

APFELGUT

Zimmermann



Aus dem Apfelgarten...





Im Einklang mit der Natur

Willkommen im Apfelgut Zimmermann in Wachenheim an der Weinstraße. Wir sind ein Familienbetrieb, in dem sich fast alles um den Apfel dreht. Auf rund 5 Hektar bauen wir Obst an – neben rund 20 Apfelsorten auch Kirschen, Aprikosen, Pfirsiche, Zwetschgen und Birnen.

Wir wollen aromatische heimische Früchte im Einklang mit der Natur erzeugen. Dabei nutzen wir das milde Weinbergklima unserer Region, welches ganz bestimmte Sorten bevorzugt.

Sie sollen die Herkunft unserer Früchte stets schmecken können. Daher arbeiten wir so naturnah wie möglich. Wir verwenden viel Zeit für die Pflege unserer Bäume, eben noch echte Handarbeit. Den Pflanzenschutz sehen wir als letzte Maßnahme an. Und wir setzen auf reduzierte Erträge, denn weniger ist eben mehr Aroma.

Kommen Sie mit uns auf den Geschmack.

Wir freuen uns auf Sie.



*»Wenn ich wüsste,
dass morgen die Welt
unterginge, pflanzte ich
doch heute noch einen
Apfelbaum.«*

Martin Luther



und andere Früchtchen

Mehr als 20 Apfelsorten haben wir im Angebot, von A wie Ananasrenette bis Z wie Zari. Jede Sorte ist unterschiedlich im Geschmack, im Säuregehalt und in der Lagerfähigkeit.

Unsere Äpfel...

Bei uns gibt es Äpfel zum Reinbeißen, zum Backen, zum Braten, zum Kochen, zum Dörren ...
Wir beraten Sie gerne bei der Auswahl!

Wir bauen alte Sorten an, die hier ihre Tradition haben und viel Sonne mögen. Darüber hinaus führen wir neue Sorten: Wellant zum Beispiel, ein sehr aromatischer Apfel, oder Cripps Pink, eine fruchtig-säuerliche Sorte, die sich gut lagern lässt.

Unsere Äpfel haben fast das ganze Jahr über Saison. Nach der Ernte im Kühlhaus gelagert, halten wir sie bis ins Frühjahr hinein frisch und knackig bereit.

Im Sommer verwöhnen wir Sie zunächst mit verschiedenen Sorten von Kirschen. Dann folgen Aprikosen und Pfirsiche. Bei uns gibt es natürlich auch die echten Pfälzer Weinbergpfirsiche, mit dem flambierten roten Fruchtfleisch. Schließlich bieten wir Ihnen Zwetschgen und Birnen an – bis es im Herbst wieder Zeit ist für unsere Äpfel.

Tipp:
Sommerdrink Bellini:
Reifes Pfirsichfleisch
pürieren und mit
kühlem Apfelsecco
Pomante auffüllen.



Apfelsaft & Co...

Die volle Frucht aus unserer Streuobstwiese haben wir für Sie in Flaschen gefüllt. Traditionssorten wie Sternrenette, Blenheim, Kaiser Wilhelm, Bohnapfel und Gravensteiner bestimmen die Cuvée – jeder Jahrgang wird zu einem intensiven Genuss.

Unser Apfelsaft ist reiner Keltersaft, der je nach Jahr aus gelben, grünen und roten Äpfeln in die Flasche gefüllt wird.

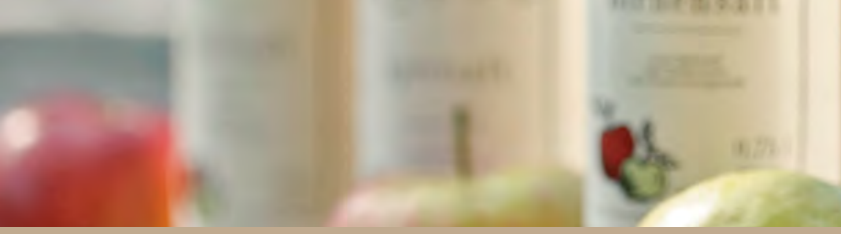
Probieren Sie auch unseren Johannisbeer-Nektar: Mit Mineralwasser, Apfelsaft oder Apfelschorle gemischt, verleiht er stets eine fruchtig-feine Cassis-Note.

Essige und Destillate

Drei Sorten Essig haben wir: Unser klassischer Apfelessig wird aus vergorenem Apfelwein zubereitet, er ist ein fruchtig-herber Essig für jeden Tag. Der Apfelbalsam-Essig geht nach dem klassischen Balsamico-Verfahren als eingedickter Saft in die Gärung und wird im Eichenfass gelagert, ein kleiner kulinarischer Luxus. Unser Birnenbalsam-Essig ist ebenfalls nach dem Balsamico-Verfahren hergestellt. Auf Ziegenfrischkäse ist er die Krönung.

