

hesselberger

Obstblättla



Auszeichnungen

Turbulenter
Obstmarkt 2014

Most
wiederentdecken

Obstsortenkunde



Neues Abhollager der allfra GmbH in Herrieden

Seit 1.1.2015 haben wir einen ehemaligen Supermarkt in Herrieden (Münchener Str. 41) als Lager angemietet. Dieses deutlich größere Lager gibt uns ausreichend Platz und bietet auch die Möglichkeit für neue Produktideen.

Unterstützer
kommen zu Wort



Dr. Jürgen Ludwig, Landrat des Landkreises Ansbach

„Der Landkreis Ansbach ist an vielen Orten von schönen alten Streuobstbeständen geprägt. Sie machen Landschaftsräume wie die Frankenhöhe oder den Hesselberg unwechselbar. Als Landrat des Landkreises Ansbach ist mir daran gelegen, dass diese landschaftlichen Besonderheiten eine Zukunft haben. Die Verwertung der Erträge aus Streuobstwiesen ist entscheidend für die Erhaltung. Dazu leisten die gewerbliche Mosterei Schwab (jetzt Plassenburger) und die Dienstleistungsmostereien in Beyerberg, Colmberg, Feuchtwangen, Leutershausen, Merkendorf, Schnellendorf und Triesdorf wichtige Beiträge. Auch die allfra GmbH hat sich in den neun Jahren ihres Bestehens zu einem wichtigen Baustein in der Verwertung von Erträgen aus Streuobstbeständen im Landkreis und darüber hinaus entwickelt. Für diese Entwicklung und die Grundsätze „Fairness“, „klare Herkunft“ und „Nachhaltigkeit“ konnte der Landkreis die Initiative im Jahr 2012 mit dem Umwelt und Agenda-21-Preis auszeichnen. Im Besonderen haben wir den nachhaltigen Ansatz gewürdigt, mit fairen Ankaufpreisen dazu beizutragen, den landschaftsprägenden Streuobstbeständen eine wirtschaftliche Perspektive zu geben. Dies entspricht in hohem Maße der Agenda 21, einem entwicklungs- und umweltpolitischen Aktionsprogramm für das 21. Jahrhundert. Ich wünsche der Initiative „hesselberger“ auch für die kommenden Jahre viele Kunden, Freude, Glück und Erfolg.“

Florian Kellerbauer, Besitzer des Restaurant und Hotels „Deutsches Haus“ in Dinkelsbühl, Mitglied des Beirates der allfra GmbH

„Streuobst prägt unsere Landschaften. Aber auch eine historische Stadt wie Dinkelsbühl wäre ohne seine Obstbestände an der Stadtmauer, in alten Gärten der Stadt oder im Übergang zur Würmtaue deutlich ärmer. Als Koch weiß ich die Geschmacksvielfalt zu schätzen, die wir im Sortenreichtum unserer Obstwiesen finden. Unser Restaurant und Hotel befindet sich in einem der ältesten Gebäude Dinkelsbühls. Diesen historischen Schatz zu bewahren, gelingt nur, wenn wir mit den wirtschaftlichen Erträgen des Betriebes Erhaltungs- und Sanierungsmaßnahmen finanzieren. Ähnlich verhält es sich mit unseren Streuobstbeständen. Ohne wirtschaftliche Nutzung haben unsere Obstbestände langfristig keine Überlebenschance. Nur mit Erlösen aus den Erträgen lassen sich Pflege- und Erhaltungsmaßnahmen langfristig finanzieren. Mit „hesselberger“ haben wir eine Initiative gegründet, die die Nutzung und gute Erlöse aus den Obsterträgen in den Vordergrund stellt und mit fairen Ankaufpreisen den Obstbaumbesitzern eine wirtschaftliche Perspektive bietet. Mit guten Produkten und neuen innovativen Kreationen aus heimischem Streuobst werden wir auch in den kommenden Jahren Erfolg haben und damit einen Beitrag zum Erhalt unserer Streuobstlandschaften leisten können.“

Eine starke Region ist verwurzelt in einer globalisierten Welt

Der Markt für Tafel- und Mostobst ist schon lange kein nationaler mehr. Selten konnte man das so gut erkennen, wie in diesem Obstjahr.

