SPESSART MAINLAND

Geistvoll genießen
Brennkunst im Spessart-Mainland

www.spessart-mainland.de

Geistvoll genießen

Brennkunst im Spessart-Mainland

S. 3	Inhalt
S. 5	Vorwort
S. 7	Spessart-Mainland
S. 9	Produkte
S. 11	Produktion
S. 13	Qualität
S. 14 bis S. 29	Brennereien stellen sich vor
S. 30	Überblick
S. 31	Gebietskarte
S. 32 bis S. 35	Fränkische Gastlichkeit
S. 37	Hinter den Kulissen
S. 38	Kontakt | Impressum

Geistvoll genießen

Brennkunst im Spessart-Mainland

Im Spessart-Mainland gehen der weite Blätterozean des Spessarts und der erhabene Main eine märchenhafte Symbiose ein. Die vielfältigen Landschaften und das milde Klima machen das Spessart-Mainland zu einer Region für wahren Urlaubsgenuss.

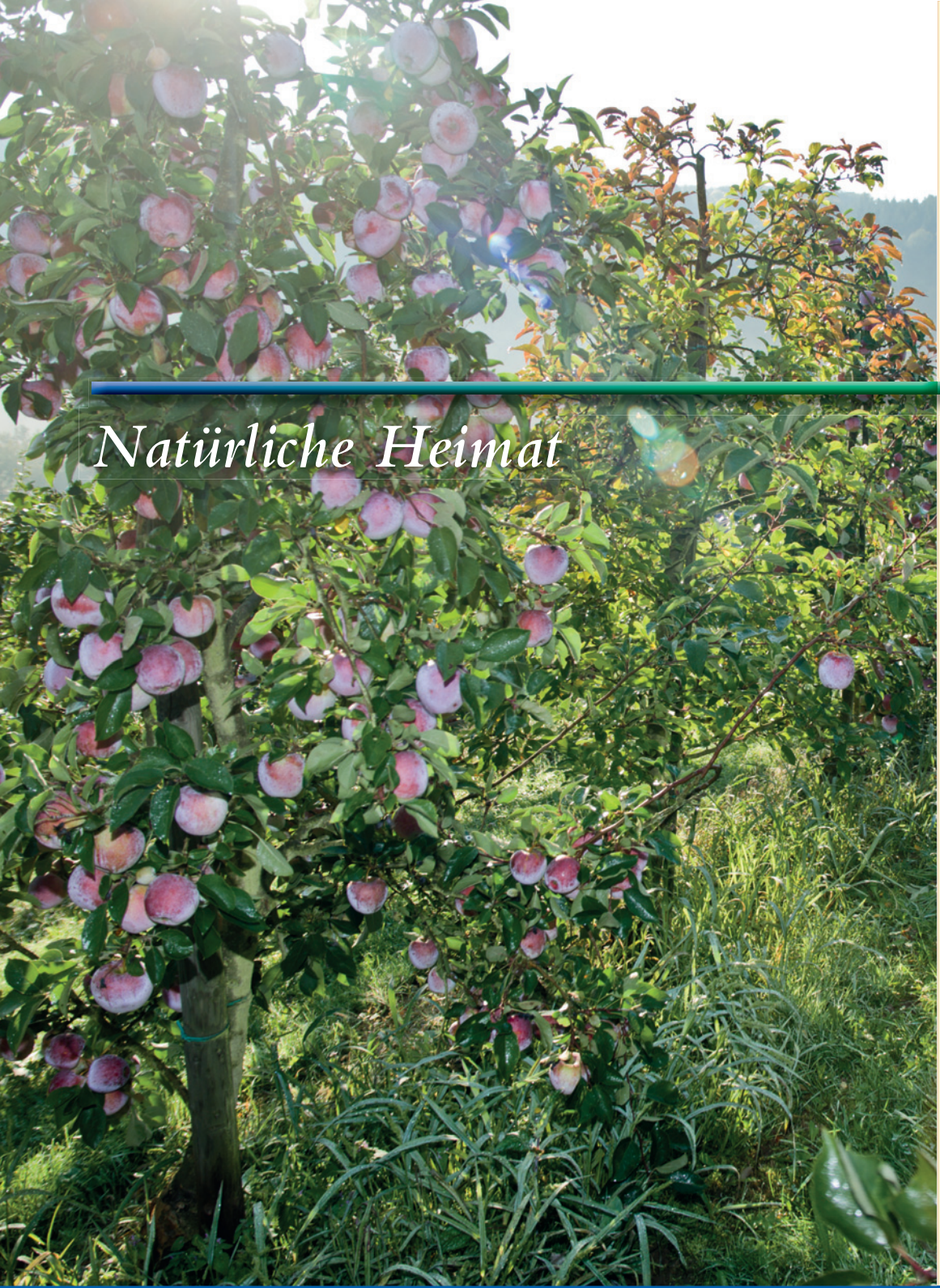
Streuobstwiesen prägen nicht nur die Landschaft – sie liefern auch die wertvollen Ausgangsprodukte geistreiche Genüsse: Edle Obstbrände. Sie werden in vielen köstlichen Variationen von unseren heimischen Brennkünstlern mit Hingabe gebrannt. Natürlich präsentieren sich hier nur Brenner, die sich einer hohen Qualität verpflichtet haben und für Ihre Produkte ausgezeichnet worden sind. Das Ergebnis dieser neuen Brennkultur können Sie riechen, schmecken und erleben: Brennkust mit allen Sinnen im Spessart-Mainland.

Ein Streichkonzert

Diese Landschaft ist wie ein Streichkonzert, beschrieb schon Kurt Tucholsky diesen Landstrich im Herzen Deutschlands.

Eine märchenhafte Landschaft: Burgen und Schlösser, sonnenverwöhnte Weinberge, Steuobstwiesen, die weiten Wälder des Spessarts und der erhabene Main. Ideal zum aktiven Genießen: Wandern Sie durch das unendliche Blättermeer oder radeln Sie sich das Maintal mit seinen Nebenflüssen. Verwöhnen Sie sich mit Wellness in unseren Kurorten oder mit köstlichen heimischen Wild und Wein Spezialitäten. Lauschen Sie den spannenden Geschichten unserer Kulturdenkmäler!

Entdecken Sie das Spessart-Mainland!



Natürliche Heimat

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 Aroma. Hier spielen auch Lage, Boden und Klima eine große Rolle. Vollreife Äpfel, zuckersüße Zwetschgen, aromatische Birnen und tiefrote Kirschen bringen die Basis.

Brennkunst

Hochwertige regionale Obstsorten sind die Voraussetzung für edle Brände. Doch nur die Kunst unserer Brenner machen das Ergebnis zu einem echten Genuss. Schonendes Vergären und langsames kunstvolles Destillieren ergeben konzentrierte Aromen und besten Geschmack. Nur sauberes Abtrennen von Vor-, Mittel- und Nachlauf und die jahrelange Erfahrung des Brenners garantieren höchsten Genuss.

Qualität

Qualität ist das oberste Gebot der neuen Brennkultur. Sie finden deshalb in dieser Broschüre nur Brenner deren Produkte bestimmte Qualitätskriterien einhalten. Doch das ist uns nicht genug: Jeder Brenner kann ein von einer unabhängigen Stelle ausgezeichnetes Produkt in seinem Sortiment vorweisen.
Übrigens: Selbstverständlich kommen fränkische Edelbrände ohne chemische Zusätze, Geschmacksverstärker oder Zucker aus.

