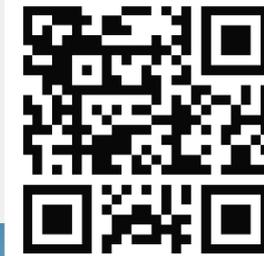


Hier liegt das Gute so nah!

HOFGÜTER UND ERZEUGER IN BIBERACH
MIT ORTSTEIL PRINZBACH



GEMEINDE BIBERACH/BADEN
TOURIST-INFO
HAUPTSTRASSE 27
DE-77781 BIBERACH/BADEN

TELEFON: +49 7835 6365-11
TELEFAX: +49 7835 6365-20
E-MAIL: TOURIST-INFO@BIBERACH-BADEN.DE
WWW.BIBERACH-BADEN.DE



Grüßwort der
Bürgermeisterin

Willkommen in Biberach-Baden.

Hier genießt man richtig!

„Biberach – ein schönes Stück Schwarzwald“ – Unser Gemeindefoto verrät schon einiges. In Biberach mit dem Ortsteil Prinzbach fühlen Sie sich rundum wohl. Genießen Sie eine schöne Zeit bei uns und kommen Sie auf den Geschmack!



Doch was bedeutet eigentlich richtiges Genießen? Zum Genuss gehört selbstverständlich der Gaumen. Geschmäcker sind bekanntlich verschieden, aber hier bei uns in Biberach und Prinzbach finden Sie die unterschiedlichsten Köstlichkeiten – da ist für jeden etwas dabei.

Allerdings nicht allein nur der Geschmack bedeutet „richtig“ genießen. Bei uns zählt hierzu auch, dass unsere regionalen Erzeuger bei der Herstellung ihrer Produkte darauf achten, dass ihre Arbeit gut für Mensch, Tier und die Natur in unserem schönen Schwarzwald ist – Behutsamkeit und Sorgfalt sind zentrale Prinzipien. Die Liebe und Leidenschaft der Erzeuger zu ihrer Arbeit spiegeln sich in den Produkten wider.

Lassen Sie es sich bei uns so „richtig“ schmecken...
Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Ihre
Daniela Paletta
Bürgermeisterin

1

Hofbrennerei Vitt – Brunnenhof

• *Brennereiführung*
Besichtigung des Brennraums und Verkostung von 6 Bränden und Likören im bäuerlichen Ambiente.
6,50 €/Person, Mindestteilnehmerzahl: 8 Personen

• *Bauerngartenführung*
Spaziergang durch den großen Bauerngarten mit Kräutern und Beeren. Verkostung von 3 Likören im Garten.
6,50 €/pro Person, Mindestteilnehmerzahl: 8 Personen

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

2

Kulturheidelbeeren Lerch

• *Heidelbeerverkauf ab Hof*
Unsere Öffnungszeiten: Während der Saison von Mitte Juni bis Mitte August täglich 8⁰⁰ - 19⁰⁰ Uhr
Tel.: 07835 - 7114 · Fax: 07835 - 634535
lerchmarkus@gmx.de

3

Monikas Kräuterwelt

• *Wildkräuterführungen und Erlebnis-Wanderungen*
Aktuelle Angebote und Termine finden Sie unter:
www.casa-tatu.org/seminare-kurse/kraeuterfuehrungen
Tel.: 07835 - 1361 · monikaheizmann@gmx.de

4

Schmiederhof

• *Während der Erdbeersaison kann selbst gepflückt werden*
Unsere Öffnungszeiten: nach Vereinbarung
Während der Erdbeersaison: täglich 8⁰⁰ - 19⁰⁰ Uhr
Tel.: 07835 - 549111 · während der Erdbeersaison: 07835 - 7108

5

Romanhof

• *Führungen mit anschließender Käseprobe nach Absprache*
Mindestteilnehmerzahl: 6 Personen
Unsere Öffnungszeiten für den Verkauf: FR 15⁰⁰ - 18⁰⁰ Uhr
Tel.: 07835 - 7001 · familieams1@gmx.de

6

Kinzig-Brennerei

• *Führungen ab 10 Personen nach telefonischer Vereinbarung*
• *Vesperstube für Gruppen ab 10 Personen nach Anmeldung*
Unsere Öffnungszeiten für den Verkauf:
DI 14³⁰ - 18³⁰ Uhr · FR 8³⁰ - 18³⁰ Uhr · SA 8³⁰ - 16⁰⁰ Uhr
Tel.: 07835 - 547794 · Mobil: 0171 - 4951382
brosamer@kinzigbrennerei.de · www.kinzigbrennerei.de

„Immer wieder neu das Beste der Natur zur Entfaltung zu bringen – das nennen wir Brennen mit Tradition.“

Fast wie in eine andere Zeit versetzt, so fühlen sich die Besucher des „Brunnenhofs“. Seit über 200 Jahren existiert der Hof im traditionellen Schwarzwaldstil; altherwürdig eingebettet in eine wunderbar urtümliche Landschaft entführt er Besucher in vergangene Tage. Auf frische Genüsse müssen diese dabei aber nicht verzichten, im Gegenteil: Mit einer mehr als reichhaltigen Auswahl an exquisiten Bränden und Likören verwöhnt Rita Vitt Gäste aus Nah und Fern. Als Brennmeisterin weiß sie genau, wie man Qualität erzeugt – und verwendet deswegen ausschließlich heimische Früchte und Kräuter.

