

Tourguide



Der
Brennerweg

Auf den Spuren edler Brände





Auf den Spuren edler Brände

Der Brennerweg in Franks Saalestück am Fuße der Rhön ist für Freunde und Genießer von edlen Destillaten ein besonderes Wandererlebnis.

Auf einem Netz von Wanderwegen werden Themen rund um das Brennerwesen erlebbar dargestellt.

Brennen aus Tradition und Leidenschaft

In der Gemeinde Wartmannsroth mit ihren Ortsteilen ist das Destillieren von Obst und Getreide über Jahrhunderte hinweg eine bäuerliche Tradition. Mit 82 Brennrechten bei einer Einwohnerzahl von rund 2.300 hat Wartmannroth wohl die höchste Brennereidichte von Bayern. Auf 28 Einwohner kommt somit eine Brennerei.

In früherer Zeit war die Qualität der Destillate nicht immer ein Kriterium. Für die Landwirte war und ist das „Schnapsbrennen“ eine Möglichkeit in den Wintermonaten eine zusätzliche Einnahmequelle zu erschließen. Das hat sich in den letzten Jahrzehnten gewandelt. Zur Tradition kam die Leidenschaft hinzu und so spezialisieren sich immer mehr Brennereien auf Qualitätsdestillate und produzieren heute „Edles aus Obst und Korn“.

Einmal im Jahr, und zwar am vorletzten Wochenende im Oktober, finden die „Wartmannsrother Tage der edlen Brände“ statt. Für ein breites Publikum öffnen unsere Edelbrennereien ihre Türen und lassen sich beim Destillieren über die Schulter



schauen. Dabei ist das Besondere, dass die einzelnen Brennereien unterschiedliche Produktschwerpunkte haben. Einige Brennereien haben sich auf den in Wartmannsroth entwickelten Rhöner Whisky spezialisiert, andere Brennereien haben ihren Schwerpunkt auf dem Obst- oder den Getreidebrand. Ein Gemeinschaftsprodukt unserer Brenner ist der „Waldbrand“. Wanderer auf dem Brennerweg sammeln Waldfrüchte und liefern die Früchte bei den Brennern ab. Einmal im Jahr wird der Brennkessel angeschürt und die Früchte destilliert.

Neben den Brennereien, die über den Brennerweg verteilt zu finden sind, reizt besonders die abwechslungsreiche Landschaft. Im Süden ist sie von der Fränkischen Saale geprägt und im Norden von den Ausläufern der Rhön. Romantische Täler, Mischwald, Wiesen und Raine bieten vielfältige und einzigartige Natureindrücke. Aber nicht nur die Natur hat entlang des Brennerweges viel zu bieten, auch kulturell ist Interessantes zu entdecken.