Zum Schwanen | Walter Sittinger

Hanauer Str. 87 | 63755 Alzenau
Tel.: 06023 1391 | Fax: 06023 1320
E-Mail: schwanen-alzenau@t-online.de
Web: www.schwanen-alzenau.de

:: Brenntradition seit 1867

Der Schwanen und die Branntweinbrennerei werden von der Familie Sittinger schon seit 1867 betrieben.

Walter Sittinger führt das Gasthaus „Zum Schwanen" seit 1980, wobei er in seinem Betrieb Wert auf Tradition legt. Dazu gehört neben dem selbstgekelterten Apfelwein auch der Schnaps aus dem eigenen Brennofen. Die verarbeiteten Früchte des Hausgebrannten sind alle aus eigenem Anbau, ungespritzte, handverlesene und gesunde Früchte, ohne Stiele und Kerne bzw. Steine gebrannt.

Der Inhaber kocht selbst und hat seine Ausbildung in führenden deutschen Häusern absolviert. Die Brände aus dem Hause Sittinger können während der Öffnungszeiten der Speisegaststätte erworben und natürlich auch verkostet werden.

:: Ausgezeichnete Produkte

Die Aronia-Spirituose aus dem Brennjahr 2009. Der Brand aus Alzenauer Aronia-Apfelbeeren hat im Rahmen der Prämierung durch den Fränkischen Klein- und Obstbrenner-Verband das Prädikat Silber erhalten.

:: So erreichen Sie uns

Der Schwanen liegt im Zentrum von Alzenau. Das Wirtshaus ist eine bürgerliche Gaststätte, mit einer Küche, die einen hervorragenden Ruf besitzt. Außerdem gibt es einen Biergarten.

:: Öffnungszeiten

Dienstag:	11 - 24 Uhr
Mittwoch:	11 - 14 und 17 - 23 Uhr
Freitag:	11 - 14 und 18 - 23 Uhr
Samstag:	10.30 - 14 und 18 - 23 Uhr
Sonntag:	10 - 15 Uhr und 17 - 22 Uhr
Feiertag:	nach Vorankündigung

:: Tipp für Kenner

Aronia-Spirituose

Edelbrennerei Bernhard Reus

Leo-Wolpert-Str. 1 | 63755 Alzenau-Albstadt
Tel.: 06023 31297 | Fax: 06023 993915
E-Mail: edelbrennerei.üreus@googlemail.com
Web: www.edelbrennerei-reus.de

:: Destillationskunst aus eigenem Anbau
Unser Familienbetrieb destilliert seit über 15 Jahren bekömmliche und hochwertige Brände und Liköre, die mit viel Leidenschaft hergestellt werden.

Unsere Produkte werden aus eigenem Obstanbau für Kern- und Steinobstbrände hergestellt. Ergänzt wird die Produktpalette durch natürliche Früchte wie Ebereschen, Schlehen, Himbeeren, Holunder und Heidelbeeren. Nur vollreife, saubere und aromatische Früchte werden verarbeitet. Schonendes Vergären und langsames, kunstvolles Destillieren gewährleisten konzentrierte Aromen und besten Geschmack. Weder Zusätze noch Aromastoffe werden eingesetzt.

Eine Besonderheit ist die Lagerung in Eichen- und Akazienfässern.

:: Ausgezeichnete Produkte
Wir pflegen die hohe Kunst der Destillation, welche, durch die Qualität der Produkte, mit den höchsten fränkischen Auszeichnungen prämiert wurde.

Neu ist ein fränkischer Kartoffelbrand, ein Dinkelbrand und der Alzenauer-Burg-Geist – ein Kräuter-Halbbitter.

:: So erreichen Sie uns
In unserem Hofladen können Sie unsere Produkte und auch handgefertigte Präsentkörbe und Geschenkflaschen kaufen. Gerne übernehmen wir auch den Versand und vereinbaren mit Ihnen telefonisch den Versand Ihrer Präsente auch außerhalb der Geschäftszeiten.

:: Öffnungszeiten
Mittwoch und Donnerstag: 14.00 – 18.00 Uhr,
Samstag: 9.00 – 13.00 Uhr

:: Tipp für Kenner

Fränkischer Kartoffelbrand und
Alzenauer Burg-Geist
(Kräuter-Halbbitter)

Brennerei Rossmann | Michael Rossmann
Neuseser Str. 9 | 63755 Alzenau-Albstadt
Tel.: 06023 8427 | Fax: 06023 4069903
E-Mail: Michael_Rossmann@web.de
Web: www.brennereirossmann.de

:: Freude am Brennen
Ein Destillat ist ein Stück Lebensfreude. Denn: Wenn man es schafft, abzuschalten und alleine oder mit Freunden ein Gläschen zu genießen, erfreut sich die Nase an den feinen Aromen, der Gaumen am milden Geschmack und Geist und Körper an der Wohltat.

Es macht uns einfach Spaß mit Früchten, Getreide, Beeren oder Kräutern aus der Natur Destillate, Geiste und Liköre zu erschaffen. Seit 1662 lebt unsere Familie nachweislich als bodenständiges Bauerngeschlecht im Alzenauer Stadtteil Albstadt. Im Jahr 2012 werden wir diese 350-jährige Tradition gebührend feiern. Wir würden uns freuen, wenn wir auf diesem Weg Freunde finden, die einen edlen Tropfen aus einer traditionellen Kleinbrennerei schätzen. Besser noch ist ein Ausflug zum Probieren und Einkaufen im Hofladen in Albstadt. Wir haben uns auf individuelle Mitbringsel für ihre Freunde oder Geschäftspartner spezialisiert. Wir leben am Untermain in einer sehr reizvollen Kulturlandschaft. Eine Genießerreise am letzten Sonntag im Oktober zum Hoffest „Der Kahlgrund brennt!" hat etwas ganz Besonderes.

:: So erreichen Sie uns
Von Michelbach kommend, Richtung Albstadt abfahren. In Albstadt rechts, Richtung Freigericht-Neuses abbiegen. Im letzten Haus auf der rechten Seite vor der hessischen Landesgrenze haben Sie Ihr Ziel erreicht.
Von Freigericht-Neuses kommend sind wir das erste Haus in Bayern gleich links am Ortseingang. Parkplätze sind ausreichend im Hof vorhanden.

:: Öffnungszeiten
Mittwoch und Samstag 10 – 18 Uhr,
nach telefonischer Vereinbarung

:: Tipp für Kenner

Mirabellenbrand:
Wenn ich die feinen Aromen des Mirabellenbrandes einatme, denke ich an die reifen, goldenen Mirabellen, die für mich die Sonne verkörpern

Weingut Höfler | Bernhard Höfler
Albstädter Str. 1 | 63755 Alzenau-Michelbach
Tel.: 06023 5495 | Fax: 06023 31417
E-Mail: info@weingut-hoefler.de
Web: www.weingut-hoefler.de

:: Regionale Obstsorten
Unser Weingut liegt am Fuße des Hahnenkamms, eines Westausläufers des Spessarts, im Weinort Michelbach.

Seit über 40 Jahren ist unser Weingut im Besitz eines Brennrechts. Neben der Weinproduktion gehören mit Sorgfalt hergestellte, hochwertige Obstbrände und Liköre seither zu unserem Sortiment.

