



NATURPARK SCHWARZWALD
MITTE/NORD

Obstbrennerweg



Nordrach
Luftkurort im Schwarzwald

WARUM EIN OBSTBRENNERWEG ?

Das Destillieren von Obst ist auf den meisten Bauernhöfen im Schwarzwald ein altes Privileg, sofern eigener Obstbau möglich ist. Dieses Recht wird von Generation zu Generation weitervererbt und kann nur käuflich erworben werden, wenn ein anderer Obstbrenner seine Lizenz abgibt. Das Brennrecht dient dazu, das anfallende Streuobst kostendeckend zu verwerten, um dem Landwirt einen Zusatzerwerb zu sichern. Damit verbunden ist der Erhalt unserer einzigartigen Streuobstwiesen und die Offenhaltung der Landschaft. Nur durch eine funktionierende Landwirtschaft ist es möglich, die charakteristisch einmalige Kulturlandschaft des Schwarzwaldes zu erhalten.



Der Obstbrennerweg führt durch diese typische Schwarzwaldlandschaft unseres Tales und verbindet einen Teil der Höfe, die ein Brennrecht haben und ihr eigenes Obst zu edlen Destillaten verarbeiten.

Er soll dazu dienen, dem Besucher die schwere Arbeit unserer Bergbauern nahe zu bringen, Verständnis für deren Probleme zu wecken, um damit zum Erhalt unserer Erholungslandschaft beizutragen. Er soll auch dem Konsumenten die aufwendigen Arbeitsvorgänge vom Obst bis zum fertigen Destillat verdeutlichen und ihm den ursprünglichen, unverfälschten Geschmack dieser Naturprodukte vermitteln.



Kirschblüte im Merkenbach entlang des Obstbrennerweges



Bei den am Obstbrennerweg liegenden Höfen ist es möglich, die Brennerei zu besichtigen, Schnapsproben zu machen und auch das Destillat Ihres Geschmacks zu erwerben.

Den Vorgang des Schnapsbrennens mitzuerleben ist nicht immer möglich, weil dies mit strengen zoll- und steuerrechtlichen Auflagen verbunden ist, denen ein langer, reglementierter Anmeldevorgang vorangeht.

Geführte Wanderungen auf dem Obstbrennerweg können gegen Kostenerstattung bei der Touristen-Information Nordrach, Telefon 07838/929921 oder touristen-info@nordrach.de gebucht werden.

50% Preisnachlass direkt im Taxi, für alle Fahrten von und nach Nordrach sowie innerhalb von Nordrach. Max. 15,--Euro Zuschuss pro Fahrt von der Gemeinde.

Taxi Schnurr 07835/8813



Likör-Ansätze

GESCHICHTE DES OBSTBRENNENS

Alkoholische Getränke genossen die Menschen schon im klassischen Altertum. Sie waren den Nomaden der Steppen Asiens genauso bekannt wie den Arabern und den Germanen. Der Begriff Alkohol stammt von den Arabern und bedeutet „das Geistige oder das Feinste“.

Über die Geschichte des Obstbrennens gibt es vielfältige, aber keine genauen Ursprungskennnisse. Bekannt ist, dass der Ursprung der Destillation medizinischen und kosmetischen Zwecken diente.

Destilliert wurde vornehmlich in Klöstern. Auch Hildegard von Bingen beschäftigte sich damit. Die ältesten handschriftlichen Rezepte zum Weinbrennen aus dem 12. Jahrhundert stammen aus Italien, die aus dem heutigen Deutschland etwa 100 Jahre später. Vitalis de Furno, Bischof von Basel, schreibt um 1300 dem Weingeist wahre Wunderkräfte zu: „Er bewahre Fleisch vor Fäulnis, kuriere Wunden, heile Paralyse (Lähmungen) und andere Krankheiten, sein Genuss verleihe den Menschen Freude und Heiterkeit“.



Erster bekannter Destillieraufsatz

**Von allen gepreuten
wassern in welcher maß man die
nützen und gebrauch sol zu gesündheit und
frölichheit der gesechtes der menschen.**



