



XtraTour

APFELWEINWIRTSCHAFTEN

Vom Apfel in den Bembel, vom Bembel ins Gerippke –
mit dem RMV zu den Apfelweinwirtschaften der Region



Inhalt

Vom Apfel in den Bembel, vom Bembel ins Geripppte Mit dem RMV zu den Apfelweinwirtschaften der Region	3
Apfelwein – schon früher ein Volksgetränk Die Geschichte des Apfelweins	4
Von Bembeln und magischen Dreiecken Die Tradition des Apfelweintrinkens	6
Wie der Apfel zum Stöffche wird Die Produktion des Apfelweins	8
Dem Apfelwein auf der Spur Über 170 Apfelweinwirtschaften in nah und fern	10
Sauer, süß, pur oder doch lieber als Cocktail? Ihre Bestellung, bitte!	40
Ohne Risiken und Nebenwirkungen Apfelwein als Allheilmittel	42
Von der Wiese in den Wein Welcher Apfel taugt zum Stöffche?	43
Gut zu wissen Von Gorgelschwenkern und Schnutedunkern	46
Das RMV-Fahrkartenangebot Für Schoppepetzer und Spätheimkehrer	48
Schienennetz- und Schnellbahnplan	50

Vom Apfel in den Bembel, vom Bembel ins Geripppte

Mit dem RMV zu den Apfelweinwirtschaften der Region

Was ist typisch hessisch? Darauf gibt es nur eine Antwort: Apfelwein. Nirgendwo wird flächendeckend und in so großen Mengen ein alkoholisches Getränk aus Äpfeln gekeltert wie in Hessen. Zwei Drittel des deutschen Apfelweins kommen aus Hessen, und während der Deutsche im Durchschnitt rund einen Liter Apfelwein pro Jahr trinkt, schafft es der Hesse auf die zwölffache Menge.

Für uns Grund genug, die RMV-XtraTour Apfelweinwirtschaften neu aufzulegen und mit vielen interessanten Infos rund um dieses Nationalgetränk zu ergänzen. Lesenswertes finden Sie zum Beispiel zum Ursprung und zur Historie des Apfelweins, aber auch zu seiner Produktion. Sie erfahren, dass Apfelwein durchaus gesundheitsfördernde Eigenschaften haben kann, dass es viele Varianten gibt, seinen „Schoppen“ zu trinken, und dass eigentlich nur die hässlichen und schrumpeligen Äpfel zu gutem Apfelwein verarbeitet werden können. Und in unserer Rubrik

„Gut zu wissen“ finden nicht nur die Laien unter Ihnen wichtige Informationen und verblüffende Kuriositäten rund um das Stöffche.

Das Wichtigste dieser Broschüre sind allerdings die über 170 Apfelweinwirtschaften aus unserem RMV-Verbundgebiet. Große, kleine, traditionsbewusste, moderne, neue und alteingesessene haben wir für Sie zusammengestellt. Und ganz wichtig: Alle sind gut mit dem RMV zu erreichen. Und so finden Sie neben den vollständigen Adressen die kompletten RMV-Anbindungen – für ein bequemes Hin- und ein sicheres Wegkommen.

Nun wünschen wir Ihnen viel Spaß beim Schmökern unserer Broschüre, vor allem aber viele gemütliche und lustige Stunden in den Apfelweinwirtschaften unserer Region und stets einen sicheren Heimweg mit dem RMV.

Ihr Rhein-Main-Verkehrsverbund



Apfelwein – schon früher ein Volksgetränk

Die Geschichte des Apfelweins

Die Obstweinzubereitung hat eine alte Tradition, wengleich nicht eine kultur-geschichtliche so bedeutsame wie die Gewinnung des Traubenweins. Trotzdem ist die Geschichte des Apfelweins eine sehr facettenreiche und soll an dieser Stelle mal erzählt werden.

Bereits in den Schriften des Griechen Herodot 420 v. Chr. findet sich eine Quelle, in der er vom kleinasiatischen Volk der Agrippaer schreibt, die mit dem Begriff „Aschy“ das Auspressen von Äpfeln meinten.

Der Ausdruck „sicera“ ist von den Römern und Griechen überliefert. Er findet sich heute in dem Begriff „Cidre“ oder „Sidra“ wieder, mit dem der französische bzw. der spanische Apfelwein bezeichnet wird.

In den Schriften des römischen Schreibers Plinius heißt es bereits 50 v. Chr.: „Man macht Wein aus Birnen und allen Sorten von Äpfeln.“

Ein bekannter Militärarzt unter den römischen Kaisern Claudius und Nero sprach im 1. Jh. n. Chr. in seinem Werk über die Arzneimittelherstellung dem Obstwein heilende Kraft zu. Die Römer haben, das ist bekannt, von den Griechen die Obstkultur übernommen und wohl auch zum Teil die Herstellungstechnik von Obstweinen.

Im 8. Jh. bemühte sich der Frankenkönig und römische Kaiser Karl der Große erstmalig auf deutschem Boden um eine sachgemäße Herstellung des Apfelweins. 1389 gab es rund um Frankfurt einen ausgeprägten Weinanbau. Wälder wurden gerodet und mit Reben bepflanzt.

Um zirka 1501 verringerten sich die Erträge von Wein durch schlechte klimatische Bedingungen, Rebkrankheiten und Schädlingsbefall so stark, dass teurer Wein aus anderen Regionen in die Umgebung von Frankfurt importiert werden musste. Dies führte zum verstärkten Konsum von Apfelwein, der nach wie vor billig herzustellen war.

Im Jahre 1641 wurde zum ersten Mal das Heraushängen eines Fichtenkranzes mit einem Apfel in der Mitte als Zeichen des Apfelweinausschanks angeordnet. Bereits 1713 beschwerten sich die Frankfurter Bierbrauer über den stark zunehmenden Ausschank der so genannten Bauernwirte, denn die Gärtner, Küfer und Schiffer kelterten zwar zunächst nur für ihren Eigenbedarf, gingen aber später zum öffentlichen Ausschank über. Anno 1733 griff der Rat der Stadt auf erneute Beschwerde hin schärfer zu und erließ einen Senatsbeschluss, wonach nicht mehr Apfelwein verzapft werden dürfte, als „abgelöst und angezeigt“ ist.

1817 gründeten die Brüder Freyeisen die erste Frankfurter Apfelweinkelterei. Sie belieferten schon damals zahlreiche europäische Königshäuser. Sogar der Sultan des Osmanischen Reichs trank Apfelwein. Aus religiösen Gründen wurde auf dem Etikett in diesem Fall jedoch verschwiegen, dass sich in diesem Apfelgetränk Alkohol befand.

Mitte des 18. Jh. war der Apfelwein bereits ein wichtiger wirtschaftlicher Faktor in der Region geworden. Allein in Frankfurt wurden bereits mehr als eine Million Liter Apfelwein pro Jahr verzapft.

Ende des 18. Jh. gab es immer mehr von den so genannten Heckenwirtschaften, die nur zeitweise geöffnet waren, denn die meisten Wirte gingen ihrem eigentlichen Beruf nach. Im Gegensatz zu den Kranz- und Heckenwirtschaften, die meistens in der umgeräumten Wohnstube der Wirte stattfanden, standen die Schilderwirtschaften. Sie hatten als Firmenschild einen Ochsen, einen Schwan oder ein Ross außen an ihrer Wirtschaft hängen und das ganze Jahr geöffnet.

In der zweiten Hälfte des 19. Jh. hatten sich im Volksmund Assoziationen zwischen Karl dem Großen und dem Apfelwein eingepreßt. So belegt es jedenfalls eine Statue von ihm, welche sich zwischen 1845 und 1914 auf der Alten Brücke in Frankfurt befand und heute im Historischen Museum in Frankfurt zu sehen ist.

Während des 1. Weltkrieges wurde 1917 das Kelttern von Äpfeln verboten, da das Obst zu Konserven verarbeitet werden sollte. Dies führte zu zahlreichen Protesten seitens der Hersteller und Apfelweintrinker und sie sorgten so dafür, dass die Herstellung von Apfelwein nicht völlig zum Erliegen kam.

1933 passte die Apfelweinerstellung nicht mehr zur „nationalsozialistischen Lebensordnung“. Die Keltereien wurden aufgefordert, im Sinne der „nationalsozialistischen Entwicklung“, nur noch Apfelsaft herzustellen. Am Ende des 2. Weltkrieges waren die Keltereien durch die massiven Zerstörungen und die wirtschaftlichen Probleme schwer getroffen.

Erst Ende der siebziger Jahre kam der Apfelwein wieder in Mode. Heute ist er fast ein Kultgetränk und auf jeden Fall eines der ersten Dinge, an die man denken muss, wenn von Hessen die Rede ist.



Von Bembeln und magischen Dreiecken

Die Tradition des Apfelweintrinkens

Die Tradition des Apfelweintrinkens ist nicht nur sehr lang, sondern sie wird auch besonders gepflegt. So haben sich aus früheren Zeiten urtypische Dinge durchgesetzt, die heute noch wie selbstverständlich zu einem gepflegten Schoppen dazugehören. Denn zum stilsicheren Umgang mit dem Apfelwein gehört gestern wie heute das „Magische Dreieck“. Und was das genau ist, verraten wir Ihnen hier.



Der Bembel

Der Apfelwein wurde früher direkt aus dem Fass gezapft und zum Ausschanken zunächst einmal in ein anderes Gefäß gefüllt. Und zwar in den so genannten Bembel. Der typische Bembel ist aus Steinzeug mit einem Salzglasüberzug. Er ist dickbauchig, in seiner Grundfarbe hellgrau mit blauem, meist floralem Muster. Oft besitzen die Apfelweinwirtschaften auch eigens für sie beschriftete Bembel. Da der Apfelwein im Bembel auch über längere Zeit schön kühl bleibt und dieser geschmacksneutral ist, kann man in der Wirtschaft statt einzelner Gläser auch gleich einen Bembel bestellen. Üblicherweise werden die Bembel dort nach ihrem Inhalt in Gläsern benannt. Passen also neun Gläser in den Bembel, ist es ein 9er. Eine Flasche Apfelwein wird im Gegensatz zu dem Wein aus Trauben im Gasthaus nie bestellt. Schon gar nicht in einer echten Apfelweinwirtschaft, die üblicherweise nur selbst gekelterten Apfelwein ausschchenkt.



Das Gerippte

Noch typischer als der Bembel ist das spezielle Apfelweinglas, das so genannte Gerippte. Seine Form ist einfach, ähnlich einem Becher und steht zweckmäßig fest auf dem Tisch. Einzige Verzierung sind die „Rippen“, die ein gleichmäßiges Rautenmuster ergeben und damit einen guten Griff gewährleisten. Wie sich das gerippte Glas entwickelt hat, weiß man bis heute nicht genau. Der älteste Hinweis findet sich auf dem Gemälde eines Kölner Malers aus dem Jahre 1464. Hier hält einer der Abgebildeten ein Glas mit deutlichem Rippenmuster in der Hand. Gläser aus dieser und späterer Zeit waren immer ohne Henkel. Man nahm das Glas mit beiden Händen von der Tafel, trank und stellte es auch so wieder ab. Warum sich nun gerade dieses Glas im hessischen Raum für Apfelwein durchgesetzt hat, kann man nur raten. Durch das plastische Rautenmuster entsteht ein Gittereffekt. Das Spiel von Licht und Schatten des besonderen Glasschliffs ließ den damals noch eher trüben Apfelwein klarer beziehungsweise reiner erscheinen, also auch appetitlicher. Dieses Muster erfüllte jedoch noch eine weitere Funktion. Früher aß man in einfachen Kreisen nur mit dem Messer, die Gabel wurde durch die Finger ersetzt. Die wurden im Laufe des Essens natürlich fettig, und da war ein geripptes Glas besser in der Hand zu halten als ein glattes. Als übliche Größen haben sich das 0,25- und das 0,3-Liter-Glas eingebürgert. Letzteres kommt ausschließlich in Frankfurt auf den Tisch. Das kleinere Glas hat sich in allen anderen Gebieten durchgesetzt, obwohl der Apfelwein, laut Frankfurter Kennern, aus den größeren Gläsern besser schmeckt.



Der Deckel

Der Deckel, im Frankfurter Dialekt „des Deckelche“ genannt, besteht aus zwei Holzscheiben, einer größeren und einer kleineren. Die größere Scheibe deckt das Apfelweinglas ab, die kleinere ragt in das Glas hinein, um ein Verrutschen des Deckels zu verhindern. Sitzt man in einer der typischen Apfelweinwirtschaften (Gartenwirtschaft), verhindert dieser Deckel, dass Schmutz oder Insekten in das Glas fallen. Er kann oben mit einer Münze oder Malerei, aber auch mit dem Namen der Wirtschaft oder des Besitzers verziert sein. Des Deckelche wird nicht von der Wirtschaft gestellt, man bringt es mit. Dieser Kult wird heutzutage aber nur noch von traditionsgebundenen Apfelweintrinkern gepflegt.

Wie der Apfel zum Stöffche wird

Die Produktion des Apfelweins

Dass nicht jeder Apfel zum Wein taugt, wussten Sie vielleicht schon, und dass zum Kelttern des Weins ein bisschen mehr gehört als nur vergorenes Obst, auch, oder? Was genau aber gemacht werden muss, damit ein Apfel zu einem schmackhaften Stöffche wird, erfahren Sie hier.