Dabei liegt der Schwerpunkt auf regionalen Obstsorten wie Mirabelle, Williams-Christ-Birne, Zwetschge und Apfel. Tresterbrand und Weinbrand finden Sie selbstverständlich auch in unserem Sortiment.

Da das Brennrecht in der Ägide von Karl Höfler erworben wurde, vermarkten wir unsere Brände unter dem Label „Karlwardas".

Ein besonderes Highlight ist neben unserem Hofweinfest am 2. Wochenende im Juli die Veranstaltung „Der Kahlgrund brennt" am letzten Sonntag im Oktober.

:: So erreichen Sie uns
A45 – Ausfahrt Alzenau-Nord – Richtung Mömbris – in Michelbach an der Ampel links – Richtung Gelnhausen – ab Ortsmitte ausgeschildert

:: Öffnungszeiten
Mo bis Fr: 9 – 12.30 Uhr und 14 – 18.30 Uhr
Sa: 9 – 15 Uhr
Mittwoch Nachmittag geschlossen

:: Tipp für Kenner

Quittenlikör
Weinbergpfirsichlikör

Weingut-Feinbrennerei Simon's | Severin Simon

Dörsthof 4 | 63755 Alzenau-Michelbach
Tel.: 06023 5072191 | Fax: 06023 5072192
E-Mail: info@weingut-simons.de
Web: www.weingut-simons.de

:: Fassgereifte Spezialitäten
Gegründet 1879, vom UrUr-Großvater des heutigen Brenners Severin Simon, werden seitdem Streuobst und viele weitere Gewächse des Kahlgrunds veredelt. Ziel war schon immer ein authentisches, unverwechselbares, hochwertiges Produkt. Ein Grossteil des Obstes stammt von eigenen, alten Streuobstbäumen. Schon immer wichtig und heute unverzichtbar: Das Holzfass aus Spessarteiche. Die Erfahrung im sensiblen Umgang mit Feinbrand und Holz führt zu den wundervollen, sich ergänzenden Aromen der fassgereiften Spezialitäten. Genutzt werden viele heimische Obstsorten, vom Apfel bis zur Zwetschge, natürlich die hochwertigen Produkte die uns das eigene Weingut liefert und auch heimisches Korn wird sorgsam destilliert. Neben den Feinbränden finden Sie eine große Auswahl an feinen Frankenweinen aus unserem Weingut – alle unsere Lagen befinden sich im Naturpark Spessart.

:: Ausgezeichnete Produkte
Ein echtes Highlight und unser ganzer Stolz ist der Whiskey. Gerste aus eigenem Anbau, bestes fränkisches Malz, feinste Spessarteiche, ein paar Geheimnisse und viel Herzblut ergeben ein Feuerwerk Spessarter-Brennkunst. Selbst der Whisky-Papst Jim Murray schreibt: „Fascinating and very different... definitely worth buying".

:: So erreichen Sie uns
Der Dörsthof liegt auf halber Strecke zwischen Michelbach und Niedersteinbach, 7,5 km von der BAB-Abfahrt Alzenau Nord, direkt an der Staatsstrasse 2305.

:: Öffnungszeiten
Verkaufszeiten: täglich von 10 – 19 Uhr
Unser Weingasthof hat jedes Wochenende für Sie geöffnet: Fr. + Sa. Ab 15 Uhr, Sonn- und Feiertags ab 11.30 Uhr

:: Tipp für Kenner

Simon's Whiskey
10 Jahre alt

Weingut-Edelobstdestille | Klaus Simon
Schloßbergstr. 1 a | 63755 Alzenau-Wasserlos
Tel.: 06023 5477 | Fax: 06023 5420
E-Mail: info@weinsimon.de
Web: www.weinsimon.de

:: Edel Destillate – moderne Vinothek
Im Jahre 1980 erwarben wir unser Brennrecht. Seitdem erzeugen wir edelste Destillate. Wir destillieren hauptsächlich regionales Obst und Produkte rund um den Wein. Unsere edlen Destillate und Weine aus den besten Lagen produzieren wir mit Hingabe im familiengeführten Weingut. Winzer- und Kellermeister Klaus Simon ist der Mann im Weinberg und am Brennkessel, bei Veranstaltungen und Führungen gibt Ihnen Weindozentin Ester Simon gerne Antwort. Ergänzend setzte die moderne Vinothek Maßstäbe im Rhein-Main-Gebiet: Das edle Destillat wird hier im mediterranem Ambiente präsentiert mit Weinterrasse, Stehsitzecke, die den Genießer zum Testen einlädt. Zahlreiche Prämierungen auf Landes und Bundesebene für unsere Weine oder Destillate bestätigen unseren Qualitätsanspruch. Die Weinstube Simon bietet zu den Destillaten und brillanten Weinen eine fränkische Schmankerl-Küche mit saisonal wechselnden Gerichten. 1a ist für uns Qualitätsanspruch - nicht nur Hausnummer.
Mitglied bei: Fränkischer Klein- und Obstbrennerverband sowie „Der Kahlgrund brennt".

:: So erreichen Sie uns
Von Hörstein kommen Sie auf der Bezirksstraße nach Wasserlos. Nach dem Kreiskrankenhaus rechts in die Schafgasse, unten rechts in die Hahnenkammstraße, gleich die nächste Straße wieder rechts. Auf der linken Seite finden Sie nach 50 m das Weingut Klaus Simon.

:: Öffnungszeiten
Weinstube, Gutsausschank: Fr ab 17 Uhr, Sa, So und Feiertg. ab 15 Uhr, Wein- und Destillatverkauf: Mo – Fr von 9 bis 19 Uhr
Veranstaltungen: Weinfest letztes Wochenende im Juli im Weingut, „Der Kahlgrund brennt" letzter Sonntag im Oktober

:: Tipp für Kenner

Fränkische Quetsche

Fränkischer Frappa
(der Franken Grappa)

Holundergeist

Kelterei Hofmann und Sohn

Krombacher Str. 5-7 | 63825 Blankenbach
Tel.: 06024 1561 | Fax: 06024 5813
E-Mail: info@hofmann-apfelwein.de
Web: www.hofmann-apfelwein.de

:: Hochwertige Obstbrände – weitbekannter Äppelwoi

Unsere Kelterei wurde am 1. September 1948 von Valentin und Agnes Hofmann gegründet. Seitdem betreiben wir diese Kelterei, Süssmosterei und Brennerei und widmen uns von ganzem Herzen der Herstellung von „flüssigem Obst".

Neben dem bekannt guten „Äppelwoi" und Apfelsaft werden noch weitere Fruchtsäfte, „Gespritzter" und hochwertige Obstbrände hergestellt. Als Rohstoff dient das gereifte Obst aus der direkten Umgebung.

Aus den verschiedenen Rohstoffen produzieren wir nach überlieferten Rezepturen und mit modernster Technik und umfassendem Know How bekömmliche, ihrer Gesundheit dienende Getränke.

:: So erreichen Sie uns

A3: Abfahrt Hösbach / A45 Abfahrt Alzenau Richtung Mömbris / Schöllkrippen, am Ortseingang Blankenbach in die 2. Straße links abbiegen in die Krombacher Straße, über die Eisenbahnschienen, nach 100 m links

:: Ausgezeichnete Produkte

Der Fränkische Obstbrennerverband zeichnete unser Zwetschgenwasser und unseren Apfelbrand mit der Goldmedaille aus. Dreimal Silber gab es für Mirabellenwasser, Williams-Christ-Birnenbrand und Weinbrand.