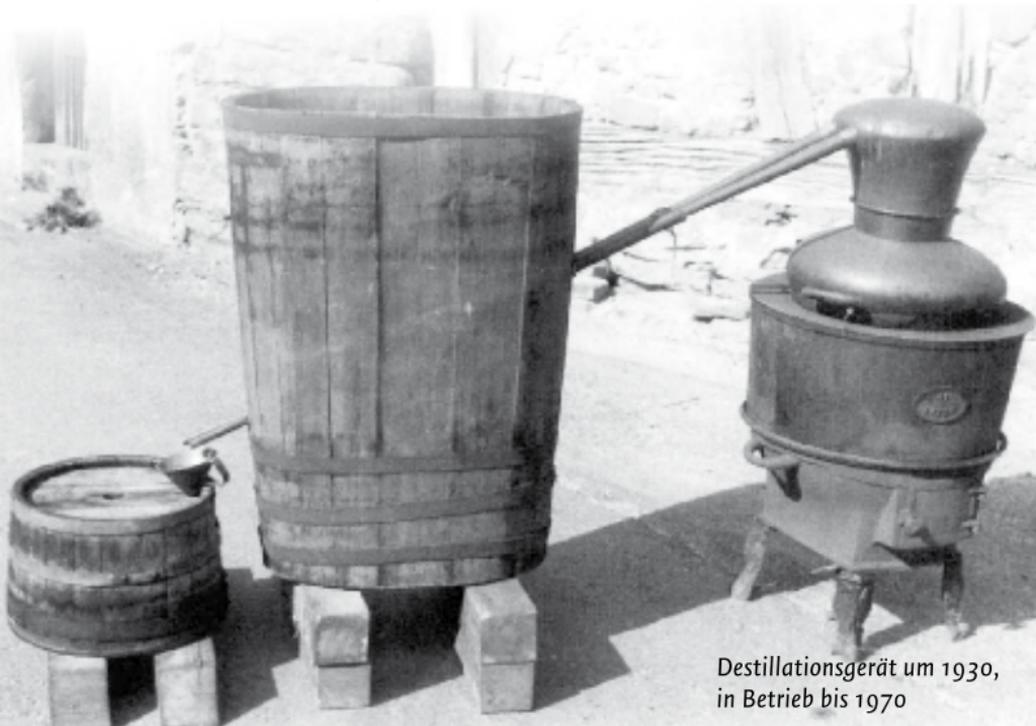
Um 1317 tauchen Berufsbezeichnungen wie Brennwater, Winbrenner und Branntweiner auf. Über Jahrhunderte war das Destillieren jedoch ein Privileg der Frauen, die als Wasserbrennerinnen auch einen reichhaltigen Erfahrungsschatz über die Heilmethoden der Destillate hatten.

Gebrannt wurden in erster Linie Rückstände aus der Weinbereitung wie Hefe und Trester; auch Bierhefe wurde gebrannt. Dies geht aus dem Straßburger Destillierbuch aus dem Jahre 1512 hervor. Wann genau die ersten Schnäpse aus Obst gebrannt wurden, ist nicht bekannt. Noch im 17. Jh. gibt es für den Obstbrand keine gesicherten Zeugnisse. Es wird vermutet, dass der Ursprung in den obstreichen Gebieten der Oberrheinebene zu suchen ist. In Jahren mit großen Ernteerträgen blieb viel Obst unverkauft und verfaulte oft ungenutzt. Der Gedanke lag also nahe, diese „Überproduktionen“ und die als Tafelobst nicht verkäufliche Ware anderweitig zu nutzen. So entstanden die vielen Kleinbrennereien im Südwesten Deutschlands. In Deutschland gibt es ca. 26.000 Kleinbrennereien, davon in Baden-Württemberg ca. 17.000 und im Ortenaukreis etwa 6.000. Alle zusammen verarbeiten circa 200.000 t Obststoffe im Jahr. Diese verteilen sich wie folgt:



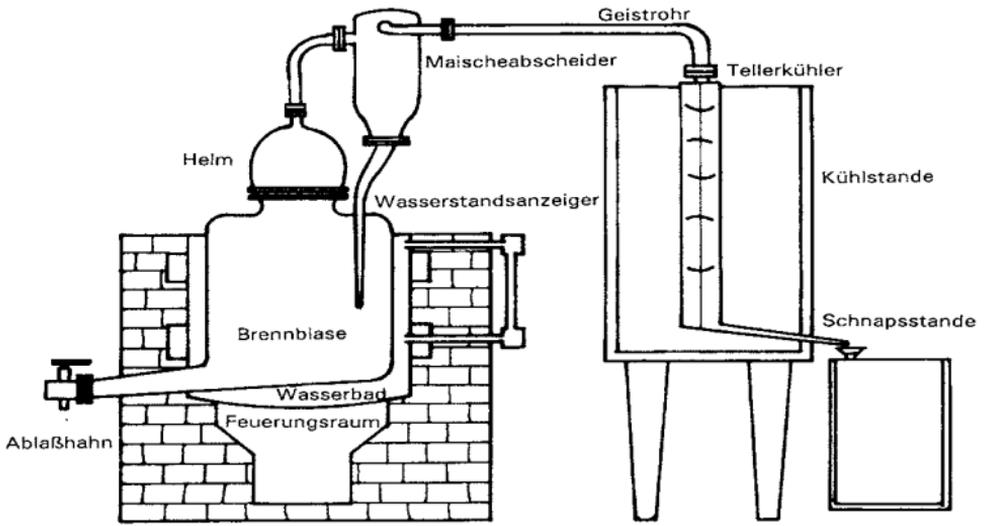
Schwarzwälder Schnapsträger

Äpfel	54%
Birnen	29%
Zwetschgen, Pflaumen, Mirabellen und Renekloden	10%
Kirschen	4%
Topinambur	2%
Sonstige (Pfersiche, Aprikosen, Quitten usw.)	1%.