Apfelwein wird normalerweise nicht aus den modernen Apfelsorten hergestellt, da diese auf zu viel Fruchtzuckergehalt gezüchtet sind. In der Kelterung ist man auf die säurehaltigen älteren Sorten aus dem Streuobstanbau angewiesen.

Alte Apfelsorten, die für die Apfelweinherstellung wichtig sind, sind z. B. so klangvolle Sorten wie Schafsnase, Bitterfelder oder Roter Trierischer Weinapfel.

Manche Hersteller verwenden im südwestlichen Raum Hessens meist den so genannten Holzapfel (klein und sehr säurehaltig, eine Mostapfel-Sorte, die nicht mit dem Wildapfel identisch ist) und mischen diesen mit zum Teil eingeführten etwas süßeren Sorten. Das Mischverhältnis wird aber so gering wie möglich und zugunsten des Holzapfels gehalten, damit der urtypische Geschmack er-



halten bleibt. Bei der heutigen Produktion wird der Apfelwein meist von großen Maschinen gekeltert. Dort werden die Äpfel in Rinnen, die im Boden eingelassen sind, in die Kelterei geschwemmt und erst einmal gründlich gewaschen.

Danach gelangen die Äpfel in ein Becken. Hieraus werden sie mit Hilfe des Elevators, das ist ein langes, breites Rohr mit einer Kette und Hubförder-elementen, heraustransportiert, am Ende zerstückelt und anschließend in einen Bottich befördert.

Die Masse aus kleinen Apfelstücken nennt man Maische. Diese darf bei der Apfelweinherstellung nicht zu kleine Stücke haben und nicht zu matschig sein, da sich die Äpfel sonst nicht optimal auspressen lassen. Von den zerkleinerten Äpfeln werden die Stücke durch ein Rohr in die Presse transportiert. Nach dem Auspressen, das dauert zirka 1,5 Stunden, fließt der frisch gepresste Apfelsaft direkt in Edelstahltanks. Einige wenige kommerzielle Apfelweinhersteller erhitzen die Äpfel vor dem Pressen, wodurch eine etwas höhere Saftausbeute erzielt wird, die nach Meinung vieler Apfelweinfreunde jedoch zu Lasten des guten Geschmacks geht.

Während des Gärungsprozesses in den Tanks wird der im Apfel enthaltene Zucker von der fruchteigenen oder von der hinzugegebenen Hefe „aufgefressen“. Bei diesem Vorgang entstehen Alkohol und Kohlendioxid, das die Luft im Tank verdrängt. Dies dauert acht bis zehn Tage und wird „stürmische Gärung“ genannt. Da das in großen Mengen austretende Kohlendioxid in tief-liegenden Räumen die Luft verdrängt und daher gefährlich ist, darf in den Herstellungsräumen nur bei laufender Lüftung gearbeitet werden.



Ruht der Apfelwein nur kurze Zeit auf der Hefe, wird der Wein nicht besonders kräftig. Bei längerer Lagerzeit wird er aromatischer. Je nach gewünschter Stärke nimmt der Kelterer den Wein früher oder später von der Hefe und füllt ihn in ein anderes Fass. Dadurch schmeckt der Wein aus jedem Fass anders.

Bei der industriellen Fertigung wird der naturtrübe Charakter künstlich hervorgehoben, um dem Apfelwein eine Öko-Note zu verleihen.

Die übrig gebliebenen Apfelreste werden Trester genannt. Dieser ist sehr gut als Kraftfutter für Schafe geeignet. Schweine können diesen Trester nicht vertragen, denn sie haben für die Obstreste einen zu empfindlichen Magen. Der Großteil des Tresters wird aber als Sondermüll entsorgt, da die Menge den Bedarf an Schaffutter bei weitem übersteigt.

Eine Variante des Apfelweins wird mit dem Saft unreifer Früchte des Speierlingbaumes versetzt. Diese „Säuerung“ klärt den Wein und macht ihn länger haltbar. Weitere weniger bekannte Zusätze sind Quitte, Mispel, Eberesche oder Schlehe.

Ab Mitte September ist dann in der Regel der frische „Süße“ erhältlich. Zunächst ist er noch alkoholfrei, aber schon binnen kürzester Zeit verwandelt er sich zum „Rauscher“. Beim „Neuen Hellen“ ist die Hauptgärung abgeschlossen, er ist leicht trüb, aber schmeckt schon wie Apfelwein. Nun wird der Apfelwein von Tag zu Tag klarer und muss von der Hefe gezogen werden. Um Weihnachten wird der „Neue“ dann erstmals ausgeschenkt und im Frühjahr, wenn er dann richtig ausgereift ist, ist der „Neue“ auch schon wieder der „Alte“.



Dem Apfelwein auf der Spur

Über 170 Apfelweinwirtschaften in nah und fern

Nun schicken wir Sie auf die Reise zu den ältesten und neuesten, größten und kleinsten, modernsten und traditionellsten, nördlichsten und südlichsten Apfelweinwirtschaften unserer Region.

Hier finden Sie mehr als 170 Apfelweinwirtschaften alphabetisch nach Orten sortiert und mit Adressen, Telefonnummern und – soweit vorhanden – mit Internetadressen ergänzt. Und damit Sie auch sicher hinkommen und bequem wieder heimfinden, gibt's die nächstgelegene Haltestelle mit den besten Linienanbindungen für jede Apfelweinwirtschaft gleich dazu.

Die verkehrenden Linien werden durch ein Piktogramm symbolisiert, so können Sie gleich sehen, ob Sie mit Bus, U- oder Straßenbahn oder Anrufsammeltaxi zu Ihrem Stöffche kommen. Wir wünschen Ihnen jedenfalls eine gute Fahrt und viel Vergnügen bei Ihrer RMV-XtraTour zu den Apfelweinwirtschaften in nah und fern.

Weitere Informationen zu Fahrtzeiten, Tarifen etc. erhalten Sie in den RMV-Mobilitätszentralen, unter www.rmv.de oder bei unserer Hotline unter 0 18 05/7 68 46 36 (0,14 Euro/Min.).



-  Regionale Züge
-  S-Bahnen
-  U-Bahnen
-  Straßenbahnen
-  Bus
-  Anrufsammeltaxi

A

Altenstadt

Gasthaus Zum Stern

Hauptstraße 19

63674 Altenstadt-Oberau

Telefon 0 60 47-56 91

Haltestelle: Altenstadt-Oberau
Landesstraße

 FB-41 (Mo. bis Sa.), 563

Speisegaststätte Zum Hanjer

Stockheimer Straße 87

63674 Altenstadt-Enzheim

Telefon 0 60 47-55 30

www.hanjer.de

Haltestelle: Altenstadt-Enzheim

 FB-41 (Mo. bis Sa.), 5150

B

Bad Homburg

Alte Kellerei

Josef-Baumann-Straße 15

61352 Bad Homburg v. d. Höhe-

Ober-Erlenbach

Telefon 0 61 72-68 28 58

www.alte-kellerei.de

Haltestelle:

Bad Homburg-Ober-Erlenbach

Wetterauer Straße

 2, 12 (Mo. bis Sa. Mittag), 22, 65

Kronenhof

Zepelinstraße 10

61352 Bad Homburg v.d. Höhe

Telefon 0 61 72-28 86 62

www.badhomburger-brauhaus.de

Haltestelle: Bad Homburg

Niederstedter Weg

 7

Bad König

Landgasthaus Pferdestall

Frankfurter Straße 40

64732 Bad König

Telefon 0 60 63-6 11

Haltestelle: Odenwaldtherme

 7, 25, 26, 27, 28, 29, 35

Haltestelle: Bahnhof

10 Minuten Fußweg

 64, 65

 7, 25, 26, 27, 28, 29, 35

Bad Nauheim

Apfelweinlokal Stöffche

Hauptstraße 8

61231 Bad Nauheim

Telefon 0 60 32-3 54 04

Haltestelle: Wilhelmskirche

 FB-14, FB-15, FB-300

Gasthaus Zur Krone

Burgstraße 9

61231 Bad Nauheim

Telefon 0 60 32-93 53 06

www.krone-bn.de

Haltestelle: Rathaus

 FB-02, FB-09, FB-10, FB-11, FB-14,
FB-15, FB-300, 5952, 5944



Teichhaus Café

Nördlicher Park 17-18
61231 Bad Nauheim
Telefon 0 60 32-7 29 92
www.teichhaus.de

Haltestelle: Kurhaus



FB-12

Haltestelle: Aliceplatz
7 Minuten Fußweg



FB-11, FB-12, FB-14, FB-15, FB-300

Haltestelle: Rathaus

8 Minuten Fußweg



FB-02, FB-09, FB-10, FB-11, FB-14,
FB-15, FB-300, 5952, 5944

Bad Soden am Taunus

Batzenhaus

Königsteiner Straße 157
65812 Bad Soden-Neuenhain
Telefon 0 61 96-2 34 30
www.batzenhaus.de

Haltestelle: Bad Soden-Neuenhain

Drei-Linden-Straße



802, 803

Gasthaus Zur Krone

Langstraße 15
65812 Bad Soden-Altenhain
Telefon 0 61 74-44 03
www.zur-krone-altenhain.de

Haltestelle: Bad Soden-Altenhain

Kirche



803,

811 (Mo. bis Fr.)

Zum Grünen Baum

Langstraße 54
65812 Bad Soden-Altenhain
Telefon 0 61 74-2 16 65

Haltestelle: Bad Soden-Altenhain

Kirche



803,

811 (Mo. bis Fr.)

Bad Vilbel

Deutscher Hof

Obergasse 8
61118 Bad Vilbel-Dortelweil
Telefon 0 61 01-98 29 53

Haltestelle: Georg-Mutz-Platz



FB-64 (Mo. bis Sa. Nachmittag)

Haltestelle: Dortelweil Bahnhof

10 Minuten Fußweg



S6

Zum Knoche

Rathausstraße 4
61118 Bad Vilbel-Massenheim
Telefon 0 61 01-4 25 63

Haltestelle: Rathaus



FB-63 (Mo. bis Sa. Nachmittag)

Brachtal

Alte Schmiede

Raiffeisenstraße 15
63636 Brachtal-Hellstein
Telefon 0 60 54-68 79

www.alte-schmiede.de

Haltestelle: Brachtal-Hellstein

Kirchweg



MKK-72 (Mo. bis Sa. Mittag)

Bruchköbel

Hotel/Restaurant Zum Schwanen

Hanauer Straße 12
63486 Bruchköbel-Roßdorf
Telefon 0 61 81-7 12 26

Haltestelle: Bruchköbel-Roßdorf

Hanauer Straße



563, 5902

Kellerei Walter

Fliederstraße 2
63486 Bruchköbel
Telefon 0 61 81-7 78 09
www.walter-kellerei.de

Haltestelle: Bruchköbel

Gärtnerei



MKK-72

Butzbach

Hotel-Restaurant

Zur Friedenslinde

Bahnhofstraße 1
35510 Butzbach/Griedel
Telefon 0 60 33-6 40 30

Haltestelle: Griedel Bürgerhaus



FB-200 (Mo. bis Sa. Nachmittag), FB-300

D

Darmstadt

Bembelsche

Irenenstraße 1
64293 Darmstadt
Telefon 0 61 51-27 28 57

Haltestelle: Pallaswiesenstraße



4, 5, 7, 8



F, H, L, O, 5513, 5514, 5515

Hotel-Restaurant Bockshaut

Kirchstraße 7-9
64283 Darmstadt
Telefon 0 61 51-99 67 0
www.bockshaut.de

Haltestelle: Schloss



2, 3, 9



F, H, K, L, K 55, K 56, 671, 672, 681, 682,
683, 693, 5507, 5510, 5515

Haltestelle: Schulstraße



2, 3, 9



K

Reiterschänke

Kranichsteiner Straße 252
64289 Darmstadt-Kranichstein
Telefon 0 61 51-66 96 06

Haltestelle: Jagdschloß



U



Dreieich

Apfelweinwirtschaft Zum Schnitzelwirt

Birkenau 15

63303 Dreieich-Offenthal

Telefon 0 60 74-86 10 15

Haltestelle: Offenthal Bahnhof

-  61
-  OF-64, OF-96
-  OF-64, OF-69 (telefonische Anmeldung bis 30 Minuten vor Abfahrt unter 0 61 03-6 33 33 notwendig)

Hofgarten

Rheinstraße 29

63303 Dreieich-Götzenhain

Telefon 0 61 03-8 76 70

Haltestelle: Götzenhain Rathaus

-  OF-64, 653
-  OF-64, OF-66
- Haltestelle: Götzenhain Wallstraße
-  OF-99
- Haltestelle: Götzenhain Bahnhof
-  61
-  OF-64, 653
-  OF-64, OF-66 (telefonische Anmeldung bis 30 Minuten vor Abfahrt unter 0 61 03-6 33 33 notwendig)

Zum Alten Bürgermeister

Am Alten Rathaus 19

63303 Dreieich-Offenthal

Telefon 0 60 74-56 20

Haltestelle: Offenthal Mainzer Straße

-  OF-64
-  OF-64, OF-69
- Haltestelle: Offenthal Bahnhof
-  6
-  OF-64, OF-69, OF-96
-  OF-64, OF-69 (telefonische Anmeldung bis 30 Minuten vor Abfahrt unter 0 61 03-6 33 33 notwendig)

E

Egelsbach

Zum Elias

Ernst-Ludwig-Straße 79

63329 Egelsbach

Telefon 0 61 03-4 28 97

Haltestelle: Weedstraße

-  OF-203
-  OF-207
- Haltestelle: Evangelische Kirche
-  OF-203
-  OF-207, OF-209
- Haltestelle: Bahnhof,
12 Minuten Fußweg
-  S3, S4
-  OF-203
-  OF-207, OF-209,
OF-203 Mo. bis Sa., (telefonische Anmeldung bis 30 Minuten vor Abfahrt unter 0 61 03-6 33 33 notwendig)

Eppstein

Schützenhof

Neugasse 7

65817 Eppstein-Bremthal

Telefon 0 61 98-90 31

Haltestelle: Eppstein-Bremthal

Niederjosbacher Straße

-  20 (Mo. bis Sa.)

