hesselberger

FAIR • REGIONAL • NACHHALTIG

Obstblättla

MALWETTBEWERB

NACHHALTIGKEIT

BIODIVERSITÄT

AUSGABE 14 • 2020/21

IN EIGENER SACHE

„Endlich angekommen,“

das können wir aus gutem Grunde sagen, nachdem wir nach fünf Lagerumzügen in den 13 Jahren seit Gründung der allfra im Juli 2019 ein Lagergebäude in Herrieden ankaufen und beziehen konnten. Es ist ein kompaktes Gebäude mit zwei Lagerhallen, eine davon mit Kommissionierungsmöglichkeit und zusätzlich einem schönen Raum für das umfangreiche Equipment. Auch eine kleine Küche, ein Besprechungs- und ein Büroraum sind vorhanden, nicht zu vergessen praktische Parkplätze vor der Tür. Wir sind sehr glücklich, dass wir ein bestehendes Gebäude weiternutzen können, statt für einen Neubau wieder Fläche überbauen zu müssen.

UNTERSTÜTZER KOMMEN ZU WORT

Florian Zech

Initiator der Initiative „Der Zukunft Wurzeln geben“

Für viele junge Menschen haben die Themen „Nachhaltigkeit“ und „Klimawandel“ durch die Diskussionen der letzten Jahre zunehmend an Bedeutung gewonnen. Auch für mich als jungen Familienvater, der mit den Kindern nun über die eigene Generation hinausdenkt, sind diese Themen sehr bedeutsam. Mein Vater hat zu meiner Geburt einen Birnbaum gepflanzt. Über diesen nun schon ertragreichen, tief verwurzelten Obstbaum habe ich mit anderen zusammen die Idee entwickelt, dass wir mit Bäumen auch ein Stück Zukunft gestalten können. So ist das Motto unseres Projektes entstanden: „Der Zukunft Wurzeln geben“. Mit vielen Gleichgesinnten wollen wir in der Stadt Dinkelsbühl Obstbäume pflanzen und damit unserer Kulturlandschaft um Dinkelsbühl, aber auch besonders dem Thema „Streuobst“ eine Zukunft geben. In der Vorbereitung und Umsetzung dieser Idee wurde mir bewusst, dass es neben der Neupflanzung von jungen Obstbäumen auch wichtige Aspekte zum Erhalt von älteren Streuobstbeständen gibt.

Eine artenreiche Obstwiese ist Erholungsraum für uns als Familie und Lebensraum für unzählige Tierarten. Über den Verwertungsgedanken der Streuobstfrüchte landet man zudem sehr schnell beim eigenen Konsum von Obst- und Saftprodukten. Im Rahmen unseres Projektes ist meinen Mitstreitern und mir klar geworden, dass fruchtiger TrinkGenuss auf kurzem Wege durch Saft, Schorle, Seccos und Cider aus regionalen Streuobstbeständen möglich ist. Die Regionalsaftmarke „hesselberger“ ist in ihrem konsequenten Handeln für unsere alten und neuen Apfel- und Birnbäume in der Landschaft ein wichtiger Baustein für unsere Zukunft. Wer von Streuobstbäumen spricht, sollte es nicht bei Pflanzaktionen belassen, sondern über die Pflege der Bäume, die Ernte und Verarbeitung der Früchte, evtl. im Rahmen von Obstauflese-Events, nachdenken. Auch sollten „Fair-Trade Regional“ Produkte aus Streuobst bei Familien-, Betriebs- und Vereinsfesten bedacht werden. Mit dem Kauf von regionaltypischen „hesselberger“ Streuobst-Getränken ist viel für die Wertschöpfung unserer Heimatregion getan. Meine Familie und ich werden versuchen, zusammen mit anderen Mitstreitern Obstbäume zu pflanzen, diese Aspekte zu bedenken und somit „unserer Zukunft Wurzeln geben“.

FLORIAN ZECH, 35 JAHRE, DINKELSBÜHLER, VERHEIRATET UND STOLZER VATER VON ZWEI BUBEN: VINZENZ JOHANNES (3) UND VITUS NEPOMUK (1). BANKBETRIEBSWIRT UND INITIATOR DES PROJEKTES „DER ZUKUNFT WURZELN GEBEN“.

KINDER, AUFGEPASST!

Rätsel

Welchen Apfel kann man nicht essen?