Destillationsgerät um 1930,
in Betrieb bis 1970

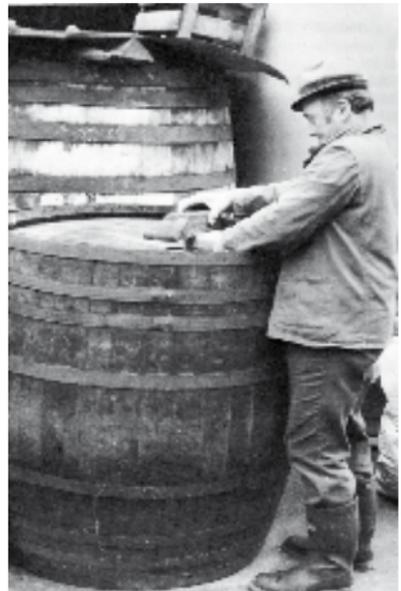
WIE ENTSTEHT BRANNTWEIN



Schema einer Brennerei-Anlage

Die Grundstoffe unserer regionalen Kleinbrennereien sind Obst (Kern- und Steinobst), Topinambur, Weizen und Obstrückstände wie Hefe und Trester.

Aus dem Obst wird zunächst eine sogenannte Maische hergestellt. Dabei wird das Kernobst und die Topinambur-Kartoffel zerkleinert und in Gärbottichen oder Fässern zur Gärung gebracht. Steinobst bleibt unzerkleinert. Getreide wird geschrotet.



Einmaischen von Früchten



Bei der Gärung wird der in der Frucht enthaltene Zucker in Alkohol umgewandelt. Dies geschieht oft lange vor dem Destillationsvorgang, kurz nach der Erntezeit der Früchte. Gebrannt wird überwiegend in der kalten Jahreszeit, wenn die Feldarbeit ruht.

Streckenverläufe

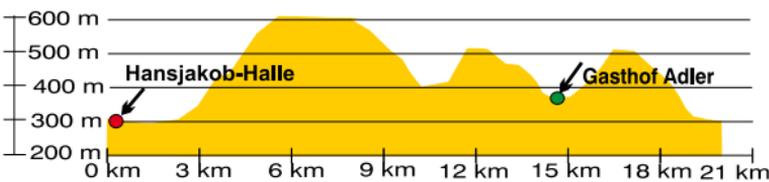
Der Obstbrennerweg hat vier verschiedene Routen, ist beschildert und führt größtenteils über vorhandene Wanderwege.

- 1. Die Gesamtstrecke** um das Tal, ca. 20 km Länge= gelber Streckenverlauf in der Karte. **Start bei der Hansjakob-Halle im Dorf** oder beim **Gasthof Adler im Hintertal**.
- 2. Teilstrecke Vordertal**, ca.15 km Länge= gelbe Strecke mit roter Abkürzung. Start bei der **Hansjakob-Halle im Dorf**.
- 3. Teilstrecke Hintertal**, ca. 11 km Länge= gelbe Strecke mit grüner Abkürzung. Start beim **Gasthof Adler im Hintertal**.
- 4. Rollstuhl- und kinderwagengerechte Strecke**, 3,5 km Länge, fast steigungsfrei, oranger Streckenverlauf, Start bei der **Hansjakob-Halle im Dorf**.

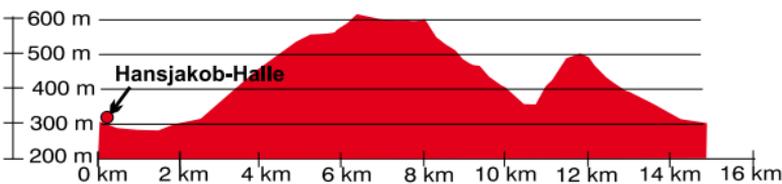
Die Teilstrecken 2 und 3 sind komplett mit Infotafeln versehen, deshalb ist es möglich, dass auf der Gesamtstrecke Infotafeln zweimal vorkommen. Die Strecken können in beide Richtungen begangen werden. An den Startpunkten sind also 2 Richtungspfeile für die jeweils gewünschte Wegerichtung angebracht.

An der Strecke liegen Bauernhöfe, die Obst brennen und ihre Produkte selbst vermarkten. Dort kann die Brennerei besichtigt und Branntwein verkostet und gekauft werden. Die Höfe sind in der Wanderkarte mit Kreisnummern versehen. Bei jedem Hof ist eine Infotafel über die Geschichte und die Hofprodukte angebracht.