Zum grünen Tal

Bezirksstraße 42

65817 Eppstein-Niederjosbach

Telefon 0 61 98-22 59

www.zum-gruenen-tal.de

Haltestelle: Niederjosbach

Bahnstraße

-  20 (Mo. bis Sa.)
- Haltestelle: Niederjosbach
- Bahnhof
-  S2
-  20 (Mo. bis Sa.)

Eschborn

Bommersheim

Hauptstraße 418

65760 Eschborn

Telefon 0 61 73-60 08 00

www.hotel-bommersheim.de

Haltestelle: Niederhöhnstadt

Steinbacher Straße

-  812, 916, n11
-  812, 825
- Haltestelle: Niederhöhnstadt
- Bahnhof
-  S3, S4
-  812, 916, n11
-  812, 825

Kelterei und Hofwirtschaft Roth

Unterortstraße 12

65760 Eschborn

0 61 96-4 37 34

Haltestelle: Eschborn

Rathaus

-  916, n11
-  825

F

Fischbachtal

Zum Grünen Baum

Rodensteiner Straße 22

64405 Fischbachtal-Nonrod

Telefon 0 61 66-2 76

Haltestelle: Nonrod

Professor-Zutt-Weg

-  K 58 (Mo. bis Fr.)

Zum Rodenstein

Rodensteiner Straße 18

64405 Fischbachtal-Nonrod

Telefon 0 61 66-2 78

Haltestelle: Nonrod

Professor-Zutt-Weg

-  K 58 (Mo. bis Fr.)

Flörsheim am Main

Gasthof Wiesenmühle

Wiesenmühle 11

65439 Flörsheim

Telefon 0 61 45-71 66

www.gasthof-wiesenmühle.de

Haltestelle: Flörsheim

Keramag/Falkenberg,

-  809

Zum Hirsch

Konrad-Adenauer-Ufer 19

65439 Flörsheim

Telefon 0 61 45-28 73

www.restaurant-zum-hirsch.de

Haltestelle: Flörsheim

St. Gallus-Kirche

-  1, 819 (Mo. bis Sa.)

-  818



Zum Schwan

Frankfurter Straße 13
65439 Flörsheim-Weilbach
Telefon 0 61 45-3 29 08
Haltestelle: Flörsheim-Weilbach
Frankfurter Straße

-  809,
819 (Mo. bis Sa.)
-  818

Florstadt

Schloß Ysenburg

Parkstraße 20
61197 Florstadt-Staden
Telefon 0 60 35-50 88
www.schloss-ysenburg.de
Haltestelle: Florstadt-Staden
Parkstraße
 FB-01 (Mo. bis Fr.),
FB-01/04 (Sa. und So.)

Frankfurt am Main

Adolf Wagner

Schweizer Straße 71
60594 Frankfurt-Sachsenhausen
Telefon 0 69-61 25 65
www.apfelwein-wagner.com
Haltestelle: Schweizer Platz

-  U1–U3
-  15, 16, 19

Äpfelwein-Gass

Schwarzwaldstraße 8
60528 Frankfurt-Niederrad
Telefon 0 69-67 61 76
Haltestelle: Schwarzwaldstraße

-  15
-  51, n7



Äpfelwein-Scheid

Zur Post

Eckenheimer Landstraße 302
60435 Frankfurt-Eckenheim
Telefon 0 69-54 35 36
Haltestelle: Marbachweg/Sozialzentrum
10 Minuten Fußweg

-  U5
-  34, n4
Haltestelle: Engelthaler Straße
10 Minuten Fußweg
-  39

Affentorschänke

Neuer Wall 9
60594 Frankfurt-Sachsenhausen
Telefon 0 69-62 75 75
www.affentor-schaenke.de
Haltestelle: Affentorplatz

-  30, 36, n6, n7
Haltestelle: Frankensteiner Platz
8 Minuten Fußweg
-  14
-  45, 46
Haltestelle: Lokalbahnhof
8 Minuten Fußweg
-  S3–S6
-  14, 15, 16
-  30, 36, 45, 47, OF-50, 653, n6, n7

Altänchen

Große Rittergasse 112
60594 Frankfurt-Sachsenhausen
Telefon 0 69-61 85 40
Haltestelle: Affentorplatz

-  30, 36, n6, n7
Haltestelle: Frankensteiner Platz
-  14
-  45, 46

Anglerheim

Ludwig-Landmann-Straße 326
60487 Frankfurt am Main
Telefon 0 69-7 89 43 53
www.anglerheim-roedelheim.de
Haltestelle: Hausener Weg

-  U6
-  34, n1, n2, n11

Apfelwein-Dax

Willemer Straße 11
60594 Frankfurt-Sachsenhausen
Telefon 0 69-61 64 37
Haltestelle: Affentorplatz

-  30, 36, n6, n7
Haltestelle: Frankensteiner Platz
-  14
-  45, 46
Haltestelle: Lokalbahnhof
-  S3–S5, S6
-  14, 15, 16
-  30, 36, 45, 47, OF-50, 653, n6, n7

Apfelwein-Klaus

Meisengasse 10
60313 Frankfurt am Main
Telefon 0 69-28 28 64
www.vis.de/apfelwein-klaus
Haltestelle: Hauptwache,
5 Minuten Fußweg

-  S1–S6, S8, S9
-  U1–U3, U6, U7
-  n1, n2, n8

Apfelwein Solzer

Berger Straße 260
60385 Frankfurt-Bornheim
Telefon 0 69-45 21 71
www.apfelwein-solzer.de
Haltestelle: Bornheim Mitte

-  U4
-  12
-  34, 38, 43, OF-103, OF-103N, n5

Apfelweinstübchen

Zur Obermühle 15
60437 Frankfurt-Nieder-Erlenbach
Telefon 0 61 01-4 25 70
Haltestelle: Rathaus
Nieder-Erlenbach

-  25, 27, 29, 65, n4

Atschel

Wallstraße 7
60599 Frankfurt-Sachsenhausen
Telefon 0 69-61 92 01
Haltestelle: Affentorplatz

-  30, 36, n6, n7

Bobbeschänkelesche

Wasserhofstraße 32
60599 Frankfurt-Oberrad
Telefon 0 69-65 28 21
Haltestelle: Buchrainstraße

-  15, 16
-  n6

Bornheimer Ratskeller

Kettelerallee 72
60385 Frankfurt am Main
Telefon 0 69-4 98 02 96
www.bornheimer-ratskeller.de
Haltestelle: Eissporthalle/Festplatz

-  U6, U7
-  12
-  38, OF-103, OF-103N, n5

Buchwald

Buchwaldstraße 22a
60385 Frankfurt-Bornheim
Telefon 0 69-46 00 32 72
www.der-buchwald.de
Haltestelle: Panoramabad
 38

Dauth's Hinnerkopp

Große Rittergasse 53-59
60594 Frankfurt-Sachsenhausen
Telefon 0 69-61 50 25
www.dauths-hinnerkopp.de
Haltestelle: Frankensteiner Platz
 14
 45, 46



Dauth-Schneider

Neuer Wall 5-7
60594 Frankfurt-Sachsenhausen
Telefon 0 69-61 35 33
www.dauth-schneider.de
Haltestelle: Affentorplatz
 30, 36, n6, n7
Haltestelle: Frankensteiner Platz
 14
 45, 46
Haltestelle: Lokalbahnhof
 S3-S6
 14, 15, 16
 30, 36, 45, 47, OF-50, 653, n6, n7

Drosselbart

Eschersheimer Landstraße 607
60433 Frankfurt am Main
Telefon 0 69-53 43 93
www.drosselbart.net
Haltestelle: Eschersheim Bahnhof
 S6
Haltestelle: Weißer Stein
 U1-U3
 36, n3

Fichtekränzi

Wallstraße 5
60594 Frankfurt-Sachsenhausen
Telefon 0 69-61 27 78
www.fichtekraenzi.de
Haltestelle: Affentorplatz
 30, 36, n6, n7

Frankfurter Hof-Seppche

Alt Schwanheim 8
60529 Frankfurt-Schwanheim
Telefon 0 69-35 52 38
www.seppche.de
Haltestelle: Alt-Schwanheim
 62, 68
Haltestelle 2: Rheinlandstraße
5 Minuten Fußweg
 12, 19
 51, 62, 68, n7

Friedberger Warte

Friedberger Landstraße 360
60389 Frankfurt-Bornheim
Telefon 0 69-59 24 65
www.friedbergerwarte.de
Haltestelle: Friedberger Warte
 30, 34
Haltestelle: Gießener Straße
10 Minuten Fußweg
 U5
 34, n4

Gaststätte Rüth

Saalburgallee 22
60385 Frankfurt am Main
Telefon 0 69-44 63 22
Haltestelle: Eissporthalle/Festplatz
 U6, U7
 12
 38, OF-103, OF-103N, n5
Haltestelle: Saalburg/Wittelsbacherallee
 12, 14
 38, OF-103, OF-103N, n5

Historix

Saalgasse 19
Im Historischen Museum
Frankfurter Apfelweinemuseum
60311 Frankfurt am Main
Telefon 0 69-29 44 00
Haltestelle: Dom/Römer
 U4, U5
Haltestelle: Römer/Paulskirche
 11, 12
 n1, n8
Haltestelle: Hauptwache,
10 Minuten Fußweg
 S1-S6, S8, S9
 U1-U3, U6, U7
 n8



Homburger Hof

Engelthaler Straße 13
60435 Frankfurt am Main
Telefon 0 69-95 41 03 40
www.homburger-hof.com
Haltestelle: Engelthaler Straße
 39
Haltestelle: Ronneburgstraße
 U5
 39

Im Blauen Bock

Saalburgstraße 36
60385 Frankfurt am Main
Telefon 0 69-45 35 36
Haltestelle: Bornheim Mitte
 U4
 12
 34, 38, 43, OF-103, OF-103N, n5

Kanonestoppel

Textorstraße 20
60594 Frankfurt-Sachsenhausen
Telefon 0 69-61 18 91
Haltestelle: Textorstraße
 14, 15, 16
Haltestelle: Lokalbahnhof
 S3-S6
 14, 15, 16
 30, 36, 45, 47, OF-50, 653, n6, n7

Keiterei Nöll

Alt Griesheim 8
65933 Frankfurt am Main
Telefon 0 69-38 89 15
www.noell-apfelwein.de
Haltestelle: Jungmannstraße
 54, 59
Haltestelle: Griesheim Bahnhof
10 Minuten Fußweg
 S1, S2
 54, 59

Klaane Sachsehäuser

Neuer Wall 11

60594 Frankfurt-Sachsenhausen

Telefon 0 69-61 59 83

www.klaanesachsehaeuser.de

Haltestelle: Affentorplatz

 30, 36, n6, n7

Haltestelle: Frankensteiner Platz

 14

 45, 46

Haltestelle: Lokalbahnhof

 S3–S6

 14, 15, 16

 30, 36, 45, 47, OF-50, 653, n6, n7

Küpfmeister Heini Hinnerkopp

Scholderweg 5

60599 Frankfurt am Main

Telefon 0 69-68 24 84

Haltestelle: Hainer Weg

 30, 36, OF-50

Haltestelle: Sachsenhäuser Warte

10 Minuten Fußweg

 30, 36, OF-50, 653, n7

Lohrberg-Schänke

Auf dem Lohr 9

60389 Frankfurt-Lohrberg

Telefon 0 69-47 99 44

Haltestelle: Heiligenstock

20 Minuten Fußweg

 30

Haltestelle: Draibornstraße

20 Minuten Fußweg

 43, n5



Lorsbacher Tal

Große Rittergasse 49–51

60594 Frankfurt-Sachsenhausen

Telefon 0 69-61 64 59

www.lorsbacher-tal.de

Haltestelle: Frankensteiner Platz

 14

 45, 46

Malepartus

Bornheimer Landwehr 59

60385 Frankfurt am Main

Telefon 0 69-44 79 10

www.malepartus-frankfurt.de

Haltestelle: Freiligrathstraße

 14

 n5

Haltestelle: Höhenstraße

5 Minuten Fußweg

 U4

 32

Momberger

Alt Heddernheim 13

60439 Frankfurt-Heddernheim

Telefon 0 69-57 66 66

Haltestelle: Heddernheim Kirche

10 Minuten Fußweg

 60

Haltestelle: Heddernheim

10 Minuten Fußweg

 U1–U3

 26, 60, n3

Haltestelle: Eschersheim Bahnhof

10 Minuten Fußweg

 S6

Mutter Ernst

Alte Rothofstraße 12

60313 Frankfurt am Main

Telefon 0 69-28 38 22

Haltestelle: Hauptwache

 S1–S6, S8, S9

 U1–U3, U6, U7

 n8

Rosistenanlage II

Ziegelhüttenweg

60598 Frankfurt am Main

Telefon 0 69-63 27 44

Haltestelle: Gablonzer Straße

10 Minuten Fußweg

 35

Haltestelle: Louisa Bahnhof

10 Minuten Fußweg

 S3, S4

 14

Haltestelle:

