



P R E S S E M I T T E I L U N G

Hessischer Bio-Apfelwein in Hamburger Gastronomie

Fichtekranz – Apfelwein von glücklichen Äpfeln

Laubus-Eschbach, 18.03.2010 / Die Kelterei Heil präsentiert ihren Bio-Apfelwein „Fichtekranz – Apfelwein von glücklichen Äpfeln“ auf den wichtigsten Messen Deutschlands. Im Februar waren die Kelterer aus Laubus-Eschbach auf der BioFach in Nürnberg und in dieser Woche erstmalig auf der INTERNORGA in Hamburg. Mit der ProWein in Düsseldorf und der interCIDRE in Darmstadt beenden sie ihren Messemarathon.

Das Unternehmen sieht sein Produkt als zeitgemäße Interpretation des hessischen Kulturgetränks. „Wir haben direkt am Messestand die ersten Hamburger Kneipen für unseren Fichtekranz gewinnen können und hoffen natürlich auf weiteren Zuwachs“, berichtet Geschäftsführer Martin Heil von der INTERNORGA. Auf Facebook hat er die neuen Gastronomieobjekte veröffentlicht. Vor drei Wochen gründete er dort die Gruppe Fichtekranz, die inzwischen schon 170 Mitglieder zählt.

Im letzten Jahr brachte die Kelterei mit den Sorten Kräuter und Pfirsich & Maracuja zwei neue Geschmackrichtungen auf den Markt. Mit 3,5 % Alkohol sind die Mixgetränke eine spritzige und moderne Variante des Apfelweins.

Das Unternehmen hat sich entschlossen, diese neuen Sorten auch in der 0,25 Liter Mehrwegflasche speziell für die Gastronomie anzubieten. Zur Fichtekranz-Familie gehören außerdem die klassischen Sorten Sauergespritzer mit Quellwasser (3,7 % Alk.) und Süßgespritzer mit Bio-Apfelsaft (2,8 % Alk.) Sie sind ebenfalls in der 0,25 Liter Gastroflasche erhältlich.



Für den Handel hat die Kelterei Heil Fichtekranz Kräuter und Pfirsich & Maracuja als Einweg-Vierpack in der 0,33-Liter-Longneckflasche im Programm.

Die „Puristen“ unter den Stöffchetrinkern genießen Fichtekranz Bio-Apfelwein als pure Variante in der 1-Literflasche.

Pressekontakt:

Kelterei Heil
Ute Schäfer
An den Obstwiesen
35789 Laubus-Eschbach
Tel.: 06475-913136
Fax: 06475-913140
E-Mail: ute.schaefer@kelterei-heil.de