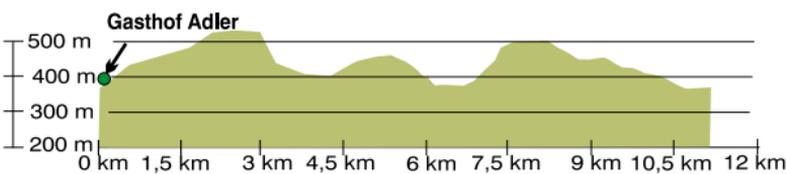
Gruppen können für alle Wanderungen einen Wanderführer gegen Entgelt buchen.



Gesamtstrecke ca. 20 km, Startpunkt Hansjakob-Halle ● oder Gasthof Adler ●



Vordertalstrecke ca. 15 km, Startpunkt Hansjakob-Halle ●



Hintertalstrecke ca. 11 km, Startpunkt Gasthof Adler ●

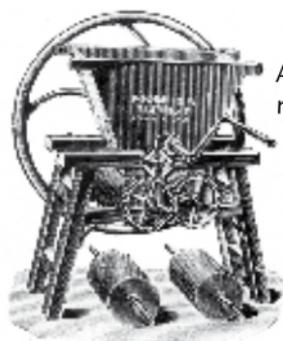
Wie werden Geiste und Liköre gemacht

Beerenfrüchte, vor allem Himbeeren haben zu wenig Zucker um daraus Alkohol im traditionellen Gärverfahren zu gewinnen. Den erntefrischen Früchten setzt man deshalb Alkohol zu. Für hochwertige Geiste werden keine Plantagenfrüchte, sondern Wildbeeren verwendet. Die Beeren werden durch das Alkoholgemisch konserviert und der zugesetzte Schnaps nimmt ihr Aroma auf. Das Alkohol-Beeren-Gemisch wird anschließend destilliert. Diese Produkte heißen Geiste, der Name Branntwein, Wasser oder Schnaps ist unzulässig.

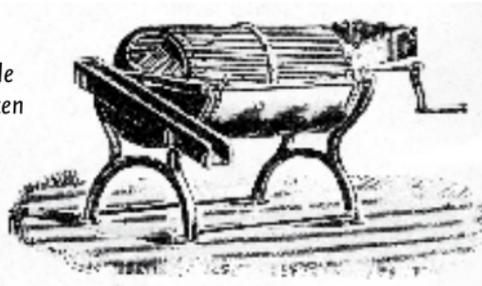
Liköre sind Fruchtauszüge mittels Branntwein, denen je nach Bedarf und Geschmack Zucker, Kräuter und Gewürze beigegeben werden. Dabei werden den gesammelten Beeren, Blüten, Früchten, Blättern, Kräutern und Wurzeln im Mazerationsverfahren (Kaltauszug) hochprozentige, meist geschmacksneutrale Schnäpse beigegeben. Die Mazerationsdauer beträgt in der Regel ca. 4 Wochen an einem warmen, sonnigen Ort. Dabei soll der Ansatz öfters durchgeschüttelt werden, um einen höchstmöglichen Wirkstoff- und Aromauszug zu erhalten. Danach wird der Auszug abgefiltert und entweder mit einer Kandiszucker- oder Honiglösung gesüßt und eventuell mit Gewürzen angereichert. Dabei sind der Fantasie und den Geschmackswünschen keine Grenzen gesetzt.



Beerenlikör-Ansatz



Alte Obstmühle
mit zwei Walzen



Einfache Wäschetrommel
zum Reinigen von Topinambur

Die vergorene Maische wird beim Brennen erhitzt, wobei der Alkohol vor dem Wasser verdampft. Der stark alkoholhaltige Dampf wird durch eine Rohrleitung in einen Kühler geleitet, wo er sich abkühlt, kondensiert und als Alkohol austritt. Beim Beginn des Vorgangs hat der Alkohol zwischen 70 und 80%, wenn der Alkoholgehalt der abgekühlten Flüssigkeit unter 35% fällt, wird der Brennvorgang beendet. Es gibt Brenngeräte, bei denen zweimal gebrannt wird (Rohbrand und Feinbrand) und Geräte bei denen durch einen einmaligen Brennvorgang das Endprodukt erreicht wird. Als Trinkschnaps wird nur der Mittellauf zwischen 50 und ca. 65% verwendet. Er wird gefiltert und auf Trinkstärke verdünnt. Der Vor- und Nachlauf wird für industrielle und chemische Weiterverarbeitungen an die Branntweinmonopolgesellschaft steuerfrei verkauft.



