



Neu  
bei Gerstl  
Wein-  
selektionen

# Geniale Fruchtsäfte.

## Max Gerstl über die Fruchtsäfte von Van Nahmen:

Um wie viel schöner wäre doch das Leben, wenn Wein keinen Alkohol hätte... Dann könnte man unbegrenzt Wein trinken, sich immer und überall unbegrenzt von den traumhaften Aromen grosser Weine betören lassen. Und der Wein wäre dann sicherlich selbst in grösseren Mengen noch gesundheitsfördernd.

Ich hätte dann nicht nur einen «erstaunlich guten Leberwert» – wie mir mein Hausarzt, der freche Kerl, sagte – sondern einen wirklich sehr guten. Gesundheit top, aber finanziell wäre ich wohl längst ruiniert und mein Weinkeller wäre statt übertoll gähnend leer. So lassen wir dem Wein vielleicht doch lieber den Alkohol. Spass beiseite, es ist ja auch klar: Ohne Alkohol würde der Wein auch niemals so schmecken, wie er schmeckt.

## Und was haben Fruchtsäfte damit zu tun?

Keine Angst, liebe Kundin und lieber Kunde, ich will Ihnen nicht beibringen, Sie sollten ab sofort Fruchtsäfte statt Wein trinken. Nein! Kein noch so guter Fruchtsaft schmeckt auch nur im entferntesten so betörend wie ein grosser Wein. Aber so ein wunderbar natürlicher Fruchtsaft ist vielleicht das zweitbeste Getränk nach dem Wein. Wenn Wasser zu langweilig schmeckt und ich keinen Alkohol trinken will, ist so ein köstlicher Fruchtsaft eine schöne Ergänzung zum Wein.

Und seit es diese Fruchtsäfte gibt, freue ich mich schon richtig auf unseren wöchentlichen Flüssigkeitstag. Sie lesen richtig, meine Frau und ich machen zu Hause jede Woche einen Flüssigkeitstag. An diesem Tag neh-

men wir nur flüssige Nahrung zu uns und trinken auch keinen Alkohol. Das tut dem Organismus extrem gut, das ist ausserordentlich erholsam für unser oft ziemlich stark gefordertes Verdauungssystem. Zweimal pro Tag ein feines Süppchen, dazwischen köstliche Fruchtsäfte, so einen Tag überlebt man wirklich sehr gut.

Sie müssen jetzt auch nicht unbedingt einen Flüssigkeitstag einführen – obwohl ich es sehr empfehlen kann. Mir hilft das auch immer, mein Gewicht wieder ins Lot zu bringen. Von den diversen Reisen in die Weinbaugebiete komme ich regelmässig mit 2–3 kg Übergewicht zurück.

Aber lesen Sie doch einmal die Beschreibungen und probieren Sie es aus. Diese köstlichen Fruchtsäfte sind eine echte Bereicherung im Leben.

Herzlich

Max Gerstl

PS: Alle Fruchtsäfte **sind pasteurisiert und müssen nicht gekühlt** gelagert werden.



seit  
1917

Obstkellerei van Nahmen, Hamminkeln, Deutschland

## Top-Qualität, seit bald 100 Jahren.

**Die Verarbeitung von Obst hat in unserer Familie eine lange Tradition.** 1917 als Rheinische Apfelkrautfabrik gegründet, haben wir im Jahre 1930 mit der Herstellung von Obstsäften begonnen, zunächst als Lohnmosterei. Auch heute noch lassen sich Obstwiesenbesitzer vom Niederrhein und dem angrenzenden Münsterland ihre Äpfel im Lohn zu Saft vermosten: Für einen Presselohn tauschen wir 100 kg Äpfel gegen 80 Flaschen à 0,7 Liter. Überschüssiges Obst kaufen wir gerne auf.

Auch heute halten wir in 3. und 4. Generation an bewährter, handwerklicher Mostertradition fest und keltert alle heimischen Früchte selbst – **auf diese Weise haben wir Einfluss auf die Qualität von Anbeginn.** Hinsichtlich der Qualität sind wir konsequent, unsere hauseigenen Massstäbe liegen alle über den gesetzlichen Anforderungen. Und dieses Bestreben zahlt sich aus: Jährlich werden unsere Obstsaft von der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft (DLG) prämiert. Auf der ANUGA wurde uns der Bundesehrenpreis des Landwirtschaftsministeriums verliehen.

Ganz besonders hat es uns gefreut, dass im Juli 2010 das Magazin ÖKO TEST in einem Test mit mehr als 20 naturtrüben Apfelsäften unseren «Apfelsaft von Streuobstwiesen» mit **sehr gut** bewertet hat.