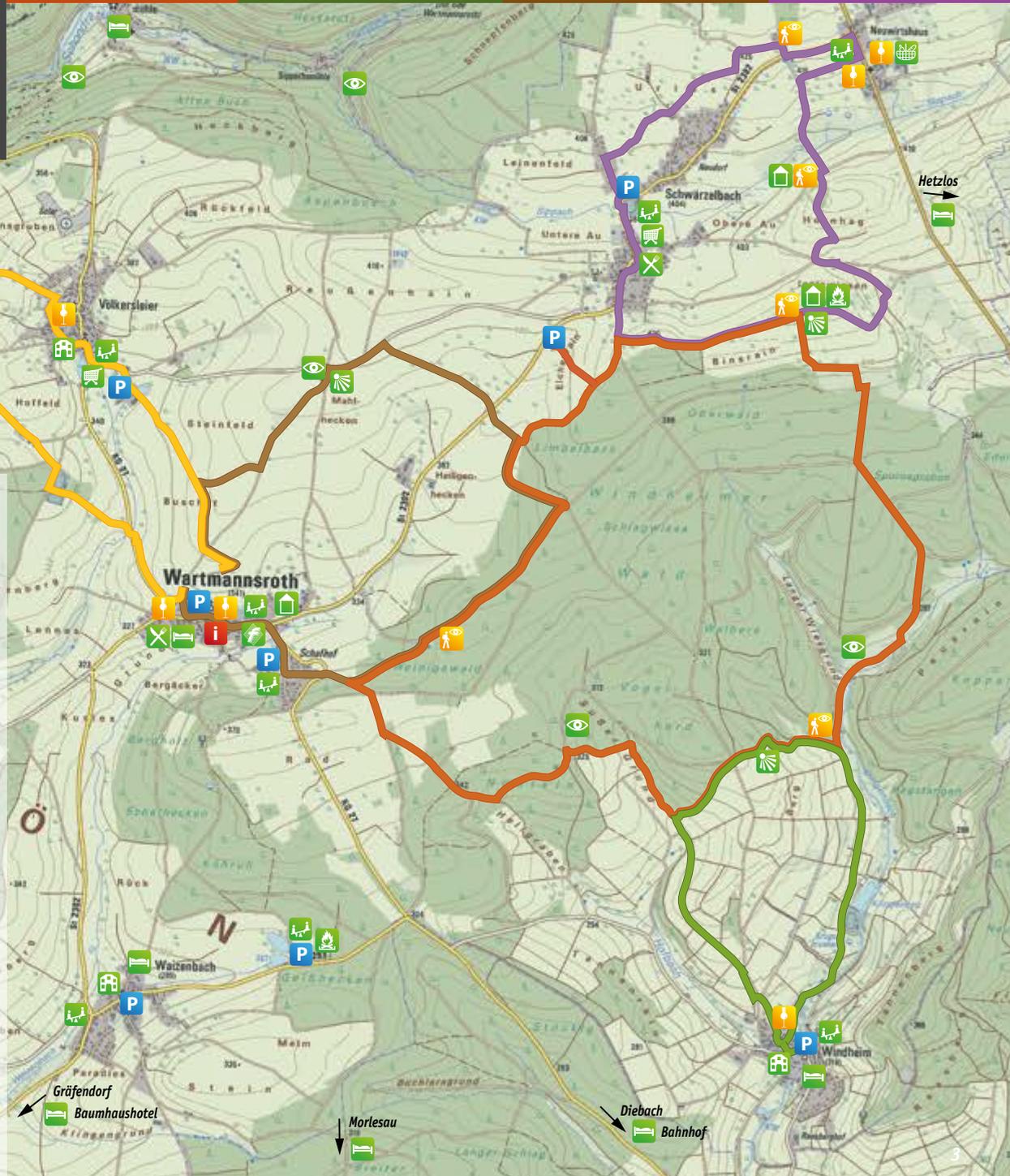
Auf dem Brennerweg wird niemand alleine gelassen. Gut ausgeschilderte Wege führen den Wanderer sicher an sein Ziel. Das Brennertelefon informiert über alle Angebote und welche Brennereien geöffnet sind und neben einer Besichtigung und Verkostungen auch eine Bewirtung anbieten.

Wenn Sie Unterwegs Hilfe, Infos oder einfach nur einen Abholdienst benötigen nutzen Sie unser Brennertelefon unter 0152 25747979.

Hier wird Ihnen gerne geholfen!