Stresemannallee/Mörfelder Landstraße

10 Minuten Fußweg

 14

 35, 61, 78, n7

Rödelheimer Woistubb

Assenheimer Straße 13

60489 Frankfurt am Main

Telefon 0 69-78 73 05

Haltestelle: Alt-Rödelheim

 34, n1

Haltestelle: Rödelheim Bahnhof

10 Minuten Fußweg

 15

 S3–S5

 34, 55, 60, 916, n1

Römerbembel

Römerberg 20 – 22

60311 Frankfurt am Main

Telefon 0 69-28 83 83

Haltestelle: Dom/Römer

 U4, U5

Haltestelle: Römer/Paulskirche

 11, 12

 n1, n8

Haltestelle: Hauptwache

10 Minuten Fußweg

 S1–S6, S8, S9

 U1–U3, U6, U7

 n8

Schreiber-Heyne

Mörfelder Landstraße 11

60598 Frankfurt-Sachsenhausen

Telefon 0 69-62 39 63

www.schreiber-heyne.de

Haltestelle: Wendelsplatz

 30, 36, 45, 47, OF-50, 653, n7

Haltestelle: Südbahnhof

10 Minuten Fußweg

 50, 55, 64

 S3–S6

 U1–U3

 14, 15, 16, 19

 45, 47, OF-50, 61, 78, 653

Schuch's Restaurant

Alt Praunheim 11

60488 Frankfurt-Praunheim

Telefon 0 69-76 10 05

www.schuchs-restaurant.de

Haltestelle: Praunheimer Brücke

 67, n2

Haltestelle: Alt-Praunheim/
Krankenhaus Nordwest

 60, 67, n2

Struwelpeter

Neuer Wall 3

60594 Frankfurt-Sachsenhausen

Telefon 0 69-61 12 97

Haltestelle: Affentorplatz

 30, 36, n6, n7

Haltestelle: Frankensteiner Platz

 14

 45, 46

Haltestelle: Lokalbahnhof

 S3-S6

 14, 15, 16

 30, 36, 45, 47, OF-50, 653, n6, n7

Stöffche

Heddernheimer Landstraße 110 a

60439 Frankfurt am Main

Telefon 0 69-57 00 33 39

Haltestelle: Oberschelder Weg

 26, n3

Haltestelle: Zeilweg

10 Minuten Fußweg

 U1, U3

Webers Restaurant Feldbergblick

Ginnheimer Stadtweg 57a

60431 Frankfurt-Ginnheim

Telefon 0 69-77 77 30

www.feldbergblick.com

Haltestelle: Europaturm/

Deutsche Bundesbank

 34

Haltestelle: Markus-Krankenhaus

10 Minuten Fußweg

 16

 34, 39, n2

Zu den Drei Steubern

Dreieichstraße 28

60594 Frankfurt-Sachsenhausen

Telefon 0 69-62 22 29

Haltestelle: Frankensteiner Platz

 14

 45, 46

Zum Alten Sachsenhäuser

Ostendstraße 49

60314 Frankfurt am Main

Telefon 0 69-4 98 02 96

Haltestelle: Ostendstraße

 S1-S6, S8, S9

Zum Eichkatzerl

Dreieichstraße 29

60594 Frankfurt-Sachsenhausen

Telefon 0 69-61 74 80

www.eichkatzerl.de

Haltestelle: Frankensteiner Platz

 14

 45, 46

Haltestelle: Affentorplatz

 30, 36, n6, n7

Zum Einhorn

Alt Bonames 2

60437 Frankfurt-Bonames

Telefon 0 69-50 13 28

Haltestelle: Alt Bonames

 27

Haltestelle: Bonames Mitte

10 Minuten Fußweg

 U2

Zum Feuerrädchen

Textorstraße 24

60594 Frankfurt-Sachsenhausen

Telefon 0 69-66 57 99 99

Haltestelle: Textorstraße

 14, 15, 16

Haltestelle: Lokalbahnhof

5 Minuten Fußweg

 S3-S6

 14, 15, 16

 30, 36, 45, 47, OF-50, 653, n6, n7



Zum Fläschchen

Alt-Nied 24

65934 Frankfurt am Main

Telefon 0 69-39 74 52

Haltestelle: Nied Kirche

 11, 21

 51, 54, 59, n8

Zum Gemalten Haus

Schweizer Straße 67

60594 Frankfurt-Sachsenhausen

Telefon 0 69-61 45 59

www.zumgemaltenhaus.de

Haltestelle: Schwanthaler Straße

 15, 16, 19

 n7

Haltestelle: Schweizer Platz

 U1-U3

Zum Goldenen Löwen

Reginastraße 6

60437 Frankfurt-Harheim

Telefon 0 61 01-4 29 82

Haltestelle: Bezirkssportanlage

 28, 29, n4

Haltestelle: Rathaus Harheim

 25

Zum Grauen Bock

Große Rittergasse 30

60594 Frankfurt-Sachsenhausen

Telefon 0 69-61 80 26

www.zumgrauenbock.de

Haltestelle: Frankensteiner Platz

 14

 45, 46

Zum Hirsch

Offenbacher Landstraße 289
60599 Frankfurt-Oberrad
Telefon 0 69-65 58 70

Haltestelle: Bleiweißstraße



15, 16



n6

Zum Lahmen Esel

Krautgartenweg 1
60439 Frankfurt-Niederursel
Telefon 0 69-57 39 74
www.lahmer-esel.de

Haltestelle: Niederursel



U3

Zum Lemp

Berkersheimer Obergasse 12
60435 Frankfurt-Berkersheim
Telefon 0 69-54 32 46

Haltestelle: Berkersheim Mitte



39, n4

Haltestelle: Berkersheim Bahnhof

5 Minuten Fußweg



S6

Gasthaus Zum Löwen

Alt Sossenheim 74
65936 Frankfurt-Sossenheim
Telefon 0 69-34 13 57
www.zumloewen.org

Haltestelle: Sossenheim Bahnhof

10 Minuten Fußweg



13



50, 55, 58, n1

Haltestelle: Am Kapellenberg



50, 55, 58, n1

Zum Rad

Leonhardsgasse 2
60389 Frankfurt-Seckbach
Telefon 0 69-47 91 28
www.zum-rad.de

Haltestelle: Draisbornstraße



43, n5

Haltestelle: Leonhardsgasse



44, 939

Zum Taunus

Michaelstraße 18
65936 Frankfurt-Sossenheim
Telefon 0 69-34 19 88

Haltestelle: Sossenheimer Kirchberg



50, 55, 58, n1

Zur Buchscheer

Schwarzsteinkautweg 17
60598 Frankfurt-Sachsenhausen
Telefon 0 69-63 51 21
www.buchscheer.de

Haltestelle: Gablonzer Straße



35

Haltestelle: Louisa Bahnhof



S3, S4



14

Zur Eulenburg

Eulengasse 46
60385 Frankfurt-Bornheim
Telefon 0 69-45 12 03
www.zur-eulenburg.de

Haltestelle: Seckbacher Landstraße



U4



38, 43, n5

Zur Germania

Textorstraße 16
60594 Frankfurt-Sachsenhausen
Telefon 0 69-61 33 36
www.frankfurt-apfelwein.de

Haltestelle: Textorstraße



14, 15, 16

Haltestelle: Lokalbahnhof



S3–S6



14, 15, 16



30, 36, 45, 47, OF-50, 653, n6, n7

Zur Krone

Wilhelmshöher Straße 163–165
60389 Frankfurt-Seckbach
Telefon 0 69-47 93 85
www.zurkrone-seckbach.de

Haltestelle: Budge-Altenheim



43, n5

Zur Krone – Riwweiler

Alt Sossenheim 37
65936 Frankfurt-Sossenheim
Telefon 0 69-34 19 55

Haltestelle: Sossenheimer Kirchberg



50, 55, 58, n1

Zur Louisa

Königsbrunnenweg 21
60598 Frankfurt-Sachsenhausen
Telefon 0 69-63 24 16
www.zur-louisa.de

Haltestelle: Gablonzer Straße

10 Minuten Fußweg



35

Haltestelle: Louisa Bahnhof

10 Minuten Fußweg



S3, S4



14

Gasthaus Zur Rose

Alt Zeilsheim 27
65931 Frankfurt-Zeilsheim
Telefon 0 69-36 49 24
www.gasthaus-zur-rose.de

Haltestelle: Hofheimer Straße



50, 51, 54, n8

Zur schönen Müllerin

Baumweg 12
60313 Frankfurt-Nordend
Telefon 0 69-43 20 69
www.schoene-muellerin.de

Haltestelle: Merianplatz



U4

Haltestelle: Hessendenkmal



12



30, n4

Zur Sonne

Berger Straße 312
60385 Frankfurt-Bornheim
Telefon 0 69-45 93 96

Haltestelle: Weidenbornstraße

5 Minuten Fußweg



38, 43, n5

Haltestelle: Bornheim Mitte

10 Minuten Fußweg



U4



12



34, 38, 43, OF-103, OF-103N, n5



Zur Stalburg

Glauburgstraße 80
60318 Frankfurt-Nordend
Telefon 0 69-55 79 34
Haltestelle: Glauburgstraße

 U5

Friedberg (Hessen)

Friedberger Brauhaus

Kaiserstraße 37-39
61169 Friedberg
Telefon 0 60 31-6 21 12

Haltestelle: Burg

 FB-05, FB-06, FB-09, FB-10, 720, 5944, 5952

Gaststätte Dorfschänke

Dorn-Assenheimer Straße 20
61169 Friedberg-Bauernheim
Telefon 0 60 31-1 61 68 00

Haltestelle: Friedberg-Bauernheim

 FB-03 (Mo. bis Sa. Nachmittag)

Zum Gerippte

Borngasse 30
61169 Friedberg-Ockstadt
Telefon 0 60 31-30 09
www.zum-gerippte.de

Haltestelle: Friedberg-Ockstadt
Bachstraße

 FB-08



G

Gedern

Gasthaus und Metzgerei Zum Löwen

Lauterbacher Straße 27
63688 Gedern

Telefon 0 60 45-13 23

Haltestelle: Gedern

Altes Rathaus

 FB-21, FB-22, FB-23, FB-24, FB-94, FB-90, 391

(FB-21-FB-24 Mo. bis Sa. Nachmittag, FB-22 zusätzl. 4 Fahrten am So., FB-94 und VB-90 Vulkan-Express bis 29. Okt., 391 Mo. bis Fr.)

Landgasthof Wolf

Weiherstraße 17
63688 Gedern

Telefon 0 60 45-45 15

www.landgasthof-wolf-steinbach.de

Haltestelle: Gedern

Steinberg

 FB-21 (Mo. bis Sa. Nachmittag)

Speisegaststätte Zum Adler

Nidderstraße 4
63688 Gedern

Telefon 0 60 49-13 79

Haltestelle: Gedern

Steinberg

 FB-21 (Mo. bis Sa. Nachmittag)

Restaurant Moritzstein

Amthof 1
63688 Gedern-Wenings

Telefon 0 60 45-86 30

www.moritzstein.de

Haltestelle: Gedern-Wenings

Kirche

 FB-20, FB-23 (Mo. bis Sa. Nachmittag)

Gießen

Tanzhaus Alpenmax

Schiffenberger Weg 115

35394 Gießen

Telefon 06 41-9 71 92 28

www.alpenmax-giessen.de

Haltestelle: Sandkauter Weg

 6, 10, 610, 620, 730, 800, 802

6 (So.), 10, 610, 620 (Mo. bis Fr.),

730 (Mo. bis Fr., Sa. und So. je 2 Fahrten), 800, 802

H

Hanau

Gasthaus Adler

Alte Rathausstraße 2

63454 Hanau-Mittelbuchen

Telefon 0 61 81-71 8 55

www.adler-mittelbuchen.de

Haltestelle: Hanau-Mittelbuchen

Rathausstraße

 9, MKK-30 (Mo. bis Fr.)

 9

Hirzenhain

Restaurant Henkelsmühle

Mühlenweg 10

63697 Hirzenhain

Telefon 0 60 45-72 05

Haltestelle: Hirzenhain-Merkenfritz

Gederner Straße

 FB-21, FB-22, FB-90, FB-94

(FB-21 Mo. bis Sa. Nachmittag, FB-90 und VB-94 Vulkan-Express bis 29. Okt.)

