

# Informationen zu „hesselberger“-Produkten der allfra GmbH

Alle „hesselberger“-Produkte werden von der allfra GmbH (Regionalmarkt Franken) hergestellt. Die Gesellschaft ist ein Zusammenschluss von 34 Personen aus der Region Hesselberg, darunter mehrere Landwirte, Bürgermeister, Gastronomen, Obstwiesenbesitzer, Vertreter von Obst- und Gartenbauvereinen, selbstständige Unternehmer sowie öffentliche Einrichtungen (z.B. Erwachsenenbildungszentrum Hesselberg). Angeschoben wurde die Gründung im Jahr 2006 durch den Landschaftspflegeverband Mittelfranken, der ebenfalls Gesellschafter ist. Grundlage der Bemühung aller Gesellschafter ist die Erkenntnis:



**„Der Erhalt der landschaftsprägenden Streuobstbestände gelingt langfristig nur, wenn die Erträge aus diesen Beständen wirtschaftlich verwertet werden.“**

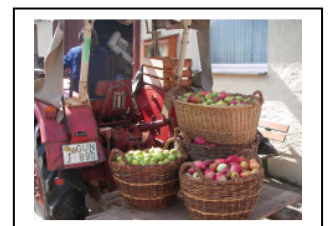
## Grundsätze

### Klare Herkunft:

Im Unterschied zu vielen industriell gefertigten Saftprodukten, die zu einem großen Teil aus Importkonzentraten bestehen (mehr als 30 Länder liefern nach Deutschland),  **bieten wir einen klaren Herkunftsnachweis**. Alle Äpfel und Birnen werden ausschließlich in einem Gebiet 30 km rund um die Spitze des Hesselberges angekauft. Bei jeder Anlieferung garantiert der Lieferant durch seine Unterschrift, dass das Obst nicht gespritzt wurde.

### Qualitätssicherung bei der Obstannahme:

Unsere acht Annahmestellen für die Obsterträge sind im Erntegebiet vor Ort. Das heißt, kurze Wege vom Baum zu unserer Sammelstelle. Die Sammelstellen werden ausschließlich von Mitgliedern unserer allfra GmbH betreut. Diese achten darauf, dass nur gutes Obst angenommen wird (jede Lieferung wird kontrolliert). Wir zahlen den Obstlieferanten für Äpfel und Birnen **deutlich höhere Preise**.



### Unsere Grundsätze beim Obstankauf:

**„Sehr gute Bezahlung für sehr gutes Obst“**

**„Nur aus gutem Obst können gute Säfte und Moste werden“**

## Alkoholische Getränke

Grundsatz: Der Alkoholgehalt der „hesselberger“ Getränke richtet sich ausschließlich nach der in den Früchten enthaltenen Menge an vergärbarem Fruchtzucker. Es werden zur Steigerung des Alkoholgehaltes keine zusätzlichen vergärbaren Zuckerreserven zugesetzt. Aus diesem Grund haben alle „hesselberger“- Seccos und die Perlende Birne einen Alkoholgehalt von 5-7%Vol. (alkoholische Getränke auf Traubenbasis haben ob des deutlich höheren Gehaltes an Fruchtzucker i.d.R. Alkoholgehalte von 10-13%Vol)



### Apfel-Secco

Grundlage: sortenreiner Saft aus Boskoop- und Bohnäpfeln der über Reinzuchthefer zu Most ausgebaut wird. Nach Zuckerzugabe für die Geschmacksrichtungen halbtrocken und trocken erfolgt eine 10 Tage dauernde Lagerung im Drucktank bei 4 Grad unter Kohlendioxid (CO<sub>2</sub>). Ergebnis: Perlung und Flaschendruck ca. 2,5 bar



### Apfel-Holler-Secco

Grundlage: Saft aus Mischobst der über Reinzuchthefer zu Most ausgebaut wird. Die Holundernote entsteht durch die Zugabe eines sog. „wässerigen Auszuges aus Holunderblüten“. Diesen Auszug beziehen wir gefrostet von der Franken Holunder GmbH aus Hilpoltstein. Nach Zuckerzugabe für die Geschmacksrichtung halbtrocken erfolgt eine 10 Tage dauernde Lagerung im Drucktank bei 4 Grad unter Kohlendioxid (CO<sub>2</sub>). Ergebnis: Perlung und Flaschendruck ca. 2,5 bar



### Die Piccolos

Von unserem halbtrockenen Apfelsecco und dem Apfel-Holler-Secco gibt es auch die kleine Piccolovariante mit 0,2 L Inhalt.