Moderne Obstbrenn-Anlage
auf dem Riehlehof

STEUERN & ZOLL

Abfindungsbrennereien und Stoffbesitzer gibt es nur in Süddeutschland

Die Herstellung von Alkohol ist seit jeher mit hohen Steuern und Zöllen belegt und bedarf der behördlichen Genehmigung. Verstöße werden mit hohen Strafen, im Extremfall mit dem Entzug der Lizenz bestraft. Der Brennvorgang muss beim Zollamt angemeldet und von diesem genehmigt werden. Dabei wird entsprechend der angemeldeten Maischenmenge und dem Inhalt der Brennblase die benötigte Zeit festgelegt, in der gebrannt werden darf. Eine Überschreitung der Zeit ist nicht möglich und gilt bereits als Zollvergehen.

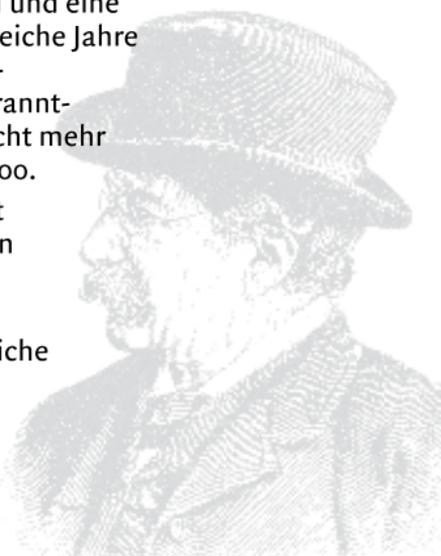
Die erzielten trinkbaren Mengen können entweder versteuert und selbstvermarktet oder zum steuerreduzierten Betrag an die Branntwein-Monopolgesellschaft abgegeben werden. Ab 01.01.2018 ist das Branntweinmonopol nicht mehr gültig und der Brand muss versteuert werden.

Wieviel Steuer ist auf einem Liter Alkohol?

Auf einem Liter reinen Alkohol wird 10,22 EUR Branntweinsteuer erhoben. Das sind für 0,5 Liter mit 42% Vol 2,13 EUR + MwSt.

Das Gesetz unterscheidet zwischen:

- 1. Abfindungsbrenner** sind Kleinbrenner mit einer jährlichen Lizenz für 300 Liter Alkohol mit 100%, das sind etwa 750 Liter Schnaps zu 40%. Ausnahmen in obstreichen Jahren und eine Übertragung auf andere, weniger obstreiche Jahre sind möglich. Die Zahl der Abfindungsbrennereien darf seit Einführung des Branntweinmonopolgesetzes im Jahre 1919 nicht mehr erhöht werden. Sie beträgt derzeit 30.000.
- 2. Stoffbesitzer** sind Grundbesitzer mit Obst ohne eigene Brennerei. Sie können bei einem Abfindungsbrenner jährlich bis 50 Liter Alkohol zu 100% brennen.
- 3. Verschlussbrennereien** sind gewerbliche Brennereien, deren gesamt erzeugter Alkohol in Sammelgefäßen oder Messuren durch das Zollamt erfasst werden. Die Anlagen sind durch Gitter, Metallmäntel und Plomben gesichert.



Stationen der Branntweinsteuergesetzgebung

- 1422: Danzig, früheste belegte Abgabe
- 16. Jh.: Deutschland, Abgabe auf Branntwein
- 1695: Württemberg, Einführung der Schankabgabe
- 1812: Baden, Brennraumpauschalierungssteuer
- 1837: Baden, einheitliche Besteuerung gewerblicher und landwirtschaftlicher Brennereien
- 1852: Württemberg, Einführung der Maischraumsteuer
- 1887: Deutsches Reich, Anschluss der süddeutschen Länder an die Brennsteuergemeinschaft.
- 1912: Deutsches Reich, Sonderrechte für Obstbrenner in Baden, Bayern und Württemberg.
- 1919: Deutsches Reich, Branntweinmonopolgesetz.

GEHEIM-(SCHWARZ-) BRENNEREIEN



Zu allen Zeiten galt Alkohol und vor allem der Branntwein nicht nur als Genussmittel. Er war in schlechten Zeiten auch Seelentröster der Armen und Verzweifelten und ein begehrtes Tauschmittel gegen andere Waren jeder Art. Der relativ hohe Preis, die hohen Steuern und das Verbot der Herstellung war ein guter Nährboden für Geheimbrennereien. Die Gier nach Alkohol mobilisierte die Fantasie und ließ sie die schillerndsten Blüten treiben. Geheimbrennereien ließen sich überall installieren. In der Küche, im Schlafzimmer, in der Waschküche, im Stall auf dem Dachboden, in Verstecken im

Wald, ja selbst in Gefängniszellen wurde gebrannt. Dies alles auf den seltsamsten und nicht immer ungefährlichen Geräten.

