



DIE WERTE IM INNEREN

Um unserem Anspruch an ökologisch einwandfreien und gesunden Erzeugnissen gerecht zu werden, haben wir uns für biologischen Anbau entschieden. Der Einsatz natürlicher Früchte von bester Qualität aus eigenem Anbau, der Verzicht auf künstliche Konservierungs- und Farbstoffe sowie Geschmacksverstärker ist uns bei der Herstellung unserer Produkte besonders wichtig.

GARANTIERT NATÜRLICH

- Alle verwendeten Früchte sind aus eigenem Bio-Anbau im Landschaftsschutzgebiet Mainschleife.
- In der hauseigenen Brennerei entstehen die besonderen Edelbrände und die Grundlagen für die Likörspezialitäten.
- In der Küche entstehen die verschiedenen Fruchtaufstriche, Senfvariationen und Essigmischungen.

In unseren Räumen befindet sich auch eine ständige Ausstellung mit ausgesuchten Arbeiten des fränkischen Künstlers Ruthard Fella, die, inspiriert durch seine Reisen nach Sri Lanka, USA, Indien und auf die Philippinen, in seinem Atelier in Nassach entstehen.

Kommen Sie uns doch einfach besuchen.
Wir freuen uns auf Sie!

Dieter Wohlfahrt & Team



DE-ÖKO-039

NATÜRLICHE VIELFALT

•
Quitten- und Traubenwein
•
Quitten- und Traubensaft
•
Frischobst der Saison
•
Fruchtaufstriche
•
Senfvariationen
•
Liköre, Edelbrände & gute Geister

IHR WEG ZU UNS



DER QUITTENLADEN — WOLFAHRT —

Dieter Wohlfahrt
Am Kloster 24, 97332 Volkach OT Astheim
Telefon: 0172 4725777
info@derquittenladen.de
www.derquittenladen.de

ÖFFNUNGSZEITEN

November-März	Sa.	10.00 - 17.00 Uhr
April-August	Sa. + So.	10.00 - 18.00 Uhr
September-Oktober	Mo.-Fr.	14.00 - 18.00 Uhr
	und Sa. + So.	10.00 - 18.00 Uhr

Außerdem ist immer geöffnet, wenn ich da bin.
Sollten Sie vor verschlossener Ladentür stehen,
rufen Sie mich einfach an.



DER QUITTENLADEN — WOLFAHRT —



Bio-Produkte

Das Beste aus der Natur -

entdecken Sie unsere Vielfalt an Bio-Produkten

BIOLOGISCH-DYNAMISCHER ANBAU

Mit der **NATUR** arbeiten, heißt **MIT der Natur arbeiten**. Sie hat alles, was wir benötigen, um unsere Reben widerstandsfähig zu halten, Nützlinge und BodenlebenszUFörderer, gesunde Traubenzuerhalten, um letztlich einen Wein zu erzeugen, der unserem Anspruch an eine gesunde Lebensweise gerecht wird und der Diversität der Jahrgänge Ausdruck verleiht.

Dem Gedankengut Rudolf Steiners, dem Begründer der Biodynamie, folgend, spritzen wir dynamisierte Tees von zum Beispiel Ackerschachtelhalm, Schafgarbe, Löwenzahnblüten und Rainfarn, welche die Abwehrkräfte der Rebstöcke anregen, stärken sowie Impulse zur Selbstheilung geben, bringen Hornkiesel- und Hornmistpräparate aus, die auf die Bodendurchwurzelung, den Humushaushalt und die Pflanzenvitalität positiv einwirken. Wir achten bei unseren Tätigkeiten auf die Mondphasen, die den Erfolg aller Arbeiten im Weinberg maßgeblich beeinflussen.

BIOLOGISCH-DYNAMISCHES ARBEITEN

Diese Arbeitsweise ist mehr als der bloße Verzicht auf chemische Spritzmittel und Herbizide, es ist eine ganzheitliche Lebenseinstellung.

DAMIT DAS LEBEN BESSER SCHMECKT

Ob köstliche Fruchtaufstriche, aromatische Essigvariationen, raffinierte Senfkreationen, Naturwein, Liköre oder Edelbrände, wir möchten Ihnen zeigen, wie gut unverfälschte Natur schmecken kann.

Basis für unsere Brände, Liköre und Geister sind beispielsweise Quitten, Mispeln, Zibarten, Renekloten, Pfirsiche, Wildsammlungen von Holunder, Hagebutte oder Weißdorn sowie verschiedene Kräuter. In der hauseigenen Brennerei entstehen unsere Edelbrände und die Grundlagen für die Likörspezialitäten. Qualität ist uns dabei stets wichtiger als Quantität.

Natürlich erhalten Sie bei uns auch Frischobst und Früchte der Saison in großer Vielfalt.

DER ASTHEIMER QUITTENLEHRPFAD

Der impressionsreiche Rundwanderweg von etwa 4 km Länge durch das 2007 für Naturtouristen erschlossene Quittenreservat beginnt etwa 50 Meter von unserer Manufaktur.

12 Thementafeln

entlang der Route vermitteln interessante und wissenswerte Details über eine fast vergessene Obstart – die Quitte.

Mit 100-jährigen Baumgreisen

stehen dort in der Gemarkung der Holzmorgen die deutschlandweit ältesten, obstbaulich kultivierten Quittengehölze, welche darüber hinaus zwischen Flurgrundstücken wurzeln, die in ihrer Parzellenstruktur fast unverändert, auf ein historisches Lehen des Kartäuser Klosters in Astheimer im 18. Jahrhundert zurückgehen.

Gerade in der Kulisse des traditionellen Obstbaus können die alten Astheimer Quittenbestände ihren Anbauwert zur Geltung bringen.

Die beste Zeit zur Erkundung des Astheimer Quittenlehrpfades sind die Monate Mai mit der atemberaubenden Blütenpracht. Aber auch der Goldene Oktober, wenn die Quittenfrüchte zur Reife in ihrer einzigartigen Färbung sonnengelb leuchten und das Landschafts-panorama mit ihrem aromatischen Duft erfüllen.

Weitere Informationen finden Sie unter www.derquittenladen.de



SILVANER
TROCKEN

11,5% Vol

