

R h ö n e r



Apfelkalender

Rund um's Rhöner

Bio Streuobst

2009



„Streuobstwiesen begeistern mich ...“

„Im Frühjahr 2008 sind wir Eltern geworden und hatten beschlossen, zu diesem Anlass für jedes Kind einen Apfelbaum zu pflanzen. Aus dieser Idee ist mit Hilfe des „1000 Apfelbaum Projektes“ der Rhöner Apfelinitiative eine



Tanja & Heiko Stoll mit Lina, Dunja und Jürgen Fehl mit Kindern

Apfelbaumallee mit mehr als 40 Obstbäumen entstanden. Es wurden alte Sorten ausgewählt, die mit unserer Höhenlage und unserem Klima gut zu-

rechtkommen. Wir konnten beobachten, dass viele Spaziergänger die Schilder an den Bäumen neugierig umgedreht und sich die Sortennamen notiert haben. Die Hauptnutzungsphase unserer Bäume wird sicherlich in die Zeit der nächsten Generation fallen, aber genau deshalb ist es wichtig, heute zu pflanzen. In unserer schnelllebigen Zeit, in der es nur noch um kurzfristige Renditen zu gehen scheint, ist es besonders wichtig, mit nachhaltigen Maßnahmen ein Zeichen zu setzen.“

2008 war ein aufregendes Jahr mit vielen Festen und Feiern rund um den Rhön-Apfel, das mit einer reichen Apfelernte endete. Wir sind gespannt, welche apfeligen Überraschungen in 2009 auf uns warten.

Übrigens, Ihr seid immer aktuell über uns und unsere Arbeit informiert, wenn Ihr uns auf www.rhoenapfel.de besucht.

Jürgen H. Krenzer
Vorstandsvorsitzender
Rhöner Apfelinitiative e.V.

Aktiv für und mit der Rhöner Apfelinitiative e.V.

„Was uns überzeugt hat ...

... und was wir erwarten!“

*Julia Söder, Fruchtsaftkellerei Söder
Maïke Pfannmüller, I. Hessische Apfelweinkönigin*

Unter dem Motto „Faire Preise für faire Produkte aus regionaler Erzeugung und Verarbeitung“ möchte ich es schaffen, den Lohnmosttausch wieder aufleben zu lassen. Es muss doch einen Weg geben, unsere Anlieferer von der unvergleichbaren Qualität Rhöner Produkte zu überzeugen.



*Konrad Schwab
Geschäftsführer Schlitzer Korn- und Edelobstbrennerei*

Nur aus guten vollreifen Früchten können wir einen guten Schnaps machen. Das gelingt mit den hochwertigen Äpfeln der Rhöner Apfelinitiative. Dieses Jahr erstmalig sogar in Bio-Qualität.



Naturland, ein national und international aktiver Anbauverband von ökologisch wirtschaftenden Landwirten und Verarbeitern, bietet durch das Projekt „Bio-mit-Gesicht“ den Verbrauchern die Möglichkeit, „nachzuprüfen, wo's herkommt“.

*Werner Vogt-Kaute
Naturland Erzeugerring-Berater in Unterfranken*



*Julia Djabalameli und Tobias Bug
im Auftrag der RAI unterwegs als
Sachkundige Dritte*

Fachlich und technisch auf dem neuesten Stand. So werden wir den Anforderungen der EG Öko Verordnung bei den Kontrollen unserer Anlieferer gerecht. Im Team sind wir unschlagbar bei Beratung, Kontrolle und Dokumentation.



„Warum wir mitmachen ...“

Apfel des Jahres 2009: **BOIKENAPFEL**

Der Baum hat einen kräftigen Wuchs, bildet eine breite Krone, hat geringe Ansprüche an Boden und Klima, bevorzugt kalkhaltige Böden und ist somit für schlechtere Standorte – wie sie in der Rhön oft vorkommen – gut geeignet.



Die Fruchtbarkeit ist regelmäßig und gut, auch in Jahren, die keine Obstjahre sind.

Die Blüte ist spät, lang anhaltend und frostunempfindlich.

Die Früchte sind grün bis leicht gelblich und schmecken säuerlich bis süß. Sie werden oft als schmackhafte Tafel Früchte beschrieben.

Die Ernte sollte nicht vor Mitte Oktober begonnen werden. Die Äpfel hängen windfest und fallen

frühestens nach dem ersten Frost.

Die Lagerung der Früchte kann bis in den Sommer erfolgen, denn die Reifezeit dauert von Januar bis Mai.

„Apfel-Kult-Wallroth“

Am Ortsrand von Wallroth bei Schlüchtern ist eine Allee mit hochstämmigen Apfelbäumen entstanden. Wohl überlegt und zielstrebig gingen die sechs Wallrother an die Arbeit. Bei eisiger Kälte und Schneetreiben wurden 34 Apfelbäume, gefördert durch unser Projekt „1000 Apfelbäume“, und acht Birnenbäume gepflanzt. Im Früh-



jahr soll eine weitere Pflanzaktion folgen, dann auch unter Einbindung der Wallrother Grundschule und des Kindergartens. Hier sollen auch Baumpatenschaften vergeben werden.

„Wir sind gespannt wann und wo der nächste Apfel-Kult beginnt.“

Lohnmosttausch ...

*... Äpfel verwandeln sich in leckere
Säfte und Weine!*

Wo und wie das funktioniert?

Natürlich nur an den 13 Annahmestellen der Rhöner Apfelinitiative e.V.! Nähere Infos und Adressen gibt es auf Seite 22.

Einfach reife und gesunde Äpfel an unseren Annahmestellen anliefern und dann zwischen mehr als 60 Produkten auswählen. Ein Teil der Äpfel kann auch an die Annahmestelle verkauft werden.

Warum gibt es Lohnmosttausch?

Der Lohnmosttausch dient der Stabilisierung des Systems. Sie haben die Äpfel, wir machen Saft daraus.

Wenn Sie keine Verwendung für Saft haben, dann haben wir in Zukunft keine Verwendung mehr für Ihre Äpfel! Unser System funktioniert nur, wenn jeder seinen Beitrag dazu leistet.



Lohnmosttausch bedeutet: „Aus der Region für die Region“

Sie unterstützen unsere Region durch den Konsum unserer Apfel-Produkte, die ja auch aus Ihren Äpfeln hergestellt werden. So haben alle was davon. Hier bekommen Sie für Ihr Geld noch echte Rhöner Qualität!

*Faire Preise für faire Produkte
aus regionaler Erzeugung
und Verarbeitung!*

Totgesagte leben länger ...

... Projekt „1000 Apfelbäume“



„Das wird doch nichts!“ „Wer legt denn heute noch eine neue Streuobstwiese an?“ „Wie? – der Apfelbaumkunde soll auch noch einen Vertrag unterschreiben?“ „Da macht doch keiner mit.“

Neue Streuobstwiesen anlegen, bestehende Wiesen aufpflanzen, das ganze vertraglich absichern und jeden gepflanzten Apfelbaum mit mind. 15 € fördern. So war unser Plan, und so wird er auch bleiben. Wir haben gegen alle Prognosen seit Start des Projektes im Herbst 2003 schon 1.535 hoch-

stämmige Apfelbäume gepflanzt. Es wurden Verträge unterschrieben und neue Streuobstwiesen – oft mit mehr als 20 Apfelbäumen – angelegt.

