

Kelterei Steden





APFELWEIN.  
HEIMAT.  
LIEBE.

Sapparatsteden  
grewen, heimica, jube

Sapparatsteden



# Liebe Apfel Freunde



wir freuen uns sehr darüber, dass Du Interesse an unseren regionalen Produkten hast.

Wir sind Florian und Valentin Steden, Ur-Oberurseler, Apfelweinhersteller und das aus purer Leidenschaft. Auf den folgenden Seiten erfährst Du Weiteres über uns, unsere Philosophie und natürlich alles über unsere Produkte.

Wir wünschen schon einmal viel Spaß beim Durchstöbern und würden uns sehr darüber freuen, Dich in Zukunft unseren Kunden oder Gast nennen zu dürfen.



Herzlichst

Flo & Vali



# IM HERZEN HESSE..



..sind nicht nur wir, sondern auch all unsere Produkte, denn Regionalität ist unser Versprechen. Unser gesamtes Obst kommt aus Oberursel und näherer Umgebung, wird auch dort verarbeitet und vertrieben. Uns liegt sehr viel an unserer Heimat und durch die Pflege von Apfelwiesen möchten wir einen Teil zur Erhaltung der Kulturlandschaft beitragen.



Die Frage woher unsere alltäglichen Lebensmittel kommen wird immer wichtiger. Durch geringe Transportwege, Einsatz von Nistkästen und Greifvogelstangen, Aussaat von Blühstreifen und vieles mehr, können wir mit Stolz für uns von einem gesunden, ökologischen Fußabdruck sprechen.

Ob durch einen Spaziergang durchs örtliche Feld, Fotostrecken auf unserer Website oder der Verfolgung unserer täglichen Arbeiten auf sozialen Netzwerken: Unsere Partner freuen sich daran, durch Produkte von uns ihren Kunden und Gästen etwas aus der Region bieten zu können, welches nicht nur qualitativ sehr hochwertig ist, sondern auch erlebbar ist.



WIR BETREIBEN  
DENKMALSCHUTZ  
IM GERIPPTEN.







# KARDINAL BEA, SCHAFSNASE, HIMBACHER GRÜNE..



oder Landsberger Renette. Noch nie gehört?

Das sind alles uralte Apfelsorten, die unter vielen anderen auf unseren Apfelwiesen wachsen und stehen.

Wir bewirtschaften über 1.000 Apfelbäume, in der klassischen Hochstammvariante oder auch in Halbstämmen. Mit mehr als 70 verschiedenen und vor allem alten Sorten verleihen sie unseren Produkten den unverwechselbaren Geschmack. Unsere Apfelbäumen verteilen sich in und rund um Oberursel und prägen maßgeblich unsere für die Rhein-Main-Region typische Kulturlandschaft.



Unsere Apfelwiesen-Lagen:

Ober der Atzelhöhle, Unter dem Oberhöchstader Pfad, In der Loosheck, An der Loosheck, im Schelmenzehnten, am Platzenberg, im Schleifhüttenberg und Unter der Port.

# BIENE, BUSSARD UND FALKE..



..können sich bei uns wohlfühlen.

Denn für diese nützlichen Tiere stellen wir Greifvogelstangen und Nistkästen auf und säen Blühstreifen. Unsere kleinen Mitarbeiter halten so die Population von Nagetieren im Gleichgewicht und die Bienen sorgen für die Bestäubung unserer Blüten im Frühling.

Hier arbeiten wir seit über 20 Jahren eng mit dem Bieneninstitut der Goethe Universität Frankfurt zusammen, die über 30 Bienenvölker auf unseren Wiesen verteilen.

Durch Bussard, Falke, Fledermäuse, Marienkäfer, Mauerbienen, Hummeln, Ohrkneifern und vielen mehr, können wir vollständig auf chemischen Pflanzenschutz in unseren Apfelanlagen verzichten, denn sie sind die natürlichen Feinde von Läusen, Mäusen und Raupen von Apfelwickler oder Frostspanner.