.....

Welche Birne wächst nicht auf einem Baum?

.....

Wir haben in diesem Obstblättla eine kleine Maus versteckt. Findet ihr sie?

(Lösungen auf der Unterstützerseite).

Malwettbewerb „Mein schönster Apfelbaum“

Malt uns euren Lieblings-Apfelbaum! Die drei schönsten Bilder zeichnen wir mit kleinen Preisen aus und wir setzen sie auf die Titelseite der nächsten Ausgabe unseres Obstblättlas. Alle eingesendeten Bilder stellen wir im Schaufenster unseres neuen Lagers in Herrieden aus.

Schickt eure Bilder an:
allfra Regionalmarkt Franken GmbH,
Schulstraße 19, 91749 Wittelshofen

Einsendeschluss: 31.10.2020

RÜCKBLICK

Obsternte 2019 fast gänzlich ausgefallen

„Wir bleiben in der Vorschau auf den Obstertrag aus unseren Streuobstbeständen im Herbst 2019 demütig, aber hoffnungsvoll“, so endete unser Text zur Obsternte im letzten Obstblättla. Die Hoffnung hatte sich nicht erfüllt und wir müssen demütig akzeptieren, dass im Herbst 2019 so wenige Äpfel wie seit 25 Jahren nicht mehr an den Bäumen hingen. Wir waren mit unserer schlechten Erntemenge im Herbst 2019 nicht allein. Nach einer Meldung des Verbandes der deutschen Fruchtsaftindustrie (VdF) in der Februarausgabe von AGRAR-EUROPE haben die Fruchtsaftbetriebe in Deutschland die niedrigste Apfelsaftproduktion seit 1991 erzielt. Lediglich 50 % eines normalen Durchschnittsjahres landeten in den Tanks der Mostereien. Uns helfen die Übermengen von 2018 die Zeit bis zur nächsten Ernte zu überbrücken.

In dieser Ausgabe rücken wir die sehr aktuellen Themen „Biodiversität“ und „Nachhaltigkeit“ in den Fokus. Zu diesen Aspekten kann unser großes Thema „fränkisches Streuobst“ einiges beitragen.

Wir freuen uns, dass es immer wieder neue hoffnungsvolle Ideen gibt, die dem Rückgang unserer Streuobstbestände entgegentreten. Für unsere „Streuobst-Saftfirma“ können wir wieder aufs Neue hoffen, dass die Obstblüten von Frost verschont bleiben und genügend Regen fällt – für eine gute Obsternte 2020.

UNSERE ORIGINALE

2. Spezialitätenwettbewerb der Metropolregion

Nach 2011 – lange ist es her – hat die Metropolregion Nürnberg, ein Zusammenschluss von Kommunen und Landkreisen rund um den Großraum Nürnberg/Fürth/Erlangen, 2019 wieder einen Spezialitätenwettbewerb ausgerichtet. Mehr als 350 Einreichungen zum 2. Spezialitätenwettbewerb der Metropolregion hatte eine unabhängige Jury zu bewerten. In den Kreis der 260 ausgewählten „Originale" wurden auch die Säfte und Seccos von „hesselberger" wieder aufgenommen und sind nun in der großen Genusskarte der Metropolregion enthalten. Eine schöne Auszeichnung, die wir auch an alle unsere Obstlieferant/innen, sowie an unsere Produktionspartner weitergeben möchten. Qualität braucht starke Partner. Herzlichen Dank!

VERKAUFSSTELLEN

Café Lebenskunst

Inklusion und Produkte aus der Nähe

Seit neun Jahren gibt es dieses Inklusionsprojekt – Menschen mit und ohne Behinderung arbeiten hier zusammen – bereits in Gunzenhausen. An sechs Tagen die Woche beweisen die Beschäftigten, dass mit dieser Idee ein Café gut zu führen ist. Der Zuspruch und die Zahl an Stammgästen zeigen, wie gut das gehen kann. In Gunzenhausen stellen Künstler ihre Bilder und Kunstwerke aus. Von September bis Mai treten Künstler, Musiker oder Sänger auf. In Weißenburg und Treuchtlingen sind in den letzten Jahren zwei weitere „Café LebensKunst" entstanden. Träger dieser beispielhaften Einrichtungen sind die Weißenburger Werkstätten der Lebenshilfe Altmühlfranken e. V. Wir freuen uns sehr, dass in Gunzenhausen und Treuchtlingen unsere naturbelassenen hesselberger Säfte und Seccos angeboten werden. Damit zeigen die LebensKunst Cafés, dass neben dem Inklusionsgedanken auch der Bezug zur Region und fränkische Genusskultur bedeutsam ist.