An dieser Stelle möchten wir allen Projektpartnern für Ihr Engagement danken! Wir werden auch in Zukunft unsere Ideen und Visionen mit starken Partnern an unserer Seite in die Tat umsetzen!

Der Apfel ist rund ...

...damit das Denken die Richtung ändern kann!

... und hier unsere Bedingungen

Nachfolgend die wichtigsten Informationen für alle, die Apfelbäume über unser Projekt pflanzen möchten:

- Eine Förderung ist nur möglich, wenn hochstämmige Apfelbäume direkt von Partner-Baumschulen gekauft werden
- und das ganze vertraglich abgesichert wird.
- Die Abwicklung erfolgt direkt über die Partner-Baumschulen.

- Die Förderung erfolgt sofort! Der Apfelbaum-Kunde zahlt seinen Anteil direkt an die Baumschule, es müssen keine Anträge usw. gestellt werden.
- Bereits öko-zertifizierte Streuobstwiesen sollten nur mit Apfelbäumen, die ebenfalls öko-zertifiziert sind, aufgepflanzt werden.
- Neue Streuobstwiesen können auch mit konventionellen Apfelbäumen angelegt werden. Die Öko-Zertifizierung erfolgt dann in den nächsten Jahren.

Ausführliche Informationen können auf der Seite www.rhoenapfel.de und über das PflanzFon (0 66 55) 9 80 -20 oder (0 66 83) 9 63 40 eingeholt werden.

... Projekt „Quitten für die Rhön“

Auslachen, Anmachen, Abkupfern. Diese drei Worte sind das Erfolgsgeheimnis guter Projekte. Die Idee, Quitten als Ergänzungsobst anzubauen, hat mit der Erhöhung der Wirtschaftlichkeit des Streuobstanbaus zu tun. Denn gerade in den ersten Jahren haben die jungen Apfelbäume keinen bzw. wenig Ertrag. Die kleinwüchsigen



Quitten dazwischen fruchten schon nach zwei Jahren.

Und bringen dank starker Partner ganz ordentliche Erträge. Wer hat eigentlich schon die leckere Bionade mit Quitte probiert?



*Wenn man etwas haben will,
was man noch nie gehabt hat ...
... muss man etwas tun,
was man noch nie getan hat.*

Die Söders, dass sind wir

Fruchtsaftkellerei Söder Am Kapellchen 1
97657 Sandberg
Tel. (0 97 01) 2 64



Bereits in der dritten Generation verstehen wir unser Handwerk und kelnern heimisches Obst, hauptsächlich Äpfel, zu leckerem Saft. Wenn drei Generationen in einem Betrieb zu Gange sind – unser Opa ist auch noch in Sachen Obst unterwegs – ist immer was los.

Unser Oberhaupt und Geschäftsführer ist mein Vater Wolfgang. Er überblickt das Ganze mit bayerischer Gelassenheit. Meine Mutter Barbara managet den Saftladen und somit den Lohnmosttausch. Meine beiden Brüder sind für Anbau, Kellerei und Abfüllung zuständig.



Wolfgang & Barbara Söder, die Kinder Hubertus, Elisabeth und Johannes mit Freundin Michaela, Tochter Julia

Der Ältere, Hubertus ist Fruchtsaftmeister und Johannes ist ausgebildeter Gärtner in Fachrichtung Obstbau. Unsere kleinste Schwester, Elisabeth, ist noch in der Ausbildung, hilft aber immer und überall mit.

Ja und ich bin „Mädchen für alles“. Ich bearbeite und erledige all das, wofür den Anderen die Zeit, der Sinn oder auch die Nerven fehlen. So gehört auch die Zusammenarbeit mit der Rhöner Apfelinitiative e. V., für die wir seit 2004 aktiv sind, zu meinen Aufgaben. Seit 2004 nehmen wir neben konventionellen auch öko-zertifizierte Äpfel an. Damit einher ging auch die Öko-Zertifizierung unseres Betriebes. Auch die zukünftigen Anlieferer für Öko-Äpfel mussten aufgeklärt und kontrolliert werden.

Unser Familienunternehmen, dass seit über 50 Jahren nur sonnengereiftes Streuobst der Region zu natürlich schmackhaften Fruchtsäften keltert, wird auch in Zukunft seiner Tradition treu bleiben. Wir blicken gespannt in eine saftige Zukunft,

Eure Julia Söder aus dem bayerischen Sandberg.

Eine Streuobstwiese, ... was ist das?

Eine Streuobstwiese besteht aus hochstämmigen Obstbäumen und wird ohne Einsatz synthetischer Mittel gepflegt und bewirtschaftet. Sie bekommt ihren besonderen Charakter durch die gemischte Alterstruktur der Bäume. Eine Streuobstwiese wird traditionell zwei- bis dreimal pro Jahr gemäht oder extensiv beweidet. Die Ernte der verschiedenen Obstsorten erfolgt manuell zur jeweiligen Reifezeit.

Ökologisch ist eine Streuobstwiese sehr wertvoll, da ihre schonende Bewirtschaftung sowie ihre alten und abgängigen Bäume vielen Tier- und Pflanzenarten Unterschlupf und Nachwuchsquartier bieten.

... und wie geht das?

Standortwahl:

- Sonneneinstrahlung ist wichtig, deshalb am besten eine Nord-Süd Ausrichtung wählen.
- Optimale Bodenverhältnisse, also keine Staunässe und ein gutes Kleinklima ist wichtig.

Sortenwahl:

- Sorten nicht nach „Gut klingenden Namen“ oder „Bekanntheitsgrad“ auswählen.
- Alte und für die Rhön typische Sorten auswählen. Die Besten Empfehlungen erhält man vom Fachmann, also einer in der Rhön ansässigen Baumschule.

Bestäubung:

- Ein guter Ertrag ist nur möglich, wenn die Bestäubung gesichert ist. Dies erfolgt nicht ausschließlich über Insekten – bestimmte Apfelsorten dürfen nicht fehlen!

Erfahrungen und Beobachtungen:

- Für die Rhön ungeeignete Sorten und „Billigbäume“ aus dem Baumarkt wachsen oft nicht an oder wachsen nur sehr schlecht, meist tragen sie nie!
- Tragen diese Bäume dann doch, dann sind es oft nicht die Sorten, die man einst erworben hat; und nach 8-10 Jahren kann nichts mehr reklamiert werden.



Beratung und Baumkauf ...

... ist Vertrauenssache!





Rund um den Rhöner Streuobstapfel...

... – was in 2009 so los ist!