# GOLDENES AUS DEM TAUNUS



Unser Apfelwein mit seiner gold-gelben Farbe und dem feinen Geschmack aus Äpfeln und einer Note Speierling ist beliebt bei Jung und Alt. Aus über 60 verschiedenen und vor allem alten Apfelsorten wird unser Apfelwein hergestellt. Die Auswahl der perfekt ausgewogenen Menge an Sorten ist unser Anspruch für eine gleichbleibende Qualität.



Der Apfelwein durchläuft seit Jahren eine geschmackliche, wie auch gesellschaftliche Renaissance. Früher abgetan als „Arme-Leute-Getränk“, im Gaumen als eher herb-sauer wahrgenommen, ist der Apfelwein heutzutage mehr denn je Kult-Getränk, bekömmlich und mild. Junge erfrischende Designs, wie auch spritzige Variationen des Apfelweins erweitern das Angebot.





# HURRA, ES GIBT WAS ZU FEIERN!

Egal zu welchem Anlass - unser Apfelsecco ist der perfekte Begleiter. Hergestellt aus unserem charakteristischen Apfelwein, verfeinert durch Kohlensäure ist er durch seine Frische besonders zum Anstoßen bei Hochzeitsempfängen oder Geburtstagsfeiern beliebt. Der Restzucker sorgt für einen unvergleichlichen Geschmack, das Aroma des Apfels für unverfälschten Fruchtgenuss.

Eine regionale, besondere Alternative zum herkömmlichen Sekt.







# SOMMER, SONNE, SAUERGESPRITZT



Gute Laune, Freunde und eine Flasche Sauergespritzt, mehr braucht es nicht zu einem perfekten Sommerabend. In der handlichen 0,33 Liter Flasche überzeugt unser Apfelwein in seiner wohl beliebtesten Form - nämlich gespritzt mit erfrischendem Taunuswasser.



Mit dem Besten aus über 60 Sorten Äpfeln von unseren heimischen Streuobstwiesen lässt sich das Stöffche nicht nur im Sommer genießen. Auch zur Erntezeit im Herbst, zum Schlittenfahren im Winter oder bei aufkommenden Gefühlen im Frühling ist er ein besonders guter Begleiter. Tradition und Moderne treffen hier in einem Produkt zusammen. Das schlichte und minimalistische Design gefällt nicht nur den Jungen, sondern auch unseren Junggebliebenen.

Egal wann, wie und wo - unser Sauergespritzter bleibt im Gedächtnis. Ein Volltreffer für Auge und Gaumen!





# NUR NATUR PUR



Gibt es etwas besseres als frisch gepressten Apfelsaft? Natürlich nicht!



Komplett naturbelassen und mit sprudelndem Taunuswasser versetzt, ist die Apfelschorle nicht nur erfrischend, sondern auch eine wahre Bombe voller Nährstoffe.

Perfekt nach dem Sport, um seine Reserven wieder aufzufüllen oder einfach nur um den Durst zu löschen.  
Es gibt keine bessere Variante.

Unsere süßesten Äpfel tummeln sich in der 0,33 Liter Flasche und erfreuen sich selbst daran, jeden Gaumen zur Apfelgeschmacksexplosion zu bringen.









# ETWAS GANZ BESONDERES



Blubberwasser, Prickelbrause, Schampus? - Keineswegs! Hier kommt unser Apfelschaumwein.

Neun Monate handgedrehte traditionelle Flaschengärung im Keller hat das exquisite Tröpfchen hinter sich. Grundlage ist unser Apfelwein und das merkt man nach dem ersten Schluck sofort. Eine wahre Apfel-Geschmacksexplosion macht sich im Gaumen breit und hebt sich dadurch von herkömmlichen Sekt hervorragend ab.

Perfekt geeignet um die ganze besonderen Momente mit einem Hauch von Heimat, Handwerk und Tradition zu verfeinern.





# FÜR GÄSTE NUR DAS BESTE..



..und in diesem Fall sind das eindeutig unsere bunten Muntermacher.