Im Schnapsmuseum in Bönningheim bei Ludwigsburg kann man in der größten Ausstellung Deutschlands diese Relikte bestaunen. Meistens flog die Sache auf, weil der starke Alkoholgeruch beim Destillieren oder aufmerksame Nachbarn den Geheimbrenner verriet. Selbstverständlich wurde auch in etablierten Brennereien von Kleinbrennern „schwarz gebrannt“, oft im Anhang an genehmigte Zeiten oder zu nicht gemeldeten Zeiten. Wer sich erwischen ließ, riskierte hohe Strafen und den Entzug der Lizenz.



**Exponate
aus dem
Schnapsmuseum
in Bönningheim
bei Ludwigsburg**

VERANSTALTUNGEN & KULINARIK

RUND UM DEN OBSTBRENNERWEG

Brennhislitag – Genuss von Brennhisli zu Brennhisli

Die Nordrachter Obstbrenner entlang des Wanderweges öffnen jedes Jahr an Fronleichnam ab 10 Uhr ihre Türen und laden zum Brennhislitag ein. Man wandert durch das herrliche Nordrachtal, vorbei an der Blütenpracht der Streuobstwiesen, wo sich wunderbare Ausblicke auf die idyllische Schwarzwaldlandschaft eröffnen. An den Höfen kann Halt gemacht, die Brennerei besichtigt und heimische Köstlichkeiten und Gaumenschmankerl verköstigt werden.

Nordrachter Obstbrennertag

Alle zwei Jahre im Frühjahr findet der Nordrachter Obstbrennertag statt – probieren Sie von den über 100 hervorragenden Bränden und Likören der Brenner aus dem Mittleren Schwarzwald Gengenbach - Harmersbachtal. An diesem Tag kann man hautnah erfahren, wie die außergewöhnlichen Tropfen hergestellt werden. Ebenso können Brennereianlagen, Zusätze, Flaschen, Etiketten und vieles mehr begutachtet werden.

Der süße Obstbrennerweg

In der kleinen Chocolaterie, im Herzen von Nordrach, werden in der hauseigenen Schokoladen- und Pralinen-Manufaktur feinste Köstlichkeiten hergestellt.

Bei der Pralinen-Auslese „Nordrachter Obstbrennerweg“ werden die Pralinen mit Likören und Schnäpsen der örtlichen Obstbrenner gefüllt. So können Sie den Obstbrennerweg in süßer Form mit nach Hause nehmen und auf der Zunge zergehen lassen. www.choco-l.de



Regionales im Glas: Edelbrand-Cocktail

- 4 cl Kirschwasser
- 2 cl Zuckersirup
- 4 cl naturtrüber Apfelsaft
- 4 cl Schwarzer Johannisbeersaft

Alles zusammen mit drei Blättern Zitronenmelisse shaken. In ein Cocktailglas (ca. 280 ml Glas) füllen. Eiswürfel zuvor hineingeben. Mit Zitronenlimonade auffüllen. Die Dekoration, Apfelschnitz in Zucker gewälzt und Zitronenmelisse, mit Spieß über das Glas hängen. Zum Wohl!



NORDRACHER BRENNER UND IHRE PRODUKTE

In Nordrach gibt es über 110 Abfindungsbrennrechte, wovon ca. 70 noch aktiviert sind und ca. 30 Betriebe betreiben Selbstvermarktung. Am Obstbrennerweg liegen folgende Betriebe.

- ① Familie Schwarz, Riehlehof, Hutmacherdobel 4, Tel. 07838/316
- ② Familie Zimmerer, Hutmacherdobel 9, Telefon 07838/955299
- ③ Familie Muser, Flacken 3, Telefon 07838/1456
- ④ Familie Bohnert, Stollengrundhof, Telefon 07838/328
- ④a Familie Horsthemke, Kienzlehof, Stollenbg. 15, Tel. 07838/955361
- ⑤ Familie Zimmerer, Haberittihof, Telefon 07838/324
- ⑥ Familie Becherer, Birkhof, Bärhag 3, Telefon 07838/1283 und 955546
- ⑦ Familie Webering, Heidenbühlhof, Telefon 07838/663
- ⑧ Familie Scholl, Kohlberg 7, Telefon 07838/955071
- ⑨ Familie Haas, Haashof, Kohlberg 6, Telefon 07838/1234
- ⑩ Familie A. Boschert, Boscherthof, Ernsbach 8, Telefon 07838/577
- ⑪ Familie Schwarz, Schwarzhof, Ernsbach 10, Telefon 07838/1042
- ⑫ Familie Spitzmüller, Gaberhansenhof, Im Dorf 63, Tel. 07838/96820
- ⑬ Familie Spitzmüller, Hermehansenhof, Im Dorf 33, Tel. 07838/226
- ⑭ Familie Schmiederer, Bergstr. 7, Tel. 07838/9554727, (Verkaufsstelle)

Bewirtung auf direkte Anfrage bei den Höfen

Die Hofbrennereien erzeugen folgende Produkte:

Destillate: Kirschwasser, Sauerkirschwasser, Wildkirschwasser, Zibärtele, Zwetschgen, Obstbrand, Apfelbrand z.T. sortenrein, Williams, Birnenbrand, Pflaumenbrand, Mirabell, Topinambur, Korn, Quittenbrand, Hefe und Apfeltrester.

