

SO FINDEN SIE UNS

Die Kelterei öffnet im September und Oktober täglich ab 16.15 Uhr.
Für Gruppen und ansonsten gerne nach Absprache.



Kelterei im Bahnhof
Inh. Maik Rahaus
Bahnhofstraße 46
06571 Donndorf
www.kelterei-bahnhof.de
info@kelterei-bahnhof.de
Tel: 03 46 72 - 25 30 54
Fax: 03 46 72 - 25 30 55

DER BAHNHOF

Das schöne Klinkergebäude von 1889 ist umgeben von großen Kastanien. Es liegt an der Strecke der Unstrutbahn, aber schon seit vielen Jahren hält hier kein regulärer Zug mehr.
2013 begann die Sanierung zur Umnutzung, wobei bewusst historische Elemente des alten Bahnhofs erhalten wurden. Um das großzügige Gebäude zu nutzen, beherbergt es neben der Kelterei im Erdgeschoss auch Ferienwohnungen in der 2. Etage.



Der Bahnhof Donndorf um 1910, noch ohne aufgestockte 2. Etage

SEHENSWERTES

Ausflugtipps in der Region

- ✓ Wanderwegenetz (z. B. Rabenswald/Hängebrücke)
- ✓ Radwegenetz (Unstrutradweg, Radwege durch die Hohe Schrecke)
- ✓ Kloster Donndorf
- ✓ Mühle Bottendorf
- ✓ Schloss Wiehe
- ✓ Kloster Memleben
- ✓ Wasserburg Heldrungen



Buchenmischwald in der Hohen Schrecke



DIE REGION

Kloster Donndorf

Das ehemalige Zisterzienserinnenkloster aus dem 13. Jahrhundert beherbergt heute die Ländliche Heimvolkshochschule Thüringen, eine Bildungs- und Begegnungsstätte für Jugendliche und Erwachsene (klosterdonndorf.de). In der benachbarten Klosterschenke lässt sich bei gutem Essen der Blick über die Unstrutau genießen (klosterschenke-donndorf.de).

Hohe Schrecke

Ankommen, aufatmen und entschleunigen – das geht in der Hohen Schrecke ganz von allein. Der bewaldete Höhenzug mit seinen uralten Buchen ist perfekt für eine erholsame Wanderung durch eines der ältesten Waldgebiete Thüringens mit seinem besonders wertvollen Artenreichtum. Die Natur ist auf jeden Fall immer zum Greifen nah! Dazu kommen ein großer Abwechslungsreichtum mit charmanten Dörfern in versteckten Tälern rund um die Hügelkette, weiten Ausblicken in die Unstrutau auf der einen und ins Thüringer Becken auf der anderen Seite und der spannende Wechsel zwischen Wäldern, Feldern und Wiesen.

ÜBERNACHTEN

In der **Region Hohe Schrecke** gibt es jede Menge zu entdecken! Nehmen Sie sich doch etwas mehr Zeit für Ihren Besuch und bleiben Sie über Nacht im einzigartigen Ambiente des historischen Bahnhofs.

Seit 2015 gibt es in der 2. Etage drei Ferienwohnungen. Gemütliche Zimmer mit **modernem Komfort, WLAN** und **TV** erwarten Sie. Übernachten Sie ab 65 € pro Ferienwohnung. Parkplätze befinden sich direkt vor der Haustür. Brot und Brötchen gibt es beim Bäcker im Ort. Die Donndorfer Fleischerei hat ein reichhaltiges Angebot an Thüringer Spezialitäten.



Seien Sie ungestört und kommen Sie zur Ruhe. Reservierungen unter **03 46 72 - 25 30 54** oder **info@kelterei-bahnhof.de**



FERIENWOHNUNG MIT 48 m²
Zum mächtigen Kyffhäuser

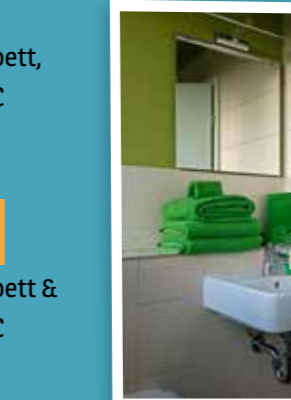
Wohnzimmer mit Schlafcouch (optional für 1 Person), Schlafzimmer mit Doppelbett, Küche, Bad mit Dusche & WC und Panoramablick

FERIENWOHNUNG MIT 21 m²
Zum Unstruttal

Wohn- /Schlafzimmer mit Doppelbett, Küchenzeile, Bad mit Dusche & WC

FERIENWOHNUNG MIT 19 m²
Zur Hohen Schrecke

Wohn- /Schlafzimmer mit Doppelbett & Küchenzeile, Bad mit Dusche & WC



Wunsch Saft Kelterei

im historischen Bahnhof Donndorf

WILLKOMMEN

Liebe regionale Obstbaumbesitzer und liebe Besucher, seit 2015 produziert die Kelterei im alten Bahnhof Donndorf Saftspezialitäten aus heimischem Obst. Bei uns können Sie das Obst aus Ihrem Garten pressen lassen.

Neben der Auftragsmosterei stellen wir auch eigene Fruchtsäfte her. Wir nehmen hierfür vorrangig alte Apfelsorten aus der Region. Dadurch tragen wir zum Erhalt der Streuobstwiesen rund um die Hohe Schrecke und somit zum Artenschutz bei.