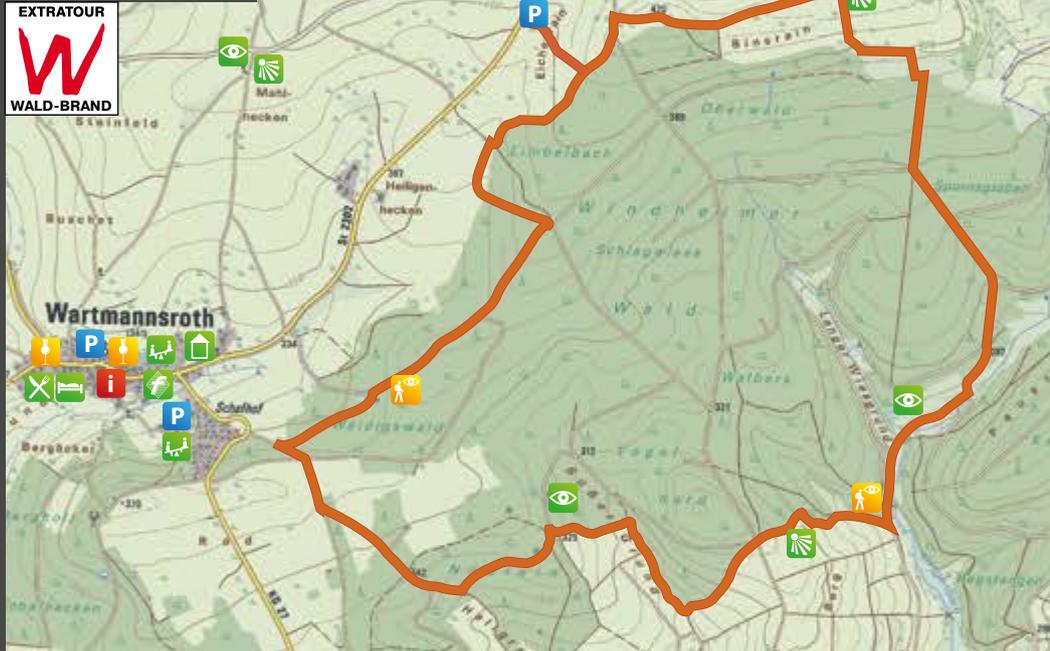
Legende:

-  Extratour Wald-Brand
 -  Wildfrüchte-Weg
 -  Streuobst-Route
 -  Whiskyschleife
 -  Korn-Brand-Tour
-
-  Brennereien
 -  Gastronomie
 -  Übernachtung
 -  Regionale Produkte
 -  Metzgerei
 -  Lebensmittelgeschäft
 -  Schutzhütte
 -  Feuerstelle
 -  Aussicht
 -  sehenswerte Landschaft
 -  sehenswertes Gebäude
 -  Spielplatz
 -  Erlebnisstation
 - Parkplatz



Extratour Wald-Brand

Länge: 12 km
 Tiefster Punkt: 260 m.ü.M
 Höchster Punkt: 420 m.ü.M
 Schwierigkeit: leicht
 Startpunkt: Parkplatz an
 der Staatsstraße 2302
 zwischen Wartmannsroth
 und Schwärzelbach



Besonderheiten:

Der „Wald-Brand“-Wanderweg zeichnet sich durch eine abwechslungsreiche Landschaft aus. Gut begehbare Wald- und Wiesenwege, klein parzellierte Felder, herrliche Waldsäume und das idyllischen Klingenbachtal finden sich entlang des Weges. Eine Panorama-Aussicht finden Sie am „Binsrain“ auf 420 m.ü.M.

Über die Wegestrecke verteilt möchten wir Sie in die Geheimnisse der Brennkunst einweihen: **Geschichte des Destillierens, Herstellung einer Maische, Arten des Destillierens, Weiterverarbeitung zu den edlen Bränden, Geistern und Likören.**

Darüber hinaus erfahren Sie **Historisches und Interessantes am Wegesrand**, z.B. über den „Holländerweg“, den „Platzer Pfad“ und den



„Totenweg“ und Sie kommen an **Hügelgräbern aus der Bronzezeit** vorbei. An der **Erlebnisstation „Weidigsee“** erfahren Sie, wie wichtig der Wald als Holzlieferant für unsere Brenner ist.

Am „**Binsrain**“, 420 m N/N erwartet Sie eine herrliche **Panorama-Aussicht** auf die

„Schwarzen Berge“ der Rhön, die „Haßberge“ und bei guter Sicht auch in den „Steigerwald“. Ein Blick in südsüdwestlicher Richtung zeigt Ihnen auch das tiefer liegende „Schloss Saaleck“ bei Hammelburg.

Auf dem letzten Abschnitt erfahren Sie noch wie nützlich **Bienen für unsere Brenner und für die Natur** sind.