Liköre: Waldbeeren, Himbeer, Heidelbeer, Brombeer, Kirsch, Mirabell, Schlehen, Holunderblüten, Holunderbeeren, Kräuter, Johannisbeer schwarz/rot/gelb, Blutwurz, Walnuss, Kiwi, Pfefferminz, Stachelbeer, Salbei-Topinambur.



Altes Brennhausle
am Obstbrennerweg

EINKEHRMÖGLICHKEITEN & NORDRACH

- A** Gasthaus Stube, Im Dorf 28, Telefon 07838/202, Do Ruhetag, www.stube-nordrach.de
 - B** Café Wiwa, Winkelwald 2-4, Telefon 07838/216, kein Ruhetag
 - C** Event-Restaurant Spitzerhof*, Allmend 11, Telefon 07838/95 56 69, www.partyservice-spitzmueller.de
 - D** Vesperstube Mühlenstüble, Allmend 2, Tel.07838/356 und 955863, Di Ruhetag
 - E** Gaststätte Vogt auf Mühlstein, Telefon 07838/9559410, Mo/Di Ruhetag, www.vogt-auf-muehlstein.de
 - F** Café Vital, Kolonie, Telefon 07838/82220, kein Ruhetag
 - G** Gasthof Moosbach, Telefon 07838/95520, Mo/Di Ruhetag, www.moosbach-schwarzwald.com
 - H** Naturfreundehaus Kornebene, Telefon 07838/770, geöffnet an Wochenenden, Feiertagen und Baden-Württem. Schulferien
 - I** Heidenbühlhof*, Heidenbühl 2, Tel. 07838/663, www.heidenbuehl-hof.de
Straußenwirtschaft in den Monaten Juni, Juli und September
 - J** Restaurant Krummholzstub, Huberhofstr. 24, Telefon 07838/721, Di Ruhetag, www.krummholz-stub.de
 - K** Café Erdrich, Im Dorf 47, Telefon 07838/216, Do Ruhetag
- * = Auf Anfrage geöffnet.

Besondere Attraktionen in Nordrach

- Puppen- und Spielzeugmuseum mit ca. 6.000 Exponaten
- Heilkräutergarten am Ortseingang mit ca. 160 verschiedenen Pflanzen
- Maile-Gießler-Mühle (alte Getreidemühle)
- Historischer Kohlenmeiler im Moosbachtal
- Höhenwanderweg Historische Stätten
- Holzschnitzerei und Keramikmalerei Eble
- 130 km gut beschilderte Wanderwege jeder Schwierigkeit
- Geführte Wanderwochenenden, Themenwanderwege
- Sieben ausgewiesene Nordic Walking Rundtouren
- Beschilderte Mountainbike-Strecken durchs Tal und im Moosgebiet
- Historische Backofenschmiede

Touristen-Information, Im Dorf 26, 77787 Nordrach, Tel. 07838/92 99 21, Fax 92 99 24, touristen-info@nordrach.de, www.nordrach.de



Impressum

Herausgeber: Gemeinde Nordrach

Idee, Konzept und Texte: Albert Schwarz, Nordrach

Satz & Druck: WEMAPRINT, Inh. Stefan Thrun, Ortenaustr. 27,

77743 Neuried, info@wemaprint.de, www.wemaprint.de

Fotos: Albert Schwarz, Nordrach, C. Eberle, Riedetsweiler

Kari-August Lehmann, Oberharmersbach, Theresa Litty, Nordrach, Archiv

Gemeinde Nordrach, Herbert Schwarz, Nordrach, Martina Webering,

Nordrach, DB-Photographx - Dennis Börschig, Zell a.H.,

Mittlerer Schwarzwald Gengenbach – Harmersbachtal,

Quellen: Schwarzwälder Schnapsbrevier, Verlag C. F. Müller

Geistreich, Schnapsmuseum, Bönnigheim.

Streckenführung: Josef Laifer, Albert Schwarz,

Hubert Bruder, Eugen Zimmerer, Klaus Spitzmüller.