Der **Apfelbrand** - Unser hauseigener Apfelbrand, gebrannt aus unserem charakterstarken Apfelwein, durchläuft die Brennblase gleich zweimal. Somit hat das spannende Doppeldestillat mit seinem Alkoholgehalt von 40%vol. einen besonders intensiven Geschmack, mit einem wunderbar warmen und feinen Abgang.

Der **Mirabellenbrand** - Die „heilige Frucht“, wie sie bereits unser Opa nannte, findet in dieser Flasche ihre höchstmögliche Veredelung. Das Doppeldestillat mit seinem Alkoholgehalt von 40 %vol. lässt die Mirabelle in besonders intensiver Form zu deren wohlverdienter Geltung kommen.

Der **Obstbrand** - Nicht nur Zwetschge, Birne, Traube, Apfel, Mirabelle, sondern auch Speierling verleihen unserem Obstbrand seinen unvergleichlich intensiven Obst-Geschmack. Mit einem Alkoholgehalt von 40 %vol. und einem wunderbar warmen und feinen Abgang eignet er sich bestens als Aperitif.







Die **Williams Birne** - Saftige Williamsbirnen aus der Heimat, mit ausgeprägtem typisch mildem, fruchtigem Aroma verleihen dem Williamsbrand mit seinen 40 %vol. seinen vollmundigen Geschmack.

Das **Kussmälchen** - Mit dem Besten aus Erdbeere, schwarzer und roter Johannisbeere, Kirsche und Himbeere versüßt unser Kussmälchen mit seinen 20 %vol. den Gaumen auf wunderbare Art und Weise. Nicht nur das weibliche Publikum hat den 5-Früchte-Likör für sich entdeckt, auch das ein oder andere Zuckermälchen ist auf den Geschmack gekommen.

Der **Ur-Rumpel** - Ein Kräuterlikör, der im wahrsten Sinne des Wortes rumpelt. Mit seinen 51 %vol. lässt er sich bestens entzünden und seine wohltuenden Kräuter entfalten ihr Aroma.



# EIN BLICK ÜBER DEN BEMBELRAND..

..zeigt, dass es noch ganz viele andere Sachen bei uns zu bestaunen gibt. Und das Beste daran ist auch noch, dass man sie kaufen und mitnehmen kann.

Ob Apfelweingläser in groß, klein, bedruckt oder neutral, Bembel in verschiedenen Größen und Motiven.  
Oder ganz verrückt: Handkäse-Seife. Ja richtig, Seife in Handkäse-Form.

Geschenkkörbe kann man sich auch direkt vor Ort zusammenstellen lassen. Wir versuchen Dir deine  
 Wünsche von den Augen abzulesen. Aber besser ist es, Du sagst uns, was du haben willst.

Für die ganz Unentschlossenen gibt's auch Gutscheine für Produkte von uns oder als Verzehr-Gutschein für  
Alt Orschel - der Ebbelwoi-Straußwirtschaft in unserem Hof.

Wann, wo und wie erfährst Du auf der nächsten Seite.







# WILLKOMMEN IN UNSEREM HOFLADEN



Und? Neugierig oder fündig geworden?

Wir hoffen doch und würden uns wahnsinnig darüber freuen, wenn du uns in unserem Hofladen besuchen kommst.



Jeden Freitag von 16.30 bis 18.30 Uhr in der Wiederholtstraße 7, 61440 Oberursel  
oder du machst unter 06171-57013 einen persönlichen Termin aus.



oder unter [kelterei-steden.shop](http://kelterei-steden.shop)

Wir wünschen Dir weiterhin alles Gute und immer einen Schluck Apfelwein im Bembel! Bis bald



*Deine Kelterei Steden*



# WER SUCHET, DER FINDET..



..unser Produkte auch in ausgewählten REWE-Märkten in Oberursel und Umgebung, wie auch bei verschiedenen Getränkemärkten und im Einzelhandel. Und natürlich auch bei unseren Freunden in verschiedenen Gaststätten.