:: Öffnungszeiten

Mo/Di/Do/Fr: 8 –12 Uhr und 13.30 – 18 Uhr
Samstag: 9 – 14 Uhr
Mittwoch: geschlossen

:: Tipp für Kenner

Zwetschgenwasser

Apfelbrand

Obstbau-Brennerei Büchner | Hagen Büchner
Bahnstr. 29 | 97904 Dorfprozelten
Tel.: 09392 7469 | Fax: 09392 9347853
E-Mail: hagen.buechner@t-online.de

:: Destillate von eigenen Streuobstwiesen
In unserem Betrieb wird neben dem regionaltypischen Apfelanbau auch Steinobst erzeugt. In den eigenen Obstanlagen wird Tafelobst für den Frischverzehr, aber auch für die Brennerei angebaut. Die Streuobstwiesen an den Südhängen des Maintals erweitern unser Spektrum mit zahlreichen alten, heimischen Obstsorten.

Dieser betriebseigene Obstanbau liefert die Rohstoffe für unsere Brennerei, so dass wir von der Obstproduktion, über die Rohstoffauswahl bis zu dem fertigen Destillat direkten Einfluss auf die Qualität unserer Erzeugnisse haben.

Das Ergebnis sind klassische Destillate der fränkischen Obstbrennerei: Mirabellen- und Zwetschgenbrände, Williams- und Apfelbrände ergänzt durch zahlreiche sortenreine Destillate. Daneben bieten wir auch Liköre nach alten Hausrezepten an. In der Brennerei arbeiten wir nach dem klassischen Brennverfahren mit Roh- und Feinbrand, d. h. die Destillate werden in separaten Arbeitsgängen zweimal gebrannt.

:: Ausgezeichnete Produkte
Die regelmäßige, erfolgreiche Teilnahme an Prämierungen belegt die Produktqualität. Auch unser Tipp wurde bei der fränkischen Branntwein-Prämierung mit einer Goldmedaille ausgezeichnet.

:: So erreichen Sie uns
Wenn Sie sich in Dorfprozelten in der Ortsmitte befinden und direkt an der Kirche in die Bahnstraße abbiegen, finden Sie uns im Haus Nummer 29 (erstes Haus nach dem Bahnübergang links). Sollte dort niemand anzutreffen sein, gehen Sie fünf Häuser weiter in die Bahnstraße 37.

:: Tipp für Kenner

Bohnapfelbrand:
Der Bohnapfel hat eine besondere Bedeutung für die Apfelweinherstellung. Die ausgereiften Früchte ergeben einen vollmundigen und charaktervollen Apfelbrand.

Adrian Edelbrände - Destillationsanlagen

Hauptstr. 31 | 63920 Großheubach
Tel.: 09371 2604 | Fax: 09371 959910
E-Mail: info@adrian-edelbraende.de
Web: www.adrian-edelbraende.de

:: Brenntradition seit 1811
Seit 1811 werden in unserem Hause Adrian, ursprünglich als Kupferschmiede gegründet, nicht nur Destillationsgeräte hergestellt, sondern auch weiche, sortentypische Edelobstbrände. Diese seltene Kombination versetzt uns in die beneidenswerte Lage, technische Entwicklungen sofort im eigenen Betrieb umzusetzen.

Der seit Generationen gesammelten Erfahrung und weitergegebenen Brennkunst verdanken wir es, dass unsere edlen fränkischen Brände zu den besten gehören, die auf dem Markt angeboten werden. Da ist es nicht verwunderlich, dass unser Vater stets die hauseigene Destille als das „Beste Brenngerät unter Gottes Sonne" bezeichnete.

Neben dem Stolz unseres Hauses – einem Brand aus der feinfruchtigen fränkischen Reneklode – gehören Destillate aus Wildkirsche, Schlehe, Mirabelle, fränkischer Hauszwetschge, Kumquats (wilde Orange) oder Vogelbeeren ebenso wie ein aromatischer Waldhimbeergeist und die hochgelobte Haselnuss zum außergewöhnlichen Angebot unserer Brennerei.

Als Mitglied der Vereinigung fränkischer Edelobstbrenner „Rosenhut" legen wir besonderen Wert auf die Reinheit der Früchte und der Pflege unserer heimischen Streuobstwiesen.

:: So erreichen Sie uns
Unser Laden mit Probierstube befindet im Zentrum von Großheubach in der Hauptstraße schräg gegenüber des Alten Rathauses.

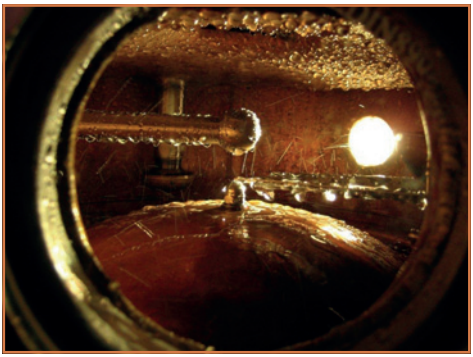
:: Öffnungszeiten
Mo – Fr: 9 bis 12.30 Uhr + 14 bis 18 Uhr
Sa: 9 bis 13 Uhr, Di: nachmittag geschlossen

:: Tipp für Kenner

Besuchen Sie unsere Seminare mit Verkostung in unserer gemütlichen Probierstube.

Anmeldung erforderlich.

Edelbrennerei Destilleum | Michael Mayer
Anton-Bieber-Weg 2 + 4 | 63762 Großostheim-Pflaumheim
Tel.: 06026 8546 | Fax: 06026 977283
E-Mail: willkommen@destilleum.de
Web: www.destilleum.de



:: Außergewöhnliche Brände
Um unsere Edelbrände von höchster handwerklicher Qualität zu destillieren, müssen alle Verarbeitungsschritte sorgfältig durchgeführt werden: angefangen vom eigenen Obst aus Streuobstwiesen und Obstgärten, das nur bei perfekter Reife von Hand geerntet wird, über das dem Obst angepasste Einmaischen unter kontrollierter Temperatur, um vorhandene Aromen auch bei der Gärung zu erhalten, bis hin zur schonenden Brenntechnik, sobald die Maische perfekt vergoren ist.
Aussergewöhnliche Brände wie der Topinambur-Brand (einer mit der Sonnenblume verwandten Süsskartoffelart), Wildholunderbrand und das Destillat aus einer der seltensten Baumarten, der Elsbeere, bringen hervorragende Ergebnisse! Deren besonders aufwändige Ernte – vier Personen ernteten vier Tage lang in immer mindestens drei Metern Höhe 180 kg Beeren für eine Ausbeute von 4,6 l fertigem Brand – macht das exklusiv fruchtig-nussige Destillat zu einem der wohl wertvollsten Brände. Das Leitmotto „Qualität statt Quantität" wird hier besonders deutlich.

:: Ausgezeichnete Produkte
Der unermüdliche Ehrgeiz, herausragende Brände zu erzeugen, wird durch vielfache Auszeichnung bei der Prämierung der weltbesten Edelbrände der Destillata (achtbester Deutscher, „ausgezeichnet für höchste Qualität" 2011) belohnt. Diese hochwertige Qualität der prämierten Edelbrände besticht durch Klarheit, betörenden Duft und feinfruchtiges Aroma.

:: So erreichen Sie uns
Im Hofladen oder bei einer Brennereibesichtigung mit Degustation unserer Edelbrände und Liköre (nach Vereinbarung jederzeit möglich).

