

# FRIMEO MAGAZIN



VOR ORT 07 MAI 2016

## MILDE SÄURE AUS DEM GANZEN APFEL — DER APFELESSIG DER FAMILIE HÖHL

Es ist Frühling, auf den Streuobstwiesen blühen die Apfelbäume, genau der richtige Zeitpunkt um den Dr. Höhl's Bio-Apfelessig der Familie Höhl zu probieren.



NEUES VON FRIMEO 03 APR 2016

## 10 JAHRE SLOW FOOD MESSE — DER SPIRIT DER SCHNECKE LEBT!

Die 10. Slow Food Messe ist vorbei und hat in unseren Köpfen Spuren hinterlassen. Wieder gab es viel zu entdecken und probieren. Und auch unsere Speisekammern zuhause sind glücklich über die vielen Leckereien, mit denen wir uns eingedeckt haben.



NEUES VON FRIMEO 20 OKT 2015

## WOW! ZWEI GRÜNDE ZUM FEIERN — FRIMEO IST IM ESA BIC AUFGENOMMEN & GEWINNT BEIM ESNC

frimeo ist im Gründerprogramm der Europäischen Weltraumorganisation aufgenommen worden. Darüber hinaus sind wir beim European Satellite Navigation Competition 2015, mit dem 1. Platz beim Regionalpreis Hessen ausgezeichnet worden.



## REGIONALE VIelfALT ENTDECKEN

### KATEGORIEN

NEUES VON FRIMEO

VOR ORT

MARKT

AUFGETISCHT

### ANSPRECHPARTNER

Haben Sie Fragen zu frimeo oder möchten Sie uns mit einem Tipp oder Artikel für das Frimeo-Magazin unterstützen?

**Nezar Mahmoud**  
Marketing & Vertrieb

Tel: +49 6151 4601033  
E-Mail: [frimeo@frimeo.de](mailto:frimeo@frimeo.de)

### FRIMEO SOCIAL MEDIA



### MESSEN



**Slow Food**  
31. März – 3. April 2016  
Messe Stuttgart | Halle 7

### PARTNER



Regionalbauernverband Starkenburg e.V.



## ALLE ARTIKEL



VOR ORT MAI 07 2016

MILDE SÄURE AUS DEM GANZEN APFEL — DER  
APPELESSIG DER FAMILIE HÖHL

Es ist Frühling, auf den Streuobstwiesen blühen die Apfelbäume, genau der richtige Zeitpunkt, um den Dr. Höhl's Bio-Apfelessig der Familie Höhl zu probieren. Deshalb geht es an diesem sonnigen Nachmittag nach Hochstadt/Maintal. In der geselligen Familienküche, der man ansieht, dass hier oft gerne und gut gekocht wird, treffen wir auf Johanna Höhl-Seibel und Johannes Seibel.

Apfelessig ist seit Grossmutter's Zeiten die Wunderwaffe für alle, die sich gesund ernähren und ihrem Körper etwas Gutes tun möchten. Doch was macht einen guten Apfelessig aus und wie kann ich Apfelessig in meinen Alltag bringen? Mit diesen Fragen sind wir bei Johanna Höhl-Seibel genau richtig. Die Höhls sind sozusagen mit Äpfeln aufgewachsen. Bereits seit neun Generationen dreht sich in der Familie alles um die gesunde Frucht. Die Idee für den Apfelessig brachte der Vater Rudolf Höhl in den 60er Jahren von seinen Wanderjahren aus der Schweiz mit und machte den Essig auch hier bei uns beliebt. Seit über 50 Jahren lebt die Familie mit ihrer Leidenschaft für Apfelessig. Die eigene Apfelkellerei, mit einer Tradition die bis ins Jahr 1779

## REGIONALE VIELFALT ENTDECKEN

## KATEGORIEN

NEUES VON FRIMEO

VOR ORT

MARKT

AUFGETISCHT

## ANSPRECHPARTNER

Haben Sie Fragen zu frimeo oder möchten Sie uns mit einem Tipp oder Artikel für das Frimeo-Magazin unterstützen?

**Nezar Mahmoud**

Marketing &amp; Vertrieb

Tel: +49 6151 4601033

E-Mail: frimeo@frimeo.de

## FRIMEO SOCIAL MEDIA



## MESSEN

**Slow Food**31. März – 3. April 2016  
Messe Stuttgart | Halle 7

## PARTNER



Regionalbauernverband Starkenburg e.V.

business  
incubation  
centre

ALLE ARTIKEL



VOR ORT MAI 07 2016

## MILDE SÄURE AUS DEM GANZEN APFEL — DER APFELESSIG DER FAMILIE HÖHL

Es ist Frühling, auf den Streuobstwiesen blühen die Apfelbäume, genau der richtige Zeitpunkt, um den Dr. Höhl's Bio-Apfelessig der Familie Höhl zu probieren. Deshalb geht es an diesem sonnigen Nachmittag nach Hochstadt/Maintal. In der geselligen Familienküche, der man ansieht, dass hier oft gerne und gut gekocht wird, treffen wir auf Johanna Höhl-Seibel und Johannes Seibel.