- 14. März** **Seminar „Naturgemäßer Obstbaumschnitt im Winter“**
Fruchtbogenschnitt in Theorie & Praxis! Relevante Wuchsgesetze für den winterlichen Baumschnitt, Umgang mit Leiter und Werkzeug. Ziel: Selbstständiges Schneiden von Obstbäumen, so dass größere Früchte mit höherer Qualität produziert werden, Bäume einfacher beerntet werden können und eine ausgeglichene, stabile Krone haben; 9.00-17.00 Uhr, Kosten EUR 36,- inkl. Verpflegung, Treffpunkt Managementzentrum Oberelsbach, Peter Kerner, Erbenhausen. Infos & Anmeldung Tel. & Fax (03 69 46) 2 93 09
- 28. März** **Obstbaum Veredlungskurs** mit Gerhard Fischer, 9.00-13.00 Uhr. Es erwarten Euch Eintopf, heißer Apfelwein und eine Führung mit Verkostung durch die Schau-Kelterei Seiferts, Infos (0 66 83) 9 63 40
- 04. April** **12. Edelreiserbörse** im Streuobstdorf Hausen (Rathaus). Schnitt von Obstgehölzen in Theorie & Praxis 9.00-12.00 Uhr. Edelreiserbörse 13.00-16.00 Uhr. Infos bei Adam Zentgraf, Tel. (0 97 78) 14 79
- 12.+13. April** **Oster Apfelbrunch** Es erwarten Euch Frühlingsgerichte und kreative Eierküche in der Rhöner „Schau-Kelterei“ in Seiferts, ab 11.00 Uhr, Infos (0 66 83) 9 63 40
- 24.-26. April** **Tag der Offenen Tür der Baumschule Schlereth**, anlässlich des Frühlingmarktes in Hammelburg. Führungen durch die Baumschule sind möglich, Infos (0 97 32) 25 12
- ??.???** **Obstblütenwanderung** „Termin wird kurzfristig über Presse bekannt gegeben, denn wir wissen heute noch nicht, wann die Bäume blühen!“ Apfelsorten kann man bereits an den Blüten erkennen, wie und woran erfahrt Ihr in diesem Seminar. Außerdem gibt's Infos zum Befruchtungsverhalten von Obstbäumen, denn eine optimale Befruchtung ist wichtig, um gute Erträge zu erwirtschaften. Biodiversität, standortgerechte Sortenwahl und Nützlinge einer Streuobstwiese sind ein Thema, Kosten EUR 25,- inkl. Picknick, Treffpunkt 10.00 Uhr REWE-Parkplatz Fladungen, Peter Kerner, Tel. & Fax, Infos & Anmeldung (03 69 46) 2 93 09
- 03. Mai** **Kuppenrhöner Landmarkt** Diesmal unter der Linde in Schenklenfeld mit ausschließlich regionalen Vermarktern. Es kann fast überall probiert werden, Infos (0 66 74) 12 48

- 10. Mai** **Muttertags-Apfelbrunch** Hier könnt Ihr Eure Mama mit einem aromatisch-fruchtigem Frühstücks- und Mittagsbuffet voller Apfelkreationen und saisonalen Höhepunkten der Rhöner Küche überraschen, ab 11.00 Uhr, Infos (0 66 83) 9 63 40
- 17. Mai** **Besuch eines Biobauernhofes** Der BUND-Kreisverband Fulda lädt zu einer Führung auf den Spiegelshof ein. Hier erfahrt Ihr Wissenswertes zu Mensch und Tier des Hofes, zur Bedeutung des Wirtschaftens in einem Biosphärenreservat und zu guter letzt einiges zum Thema Streuobstwiese. Treffpunkt 14.00 Uhr Spiegelshof in Ehrenberg-Melperts, Kosten für Erwachsene EUR 3,-, Kinder EUR 1,-, Infos (0 66 83) 91 78 59
- 07. Juni** **Sommer-Apfelbrunch** um 10.30 Uhr geht's los mit einem Obstwiesenspaziergang. Ab 11.00 Uhr wartet ein aromatisch-fruchtiges Frühstücks- und Mittagsbuffet auf Euch in der Rhöner „Schau-Kelterei“, Seiferts. Infos (0 66 83) 9 63 40
- 13. Juni** **Naturgemäße Bewirtschaftung einer Streuobstwiese** Einführung in die Zusammenhänge des Ökosystems Streuobstwiese wie z. B. Pflanzenschutz durch Nützlinge (Insektenhotel), natürliche Pflanzenstärkung, eine abgestimmte Bestäubung. Praktische Demonstration naturnaher Pflegemaßnahmen, Kosten EUR 16,-, Treffpunkt 10.00 Uhr Biotop „Drei Teiche“ in Oberelsbach. Peter Kerner und Henning Jahn. Tel. & Fax, Infos & Anmeldung (03 69 46) 2 93 09
- 21. Juni** **Slow-Food-Convivium „Rund um den Rhön-Apfel“** Auf dem Bio Bauernhof Gensler geht an diesem Tag nichts ohne Apfel, von apfeligem Mittagessen über Apfelsaft und KultApfel Apfelwein zu Apfelscherry und Apfelkuchen-Variationen, ab 11.00 Uhr Bio Bauernhof Gensler, Poppenhausen. Info (0 66 58) 15 95
- 21. Juni** **Tag der offenen Tür in der Baumschule Schlereth** in Hammelburg. Führungen durch die Baumschule sind möglich. Infos (0 97 32) 25 12
- 11.+12. Juli** **Apfelfest in Lenzis Garten** Heimatverein Flieden, Hr. Heil (0 66 55) 38 41
- 31. Juli–
2. Aug.** **Tag der Offenen Tür der Baumschule Schlereth.** Führungen durch die Baumschule sind möglich. Übrigens, an diesem Wochenende wird auch das Fischerfest in Hammelburg gefeiert, Infos (0 97 32) 25 12
- 14. Aug.** **„Pomedy am Herd“** Apfelwein-Sommelier Michael Stöckl kocht und trinkt gegen Kelterer Jürgen Krenzer. Live gekocht wird Rhöner Paella. Tatort ist die Schau-Kelterei in Seiferts. Infos (0 66 83) 9 63 40