STREUOBSTWIESEN

Biodiversität heißt nicht nur „Sortenvielfalt"

Hinter dem Begriff „Biodiversität" stecken eigentlich drei Teilaspekte „Erhalt der Artenvielfalt, der Sortenvielfalt und der Vielfalt an Lebensräumen". Für diese drei Aspekte hat der Lebensraum „Streuobst" einiges zu bieten.

Bis in die 70er Jahre waren Apfelsorten aus unseren Streuobstwiesen wie z.B. „Freiherr von Berlepsch", „Brettacher" und „Schöner von Boskoop" empfohlene und übliche Tafelobstsorten, die in den Läden und auf Märkten verkauft wurden. Leider ist dieser Vermarktungsweg für qualitativ hochwertige Äpfel und Birnen aus den Streuobstwiesen fast gänzlich verschwunden und die Marktversorgung mit sog. Tafeläpfeln erfolgt fast ausschließlich aus intensivem Plantagenanbau. Damit ist auch eine dramatische Reduzierung der Sortenvielfalt einhergegangen. Den 2.500 verschiedenen Apfel- und Birnensorten der traditionellen Streuobstwiesen (diese Anzahl an vorhandenen Sorten wurde auf einer bayerischen Sortenliste an die EU gesendet) stehen ca. zwölf Hauptsorten an Tafeläpfeln (Golden Delicious, Red Delicious, Granny Smith, Pink Lady, Braeburn, Gala, Elstar u.a.) in den Obstregalen unserer Supermärkte gegenüber.

Mit der Entwicklung der vergangenen 30 Jahre steuern wir auf einen nicht mehr zu revidierenden Verlust von Sorten- und Geschmacksvielfalt zu.

Bei „hesselberger" steckt Biodiversität in jeder Flasche. Zum einen durch die große Sortenvielfalt der Obstbäume aus Streuobstbeständen, einer hohen Artenvielfalt durch die extensive Nutzung der Obstwiesen und zum anderen durch eine Vielfalt von Lebensräumen, die das Ökosystem „Streuobstwiese" vielen Insekten, Vögeln und Kleinsäugern bietet.

Wem „Streuobst" am Herzen liegt und wer sich dafür einsetzen möchte, kann mit dem Konsum von Streuobstprodukten einen Beitrag zum Erhalt und damit zur Biodiversität leisten.

„Der Zukunft Wurzeln geben"

– ein schönes Motto für die Pflanzung neuer Obstbäume

Mit dem Motto „Der Zukunft Wurzeln geben" haben sich junge Aktivisten in Dinkelsbühl um den Initiator Florian Zech (siehe auch S. 2) zusammengetan und Patenschaften für die Pflanzung junger Obstbäume ausgeschrieben. Auf vorerst drei Flächen der Stadt Dinkelsbühl, sollen im Herbst nun fast 100 junge Obstbäume auf neu angesäten artenreichen Wiesen gepflanzt werden. Die große Resonanz für dieses Angebot hat alle Beteiligten überrascht. Mit dem Pflanzen soll es aber nicht alleine getan sein. Bis die jungen Bäume Obst tragen, gibt es noch viele Möglichkeiten, mit denen die jungen Aktivisten dem „Streuobst" in ihrer Stadt helfen können. So könnten Erntehilfen und auch Pflegeunterstützungen für bestehende Obstbäume im Stadtgebiet angeboten werden. Das Betätigungsfeld für die Initiative ist groß.

UNSERE QUALITÄSGARANTIE

Äpfel und Birnen – 100% Streuobst

GERINGER CO_2-FUSSABDRUCK

Im Vergleich mit Säften aus den Resten des Tafelobstes aus Plantagen, schneidet nach einer Bachelorarbeit an der FH Triesdorf zum sog. „Carbon footprint“ der Saft aus Streuobst deutlich besser ab.

OHNE GENTECHNIK

Die traditionelle Vielfalt an Apfel- und Birnensorten in unseren Streuobstwiesen ist nicht Ergebnis von Züchtungen, sondern die Kultivierung von sog. Zufallssämlingen. Da hat Gentechnik keinen Platz.

