

KultApfel - Produktinformationen



KultApfel

Der KultApfel ist ein Apfelwein, der aus 100% bio-zertifizierten hessischen Streuobstäpfeln hergestellt wird.

Hersteller

Er wird als Gemeinschaftsprodukt der Hessischen Wirtshaus Kelterer (www.hessische-wirtshauskelterer.de) hergestellt und seit 2006 durch die Kelterei Elm (Flieden) abgefüllt. Die Kelterei Elm hat sich in den letzten Jahren zu einem der bedeutendsten Bio-Saft- und -Weinverarbeiter entwickelt. Bei der Rohstoffgewinnung konzentriert sie sich auf einen nationalen Warenbezug und dabei im besonderen auf Streuobstwiesen in Hessen.

Hintergrund

Zur Gewinnung neuer Konsumentengruppen für den Apfelwein ist es notwendig, noch vorhandene Vorurteile bezüglich des Geschmacks abzubauen. Zu diesem Zweck ein Produkt angeboten, das alle Eigenschaften eines hochwertigen Apfelweines mit Kult-Charakter besitzt und gleichzeitig ganzjährig eine hervorragende Ergänzung der traditionell angebotenen Apfelweine darstellt.

Mit dem KultApfel soll an die Tradition der Fruchtweine angeknüpft und insbesondere dem Apfelwein in Deutschland zu neuer Blüte verholfen werden.

Philosophie

Der KultApfel wird wie Wein als Jahrgangsprodukt angeboten, der daher jährlich mit einem neuen Motto präsentiert wird.

Damit soll deutlich werden, dass es sich beim KultApfel um ein hochwertiges Naturprodukt handelt. Die natürlichen Unterschiede vom Streuobst lassen auch den Geschmack jährlich variieren.

Gewährleistet wird der hohe Qualitätsanspruch durch eine sorgfältige Auswahl bei der Ernte, beim Keltern und bei der Veredelung zum Apfelwein.

Durch die Herkunftsgarantie aus hessischen Streuobstwiesen und die hohe handwerkliche Verarbeitungsqualität erfüllt der KultApfel alle Anforderungen an ein Produkt, dessen Genuss auch einen Beitrag zur Sicherung wertvoller Kulturlandschaften darstellt.

Der KultApfel wurde bei der Europäischen Union als g.U.-Produkt angemeldet (geschütztes Ursprungszeichen für Herkunft und Verarbeitung aus Hessen).



Steckbrief

Leicht moussierender und erfrischend schmeckender Bio-Apfelwein mit 6 Vol.% Alkohol und moderater leichter Säure.

Jahrgänge:	2005 und 2006
Herkunft:	Hessische Streuobstwiesen
Verkehrsbezeichnung:	Bio-Apfelwein
Klarheit:	EK-filtriert
Restzucker:	ca. 8 – 10 g/l
Säure:	ca. 7 g/l
Kohlensäure:	ca. 2 g/l

Jahrgang 2005 – „Volltreffer ins Herz aller Hessen“

Der "Volltreffer ins Herz aller Hessen" stellte den Beitrag der Hessischen Wirtshaus Kelterer zur Präsentation des hessischen Kultgetränks für die Gäste aus aller Welt anlässlich der Fußball-Weltmeisterschaft in Frankfurt/Main dar - auch wenn in der Commerzbank-Arena bedauerlicherweise auf diesen Apfelwein-Genuss verzichtet werden musste.

Das Beste aus Äpfeln des Jahres 2005 wurde in hoher handwerklicher Qualität zu einem deutlich moussierenden und erfrischend-kernig schmeckenden Apfelwein verarbeitet. Seine minimale Säure machte ihn zu einem idealen Begleiter an heißen Sommertagen.



Jahrgang 2006 – „Apfelwein geht auch anders“

"Apfelwein geht auch anders": Mit diesem Motto tritt der KultApfel der Ernte 2006 an. Er will damit neugierig machen auf einen anderen Geschmack, auf unerwarteten Genuss und Freude an veredeltem Obst aus purer Natur.

Der KultApfel 2006 hat einen ganz leicht moussierenden, reifen Fruchtton. Die feine Säure ist eine perfekte Ergänzung zur ausgeprägten Apfelnote, der auf der Zunge noch Biss hat.

Der Apfelwein schmeckt nicht nur im Sommer, sondern ist auch an regnerischen und grauen Tagen ein echter Gemütsheiler.

Präsentation

Für die Präsentation des KultApfel wurden eine weiße Bordeaux-Flasche und ein hochwertiges Etikett gewählt. So wird der Kult-Charakter unterstrichen und gleichzeitig der gehobenen Gastronomie ein Produkt angeboten, das neben der Präsentation in der Flasche auch die Möglichkeit eröffnet, den Apfelwein als passenden Speisenbegleiter anzubieten.



Zur Präsentation in diesem Sinne wurde ein dazu passendes Stilglas - das Feinripp - entwickelt, um damit auch einen Beitrag zur Ergänzung und Weiterentwicklung der Apfelwein-Glaskultur zu leisten. Auf das traditionell gerippte Glas wird dennoch nicht verzichtet. Dieses wird vor allem für den Ausschank über einen Bembel oder als Fassabfüllung für andere Apfelweinspezialitäten angeboten und hat dort nach wie vor seinen Platz.



Produkt/Verpackung/Listung

Der Handel wird über die Kelterei Elm (Flieden) beliefert. Die Gastronomie bezieht den KultApfel über den Getränkegroßhandel.

Einzelne Flaschen sind auch über die Hessischen Wirtshaus Kelterer bzw. über die Filialen der Lebensmittelkette tegut erhältlich. Weitere Verkaufsstellen sind unter www.kultapfel.de ersichtlich.



Gastronomie und Service

Mit Auslieferung einer Palette (96 Kartons à 6 Flaschen) erhalten gastronomische Betriebe als Service ein Set mit 500 KultApfel-Untersetzern sowie 5 KultApfel-Postern. Bei Erstbestellung besteht die einmalige Möglichkeit pro Karton ein KultApfel-Glas (0,25 l) zum halben Preis zu erwerben.



Über die KultApfel-Hotline (Telefon 06655-9800) werden die jeweils aktuellen Lieferpreise abgerufen. Auf der Homepage (www.kultapfel.de) werden alle Betriebe verlinkt, die KultApfel führen bzw. anbieten. Außerdem wird dort sowie über einen Apfelwein-Newsletter ein umfassender Informations-Service angeboten.

Hessische Apfelwein Königin

Speziell zur Präsentation von Streuobstprodukten und zur Förderung von Streuobstwiesen als wertvoller ökologischer Lebensraum sowie attraktiver Kulturland-

schaften haben die Hessischen Wirtshaus Kelterer eine Hessische Apfelwein Königin gekürt. Diese steht für Präsentationen zur Verfügung, bei denen es vorrangig um Produkte aus hessischen Streuobstwiesen geht. Sie ist somit Repräsentantin des KultApfels (www.hessische-afelweinkoenigin.de).

Pressekontakt

Die Geschäftsführung und Medienarbeit der Hessischen Wirtshaus Kelterer erfolgt durch die FUTOUR-Regionalberatung GmbH & Co. KG, Dieter Popp. info@hessische-wirtshauskelterer.de (www.futour.com)