- 15. Aug. Seminar „Naturgemäßer Obstbaumschnitt im Winter“**
Fruchtbogenschnitt in Theorie & Praxis! Relevante Wuchsge-
setze für den winterlichen Baumschnitt, Umgang mit Leiter
und Werkzeug. Ziel: Selbstständiges Schneiden von Obstbäu-
men, so dass größere Früchte mit höherer Qualität produziert
werden, Bäume einfacher beerntet werden können und eine
ausgeglichene stabile Krone haben, 9.00-17.00 Uhr, Kosten
EUR 36,- inkl. Verpflegung, Treffpunkt Managementzentrum
Oberelsbach, Peter Kerner, Erbenhausen. Infos & Anmeldung
Tel. & Fax (03 69 46) 2 93 09
- 15. Aug. Hoffest der Brennerei Fella**, Hammelburg, anlässlich des
Höflesfestes mit Musik, fränkischen Apfel-Spezialitäten und
vieles mehr, Infos (0 97 32) 28 57
- 15. Aug. Erntebegehung „Frühäpfel“** Unter dem Motto: „Wann sind
welche Apfelsorten reif?“ findet eine Begehung der Obstwie-
sen statt. So kann praktisch gezeigt werden, woran man ei-
nen reifen Apfel erkennt. Im Anschluss werden reife und un-
reife Äpfel verkostet, ab 14.00 Uhr, Baumschule Leinweber,
Niederkalbach, Infos (0 66 55) 17 92
- 28.-30. Aug. Apfelwein-Erlebnis-Wochenende mit Jürgen** Apfel-Erlebnis-
Menü, Geheimnisse des Rhöner Apfelserrys, Apfelwein-
Erlebnisseminar und vieles mehr gibt es an diesem Wochenen-
de im Rhönschaf Hotel „Krone“ in Seiferts. Infos (0 66 83)
9 63 40
- donnerstags ab 10. Sept. bis 29. Okt. ab 16.00 Uhr „Schau-Kelter-Tag“**, Apfelpressen Live, die
Gelegenheit zum Mitmachen in der Schau-Kelterei in Seiferts,
Infos (0 66 83) 9 63 40
- 13. Sept. Kuppenrhöner Landmarkt** Diesmal in Friedewald auf dem
Schlossplatz mit ausschließlich regionalen Vermarktern. Es
kann fast überall probiert werden, Infos (0 66 74) 12 48
- 19. Sept. Erntebegehung „Spätsommer- und Herbstäpfel“** Unter dem
Motto: „Wann sind welche Apfelsorten reif?“ findet eine Bege-
hung der Obstwiesen statt, so kann praktisch gezeigt werden,
woran man einen reifen Apfel erkennt. Im Anschluss werden
reife und unreife Äpfel verkostet, ab 14.00 Uhr, Baumschule
Leinweber, Niederkalbach, Infos (0 66 55) 17 92
- 26. Sept. Wildobst, seltene Sorten und Verarbeitung** Praktische Ein-
führung in die verschiedenen Wild- und Sonderobstarten mit
Wanderung und Ernte. Anschließend Verarbeitung zu edlen
Köstlichkeiten. Natürlich wird auch alles verkostet! Zu guter
letzst können Pflanzen erworben werden. Ab 9.00 Uhr, Kosten
EUR 36,- inkl. Verpflegung, Yoga-Zentrum in Fladungen, Peter
Kerner, Henning Jahn, Martina Seufert, Erbenhausen. Infos &
Anmeldung Tel. & Fax (03 69 46) 2 93 09

Schlitzer Korn- und Edelobstbrennerei

Wann haben Sie zuletzt einen echten Rhöner oder Vogelsberger Apfel aufgelesen und probiert?

Es muss nicht immer perfektes Plantagenobst sein. Unsere regionalen Gärten und Streuobstwiesen bringen wunderbares, gesundes Obst hervor. Frisch gepresst im 10-Liter-Karton oder schonend in die Flasche gebracht in einer unserer heimischen Keltereien. Das ist natürlicher, gesunder Hochgenuss für jeden Tag.

Wir in Schlitz machen aus Rhöner und Vogelsberger Äpfeln das Edelste, was aus einem Apfel werden kann: Destillate von höchster Reinheit und Qualität. Nach jahrelanger



Reifezeit kommen sie als Obstler oder Apfelbrand in die Flasche und zu den Genießern hochwertiger Tröpfchen.

In 2008 haben wir zum ersten Mal Bio-Äpfel und Bio-Holunder eingemaischt, vergoren und daraus Bio-Destillate gebrannt. Sie liegen nun und reifen, und werden dabei geschmacklich runder und weicher.

Die Rhöner Apelininitiative mit ihren mitwirkenden Obstanbauern und Verarbeitern aus der Region sind für uns zuverlässige Partner und Lieferanten hochwertiger Früchte. Wir machen mit und sind stolz darauf.

Die Schlitzer Destillerie erhält von der DLG seit 16 Jahren den „Preis der Besten“ in Gold als Auszeichnung höchster Qualität über viele Jahre hinweg.

Sehr beliebt sind unsere Führungen durch die Brennerei mit Verkostung. Gerne begrüßen wir auch Ihre Gruppe bei uns in Schlitz. Tel. (0 66 42) 52 67 oder www.schlitzer-destillerie.de.

» Aus der Region für die Region. «

ELM
ÖKO AUS DER REGION



KultApfel

Apfelwein gespritzt

*Die Premiumklasse aus regionalem Streuobst
4 % vol., Öko-Fruchtweingehalt: 70 %*

Kellerei ELM GmbH, Am Weiher 7, 36103 Flieden, Tel. 06655 9800, Fax -98016



Unser KultApfelwein, hergestellt aus ökologischen Streuobstäpfeln der Rhön. Überzeugt durch seinen rund ausgebauten feinherben Geschmack mit der notwendigen spritzigen Note.

Das garantiert einen vollmundigen Gespritzten mit Substanz und Frische. ■

Apfelwein geht auch anders!

Lautet das Motto bei allen KultApfel Apfelweinen.

Denn KultApfel Apfelweine ...

- sind Premium-Produkte, die in der Kelterei Elm veredelt, angebaut und abgefüllt werden.
- werden zu 100% aus ökologischen Rhöner Streuobstäpfeln hergestellt und tragen somit das Bio-Siegel.
- sind ein (Geschmacks-)Erlebnis. Sie schmecken vom ersten bis zum letzten Glas!
- sind leicht moussierende und erfrischend-kernig schmeckende Apfelweine.
- werden stilecht aus dem eigens entworfenen langstieligem „Feingerippten“ getrunken.
- sollen das Bewusstsein der Verbraucher für die Tradition handwerklich hergestellter Apfelweine, die Erhaltung von Streuobstwiesen und die Förderung von Bioprodukten aus regionalem Rohstoffen stärken.



„Durch KultApfel Apfelweine soll der Apfelwein wieder dahin gerückt werden, wo er hingehört: In das Herz aller Hessen!“



Kult Apfel feinherb – das Original

Überzeugt durch seine leicht prickelnde und rund ausgebaute feinherbe Note. Das garantiert einen vollmundigen Apfelwein mit Substanz. (6 vol.% Alk.)



Kult Apfel rosé Dieser ungemein lebhaft und prallfruchtige Rosé überrascht durch einen vielschichtig strukturierten Geschmack, durch den er richtig zu brillieren versteht. (6 vol.% Alk.)

Kult Apfel rot Hat Tiefgang. Im finesenreichen Duft einem Rotwein ähnelnd ist er geschmacklich feinherb mit runden und sehr gefälligen Geschmacksnoten. (6 vol.% Alk.)