DIREKTSÄFTE KEIN KONZENTRAT

Wir verarbeiten ausschließlich natürliche Direktsäfte.

OHNE AROMAZUSÄTZE

Der fruchtige Geschmack und das einzigartige Aroma stammen allein von den natürlichen sonnengereiften Früchten der Obstbäume, sowie Holunder- und Johannisbeersträucher.

KLIMAFREUNDLICH DURCH KURZE WEGE

Aus der Region für die Region. Unser Ankaufradius beträgt ca. 30 km rund um den Hesselberg, damit sind die Wege von den Ankaufstellen zu unseren Partner-Mostereien kurz.

FAIRE PARTNERSCHAFTEN

Wir arbeiten mit unseren Partnern in der Region und darüber hinaus seit vielen Jahren vertrauensvoll und fair zusammen. Diese Form von „regionaler Kreislaufwirtschaft“ liegt uns sehr am Herzen.

NACHHALTIGE FIRMENPHILOSOPHIE

Den Wert unserer Streuobstlandschaft erhalten und dabei nachhaltig unsere Welt gestalten.
In Verantwortung leben und Genuss schaffen mit fruchtig-spritzigem Naturschutz.
Der Erhalt von Streuobstbeständen und die Motivation zum Nachpflanzen junger Bäume. Attraktive Obstabgabe durch kurze Wege, verlässliche Obstankaufpreise und die Herstellung von zeitgemäßen hochwertigen Produkten in Mehrweggebinden – das sind unsere Zukunftsbausteine und unser Verständnis von nachhaltigem Wirtschaften.

MEHR ZU UNSEREN PRODUKTEN MIT EINEM KLICK: **WWW.HESSELBERGER.COM**

„hesselberger“ bietet Geschenkideen für jeden Anlass

Als Dank für die Konfirmanden-Präsente eine kleine Flasche Secco, ein Glas „hesselberger“ Honig oder Kir-Gelee verschenken? Ihre Gäste auf der Familienfeier/Hochzeit mit einem kleinen Tisch-Geschenk mit eigenem Etikett zu diesem Anlass überraschen? Jubilaren und Geburtstagskindern mit echt fränkischen „hesselberger“ Genuss-Präsenten eine Freude machen?

Es gibt mit der großen Palette an alkoholfreien oder alkoholischen Getränken und den Fruchtaufstrichen bzw. Honigen so viele Möglichkeiten an Kombinationen und Überraschungen. Vom Kindergeburtstag bis zur Goldenen Hochzeit, für kleine und große Genießer das passende Präsent mit einer klaren Botschaft aus der schönen Streuobst-Region um den Hesselberg.

NEHMEN SIE GERNE KONTAKT MIT UNS AUF: **LOGISTIK@ALLFRA.DE ODER 0 98 22/60 55 90**

Vom Früchtchen zur Persönlichkeit

Apfelbäume und Birnbäume wie der Wettringer Taubenapfel, die Gute Luise, der Brettacher, der Rosenapfel, die Feuchtwanger Winterbirne, sowie Spezialitäten wie Champanger Renette oder auch der Schöne von Boskoop, stehen in unseren Streuobstwiesen und Hausgärten sonnenverwöhnt rund um den Hesselberg. Viele engagierte Obstbesitzer/innen widmen sich der aufwändigen Ernte und bringen uns die Früchte an die Ankaufstellen. In den letzten Jahren häufen sich tolle erlebnisreiche Obstleseaktionen mit Kindern und Jugendgruppen. Wir arbeiten mit vielen Helferinnen und Helfern daran, die guten Äpfel und Birnen schnell zu unseren Produktionspartnern in die Mostereien zu bringen. Mit Sachverstand, Hingabe und Leidenschaft verarbeiten dort die Kellermeister mit Teams unser hochwertiges Streuobst. Sie pressen und füllen die fruchtigen Direktsäfte und kreieren leichte, prickelnde Fruchtweine mit gehaltvollen Inhaltsstoffen. Jedes einzelne Produkt hat sein besonderes Geschmacksprofil, seine persönliche Note. Dadurch bleiben Einzigartigkeit und Regionalität erhalten. Nur durch das große Zusammenspiel von modernster Technik bei Kelterung und Lagerung und der kreativen und qualifizierten Weiterverarbeitung durch engagierte Kellermeister wird man den hohen Anforderungen gerecht. Natürliches Obst von hochstämmigen Bäumen in schönen Landschaften, die aufwändige Ernte mit schönen Gemeinschaftserlebnissen, die gekonnte Weiterverarbeitung – all dies macht unsere Säfte, Schorlen, Seccos, Cider und Gelees von „hesselberger“ unverwechselbar und einzigartig.