:: Tipp für Kenner

Edelbrand des Jahres 2011 „Ingwergeist"
Von den 1550 zur Destillata eingereichten Produkten erreichten nur sieben die volle Punktzahl, darunter mein Ingwergeist.

Edelbrennerei Dirker | Arno Dirker

Alzenauer Str. 108 | 63776 Mömbris
Tel.: 06029 7711 | Fax: 06029 7744
E-Mail: info@dirker.de
Web: www.dirker.de

:: International ausgezeichnet
Die Edelbrennerei Dirker wurde 1987 von Arno Josef Dirker gegründet. Im Laufe der Zeit entwickelte sie sich mit etlichen nationalen und internationalen Auszeichnungen zu einem der bekanntesten Brennereibetriebe.

Hauptsächlich Früchte aus der Region und aus der eigenen Obstplantage werden hier mit einer Produktionskapazität von etwa 20.000 Flaschen pro Jahr zu Edelbränden verarbeitet. Die Produktpalette reicht von Bränden, Geisten und Likören über Apfelwein und Schäumer bis hin zu Konfitüren und Gelees.

:: Ausgezeichnete Produkte
Im Jahr 2010 erhielt die Edelbrennerei Dirker 20 DLG-Medaillen:
7 mal Gold für Haselnussgeist, Brand von Morellenfeuerkirschen, Orangengeist, Brand von Elsbeeren, Mahoniebrand, Kupferfelsenbirnenbrand und Grapefruitgeist. Außerdem 8 mal Silber und 5 Mal Bronze.

:: So erreichen Sie uns
Zw. Mömbris und Alzenau: A 3: Hösbach (Nr. 61), R. Mömbris, durch Mömbris und Niedersteinbach, rechte Seite nach dem Sportplatz rechts in die Hofeinfahrt „Obsthof Dirker".
A 45: Alzenau Nord (Nr. 44), R. Mömbris, durch Michelbach, nach der sog. „Hessenkurve" (40 km/h Schild) vor Niedersteinbach und Sportplatz links in die Hofeinfahrt.

:: Öffnungszeiten
Mo, Di, Do, Fr: 9 – 12 Uhr und 14.30 – 18 Uhr
Samstag: 9 – 12 Uhr
Mittwoch: geschlossen

:: Tipp für Kenner

Das „flüssige Nutella" wird aus gerösteten Haselnüssen auf einem Rosenhut-Destillierapparat hergestellt. Dieser Haselnussgeist ist das beliebteste Produkt.

Schnaps-
brenner in der
5. Generation

Destille Christoph Rosenberger

Vormwalder Str. 2 | 63825 Schöllkrippen
Tel.: 06024 80658 | Fax: 06024 630391
E-Mail: destille-cr@online.de
Web: www.brillenimhof.de

:: Edelbrände in fünfter Generation
Christoph Rosenberger, von Beruf Dipl.-Ing. für Augenoptik, destilliert in nachweislich fünfter Generation edle Brände. Sein Ur-Urgroßvater Sebastian Rosenberger aus Schimborn wird schon 1814 als ein mit Consens versehener Branntweinbrenner im Staatsarchiv Würzburg erwähnt. Im Jahr 2004 wurde die Brennerei von Schimborn nach Schöllkrippen verlegt. Wir sind Mitglied im „Die Kahlgründer Brenner e.V.".

Die Ausübung des Brennrechts setzt die Bewirtschaftung eigener Obstflächen voraus. Daher stammen auch die meisten Früchte, die wir verwerten aus eigenem Anbau. Der Apfel hat im Kahlgrund die größte Tradition. Insgesamt zwölf verschiedene sortenreine Apfelbrände haben wir in unserem Angebot. Außerdem ernten und veredeln wir Zwetschgen, Mirabellen, Süß-, Sauer, Wildkirschen, Birnen, Quitten und Pfirsiche. Ebenfalls aus heimischen Früchten destillieren wir Schlehen-, Haselnuss- und Walnussgeist.

:Regelmäßig lassen wir sehr erfolgreich unsere Brände und Geiste im Rahmen der fränkischen Prämierung beurteilen.

:: So erreichen Sie uns
Kaufen können Sie unsere Destillate im Ladengeschäft der Firma Brillen Imhof GmbH in der Aschaffenburger Straße 30 in Schöllkrippen.

Unser vollständiges und aktuelles Produktangebot mit Preisliste und vieles mehr finden Sie im Internet unter: www.brillenimhof.de

:: Öffnungszeiten
Mo-Sa 8.30 – 12.30 und 14 – 18 Uhr, Mittwoch- und Samstagnachmittag geschlossen

:: Tipp für Kenner

Versuchen Sie unseren ausgezeichneten „Walnussgeist" und unseren „Mollebusch Birnenbrand", hergestellt aus der außergewöhnlich aromatischen Frucht.

Kelterei und Brennerei Rothenbücher GmbH

Hauptstr. 64 | 63825 Schöllkrippen-Schneppenbach
Tel.: 06024 1566 | Fax: 06024 5505
E-Mail: kelterei.rothenbuecher@t-online.de

:: Kleinod im Herzen des Kahlgrunds
Die 1930 gegründete Kelterei und 1946 gegründete Edelbrennerei Rothenbücher liegt im Herzen des Kahlgrunds. Hier stellen wir Apfelweine und Fruchtsäfte her. Die Brennerei ist das Kleinod des Betriebes.

Die Geheimnisse um die Kunst der Destillation wurden in dem Familienunternehmen über Generationen weitergegeben und verfeinert. Heute brennt Inhaber Walter Rothenbücher die feinsten Edelbrände aus besten Früchten, hat das Angebot erweitert und die edlen Tropfen über die Grenzen unserer Region hinaus bekannt gemacht.

Einmal im Jahr verwandelt sich der Hof um die Brennerei in ein Erlebnisparadies zum Thema Schnaps. Bei „Der Kahlgrund brennt" kann man dem Brennmeister über die Schulter schauen und die Edelbrände kosten. Neben der kulinarischen Verköstigung finden auf dem Hof weitere Aktionen für Kind und Kegel statt.

Rothenbücher steht für Qualität, denn hier vereint sich Tradition mit moderner Brennkunst.

:: So erreichen Sie uns
A3 Wü – FFM.:
Abfahrt Hösbach – Richtung Schöllkrippen
Schöllkrippen auf Hauptstr. Durchfahren
Ortsteil Schneppenbach
A 45:
Abfahrt Alzenau
Richtung Schöllkrippen s. o.

:: Öffnungszeiten
Montag - Freitag: 8 – 12 Uhr, 14 – 18 Uhr
Samstag: 8.30 –14 Uhr

:: Tipp für Kenner

Zu den neusten Produkten gehören auch die Geheimtipps des Chefs:
Die Edelbrände Schlehengeist und Mirabelle sollte man unbedingt probieren.

Gasthaus Brennerei-Kelterei „Zum Hasen“

Kestweg 3 | 63825 Sommerkahl
Tel.: 06024 9316 | Fax: 06024 5601
Web: www.hasen-sommerkahl.de

:: Destillationskunst im Gasthaus
Unser alteingesessenes Gasthaus bietet Ihnen nach einer ausgedehnten Wanderung durch den Vorspessart eine gutbürgerliche Küche und den Original „Kahlgründer Apfelwein“. Ob Sie nur eine deftige Vesper oder ein mehrgängiges Menü wünschen, wir sind stets darauf bedacht, Ihnen das Beste aus Küche und Keller zu servieren. Bei der Planung und Durchführung Ihrer Feier sind wir Ihnen gerne behilflich.