VAN NAHMEN  
Produktion seit 1917

Garantiert für  
hochstehende Qualität:  
Privatkellerei Van Nahmen.

**Unsere Mosterei: Verarbeitung von Streuobstwiesenäpfeln.** Äpfel von Hochstamm-Obstwiesen sind besonders geeignet, geradezu ideal, für die Herstellung von wohlschmeckendem Apfelsaft. Die alten Apfelsorten, wie z.B. Jakob Lebel, Gravensteiner, Rote Sternrenette, Kaiser Wilhelm, Bellefleur, Boskoop und Winterrambour sind besonders intensiv im Geschmack und Aroma und ergeben – richtig ausgereift und verarbeitet – im Saft ein ideales Verhältnis von natürlichem Fruchtzucker und Fruchtsäure.

Vor der Verarbeitung werden die Äpfel gründlich gewaschen. Anschließend werden auf einem Verleseband schlechte und ungesunde Äpfel ausgelesen. Dann werden die Äpfel in einer Obstmühle gemahlen und ausgepresst. Der aus der Presse ablaufende Saft ist naturtrüb.

Zur Haltbarmachung wird der Saft pasteurisiert, d.h. für kurze Zeit auf ca. 82° C erhitzt – aus technologischer Sicht die qualitätsschonendste Haltbarmachungs- und Lagerungstechnik. **Die Fruchtigkeit und Frische des Saftes sowie die wertvollen Inhaltsstoffe wie Vitamine, Mineralien und Spurenelemente werden auf diese Weise weitestgehend erhalten.**

Der Apfelsaft von Streuobstwiesen ist Originalsaft bzw. Direktsaft, d.h. Saft direkt aus der Frucht, und nicht aus Konzentrat mit Wasser hergestellt.

## Schöner von Boskoop Apfelsaft

---

Der Schöne von Boskoop, auch nur Boskoop genannt, ist eine alte Kulturapfelsorte. Für Liebhaber säurebetonter Äpfel ist er ein **ausgezeichnetes Tafelobst** und ein hervorragender Bratapfel. Im Rahmen unseres Aufpreisprojektes erhalten Obstwiesenbesitzer einen fairen Preis für ihre Äpfel.

---

75cl **Fr. 8.80** • Art. 243817



## Konstantinopeler Apfelquitte

---

Als beinahe vergessene Obstsorte feiert die Quitte heute aufgrund ihres vielschichtigen Aromas eine triumphale Rückkehr in die Spitzengastronomie. Unsere Früchte – Konstantinopeler Apfelquitte und einzelne Portugieser Birnenquitten – **stammen vornehmlich von bis zu 60-jährigen Bäumen am Niederrhein und im Münsterland**

---

75cl **Fr. 8.80** • Art. 243819



## Aprikosennektar

---

Die heute eher selten angebaute Aprikosensorte Orangé de Provence verdankt ihren Namen ihrer orangefarbenen Schale. **Wir verwenden diese Sorte, weil Sie ein besonders ausgeprägtes Süsse-Säure-Verhältnis hat.**

---

75cl **Fr. 8.80** • Art. 243823



8.80



## Johannisbeernektar schwarz

---

Die schwarze Johannisbeere (*Ribes nigrum*) wird seit jeher **wegen ihres hohen Vitamin C-Gehaltes geschätzt**. Bereits unser Grossvater, Wilhelm van Nahmen, verarbeitete sie zu Nektar in höchster Qualität. Es ist uns eine persönliche Verpflichtung, seinen Qualitätsanspruch fortzusetzen, der weit über den heutigen gesetzlichen Standards liegt.

---

75cl **Fr. 8.80** • Art. 243821

8.80



## Riesling

---

**In den letzten Jahren haben wir ein spezielles Verfahren entwickelt**, um heimische Weintrauben sortenrein zu kelnern. Nur so bleibt **die ganz besondere Typizität** der Traubensorte im Saft erhalten. Wir folgen dabei höchsten Qualitätsmassstäben – beginnend bei der Selektion im Weinberg und der Bestimmung des optimalen Erntezeitpunkts bis hin zur traubenschonenden Lese. Ein besonderes Geschmackserlebnis bereitet die «grosse» deutsche Sorte Riesling. Ihr frisches Aroma ist von zarten Apfel-, Zitronen- und Pfirsichnoten geprägt. Trinktemperatur 10°C. Gut geeignet zu Fisch- oder milden Fleischgerichten.

---

75cl **Fr. 8.80** • Art. 243822



**GERSTL**

Weinsektionen

Gerstl Weinsektionen • Tel. 058 234 22 88 • [www.gerstl.ch](http://www.gerstl.ch)