Die Whiskyschleife

Länge: 7 Km
 Tiefster Punkt: 320 m.ü.M
 Höchster Punkt: 400 m.ü.M
 Schwierigkeit: leicht
 Startpunkt: Parkplatz in Wartmannsroth

Brenner am Weg:
 Edelbrennerei Bischof, Wartmannsroth
 Landbrennerei Kleinhenz, Wartmannsroth

Einkehr/Verpflegung:
 Metzgerei Häusler, Wartmannsroth
 Hotel/Restaurant „Zum Landgraf“, Wartmannsroth



Rhöner Whisky - der Whisky, der mittlerweile in aller Munde ist, hat seinen Ursprung in Wartmannsroth. Die von Getreidefeldern und weiten Waldflächen geprägte, angenehm hügelige Landschaft lädt dazu ein auf den Spuren des Whiskys zu wandern. Auf der „**Whisky-Schleife**“, mit einer Länge von 7 Kilometer, erwarten Sie einige **interessante Fakten rund um Geschichte, Herstellung und Reifung des goldenen Destillats**.

Auf der Strecke durchqueren Sie den **Erlebnisbereich „Weidigsee“**. Im Weidigswald erfahren Sie einiges über

das **Element Holz**, das grundlegend ist für einen guten Whisky. Am „**Quiz-Fass**“ können Sie Ihr Wissen testen und am „**Dreimärker-Kreuz**“ genießen Sie endlich einen herrlichen Blick über Wartmannsroth hinweg in den fernen Spessart.

In Wartmannsroth selbst haben Sie schließlich die Möglichkeit die Brennereien zu besuchen und edle Destillate sowie natürlich Rhöner Whisky zu verkosten. Am Landgasthof zum Landgraf mit seinem herrlichen Biergarten können Sie sich dann stärken.



Die Korn-Brand-Tour

Länge: 6 Km

Tiefster Punkt: 320 m.ü.M

Höchster Punkt: 395 m.ü.M

Schwierigkeit: leicht

Startpunkt: Parkplatz bei Völkersleier

Brenner am Weg:

Schnapskocher Robert Koch, Völkersleier

Edelbrennerei Bischof, Wartmannsroth

Landbrennerei Kleinhenz, Wartmannsroth

Einkehr/Verpflegung:

Lebensmittelgeschäft, Völkersleier

Metzgerei Häusler, Wartmannsroth

Hotel/Restaurant „Zum Landgraf“, Wartmannsroth



Die „Korn-Brand-Tour“ führt Sie auf 6 Kilometern durch eine typisch landwirtschaftlich geprägte Kulturlandschaft. Hier finden Sie Streuobstbestände, Obstbaumalleen, Weide- und Mähwiesen und natürlich Getreidefelder. Begleitet wird der Weg mit Informationen über die verschiedenen Getreidesorten und viel Wissenswertes über die einzelnen Sorten. Sie erfahren den Kreislauf von der Saat, der Ernte, die Herstellung der Maische bis hin zum veredelten Trinkalkohol, dem „Korn“.

Auf der Korn-Brand-Tour kommen Sie auch am „Steinküppel“ mit Schutzhütte und Ruheplatz vorbei. Von hier haben Sie einen herrlichen Panoramablick auf das Schondratal, die Schwarzen Berge und auf die Höhenzüge der Hochrhön.



Der Wildfrüchte-Weg

Länge: 6,7 Km

Tiefster Punkt: 389 m.ü.M

Höchster Punkt: 425 m.ü.M

Schwierigkeit: leicht

Startpunkt: Parkplatz in Schwärzelbach

Brenner am Weg:

Bold's Schnapsideen, Neuwirtshaus

Voglers Hofprodukte, Neuwirtshaus

Einkehr/Verpflegung:

Lebensmittelmarkt, Schwärzelbach

Gaststätte „Zum Lindeneck“, Schwärzelbach



Der „Wildfrüchte-Weg“ überrascht Sie auf 6,7 Kilometer mit Portraits seltener Kulturfrüchte wie Kornelkirsche, Mispel oder Süßbirne und führt Sie durch langgezogene Hecken, die Lebensraum für unsere heimischen Wildgehölze wie Schlehdorn, Holunder, Vogelbeere und Heckenrose sind. Auf der Strecke erfahren Sie, welche köstlichen Produkte und speziell, welche leckeren Brände und Liköre aus diesen Wildfrüchten gewonnen werden.