Apfelessig ist seit Grossmutter's Zeiten die Wunderwaffe für alle, die sich gesund ernähren und ihrem Körper etwas Gutes tun möchten. Doch was macht einen guten Apfelessig aus und wie kann ich Apfelessig in meinen Alltag bringen? Mit diesen Fragen sind wir bei Johanna Höhl-Seibel genau richtig. Die Höhls sind sozusagen mit Äpfeln aufgewachsen. Bereits seit neun Generationen dreht sich in der Familie alles um die gesunde Frucht. Die Idee für den Apfelessig brachte der Vater Rudolf Höhl in den 60er Jahren von seinen Wanderjahren aus der Schweiz mit und machte den Essig auch hier bei uns beliebt. Seit über 50 Jahren lebt die Familie mit ihrer Leidenschaft für Apfelessig. Die eigene Apfelkellerei, mit einer Tradition die bis ins Jahr 1779

### REGIONALE VIELFALT ENTDECKEN

#### KATEGORIEN

NEUES VON FRIMEO

VOR ORT

MARKT

AUFGETISCHT

#### ANSPRECHPARTNER

Haben Sie Fragen zu frimeo oder möchten Sie uns mit einem Tipp oder Artikel für das Frimeo-Magazin unterstützen?

**Nezar Mahmoud**  
Marketing & Vertrieb

Tel: +49 6151 4601033  
E-Mail: frimeo@frimeo.de

#### FRIMEO SOCIAL MEDIA



#### MESSEN



#### Slow Food

31. März – 3. April 2016  
Messe Stuttgart | Halle 7

#### PARTNER



Regionalbauernverband Starkenburg e.V.



business  
incubation  
centre

und machte den Essig auch hier bei uns beliebt. Seit über 50 Jahren lebt die Familie mit ihrer Leidenschaft für Apfelessig. Die eigene Apfelkellerei, mit einer Tradition die bis ins Jahr 1779 reicht, mussten die Höhls vor einigen Jahren verkaufen. Ihrer Liebe zum Apfelessig sind sie jedoch treu geblieben – die alte Familientradition soll weiterleben.

Das besondere an ihrem Bio-Essig ist, wie Johanna Höhl-Seibel erklärt, dass er auf ganz natürliche Weise aus ganzen Äpfeln, mitsamt der Schale, gepresst und kalt vergoren wird. Während dieses Gärprozesses setzt sich der Zucker des Apfelsaftes in Alkohol um und es entsteht Apfelwein. Nun kommen die Essigbakterien hinzu und es folgt die zweite Vergärung. Dabei entsteht aus dem Alkohol des Apfelweines Essig. Bei diesem schonenden Prozess bleiben die ganzen Mineralstoffe des ursprünglichen Apfels erhalten – vor allem das Kalium. Deshalb kann Apfelessig wegen der vielen Mineralien und Spurenelemente, Enzyme und Pektine sozusagen als König unter den Essigen bezeichnet werden. Der fertige Apfelessig hat eine milde, fruchtige Säure von 5%. Die Äpfel für den Bioessig bekommen die Höhls von biozertifizierten Streuobstwiesen aus der Region. Aktuell lassen sie zwar noch produzieren, ihr Ziel ist es aber in Zukunft wieder eine eigene Produktion aufzubauen.

Nach so viel Apfelessig-Theorie holt Johanna Höhl-Seibel noch eine kleine Überraschung aus ihrer Küche. Auf dem Tisch stellt sie kleine Schälchen mit verschiedenen Köstlichkeiten alle mit Dr. Höhl's Bioessig zubereitet. Zu probieren gibt es die hessische Spezialität Handkäs mit Musik und was passt da besser dazu als der leckere Streuobst-Apfelessig? Überraschend lecker sind auch der feine Linsensalat mit der fruchtigen Note und die leckere Salatsoße mit Apfelessig und Honig. Eine gute Basis für das Kochen und für viele Salate ist es, Apfelessig mit einem Teelöffel Honig zu kombinieren – geschmacklich wie ein besonders fruchtiger Balsamico.

Man kann zwischen zwei Sorten wählen, klar oder naturtrüb. Uns hat es vor allem der naturtrübe Apfelessig angetan, der auch mit dem eathealthy Award 2015 ausgezeichnet wurde. Eins ist klar, Höhl's Apfelessig bekommt in Zukunft einen Stammplatz in unserer Küche. Ein kleiner Tipp: für die sommerliche Erfrischung einfach 1 bis 2 Teelöffel Apfelessig mit einem Glas Mineralwasser mischen.

## KURZPROFIL

### DR. HÖHL'S GmbH & Co. KG

#### Kontakt

Dr. Johanna Höhl-Seibel  
Am Weides 55  
63477 Maintal

Tel: +49 6181 4988919

#### Öffnungszeiten:

kein Verkauf vor Ort

#### Produkte

Den extrafeinen Dr. Höhl's BioEss Apfelessig gibt es in den Sorten naturtrüb und klar. Beide Apfelessige werden aus ganzen deutschen Äpfeln aus kontrolliert ökologischem Anbau gebraut. Dr. Höhl's BioEss ist besonders wertvoll, da er ohne schweflige Säure hergestellt wird. Unser klarer Apfelessig als auch unser naturtrüber Apfelessig ist für die vegane Ernährung geeignet.

Dr. Höhl's BioEss Apfelessig verfeinert Speisen und Dressings in der feinen Alltags-Küche. Mit seinen wertvollen Inhaltsstoffen verstoffwechselt Dr. Höhl's BioEss im Körper basisch, was ihn zum idealen Wellness-Apfelessig für die tägliche Essig-Trinkkur macht.

business  
incubation  
centre  
Darmstadt

frimeo is participating in the  
ESA Business Incubation Centre Darmstadt



Investition in Ihre Zukunft  
Investitionen dieses Unternehmens wurden von der  
Europa'sischen Union aus dem Europa'sischen Fonds für  
regionale Entwicklung kofinanziert

## AUSZEICHNUNGEN



Regional Winner Hesse Challenge  
European Satellite Navigation Competition 2015