Höchst im Odenwald

Dornröschen

Annelsbacher Tal 43

64739 Höchst-Annelsbach

Telefon 0 61 63-24 84

www.dornroeschen-annelsbach.de

Haltestelle: Annelsbach Ort

 23

(Mo. bis Fr. bis ca. 18.45 Uhr, für einige Fahrten telefonische Anmeldung 60 Minuten vor Abfahrt unter 0 60 61-97 99 77 notwendig)

Hofheim am Taunus

Grüner Wald

J.-P.-Schleicher-Straße 2

65719 Hofheim-Wallau

Telefon 0 61 22-24 45

www.hotel-gruener-wald.de

Haltestelle: Hofheim-Wallau

Ländcheshalle

 15, 45, 46, 62, 406, 806

 404A, 46

I

Idstein

Gasthof Kern

Dorfbrunnen 6

65510 Idstein-Oberauroff

Telefon 0 61 26-84 74

www.hotelkern.de

Haltestelle: Idstein

Oberauroff

 5463 (Mo. bis Fr.)

J

Jossgrund

Sudetenhof

Sudetenstraße 46
63637 Jossgrund-Lettgenbrunn
Telefon 0 60 59-93 29
www.sudetenhof.de

Haltestelle: Lettgenbrunn Kirche

 MKK-83

K

Karben

Gaststätte Hock

Gronauer Weg 9
61184 Karben-Rendel
Telefon 0 60 39-9 12 40

Haltestelle: Karben-Rendel

Gronauer Weg

 FB-26

 FB-26

Rendeler Hof

Klein-Karbener Straße 41
61184 Karben-Rendel
Telefon 0 60 39-35 72

Haltestelle: Karben-Rendel

Taunusblick

 FB-26

 FB-26

Speisegaststätte Petri

Ilbenstädter Straße 8
61184 Karben/Burg-Gräfenrode
Telefon 0 60 34-12 34

Haltestelle: Burg-Gräfenrode

Berliner Straße

 FB-07

 FB-07

Kelkheim (Taunus)

Gaststätte Zum Grünen Baum

Sackgasse 1
65779 Kelkheim-Eppenhain

Telefon 0 61 98-86 86

Haltestelle: Kelkheim-Eppenhain

 804, 805, 807

Gimbacher Hof

Gimbacher Weg
65779 Kelkheim
Telefon 0 61 95-32 41
www.hof-gimbach.de

Haltestelle: Kelkheim

Bahnhof

10 Minuten Fußweg

 12

 804, 806, 807

 806

Rettershof

Zum fröhlichen Landmann

Rettershof 2
65779 Kelkheim-Fischbach
Telefon 0 61 74-2 15 41
www.zum-froehlichen-landmann.de

Haltestelle: Kelkheim

Rettershof

 806, 811

Zum Taunus

Hornauer Straße 146
65779 Kelkheim

Telefon 0 61 95-91 12 34

Haltestelle: Kelkheim-Hornau

Bahnhof

 12

 804, 806, 807

 806

Haltestelle: Kelkheim-Hornau

Vereinshaus

 804, 806, 807

 806

Kronberg im Taunus

Kelterei/Apfelwein- gartenwirtschaft Herberth

Im Kronthal 12-16

61476 Kronberg

Telefon 0 61 73-40 64

Haltestelle: Kronberg

Kronthal

 801

Nassauer Hof

Oberurseler Straße 28

61476 Kronberg-Oberhöchstadt

Telefon 0 61 73-6 36 92

Haltestelle: Oberhöchststadt

Kirche

 72, 872, 917

 75

L

Langen (Hessen)

Restaurant Alte Scheune

Obergasse 27
63225 Langen

Telefon 0 61 03-5 33 11

Haltestelle: Hügelstraße

 OF-201 (Mo. bis Sa.)

 OF-206

Haltestelle: Schwimmbad

 970

 OF-206

Haltestelle: Darmstädter Straße

10 Minuten Fußweg

 OF-201 (Mo. bis Sa.), 662, 663

 OF-206

(AST OF-206: telefonische Anmeldung

bis 30 Minuten vor Abfahrt unter

0 61 03-5 20 00 notwendig)



Zum Haferkasten

Wilhelm-Leuschner-Platz 13

63225 Langen

Telefon 0 61 03-2 22 59

www.restaurant-haferkasten.de

Haltestelle: Wallstraße

 OF-99, 662, 663

 OF-206

Haltestelle: Altstadtmarkt

 OF-201 (Mo. bis Sa.)

 OF-206

(AST OF-206: telefonische Anmeldung

bis 30 Minuten vor Abfahrt unter

0 61 03-5 20 00 notwendig)

Zum Treppchen

Bachgasse 15-17

63225 Langen

Telefon 0 61 03-2 24 12

Haltestelle: Wallstraße

 OF-99, 662, 663

 OF-206

Haltestelle: Altstadtmarkt

 OF-201 (Mo. bis Sa.)

 OF-206

(AST OF-206: telefonische Anmeldung

bis 30 Minuten vor Abfahrt unter

0 61 03-5 20 00 notwendig)

Liederbach am Taunus

Gasthaus Rudolph

Alt-Niederhofheim
65835 Liederbach a. T.
Telefon 0 61 96-2 36 40
www.gasthaus-rudolph.de

Haltestelle: Niederhofheim

Am Nußbaum

 804, 808, 812

 812

Haltestelle: Niederhofheim

Höchster Straße

 804, 807, 808

Haltestelle: Liederbach

Bahnhof

 12

 804, 807, 808

Limeshain

Gaststätte Zum Barbarossabrunnen

Am Barbarossabrunnen 2
63694 Limeshain
Telefon 0 60 47-9 63 40

Haltestelle: Barbarossabrunnen

 FB-42, 563 (Mo. bis Sa. Nachmittag)

Linsengericht

Gaststätte Dorfkrug

Bergstraße 4a
63589 Linsengericht
Telefon 0 60 51-7 23 63

Haltestelle: Eidengesäß Post

 MKK-63

 MKK-63



M

Maintal

Dorfschänke

Fechenheimer Weg 11
63477 Maintal-Bischofsheim
Telefon 0 61 09-6 15 44

Haltestelle: Maintal-Bischofsheim

Hochstraße

 MKK-23, MKK-25, 945

 28 N1

AST (Mo. bis So. ab 20.00 Uhr)

Ebbelwei-Schänke

Am Rathaus 1
63477 Maintal-Hochstadt
Telefon 0 61 81-44 11 44

Haltestelle: Maintal-Hochstadt

Bürgerhaus

 MKK-22, MKK-25,

 28 N2

AST (Mo. bis So. ab 20.00 Uhr)

Michelstadt

Gartenwirtschaft Nicklas

Schloßstraße 38
64720 Michelstadt-Steinbach (Odw.)
Telefon 0 60 61-55 85

Haltestelle: Steinbach

Darmstädter Hof

 4, 30, 31, 41

(4 Mo. bis Sa. Mittag, 30, 31, 41 Mo. bis Fr.)

Mörfelden-Walldorf

Zum Löwen

Langstraße 68
64546 Mörfelden-Walldorf
Telefon 0 61 05-47 47
www.zumloewen.de

Haltestelle: Walldorf

Bahnhof

 70

 S7

 77, 5514

Mühlheim am Main

Alte Wagnerei

Zimmerstraße 5
63165 Mühlheim
Telefon 0 61 08-79 08 40

Haltestelle: Bahnhof

8 Minuten Fußweg

 S8, S9

 OF-31, 103N, 120

 OF-35

Haltestelle: Stadtmuseum

 OF-31, 103N, 120

 OF-35

(AST OF-35: telefonische Anmeldung
bis 30 Minuten vor Abfahrt unter
0 61 08-66 55 00 notwendig)

Münzenberg

Burghotel Münzenberg

Wohnbacher Straße 1
35516 Münzenberg
Telefon 0 60 04-91 57 00
www.burghotelmuenzenberg.de

Haltestelle: Münzenberg

Steinbergstraße

 FB-200 (Mo. bis Sa. Nachmittag)

N

Neu-Anspach

Wirtshaus Zum Adler

Hessenpark, Laubweg 1-3
61267 Neu-Anspach
Telefon 0 60 81-55 15

www.wirtshaus-im-hessenpark.de

Haltestelle: Neu-Anspach

Hessenpark

 514

Neu-Isenburg

Apfelwein Föhl

Marktplatz 1
63263 Neu-Isenburg
Telefon 0 61 02-3 96 69
www.apfelwein-foehl.de

Haltestelle: Stadthaus

 OF-52, 653

Grüner Baum

Marktplatz 4
63263 Neu-Isenburg
Telefon 0 61 02-3 83 18
www.zumgruenenbaum.de

Haltestelle: Stadthaus

 OF-52, 653

Zur Erholung

Brunnenstraße 114
63263 Neu-Isenburg
Telefon 0 61 02-30 63 10
www.restaurant-zur-erholung.de

Haltestelle: Brunnenstraße

 OF-95, 900

Nidda

Hotel-Café-Restaurant Schuchmann

Kurstraße 39-43

63667 Nidda-Bad Salzhausen

Telefon 0 60 43-9 60 20

Haltestelle: Nidda-Bad Salzhausen

Kurstraße

 FB-37 (Mo. bis Sa. Nachmittag)

Hotel-Pension Zum Enzian

Kurstraße 29

63667 Nidda-Bad Salzhausen

Telefon 0 60 43-27 53

Haltestelle: Nidda-Bad Salzhausen

Kurstraße

 FB-37 (Mo. bis Sa. Nachmittag)

Kastanienstuben

Im Park 3

63667 Nidda-Bad Salzhausen

Telefon 0 69 43-14 11

Haltestelle: Nidda-Bad Salzhausen

Liebigstraße

 FB-37 (Mo. bis Sa. Nachmittag), 5515

Niddatal

Klosterschänke Ilbenstadt

Bürgerhaus

Hanauer Straße 26

61194 Niddatal

Telefon 0 60 34-39 17

Haltestelle: Niddathal-Ilbenstadt

Hanauer Straße

 FB-06, FB-07

 AST FB-06, FB-07

(Mo. bis Sa.)

O

Ober-Ramstadt

Darmstädter Hof

Odenwaldstraße 99

64372 Ober-Ramstadt

Telefon 0 61 54-35 20

Haltestelle: Nieder-Modau

Kirchstraße

 BO, K 58 (Mo. bis Fr.), O, K 56 (Mo. bis Fr.)

Oberursel (Taunus)

Alt Orschel

Wiederholtstraße 7

61440 Oberursel

Telefon 0 61 71-5 70 13

www.alt-orschel.de

Haltestelle: Oberursel Marktplatz

 532, 535

Haltestelle: Oberursel Portstraße

8 Minuten Fußweg

 U3

 531, n31

Landgasthof Zur Sonne

Steinbacher Straße 36

61440 Oberursel

Telefon 0 61 71-98 99 94

Haltestelle: Stierstadt

Altes Rathaus

 532, 534, 536, 537, 538, 916

Zum grünen Baum

Lange Straße 96

61440 Oberursel-Bommersheim

Telefon 0 61 71-5 43 59

Haltestelle: Bommersheim

Lange Straße

 532, 534, 536, 537, 539, n31

Haltestelle: Oberursel Bahnhof

8 Minuten Fußweg

 15

 S5

 U3

 531, 532, 534, 535, 916, 917

Zum Rühl

Kurmainer Straße 50

61440 Oberursel-Weißkirchen

Telefon 0 61 71-7 34 77

www.zum-ruehl.de

Haltestelle: Weißkirchen Ost

 U3

 531, 532, 534, 537, 872, n31

Haltestelle: Weißkirchen

Kurmainer Straße

 532, 534, 537, 872



Offenbach am Main

Apfelwein Klein

Bettinastraße 16

63076 Offenbach

Telefon 0 69-81 23 10

Haltestelle: Taunusstraße

 OF-102, OF-102N, OF-103, OF-103N, OF-120

Haltestelle: Theater Messehallen

5 Minuten Fußweg

 OF-102, OF-102N, OF-103, OF-103N, OF-120, 939, 940, n6

Haltestelle: Marktplatz

10 Minuten Fußweg

 S1, S2, S8, S9

 OF-30, OF-101, OF-101N, OF-103, OF-103N, OF-104, OF-104N, OF-105, OF-105N, OF-106, OF-106N, OF-120, 939, 940, 970

Bach-Nikles

Oberhofstraße 21

63073 Offenbach-Bieber

Telefon 0 69-89 19 46

Haltestelle: Oberhofstraße

5 Minuten Fußweg

 OF-101, OF-101N

Haltestelle: Bieber Bahnhof

5 Minuten Fußweg

 S1, S2

 OF-104, OF-104N

Gasthaus Andreas Henning

Pfaffenweg 2

63075 Offenbach

Telefon 0 69-86 78 12 27

Haltestelle: Kurhessenstraße

 OF-101, OF-101N, OF-107

Ittche Kaiser

Am Rebstock 21
63073 Offenbach-Bieber
Telefon 0 69-89 95 21 47
www.ittche-Kaiser.de

Haltestelle: Am Rebstock

 OF-102, OF-102N, OF-104, OF-104N

Haltestelle: Bieber Bahnhof

5 Minuten Fußweg

 S1, S2

 OF-104, OF-104N

Obermühle

Obermühlstraße 63
63073 Offenbach-Bieber
Telefon 0 69-89 85 39
www.gasthaus-obermuehle.de

Haltestelle: Ostendplatz

 OF-102, OF-102N

Haltestelle: Bieber Bahnhof

10 Minuten Fußweg

 S1, S2

 OF-104, OF-104N

Schöne Aussicht

Niedergasse 19
63075 Offenbach
Telefon 0 69-86 45 62

Haltestelle: Aliceplatz

 OF-101, OF-101N, OF-107

Haltestelle: Bürgerplatz

 OF-101, OF-101N, OF-107

Waldgaststätte Rosenhöhe

Gravenbruchweg 103
63069 Offenbach
Telefon 0 69-83 62 39

Haltestelle: Sportzentrum Rosenhöhe

 OF-105, OF-105N

Wiener Hof

Langener Straße 23
63073 Offenbach-Bieber
Telefon 0 69-89 12 96
www.wiener-hof.de

Haltestelle: Ostendplatz

5 Minuten Fußweg

 OF-102, OF-102N

Haltestelle: Bieber Bahnhof

5 Minuten Fußweg

 S1, S2

 OF-104, OF-104N

Haltestelle: Oberhofstraße

5 Minuten Fußweg

 OF-101, OF-101N

Zum Goldenen Löwen

Oberhofstraße 5
63073 Offenbach-Bieber
Telefon 069-89 56 91

Haltestelle: Ostendplatz

5 Minuten Fußweg

 OF-102, OF-102N

Haltestelle: Bieber Bahnhof

5 Minuten Fußweg

 S1, S2

 OF-104, OF-104N

Haltestelle: Oberhofstraße

5 Minuten Fußweg

 OF-101, OF-101N

Ortenberg-Lißberg

Zum Weißen Rössel

Vogelsbergstraße 1b
63683 Ortenberg-Lißberg
Telefon 0 60 46-71 88

Haltestelle: Ortenberg-Lißberg

Vogelsbergstraße

 FB-22, FB-94, VB-90

(FB-94 und VB-90 Vulkan-Express
bis 29. Okt.)

