# Öko-Apfelsaft

## plus HOLUNDER

Rhöner Öko-Apfel plus Holunder. Der gesunde Fruchtsaft mit den wertvollen Inhaltsstoffen der Holunderbeere. Heißgetrunken ist er in der kalten Jahreszeit besonders wertvoll für Ihre Gesundheit.

## plus MULTIFRUCHT

Rhöner Öko-Apfel plus Multifrucht. Eine besondere Fruchtsaftkomposition aus einheimischen und exotischen Früchten verleihen dem Öko Apfelsaft aus der Rhön eine besondere Note. Hier werden viele Vitamine und Mineralstoffe aus ausgesuchten Biofrüchten in einem einzigartigen Fruchtsaft vereint.

## plus MANGO

Rhöner Öko-Apfel plus Mango. für Genießer die Exotische Geschmackserlebnisse nicht missen möchten. Hoher Fruchtfleischgehalt aus der Mango zeichnet seinen besonders fruchtigen und exotischen Geschmack aus.

## plus KIRSCHE

Rhöner Öko-Apfel plus Kirsche. Aromatische Sauerkirschen aus Bio Anbau verfeinern den Geschmack Rhöner Streuobstäpfel. Ein Geschmackserlebnis besonderer Art.

## Die Qualitätszeichen

Diese Bio-Zertifizierung wird durch folgendes Bio-Kontrollzeichen auf unserem Produkt garantiert:

**EU Nr. DE-012 Ökokontrollstelle AGRECO**

Weitere Kontroll- und Qualitätsgarantien sind die Vereine **NABU** und **Rhöner Apfelinitiative.** Beide Vereine haben maßgeblichen Anteil am Erfolg dieses Projektes.

Partnerbetrieb · NABU · Rhöner Apfelinitiative

## Der Ökologische Nutzen und Ihr Genuss

Durch diese Maßnahmen und einer modernen Verarbeitung entstehen wertvolle Produkte, die einen wesentlichen Anteil am Erhalt unserer heimischen Streuobstwiesen haben. Auch Sie haben neben Ihrem Genuss maßgeblichen Anteil daran, dass dieser Lebensraum für eine vielfältige Fauna und Flora erhalten bleibt.

**Genießen Sie dabei die Öko-Produkte aus der Rhön.**

Die Öko-Produkte aus der Rhön erhalten Sie bei:

**Kelterei Elm GmbH**
Am Weiher 7, 36103 Flieden
Tel.: 0 66 55 / 98 00 – Fax.: 0 66 55 / 98 01-16

Kontrollierte Reinheit aus der Natur!

# Öko PRODUKTE! ... aus der Rhön.

elm
die Kelterei in Flieden

Das Rhöner

# Öko Streuobstprojekt

## Die Idee

Ziel dieses Projektes ist es, die ökologisch wertvolle Streuobstwiese wieder zu Ehren kommen zu lassen und damit neue Erwerbsquellen für die heimischen Obsterzeuger zu schaffen.
Gleichzeitig garantieren die Maßnahmen zur Erhaltung der Sreuobstwiesen, den Erhalt und den Lebensraum von Pflanzen und Tieren, die sich in Jahrhunderten an diesen Lebensraum angepasst haben. Durch die Vermarktung von hochwertigen Produkten, nachweislich von heimischen Streuobstwiesen, kann der Verbraucher zum Erhalt der Kulturlandschaft beitragen und dem Erzeuger wieder Anreiz schaffen, Altbestände zu pflegen und neue Bäume zu pflanzen.

## Die Rhöner Streuobstäpfel

Neben dem Rhöner Weideochsen, dem Rhönschaf, und der Rhöner Bachforelle hat sich der Rhöner Öko Streuobstapfel zu einem Qualitätsprodukt aus der Rhön entwickelt, aus dem in der Kelterei Elm hochwertige Produkte hergestellt werden. Die Vielzahl der alten Apfelsorten, die auf Streuobstwiesen und auf anderen weniger intensiv genutzten Standorten in der Rhön überleben konnten, verkörpern die Reinheit der Natur und sind frei von jeglichen Umwelteinflüssen.

Die ca. 800 Sorten der Rhön sind allesamt besonders geeignet für unsere Rhöner Öko Streuobstprodukte.

## Die Produkte

### Öko-Apfelsaft

Typisches Streuobstprodukt klar oder trüb, Direktsaft, mit modernster Technik gekeltert eingelagert und abgefüllt. In seinem herzhaften Geschmack spiegelt sich der typische Rhöner Streuobstapfel wieder.

### Öko Apfel Cidre

Eine französische Spezialität auf die Rhön kopiert. Jedoch mit eigenem Charakter, herzhaft mild und spritzig.

### Öko Apfel Wein

Aus ausgesuchten milden Streuobstsorten, vergoren und sorgsam ausgebaut, ist er nicht nur für alle Apfelweinliebhaber ein Genuß.

### Öko Apfel Schaumwein

Der Apfelchampus aus der Rhön, für viele eine Überraschung beim ersten Genuß. Eine neue Spezialität, die viele Liebhaber auf Ihrer Seite hat.

### Öko Apfel Essig

Als Gesundheitstrunk enthält er wertvolle Mineralien und Spurenelemente.
Er eignet sich besonders

- als Würzmittel zum Verfeinern von Soßen
- als Getränk mit Mineralwasser verdünnt und Honig gesüßt
- als Getränk mit Rhöner Öko-Apfelsaft verdünnt
- zur kosmetischen Behandlung

## Die Teilnehmer

Durch ein einmaliges Verwertungsmodell für Streuobst von den Streuobsterzeugern der Rhön stellt die Kelterei Elm in Verbindung mit der Rhöner Apfelinitiative und dem NABU eine breite Palette von Öko-Apfelprodukten aus der Rhön her. Die Streuobstäpfel werden von Mitgliedern der Apfelinitiative eingesammelt, zur Kelterei nach Flieden gebracht und dort zu hochwertigen Apfelprodukten verarbeitet.
Die Bio-Kontrolle übernimmt die Ökokontrollstelle AGRECO.
Natürlich brauchen wir auch Sie als Konsument und Genießer für unsere hochwertigen Rhöner Öko-Apfelprodukte.

## Die Kriterien

Natürlich braucht unser Streuobstprojekt auch eine Kontrolle und Qualitätskriterien. Die Bio Kontrollstelle AGRECO kontrolliert den Anbau und die Verarbeitung nach folgenden Kriterien:

- Die Äpfel dürfen nur von Streuobstbeständen, am besten Hochstämme, stammen.
- Die Bäume dürfen nicht mit chemisch-synthetischen Mitteln behandelt werden.
- Es dürfen kein stickstoffhaltiger Mineraldünger, Müllkompost oder Klärschlamm eingesetzt werden.
- Es wird die genaue Herkunft des Streuobstes mit Flurstück, Flurnummer und Angabe der Anzahl der Bäume dokumentiert.
- Die Äpfel müssen reif und qualitativ einwandfrei sein.