- 27. Sept.** **Slow-Food-Convivium „Genslers Apfelkuchen-Event“** Auf dem Bio Bauernhof Gensler dreht sich alles um Apfelkuchen. Es wird live gebacken, auch eigene Rezepte können mitgebracht werden. Ob ihr zum Mitmachen oder zum Mitessen vorbei kommt müsst ihr selbst entscheiden, ab 11.00 Uhr Bio Bauernhof Gensler, Poppenhausen, Info (0 66 58) 15 95
- 27. Sept.** **Tag der Offenen Tür in der Baumschule Schlereth** in Hammelburg. Führungen durch die Baumschule sind möglich. Infos (0 97 32) 25 12
- 25. & 27. Sept.** **Hoffest der Brennerei Fella**, Hammelburg, anlässlich des Herbstmarktes mit fränkischen Spezialitäten, Hammelburger Weinen, Apfelwein, eigenen Bränden und Likören, Infos (0 97 32) 28 57
- 26.-28 Sept.** **Tag der Offenen Tür der Baumschule Schlereth**, Führungen durch die Baumschule sind möglich. An diesem Wochenende ist in Hammelburg Herbstmarkt. Infos (0 97 32) 25 12
- 04. Okt.** **Herbst-Apfelbrunch** Aromatisch-fruchtiges Frühstücks- und Mittagsbuffet voller Apfelkreationen, Rhöner Klassikern und saisonalen Höhepunkten in der Rhöner „Schau-Kelterei“, Seiferts. Infos (0 66 83) 9 63 40
- 09.-16. Okt.** **Vital-Wanderwoche rund um das Thema „Apfel“** Hotel Hubertus/Unterelsbach, Kursleitung B. Schütz, Hofbieber (0 66 57) 91 94 00, www.fasten-wellness.de
- 10.+11.Okt.** **Anlage einer Streuobstwiese** 1. Teil: Einführung in das Bestäubungsverhalten und die Standortansprüche versch. Obstarten und -sorten. 2. Teil: Praktische Betrachtung bestehender Streuobstwiesen, danach Konzepterstellung für die Anlage einer eigenen Streuobstwiese. Peter Kerner u. Henning Jahn, ab 8.30 Uhr Yoga Zentrum Fladungen, Kosten EUR 135,- inkl. Verpflegung. Infos & Anmeldung Tel. & Fax (03 69 46) 2 93 09
- 11. Okt.** **Rhöner Apfel-Tag mit Obstsortenbestimmung** Von 11.00-18.00 Uhr gibt es Apfelpressen live, Apfelsorten-Bestimmung, Apfelmarkt, Apfelbaumverkauf und Beratung mit Apfelküche „live“ im Apfelhof der Rhöner „Schau-Kelterei“. Infos (0 66 83) 9 63 40
- 17. Okt.** **Erntebegehung „typische Herbstäpfel“** & große Apfelsortenausstellung unter dem Motto: „Wann sind welche Apfelsorten reif?“ findet eine Begehung der Obstwiesen statt. So kann praktisch gezeigt werden, woran man einen reifen Apfel erkennt. Im Anschluss werden reife und unreife Äpfel verkostet, ab 14.00 Uhr, Baumschule Leinweber, Niederkalbach, Infos (0 66 55) 17 92
- 18. Okt.** **Der 13. Apfelmarkt im Streuobstdorf Hausen** findet traditionell auf dem Kirchplatz von 11.00–17.00 Uhr statt. Führungen durch den Streuobstlehrpfad und Sortenerhaltungsgarten mit Adam Zentgraf werden angeboten, Infos (0 97 78) 14 79

- 30. Okt.-
01. Nov.** **Apfelwein-Seminar „Spezial“** mit Jörg Stier und Jürgen Krenzer. Von der Geschichte des Apfelweins bis zur praktischen Herstellung. Außerdem gehört das Fachsimpeln mit Gleichgesinnten zum Programm. Rhönschaf-Hotel „Krone“, Seiferts, Info (0 66 83) 9 63 40
- 06.-08. Nov.
11.-13. Dez.** **Rhönerlebnis Wochenende „Gan(s) viel Apfelwein“.** Ob es an diesem Wochenende im Rhönschaf-Hotel „Krone“ ganz viel Apfelwein oder Gans und viel Apfelwein gibt müsst ihr selbst herausfinden. Also am besten gleich Infos unter (0 66 83) 9 63 40 anfordern.
- 13.-15. Nov.
20.-22. Nov
27.-29. Nov** **Rhönerlebnis Wochenende „Schaf-Apfel-Schlaf“**, das Kult Wochenende. Kelterführung mit den Keltergeistern, exklusive Verkostung hausgemachter Spezialitäten und vieles mehr warten auf Euch im Rhönschaf-Hotel „Krone“, Seiferts, Infos (0 66 83) 9 63 40.
- 21. Nov.** **„Winter- und Lageräpfel“ Apfelsortenausstellung** Hier könnt Ihr Euch mit typischen Winter- und Lageräpfeln versorgen, natürlich können alle Sorten vorher verkostet werden, ab 14.00 Uhr, Baumschule Leinweber, Niederkalbach, Infos (0 66 55) 17 92
- 28.-29. Nov.** **Weihnachtsmarkt im Brennerstübchen** der Brennerei Fella, Hammelburg mit heißen Spezialitäten, eigenen Bränden und Likören, Infos (0 97 32) 28 57
- 28. Nov.-
29. Nov.** **Weihnachtsmarkt in Hammelburg** mit Weihnachtsbaum-Verkauf der Baumschule Schlereth im Stadtkern von Hammelburg, Infos (0 97 32) 25 12
- 11.-13. Dez.
06.-08. Nov.** **Rhönerlebnis Wochenende „Gan(s) viel Apfelwein“.** Ob es an diesem Wochenende im Rhönschaf-Hotel „Krone“ ganz viel Apfelwein oder Gans und viel Apfelwein gibt müsst ihr selbst herausfinden. Also am besten gleich Infos unter (0 66 83) 9 63 40 anfordern.
- 05. Dez.** **Naturgemäßer Obstbaumschnitt** Der Erlebniskurs mit Gerhard Fischer. 9.00- 15.00 Uhr, es erwarten Euch Eintopf, heißer Apfelwein und eine Führung mit Verkostung durch die Schau-Kelterei, Seiferts, Infos (0 66 83) 9 63 40
- 05. Dez.** **Jungweinverkostung & offener Keller** ab 16.00 Uhr werden Sie von Keltergeist Jürgen in die Welt des Apfelweinkellers entführt. Unter anderem werden die neuen Apfelweine aus 2009 vorgestellt und verkostet. „Schau-Kelterei“ Seiferts, Infos (0 66 83) 9 63 40
- 06. Dez.** **Nikolaus-Apfelbrunch** Der Kelterraum der Schau-Kelterei in Seiferts verwandelt sich in ein aromatisches Frühstücks- und Mittagbuffet mit saisonalen Höhepunkten aus der Rhöner Kreativ-Küche, Infos (0 66 83) 9 63 40

- 20. Dez.** **Weihnachtszauber in der Brennerei** Schaubrennen mit Destillatverkostung in der Brennerei Bold, Neuwirtshaus, Infos (0 97 37) 4 22
- 28.-29. Dez.** **Melpertser Höfespektakel** Alle guten Dinge sind drei. Zum dritten Mal findet rund um den Spiegelshof (Apfel-Annahmestelle der RAI), die Töpferei van Eyk und Hand-Holz-Herz ein Aktionstag mit Rhöner Spezialitäten statt. Es gibt heißen Apfelwein und -punsch, so dass Groß und Klein gut versorgt sind, Infos (0 66 83) 91 78 59
- 30. Dez.** **Kultprodukte im Kultkeller** ab 18.00 Uhr Kulinarik im historischen Apfel-Sherry-Gewölbekeller mit Geschichte und Geschichten rund um das Kultprodukt Rhöner Apfelscherry und mehr erwarten Euch in Seiferts, Infos (0 66 83) 9 63 40

Unsere Partner-Betriebe mit 5 Sinnen erleben ...

... sehen, schmecken, fühlen, riechen & hören.