:: Ausgezeichnete Produkte
Schon in der vierten Generation werden in unserer Brennerei heimische Früchte gebrannt und das Gasthaus „Zum Hasen“ betrieben. Im Laufe der Jahre wurde die Destillationskunst ständig verfeinert, so dass die Brennerei seit 2006 zahlreiche Auszeichnungen für seine Produkte erhielt, so zum Beispiel: für den Mirabellenbrand, den Birnenbrand, Obstler und Kirschwasser, Zwetschgenwassr und den Bierbrand.

:: So finden Sie uns
Von Autobahnabfahrt Hösbach kreuzen Sie die B26 und fahren weiter Richtung Schöllkrippen. In Schimborn rechts, nach Blankenbach biegen Sie von der Kahlgrundstraße nach ca. 800 m rechts nach Sommerkahl ab.
Von der Autobahnabfahrt Alzenau Richtung Michelbach, Mömbris und Schöllkrippen. Nach Blankenbach biegen Sie nach ca. 800 m rechts ab nach Sommerkahl.
In Sommerkahl folgen Sie der Vorfahrtsstraße am Feuerwehrhaus links in den Kestweg abbiegen und Sie sehen das Gasthaus „Zum Hasen“.

:: Öffnungszeiten
Von Di. bis Sa. von 10 bis 24 Uhr, Sonn- und Feiertags von 16:00 bis 1:00 Uhr, Mo. Ruhetag

:: Tipp für Kenner

Das „Sommerkahler Stollenwasser“ das aus fränkischen Kirschen hergestellt wird und nach dem Besucher-Bergwerk „Grube Wilhelmine“ benannt wurde.

Edelbrände Schlett | Wolfgang Schlett
Großostheimer Str. 20 | 63811 Stockstadt
Tel.: 06027 7308 | Fax: 06027 3908
E-Mail: info@edelbraende-schlett.de
Web: www.edelbraende-schlett.de

:: Hochwertige Qualität – über 60 Brände
Wählen Sie im Familienunternehmen in Stockstadt am Main aus über 60 verschiedenen sortenreinen Bränden und Geisten. In unserem Sortiment finden Sie hochwertige Qualitätsprodukte aus Kern-, Stein- und Beerenobst, verschiedene auch im Holzfass gelagert.

Wir verarbeiten ausschließlich frische, vollreife und saubere Früchte nach strengen Qualitätsrichtlinien ohne jegliche Aufzuckerung oder Aromatisierung. Mit der sorgsamen Wahl der Obstsorten aus heimischem Anbau unterstützen wir insbesondere unsere typische Streuobst-Kulturlandschaft.

:: Schau-Brennen mit Voranmeldung
Entdecken Sie die Geheimnisse der Brennkunst bei einer Verkostung inkl. Speisen und Getränken. Termine finden Sie auf unserer Homepage oder auf Anfrage.

Gesonderte Termine für Gruppen, Firmen etc. ab 25 Pers. sind möglich.

:: Ausgezeichnete Produkte
Die jahrelangen Auszeichnungen der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft (DLG) sind ein Zeichen gleichbleibender, hoher Qualität.

:: So erreichen Sie uns
Lassen Sie sich auf unserer Homepage von unserem umfangreichen Angebot an Destillaten und Likören inspirieren! Bestellen Sie bequem in unserem Online-Shop oder besuchen Sie uns in unserer Edelbrennerei in Stockstadt!

www.facebook.com/Edelbraende.Schlett

:: Öffnungszeiten
Mo und Do 16 – 19 Uhr,
Sa 9 – 13 Uhr,
Nov. und Dez. auch Fr 16 – 19 Uhr

:: Tipp für Kenner

Walnussgeist
Für die Herstellung einer 0,5 l – Flasche benötigt man ca. 2 kg Walnusskerne (ohne Schale). 100 % naturrein – aus Walnüssen aus der Region!

Josef Schlör

Weinbergstr. 39 | 97877 Wertheim-Lindelbach
Tel.: 09342 22643 | Fax: 09342 22643
E-Mail: JsfSchloer@aol.com

:: Angebot im Überblick

Die Wurzeln unseres noch sehr jungen Betriebes liegen in der Gewinnung und Aufbereitung von Waldfürchten. Das Fruchtfleisch, welches bei der Aufbereitung anfiel, wurde zunächst lediglich an bestehende Brennereien weitergegeben. Beflügelt von deren Erfolg entschlossen wir uns vor wenigen Jahren selbst mit dem Brennen zu beginnen.
Um von Beginn an eine objektive Beurteilung unserer Produkte zu bekommen, riskierten wir 2009 die Teilname an einer der renommiertesten Wettbewerben Deutschlands, der Pfälzer Brändeprämierung und wurden neben reichlich Gold und Silber mit einer Ehrung belohnt

Um von Beginn an nur beste Qualitäten zu gewährleisten, werden die zur Verarbeitung stehenden Rohstoffe ausschließlich in eigenen Anlagen oder im Wald an sehr alten hohen Bäumen selbst beerntet. Neben der Standardpalette findet der Interessierte daher bei uns vor allem auch Artikel welche nicht nur in Qualität sondern auch ihrer Art einzigartig sind.

:: Ausgezeichnete Produkte

Als bestes Produkt wurde ein Brand aus einer schwarzen Felsenkirsche ausgezeichnet. Sie besticht durch ihren wuchtigen langen Nachklang von würzig nelkigen Aromen.

:: So erreichen Sie uns

A3: fünf Minuten von der Abfahrt Wertheim/ Lengfurt, am Wertheim Village Richtung Wertheim fahrend. Der Betrieb liegt romantisch gelegen in einem der schönsten Gebiete des Maintals mit Blick auf das Himmelreich. Und ganz genau so fühlt es sich an, wenn man erst mal angekommen ist.
Für Sie da sind wir nach kurzer telefonischer Absprache zwar auch spontan, besser ist es aber immer, einen Termin zu vereinbaren.

:: Tipp für Kenner

Ausgezeichneter Brand aus einer schwarzen Felsenkirsche. Mein persönlicher Favorit ist allerdings ein Likör aus einer schwarzen Waldkirsche.