Streuobst für Insekten und Bienen

In den vergangenen Jahren – speziell 2019 mit dem Volksbegehren zur Artenvielfalt – wurde das sog. Bienen- und Insektensterben in vielen Medien thematisiert und diskutiert. Die Blütenbestände unserer Streuobstbäume, beginnend mit Kirsche und Zwetschge bis zum Apfel, stellen schon immer eine wichtige Pollen- und Nektarquelle für die Bienen im Frühjahr und Frühsommer dar. Mit dem Verlust von 15 Millionen Obstbäumen in den letzten 50 Jahren (Rückgang seit 1965 von ca. 20 Millionen auf ca. fünf Millionen Bäume, Quelle LfL Freising) ist in diesem Zeitraum auch ein deutlicher Schwund an Blütennahrung für die Bienen mit einhergegangen. Aber auch die deutlich blütenreicheren Wiesenflächen unter den Obstbäumen – zumeist werden diese Flächen weniger gedüngt und weniger häufig gemäht – sind bzw. waren ein Paradies für Honigbiene, Wildbiene und einer Vielzahl anderer Insekten. Eine wenig gemähte und kaum gedüngte Wiesenfläche kann ca. 35 und mehr Pflanzenarten bieten. Rechnet man diese Obstbaumverluste von ca. 15 Millionen Bäumen auf eine Fläche um (je Hektar stehen z.B. ca. 60 Bäume), so ergibt sich ein Verlust an Streuobstfläche von 250.000 Hektar (8% der aktuellen lw. Nutzfläche in Bayern). Das ist in dieser kurzen Zeitpanne von nur 50 Jahren ein dramatischer Rückgang von artenreichen Wiesen mit dramatischen Folgen für die Tier- und Pflanzenwelt. Mit neuen Obstbaumpflanzungen und der Pflege und Entwicklung unserer bestehenden Streuobstbestände können wir einen wichtigen Unterstützungs-Beitrag für die Bienen und Insekten leisten.

Kunst des Obstveredelns

– ein Geschenk der Römischen „Besatzer“ in Franken

Was haben die Römer mit unserer fränkischen Obstkultur zu tun? Sehr viel. Ohne die Römische Besiedlung von Teilen Frankens und dem Einfluss römischer Kultur südlich des Grenzwalles Limes, hätte der Beginn der gezielten Kultivierung von Apfel und Birnen noch viel länger gedauert. Die Kunst der Veredelung ist seit der Antike bekannt und stammt sehr wahrscheinlich aus dem Mittelmeerraum. Forscher vermuten, dass die Griechen erstmalig Fruchtbäume veredelten. Die Römer haben diese Kunst übernommen und in das römische Weltreich mit hinausgetragen, so kam diese Kenntnis auch zu uns. Ab dem 1. Jhd. nach Christus nahmen die Römer Teile Frankens ein und lebten bis zum Fall des Limes im 3. Jhd. auch rund um den Hesselberg. Nach dem Abzug der Römer ging viel von diesem Wissen verloren, das erst in der Zeit Karls den Großen wiederentdeckt wurde.

Hinter dem „Veredeln“, in Mittelfranken auch „Pfropfen“ oder „Belzen“ genannt, steht die Erkenntnis, dass zur Erhaltung bzw. Kultivierung besonderer Sorten und deren guten Eigenschaften (Aussehen, Geschmack, Reife etc.) bei Äpfeln, Birnen und Kirschen, nicht der Same/der Kern einer Frucht geeignet ist, sondern ein junger Trieb/Reiser des Baumes. Nur in den Blatt- und Zweigzellen sind die genetischen Informationen der Früchte enthalten. Im Keimling der Apfel- oder Birnenkerne hingegen, der ja aus einer Bestäubung durch Bienen entstanden ist, steckt ein genetischer Mix, der nur Teile der genetischen Information der „Wunschfrucht“ enthält. Mit der Kenntnis des Veredelns begann die eigentliche Obstkultur (Kultivierung) durch die Auswahl (Selektion) von Zweigen besonders gut schmeckender fruchttragender Bäume.

