



Sagenhaft...! Natürlich aus der Region.

Presseinformation

Odenwald-Gasthäuser präsentierten ersten gemeinsamen Apfel-Holunder-Secco

Seit Mai 2019 gibt es bei den neun Mitgliedsbetrieben des Odenwald-Gasthaus e. V. einen exklusiv für die Kooperation hergestellten und etikettierten Apfel-Holunder-Secco. Die Zutaten sind original regional: Apfelwein von Gerhard Fritz, Odenwald-Gasthaus Zum Kreiswald in Rimbach und Holunderblütensirup von Andrea Mohr, Odenwald-Gasthaus Mümlingstube in Erbach. Die Mischung haben alle Partner der Kooperation gemeinsam verkostet, ausprobiert und für sehr gut befunden.

Dieser spritzig-frische Apfel-Holunder-Secco ist das aktuelle gemeinsame Produkt der regionalen Genusshandwerker – „mit Wiedererkennungswert für unsere Gäste“, wie Peter Merkel, Apfelwein-Professor und Chef im Odenwald-Gasthaus Dornröschen in Annelsbach sagt. Gerhard Fritz hat als Grundstoff für den Odenwälder Secco das goldgelbe, harmonische Streuobstwiesen-Cuvee 2018 von seinen Wiesen beigesteuert. Andrea Mohr, die Sirup-Expertin aus Erbach, hat im Frühsommer 2018 reiche Beute beim Ernten von Holunderblüten gemacht und mit ihrem Hollerblüten-Sirup die feine Süße zum neuen Referenzgetränk der Kooperation Odenwald-Gasthaus e.V. beigesteuert.

Um das richtige Mischungsverhältnis für ein spritziges Sommergetränk zu finden, haben sich alle Partner der Kooperation mehrfach getroffen und das eine oder andere Glas der Apfel-Holunder-Mischung verkostet. „Die sensorischen Verkostungen waren sehr genussvoll“, berichtet Peter Merkel von den Treffen der Odenwälder Genusshandwerker. „Außerdem waren die Treffen auch eine Bereicherung für unsere Kooperation. Wir haben nicht nur nach dem richtigen Mischungsverhältnis gesucht, vielmehr auch über weitere neue Produktideen und die Ausrichtung unsere Kooperation sehr konstruktiv diskutiert. Kurz: Wir haben Genuss und Gemeinschaftssinn mal wieder auf einen Nenner gebracht.“ Weil die Chemie zwischen den neun Partner*Innen stimmt, wurde bereits schon über ein Folgeprodukt, nämlich einen roten Apfel-Holunder-Secco für herbstliche Genüsse nachgedacht.

Klasse statt Masse lautet das Motto bei den Odenwälder Gastronomen, deswegen wird es zunächst nur eine limitierte Auflage von 600 Flaschen vom Apfel-Holunder-Secco geben. Was die Kreiswälder Streuobstwiesen und Holunderbüsche rund um Erbach im

vergangen Jahr geliefert haben, was Gerhard Fritz und Andrea Mohr zu regionalen Spezialitäten verarbeitet bzw. ausgebaut und kollegial gemixt haben, wurde nun im Weingut Mengel-Eppelmann in Stadelcken-Elsheim nahe Mainz mit Kohlensäure vermählt und als sommerlich frischer und prickelnden Secco mit 7,5 Volumenprozent Alkohol abgefüllt und mit dem Logo der Odenwald-Gasthäuser versehen. „Der Grundstoff Apfelwein mit edler Fruchtnote vom Kreiswald bringt eine schöne, goldgelbe Tönung. Das feinherbe Aroma des Apfelweins wird kongenial abgerundet vom duftigen Holunderblütensirup. Ich denke, wir haben ein tolles sommerliches Getränk kreiert“, sagt Peter Merkel. Serviert wird der Apfel-Holunder-Secco in den Odenwald-Gasthäusern einheitlich im Sektglas in der 0,1 Liter Probiergröße. Der Kreativität der einzelnen Partner sind jedoch keine Grenzen gesetzt, egal ob mit Eis und Minzstengel (Mümlingstube), als „Ourrewäller Bellini“ (Historisches Gasthaus Zum Grünen Baum) mit selbstgemachten Pfirsichmus oder Apfel-Holunderblüten-Secco-Torte mit frischen Erdbeeren (Dornrös´chen), das bleibt jedem Einzelnen überlassen.

Alle Odenwälder Genussaktivisten und Kooperationspartner Odenwald-Gasthaus e.V. finden Sie im Internet unter www.odenwald-gasthaus.de und bei Facebook <https://www.facebook.com/OdenwaldGasthaus>

Pressekontakt:

Feinhessisch UG – Die PR-Agentur für den guten Geschmack, solmser Weg 16, 61184 Karben, Telefon 06039-486970, Mobil 0177-6906980, mail@feinhessisch.de, www.feinhessisch.de