„Besuchen Sie uns und nehmen Sie ein Stück Heimat mit nach Hause.“

Maik Rahaus
Maik Rahaus



Ludwig Uhland Einkehr

Bei einem Wirtе wundermild da war ich jüngst zu Gaste; ein goldner Apfel war sein Schild an einem langen Aste.

Es war der gute Apfelbaum, bei dem ich eingekehret; mit süßer Kost und frischem Schaum hat er mich wohl genähret.

Es kamen in sein grünes Haus viel leicht beschwingte Gäste; sie sprangen frei und hielten Schmaus und sangen auf das beste.

Ich fand ein Bett zu süßer Ruh Auf weichen grünen Matten; der Wirt, er deckte selbst mich zu mit seinem grünen Schatten.

Nun fragt' ich nach der Schuldigkeit, da schüttelt' er den Wipfel. Gesegnet sei er alle Zeit Von der Wurzel bis zum Gipfel!

SCHAU-KELTEREI

im historischen Bahnhof Donndorf

Vom flüssigen Obst und seiner Vielseitigkeit. Unsere Kelterei kann nach Terminabsprache besichtigt werden. Bei einem ausführlichen Rundgang durch das Presshaus erfahren Sie Wissenswertes aus dessen bewegter Geschichte und gewinnen einen ersten Eindruck von der Faszination der Obstsafterstellung.

Für Gruppen ab 10 Personen bieten wir unsere Blindverkostung im Historischen Windfang an. Dabei können Sie die Geschmacksknospen mal wieder auf Vordermann bringen.



Unsere moderne Anlage produziert bis zu 500l Saft pro Stunde.



Die Jugendfeuer Donndorf beim Saft verkosten. Kindergärten, Schulklassen und andere Gruppen sind immer herzlich willkommen! Bei der Saftverkostung werden Sie garantiert zum Hobby-Sommelier und lernen den Saft mit allen Sinnen kennen.



IHR OBST, IHR SAFT!

Wunschsaft

Sie bringen Ihr Obst zum Pressen zu uns und können anschließend den Saft aus Ihrem eigenen Obst gleich mitnehmen. Ob sortenreine Säfte oder eine Mischung Ihrer Liebblingssorten – Sie haben die Wahl!

Obstsorten

Neben Äpfeln und Birnen pressen wir auch Johannisbeeren, Sauerkirschen, Rhabarber, Holunder, Weintrauben, Quitten sowie Möhren. Bitte beachten Sie die Mindestmenge von 50 kg. Schließen Sie sich bei Bedarf doch mit Freunden und Nachbarn zusammen.

Hinweise zu Birnen & Quitten

Birnen müssen für das Pressen sehr hart sein, daher bitte unbedingt 2–3 Wochen vor der Pflückreife ernten. Quitten müssen vor dem Pressen gut gereinigt und insbesondere die feinen Härchen entfernt werden.

Obstankauf

Wir kaufen nach Bedarf auch Ihr ungespritztes, einwandfreies Obst (d. h. keine faulen Stellen, ohne Blätter). Bitte erkundigen Sie sich im Vorfeld.

So funktioniert's

1

Vereinbaren Sie rechtzeitig (möglichst vor dem Schütteln) einen Termin (Telefon: 03 46 72 - 25 30 56). Sagen Sie uns, welches Obst Sie haben und wie viel Obst (grob geschätzt) Sie pressen möchten.

2

Denken Sie beim Ernten daran, dass faules Obst und Blätter besser auf dem Kompost als im Saft aufgehoben sind.

3

Nach dem Pressen wird Ihr Saft schonend pasteurisiert und in 5- oder 10-Liter Saftboxen abgefüllt. So können Sie bis zur nächsten Ernte Saft aus eigenem Obst genießen!

Übrigens: 50 kg Obst ergeben etwa 30 bis 35 Liter Saft.

VERKAUF

Unsere Fruchtsäfte und Fruchtweine, Moste und andere regionale Produkte werden im **Hofladen Obsthof Rixrath** sowie zu den Öffnungszeiten unserer Kelterei auch bei uns direkt verkauft.

Unsere **Saftbox** ermöglicht lange frischen Trinkgenuss: Ein patentierter Zapfhahn verhindert das Eindringen von Luft. Dadurch ist der Saft nach dem Öffnen 2–3 Monate ungekühlt haltbar, ungeöffnet sogar ein ganzes Jahr.

Wir verschicken unsere Säfte **auch per Post**. Rufen Sie uns an. Besuchen sie unseren Shop auf www.kelterei-bahnhof.de



Hofladen:
Obsthof Rixrath
Bahnhofstraße 19
Donndorf
Di–Fr: 16–19 Uhr
Tel: 03 46 72 - 6 51 94
Fax: 03 46 72 - 68 65 64

Unsere Saftsorten

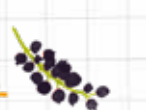
Das Sortiment umfasst sortenreine Säfte und leckere Kombinationen. Hier ist für jeden Geschmack etwas dabei!



Apfelsaft (Streuobstwiese)



Apfelsaft (Boskoop)



Apfel-Johannisbeersaft



Apfel-Birnensaft



Apfel-Aroniasaft



Apfel-Möhrensaft



Apfel-Holundersaft



Apfel-Quittensaft



Apfel-Ingwersaft