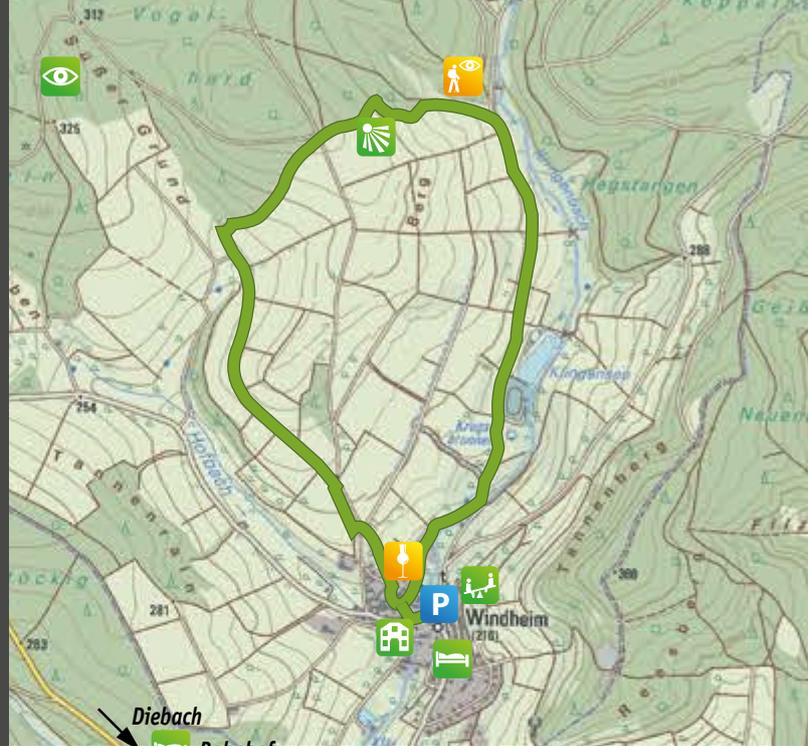
Markante Punkte auf der Strecke sind der Binsrain mit seiner grandiosen Panoramaaussicht und der direkt gegenüber liegende ehemalige Basaltbruch „Hornhag“ mit der Erlebnisstation „Basalt“ zum Anfassen.



Die Streuobst-Route

Länge: 5 Km
 Tiefster Punkt: 210 m.ü.M
 Höchster Punkt: 330 m.ü.M
 Schwierigkeit: leicht
 Startpunkt: Parkplatz in Windheim

Brenner am Weg:
 Genussbrennerei Lutz, Windheim



Auf der „Streuobst-Route“ (Länge 5 Kilometer) erfahren Sie eine ganze Menge über die Bedeutung der Früchte der Streuobstwiesen für die Brenner, über die Pflege und die Zeit, die dafür aufgewendet wird, über die Vielfalt an Pflanzen und Tieren, die hier ihren Lebensraum finden, das Anlegen und Pflegen einer Streuobstwiese, die Vermehrung von Obstsorten und über die Bienen, ohne die es keine Früchte gäbe.



Der Weg führt entlang alter Streuobstbestände mit alten Apfelsorten, vorbei an Junganpflanzungen mit Obstsorten, die besonders für sortenreine Brände geeignet sind; alles eingebettet in einer abwechslungsreichen Kulturlandschaft.