## **Perlende Birne**

Grundlage: Saft aus reinen Mostbirnen der Sorten Oberösterreichische Weinbirne, Schweizer Wasserbirne und anderen, der über Reinzuchthefer zu Birnenmost ausgebaut wird.

Die Weiterveredelung in traditioneller Flaschengärung nach Zugabe von Zucker und Hefe, dauert ca. 9 Monate. Nach Entfernung der Hefe (degourgieren) wird über die Dosage (gesüßter Birnenmost) die Geschmacksrichtung trocken eingestellt.

Ergebnis: feine Perlung und Flaschendruck ca. 4 bar



Prof. Dr. R. Carle vom Institut für Lebensmitteltechnologie der Universität Hohenheim, Stuttgart, befand, dass *»durch den täglichen Genuss von zwei Gläsern Birnenschaumwein aufgrund des hohen Gehaltes an Gerbstoffen, Herz-Kreislauf-Krankheiten reduziert werden könnten«* (Auszug aus der homepage der manufaktur Geiger)

## **Moste**

### **Apfelmost halbtrocken und trocken**

Grundlage: Saft aus Mischobst der über Reinzuchthefer als Apfelmost ausgebaut wird. Nach erfolgter Gärung wird die Geschmacksrichtung trocken oder halbtrocken durch die Zugabe von Zucker eingestellt. Mit dem Zusatz von Kohlensäure entsteht eine leichte Perlung.

### **Birnenmost**

Grundlage: Saft aus Tafelbirnen und Mostbirnen verschiedenster Sorten, der über Reinzuchthefer als Birnenmost ausgebaut wird.

## **Säfte und Saftmischungen**

Alle Säfte und Saftmischungen werden als **reine Direktsäfte** hergestellt (keine Zucker- oder Aromenzugabe, keine Reduzierung des Fruchtwassers wie bei Konzentratsäften).

## Naturtrübe Säfte und Gesundheit

Zur gesundheitlichen Bedeutung von naturtrüben Direktsäften gibt es neue wissenschaftliche Studien. Neben Vitaminen und Ballaststoffen, werden vor allem den sekundären Pflanzenstoffen des Apfels und des Apfelsaftes krankheitsvorbeugende Wirkungen zugeschrieben. Prof. Dr. Dieter Schrenk, Sprecher eines

Forschungsteams an der Technischen Universität Kaiserslautern, erklärt (2007): *"Wir können eindeutig sagen, dass Apfelsaft und eine Reihe seiner Inhaltsstoffe der Entstehung von krebsfördernden Veränderungen entgegen wirken und Entzündungen unterdrücken. Die Ergebnisse legen nahe, dass der regelmäßige Verzehr von Äpfeln sowie der Genuss von Apfelsaft, insbesondere von naturtrüben Produkten, Darmkrebs und entzündlichen Darmerkrankungen effektiv vorbeugt."*



### Apfelsaft (naturtrüb und klar)

Reiner Direktsaft aus ca. 90 verschiedenen traditionellen Apfelsorten der Region Hesselberg. Die Äpfel stammen nachweislich garantiert aus ungespritzten Streuobstbeständen.

### Birnensaft

Reiner Direktsaft aus ca. 20 verschiedenen traditionellen Birnensorten der Region. Die Birnen stammen nachweislich garantiert aus ungespritzten Streuobstbeständen.



### Apfel-Schorle (klar oder trüb)

Eine Mischung von reinem Apfel-Direktsaft aus ca. 90 verschiedenen traditionellen Apfelsorten der Region (Mengenanteil 65%) und 35% Mineralwasser.



### Apfel-Schorle „Sport“ – die spritzige „hesselberger“ Schorle

Die spritzige Ergänzung mit 40% reinem Direktsaft



### **Apfel-Holunder-Schorle**

Eine Mischung von reinem Apfel-Direktsaft aus ca. 90 verschiedenen traditionellen Apfelsorten der Region (Mengenanteil 46%) mit Holunder-Direktsaft der Firma Franken-Holunder aus Hilpoltstein (Mengenanteil 9%) und 45% Mineralwasser.