Geistvoll genießen

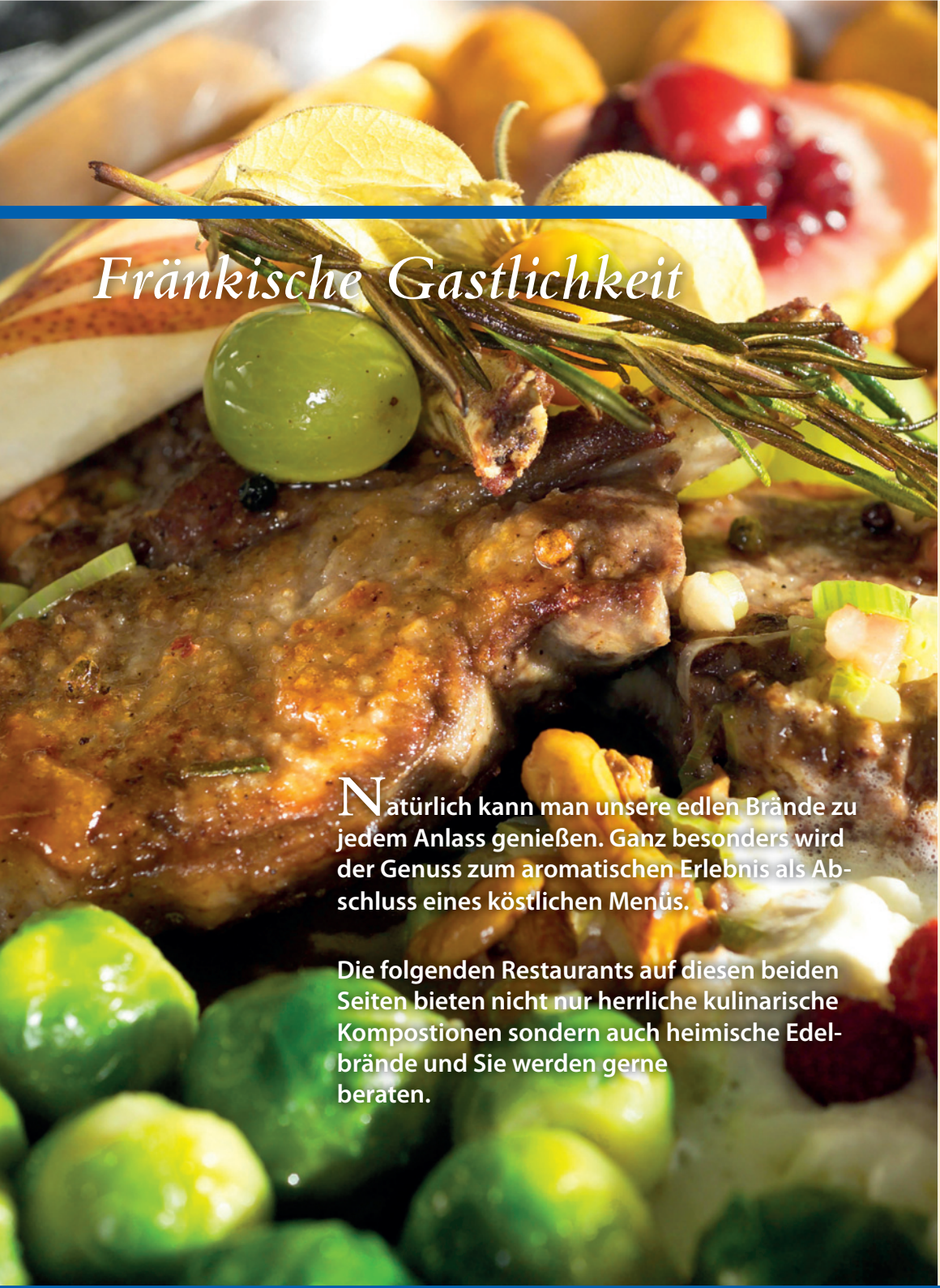
Brennereien

1 **Zum Schwanen** | Hanauer Str. 87 | 63755 Alzenau | Seite 14
2 **Edelbrennerei Bernhard Reus** |
Leo-Wolpert-Str. 1 | 63755 Alzenau-Albstadt | Seite 15
3 **Brennerei Rossmann**
Neuseser Str. 9 | 63755 Alzenau-Albstadt | Seite 16
4 **Weingut Höfler** | Albstädter Str. 1 | 63755 Alzenau-Michelbach | Seite 17
5 **Weingut-Feinbrennerei Simon's**
Dörsthof 4 | 63755 Alzenau-Michelbach | Seite 18
6 **Weingut-Edelobstdestille**
Schloßbergstr. 1 a | 63755 Alzenau-Wasserlos | Seite 19
7 **Kelterei Hofmann und Sohn**
Krombacher Str. 5-7 | 63825 Blankenbach | Seite 20
8 **Obstbau-Brennerei Büchner**
Bahnstr. 29 | 97904 Dorfprozelten | Seite 21
9 **Adrian Edelbrände** | Hauptstr. 31 | 63920 Großheubach | Seite 22
10 **Edelbrennerei Destilleum**
Anton-Bieber-Weg 2 + 4 | 63762 Großostheim-Pflaumheim | Seite 23
11 **Edelbrennerei Dirker** | Alzenauer Str. 108 | 63776 Mömbris | Seite 24
12 **Destille Christoph Rosenberger**
Vormwalder Str. 2 | 63825 Schöllkrippen | Seite 25
13 **Kelterei und Brennerei Rothenbücher GmbH**
Hauptstr. 64 | 63825 Schöllkrippen-Schneppenbach | Seite 26
14 **Gasthaus Brennerei-Kelterei „Zum Hasen"**
Kestweg 3 | 63825 Sommerkahl | Seite 27
15 **Edelbrände Schlett** | Großostheimer Str. 20 | 63811 Stockstadt | Seite 28
16 **Josef Schlör** | Weinbergstr. 39 | 97877 Wertheim-Lindelbach | Seite 29

Gaststätten

1 **Hotel-Restaurant Käfernberg** | Alzenau | Seite 33
2 **Weinstube zum Windfang** | Aschaffenburg | Seite 33
3 **Hotel Christel** | Heimbuchenthal | Seite 35
4 **Hotel-Brauerei Keller** | Miltenberg | Seite 35
5 **Zum Wilddieb** | Mömbris | Seite 35
6 **Hotel-Restaurant Zum Anker** | Obernburg | Seite 35

Brennereien im Spessart-Mainland



Fränkische Gastlichkeit

Natürlich kann man unsere edlen Brände zu jedem Anlass genießen. Ganz besonders wird der Genuss zum aromatischen Erlebnis als Abschluss eines köstlichen Menüs.

Die folgenden Restaurants auf diesen beiden Seiten bieten nicht nur herrliche kulinarische Kompostionen sondern auch heimische Edelbrände und Sie werden gerne beraten.

Geistvoll genießen

Hotel-Restaurant Käfernberg

Die Küche bietet regionale Produkte, schmackhaft zubereitet mit mediterraner Note.

Mömbriser Straße 7-9 | 63755 Alzenau
Tel.: 06023 9410 | www.kaefernberg.com

Öffnungszeiten: Mo-Fr ab 11.30 Uhr; Sa ab 18 Uhr,
So Ruhetag

Weinstube zum Windfang

Frische Küche im Wechsel der Jahreszeiten, z.B. Spargel, Matjes, Wildspezialitäten; Spezialität: Sauerbraten in Lebkuchensoße

Dalbergstr. 55 | 63739 Aschaffenburg
Tel: 06021 29092 | www.windfang-aschaffenburg.de

Öffnungszeiten: täglich außer Montag ab 17.00 Uhr,
sonn- und feiertags ab 11.30 Uhr mit durchgehend
warmer Küche

Hotel Christel

Unsere Küche kocht mit frischen, hochwertigen und überwiegend regionalen Produkten. Spezialitäten sind unsere eigenen fangfrischen Spessartforellen. Hier kocht der Chef noch selbst.

