



WALDGOLD Kräuter Likör seit 1897

Aus Böhmen — in 4. Generation

RÖDERMARK in Hessen / ROSSBACH bei ASCH im Egerland (pk). Der Ursprung des WALDGOLD Kräuter Likör liegt in Rossbach bei Asch im Egerland, als 1897 Rita Pförtkes Urgroßvater, Christian Stöss, aus erlesenen Kräutern und Gewürzen einen einzigartigen Likör mit seinem feinherben und vollmundigen Aroma entwickelte.

Die Familienproduktion wurde dann 1945 in Oelsnitz im Vogtland nach der Vertreibung neu aufgebaut und über die sächsischen Grenzen hinaus bekannt. Rita Pförtke, geb. Stöss erlernte den Beruf des Destillateurs und anschließend nahm sie das Studium als Ingenieur für Lebensmittel- und Getränketechnologie auf.

1972 wurde der Familienbetrieb von den DDR Machthabern verstaatlicht und die Familie durfte die Firma nicht weiter führen. Durch die politische Verfolgung der DDR-Organen und die Nicht-Weiterführung der Likörherstellung beantragte sie 1984 die Ausreise nach Westdeutschland (Hessen). Dort wurde die Tradition wieder aufgenommen und Rita Pförtke, geb. Stöss, setzt nach ihrem Vater, Alfred Stöss, die lange Familientradition in vierter Generation erfolgreich fort.

WALDGOLD ist eine Kräuterspezialität, die sich nun über 125 Jahre bewährt hat und auch heute noch nach dem streng geheimen Familienrezept auf dem Destillationswege hergestellt wird.

WALDGOLD steht für hohe Qualität und traditionelles Handwerk und wird nach dem bewährtem Familienrezept im Mazerations- und Destillationsverfahren hergestellt. Es werden nur feinste Kräuter und edle Gewürze aus biologischem Anbau verwendet, wie Zimt, Wachholderbeeren, Fenchel, Pomeranzenschalen ...

Die Herstellung: In der sogenannten Mazeration werden die Kräuter und Gewürze in einer Alkohol-Wasser-Lösung aufgeweicht, um die kostbaren Aromastoffe mit ihren natürlichen Geruchs- und Geschmackseigenschaften zu extrahieren. Anschließend wird die im Alkohol angesetzte Kräuter- und Gewürzmischung im Destillationsverfahren erhitzt. Der Alkohol steigt dampfförmig auf und löst die wertvollen Aromastoffe aus den Kräutern. Durch Abkühlung des Dampfes in Flüssigkeit entsteht das Destillat als Grundstoff für die Herstellung des WALDGOLD Kräuter Likör.

Die verwendeten Kräuter werden bereits einer gründlichen Eingangskontrolle unterzogen und unterliegen auch während der weiteren Produktion einer eingehenden und umfassenden Kontrolle, um eine gleichbleibend hohe Qualität des WALDGOLD Kräuter Likör zu gewährleisten. Diese Art der Brennkunst eines aufwendigen Herstellungsverfahrens und die feine Abstimmung aller Zutaten vollenden so ein Traditions-Produkt, das höchsten Ansprüchen gerecht wird:

Der WALDGOLD Kräuter Likör ist mit 35% vol - ein Gaumenfeuerwerk: Kräuterwürzig, in einer feinen Balance mild süßer Akzente in dezent herber Harmonie und wohligh anhaltendem Abgang.

WALDGOLD KONTAKTDATEN

Rita Pförtke, Dipl.-Ing. (FH), Spirituosen
In der Dreispitze 27 | 63322 Rödermark | DE
Telefon 06074 899796 | Mobil 0151 52579622

info@waldgold-likoer.de
www.waldgold-likoer.de



Rezept mit 2cl WALDGOLD Kräuterlikör
+ Eiswürfel + Limette + Tonic Water,
oder Ginger Ale, oder Orangensaft.

Mehr Rezepte für WALDGOLD als Aperitif,
Digestif oder Longdrink finden Sie hier:
www.waldgold-likoer.de/genuss.html