

Ein „edles Tröpfle“ zur Erhaltung unserer Landschaft

Der Arbeitskreis Obstbau und Baumwarte e.V. beauftragte die Uni Hohenheim für die Entwicklung dieses hochwertigen Kirschfruchtlikörs aus den Ermstaler Knorpelkirschen.

Durch ein spezielles Herstellungsverfahren (Maischegärung) erhält der Fruchtlikör sein einzigartiges Mandelaroma.

Unterstützt wurde das Projekt von *PLENUM* im Landkreis Reutlingen. Die Herstellung erfolgt über die Edelbrennerei Otto Strasser.

**Zum Wohl – für den Erhalt unserer
Kirschbäume!**

Arbeitskreis Obstbau und Baumwarte e.V.



Ein gesunder Saft für unsere schöne Heimat

Streuobstwiesen des Ermstals liefern mit ausgesuchten Kirschen den Rohstoff für diesen gesunden und wohl-schmeckenden Apfel- Süßkirschsaft. Die Verbindung von „ebbes Guad´s“-Apfelsaft mit **10% Süßkirschensaft** der heimischen Ermstaler Knorpelkirsche führt zu diesem einzigartigen regionalen Produkt.

Die Herstellung erfolgt über die Kelterei Reusch in Neuhausen im Auftrag des Arbeitskreises Obstbau und Baumwarte. **Fördern Sie** mit dem Kauf von „ebbes Guads“ Apfel-Süßkirschsaft **den Erhalt unserer heimischen Streuobstwiesen** als Teil unserer wertvollen Heimat.

Arbeitskreis Obstbau und Baumwarte e.V.