Hauptstraße 3 | 63872 Heimbuchenthal
Tel.: 06092 97140 | www.hotel-christel.de

Öffnungszeiten: 11.30 - 13.30 und 17 bis 21 Uhr

Fränkische Gastlichkeit

Hotel Brauerei Keller

Fränkische Küche, mit regionalen frischen Produkten, Spezialitätenkarte nach Saison

Hauptstraße 66-70 | 63897 Miltenberg
Telefon: 09371 5080 | www.brauerei-keller.de

Öffnungszeiten: Mo: Restaurant Ruhetag, Di–So: Küche durchgehend von 11.30 – 22 Uhr

Zum Wilddieb

Regionale Küche, herrlicher Biergarten für 120 Personen

Heimbach 14 | 63776 Mömbris
Tel.: 06029 1384 | www.zum-wilddieb.de

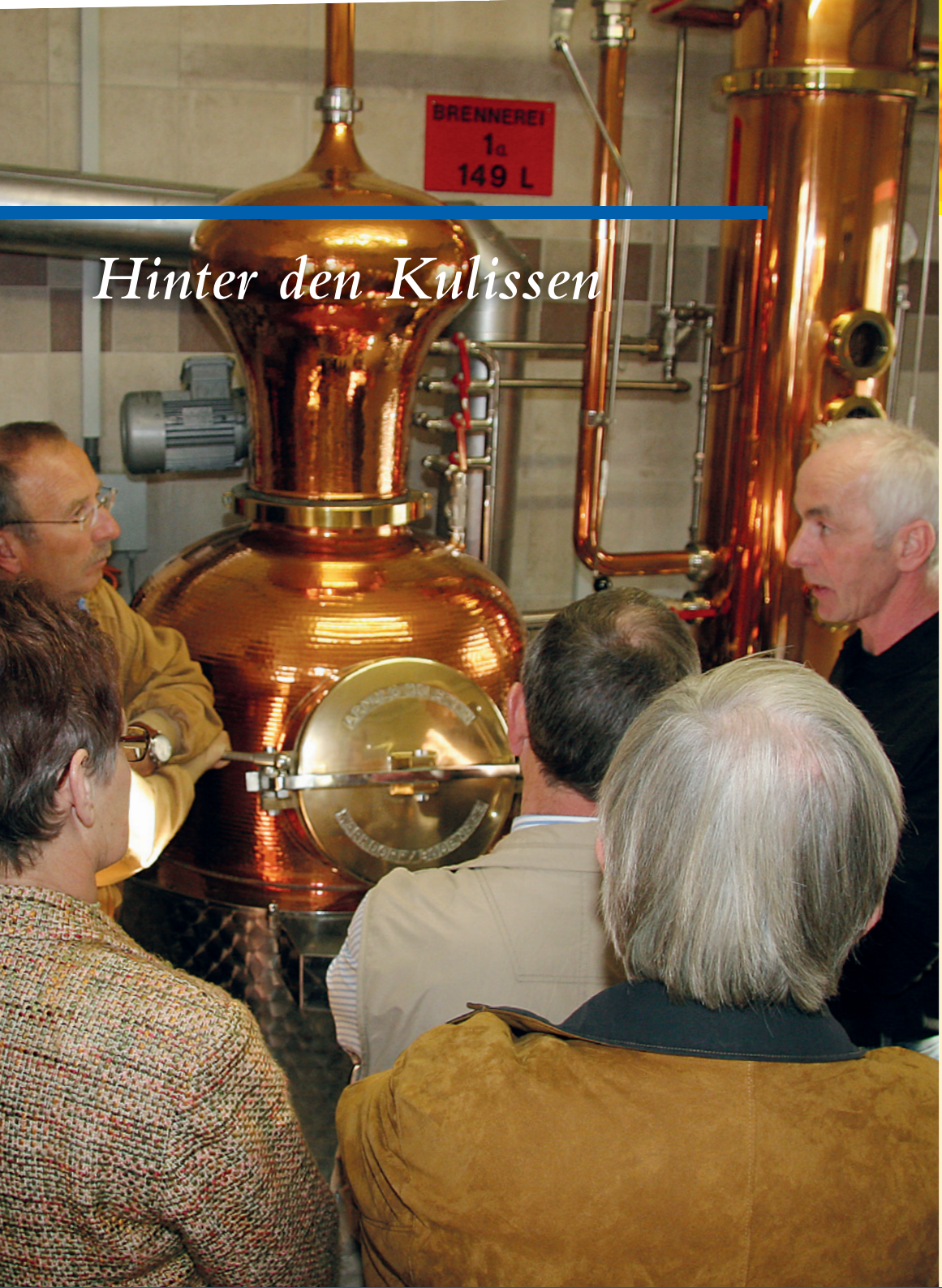
Öffnungszeiten: tägl. 11 – 14 Uhr und 17 – 22 Uhr, So: 11 – 22 Uhr; Dienstag & Mittwoch Ruhetag

Hotel-Restaurant Zum Anker

Deutsche, regionale Küche mit all ihren Raffinessen.

Mainstraße 3 | 63785 Obernburg
Tel: 06022 617670 | www.zum-anker.net

Öffnungszeiten: Mo–Do: 11 – 14.30 Uhr & 17.30 – 23 Uhr (Sa: bis 24 Uhr) Fr/So: 11 – 14.30 Uhr



Hinter den Kulissen

Der Kahlgrund brennt!

Möchten Sie die Kunst des Brennens hautnah erleben? Einmal über die Schultern unserer Brenner in die Kessel schauen?

Unsere Brenner geben Ihr Wissen gerne an Sie weiter. Viele veranstalten regelmäßig Schaubrennen oder Hoffeste oder Tage der offenen Tür.

Ein ganz besonderes Highlight findet immer am letzten Sonntag im Oktober statt.: Dann „brennt" der Kahlgrund.

Bei diesem „Tag der offenen Brennereien" gewinnen Sie einen Einblick in die Kunst des Destillierens. 13 Brenner aus dem Kahlgrund bieten offene Keller und Kessel, ein buntes Rahmenprogramm und natürlich ihre köstlichen Destillate und Liköre zum Verkauf.

Geistvoll genießen

Touristische Informationen rund um das Spessart-Mainland erhalten Sie auch bei der:

Touristinformation Spessart-Mainland
Bayernstraße 18
63739 Aschaffenburg
Tel.: 06021/394 271
info@spessart-mainland.de
www.spessart-mainland.de

Informationen rund um die Brennkunst und die Brennereien erhalten Sie auch beim:

Fränkischer Klein- und Obstbrennerverband
Andrea Bätz
Am Kreuz 1
Obervolkach
97332 Volkach

Tel.: 09381 7152135
Fax: 09381 7152136
E-Mail: andrea.baetz@web.de
www.obstbrenner.de/franken.htm

Impressum
Bildnachweis: Andreas Hub
Gestaltung: www.catline.de
Druck: Druckhaus Main-Echo GmbH & Co. KG, Aschaffenburg

Diese Broschüre wurde in Zusammenarbeit mit den aufgeführten Brennern und Gastronomen erstellt. Grundlage der Inhalte sind die Angaben der einzelnen Betriebe, für deren Richtigkeit und Vollständigkeit keine Gewähr übernommen wird. Für Satzfehler, Auslassungen, unrichtige Angaben usw. übernehmen wir keine Verantwortung. Irrtum bleibt vorbehalten.

Ihr Urlaubsportal für Spessart-Mainland

Von Radeln bis Wandern, von Kultur bis Kulinarik

www.spessart-mainland.de

Aktuelle Veranstaltungen, Unterkünfte und Pauschalen, Tourenvorschläge für Radler und Wanderfreunde, Infos zu Freizeitmöglichkeiten und Urlaubsorten ***www.spessart-mainland.de*** – der erste Klick zum gelungenen Urlaub.