Schon im Frühsommer sorgte die Ukraine-Russlandkrise dafür, dass der Markt mit Apfelsaft und Konzentrat (ASK) aus Polen überschwemmt wurde was dazu führte, dass Säfte großer Mostereien in Baden-Württemberg keinen Käufer fanden. Halbvolle Tanks, eine überaus positive Ernteprognose in vielen Teilen Europas, wegbrechender Absatzmarkt für Obst in Russland und Spekulationen, führten zu einem dramatisch geringen Marktpreis für Mostobst. 3,50 Euro wurden am Anfang der Saison in Baden-Württemberg bezahlt. Nachdem die Mostereien merken mussten, dass die Obstbauern nicht bereit waren, zu jedem Preis Obst anzuliefern, bekamen einige Mostereien in tollen Streuobstgebieten trotz der Megaernte ihre Lager nicht voll. Die Baumbesitzer sollten nicht zum Spielball der Mostereien und Spekulanten werden.

Wir bleiben verlässlich

Die allfra GmbH ist im Jahr 2006 angetreten, um mit guten Obstantkaufpreisen den Obstbaumbesitzern eine langfristige Perspektive zu bieten. Wir sind dieser Philosophie treu geblieben und haben auch in diesem Jahr mit 10 - 11 Euro einen Preis deutlich über dem Marktpreis bezahlt.

Obstabgabe muss attraktiv sein

Nicht zu vergessen ist dabei, dass wir neben dem guten Preis auch eine Obstabgabe auf kurzem Wege, durch unser dichtes Netz von Ankaufstellen ermöglichen. Dieser Service – wir kommen zu den Obstbesitzern – erfordert neben Personal auch einiges an Transportkosten. Alles zusammen kostet uns das Obst ca. 17 Euro/100 kg. Wenn alle Obstbesitzer zu unserer zentralen Verladestelle in Bechhofen/Waizendorf kommen würden, könnten wir ca. 15 Euro je 100 kg ausbezahlen. Wir glauben aber, dass der Service der kurzen Wege richtig ist.



Birnensaft und Birnenschaumwein „Perlende Birne“ ausgezeichnet – Birne mit Charakter und Inhalt

„Alle Jahre wieder“. Bei der Saftprämierung nach DLG-Richtlinien im Rahmen des 8. Baden- Württembergischen Streuobsttages im April 2014, konnte die Regionalsaftinitiative „hesselberger“ für ihre Birnenprodukte Auszeichnungen einheimen.

Sowohl der naturtrübe Birnensaft als auch der Birnenschaumwein „Perlende Birne“ wurden prämiert. Damit haben wir es geschafft, dass nun schon zum fünften Mal in Folge „hesselberger“ Produkte mit Qualitäts- bzw. Innovationspreisen ausgezeichnet wurden. Zur Preisverleihung konnten wir auch unseren Partner Jörg Geiger begrüßen, der in seiner Manufaktur einen großen Anteil zur außergewöhnlichen Qualität des Birnenschaumweines beiträgt.





Most – ein traditioneller Hastrunk

Die Frage, wie alt die Kunst des Mostmachens wirklich ist, lässt sich nicht genau beantworten, aber bekannt ist, dass die Kelten bereits vor rund 2000 Jahren wussten, wie man Äpfel und Birnen zu einem wunderbaren Saft verarbeiten kann. Im 1. Jh. n. Chr. haben die Römer neben Traubenwein auch schon Obstwein erzeugt und sogar schon die Minnesänger öften ihre Kehlen mit einem Humpen Most.

Most als Gesundbrunnen gefeiert

Der Name Most leitet sich vom lateinischen Vinum mustum ab, was soviel wie frisch und jung bedeutet. Außer Frische und Jugend wurden und werden dem Most immer noch viele gesundheitsfördernde Eigenschaften zugeschrieben:

- appetitanregend
- verdauungsfördernd
- belebend und erfrischend
- kreislaufstützend
- cholesterinsenkend
- krebshemmend

Wenig Alkohol und erfrischende Säure

Most wird auch als Obstwein oder Apfelwein bezeichnet und entsteht durch Vergärung von Presssäften aus Äpfeln oder Birnen. Mit Ausnahme des Zuckers, der durch Vergärung in Alkohol umgewandelt wird, erhält der vergorene Most im wesentlichen alle Inhaltsstoffe der Früchte, aus denen er entstanden ist.

