



Presseinformation

Der ERSTE HESSE 2012 ist da!

Die sieben Hessischen Wirtshauskelterer präsentieren **am Donnerstag, den 24. November um 11 in der Buchscheer** bei einer geführten Verkostung den **ERSTEN HESSEN** 2012.

Frankfurt, 11. November 2011. Ein für die Hessischen Wirtshauskelterer und den Apfelwein ereignisreiches und interessantes Apfeljahr geht zur Neige. „In 2011 hat sich für die hessische Apfelweinkultur sehr viel getan“, resümiert Robert Theobald, Chef in Frankfurts traditionsreichstem Apfelweinlokal, der Buchscheer. So hätten sich beispielsweise die hessischen Groß-Keltereien Philosophie und Produktpalette der Apfelwein-Manufakturen zum Vorbild genommen und würden verstärkt sortenreine Apfelweine oder Apfelwein Rosé produzieren, so wie das Armin Treusch oder Jürgen Schuch, Vordenker der neuen Apfelweinszene, schon seit Jahren tun. Auch die richtungsweisende Jahrgangspräsentation Apfelwein im Römer trage zum angestrebten neuen, zeitgemäßen Image des Apfelweins bei. Zudem fände der Apfelwein verstärkt Eingang in den Küchen der Wirtshauskelterer, die daraus zeitgeistige Gerichte wie die „Frankfurter Handgreiflichkeiten“ in der Buchscheer, kreieren. Zum Ausklang dieses ereignisreichen Apfelweinjahres werden einige ausgewählte Fässer des Jungapfelweins, der ERSTE HESSE, präsentiert. Der liegt frisch gekeltert noch bis Anfang 2012 auf der Hefe und reift zu einem vielversprechenden Jahrgang heran.

Der **ERSTE HESSE der Hessischen Wirtshauskelterer**, der junge, trinkfrische Apfelwein 2012 wird traditionell in der ersten Adventwoche in der Buchscheer präsentiert. Damit steht das Produkt in der Tradition der



Jungweinpräsentationen zahlreicher Weinbauregionen in Europa, beispielsweise dem österreichischen Heurigen oder der französische Beaujolais nouveau. „Auch Apfelweine sind jung und frisch ein Genuss“, weiß Deutschlands einziger Apfelwein-Sommelier Michael Stöckl.

Alle sieben Apfel-Winzer der Kooperation Hessische Wirtshauskelterer werden ihre neuen Produkte bei der Präsentation für Kenner, Interessierte und die Medien persönlich vorstellen, deren Charakter fachmännisch und unterhaltsam beschreiben sowie eine Prognose für die zu erwartende Qualität und Besonderheiten des Apfelwein-Jahrgang 2012 geben.

Der **ERSTE HESSE** wird ausschließlich von den kleinen, handwerklich arbeitenden Wirtshaus-Manufakturen hergestellt, denn es erfordert eine handverlesene Sortenauswahl, die früh zu ernten und damit entsprechend gekeltert werden können. Das waren in diesem Jahr Roter Boskoop, Goldparmänen, Schafsnasen und Goldrenetten. Mit dem **ERSTEN HESSEN** wollen die Wirtshauskelterer Kennern, Genießern und der Apfelwein-Gemeinde ein Produkt vorstellen, das in seinem Charakter jung, frisch und hessisch im Gerippten steht. Damit tragen sie zur Belebung der hessischen Apfelweinkultur bei und zeigen, dass Wein aus Äpfeln ein Stück niveauvolle Genusskultur darstellt.

Zur Buchscheer, Schwarzsteinkautweg 17, 60598 Frankfurt am Main, Tel. +49 (0)69 69 63 51 21, www.buchscheer.com

Pressekontakt:

Ingrid Schick Kommunikation, Hanauer Landstr. 258-260 , 7. Etage (Büro 7.10), 60314 Frankfurt, Tel. +49 (0)6039 41831, M +49 177 690 69 80, kontakt@ingrid-schick-kommunikation.de, www.ingrid-schick-kommunikation.de



Die Hessischen Wirtshauskelterer sind:

Wilhelm ARNOLD, Hainmühle in Homberg/Ohm

Das kulinarische Erbe des Vogelbergs und die Vielfalt der Streuobstwiesen prägen die traditionelle Küche im Gasthof Hainmühle. Hier wird seit mehr als 160 Jahren gekeltert. www.hainmuehle.de

Jürgen KRENZER, Rhönschaf-Hotel „Krone“ und Schau-Kelterei, Ehrenberg-Seiferts

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

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

Das Gasthaus Dornrös'chen bietet moderne Apfelweinküche mit herzhafter Odenwälder Note und Apfelweine aus dem eigenen Keller. Peter Merkel ist der einzige Apfelweinprofessor weltweit. www.dornroeschen-annelsbach.de

Jürgen SCHUCH, Schuch's Restaurant, Frankfurt

Apfelfrische Sinnlichkeit genießt man an der feinen Adresse im Norden Frankfurts, dazu gibt's innovative Apfelweinspezialitäten und eine Kelterei zum Zuschauen und Mitmachen. www.schuchs-restaurant.de

Michael STÖCKL, Landsteiner Mühle, Weilrod

Deutschlands erster Apfelwein-Sommelier Michael Stöckl verleiht dem Genuss in der Landsteiner Mühle mit gelebten Apfelweinkultur 2.0 und dem international bestücken Apfelweinkeller eine ganz besondere Note. www.landsteiner-muehle.de

Robert THEOBALD, Apfelweinwirtschaft „Zur Buchscheer“, Frankfurt

Die schattige Gartenwirtschaft und rustikale Gaststube bilden den Rahmen für die Frankfurter Apfelweinkultur. Hier kann man beim Kelttern der Äpfel zuschauen und den Genuss des Sachsenhäuser Lebenswasser mit Kunstgenuss verbinden. www.buchscheer.de

Armin TREUSCH, Odenwald-Gasthaus „Johanns-Stube““, Reichelsheim

Mit kulinarischen Highlights wie Kartoffel- und Lammwochen, der Vielfalt der Odenwälder Äpfel – immer innovativ zubereitet – und einem tollen Apfelweinkeller begeistert der Vordenker der neuen Apfelweinkultur alle Genießer. www.treuschs-schwanen.com

Hessische Wirtshaus Kelterer, Eisenacher Straße 24, 36115 Ehrenberg-Seiferts, Tel. +49 (0)6683-96340, Fax: 0049 (0)6683-1482, info@hessische-wirtshauskelterer.de, www.hessische-wirtshauskelterer.de

