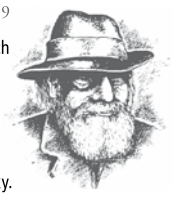
Alz.-Michelbach

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.



Alz.-Michelbach

Simon's FEINBRENNER SEIT 1879
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
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.



Mömbis

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
Edelbrände, verschiedene Whisky, Aquavit, Schlehengeist, Liköre Huckleberry Gin Tonic und weitere Specials an der „jungen Theke“.
Brennen live, stdl. Führung in der Schaubrennerei, leckeres Mittagessen, dazu eine große Auswahl hausgemachter Torten und Kuchen, Live-Musik mit der Band „Rendezvous“, Schlager, Oldies, Partysound.



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
In unserer Gaststätte „Kelterschänke“ bieten wir unseren Gästen durchgehend warme Küche.
Wir bieten Ihnen verschiedene Spezialitäten im Hof sowie Kaffee und Kuchen. Probieren Sie den frisch gepressten Apfelmost direkt aus unserer Kelter.
Für musikalische 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“. Zwetschgenwasser im Holzfass gelagert und Kaffeelikör.
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
Vormwalder Str. 2, 63825 Schöllkrippen
Tel.: 06024 / 80658, Fax 06024 / 630391
Internet: www.brillenimhof.de
20 verschiedene regionale, 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.
Schnapsbrenner in der 5. Generation



Schneppenbach

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



A



Alfred Kerber

B



Klaus Simon

C



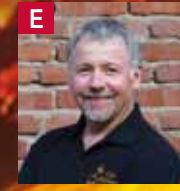
Edeltraut Höfler

D



Severin Simon

E



Bernhard Reus

F



Michael Rossmann

G



Arno Josef Dirker

H



Helmut Hofmann

I



Karl-P. Fleckenstein

J



Christoph Rosenberger

K



Walter Rothenbücher

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

Wir freuen uns auf Sie!