Unser Obst gibt es auch hochprozentig: Genießen Sie unsere Apfelbrände, sortenrein und im Barriquefass gelagert. Je nach Erntemenge bieten wir Ihnen Destillate aus Pfirsichen, Holunderbeeren, Birnen oder Zwetschgen sowie Liköre an.

Tipp: Vorspeise
Rote-Bete-Carpaccio:
Rote Bete gekocht in
dünne Scheiben schnei-
den, mit Apfelbalsam-
Essig beträufeln.





Tipp:
Alkoholfreier Aperitif:
Unsere Pomello gut
gekühlt mit einem
Schuss Johannisbeer-
Nektar genießen.

Spritzige Apfelspezialitäten...

Wenn Sie es spritzig, perlig und prickelnd mögen, haben Sie bei uns eine große Auswahl.

Unbeschwert, mit fruchtigem Apfelaroma und leichtem Alkoholgehalt präsentiert sich unser Cidre Julchen. Halbtrocken und feinfruchtig ist unser Secco Pomante. Feinperlig verzaubert er jeden Sommerabend.

Vor allem im Sommer sind diese Apfelspezialitäten sehr angesagt: Unser Pomello ist ein Apfelsaft, prickelnd mit Kohlensäure versetzt, erfrischend fruchtig, nicht süß und vor allem ganz alkoholfrei.

Pomello, Cidre, Secco & Apfelsekt

Zu jeder Jahreszeit ein Star ist der Apfelsekt: Wir keltern ihn aus den Sorten Boskoop und Berlepsch und bauen ihn Brut aus. 24 Monate lang reift er in klassischer Flaschengärung heran. Mit seinen 11 % vol. Alkoholgehalt ist unser Apfelsekt ein leichtes Vergnügen. Sein trockenes Wesen passt hervorragend zu einer kräftigen Terrine.

Eines versteht sich von selbst: Sämtliche Apfelspezialitäten werden ausschließlich aus unseren eigenen Früchten hergestellt.





Im Hofladen verkosten oder zuhause genießen...

• ZIMMERMANNS HOFLADEN

Besuchen Sie uns in unserem Hofladen in Wachenheim an der Weinstraße (die Öffnungszeiten finden Sie auf der Umschlagrückseite) und lernen Sie unsere zahlreichen Apfelsorten kennen, schmecken Sie die unterschiedlichen Aromen und finden Sie Ihre Liebessorten.

Im Frühsommer ergänzen wir unser frisches Obstsortiment nach und nach mit heimischen Pfälzer Kirschen, Aprikosen und Weinbergspfirsichen sowie Zwetschgen, Birnen und Nashi im Herbst.

Unsere flüssigen Apfelspezialitäten vom Apfelbalsamessig bis zum Zwetschgendestillat erhalten Sie natürlich rundums Jahr. Gerne schicken wir Ihnen auch eine Kostprobe nachhause, rufen Sie einfach an oder schreiben Sie eine Mail.

WIR LIEFERN AUS

Wir versenden innerhalb Deutschlands per Post 3er, 6er und 12er Pakete zu € 7,-, Mindestauftrag € 25,-. Ab einem Warenwert von € 250,- liefern wir innerhalb Deutschlands frachtfrei. Das Zahlungsziel beträgt 14 Tage. Bis zur vollständigen Bezahlung bleibt die Ware unser Eigentum.

Der Gerichtsstand ist Bad Dürkheim.

Apfelgut Zimmermann
Bahnhofstraße 36
D-67157 Wachenheim/Wstr.
USt-IdNr. DE 145422106



Mitglied der Arbeitsgemeinschaft
kontrolliert-umweltschonender Obstanbau
Rheinland-Pfalz





Von der Weinstraße kommend, biegen Sie in Wachenheim in die Bahnhofstraße nach Osten ab. Von Friedelsheim bzw. der B 271 kommend, fahren Sie Richtung Stadion/Gewerbegebiet, am Ende biegen Sie rechts in die Bahnhofstraße ein (Hausnummer 36).

*»Gelbe Birnen
winken, dass die
Zweige sinken
unter ihrer Last.«*

Herbstlied,
Johann Gaudenz
von Salis-Seewis

APFELGUT

Zimmermann



67157 Wachenheim/Wstr.

Bahnhofstraße 36

Telefon 0 63 22-82 20

www.apfelgut-zimmermann.de

info@apfelgut-zimmermann.de

Schauen Sie mal rein...

Mo - Fr: 10.00 - 12.30 und 16.00 - 18.30 Uhr

Mittwoch: nachmittags geschlossen

Samstag: 10.00 - 16.00 Uhr