

„hesselberger Kir“

Jetzt verfügbar!

Der neue Fränkische Secco als Aperitif

Fein ausgebauter Apfelmost aus Streuobst und der Saft der schwarzen Johannisbeere (18%) mit Kohlensäure zu einem spritzigen Secco veredelt, das ist der neue Aperitif von „hesselberger“. Mit nur 3 Vol% Alkohol ist dieser neue Secco das ideale Getränk für den leichten fruchtigen Genuss im Sommer.

Nicht ohne Hintergedanken haben wir den neuen Apfel-Johannisbeer-Secco „hesselberger Kir“ genannt, steckt doch in dem Namen „Kir“ eine ganze Menge Regionalphilosophie. Seinen Ursprung hat der Begriff im Namen von **Félix Kir (1876-1968)**, der nach 1946 als Bürgermeister der Stadt Dijon in der Region Côte d'Or (Burgund, Frankreich) wirkte. Er hatte in seiner Amtszeit zu allen öffentlichen Anlässen der Stadt ein Mischgetränk aus trockenem Weißwein und Crème de Cassis, einem Johannisbeerlikör, anbieten lassen. Damit machte er das bei den Weinbauern in der Region beliebte Getränk *Blanc-Cassis* (Weißwein-Johannisbeerlikör) zum **offiziellen Getränk der Region**. Ihm zu Ehren nannte man diese Mischung später „Kir“. Als der Weißwein in Paris später durch Champagner ersetzt wurde, war der „Kir Royal“ geboren.

Regionalgedanke und Verantwortung

Félix Kir hat als weitsichtiger Bürgermeister bereits im letzten Jahrhundert erkannt, dass man die eigene Region stärken kann, wenn man deren besonderen Potentiale herausstellt. Mit seinem Engagement und seiner Beharrlichkeit, hat er eine regionaltypische Besonderheit seiner Heimat über die Grenzen hinweg bekannt und beliebt gemacht. Somit ist **Félix Kir** für unsere Initiative „hesselberger“ ein Vorbild in den Belangen der Regionalvermarktung und –entwicklung. In dieser Geschichte steckt großes Selbstbewusstsein einer starken (Region)/Person, die stolz ist auf ihre hochwertigen Produkte. Aus Liebe zur Region - denken, handeln & genießen.

Informationen über weitere Produkte von hesselberger unter:

www.hesselberger.com