



# Ökonomisch – Regional – Nachhaltig



Genussbotschafterin Adelgunde Gagel aus Loffeld, Bad Staffelstein, hat auf ihrem Bauernhof einen kleinen Laden. Hier werden regionale Produkte mit Herz und Leidenschaft nach alter Machart hergestellt. Bei ihr dreht sich alles um Genuss.

Egal ob Gelees und Marmeladen nach traditioneller Rezeptur, ihre leckeren Fruchtliköre oder selbstgebrannter Schnaps – alles ist erlaubt, solange es vom eigenen Hof kommt.



## Mispellikör:

Bereits William Shakespeare erwähnte dieses traditionelle Obst in „Romeo und Julia“.



## Walnusslikör:

Köstlich und intensiv aus Walnüssen von heimischen Bäumen.



## Bierlikör:

Ein echter Geheimtipp, der natürlich in Bierfranken nicht fehlen darf – Nur echt aus Loffelder Bier.



## Ökonomisch – Regional – Nachhaltig



Seit 1707 besteht die Schnapsbrennerei Dinkel in Weisbrem, Bad Staffelstein. Die Rohstoffe zur Schnaps- und Brantweinherstellung stammen fast ausschließlich aus eigenem, naturnahem Anbau. Gebrannt wird langsam und vorsichtig. Es wird weder gesüßt noch abgerundet noch aromatisiert – Purer, natürlicher Genuss!



### Kräuterbitter:

Feinwürziger, aromatischer Kräuterbitter – der ideale Verdauungshelfer nach einem feudalen Essen.



### Fränkischer Whisky:

Diese Spezialität wird nach der sorgfältigen Destillation in spanischen Rotweinfässern gelagert. Pro Brand werden nur 400 Flaschen abgefüllt.



### Fränkischer Whiskylikör:

Ein aromatischer, weicher Likör auf Basis von Ottmar Dinkels fränkischem Whisky.



### Fränkischer Gin:

Feine Noten von Wacholder und Kardamom machen den Fränkischen Gin zu einem echten Genuss.