Betriebsbesichtigungen für Gruppen oder Einzelpersonen sind nur nach telefonischer Vereinbarung möglich. Unsere Partner-Betriebe freuen sich auf Euch!

- Fruchtsaftkellerei Söder in 97657 Sandberg S. 22
- Kellerei Elm GmbH in 36103 Flieden S. 22
- Kuppenrhöner Kellerei in 36284 Hohenroda-Ausbach S. 24
- Rhöner Schau-Kellerei in 36115 Seiferts S. 24
- Streuobstlehrpfad und Sortenerhaltungsgarten in 97647 Hausen S. 25
- Baumschulen- und Staudenkulturen Georg Leinweber in 36148 Niederkalbach S. 23
- Baumschule Schlereth in 97762 Hammelburg S. 23
- Hohmanns Brauhaus in 36037 Fulda S. 26
- Rother Bräu in 97647 Hausen-Roth S. 26
- Bold's Schnappsseiten in 97797 Neuwirtshaus S. 23
- Brennerei Gasthaus Dickas in 97653 Bischofsheim S. 23
- Brennerei Fella & Fella's Bauernladen in 97762 Hammelburg S. 23
- Schlitzer Korn- und Edelobstbrennerei in 36110 Schlitz S. 23
- Bio Bauernhof und Erlebnisbäckerei Gensler in 36163 Poppenhausen S. 22
- Spiegelshof, Bio Bauernhof zum Anfassen in 36115 Ehrenberg-Melperts, Thema: Landwirtschaft im Biosphärenreservat, Kulturlandschaft, Streuobstwiese S. 22

Apfel ist nicht gleich Apfel!

Wir machen aus Ihren Äpfeln ...

... Rhöner Öko Streuobst Äpfel



„Meine Äpfel sind doch Öko! – die werden gepflückt und nicht geschüttelt.“

„Ich spritze doch nichts auf meiner Wiese.“

„Wie? - Meine Äpfel sind nicht Öko! Die Äpfel von meinem Nachbarn sind doch auch Öko.“

So oder so ähnlich klingt es, wenn wir neuen Anlieferern von Äpfeln er-



Nur in einen unbehandelten Apfel lässt es sich so unbeschwert reinbeißen!

klären, dass ihre Äpfel nicht als Öko-Äpfel angenommen werden können.

Klar bewirtschaften die meisten ihre Streuobstwiese ökologisch, also ohne synthetische Mittel oder zumindest meinen sie das, doch dass muss geprüft

werden. Und das geht nur, wenn Fachleute Wiese und Bäume vor der Apfelernte besichtigen.

Die Flächen müssen für die Kontrolle angemeldet werden, telefonisch unter (0 66 55) 9 80 -20, per Fax -16 oder per eMail apfelbuero@rhoenerlebnis.de

Sie sind automatisch angemeldet, wenn Sie ihre Äpfel als konventionelle Äpfel eingeliefert haben und ihre vollständigen Daten an der Annahmestelle hinterlegt wurden.

Geprüft wird vor allem:

- dass alle Flächen – Streuobstwiese und Hausgarten – gemeldet wurden. Jeder Apfelbaum zählt!
- dass der Abstand zum Nachbargrundstück ausreichend ist. Zweige der Apfelbäume dürfen nicht in benachbarte konventionell bewirtschafteten Flächen ragen.
- dass mind. 3 Jahre vor der ersten Ernte als Öko-Äpfel auf Einsatz von Pestiziden und Mineraldüngern verzichtet wurde.
- dass auch im Hausgarten keine konventionellen Pflanzenschutzmittel und Dünger verwendet werden.

Zwei Annahmestellen ...

Elvira Ewald

Schloßbergstr. 2

97647 Hausen

Tel. (0 97 78) 82 39

In 2006 hatte das Team um Elvira Ewald seinen ersten Einsatz als Annahmestelle der Rhöner Apfelinitiative e. V. Das Team sind Elvira und ihr Mann Ralf mit den drei Kindern Yvonne, Dennis und Kevin. Tatkräftige Unterstützung erhält die Familie durch Freund Basti. In 2006 haben die Ewalds echt Mut bewiesen.



Ohne jegliche Erfahrung und ohne zu wissen, was auf sie zukommt haben sie die Annahmestelle in Hausen übernommen und sich der Jahrhunderterte gestellt. Mit hochgekrämpelten Ärmeln, viel Energie und Eigenleistung

Große Mengen sind genauso willkommen ...

wurde die Annahmestelle modernisiert. Teamarbeit wird groß geschrieben – dennoch hat jeder seine Aufgabe. Elvira und Yvonne sind für den Lohnmosttausch, den Saftnachschub sowie für die Dokumentation zuständig. Die beiden Jungs und Freund Basti weisen die Anlieferer ein und bedienen die ferngesteuert Waage. Papa Ralf und sein Stapler sorgen für den Abtransport der vollen Big Bags. So gut organisiert haben die Ewalds die letzten drei Apfelernten spielend geschafft. Das Team rund um Elvira Ewald bleibt uns hoffentlich noch lange erhalten, so dass Sie weiterhin Ihre Äpfel in Hausen abgeben und gegen leckere Rhöner Produkte tauschen können. Natürlich ist der Saftladen auch für alle „Nicht-Apfellieferanten“ geöffnet.



... wie die kleineren.

... stellen sich vor.

Raiffeisen Burghaun Schloßstraße 25
36151 Burghaun
Tel. (0 66 52) 7 94 97 19

Auch hier ist ein starkes Team für den reibungslosen Ablauf während der Apfelernte zuständig. „Die kleinste Raiffeisen Deutschlands“ – so Team-Chef Gutberleth „hat schon so manche Apfelernte gemeistert“. Fester Bestandteil des Teams sind Reinhard Gutberleth und sein Mitarbeiter Michael Gramalla. Die beiden erhalten regelmäßig Unterstützung durch

Auszubildende oder Ferienjobber. Das ganze Team ist immer mit Begeisterung auf unseren Schulungen vertreten. Diszipliniert und gut organisiert geht es

dann an die Apfelernte ran. Meist sind die Burghauner die ersten, die mit der Apfelannahme beginnen und die letzten, die aufhören. Während der gesamten Erntezeit ist Reinhard mit Begeisterung dabei – als alter Hase kennt er seine Lieferanten genau. Auch die Lieferanten kennen Ihren Annahmestellen-Leiter und wissen, dass sie hier mit vor-



... und den leckeren Saft auch mitnehmen.

Außer Äpfeln und Säften wird alles, was in Landwirtschaft, Haushalt und Garten Verwendung findet, gehandelt. Wir freuen uns auf weitere Apfelernten mit dem starken Team der Raiffeisen in Burghaun!



Bei uns können Sie anliefern ...

drängeln und motzen keine Wirkung erzielen. Ordnung und Disziplin müssen sein, denn die Apfelannahme ist nur „Beigeschäft“.