Diese Kunst wird auch heute noch angewendet! Viele weitere Kenntnisse und Geschichten zur römischen Besiedlung im Hesselbergraum kann man im Limeseum Ruffenhofen erfahren.

LIMESEUM
IM RÖMERPARK
RUFFENHOFEN
91749 WITTELSHOFEN | TEL.: 0 98 54/9 79 92 42

DER OBSTGARTEN

Obstlandschaften sind Nahrung für die Seele

Ein Obstgarten streichelt die Seele. Hier kann der Mensch zur Ruhe kommen. Therapeuten zeigen die vielen positiven Seiten eines Gartens auf. Der Aufenthalt und die Arbeit in der Natur besitzen eine heilsame Wirkung. Obstbäume können gepflanzt, gepflegt und abgeerntet werden. Menschen werden in Gärten und Obstwiesen aktiv und erleben sich und ihr Tun als nützlich – das stärkt das Selbstbewusstsein. Der Garten hilft die eigene Umwelt wahrzunehmen. Hier kann man den Sonnenschein fühlen, den Regen, die Hitze und die Kälte. Draußen nimmt man den Himmel und die Wolken wahr. Alle Sinne werden aktiviert.

In der Obstwiese wird sich aktiv an der frischen Luft bewegt – dies wirkt sich positiv auf Herz und Kreislauf aus und hebt meist auch die Stimmung. Die Tätigkeiten sind vielfältig, vom anspruchsvollen Schneiden und Pflegen der Obstbäume bis zum Mähen der Wiese. Jeder Mensch kann hier Aufgaben finden, die zu seinen Fähigkeiten passen. Die vielfältige Arbeit im Obstgarten wird im Herbst gekrönt mit dem Ernten, Essen und Verarbeiten der sonngengereiften, naturbelassenen Früchte. Das ist großer Genuss, weil man weiß, woher er kommt und vor allem unserer Seele gut tut.

REZEPT

Bunte Bandnudeln mit Mostsauce

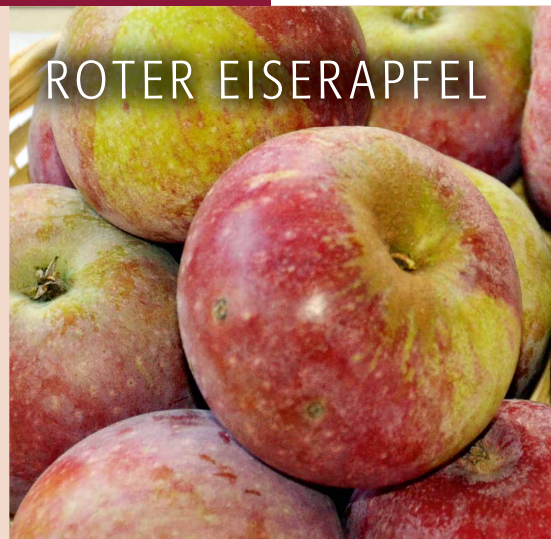
Zutaten für 4 Portionen: 350 g bunte Bandnudeln, 1-2 EL Olivenöl, 2 Knoblauchzehen, 1 kleine Zwiebel, 150 g gewürfelter Speck, 300 g Gemüse nach Wahl, 1 EL Mehl, 100 ml Apfel- oder Birnenmost, 250 ml Sahne, Salz, Pfeffer, italienische Kräuter, 50 g geriebener Parmesan

Knoblauch und Zwiebel fein würfeln, Gemüse putzen und schneiden. In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen, den Speck knusprig ausbraten, Zwiebel und Knoblauch zugeben und andünsten. Das vorbereitete Gemüse zufügen und kurz mitdünsten. Mehl darüber stäuben und den Most und die Sahne angießen (rühren gegen Klümpchenbildung). Die Sauce kurz köcheln lassen und mit den Gewürzen abschmecken. Währenddessen die Bandnudeln im Salzwasser garen. Vor dem Servieren den Parmesan unter die Sauce rühren und mit den Nudeln servieren.

REZEPT VON PETER MARSCH, 91589 AURACH
GETRÄNKEMARKT UND VERKAUFSSTELLE FÜR „HESSELBERGER“ SÄFTE UND SECCOS.

