

Vielfalt als Trend

Speierling oder Quitte, Apfel-Sherry oder Apfel-Secco? Was oft nur unter dem Begriff Apfelwein bekannt ist, verkörpert tatsächlich eine unvorstellbare Vielfalt von Weinen und Apfelwein-Spezialitäten – jede mit ihrer ganz eigenen Tradition. Kein Wunder bei der einzigartigen Vielfalt an Apfelsorten.

Ein lebendiger Beweis dafür ist eine authentische, zu den unterschiedlichen Apfelweinen der hessischen Regionen passende Küche, deren Angebot ständig weiterentwickelt wird. Hier lebt die Apfelwein-Kultur!

Apfel und Apfelwein werden so zu einem für die Gäste unvergesslichen Erlebnis.

Apfelwein geht auch anders - zehn gute Gründe

Hochwertige Apfelwein-Qualität –
extern geprüft

Ausschließlich Streuobstwiesen-Produkte

Vielfalt an Apfelwein-Spezialitäten

Regionale Sortenvielfalt

Vielfalt vom Traditionslokal bis zur
Erlebnisgastronomie

KultApfel – eine eigene Biolinie

Erster Hesse – der neue Primeur

Kreative Apfelküche – Genuss mit Kult

Glaskultur – Gerippte, Feinripp, Kultglas

Wir lieben und leben Apfelwein



www.hessische-wirtshauskelterer.de
info@hessische-wirtshauskelterer.de

hassia
SPRUDEL

Apfel als Erlebnis

Die Hessischen Wirtshaus Kelterer



Hessische
Wirtshaus Kelterer



Apfel als Erlebnis

Die Hessischen Wirtshaus Kelterer wollen den Apfelwein und seine Kultur aktiv leben und damit auch für andere wieder stärker erlebbar machen. Apfelwein ist zweierlei: ein modernes Produkt, natürlich gewachsen, mit einem frischen, fruchtig-herben Geschmack. Und gleichzeitig ein Getränk mit Tradition, dessen Kultur als „Stöffche“ bis ins Mittelalter zurückreicht.

In Hessen ist der Apfelwein schon seit rund 500 Jahren ein Hausrunk, der als „Nationalgetränk“ Hessens bekannt ist und sich damit auch international profiliert hat. Diese langjährige Apfelwein-Geschichte stellt nicht nur eine Verpflichtung dar. In ihr und im Gesundheitswert des Apfelweins liegt auch seine Zukunft – Apfelwein verkörpert Tradition und Trend zugleich!

Daher sollen der Apfel und der Apfelwein wieder dorthin gerückt werden, wo sie hingehören: mitten ins Herz aller Hessen!



Kriterien als Versprechen

Hessische Wirtshaus Kelterer besitzen selbst Streuobstwiesen, pflegen und beernten ihre Bäume, keltern auch ihre Produkte selbst und leben diese Kultur konsequent als aktive Wirte. Dazu erfüllen sie zusätzliche Qualitätskriterien, die auch weiteren „Partnern“ – ohne eigene Obstwiesen und ohne eigenes Keltern – offenstehen.

Aktive Pflege der hessischen Apfelwein-Kultur
Ausschank extern auf Spitzenqualität geprüfter Apfelweine

Inszenieren von Keltern oder der Kelterzeit als Erlebnis

Angebot einer jahreszeitlich abgestimmten Apfelwein-Küche

Produktinformationen zu Äpfeln und Apfelwein

Veranstaltungen rund um Apfel, Apfelwein und Keltererlebnissen

Qualität als Kultur

Apfelweinkultur lebt von Qualität. Die Hessischen Wirtshaus Kelterer verarbeiten Äpfel aus einmaligen Landschaften wie dem nordhessischen Bergland, dem Dill-Bergland, der Wetterau, aus Vogelsberg, Rhön, Spessart, Taunus und Odenwald oder von den Streuobstwiesen rund um Frankfurt in einzigartiger handwerklicher Qualität.

Die Verbindung von Landschaftsqualität und Produktqualität stellt einen elementaren Teil dieser erlebbaren Apfelwein-Kultur dar. Sogar Landschaftsschutz wird mit dem Apfelwein-Genuss gewährleistet. Die Hessischen Wirtshaus Kelterer verpflichten sich, strenge Qualitätskriterien einzuhalten, und kontrollieren ihre Produkte auch sensorisch.

