

# Prost Natur!



## Fruchtsäfte und Apfelwein

Kelterei Gaul & Matthes · Häselweg 1 · 63633 Birstein-Untersotzbach · Telefon 0 60 54/1251 · Fax 6405



Seit nunmehr 50 Jahren steht der Name Gaul & Matthes für Fruchtsäfte und Apfelwein von besonderer Qualität. In dieser Zeit hat es sich auch außerhalb unseres Einzugsgebietes herumgesprochen, dass 'die guten Säfte und der Apfelwein' aus Sotzbach kommen.

Auch nach 50 Jahren ist es immer noch unser oberstes Ziel, unseren Kunden das zu bieten, was sie seit Jahrzehnten gewohnt sind und den neuen Freunden unserer Erzeugnisse das, was ihnen empfohlen wurde. Wir sind sehr stolz, dass jeder Tropfen Apfelwein oder -saft, der unsere Kelterei verlässt, ausschließlich von Äpfeln hiesiger Bäume stammt.

Fast 4.000 Gartenbesitzer und Landwirte aus der Umgebung sorgen mit ihren Apfelleieferungen dafür, dass unsere Lagertanks nie leer werden.

Mit Sotzbacher Apfelwein und -saft trinken Sie nicht nur Erzeugnisse aus der Region, sondern leisten einen wichtigen Beitrag zum Erhalt wertvoller Streuobstwiesen.

Naturpark  
Hessischer  
Spessart

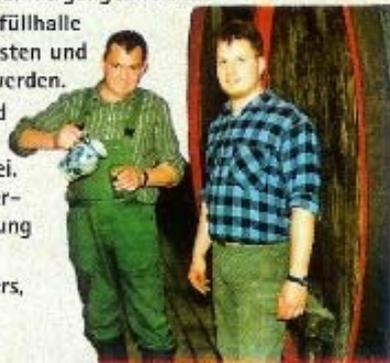
## 50 Jahre Kelterei Gaul & Matthes

- 1947 In der Waschküche des Wohnhauses werden erstmals Äpfel gepresst.
- 1948 Auf einer Wiese neben dem Wohnhaus baut Karl Matthes mit Schwiegervater Heinrich Gaul ein Keltereigebäude mit Keller. In 4 Holzfässern im Keller können insgesamt 9.600 l Apfelwein gelagert werden. Apfelsaft wird in 25 l-Glasballons gelagert. Abgefüllt wird in alle verfügbaren Flaschen in Handarbeit.
- 1960 Anbau eines Presshauses und Erweiterung des Kellers.
- 1961 Apfelsaft wird in neue 2.000 l Aluminium-Tanks eingelagert.
- 1963 Horst Matthes steigt nach absolvierter Lehre in den elterlichen Betrieb ein. Neben Apfelwein und -saft werden erstmals Mischsäfte wie Apfel-Orange abgefüllt.
- 1969 Anbau eines Abfüllraumes - Flaschen werden automatisch in der neuen Reinigungsmaschine gespült und anschließend gefüllt, verschlossen und ohne Etiketten von Hand in Holzkisten eingesetzt.
- 1978 Bau des heutigen Apfelsilos und eines Apfelsaft-Lagerkellers mit 32 Edelstahltanks à 5.500 l Volumen.
- 1980 Holzkisten werden durch Kunststoffkisten ersetzt.
- 1982 Horst Matthes übernimmt die Kelterei. Ein Getränkehandel wird angegliedert.



## Ein Rückblick

- 1982 Rekord-Erntejahr, der Saft von 1.000 Tonnen Äpfeln kann mangels Kapazität nicht eingelagert werden und wird verkauft. Mit 2.000 Tonnen wurde doppelt soviel angeliefert wie in sonstigen Jahren.
- 1984 Eine vollautomatische Presse wird angeschafft.
- 1991 Inbetriebnahme der Fahrzeugwaage. Stundenlange Wartezeiten bei der Apfelanlieferung gehören der Vergangenheit an.
- 1992 Fertigstellung einer Lager- und Abfüllhalle mit Apfelweinkeller. Ca. 15.000 Kästen und 1.000.000 Liter können gelagert werden.
- 1995 Mit Katja Brand, geb. Matthes, und Ehemann Folker arbeitet bereits die vierte Generation in der Kelterei. Der Computer hält Einzug ins Unternehmen und beschleunigt Anlieferung und Abrechnungsvorgang.
- 1997 Der Ur-Ur-Enkel des Firmengründers, Jannis Brand, wird geboren.