Alkohol: Der Alkoholgehalt von Mostgetränken liegt zwischen 4 und 7 Vol. % und ist damit wesentlich niedriger als im Wein. Most enthält ca. 25 g Zucker pro Liter (Traubenzucker, Fruchtzucker und Zweifachzucker).

Obst und Most für Leib und Seele

Sekundäre Pflanzenstoffe (Polyphenole), darunter Säuren wie Quercetin, Kaffeesäure und Flavonoide sind als wirksame Antioxidantien in der Lage, sog. freie Radikale zu neutralisieren und damit Zellschädigungen vorzubeugen. Freie Radikale entstehen bei verschiedenen Stoffwechselprozessen im menschlichen Körper und sind äußerst aggressiv. In Mostobst und damit auch im Most kommen hauptsächlich Polyphenole vor, die eine deutliche antioxidative Wirkung besitzen.

Flavonoide senken das Herzinfarktrisiko: 1 Liter Rotwein enthält bis zu 280 mg, 1 Liter Apfelsaft enthält bis zu 600 mg, **1 Liter Apfelmost sogar bis zu 3500 mg Flavonoide.**

Moste von „hesselberger“

Wir bieten unterschiedliche Mostvarianten an. Neben reinem Apfelmost haben wir mit unseren Seccos fein ausgebaute Moste im Angebot, die mit Kohlensäure versetzt sind und dadurch zu Perlweinen werden. Nur aus den beiden Apfelsorten „Boskoop“ und „Rheinischer Bohnapfel“, sie gelten als hervorragende Mostäpfel, entstehen die Apfel-

Seccos halbtrocken und trocken. Ebenso ist unser Birnenschaumwein im Grunde ein Birnenmost. Bei dieser edlen Variante wird der Birnenmost mit einer zweiten Gärung in der Flasche zu einem „Sekt“ veredelt. Ebenfalls basiert der Birne-Kirsch-Secco auf feinem Birnenmost

Von „hesselberger“ gibt es folgende Getränke auf der Basis von hochwertig fein ausgebautem Most:

- Apfelmost trocken
- Apfelmost halbtrocken
- Apfel-Secco trocken
- Apfel-Secco halbtrocken
- Apfel-Hollerblüten-Secco halbtrocken
- Birne-Kirsch-Secco halbtrocken
- Birnenschaumwein/Flaschengärung „Perle Birne“

Birne-Kirsch-Secco auch als Piccolo erhältlich

Die außergewöhnliche Kirschernte im Jahr 2014 erlaubte uns in Kalbsteinberg und Umgebung eine deutlich größere Menge an Süßkirschen aus traditionellen Hochstamm-Kirschgärten anzukaufen als in den letzten Jahren. Wir konnten so im Spätsommer 2014 fast 8000 Flaschen Birne-Kirsch-Secco in 0,75 Liter füllen und damit sicherstellen, dass der Vorrat nicht schon nach zwei Monaten verkauft ist. Aufgrund häufiger Nachfragen, haben wir diesen fruchtig-frischen Secco auch in kleine Piccoloflaschen abgefüllt. (Verfügbarkeit neuer Jahrgang ab September, so lange der Vorrat reicht).



Vorstellung von Vertriebsstellen, die „hesselberger“ Produkte führen

Wir möchten an dieser Stelle einige unserer Partner vorstellen und ihnen die Möglichkeit geben, ihre Motivation unsere Produkte anzubieten kurz zu erläutern.

