

Der naturtrübe Grünspecht-Apfelsaft ist das Kernprodukt der heute neunteiligen Grünspecht-Familie. Überzeugend in Frische, Aroma und mit einem sehr fruchtigen Geschmack. Grünspecht-Apfelsaft ist Naturschutz, der richtig gut schmeckt.

In der 0,2 Liter-Flasche ist der naturtrübe Grünspecht-Apfelsaft ideal für Unternehmen, Kommunen etc., die für Besprechungen, Tagungen und andere Anlässe ein regionales und ökologisch hochwertiges Getränk anbieten möchten.

Die besondere Variante: Naturrüber Grünspecht-Apfelsaft veredelt mit dem Saft von aromatischen Holunderbeeren. Ein köstlicher Saftgenuss und ein natürliches Vitalgetränk.

Apfelmost hat Tradition – gerade in Hohenlohe-Franken. Zum Vesper oder einfach zwischendurch lässt sich der vollmundig-milde Grünspecht-Apfelmost wunderbar trinken. Schon probiert?

Wer es prickelnd-frisch will, greift gerne zum Grünspecht-Apfelschorle. Gerade in der warmen Jahreszeit ist das Schorle ein herrlicher Genuss und der ideale Durstlöcher.

Das Apfel-Holunderschorle ist das neueste Produkt in der Grünspecht-Familie. Wie das reine Apfelschorle auch ein wunderbarer Durstlöcher, aber durch die Veredelung mit aromatischen Holunderbeeren mit einer ganz eigenen Note.

Eine besondere Spezialität ist der Grünspecht-Apfel-Obstler. Der 40%ige Apfelbrand besitzt einen sehr markanten, aber milden Geschmack. In der attraktiven 0,35 Liter-Flasche eignet er sich auch vorzüglich als Präsent.

Der Grünspecht für die Küche: Unser Apfelessig hat eine sehr angenehme, milde Geschmacksnote. Die Säure wird biologisch mit eigenen Essigkulturen gewonnen. Grünspecht-Apfelessig lässt sich in der Küche zu vielen Gelegenheiten gut einsetzen.

Der Grünspecht-Apfelgelee ist ein nachhaltiges Projekt der Sibilla-Egen-Schule Schwäbisch Hall. Die angehenden HauswirtschafterInnen stellen nach den strengen Richtlinien des Lebensmittelrechts aus Grünspecht-Säften herrlich-natürliche Gelees her.



Grünspecht

Der regionale Apfelgenuss

Alle Grünspecht-Produkte stehen für regionale Herkunft und ausgezeichnete Qualität.

Die Basis hierfür bilden hohe ökologische Kriterien bei der Obsterzeugung, erarbeitet mit dem FÖS, dem NABU und dem BN (Bund Naturschutz). In Grünspecht-Produkten stecken deshalb ausschließlich ungespritzte Äpfel von heimischen Streuobstwiesen. Grünspecht genießen und gleichzeitig Landschaft und Natur in Hohenlohe und Franken schützen. Das schmeckt!

Fragen Sie in Ihrem Getränkemarkt nach Grünspecht-Produkten oder informieren Sie sich gleich unter www.hohenloher-fruchtsaeft.de über die aktuellen Verkaufsstellen in Ihrer Gegend.

Streuobst-Apfelsaft
1 Liter Mehrwegflasche



Streuobst-Apfelsaft
0,2 Liter Mehrwegflasche



Apfel-Holundersaft
1 Liter Mehrwegflasche



Apfelmost
1 Liter Mehrwegflasche



Apfel-Schorle
0,5 Liter Mehrwegflasche



Apfel-Holunderschorle
0,5 Liter Mehrwegflasche



Apfel-Obstler
0,35 Liter



Apfel-Essig
0,5 Liter Mehrwegflasche



Apfel-Gelee
120 g und 350 g Glas



Naturschutz, der schmeckt!



Streuobstwiesen sind wichtige ökologische Rückzugsräume



Beim traditionellen Streuobstbau sind hochstämmige Obstbäume locker über die Landschaft „gestreut“ – im Gegensatz zu den Obstplantagen, in denen die Bäumchen Spalier stehen müssen. Obstbäume und Obstwiesen prägen in dieser Form das Bild unserer bäuerlichen Kulturlandschaft. Sie sind in den landwirtschaftlich genutzten Fluren wichtige ökologische Rückzugsräume, bereichern und verschönern unsere Dörfer, gliedern die Landschaft und verbinden Ortsränder mit der freien Landschaft.