R

Raunheim

Landgasthaus & Hotel
Zum Bembelsche

Mainzer Straße 53

65479 Raunheim

Telefon 0 61 42-92 92 92

www.bembelsche.com

Haltestelle: Egerländer Straße

 72, 79, 975

Haltestelle: Bahnhof

10 Minuten Fußweg

 S8, S9

 79

Reichelsheim (Odenwald)

Johanns-Stube

Rathausplatz 2

64385 Reichelsheim

Telefon 0 61 64-22 26

Haltestelle: Reichenberghalle

 11, 12, 14, 15, 30, ERB-30, 693, N

(N: NaTourBus fährt von April bis Okt.)

Zur Freiheit

Freiheitsstraße 20

64385 Reichelsheim-Laudenau

Telefon 0 61 64-10 32

www.zurfreiheit.de

Haltestelle: Laudenau Freiheitsstraße

 15 (Mo. bis Fr. bis ca. 18.30 Uhr),

(AST: für einige Fahrten telefonische

Anmeldung 60 Minuten vor Abfahrt

unter 0 60 61-97 99 77 notwendig)

Zur Linde

Mergbachstraße 29

64385 Reichelsheim-Klein-Gumpen

Telefon 0 61 64-14 67

Haltestelle: Klein-Gumpen

Gasthaus Wiesengrund

 15 (Mo. bis Fr. bis ca. 18.30 Uhr),

(AST: für einige Fahrten telefonische

Anmeldung 60 Minuten vor Abfahrt

unter 0 60 61-97 99 77 notwendig)

Ronneburg

Hotel Zur Krone

Langstraße 7

63549 Ronneburg-Hüttengesäß

Telefon 0 61 84-30 30

www.hessenkrone.de

Haltestelle: Ronneburg-Hüttengesäß

Tankstelle

 5904

Rothenberg

Hirsch

Schulstraße 7

64757 Rothenberg

Telefon 0 62 75-9 13 00

www.hirsch-hotel.de

Haltestelle: Rothenberg

Sparkasse

 54

(Anmeldung 60 Minuten vor Fahrtantritt

unter Telefon 0 60 61-97 99 77 not-

wendig)



Rüsselsheim

Der Klaane Hasslischer

Rüsselsheimer Straße 18
65428 Rüsselsheim
Telefon 0 61 42-50 51 00
www.klaane-hasslischer.de
Haltestelle: Rüsselsheim Haßloch

 51, 52, 77

 70

(AST: Telefonische Anmeldung 15 Minuten vor Abfahrt unter 0 61 42-64 0 41 notwendig)

Zum Schützenhof

Rüsselsheimer Straße 5
65428 Rüsselsheim
Telefon 0 61 42-5 17 03
Haltestelle: Rüsselsheim Haßloch

 51, 52, 77

 70

(AST: Telefonische Anmeldung 15 Minuten vor Abfahrt unter 0 61 42-64 0 41 notwendig)

S

Schlüchtern

Gasthof Hausmann

Obertorstraße 5-7
36381 Schlüchtern
Telefon 0 66 61-9 69 40
Haltestelle: Post

 5065 (Mo. bis Fr.)

Haltestelle: Poststraße

 MKK-98 (Mo. bis Fr.)

Haltestelle: Stadtschule

 5060, 5062 (Mo. bis Fr.)

Schmitten

Zum Aussichtsturm

Am Pferdkopf 4
61389 Schmitten-Treisberg
Telefon 0 60 84-24 15
Haltestelle: Schmitten
Treisberg

 503

Schwalbach am Taunus

Haus Mutter Krauss

Hauptstraße 13
65824 Schwalbach
Telefon 0 61 96-12 89
www.mutte-kraus.de
Haltestelle: Schwalbach
Alter Friedhof

 810, 811, 812

 810, 812



Zum Schwanen

Hauptstraße 21
65824 Schwalbach
Telefon 0 61 96-8 43 58
www.zum-schwanen.de
Haltestelle: Schwalbach
Alter Friedhof

 810, 811, 812

 810, 812

Steinau

Landgasthof Deutsches Haus

In der Ährecke 2
36396 Steinau-Ulbach
Telefon 0 66 67-9 60 60
Haltestelle: Steinau-Ulbach
Gasthof Happ

 5063 (Mo. bis Fr.)

Haltestelle: Steinau-Ulbach

Umgehungsstraße

 5965 (Mo. bis Fr.)

Steinbach

Quellenhof

Kirchgasse 9
61449 Steinbach (Taunus)
Telefon 0 61 71-7 84 58
www.demeter-quellenhof.de
Haltestelle: Pijnacker Platz

 872, 916

U

Usingen

Taunushof

Wilhelm-Heinrich-Straße 20
61250 Usingen-Wilhelmsdorf
Telefon 0 60 81-1 47 79
www.taunushof.de
Haltestelle: Wilhelmsdorf
Bahnhof

 15

W

Wehrheim

Zum Taunus

Saalburgstraße 3
61273 Wehrheim-Obernain
Telefon 0 60 81-5 96 66
Haltestelle: Obernain Ortsmitte

 514

Weilrod

Restaurant Landsteiner Mühle

Landsteiner Mühle
61276 Weilrod
Telefon 0 60 83-3 46
www.landsteiner-muehle.de
Haltestelle: Landstein

 501, 503, 505

Zur Sonne

Emmershäuser Straße 6
61276 Weilrod-Gemünden
Telefon 0 60 83-12 40
www.zursonne.com
Haltestelle: Gemünden
Emmershäuser Straße

 508

Weiterstadt-Gräfenhausen

Nickelsmühle

Schnepenhäuser Straße 51
64331 Weiterstadt-Gräfenhausen
Telefon 0 61 50-5 27 13
www.nickelsmuehle.de
Haltestelle: Gräfenhausen
Schnepenhäuser Straße

10 Minuten Fußweg

 5514, 5515

Wiesbaden

Äbbelwoi Schmidt im Walkmühlta1

Bornhofenweg 17

65195 Wiesbaden

Telefon 06 11-40 66 49

Haltestelle: Bornhofenweg



3

Haltestelle: Aarstraße

5 Minuten Fußweg



5474

Haltestelle: Holbeinstraße

5 Minuten Fußweg



33

Apfelweinstube Im Himmelreich

Himmelreich 1

65201 Wiesbaden-Dotzheim

Telefon 06 11-42 65 23

Haltestelle: Sonnenblumenweg

10 Minuten Fußweg



23, 68

Frankfurter Hof

Oberpfortstraße 2

65205 Wiesbaden-Nordenstadt

Telefon 0 61 22-24 67

Haltestelle: Wallauer Weg



15, 45, 46, 62, 806

Jagdschloß Platte

65195 Wiesbaden

Telefon 06 11-18 11 80

www.gollner.de

Haltestelle: Platte



50, 5461, 5473, 5474

Landgasthof Zum Schwanen

Oberstraße 8

65207 Wiesbaden-Kloppenheim

Telefon 06 11-18 94 20

Haltestelle: Stiegelstraße



24, 61

Weißes Roß

Kirchhohl 2

65207 Wiesbaden-Naurod

Telefon 0 61 27-6 11 41

Haltestelle: Fondetter Straße



20, 21, 22, 60



AST
20

Zum Hirsch

Eppsteiner Straße 2

65207 Wiesbaden-Rambach

Telefon 06 11-54 05 37

Haltestelle: Trompeterstraße



16, 60



Sauer, süß, pur oder doch lieber als Cocktail?

Ihre Bestellung, bitte!



Spätestens wenn Sie in einer Apfelweinwirtschaft Platz genommen haben und die Bedienung Sie nach Ihrem Wunsch fragt, wird's ernst. Denn jetzt müssen Sie sich entscheiden: Bestellen Sie einen Apfelwein, Äpfel oder Schobbe. Wollen Sie ihn sauer, süß oder pur? Die Wahl Ihrer Bestellung kann entscheidend sein und wenn Sie Pech haben, bekommen Sie gar nichts.

Es gibt nämlich zahlreiche Möglichkeiten, das goldene Getränke im Gerippten zu benennen. Ob Sie es als Äpfelwein, Äpfelwoi, Äpfel, Apfelwein, Ebbelwei, Ebbelwein, Ebbelwoi, einen Schobbe oder ein Stöffche bestellen sollten, ist regional sehr unterschiedlich.

Während man in Südhessen und vor allem in Frankfurt eher Ebbelwoi, Äbbelwoi, Ebbelwei oder ein Stöffche bestellt, ist man beim Begriff Schobbe

oder Schobbe immer und überall auf der sicheren Seite. Besonders verpönt ist allerdings, einen Äpfel zu ordern. Dies ist nämlich ein Marketing-Modewort geworden und hat mit der langen Tradition des Apfelweintrinkens nichts zu tun. So vielfältig die Möglichkeiten des Bestellens sind, so zahlreich sind auch die Mischungen des Apfelweins mit anderen Getränken. Böse Zungen behaupten sogar, dass Apfelwein erst nach dem siebten Glas schmeckt und mischen ihn vermutlich deshalb. Im Laufe der Zeit haben sich viele verschiedene (Ab)arten entwickelt, den Schoppe zu vermischen. Am beliebtesten ist der Sauergespritzte oder auch einfach nur „Saurer“ oder „G'spritzte“ genannt. Gemischt wird mit Mineralwasser, es wird also eine Apfelweinschorle bestellt. Möchten Sie mehr als die übliche Menge Wasser in Ihrem Apfelwein, ordern Sie einen „Tiefgespritzten“ oder einen „Batschnassen“.

Ebenfalls verbreitet ist der „Süßgespritzte“ oder „Süße“. Hier wird mit Orangen- oder Zitronenlimonade oder auch mit frischem Apfelmost gemischt. Nicht in allen traditionsbewussten Apfelweinwirtschaften wird der Wunsch nach so einem Gemisch erfüllt. So gibt es beispielsweise einige Frankfurter Apfelweinlokale, in denen grundsätzlich kein Süßgespritzter ausgeschenkt wird. Bestellt ein Gast ihn dennoch, so wird ihm Apfelwein und Limonade getrennt voneinander serviert, der „Kulturfrevel“ des Mischens wird ihm selbst überlassen. Beliebt ist auch das Mischen von Apfelwein und Apfelsaft. Das nennt man dann „Halbe-Halbe“.

Deutlich seltener wird Apfelwein mit Cola gemischt. Das Kurzwort hierfür ist „KE“ und die Abkürzung für „Kola-Epfel“. In Frankfurt heißt diese Mischgetränk übrigens „Korea“. Im Grenzgebiet zu Luxemburg ist das Mischen mit Cola dagegen vor allem bei Jugendlichen sehr beliebt und wird „Covie“ genannt. Im nordhessischen Werra-Meißner-Kreis hat sich der Begriff „Aco“ eingebürgert. Außerdem ist der Name „Panzer“ im Main-Kinzig-Kreis verbreitet. Vereinzelt hat sich hier auch der Begriff „Panzersprit“ eingebürgert. In der Nauheimer Gegend wird dazu in Kurzform „Schabba“ bzw. ausgesprochen „Schabballabba“ gesagt. Gerade das Mischen mit Cola ist in einigen Gegenden im Odenwald eine durchaus gängige Methode, den Apfelwein zu trinken. Das Mischverhältnis beträgt zirka 80 Prozent Apfelwein zu 20 Prozent Cola. Die Cola dient sozusagen nur als Farbzusatz. Auch diese Mischung wird in Frankfurter Traditionswirtschaften nicht gern gesehen oder gar nicht erst angeboten.

Und noch etwas seltener ist die Kombination Apfelwein mit Bier, welche den Namen „Bembelschlabber“ trägt.