Preisfux Feuchtwangen

Die Situation der Lebensmittelmärkte in Deutschland ist mit der deutlichen Zunahme von Discountmärkten in diesem Sektor erheblich schwieriger geworden. Dies jedoch nur zu beklagen, ist nicht die Sache von Herrn Mielich, der als erfahrener Händler den Lebensmittelmarkt Preisfux in Feuchtwangen mit seinem Sohn führt. Mit einer speziellen Palette an Verkaufsprodukten und einer ansprechenden Präsentation, versucht Herr Mielich den Kunden ein besonderes Einkaufserlebnis mit großer Produktvielfalt und hoher Produktqualität zu bieten. Kompetente und engagierte Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter runden das Einkaufen im Preisfux in Feuchtwangen ab. Mit einer ganzen Reihe an regionalen Produkten kann der Markt ebenfalls punkten. Zum Teil beziehen die Einzelhändler Produkte direkt bei den Herstellern rund um Feuchtwangen oder im Ries, ganz im Sinne „weniger CO₂ durch kurze Wege“.

Hinter dem Begriff „Regionalität“ sollte aber auch noch Qualität stecken. Seit einigen Jahren haben sich die Getränke der Regionalmarke „hesselberger“ als wichtige Produkte im Markt der Familie Mielich etabliert. Klare Herkunft, hohe Produktqualität und eine große Vielfalt an Produkten, dies passt zur Philosophie eines modernen und zukunftsfähigen Lebensmittelmarktes. Wir hoffen, dass der Preisfux auch zukünftig den Discountmärkten die Stirn bieten kann und weiter eine positive Entwicklung nimmt.

Preisfux Feuchtwangen | Dinkelsbühler Str. 17
91555 Feuchtwangen | Telefon 0 98 52/7 53



Bräustüberl „Zur Kanne“ – Das Traditionsgasthaus in Weißenburg

Seit langen Jahren hat das Bräustüberl der Traditionsbrauerei Schneider in Weißenburg einen sehr guten Ruf und war der Treffpunkt der Weißenburger. Als mit Andreas Goth vor drei Jahren ein junger Koch das Erbe seines Vorgängers antrat, dachten wohl viele, dass der „Schuh eine Nummer zu groß sein wird“. Aber Andreas Goth hat mit seiner Lebensgefährtin bewiesen, dass ein Generationswechsel die Stammgäste nicht

6 verschrecken muss. Die beiden haben mit dem Respekt vor der Tradition des Hauses und des Vorgängers und mit einem Schuss Innovation bislang das Gasthaus erfolgreich weitergeführt.

Bodenständige Küche mit vielen regionalen und qualitativ hochwertigen Produkten ist das Rezept von Andreas Goth. Das passt auch zu den traditionellen und neuen Bieren der Brauerei Schneider. Kein Industriebier, sondern handwerkliche Braukunst ist das Markenzeichen von Thomas Schneider und seinem Brauereiteam. Zum guten Bier und bodenständiger Küche gibt es seit 2012 auch die Säfte von „hesselberger“. Wir freuen uns sehr, mit unseren „hesselberger“ Produkten in solch einem traditionsreichen Gasthaus vertreten zu sein.

Zur Kanne, Bräustüberl | Bachgasse 15 | 91781 Weißenburg | Telefon 0 91 41/38 44 | info@zur-kanne-wug.de

„hesselberger“ Apfel-Most-Torte

Mürbteigboden: 300g Mehl, 150 g Butter oder gute Margarine, 70 g Zucker, 1 Ei, ½ Teelöffel Backpulver, Vanille oder Zitrone

Mit den Zutaten einen Mürbteigboden zubereiten, in einer Springform gleichmäßig verteilen und festdrücken.



Apfelfüllung: 1 kg Äpfel schälen und fein schneiden, ½ l „hesselberger“ – Apfelm most (Hinweis: bei süßen Äpfeln: Most trocken, bei säuerlichen Äpfeln: Most halbtrocken) ¼ l „hesselberger“ - Apfelsaft naturtrüb 200 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker 2 Päckchen Vanillepuddingpulver

Mit Most, Apfelsaft, Zucker und Puddingpulver einen „Pudding“ kochen.

Kleingeschnittene Äpfel unterheben und auf dem Mürbteigboden verteilen. Bei etwa 180° C 1,5 h backen, dann in der Form auskühlen lassen.