Hier eine Übersicht:



[haendler.kelterei-steden.de](http://haendler.kelterei-steden.de)







# UNSERE EBBELWOI-STRAUßWIRTSCHAFT



Atmosphäre, Wohlgefühl und Gastlichkeit – inmitten der Oberurseler historischen Altstadt. Freut euch auf ein paar entspannte und genussreiche Stunden mit Freunden in unserem überdachten Innenhof bei selbstgekeltertem Apfelwein und herzhaften Gerichten von regionalen Lieferanten und Herstellern.

Seit 1979 hat sich die Straußwirtschaft zu einer kulturell-bedeutsamen Institution im Rhein-Main-Gebiet entwickelt. Mit Darbietungen von namhaften Künstler aus Funk und Fernsehen über regionale Kabarettisten und Theatergruppen könnt Ihr verschiedenste Abendprogramme bei uns in uriger Umgebung erleben. Neben dem alljährlichen Stadtfest, dem Brunnenfest, öffnen sich unsere Tore zudem natürlich auch zu unseren Hoffesten - ganz ohne Programm. Wir freuen uns auf euren Besuch!

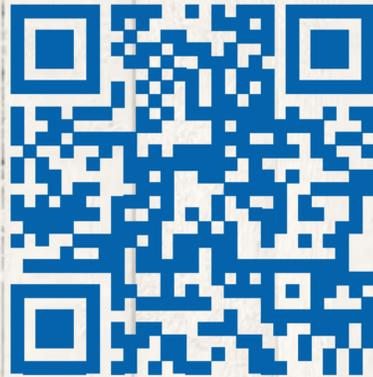
Weitere Infos auf [alt-orschel.de](http://alt-orschel.de)

# SEI IMMER AUF DEM NEUESTEN STAND

Du willst Neues aus der Kelterei und unserer Straußwirtschaft immer als Erstes erfahren?



Kein Problem, folge uns einfach auf Facebook, Instagram oder melde dich für unseren Newsletter an:



[newsletter.kelterei-steden.de](https://newsletter.kelterei-steden.de)











Steden GbR  
Kelterei Steden

Wiederholtstraße 7  
61440 Oberursel

06171-9613080  
[info@kelterei-steden.de](mailto:info@kelterei-steden.de)  
[kelterei-steden.de](http://kelterei-steden.de)



# PREISLISTE 2022

Apfelwein pur , trocken	lose (exkl. Kanister)	1,0 Liter		7,7 %vol.	2,10 Euro
	Flasche	1,0 Liter		7,7 %vol.	3,30 Euro
Apfelsecco, halbtrocken	Flasche	0,75 Liter		7,7 %vol.	9,50 Euro
Apfelwein saurespritzt	Flasche	0,33 Liter		3,9 %vol.	0,99 Euro*
Apfelwein saurespritzt	Kasten	24x 0,33 Liter		3,9 %vol.	20,99 Euro*
Apfelschorle naturtrüb	Flasche	0,33 Liter			0,99 Euro*
Apfelschorle naturtrüb	Kasten	24x 0,33 Liter			20,99 Euro*
Apfelschaumwein, brut	Flasche (limitiert)	0,75 Liter		8,5 %vol.	14,20 Euro
Apfelschaumwein, brut	Magnumflasche (limitiert)	1,5 Liter		8,5 %vol.	35,90 Euro

\*zzgl. Pfand 0,08/3,42 Euro



# UNSERE DESTILLATE

Apfelbrand  
Mirabellenbrand  
Obstbrand  
Williams-Birne  
Kussmäulchen  
Ur-Rumpel



Flasche  
Flasche  
Flasche  
Flasche  
Flasche  
Flasche



0,375 Liter  
0,375 Liter  
0,375 Liter  
0,375 Liter  
0,375 Liter  
0,375 Liter



40 %vol. 17,50 Euro  
40 %vol. 17,50 Euro  
40 %vol. 17,50 Euro  
40 %vol. 17,50 Euro  
20 %vol. 17,50 Euro  
51 %vol. 17,50 Euro

*Kelterei Steden*