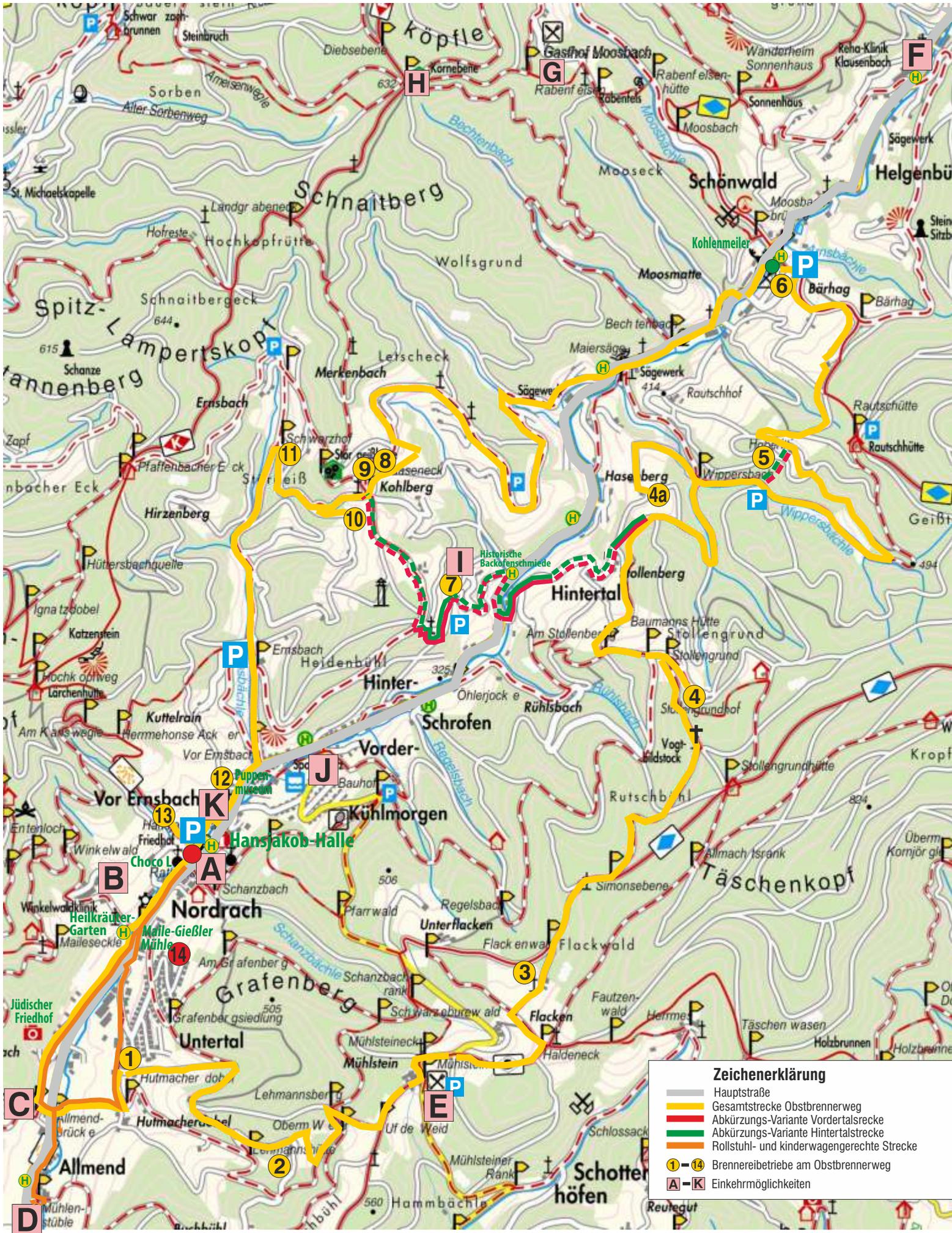


Dieser Projekt wird gefördert durch den Naturpark Schwarzwald Mitte/Nord, mit Mitteln der Lotterie Glücksspirale und der Europäischen Union (ELER).



Wir sind Partner und Förderer des Naturparks





Zeichenerklärung

- Hauptstraße
- Gesamtstrecke Obstbrennerweg
- Abkürzungs-Variante Vordertalsstrecke
- Abkürzungs-Variante Hintertalsstrecke
- Rollstuhl- und kinderwagengerechte Strecke
- ① - ⑭ Brennereibetriebe am Obstbrennerweg
- A - K Einkehrmöglichkeiten

- | | | |
|--------------------------------------|---------------------------------------|-----------------------------------|
| A Gasthaus Stube | E Gaststätte Vogt auf Mülstein | I Heidenbühlhof |
| B Café Wiwa | F Café Vital | J Restaurant Krummholzstüb |
| C Event-Restaurant Spitzerhof | G Gasthof Moosbach | K Café Erdrich |
| D Vesperstube Mühlenstüble | H Naturfreundehaus Kornebene | |

Nach Zell a.H.