

PRESSE-INFO

Roter Hahn

25. August 2022



„Roter Hahn“: Südtirols coolste Drinks

Bauer als Barkeeper



Südtirols Landwirte sind nicht nur Meister ihres Fachs, wenn es um die Produktion von feinsten Weinen und fruchtigen Säften geht. Auch Sirup, Sekt, Edeldestillate, Cider sowie Bier zählen zum Repertoire zahlreicher Obstbauern und Winzer. Wer auf einem entsprechenden Hof der Marke „Roter Hahn“ übernachtet, darf der Familie bei der Pflege ihrer Gärten ebenso über die Schulter schauen wie bei Ernte, Verarbeitung, Abfüllung

und Etikettierung. So können sich Gäste spätestens bei der gemeinsamen Verkostung auf der Terrasse mit Dolomitenblick oder im urigen Törggelenkeller höchstpersönlich von der Hochwertigkeit der flüssigen Köstlichkeiten überzeugen. Das Prinzip „from farm to glass“ gilt ebenso auf den Schankbetrieben mit dem Qualitätssiegel. Dort stammen alle Getränke auf der Karte ausschließlich aus eigener Herstellung oder von benachbarten Bauern. Viele Hofläden bieten die edel inszenierten Flaschen auch zum Kauf an. Für alle, die nicht mehr bis zur nächsten Südtirol-Reise warten wollen, gibt’s einen Online-Shop, Infos sowie Rezepte zum Nachmixen. www.roterhahn.it

Foto (download): Südtirols bäuerliche Multitalente der Marke „Roter Hahn“ sind neben ihrer vielseitigen Tätigkeiten als Landwirte, Produzenten und Gastgeber oftmals auch Schankkellner in eigener Sache

Bildnachweis: „Roter Hahn“/Frieder Blickle

Fruchtsäfte - alles Apfel? Nicht nur!

Mit rund 18.400 Hektar ist Südtirol das größte geschlossene Apfelanbaugebiet der EU. Auf insgesamt 100 Kilometern Länge betreiben ausnahmslos kleine Familienbetriebe nachhaltig integrierte (90 Prozent) sowie vollbiologische (10 Prozent) Landwirtschaft, was die Alpenregion auch zu Europas größtem Bio-Apfel-Anbaugebiet macht – und im Frühling während der Blüte in ein weiß-rosa Naturschauspiel verwandelt. Derzeit 547 Obsthöfe der Marke „Roter Hahn“ kultivieren auch Birnen, Marillen oder Kirschen, die der Bauer von Hand zu feinsten Säften verarbeitet. Gern erklärt er bei einer Führung durch den Garten alle Produktionsschritte. Rezept für Rohren-Apfelsmoothie



Bier - Bozen statt Bayern

Dass die Südtiroler das Bierbrauen ebenso beherrschen wie ihre Nachbarn diesseits des Brenners, steht dank einiger starker Marken außer Frage. Doch die Gerstensäfte der Marke „Roter Hahn“ sind noch lokaler: So stammt das Getreide stets vom eigenen Hof, auch die Verarbeitung findet vor Ort statt. Der Bauer ist also gleichzeitig Brauer und die Produktion vom Rohprodukt bis zum fertigen Getränk liegt in nur einer Hand. Mit großer Sorgfalt entstehen so verschiedenste Biersorten –

egal ob kräftig, leicht bitter, malzig oder würzig. Auf Konservierungsmittel und künstliche Aromazusätze wird übrigens verzichtet, selbst zur Bekämpfung von Unkraut dürfen nur mechanische Methoden eingesetzt werden. **Wissenswertes zum Südtiroler Bier**

Foto (download): Die Südtiroler Bierszene ist groß, doch nur wenige Produzenten stellen ihren Gerstensaft ausschließlich aus dem eigenen Getreide her wie die bäuerlichen Brauer der Qualitätsmarke „Roter Hahn“

Bildnachweis: „Roter Hahn“/Frieder Blickle

Sekt - Prickelndes Vergnügen

Schon die Verarbeitung der Rebe zum Wein verlangt den Südtiroler Weinbauern ein Höchstmaß an Sorgfalt, Geduld und Nerven ab. Deshalb ist es nicht verwunderlich, dass sich nur vereinzelte Winzer an ihren eigenen Sekt trauen. Während Schaumwein jenseits des Brenners ursprünglich nur mit der klassischen Flaschengärungs-Methode hergestellt werden durfte, sind mittlerweile eine zweite Gärung im Tank und die Zugabe von Kohlensäure erlaubt. Die beiden Winzer allerdings, die „Roter Hahn“ bei seinen streng geprüften Qualitätsprodukten vom Bauern listet und die Sekt im Portfolio haben, setzten nach wie vor auf die klassische „Méthode Champenoise“: der Pardellerhof in Marling/Meraner Land und der St. Quirinus in Kaltern an der Weinstraße. **Rezept für ein Himbeer-Erfrischungsgetränk**