SORTENKUNDE

Der Rote Eiser oder auch Zigeunerapfel genannt, ist eine Apfelsorte, die schon im 16. Jhd. in Sortenlisten auftauchte. Er ist nicht Ergebnis einer Züchtung, sondern wurde als sog. „Zufallssämling“ im 16. Jhd. entdeckt und für einen sehr guten Wirtschaftsapfel befunden. Am Baum ist die Sorte ab Oktober pflückreif. Im guten Lager gewinnt er an Aroma, ist ab Dezember genussreif und bis in den Frühling haltbar. Der mittelgroße rote Apfel hat ein grünlich-gelbes Fruchtfleisch, ist mäßig saftig und süß aufgrund geringer Fruchtsäure. Die Ansprüche an Boden und Klima für den Anbau sind gering und damit ist der Rote Eiser eine sehr gut geeignete Apfelsorte für unsere Region rund um den Hesselberg.



hesselberger

DIESE FIRMEN UNTERSTÜTZEN DEN DRUCK DES OBSTBLÄTTLA:

VIELE PARTNER SIND UNS BEREITS SEIT UNSERER GRÜNDUNG TREU VERBUNDEN. DAFÜR HERZLICHEN DANK!

allfra
Regionalmarkt Franken GmbH

www.hesselberger.com
info@allfra.de

Die Marke „hesselberger“ entstand im Rahmen der „fränkischen Moststraße“ und der Entwicklungsgesellschaft Region Hesselberg mbH mit Unterstützung des Landschaftspflegeverbandes Mittelfranken.

Landschaftspflegeverband Mittelfranken

...schneller als der Durst! Getränke Baller
Ballmannshof 1
91586 Lichtenau
☎ 09827 233 Fax 09827 4797

KIPFMÜLLER DRUCKEREI • WERBUNG

Gruschdl Café Krauter
... goud und scheaß!

FRANKEN Holunder

Rosenrot
CAFÉ BACKWERKSTATT LADEN

Gasthaus & Pension zum HIRSCHEN
Ansbacher Str. 4 | 91735 Muhr am See

GASTHOF HOFFMANNS KELLER

JÄGER Getränke
Gunzenhausen

natürlich gut
WEINMANN METZGEREI
Gunzenhausener Str. 3, 91572 Bechhofen
Tel. 09822 / 277 Fax: 09822 / 7844
www.metzgerei-weinmann.de

Dodal Regional
Feinkost aus Franken

Gentner
HISTORISCHER GASTHOF SPIELBERG

LINDE
Café und Gaststätte
Marktpl. 4 - 91567 Herrieden
Telefon 09825-923075
www.linde-herrieden.de

Hohenloher Fruchtsäfte Natur pur

GASTHAUS ZUM LÖWEN
Fränkische Gastlichkeit am Hesselberg

Gasthaus Zur Linde
UNTERWURMBACH

J.Schmitt Obstbaumschule
Hauptstraße 10
D-91099 Poxdorf
Tel.: + 49 (0) 9133-1049
Fax: + 49 (0) 9133-2392

EDEKA Ammon is(s)' besser...

Evangelisches Bildungszentrum Hesselberg
Hesselbergstraße 26, 91726 Gerolfingen
Telefon: 09854/10-0; Telefax: 09854/10-50
E-Mail: info@ebz-hesselberg.de
Internet: www.ebz-hesselberg.de

REWE Rudelsberger
Dein Markt
Münchener Str. 34 + 35,
91567 Herrieden

täglich von 07:00 - 20:00 Uhr geöffnet
PreisfuX
Lebensmitteldiscount
Dinkelsbühler Str. 17 | 91555 Feuchtwangen

TREMEL
Abbruch • Container • Entsorgung
Tel.: 09822 83530
www.tremel-entsorgung.de
... da weiß man, dass es klappt!

EDEKA Holler Wassertrüdingen

Werner SCHMITZ
Transporte & Erdbau
Sand-Schotter-Kies
91726 Gerolfingen • Irsingen 3
Tel. 09854-1353 • Fax 1540

GEORG ENGELHARDT
GARTENBAUMSCHULEN
„wir bringen Leben in Ihren Garten“

Gestaltung: www.schoene-gruesse.com

Lösung: Augapfel | Glühbirne | Die Maus (unserere Homepage-Maus) ist auf Seite 6 versteckt.