### **Apfel-Birnen-Holunder-Saft**

Eine Mischung von reinem Apfel-Direktsaft (Mengenanteil 70%) mit reinem Birnen-Direktsaft (Mengenanteil 20%) und Holunder-Direktsaft der Firma Franken-Holunder aus Hilpoltstein (Mengenanteil 10%)

### **Apfelsaft im modernen „bag in box“ – Gebinde**

Unseren naturtrüben Apfelsaft füllen wir auch in bags ab. Ungeöffnet sind die 5 Liter, 10 Liter und 20 Liter bags zwei Jahre haltbar. Nach dem Öffnen kann bis zu drei Monaten Saft entnommen werden. Zu den bags gibt es entsprechende Schmuckkartons.



### **„Ohne Bienen gibt es keine Äpfel und Birnen“**

Aus diesem Grunde kümmern wir uns als regionales Saftprojekt um die Erzeugnisse unserer heimischen Imker und vermarkten deren besten Honig.

Unser Blüten- und Sommerhonig von Imkern der Region Hesselberg, ist rückstandskontrolliert mit Zertifikat der Landesanstalten in Veitshöchheim und Hohenheim. Unsere Imker verwenden bei der Bienenvolkbehandlung gegen die Varroa-Milbe kein Perizin (Antibiotikum). Mindestens zweimal wird der kaltgeschleuderte Honig gerührt, um eine cremige Konsistenz zu gewährleisten.



Der Blütenhonig ist ein Frühlingshonig aus überwiegend Nektaren von Raps und anderen Frühlingsblühern. Der Sommerhonig ist etwas kräftiger im Geschmack. Die Bienen sammeln dafür Nektare von Linden- und Obstblüten, aber auch den sog. Honigtau von Blattläusen an Tannen, Eichen und sonstigen Bäumen.

### **Das kleine Honigglas**

Von beiden Honigen gibt es neben dem Glas mit 500g Inhalt auch eine kleine Variante mit 250g.



## Haltbarkeit von „hesselberger“-Produkten

Alle Säfte, Saftmischungen und Honige haben eine Mindesthaltbarkeit von zwei Jahren. Dies ist bei Honig etwas irreführend, da dieses Produkt aufgrund des hohen Gehaltes an Zucker nicht verderben kann. Aus gesetzlichen Gründen ist aber auch hier die Mindesthaltbarkeit auf zwei Jahre festgesetzt.

Die alkoholischen Getränke sind nicht verderblich und tragen deshalb kein Mindesthaltbarkeitsdatum.

### Verfügbare Gebinde:

#### Säfte

Apfelsaft (klar oder trüb)	1,0 Liter	0,2 Liter
bag in box	5 Liter, 10 Liter, 20 Liter	
Birnsaft	1,0 Liter	0,2 Liter
Apfel-Birnen-Holundersaft	1,0 Liter	0,2 Liter

#### Seccos

Apfel-Secco trocken	0,75 Liter	0,2 Liter
Apfel-Secco halbtrocken	0,75 Liter	0,2 Liter
Apfel-Holler-Secco halbtrocken	0,75 Liter	0,2 Liter
Perlende Birne	0,75 Liter	

#### Schorlen

Apfel-, Sportschorle, Apfel-Holler Schorle	0,5 Liter
Apfelmost halbtrocken und trocken	1,0 Liter
Birnenmost	0,5 Liter

#### Honig

Blütenhonig	Glas	500 Gramm	250Gramm
Sommerhonig	Glas	500 Gramm	250Gramm



## Kontakt:

[www.allfra.de](http://www.allfra.de)

Rudolf Schwab

Geschäftsführer 0172/3701923

## Regionalbetreuung

Jutta Griebner

[Griesser.Deffersdorf@t-online.de](mailto:Griesser.Deffersdorf@t-online.de)

Tel.: 09822/605590, Fax: 033222/3732801

Isabella Lutz

[isalutz@web.de](mailto:isalutz@web.de)

Tel.: 09832/452, Fax.: 09832/705854,

Kontaktperson für Versorgung mit hesselberger-Produkten bei überregionalen oder gemeindlichen bzw. privaten Veranstaltungen aller Art

Robert Höhenberger

[Rhoehenberger@t-online.de](mailto:Rhoehenberger@t-online.de)

Tel.: 0171/ 7506713, Tel/Fax.: 09854/ 532

## Hersteller/Produktionspartner:

Die **alkoholischen Getränke** werden im Auftrag der allfra GmbH von der **Manufaktur Geiger** hergestellt. Die Kelterei von Jörg Geiger zählt zu den besten Herstellern von Schaumweinen auf Obstbasis in Süddeutschland.

