

Die Profile der Hessischen Wirtshauskelterer im Überblick

Wilhelm ARNOLD, Hainmühle in Homberg (Ohm)

Claim: Oberhessisch Apfeligut

Das kulinarische Erbe des Vogelbergs und die Vielfalt der Vogelsberger Streuobstwiesen prägen die traditionelle Küche im Gasthof Hainmühle im nördlichen Vogelsberg. Hier wird seit mehr als 160 Jahren Streuobst gekeltert.

Jürgen KRENZER, Rhönschaf-Hotel "Krone" und Schau-Kelterei in Ehrenberg-Seiferts/Rhön

Claim: Schafes ApfelErlebnis

Die kleinste Kelterei der Welt, der einzige Apfelscherry-Keller in Hessen und eine "Nacht im Schäferwagen" stellen nur einen Teil der Angebotspalette und -vielfalt Rhöner Apfel-Erlebniskultur dar.

Carola und Peter MERKEL, Odenwald-Sterne-Hotel Dornrös'chen in Annelsbach

Claim: Apfelwein - von Dornrös'chen wachgeküsst

Das familiär geführte Dornrös'chen bietet eine liebevolle Apfelweinküche mit der herzhaften Odenwälder Note sowie Spezialitäten rund um Apfel und Apfelwein aus dem Keller. Zudem ist das Dornrös'chen „Geburtsort“ und alljährlicher Standort des "Annelsbacher Apfelweintages".

Petra und Jürgen SCHUCH, Schuch's Restaurant in Frankfurt, Alt-Praunheim

Claim: Zeit für apfelfrische Sinnlichkeit

Eine feine Adresse im Norden Frankfurts mit einer ausgesuchten Apfelküche, auserwählten Apfelweinspezialitäten und einer Kelterei zum Zuschauen und Mitmachen.

Michael STÖCKL, Landsteiner Mühle in Weilrod/Taunus

Claim: ApfelWeinBistorant

Deutschlands erster Apfelwein-Sommelier, Michael Stöckl, verleiht der Landsteiner Mühle mit seiner Apfelweinkultur aus Küche und Keller eine ganz besondere Note.

Christian und Robert THEOBALD, Apfelweinwirtschaft "Zur Buchscheer" in Frankfurt-Sachsenhausen

Claim: Apfelweinquelle am Stadtwald

Die schattige Gartenwirtschaft mit ihrer gelebten Apfelweinkultur bilden den Rahmen für das Erlebnis von Keltern, frischen Apfeldüften und dem nahen Stadtwald mit seinen vorgelagerten Obstgärten.

Armin TREUSCH, Odenwald-Gasthaus "Johanns Stuben" in Reichelsheim

Claim: Odenwaldfeine Apfelräume

Mit zahlreichen kulinarischen Spezialitäten wie Kartoffelwochen, Lammwochen und der Vielfalt der Odenwälder Äpfel und Apfelweinkultur hat sich der gelernte Koch zum gastronomischen Höhepunkt des Gersprenztales entwickelt.