Edelbrennerei Bischof

www.brennerei-bischof.de
www.dieBrennerin.de

Anton & Franziska Bischof
Hauptstr. 8 / Zum Kreuz 3
97797 Wartmannsroth
Tel: 09737 1318 oder 0176 9792 8520
info@brennerei-bischof.de

Öffnungszeiten:
jederzeit nach telefonischer Vereinbarung



Produktangebot:

Großes Sortiment an feinen Edelbränden, Whisky und Liköre; Brennereibesichtigungen und Verkostungen

Besonderheiten:

In der 4. Generation brennen die Bischofs nun auf ihrem Hof hochwertige Getreide- und Obstbrände. Seit Mitte der 90er Jahre ist Anton Bischof über die Region hinaus bekannt für seinen Rhöner Whisky und die Qualität seiner Obst-Edelbrände. Leidenschaft wird hier zu Qualität: vom Sammeln der

Wildfrüchte, über das sorgfältige Einmaischen und Brennen bis hin zur geduldsamen Lagerung. Mit Franziska Bischof steht nun erstmals eine junge Frau vor dem Brennkessel. Sie wird die Familientradition mit neuen Ideen weiterführen. Die ausgebildete Edelbrandsommelière entführt regelmäßig interessierte Gruppen in die spannende Welt der hochprozentigen Aromen.



Bold's Schnapsideen

Geistvolles aus der Rhön

www.brennerei-bold.de

Fuldaer Straße 14,
direkt an der B27
97797 Neuwirtshaus
Tel. 09737 422
bolds-schnapsideen@t-online.de

Öffnungszeiten:
jederzeit und nach telefonischer Vereinbarung



Produktangebot:

- Rhöner Whisky's
- Birnen- und Apfelbrände alter Sorten
- Wildfrucht- und Getreidebrände
- Feine Liköre
- Wildfruchtaufstriche
- Kräuterführungen
- Geschenkservice
- Schnapsseminare



Besonderheiten:

Wenn man etwas tut, was einem Spaß macht, braucht man nicht mehr zu arbeiten.

Gute Brände herzustellen bedeutet für uns ...
Nachhaltigkeit • bio • Leidenschaft • Rhön • Edelbrand-sommelier • Kräuterführer • regional • handwerklich • hochwertig • respektvoll • Natur • Dinkel • vollaromatisch • Geduld • Süßbirne • Tradition • Slow Food • kreativ • vollreif • Genuss • eigene Rohstoffe,

Wir freuen uns auf Euch



Landbrennerei Kleinhenz

www.brennerei-kleinhenz.de

Hauptstraße 43 a
97797 Wartmannsroth
Tel. 09737 659

Öffnungszeiten:
täglich nach Vereinbarung



Produktangebot:



Wir bieten Edelbrände vollreifer Früchte, fassgereifte Destillate mit feiner Holznote, sowie

einen Singl Grain Whisky aus regionalem Getreide. Eine Überraschung für den verwöhnten Gaumen sind unsere auserwählte Liköre. Eine Besonderheit ist die Beere „Aronia“

Besonderheiten:

Aus Leidenschaft zum Schnaps werden in der Landbrennerei Kleinhenz feinste Früchte und regionales Getreide mit Herzblut für Sie destilliert.

Im Familienbetrieb wird die hohe Kunst der Destillation seit 1959 gepflegt. Bei fränkischen Prämierungen wurden die hohe Qualität der Produkte wiederholt ausgezeichnet.

Unsere erlesene Brände und Liköre können Sie gerne nach Vereinbarung bei einer individuellen Schnapsprobe auf Wunsch mit Brennereiführung verkosten und erwerben. Je nach Gruppengröße in unserer Brennerscheune oder Probiertube.



www.schnapskocher.de

Robert Koch
Quellengasse 9
97797 Völkersleier
Tel: 09737 1271
e-mail: koch-conny@gmx.de

Öffnungszeiten:

Bei uns gibt's keine festen Öffnungszeiten,
doch damit Sie bei uns nicht vor verschlos-
sener Tür stehen bleiben, rufen Sie vorher
bei uns an und machen aus, wann Sie uns
besuchen möchten, im SchnapsKOCHerhaus.