Weitere Informationen unter: [www.lamm-schlat.de](http://www.lamm-schlat.de)

Alle **anti-alkoholischen Getränke** und die normalen Apfel- und Birnenmoste werden im Auftrag und nach Mischungsvorgaben der allfra GmbH von der **Kelterei Hohenloher Fruchtsäfte** hergestellt. Die Mosterei bietet den vertraglich festgelegten und überprüfbaren Service, dass die Herstellungslinie von Hesselberger Produkten komplett durchgängig und separat von anderen Anlieferern geschieht. Dies bedeutet, dass von uns angeliefertes Obst in eigene Bunker zwischengelagert, in einem eigenen Pressprozess verarbeitet und in separate Tanks eingelagert wird. Dies ist durch die Eintragungen im Kellerbuch überprüfbar. Der Geschäftsführer der Fa. Hohenloher Fruchtsäfte ist zudem Mitgesellschafter bei der allfra GmbH.

Weitere Informationen unter: [www.hohenloher-fruchtsaefte.de](http://www.hohenloher-fruchtsaefte.de)

Unsere Holunderprodukte beziehen wir von der **Frankenholunder GmbH**, einem Zusammenschluss von mehreren Landwirten aus Hilpoltstein.

Weitere Informationen unter: [www.frankenholunder.de](http://www.frankenholunder.de)

Unsere **Honige** kaufen wir nach Vorlage der Prüfzertifikate der Landesanstalten Hohenheim und Veitshöchheim von Imkern in der Region Hesselberg.

## Unsere Vertriebspartner

Die hier aufgelisteten Getränkelogistiker haben das „hesselberger“ Produktsortiment gelistet. Sie können über diese Händler schnell und unkompliziert unsere Produkte geliefert bekommen.

**Jäger Getränke GmbH**, Gunzenhausen  
Tel.: 09831/50066, Fax: 09831/500688  
Außendienst: Hans Jäger Tel: 0171/ 9937196  
[www.jaegergetraenke.de](http://www.jaegergetraenke.de)

**Brauerei Hauf GmbH**, Dinkelsbühl  
Tel: 09851/57520, Fax: 09851/575222  
[www.hauf-bier.de](http://www.hauf-bier.de)

**Haufbräu e.K.**, Dentlein a. Forst  
Tel. 0 98 55/95 20, Fax: 098 55/95 21  
[www.Dentleiner.com](http://www.Dentleiner.com)

**Karas Getränke**, Lichtenau  
Tel. 09827/92960, Fax. 09827/929633  
[www.karas-getraenke.de](http://www.karas-getraenke.de)

**Crailsheimer Engel-Bräu G. Fach GmbH + Co. KG**, Crailsheim  
Tel. (0 79 51) 91 93-0  
[www.engelbier.de](http://www.engelbier.de)

**Wettelsheimer Getränkevertrieb**, Treuchtlingen  
Tel. 09142/4029

**Getränke Orth**, Oettingen  
Tel: 09081/29072-0, Fax: 09081/29072-20  
[info@orth-marken-getraenke.de](mailto:info@orth-marken-getraenke.de)

**Getränke Klenk & Ott, Wassertrüdingen**  
Opfenrieder Straße 10  
Tel.: 09832/67834. Fax: 09832 67835  
[klenkott@gmx.de](mailto:klenkott@gmx.de)

**Brauerei Schanzenbräu, 90429 Nürnberg**  
Adam-Klein-Str. 11  
Tel. 0911/ 93 77 67 91  
[info@schanzenbraeu.de](mailto:info@schanzenbraeu.de)

**Engel-Bräu Röckingen Betriebs-GmbH**, 91740 Röckingen  
Brauhausstr. 7  
Tel. 09832/ 67887