Sirup - der echte Südtiroler mixt mit „Quellwasser“

Europas größtes geschlossenes Fruchtanbaugebiet reicht vom südlichen Etschtal über Meran bis in den Obervinschgau im Westen, ein weiterer Teil befindet sich im nördlichen Eisacktal. In dem milden Klima fühlen sich auch Holunderbäume oder Sanddorn wohl. Auf den Obsthöfen mit dem Siegel „Roter Hahn“ erklärt der Bauer großen und kleinen Urlaubsgästen auf Wunsch alle

Arbeitsschritte von der Ernte bis zum fertigen Sirup. Neben Klassikern wie Erdbeere, Himbeere, Johannisbeere oder Marille gibt's auch fantasievolle Kreationen wie Brennnessel-Malve oder Rosmarin-Zitrone, die am besten mit frischem, kaltem Quellwasser gemixt schmecken. **Rezept für Beerensirup**

Foto (download): Die bunten Sirup-Kreationen der Südtiroler „Roter Hahn“-Bäuerinnen schmecken

auch als „Hugo“ gemischt mit Sekt und Sodawasser. Bildnachweis: „Roter Hahn“/Frieder Blickle

Cider - Apfel mit Twist

Unterdessen sind einige Landwirte der Marke „Roter Hahn“ auf die Idee gekommen, aus ihrem Obst auch spritzig-fruchtigen Apfelwein oder -sekt herzustellen. Nur der Saft von besten Früchten aus biologischem oder integriertem Anbau darf laut der Statuten der Qualitätsmarke in die Flasche, außerdem sind weder Konzentrate noch Zusätze zur Farbintensivierung erlaubt. Und so ist nach der Gärung zum feinperligen Cider maximaler Trinkgenuss bei der Degustation mit dem Bauern garantiert. Wahlweise nehmen Urlauber die exklusive Südtiroler Spezialität als wohlschmeckendes Souvenir mit nach Hause. Derzeit gibt es Cider vom Häuslerhof in Natz-Schabs/Eisacktal, vom Mossbauerhof in Salurn an der Weinstraße sowie vom Biohof Widum Baumann in Jenesien oberhalb von Bozen. **Rezept für Cider-Hugo**



Destillate - klare Verhältnisse

Das Schnapsbrennen hat in Südtirol eine lange Tradition. Viele Obstbauern stellen neben Saft auch Destillate her. Bei ihren hochwertigen Bränden geht die Marke „Roter Hahn“ ebenso wenig Kompromisse ein wie anderswo: Die verarbeiteten Früchte der derzeit nur fünf Produzenten müssen ausnahmslos vom eigenen Bauernhof stammen. Regelmäßige chemische sowie sensorische Prüfungen garantieren, dass auch im Brennkessel und bei der

Reifung alles mit rechten Dingen zugeht. So entstehen Schnäpse und Grappa von höchster Qualität und bestem Aroma aus Äpfeln, Birnen, Kirschen, Marillen und verschiedenen Beeren bis hin zu Trauben. Wer mag, besucht die Brennereien nach Voranmeldung und ersteht die edlen Tropfen direkt ab Hof – samt Kostprobe vor dem Kauf. **Rezept für Williams-Cocktail**

Foto (download): Mit Liebe und von Hand destilliert – das „Roter Hahn“-Siegel an der Flasche mit Grappa oder Obstbrand garantiert dem Endverbraucher beste Südtiroler Qualität direkt vom Bauern
Bildnachweis: „Roter Hahn“/Frieder Blickle

Wein - am besten pur

Mit 5.400 Hektar Gesamtfläche ist Südtirol ein verhältnismäßig kleines Weinanbaugebiet mit reicher Winzertradition. Auf den derzeit 377 Weinhöfen und 20 Buschenschänken der Qualitätsmarke „Roter Hahn“ müssen die Trauben vom eigenen Hof kommen und dürfen nicht zugekauft werden. Vinophile verkosten die feinen Tropfen nicht nur zur Törggelen-Saison im Herbst. Das ganze Jahr über halten die Bauern neben Klassikern wie Weißburgunder, Riesling oder Kerner auch die autochtonen Sorten Lagrein sowie Vernatsch bereit und vermitteln gern ihr Hintergrundwissen. Südtirol-Kenner verdünnen übrigens weder Rot-, noch Rosé- oder Weißwein mit Wasser, sondern trinken dieses aus einem extra Glas – das Wort Schorle existiert dort nicht einmal. **Wissenswertes zum Südtiroler Wein**

Pressekontakt

Jessica Thalhammer

+49 8807 21490-15

jessica.thalhammer@hermann-meier.de

Marie-Christin Pieper

+49 8807 21490-24

mc.pieper@hermann-meier.de

AHM Kommunikation

Lachener Straße 4

D-86911 Diessen am Ammersee

+49 8807 21490-0

info@hermann-meier.de

www.hermann-meier.de