Der Grünspecht steht symbolisch für die Artenvielfalt

In den Streuobstwiesen findet man eine enorme Artenvielfalt an Pflanzen und Tieren. Denn die Wiesen mit ihren hochstämmigen Bäumen bieten Lebensraum und reiche Nahrungsgrundlage für viele verschiedene Tiergruppen, die miteinander ein Nahrungsnetz bilden. So kann ein einziger Apfelbaum mehr als 1.000 wirbellose Tierarten beherbergen. Je älter ein Baum ist, desto höher ist sein ökologischer Wert. Genauso wichtig wie die Obstbäume selbst, ist die Nutzung darunter: Nur bei allenfalls geringer Düngung und seltener Mahd entstehen blütenreiche Magerwiesen mit vielfältigen Blumen und Kräutern.

Der Grünspecht steht symbolisch für die enorme Artenvielfalt in den Streuobstbeständen und wurde deshalb als Markenzeichen für das Erzeugerkonzept und die Produkte daraus ausgewählt.

Zahlreiche Streuobstbestände sind von der Vernichtung bedroht

Immer mehr Streuobstwiesen fallen Baugebieten, Straßen und einer intensiveren Landwirtschaft zum Opfer. Aber auch Nutzungsaufgabe führt langfristig zur Bestandsvernichtung. Streuobstwiesen können auf Dauer nur erhalten werden, wenn deren Besitzer für das geerntete Obst einen angemessenen Preis erzielen, der die arbeitsaufwendige Ernte, Pflege und Erhaltung der Bestände honoriert.



Mit dem Kauf von Grünspecht-Äpfelsaft tragen Sie maßgeblich zum Erhalt von rund 2.000 extensiv bewirtschafteten Apfelbäumen in unserer Region bei.

Das Grünspecht-Konzept honoriert den Erhalt

Mit dem Grünspecht-Konzept des Förderkreises regionaler Streuobstbau (FÖS) wurde ein zukunftsweisender Weg eingeschlagen. Die Erzeuger erhalten eine über dem normalen Saisonpreis liegende Vergütung und müssen im Gegenzug die strengen Kriterien des NABU-Qualitätszeichens erfüllen. Dabei verpflichten sie sich keine chemischen Spritzmittel zu verwenden, ihre Bäume zu pflegen, abgängige Bäume zu ersetzen und die Einhaltung dieser Richtlinien kontrollieren zu lassen. Wie profitabel diese Mühe ist, zeigt ein Zahlenbeispiel aus den letzten Jahren: Während die FÖS-Bauern für 226 Tonnen Äpfel 35.227 Euro ausbezahlt bekamen, erhielten ihre Kollegen für dieselbe Menge nur 27.097 Euro.



Der FÖS-Initiative und ihr partnerschaftliches Netzwerk

Der Förderkreis regionaler Streuobstbau Hohenlohe-Franken e.V. (FÖS) mit Sitz in Kirchberg/Jagst ist die zweitälteste Streuobstvermarktungs-Initiative in Deutschland. Er ist aus einer Initiative ehrenamtlicher Naturschützer des NABU, des BUND und des BN (Bund Naturschutz) im Jahr 1988 entstanden. Wer die Erzeuger-Richtlinien des FÖS akzeptiert oder einfach den Verein unterstützen will, kann die FÖS-Mitgliedschaft beantragen.

Zur Erntezeit organisiert der FÖS Sammeltermine für die ausgereiften Äpfel. Dank der kurzen Transportwege zur Partnerfirma, den Hohenloher Fruchtsäften in Schwäbisch Hall, werden die Äpfel in der Regel noch am gleichen Tag zu frischem Saft gepresst und schonend eingelagert. Den Grundsätzen der Qualität und Nachhaltigkeit entsprechend, wird der Saft später nur durch kurzes Erhitzen haltbar gemacht und in Glas-Mehrwegflaschen abgefüllt.



Kontaktadressen

Förderkreis regionaler Streuobstbau Hohenlohe-Franken e.V.
Ulrich Hartlieb, Charlottenhöhe 30, 74592 Kirchberg
Telefon (0 79 54) 5 48, Fax (0 79 54) 92 58 55
E-Mail: nabu-kirchberg@gmx.de

Hohenloher Fruchtsäfte GmbH
Folker Brand, Heidweg 11, 74523 Schwäbisch Hall
Telefon (0791) 5 20 11, Fax (0791) 5 13 71
E-Mail: info@hohenloher-fruchtsaeft.de

Landschaftserhaltungsverband für den Landkreis Schwäbisch Hall e.V.
Beate Leidig, Münzstraße 1, 74523 Schwäbisch Hall
Telefon (0791) 755-7235, Fax (0791) 755-7539
E-Mail: b.leidig@landkreis-schwaebisch-hall.de

Umweltzentrum Kreis Schwäbisch Hall e.V.
Martin Zorzi, Am Säumarkt 10/11, 74523 Schwäbisch Hall
Telefon (0791) 5 59 67, Fax (0791) 9 54 07 80
E-Mail: martinzorzi@umweltzentrum-schwaebisch-hall.de