An der Mosel, in der Eifel, im Hunsrück, an der Saar und in Luxemburg trägt der Apfelwein den Namen „Viez“, welcher aus römischer Zeit stammt (lat. Vice: der zweite oder stellvertretende Wein) und andeutet, dass Apfelwein als Ersatz für den echten Wein getrunken wurde. Im Ostdeutschen ist die übliche Bezeichnung für Apfelwein übrigens Most. Varianten des Apfelweins sind auch in Frankreich (Cidre), Großbritannien, Irland, USA (Cider), Spanien (Sidra), Slowenien (Jablocnik) und Finnland (Siideri) bekannt. Ein ähnliches alkoholisches Getränk, das aus Äpfeln und Birnen hergestellt wird, trägt in Süddeutschland, der Schweiz und Österreich den Namen „Most“.

In der Schweiz wird unterschieden zwischen Apfelwein (klar, spritzig) und saurem Most (klar oder trüb), das heißt gegorenem Apfelsaft. Saurer Most wird vor allem in der Ostschweiz produziert, wo er der Einfachheit halber „Saft“ genannt wird. Der Kanton Thurgau, der in der Schweiz die meisten Äpfel produziert, wird deshalb oft scherzhaft als „Mostindien“ bezeichnet.

In alten Zeiten wurde in den feinen Frankfurter Herrschaftshäusern Apfelwein mit Sekt gemischt. Man nennt diese Variante daher „Herrengespritzter“ oder „Herrschaftsgespritzter“. Vereinzelt Keltereien versuchen diese Tradition wiederzubeleben und bieten diese Mischung in Sektflaschen abgefüllt an.

Egal, wie Sie den Apfelwein am liebsten mögen, Hauptsache, er schmeckt Ihnen und Sie trinken ihn in netter, geselliger Runde.

Und hier haben wir noch einen leckeren Vorschlag für einen Erdbeer-Cocktail mit Apfelwein – was wohl mancher Apfelweinwirt dazu sagen würde ...? Wir sagen „zum Wohl“.

Erdbeer-Cocktail

Zutaten:

Erdbeeren, Apfelwein, etwas Zucker

Zubereitung:

Beeren verlesen und säubern. Mit einer Fruchtpresse den Saft direkt in Cocktailgläser pressen. Mit der gleichen Menge Apfelwein auffüllen und nach Belieben süßen.

Ohne Risiken und Nebenwirkungen

Apfelwein als Allheilmittel

Auch wenn Sie es kaum glauben können, es hat in Frankfurt und Umgebung schon viele berühmte Ärzte gegeben, die ihren Patienten den Genuss von Apfelwein ausdrücklich empfohlen haben.

Dr. med. Oscar Hammer, ein Facharzt für innere Krankheiten und Lungenfacharzt, hat seine Erkenntnisse über die gesundheitlichen Auswirkungen des Apfelweinkonsums sogar in einer umfangreichen Versuchsreihe in den 70er Jahren empirisch nachgewiesen.

Der Apfelwein gilt als anregendes, alkoholschwaches und bekömmliches Getränk, das nicht müde macht, sondern Kreislauf und Nervensystem günstig beeinflusst. Aus medizinischer Sicht wird dem Getränk außerdem eine gefäßerweiternde Wirkung, ein verdauungsregulierender Effekt und eine bessere Gehirndurchblutung und somit eine Verzögerung des Alterungsprozesses bescheinigt.

Im Apfelwein sind neben Mineralien, Zucker und Aromastoffen organische Fruchtsäuren und etwa 5,5 Volumenprozent Alkohol gebunden. Die beste Trinktemperatur liegt bei etwa 12 Grad Celsius.

Zudem enthält der Apfelwein nur wenige Kalorien. Ein Glas (0,25 Liter) Frankfurter Apfelwein enthält 84,5 Kalorien. In derselben Menge Weißwein sind 152 Kalorien, in Bier 112, in Apfelsaft 120, in Rotwein 173 und in Sekt 226 Kalorien enthalten. Apfelwein gilt daher auch als diätetisches Getränk.

Als wärmendes Getränk ist der „Heiße Apfelwein“ nicht nur in der kalten Jahreszeit beliebt, sondern auch ein altes Hausmittel gegen Erkältungen.

Wobei der Apfelwein erhitzt, aber nicht gekocht und mit Zimtstange, evtl. mit Gewürznelken und Zitronenscheibe serviert wird. Bei dieser Variante ist die Beigabe von Zucker ausnahmsweise nicht tabu. Für „Heißen Apfelwein“ benötigt man: 1 Liter Apfelwein, 125 Milliliter Wasser, 60 Gramm Zucker, eine viertel Stange Zimt, drei Gewürznelken und zwei Scheiben einer unbehandelten Zitrone. Zucker, Zimt und Gewürznelken werden mit dem Wasser aufgekocht, danach lässt man alles zusammen noch 30 Minuten ziehen. Anschließend werden die Gewürze aus dem Topf genommen, der Sud mit dem Apfelwein vermischt und vorsichtig bis kurz vor den Siedepunkt erhitzt.



Solange er in Maßen getrunken wird, ist der Apfelwein durchaus ein Getränk ohne Risiken und mit positiven Nebenwirkungen, wie schon Emmerich Reeck mit einem Vers zusammenfasste:

**„Es Stoffche is für alles gut
es fegt de Mage, labt die Schnut,
hilft gege Rheuma, Podagra
Heufiewer, Gicht und Cholera
bringt flotten Gang stets ohne Qual
daswege is es so gesund
so laut de ärztliche Befund.“**

Von der Wiese in den Wein

Welcher Apfel taugt zum Stöffche?

Die Streuobstwiese, auch Obstwiese genannt, ist die traditionellste Form des Anbaues für Wirtschaftsobst. Hier stehen hochstämmige Obstbäume verschiedener Arten und unterschiedlichen Alters, so dass der Eindruck entsteht, die Bäume wurden zufällig über die Wiese „gestreut“. Der Name kommt von dieser unregelmäßigen Anordnung und Zusammensetzung des Baumbestandes, der im Gegensatz zur engen Niederstamm-Dichtpflanzung nicht in strengen Reihen steht. Ein Obstbaum ist übrigens dann ein Hochstamm, wenn die ersten Äste erst in 1,80 Meter Höhe anfangen.

Streuobstwiesen werden in der Landwirtschaft mehrfach genutzt. Einerseits dienen sie der Obsterzeugung, andererseits werden sie als Mähwiese zur Heugewinnung, als Viehweide oder teilweise auch zur Imkerei oder als Nutzgarten verwendet. Im Idealfall werden auf Streuobstwiesen keine synthetischen Behandlungsmittel wie Pestizide oder Mineraldünger eingesetzt.

Der Streuobstanbau hat eine große kulturelle, soziale, landschaftsprägende und ökologische Bedeutung. Doch leider gehören die Streuobstwiesen heute zu den am stärksten gefährdeten Biotopen Mitteleuropas. Größere, landschaftsprägende Streuobstwiesen finden sich heute im Übrigen noch in Österreich, in Süddeutschland, am Nordhang des Kyffhäusergebirges und in der Schweiz.

Auch in Hessen sind diese Obstwiesen landschaftsprägend und sichern ebenso vielen Tier- und Pflanzenarten das Überleben. Sie liefern regional und naturverträglich produziert Obst. Außerdem sind Streuobstwiesen ein Fundament



für den Betrieb der heimischen Keltereien, dienen dem regionalen Gastgewerbe und sind damit Grundlage vieler Arbeitsplätze. Sie sind für viele Menschen ein wichtiger Naherholungsraum, denn was gibt es Schöneres, als einen ausgedehnten Spaziergang oder eine Radtour entlang der zahlreichen hessischen Apfelwein- und Obstwiesenrouten zu unternehmen.

Mehr Infos dazu finden Sie beispielsweise unter: www.gutes-aus-hessen.de



Nicht jeder Apfel taugt zum Wein.

Edle Tafeläpfel mögen zwar schön knackig und saftig aussehen, zuckersüß schmecken, dennoch lässt sich kein anständiger Apfelwein daraus kelter. Deutlich besser geeignet sind die rauen, sauren Sorten. Grundsätzlich sind die späten Apfelsorten bessere Kelteräpfel als die frühen, aber ansonsten hat jeder Kelterer seine speziellen Favoriten. Hier finden Sie einen Überblick über die häufigsten Sorten. Und am Ende haben sich auch noch Früchte eingeschlichen, die zwar zum Kelteren genommen werden, aber gar keine Äpfel sind.

Bittenfelder: Dieser kleine, schiefe, rundliche, erst grüne und später fast zitronengelbe Apfel mit rötlicher bis orangefarbener Färbung stammt vermutlich aus Baden-Württemberg. Sein hartes Fruchtfleisch ist gelblich weiß und sein Geschmack herbfruchtig bis säuerlich. Er ist einer der beliebtesten Kelteräpfel, denn er hat ein sehr günstiges Zucker-Säure-Verhältnis.

Schafsnase: Von der Form – am Blütenkelch ist er leicht gewellt – hat dieser Apfel seinen Namen. Seine Heimat sind die westlichen Taunushänge. Der mittelgroße, feste Apfel hat ein hellgelbliches und sehr saftiges Fruchtfleisch. Als ertragreiche, anspruchslose und säuerliche Sorte ist die Schafsnase hervorragend zum Kelteren geeignet.

Roter Trierer Weinapfel: Wie der Name schon sagt, liegt die Heimat des eher kleinen, aber robusten Apfels im südwestdeutschen Raum. Fast spitz ist er und an der Sonnenseite rot gefärbt. Unter der festen glatten Schale sitzt das weiße, oft rötlich durchzogene und sehr saftreiche Fruchtfleisch. Säuregrad und Mostgewicht liegen extrem hoch, was den Roten Trierer zu den wertvollsten Mostsorten macht.

Gewürzluiken: Gleichmäßig rund und mittelgroß ist dieser aus dem südwestdeutschen Raum stammende Apfel. Er ist kräftig gefärbt und grünlich weiß im Fruchtfleisch. Sein erfrischender, säuerlicher Geschmack und seine große Saftfülle machen ihn zu einem idealen Kelterapfel.

Graue Herbstrenette: Diese für den Streuobst-anbau ideale, anspruchslose Sorte ist eher eine unansehnliche Frucht mit lederartiger Schale, aber würzigem Fruchtfleisch. Die grüne, bei Vollreife gelbgrüne Grundfarbe ist oft nur auf der Schattenseite sichtbar und häufig vollständig berostet. Das grünlich weiße, leicht mürbe Fruchtfleisch ist saftreich, weinsäuerlich und würzig.

Rheinischer Winterrambur: Dieser Apfel gehört zu den ganz alten Sorten und ist groß bis sehr groß, plattrund und stark gerippt. Die Schale ist gelb bis leuchtend rot verwaschen, das Fleisch weiß, anfangs fest, später mürbe, mäßig saftig und schwach aromatisch. Bis zur ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts war der Winterrambur eine stark verbreitete Marktsorte des bäuerlichen Hochstammobstbaus.



Weitere zum Kelteren geeignete Apfelsorten sind unter anderem Borsdorfer, Brettacher, Wintergoldparmäne, grüner Fürstenapfel, roter Eiseraffel, Himbacher Grüner und zahlreiche Lokalsorten wie auch der Reichelsheimer Weinapfel. Sie sind durchweg säuerlich, würzig und saftig. Aber nicht nur Äpfel werden zu Apfelwein gekeltert und vergoren, auch einige andere „saure Früchtchen“ geben bestimmten Sorten ihre besondere Geschmacksnote:

Speierling: Schon im Mittelalter war der Speierling besonders im Frankfurter Raum weit verbreitet. Der inzwischen sehr seltene Speierlingbaum ist kein Apfelbaum, sondern gehört zur Familie der Ebereschen. Seine kleinen apfel- oder birnenförmigen, stark säurehaltigen Früchte geben dem Apfelwein den charakteristischen, trockenen Beigeschmack.

Mispel: Die Mispel gehört zu den Rosengewächsen und stammt aus Südosteuropa. Sie macht den Apfelwein wuchtiger, die herzhaft-fruchtige Frucht gibt ihm ein feinwürziges Aroma und einen ausfüllend-kompakten Nachgeschmack.

Die Eberesche gibt dem Apfelwein eine wilde, derbe Note, ein mit Ebereschenfrucht gekelterter Apfelwein schmeckt leicht säuerlich mit kräftigem, eigenem Nachklang. Die Quitte ist die einzige der sauren Früchte, die dem Apfelwein ihr eigenes Aroma gibt. Den Quittenapfelwein und seine enorme Fruchtfülle verrät schon sein opulenter und dabei doch feiner Duft im Glas. Von der Schlehe erhält der Apfelwein Tannine und Gerbstoffe, die sich im Geschmack als fruchtig-frische, durstlöschende Note auf der Zunge zeigen und den Apfelwein weiniger machen. Auch Birnen werden gerne zusammen mit den Äpfeln gekeltert.

Der fleißige Genuss von Apfelwein sichert nicht nur den Fortbestand der alten Apfelsorten, sondern trägt auch zum Erhalt der landschaftsprägenden Streuobstwiesen mit ihrer mannigfaltigen Pflanzen- und Tierwelt bei. Na dann, lassen Sie sich Ihren Apfelwein schmecken.

