

A LA CARTE

A LA

CARTE

RESTAURANTS | WEINE | REZEPTE | HOTELS | REISEN

Mallorca

*Die besten Finca-
Hotels, Bodegas
& Restaurants*

Hotel-Tipps

SÜDTIROL

SCHWÄBISCHE ALB



Heft 6 Juni 2013

Deutschland € 7,-
Luxemburg € 8,20, Italien € 9,50
Belgien € 8,20, Spanien € 9,50
Schweiz SFR 9,80



4 194009 807008



Der Genussladen wurde in der Tradition des Apfelanbaus gestaltet: Apfelsteige und Kisten dienen als Interieur und „Themeninseln“ zur Wissensvermehrung rund um den Apfel.

KOHL – OBSTHOF TROIDNER

GOURMETSÄFTE aus luftigen Höhen

Dass Apfelanbau auf über neunhundert Metern Seehöhe unmöglich sei, wollte Thomas Kohl nicht akzeptieren. Nachdem der umtriebige Reiseunternehmer als erfolgreicher Absolvent der Landwirtschaftsschule beschloss, zu seinem elterlichen Hof zurückzukehren, begann seine Karriere als Bergapfelsaft-Hersteller. Was vor zwanzig Jahren zusammen mit seinem Vater als Experiment begann, hat dem 43-jährigen nunmehr zum erfolgreichsten Gourmetsaft-Produzenten Südtirols hat werden lassen. Er kann eine Vielzahl an Auszeichnungen vorweisen. Auf acht Hektar Land wachsen die Früchte für die reinsortige Gourmetlinie in sechs Geschmacksrichtungen und die Cuvée-Linie Gourmet Plus, die Apfelsäfte mit feinen Früchte-, Beeren- oder Gemüsenoten vereint. Die kleingewachsenen Baumbestände, die ausschließlich zur Saftproduktion dienen, benötigen viel liebevolle Pflege, fast keinen Pflanzenschutz und werden in vollreifem Zustand in bis zu acht Pflückdurchgängen handverlesen geerntet – dabei sind die Schonung der Baumbestände und langsames Wachstum entscheidend für die Qualität der Frucht. Als Bergäpfel dürfen die Früchte bezeichnet werden, die oberhalb von siebenhundert Metern wachsen. Sie verdanken ihr herausragendes

Aroma den kälteren Nächten sowie längerer Sonneneinstrahlung – so harmonisiert das Zusammenspiel von Süße und Säure besonders. Auf den Anbau und den Erhalt der seit dem 18. Jahrhundert in Südtirol beheimateten Sorte Gravensteiner ist Thomas Kohl sehr stolz: „Die Sorte wird heute nur noch in der Schweiz angebaut – der Saft ist leicht erdig, sehr natürlich im Geschmack und dabei spritzig und frisch.“ Der elegante Bergapfelsaft der Sorte Jonagold erhielt im Februar dieses Jahres sogar eine Goldprämierung: Mit der „Goldene Birne“ wird in Österreich der beste unter über 1600 getesteten Saftprodukten ausgezeichnet – ein echter Hauptgewinn! Mit seinem herausragenden Marketing-Konzept und seinem Social-Media-Engagement überzeugte Kohl nicht nur diverse Jurys im In- und Ausland. Seit 2010 kann er sein Unternehmen in einem hochmodernen Showroom und Genussladen für seine köstlichen Tropfen präsentieren und mit der Vertiefung des Wissens über die Äpfel Gourmets begeistern. ■

*Inhaber: Thomas Kohl
Hauptstraße 35
I-39054 Unterinn am Ritten, Südtirol
Telefon: 00 39 / 04 71 / 35 94 42
Telefax: 00 39 / 04 71 / 35 99 42
E-Mail: kohl@kohl.bz.it
Internet: www.kohl.bz.it
Bezugsquellen: direkt ab Hof oder
über H. Wilk GmbH Co. KG
Öffnungszeiten Genussladen:
Montag bis Samstag 8.00 – 18.00 Uhr*



Das Jahr begann glänzend: Im Februar gewann Thomas Kohl mit seinem eleganten Bergapfelsaft, Sorte Jonagold, die „Goldene Birne“. Der Saft harmoniert besonders zu hellem Fleisch, zu Frischkäse und Desserts.