Außer Äpfeln



Produkte & Adressen

Annahmestellen für Rhöner Öko- Streuobstäpfel

Bayern

Elvira Ewald

Schloßbergstr. 2 · 97647 Hausen
Tel. & Fax (0 97 78) 82 39
elvira.ewald@web.de

Fruchtsaftkellerei Söder

Am Kapellchen 1
97657 Sandberg
Tel. (0 97 01) 2 64
Fax (0 97 01) 84 54
info@kellerei-soeder.de
www.kellerei-soeder.de

Hessen

Süßmosterei Barthel

Zur Mosterei 15
36282 Hauneck-Eitra
Tel. (0 66 21) 6 13 32
Fax (0 66 21) 4 16 88

Bio Bauernhof Gensler

Hohensteg 5
36163 Poppenhausen
Tel. (0 66 58) 15 95
Fax (0 66 58) 15 98
service@bio-hof-gensler.de
www.bio-hof-gensler.de

Familie Isert**Getränkemarkt „Take it Easy“**

Schloßbergstraße 1
36167 Nüsttal-Haselstein
Tel. & Fax (0 66 52) 7 28 95

Thüringen

Getränkefachgroßhandel Bräuning

Hauptstraße 1-3
36142 Tann-Wendershausen
Tel. (0 66 82) 96 09 -0 · Fax -60
getraenke-braeuning@t-online.de
www.getraenke-braeuning.de

Julia Djabalameli

Spiegelshof · Waldstr. 25
36115 Ehrenberg-Melperts
Tel. (0 66 83) 91 78 59
djabalameli@t-online.de
www.spiegelshof.de

Kellerei Elm GmbH

Am Weiher 7 · 36103 Flieden
Tel. (0 66 55) 9 80 -0 · Fax -16
info@kellerei-elm.de

Landmarkt Steinbach

Königstr. 43a · 36151 Steinbach
Tel. (0 66 52) 79 44 01
Fax (0 66 52) 68 46
kontakt@landmarkt-steinbach.de
www.landmarkt-steinbach.de

Raiffeisenlager Burghaun

Schloßstr. 25 · 36151 Burghaun
Tel. (0 66 52) 7 94 97 -19 · Fax -20

Getränkhandel Denner

Hauptstraße 6
36452 Empfertshausen
Tel. & Fax (03 69 64) 9 30 71
www.ferienwohnung-denner.de.tf

Heike Wagner

Lindigshof 4 · 36466 Dermbach
Tel. (03 69 64) 8 26 82
ludwigwagner@t-online.de

Tobias Marschall

Alte Gärtnerei
98617 Bettenhausen
Tel. (03 69 43) 61 00

Baumschulen

Baumschulen- & Staudenkulturen Georg Leinweber

Am Schönenhof 16g-h
36148 Niederkalbach
Tel. (0 66 55) 17 92
Fax (0 66 55) 7 19 31
apfel@baumschule-leinweber.de
www.baumschule-leinweber.de

Baumschule Schlereth GbR

Fuldaer Str. 14
97762 Hammelburg
Tel. (0 97 32) 25 12
Fax. (0 97 32) 65 21
www.pflanzmarkt-schlereth.de

Rhöner Streuobstbau

Peter Kerner
Querstr. 59 · 98634 Erbenhausen
Tel. (03 69 46) 2 93 09
Mobil (01 51) 55 55 80 89
peter-alexander.kerner@t-
online.de

Brennerei Fella & Fella's Bauernladen

Frobeniusstr. 10 · 97762 Hammelburg
Tel. (0 97 32) 28 57
Fax (0 97 32) 28 19
wolfgangfella@gmx.de
www.fella-bauernladen.de

Edel-Brennerei Peter Hohmann

Bünd 16 · 97647 Nordheim
Tel. & Fax (0 97 79) 17 18
info@edelbrennerei-hohmann.de
www.edelbrennerei-hohmann.de

Brennerei Ludwig Pörtner

Am Dassberg 1 · 97657 Oberelsbach
Tel. (0 97 74) 3 45

Schlitzer Korn- & Edelobstbrennerei GmbH

Im Grund 16 · 36110 Schlitz
Tel. (0 66 42) 52 67
Fax (0 66 42) 72 85
info@schlitzer-destillerie.de
www.schlitzer-destillerie.de

Brennereien

Bold's Schnappsieden

„Geistvolles aus der Rhön“
Brennerei Lothar Bold
Fuldaerstraße 14
97797 Neuwirtshaus
Tel. (0 97 37) 4 22
Fax (0 97 37) 82 86 61
bolds-schnappsieden@t-online.de

Brennerei-Gasthaus Dickas Familie Vorndran

Josefstr. 9 · 97653 Bischofsheim
Tel. (0 97 72) 4 56
Fax (0 97 72) 12 95
info@rhoener-schaubrennerei.de
www.rhoener-schaubrennerei.de

Gastronomie

Das Rhönschaf-Hotel »Krone« ... alles andere als lammfromm Jürgen H. Krenzer

Eisenacher Str. 24
36115 Ehrenberg-Seiferts
Tel. (0 66 83) 9 63 40
Fax (0 66 83) 14 82
krone@rhoenerlebnis.de
www.rhoenerlebnis.de

Jadschloss Fasanerie Familie Lilienbecker

98617 Rhönblick-Hermannsfeld
Tel. (03 69 45) 5 17 20
Fax (03 69 45) 5 17 29
info@jadschloss-fasanerie.de
www.jadschloss-fasanerie.de

Vermarktung

Agrargenossenschaft Rhönland e.G.

Am Lindig
36466 Dermbach
Tel. (03 69 64) 79 -0
Fax (03 69 64) 79 -100
info@rhoenland-hof.de
www.rhoenland-hof.de

Antonius-Laden

„Apfelchipstrocknung“
An St. Kathrin 4
36041 Fulda
Tel. (06 61) 10 97 -0
Fax (06 61) 10 97 -208
info@antoniusheim-fulda.de
www.antoniusheim-fulda.de

Bio Bauernhof und -laden

Familie Baier
Melzdorfer Str. 12
36100 Petersberg
Tel. (06 61) 6 47 47

Bio Bauernhof Gensler

(siehe Annahmestellen)

Beerenobstgemeinschaft

Rhön/Vogelsberg

Josef Jestädt

Am Eichenstrauch 6
36041 Fulda-Niederode
Tel. (06 61) 4 46 63
Fax (06 61) 94 25 07 94
info@beerenobst-rv.de
www.beerenobst-rv.de

Das Rhön-Dorf Erlebniskaufhaus

Hauptstraße 6
36142 Tann-Wendershausen
Tel. (0 66 82) 97 08 90
Fax (0 66 82) 97 08 99
info@rhoen-dorf.de
www.rhoen-dorf.de

Fleischerei Rainer Spiegel

„Herstellung v. Krenzers-
Apfelbratwurst-
Spezialitäten“
Untergasse 18
98617 Stedtlingen
Tel. (03 69 43) 6 53 78

Rhöner Bauernladen

Am fränkischen Freilandmuseum
Bahnhofstr. 19
97652 Fladungen
Tel. (0 97 78) 6 42

Ute's Saftküche

Öttersbach 2
36163 Poppenhausen
Tel. (0 66 58) 2 68
Fax (0 66 58) 91 95 44
saftkueche@gmx.de
www.saftkueche.de

Keltereien

Fruchtsaftkellerei Söder

(siehe Annahmestellen)