Gut zu wissen

Von Gorjelschwenkern und Schnutedunkern

Sind Sie auch noch ein Apfelwein-Greenhorn und wollen mehr über das hessische Nationalgetränk wissen? Dann sind Sie hier genau richtig. Für Sie haben wir nämlich nicht nur viele Informationen rund um Apfelwein zusammengetragen, sondern auch einige Kuriositäten, bei denen sogar Fachmänner ins Staunen kommen. Und ein solcher sind Sie auch bald.

Wussten Sie, dass zwei Drittel des deutschen Apfelweins aus Hessen kommt? Während der Deutsche im Durchschnitt rund einen Liter Apfelwein pro Jahr trinkt, schafft es der Hesse auf die zwölfwache Menge.

Wussten Sie, dass es in China ein Apfelwein-Konzentrat zu kaufen gibt, das zwar günstig ist, aber jeden Apfelweinliebhaber in die Flucht schlagen würde? Ein Weinhändler aus Berlin verkauft dieses Produkt ebenso und verlangt für 850 ml Apfelweinkonzentrat, das für 10 Liter Apfelwein reicht, derzeit 10,50 Euro.

Wussten Sie, dass zahlreiche Kelteriebetriebe auf eine Firmentradition von mehr als 200 Jahren zurückblicken können?

Wussten Sie, dass rund 70 Prozent der deutschen Apfelweinproduktion allein von den Hessen getrunken wird und dass alleine im Frankfurter Raum zirka 40 Millionen Liter jährlich gekeltert werden?

Wussten Sie, dass Apfelwein, im Gegensatz zu Wein aus Trauben, durch eine lange Lagerung nicht besser wird? Sein Geschmack stagniert, behält aber über mindestens zwei Jahre sein volles Aroma. Danach kann dieses etwas abflachen, schlecht wird der Apfelwein deswegen aber nicht.

Wussten Sie, dass es seit 2005 ein „Original Frankfurter Apfelweinquartett“ gibt? Das ist ein Kartenspiel, bestehend aus 32 Spielkarten, einem Stadtplan und einer Regelkarte. Mit den Kategorien wie beispielsweise „Gründungsjahr“, „Schoppenpreis“, „Größter Bembel“, „Gewicht des Rippchens“ und „Ältester Stammkunde“ ist das Quartett als Wegweiser von Schoppen zu Schoppen gedacht, mit dem man spielend ein Stück Frankfurter Tradition kennen lernen kann.

Wussten Sie, dass das gerippte Muster der Apfelweingläser üblich ist, weil früher oft ohne Besteck gegessen wurde und diese Gläser nicht so leicht aus den fettigen Händen gegliitten sind?

Wussten Sie, dass der Ebbelwoi-Express seit 1976 durch die Stadt Frankfurt fährt? Die alte, bunte Straßenbahn bietet eine Stadtbesichtigung im Tempo früherer Tage, in beschwingter und gemütlicher Atmosphäre und mit dem einen oder anderen Glas Apfelwein.

Wussten Sie, dass der Apfelwein aus dem letzten Kelter-Jahr „Alter“ genannt wird?



Wussten Sie, dass die Reste des Apfels nach dem Pressen außer als Schafkrafftutter auch für den menschlichen Verzehr verwendet werden? So gilt es als Spezialität, Schnitzel mit „Trester“, den nach dem Keltern übrig gebliebenen Schalen, zu panieren und dann zu braten.

Wussten Sie, dass Heinz Schenk in seinen 134 TV-Sendungen „Zum Blauen Bock“ von 1966 bis 1987 nur Apfelsaft und nie Apfelwein getrunken hat und dass in die Bembel, die den Gästen von Lia Wöhr als Geschenk überreicht worden sind, die Autogramme von Schenk und Wöhr eingebrannt worden sind?

Wussten Sie, dass Schoppestecher, Schoppepetzer, Schnutedunker und Gorjelschwenker allesamt Bezeichnungen für den Apfelweintrinker sind? Und dieser seinen Apfelwein nicht nur trinkt, sondern auch schläucht, robbt oder petzt?

Wussten Sie, dass die adeligen Leute in den feinen Frankfurter Herrschaftshäusern früher ihren Apfelwein mit Sekt gemischt haben? Heute nennt man diese Variante des Apfelweins „Herrengespritzter“ oder „Herrschaftsgespritzter“.

Wussten Sie, dass nach einer Faustregel drei Zentner Äpfel rund 100 Liter fertigen Apfelwein ergeben? Dieses Ergebnis hängt natürlich auch stark von der Qualität der Äpfel und von den verwendeten Pressen ab.

Wussten Sie, dass man nach dem Verzehr von mehr als vier Gerippten Apfelwein nicht mehr Auto, sehr wohl aber Bus und Bahn fahren darf? Und dass der RMV Sie mit seinen vielen Partnern gut und gerne nach Hause fährt?

Das RMV-Fahrkartenangebot

Für Schoppepetzer und Spätheimkehrer

Der sicherste und bequemste Weg ist der mit öffentlichen Verkehrsmitteln. Keine Staus, keine unnötige Parkplatzsuche und wenn es dann doch ein Schoppen zu viel geworden ist, ist Ihnen Ihr Führerschein jedenfalls sicher, denn der RMV bringt Sie nach Hause.

Hier finden Sie einen Überblick über das aktuelle RMV-Fahrkartenangebot.

Weitere Informationen dazu und viele weitere Auskünfte bekommen Sie in den RMV-Mobilitätszentralen, auf unseren Internetseiten unter www.rmv.de oder bei unserer Hotline unter 0 18 05/7 68 46 36 (0,14 Euro/Min.).

RMV-Einzelfahrkarten

Einzelfahrkarten sind für Erwachsene und Kinder im Alter von 6 bis 14 Jahren (einschließlich) erhältlich. Kinder unter 6 Jahren fahren im RMV kostenlos. Mit einer Einzelfahrkarte können Sie eine Fahrt durchführen und in Richtung des Fahrtziels beliebig oft umsteigen, allerdings nur mit dem nächstmöglichen Anschluss. Rück- und Rundfahrten sowie Fahrtunterbrechungen, z.B. für Besorgungen, sind nicht zugelassen. Der Kauf einer Einzelfahrkarte berechtigt nur zum sofortigen Fahrtantritt und ist nicht übertragbar.

RMV-Tageskarte

Die Tageskarte gibt es für Erwachsene und Kinder im Alter von 6 bis 14 Jahren (einschließlich). Sie gilt an einem Kalendertag ab Zeitaufdruck bis zum fahrplanmäßigen Betriebsschluss beziehungsweise bis zum letzten als Nachtlinie gekennzeichneten Kurs.

RMV-Zeitkarten

Wenn Sie häufig mit dem RMV unterwegs sind, sollten Sie sich für eines unserer attraktiven Zeitkartenangebote entscheiden. Sie können zwischen Tages-, Wochen-, Monats- und Jahreskarten wählen. Zeitkartenangebote gibt es für Erwachsene und Auszubildende. Tages-, Wochen-, Monats- und unpersönliche Jahreskarten für Erwachsene sind übertragbar. Nicht übertragbar sind alle persönlichen Zeitkarten, also persönliche Jahreskarten, Job-Tickets, SemesterTickets, Sonderfahrkarten und Zeitkarten des Ausbildungstarifs. Alle Zeitkarten sind am letzten Geltungstag bis zum Betriebsschluss gültig und bei speziellen Nachtlinien bis zum letzten Kurs. Zeitkarten berechtigen während ihrer Gültigkeit im gewählten Gültigkeitsbereich zu beliebig vielen Fahrten in allen RMV-Verkehrsmitteln.

Mitnahmeregelung:

Denken Sie daran, dass Sie als Besitzer einer Zeitkarte für Erwachsene werktags ab 19 Uhr und an Samstagen, Sonn- und Feiertagen ganztätig kostenlos einen Erwachsenen und alle Ihre eigenen Kinder beziehungsweise maximal 3 Kinder im Alter von 6 bis 14 Jahren (einschließlich) mitnehmen können.

RMV-Gruppentageskarte

Die Gruppentageskarte berechtigt bis zu 5 Personen zu beliebig vielen Fahrten in allen RMV-Verkehrsmitteln im gewählten Gültigkeitsbereich. Sie gilt an einem Kalendertag bis Betriebsschluss des gleichen Tages beziehungsweise bis zum letzten als Nachtlinie gekennzeichneten Kurs. Bei Nutzung zuschlagpflichtiger Angebote ist pro Person und Fahrt ein Zuschlag zu entrichten.

Ihr direkter Anschluss an die RMV-Mobilitäts-Beratung Das ABC von A nach B



Hotline (0,14 €/Minute)

01805/768 4636
R M V I N F O



Internet

www.rmv.de



WAP-Service

wap.rmv.de



Beratung vor Ort

Mobilitätszentralen

Herausgeber

Rhein-Main-Verkehrsverbund GmbH
Werbung & Marktauftritt
Alte Bleiche 5
65719 Hofheim a. Ts.

Redaktion

Ute Biederbick, Kerstin Blöcher

Gestaltung

Bembel GmbH – Agentur für Reklame,
Frankfurt am Main

Satz und Repro

Bembel GmbH – Agentur für Reklame,
Frankfurt am Main

Druck

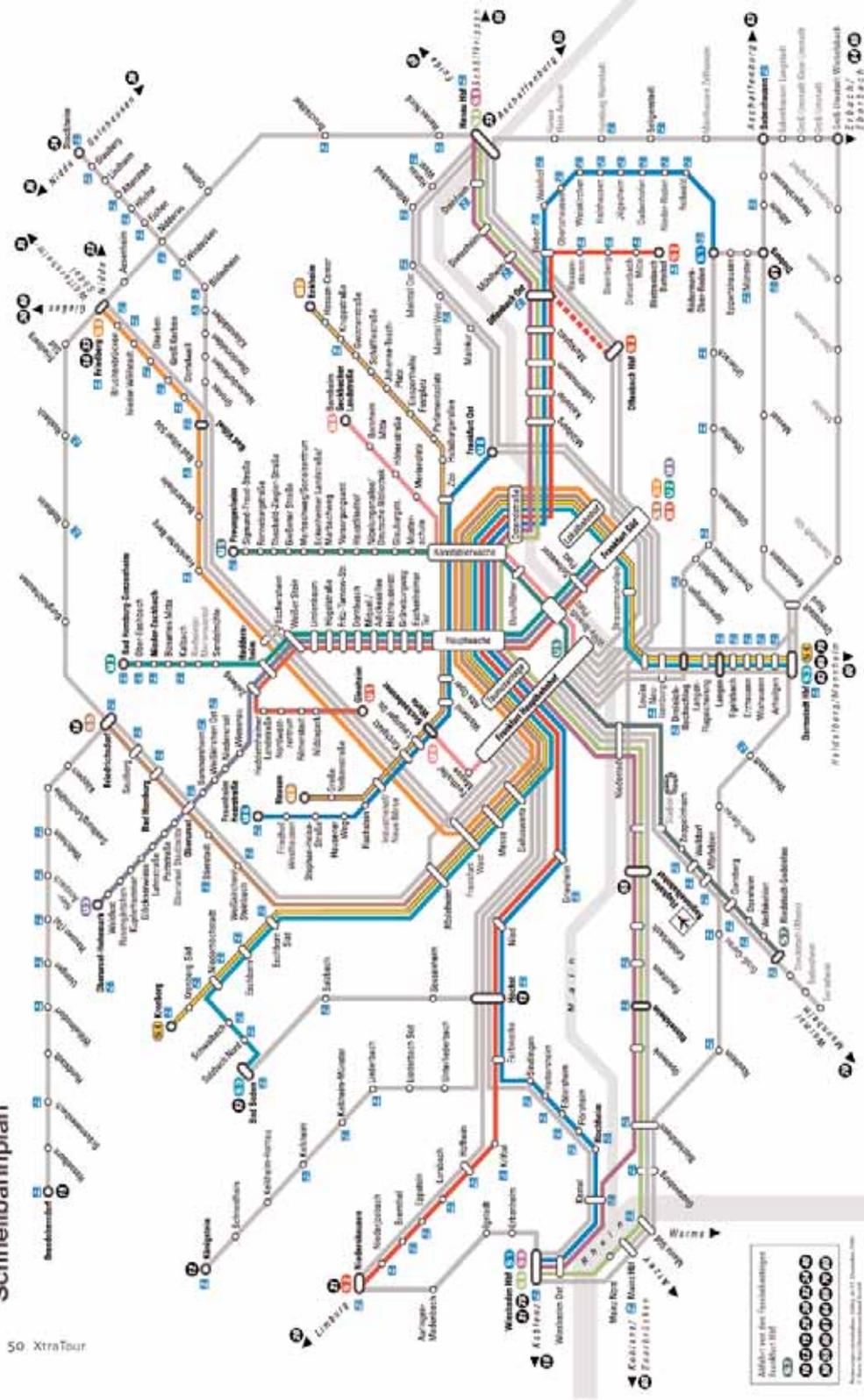
BGR Druckservice, Frankfurt am Main

Bildnachweis

Bembel GmbH – Agentur für Reklame,
Frankfurt am Main
Rhein-Main-Verkehrsverbund GmbH

Bei der Fülle des Materials sind trotz sorgfältiger Bearbeitung vereinzelte Druckfehler oder kleinere Unstimmigkeiten nicht immer vermeidbar. Eine rechtliche Gewähr für die Richtigkeit des Inhalts dieser Broschüre kann nicht übernommen werden. Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr.

Stand: September 2006

Schnellbahnplan

Schiennetzplan