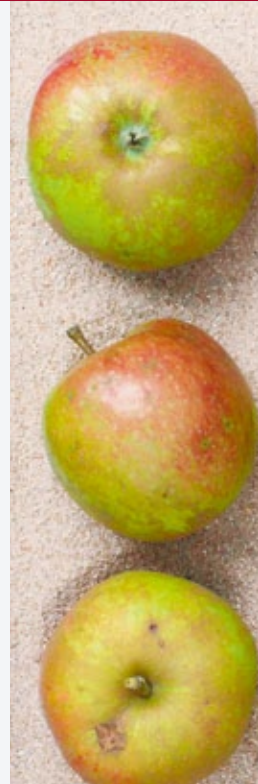
Sahnehaube: Zwei Becher Sahne mit einem Päckchen Sahnesteif schlagen und Apfelkuchen reichlich bestreichen. Mit Kakao oder Schokoraspel bestreuen. Der Kuchen schmeckt am besten, wenn er einen Tag vorher gebacken wird.

Der Boskoop

In loser Folge möchten wir an dieser Stelle im Obstblätli einige unserer häufigsten Apfelsorten in der Region um den Hesselberg vorstellen. Beginnen wollen wir mit dem Boskoop, einem der besten Apfelsorten zur Herstellung von Saft, Most und Kuchen.

Der Schöne aus Boskoop (eine weitere Sorte wird unter „Roter Boskoop“ kultiviert) ist vor über 200 Jahren in Holland entstanden. Der große Apfel ist auch als Lederapfel sehr bekannt. Seit 1863 ist er eine weit verbreitete Standardsorte. Der Baum hat eine sehr starkwüchsige, weit ausladende Krone. Ein Anbau ist nur auf genügend feuchten, nährstoffreichen und windgeschützten Böden möglich, dann ist der Baum aber langlebig.

Ab Mitte Oktober ist der Apfel pflückreif und oft bis März lagerfähig. Aufgrund des hohen Säuregehaltes ist der Boskoop Apfel ein ausgezeichneter Backapfel sowie für Liebhaber ein hervorragendes Tafelobst. Für Apfelallergiker ist diese alte Hochstamm-Sorte aufgrund des niedrigen Allergengehalts genießbar. Zur Herstellung von feinem Apfel-Most ist der Saft von diesen Äpfeln ebenso besonders gut geeignet. „Die Säure ist die Seele des Mostes“ so ein Zitat unseres Partners Jörg Geiger von der Manufaktur Geiger aus Schlat.



hesselberger

Diese Firmen unterstützen den Druck des Obstblätts mit einer Spende:

Ferienhof Oberhauser
Wulfred und Christian Oberhauser
Alten-Gögen 39
91717 Wassertrüdingen
Tel. 09632 - 1789
www.ferienhof-oberhauser.de



www.weinhalle.de

das **hafner**
Tages-Café und Abend-Restaurant
Hafenmarkt 10, 91710 Guncershausen, tel. 09635-890646



Gaststätten und Verkaufsstellen von „hesselberger“ mit der neuen „RegioApp Mittelfranken“ finden.

Die RegioApp Mittelfranken ist in allen App-Stores kostenlos zum Download verfügbar.



Mehr unter www.regionalbewegung-mittelfranken.de



Gentner
der fränkische gasthof

Sanktberg 7 - 91128 Gumbach
Telefon: 0 96 33 98 89 30
Fax: 0 96 33 98 93 22
www.gasthof-gentner.de
E-Mail: info@gasthof-gentner.de

LINDE
Café und Gaststätte
Marktpl. 4 - 91567 Herrieden
Telefon 0 98 25 - 92 30 75
www.linde-herrieden.de



Irsingen



J. Schmitt
Obstbaumschule



Hauptstraße 10
D-91099 Pösdorf
Tel.: + 49 (0) 9133-1049
Fax: + 49 (0) 9133-2392



Gunzenhausen

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



KIPFMÜLLER
DRUCKEREI • WERBUNG



Fürnheim 52
91717 Wassertrüdingen
Telefon: 0 98 32 / 70 89 - 0
Telefax: 0 98 32 / 70 89 - 22
info@gartenentstaltung-zah.de
www.gartenentstaltung-zah.de

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