# Paradiesisch...

## Fruchtsäfte aus Sotzbach



### Klarer Apfelsaft

Der Klassiker seit 50 Jahren!  
Mit dem feinen Geschmack  
sonnengereifter Äpfel.

### Naturtrüber Apfelsaft

Natur pur! Frisch gepresster Apfelsaft,  
ungefiltert in die Flasche gefüllt.

### Apfel plus Sprudel

Unsere Apfelsaftschorle mit 75 % Apfelsaft  
und 25 % frischem Tafelwasser wird  
nicht aus Konzentrat hergestellt und  
ist besonders an heißen Tagen und  
bei körperlicher Anstrengung  
ein idealer Durstlöcher.

### Apfel-Grapefruit-Saft

Manche mögen's herb!  
Sotzbacher Apfelsaft, verfeinert  
mit dem herb-frischen Geschmack  
der Grapefruit.

### Multivitamin-Saft

Ein Fruchtcocktail aus  
12 Früchten - der Vitamin-  
spender für das ganze Jahr!

### Johannisbeere

Ausschließlich schwarze  
Johannisbeeren aus dem  
Vogelsberg sorgen für  
das klassische Aroma.

### Mandarine

Der bei Jung und Alt  
beliebte Durstlöcher.

### Apfel-Kirsch-Saft

Eine besonders leckere Kombination -  
unbedingt mal probieren!

### Apfel-Orangen-Saft

Seit vielen Jahren schwören  
Kenner auf den Mix der  
beiden beliebtesten  
Fruchtsäfte.



### Süßer Apfelsaft...



ist nur von Mitte September  
bis Dezember erhältlich und  
wird direkt nach dem Pressen  
in die Flasche gefüllt.  
Zur Kelterzeit erhalten Sie bei  
uns auch frischen Apfelmost  
direkt von der Presse  
in Ihr Behältnis  
gefüllt.



### Traubensaft rot oder weiß

Herrlich fruchtig süß  
ist der Geschmack  
unserer Traubensäfte!



### Orangensaft

Nur Orangen der besten  
Anbaugebiete Brasiliens  
geben diesem Saft seine  
fruchtige Note.

### Orange-Maracuja

Dieser Diät-Nektar ohne  
Zuckerzusatz besticht durch  
den exotischen Geschmack  
der 'Maracuja'.

Natürlich ...  
enthalten Sotzbacher  
Fruchtsäfte keinen  
Zuckerzusatz!

## Apfelessig

Hergestellt aus ganzen  
Äpfeln unserer Umgebung  
enthält Apfelessig alle wert-  
vollen Bestandteile zur  
gesunden Nahrungsergänzung,  
Körper- und Schönheitspflege.  
Natürlicher Apfelessig sollte in  
keinem gesundheitsbewussten  
Haushalt fehlen.  
Auch interessante und infor-  
mative Literatur zum Thema  
'Apfelessig' halten wir  
für Sie bereit.

### Sotzbacher Apfelwein, klar

Das Getränk der ersten Stunde in unserem  
Sortiment. Mild und bekömmlich. Pur, süß  
oder sauer gespritzt - immer ein Genuss!

### Naturtrüber Apfelwein

Der spritzig herbe Apfelwein, ungefiltert,  
mit natureigener Kohlensäure direkt vom  
Fass in die Flasche gefüllt.

### Apfelwein vom Fass

Außer in Flaschen füllen wir unseren Apfel-  
wein auch direkt in Ihre mitgebrachten  
Behältnisse, ab 5 Liter. Für Gastronomie und  
Veranstaltungen erhalten Sie Apfelwein im  
19,5l Behälter sowie im 30l und 50l-Keg.

### Gespritzter Apfelwein

Fertig gespritzte Apfelweinschorle mit  
75 % Apfelwein und 25 % Tafelwasser.

## Eis-Tee

'Exotic' und  
'plus Apfel' sind die  
beiden Geschmacks-  
richtungen unserer  
Eistees, jeweils  
mit 30 % Apfelsaft.  
Herrlich erfrischend,  
eiskalt genießen!