HOFBRENNEREI VITT



Hofbrennerei Vitt – Brunnenhof
Untertal 14 · 77781 Biberach-Prinzbach
Tel.: 07835 - 549898 · info@brennerei-vitt.de · www.brennerei-vitt.de

„Schmeckt richtig lecker und ist dazu auch noch richtig gesund: die Kulturheidelbeere ist einfach eine tolle Frucht.“

Von weit her – nämlich aus Nordamerika – stammt die immer beliebter werdende Kulturheidelbeere. Sie ist aus verschiedenen Züchtungen hervorgegangen und anders als bei den heimischen Heidelbeeren, die auch als Blaubeeren bekannt sind, ist ihr Fruchtfleisch nicht blau, sondern weiß. Zahlreichen Studien zufolge gilt sie als Cholesterin-Senker. Neben der gesundheitsfördernden Wirkung schmeckt sie aber auch einfach hervorragend! Auf dem Beerenhof von Familie Lerch in Biberach gibt's Kulturheidelbeeren in Hülle und Fülle. Während der Saison von Juni bis August sind sie ab Hof erhältlich.



Kulturheidelbeeren Lerch · Erzbach 4 · 77781 Biberach
Tel.: 07835 - 7114 · Fax: 07835 - 63 45 35
lerchmarkus@gmx.de



KULTUR-HEIDELBEEREN LERCH



„Delikatessen vom Wald- und Wiesenrand – und dabei Natur wahrnehmen, erleben, verstehen und genießen.“

Das Wissen um die Kraft besonderer Kräuter war früher ein Privileg. Nicht selten wurde es innerhalb klösterlicher Mauern gepflegt und verfeinert. Dass alles Gute nicht nur von oben, sondern auch von unten kommt, weiß man im Kräutergarten der Familie Heizmann ebenfalls schon seit langem. Besonders eindrucksvoll zur Geltung gelangen die Pflanzen und Gewächse indes erst im Zusammenspiel mit weiteren kulinarischen Genüssen. Deshalb teilt Monika Heizmann ihre Kräuter- und Natur-Kenntnisse nicht nur mit Besuchern ihres Gartens oder auf ausgedehnten Wildkräuterführungen, sondern auch mit heimischen Bäckereien und regionalen Gastronomen – ein köstliches Zusammenspiel!



Monika Heizmann – Kräuterpädagogin · Rebhofweg 8 · 77781 Biberach
Tel.: 07835 - 1361 · Mobil: 0151 - 68407541 · monikaheizmann@gmx.de
www.casa-tatu.org/wildkraeuter



MONIKAS KRÄUTERWELT

„Nicht nur schön und bunt, sondern auch schmackhaft – wir sind mit unserer Natur hier wirklich gesegnet.“

Grün, gelb, schwarz, rot... Besuchern des Schmiederhofs begegnen die unterschiedlichsten Farben und Nuancen. Denn Martina und Armin Schmieder bauen hier zahlreiche regionale Früchte an – Erdbeeren, Kirschen, Johannisbeeren, Himbeeren, Stachelbeeren... Klar, dass es da nicht beim Anschauen bleiben sollte. Überzeugen Sie sich selbst, wie köstlich die Früchte des Schwarzwalds schmecken. Und das nicht nur in purer Form oder als Marmelade, denn auf dem Schmiederhof werden die Schätze der Bäume und Sträucher auch zu feinen Schnäpsen und Likören veredelt. Diese kann man direkt vor Ort am Schnapsbrunnen probieren.



Armin & Martina Schmieder · Fröschbach 1 · 77781 Biberach
Tel.: 07835 - 549111 · während der Erdbeersaison unter Tel.: 07835 - 7108



SCHMIEDERHOF



„Die Menschen, die unseren Käse schätzen, wollen keine Massenware. Sondern ein richtig gutes Naturprodukt.“

Die Käseproduktion hat im Schwarzwald eine lange Tradition. Mit gesunder Milch, aus der man die saftigen Wiesen und die gute Luft herauschmeckt, und Menschen, die sich mit Hingabe der Herstellung widmen. So wie Veronika Ams vom Romanhof. Wer bei ihr eine Führung mit anschließender Verköstigung erlebt, kann feststellen, wie unterschiedlich und vielfältig Käse sein kann: Rahmtaler, Bibbelskäse, Obertäler Stinkerle und weitere Sorten warten darauf, probiert zu werden.

ROMANHOF



5

Romanhof / Familie Ams
Obertal 22 · 77781 Biberach-Prinzbach
Tel.: 07835 - 7001 · familieams1@gmx.de



Kinzig-Brennerei
Urbann 2 · 77781 Biberach
Tel.: 07835 - 547 794
Mobil: 0171 - 4 951 382
brosamer@kinzigbrennerei.de
www.kinzigbrennerei.de



6

BROSAMER KINZIG-BRENNEREI



„Jeder Tropfen hat seine besondere Note. Das braucht Zeit und Sorgfalt, aber das schmeckt man dann auch.“

Seit beinahe 80 Jahren nun werden im Hause Brosamer die Früchte des Schwarzwalds zu edlen Bränden destilliert. Martin Brosamer hat diese Kunst weiter perfektioniert. Als ausgebildeter Brennmeister und Edelbrandsommelier bietet er heute mit seiner Familie auf dem Hof nicht nur köstliche Obstbrände und Liköre, sondern auch Whisky an – natürlich im Holzfass gelagert. Ein Hauch von Tennessee mitten im Schwarzwald!