Kellerei Elm GmbH

(siehe Annahmestellen)

Kuppenrhöner Kellerei

„Ausbacher Roter“

Am Dorfplatz 1
36284 Hohenroda-Ausbach
Tel. (0 66 29) 91 91 40
Fax (0 66 29) 91 97 41
service@ausbacher-roter.de
www.ausbacher-roter.de

Rhöner „Schau-Kellerei“

St.-Michael-Straße 6
36115 Erhenberg-Seiferts
Tel. (0 66 83) 9 63 40
Fax (0 66 83) 14 82
schaukellerei@rhoenerlebnis.de
www.rhoenerlebnis.de

Süßmosterei Barthel

Zur Mosterei 15
36282 Hauneck-Eitra
Tel. (0 66 21) 6 13 32
Fax (0 66 21) 4 16 88

Liköre

Ritze Haus Liköre

Dieter Streich
Biebergasse 22
36098 Hünfeld-Michelsrombach
Tel. (0 66 52) 79 47 11
Fax (0 66 52) 79 47 12
ritze-haus@web.de

Service

Adam Zentgraf Streuobstlehrpfad mit Sortenerhaltungsgarten Obstbaumschnitt und -veredlung

Reineckestraße 9
97647 Hausen
Tel. (0 97 78) 14 79
Fax (0 97 78) 74 86 79
adamzentgraf@gmx.de

Bytebetrieb GmbH & Co. KG

Lindenstraße 11
36037 Fulda
Tel. (06 61) 25 05 54 90
mail@bytebetrieb.com
www.bytebetrieb.com

Fastenwandern

Barbara R. Schütz
An der Eller 66
36145 Hofbieber
Tel. (0 66 57) 91 94 00
Fax (0 66 57) 91 94 02
info@fasten-wellness.de
www.fasten-wellness.de

Getränke & Geschenke Getränkemarkt Carlo Klug

Reinhardstraße 25
36103 Flieden
Tel. (0 66 55) 9 80 30
Fax (0 66 55) 9 80 32
getraenke.elm@gmx.de

Grümel GmbH Dienstleistungen

Propsteischloß 2a
36041 Fulda
Tel. (06 61) 90 29 30
info@gruemel.de
www.gruemel.de

Stihl-Dienst Stefan Gilbert Baumpfleegeräte, Mähwerkzeuge, Hobby- Kelterbedarf, Hefen etc.

Beckenmühlenweg 2
36115 Ehrenberg-Wüstensachsen
Tel. (0 66 83) 91 93 40
Fax (0 66 83) 91 93 42
stefan.gilbert@t-online.de
www.stefan-gilbert.de

Ein Projekt mit Unterstützung von

Baumschulen- & Staudenkulturen Georg Leinweber

(siehe Baumschulen)

Baumschule Schlereth

(siehe Baumschulen)

Bionade GmbH

Nordheimer Str. 14
97645 Ostheim / Rhön
Tel. (0 97 77) 91 01 22
Fax (0 97 77) 3 58 08 16
info@bionade.de
www.bionade.de

**Förstina Sprudel
Mineral- und Heilquelle
Ehrhardt & Sohn GmbH & Co**
Rhönstraße 42-52
36124 Eichenzell-Lütter
Tel. (0 66 56) 57 -0 · Fax -500
info@foerstina.com
www.foerstina-sprudel.de

Frucht Hartmann Fulda GmbH
Daimler-Benz-Str. 21 · 36039 Fulda
Tel. (06 61) 94 81 -0 · Fax -19
info@frucht-hartmann-fulda.de
www.frucht-hartmann.de

Fruchtsaftkellerei Söder
(siehe Kellereien)

Hohmanns Brauhaus
Florengasse 3-5 · 36037 Fulda
Tel. (06 61) 2 50 29 88 -600
Fax (06 61) 2 50 29 88 -8
info@hohmanns-brauhaus.de
www.hohmanns-brauhaus.de

Kellerei Elm GmbH
(siehe Annahmestellen)

**MineralBrunnen Rhön Sprudel
Egon Schindel GmbH**
Weikardshof 2
36157 Ebersburg-Weyhers
Tel. (0 66 56) 58 -0 · Fax -159
info@rhoensprudel.de
www.rhoensprudel.de

**Rhöner Streuobstbau
Peter Kerner**
(siehe Baumschulen)

Rhöner „Schau-Kellerei“
(siehe Kellereien)

**Rother Bräu GmbH
Xaver u. Tobias Weydringer**
Birkenweg 2
97647 Hausen-Roth
Tel. (0 97 79) 81 81 -0
Fax (0 97 79) 81 01 -29
info@rotherbraeu.de
www.rotherbraeu.de

**Schlitzer Korn- und
Edelobstbrennerei**
(siehe Brennereien)

Vita Verde GmbH
Am Weiher 7 · 36103 Flieden
Tel. (0 66 55) 9 80 -0
Fax (0 66 55) 9 80 -46
info@vitaverde.org
www.vitaverde.org

Rhöner Apfelinitiative e.V.
Eisenacher Straße 24 · 36115 Ehrenberg-Seiferts
Tel. (0 66 83) 96 34 -0 · Fax 14 82
apfelbuero@rhoenerlebnis.de · www.rhoenapfel.de

Herausgegeben von

Mitgliedsantrag

Ja, ich will Mitglied der Rhöner Apfelinitiative e.V. werden und erkläre hiermit meinen Beitritt zum Verein zur Förderung des Streuobstes und der Erhaltung der Kulturlandschaft im Biosphärenreservat Rhön als ...

- | | Jahresbeitrag |
|---|---------------|
| • Einzelmitglied | EUR 20,- |
| • Familien- und Partnerschaftsmitglied | EUR 25,- |
| • Vereins- und Verbandsmitglied | EUR 30,- |
| • Mitgliedschaft für Gewerbebetriebe | EUR 50,- |
| • Förderndes Mitglied, mit einem selbst festgesetzten, jährlich veränderbaren Beitrag von mind. | EUR 110,- |

Ich fördere den Verein mit EUR

Name, Vorname:

Straße:

PLZ, Ort:

Tel.:

Ort, Datum

Unterschrift

Bitte füllen Sie folgende Einzugsermächtigung aus:

Hiermit ermächtige(n) ich/wir die Rhöner Apfelinitiative e.V. Eisenacher Straße 24, 36115 Ehrenberg-Seiferts widerruflich, den Jahresbeitrag von EUR bei Fälligkeit von diesem Konto einzuziehen:

Geldinstitut:

Konto-Nr.:

Bankleitzahl:

Ort, Datum

Unterschrift



Bomschule Schlereth GbR
Fuldaer Str. 14
97762 Hammelburg



Alte Rhöner
Streuobstsorten



Peter Kerner
Fladungen

Rhöner »Schau-Kelterei«
Krenzers Apfel als Sherry



Ein Projekt mit Unterstützung von

Rhöner Apfelinitiative e.V.
Eisenacher Straße 24 · 36115 Ehrenberg-Seiferts
Tel. (0 66 83) 96 34 -0 · Fax 14 82
apfelbuero@rhoenerlebnis.de · www.rhoenapfel.de

Herausgegeben von