

Unser Angebot

Gartenführung wie beschrieben

Kosten: 13,00 €/Person

Dauer ca. 1 – 1,5 Std.

Brennereiführung wie beschrieben

Kosten: 13,00 €/Person

Dauer ca. 1 – 1,5 Std.

Kombinierte Garten- und
Brennereiführung

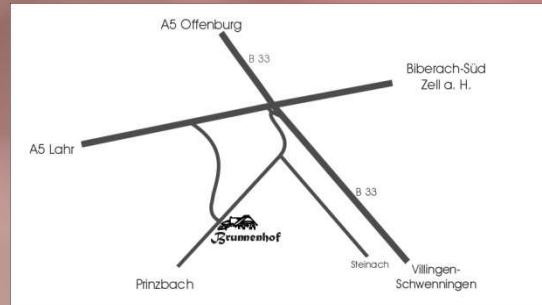
Kosten: 18,00 €/Person

Dauer ca. 2 – 2,5 Std.

Mindestteilnehmerzahl: 8 Pers.



So finden Sie den Brunnenhof?



Untertal 14
77781 Biberach-Prinzbach

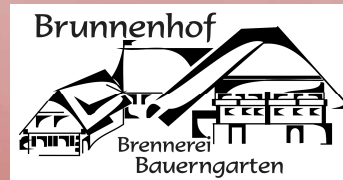
Gerne gebe ich Ihnen telefonisch
oder per E-Mail Auskunft!

Rita Vitt
Tel.: 07835-549898
info@brennerei-vitt.de
www.brennerei-vitt.de

Teilnehmerin von
"Lecker aufs Land"
2011



Teilnehmerin von
"Mein leckerer Garten"
2021



Einladung zum Besuch auf dem Brunnenhof In Prinzbach

Begeben Sie sich auf die Spuren unserer Natur.

In unseren Bränden und Likören haben
wir haben die Geister unserer heimischen
Beeren und Früchte für Sie gefangen.



Erleben Sie auch unseren Bauern-
und Kräutergarten mit seinen
Geschichten aus zwei
Jahrhunderten.

Der Brunnenhof, 1802 als Kinzigtäler Eindachhof erbaut, ist umgeben von dem dazugehörenden 35 ha großen Wiesen- und Waldgrundstück.



Das Recht, Alkohol aus Früchten herzustellen ist mit dem Hof verbunden und besteht seit rund 300 Jahren. Im Leibgedinghaus befindet sich das kupferne Brenngerät, mit dem der „Geist“ aus den Fruchtmaischen destilliert wird.

Zum Hof gehört schon immer ein Garten, der die vielen Hausbewohner mit Gemüse und Beeren versorgt.

In diesem Bauerngarten wird heute noch traditionelles Gemüse, Kräuter und Blumen angebaut. Doch auch Neuem war und ist man aufgeschlossen und was sich bewährt darf bleiben.

Der Garten liefert Nahrungs- und Heilmittel für Mensch und Tier auf dem Hof.

Bauerngartenführung



Gemeinsam wird der Kräutergarten erkundet. Intensive Düfte besonderer Pflanzen riechen und schmecken wir hier. Viele Geschichten um Anbau und Wirkung wird von mir, der erfahrenen Gärtnerin, weitergegeben.

Danach gibt es Kräuterhäppchen und Tee im Innenhof zum Verkosten.



Abschließend freue ich mich auf Ihre Fragen, Anregungen und Gespräche.

Brennereiführung



Im Brennraum wird das Herstellen von Obstbränden und Geisten am Gerät anschaulich erklärt und vielleicht schon ein „Probiererle“ verkostet.



Danach geht es durch den Innenhof in den Verkostungsraum, wo im gemütlichen Ambiente weitere 5 Liköre oder Brände probiert werden. Viel Interessantes gibt es zu berichten über das Brennen, das Obst, die Beeren und die alten Zeiten der Brennereigeschichte.