Produktangebot:

Bei uns gibt's feine Brände und Liköre
von Wiesen, Wald und Feld mit Liebe hergestellt.
14 verschiedene Liköre
11 verschiedene Brände
kleine Geschenkideen



Besonderheiten:

Genieß´ unsere Brände und denke daran,
künstliche Aromen und Zusatzstoffe
kommen an unsere Brände und Liköre
ganz gewiss nicht dran.

Sie melden sich bei uns für eine Schnapsprobe an,
damit jeder von unseren Bränden ein paar
probieren kann.

Zwischen Brand und Schnaps, Sie werden sehn,
gibt's noch ne kleine Brotzeit, damit Sie nicht
hungrig nach Hause gehn.

Genussbrennerei Lutz

Die geistreiche Ideenschmiede

www.genussbrennerei-lutz.de

Kapellenweg 5
97797 Windheim
Tel. 09732 5450
info@genussbrennerei-lutz.de

Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag: 9.00- 18.00 Uhr
Samstags: 9.00- 14.00 Uhr
Sonn- und Feiertage: geschlossen

Bei abweichenden Zeiten bitten wir um
telefonische Rücksprache.



Produktangebot:



- Edle Brände, Geiste und Liköre
- Spirituosen und Apfelsecco
- Fruchtaufstriche
- Geschenkkörbe
- Verkostungen und Führungen durch die Brennerei

Besonderheiten:

Ideen alleine reichen für das Besondere nicht mehr aus – auch wenn sie geistreich sind. Heutzutage bedarf es schon mehr: Lust auf Neues, nicht immer Alltägliches in Verbindung mit der uralten Tradition der Brennkunst sowie der Vielfalt der Natur geben immer wieder neuen Ansporn, Innovationen zu wagen und Außergewöhnliches zu leisten.

Betriebsgeschichte:

Der traditionelle landwirtschaftliche Familienbetrieb besteht schon seit 1750. Seit dieser Zeit wird die Tradition und das Geheimnis der Brennkunst von Generation zu Generation weitergegeben. Heute wird der Betrieb von Manfred Lutz, seiner Frau Anna und Sohn Andreas bewirtschaftet. Die Erzeugung edler Destillate und anderer geistreicher Ideen sind heute Schwerpunkt des Unternehmens.



Fazit:

Kleine Brennerei – mit großem Potenzial



Vogler's Hofprodukte

www.voglers-hofprodukte.com

Fuldaer Str. 7
97797 Neuwirtshaus
Tel.: 09737 284

Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag: 13.00- 18.00 Uhr
oder nach telefonischer Vereinbarung



Produktangebot:

Ausgewählte Brände, hausgemachter Eierlikör, Rhönwiese-Dinkel-Nudeln und ein großes Sortiment an Vogler's-Rhön-Gold-Frisch-Ei-Nudeln. Individuelle Geschenkkörbe mit Produkten von Direktvermarktern aus der Rhön und Besichtigung des gläsernen Hühnerstalls nach vorheriger Anmeldung.



Besonderheiten:

Großer Landwirtschaftlicher Betrieb mit Spezialisierung auf die Legehennenhaltung, welcher bereits in 3. Generation geführt wird und ein Zuhause für fast 50.000 Hühner ist.

In unserer Brennerei brennt der Chef hauptsächlich den Kornbrand für die Herstellung des leckeren Eierlikörs nach altem Familienrezept und daneben noch verschiedene Obstbrände von unseren Streuobstwiesen.



Der Brennerweg

Auf den Spuren edler Brände



i Gemeinde Wartmannsroth
Hauptstraße 15
97797 Wartmannsroth
Tel.: 09737/9102-0
www.wartmannsroth.de



i Frankens Saalestück
Kirchgasse 4
97762 Hammelburg
Tel.: 09732/902-430
(Tourist-Info Hammelburg)
www.frankens-saalestueck.de
info@frankens-saalestueck.de



Gefördert durch das Bayerische
Staatsministerium für Ernährung,
Landwirtschaft und Forsten und den
Europäischen Landwirtschaftsfonds für die
Entwicklung des ländlichen Raums (ELER)

www.brennerweg.de

