



ESSIGMANUFAKTUR
KALTENTHALER

Essig erleben – Sinne schärfen

EssigErlebnistag in der Essigmanufaktur Kaltenthaler

Worms, 04.04.2009. Am 09. Mai lädt die Essigmanufaktur Kaltenthaler zum Essigerlebnistag ein. Von fruchtigen Balsamessigen über Aperitif bis hin zu feinen Pralinen gibt es außerdem ein reichhaltiges Muttertagskuchenbuffet. Frank Kaltenthaler führt durch seine Manufaktur und macht die Kunst des Essigmachens zu einem Erlebnis. Zwischen 10.00 und 18.00 Uhr gibt es Führungen, Essigproben und Verkostungen.

Pressemitteilung

Holunderblütenessig, Pflaumenbalsamessig oder ein echter Balsamico aus heimischem Traubensaft, der im Holzfass mindestens sechs Jahre Zeit zum Reifen hatte – die Essige der Essigmanufaktur Kaltenthaler sind ein Genuss und ein Erlebnis. „Wir machen Weine aus Leidenschaft“, so Frank Kaltenthaler, „und die sind die beste Grundlage dafür, dass wir unserer zweiten Leidenschaft auch nachgehen können: dem Essigmachen.“

Seit rund 17 Jahren kreiert Kaltenthaler nun schon verschiedenste Essige und seine Kreativität und Experimentierfreude scheint grenzenlos. Variationen von Weinessigen, Obstessigen und mit Blüten oder Kräutern aromatisierte Essige konservieren die üppigen Aromen und Gerüche von Frühling und Sommer.

Beim EssigErlebnistag der Essigmanufaktur erzählt Frank Kaltenthaler von der Geschichte des Essigs und seiner Herstellung und führt seine Besucher in den Gär- und Reifungsraum, wo die Luft voll ist von feinen Essigaromen und die Schätze des Hauses in verschiedensten Holzfässern lagern. Drei Aperitifessige, ein feiner Balsamico sowie handgefertigte Balsamicotrüffel stehen dann zur Verkostung bereit. Wer sich auf die Kunst des Essigtrinkens einlässt, für den wird dieser Tag zu einem ganz besonderen Erlebnis: sinnlich, köstlich und interessant.

Und weil am Sonntag, dem 10. Mai Muttertag ist, gibt es in diesem Jahr ein reichhaltiges Muttertagskuchenbuffet!

Das Weingut Kaltenthaler und die Essigmanufaktur liegen im Wormser Ortsteil Herrnsheim. Das Weingut befindet sich in der Umstellung zum Biobetrieb.

Mehr Informationen zur Essigmanufaktur Kaltenthaler unter www.essig-kaltenthaler.de.

PR-Ansprechpartner: Jutta Haas
Meomix GmbH
Dudostr. 42
67435 Neustadt-Duttweiler
Tel.: 06327 – 96 11 77
Fax: 06327 – 96 11 57
E-Mail: jutta.haas@meomix.de

Weingut und Essigmanufaktur Kaltenthaler
Richard-Knies-Straße 67
67550 Worms
Tel.: 06241 - 51792
Fax: 06241 - 203487
E-Mail: kaltenthaler@t-online.de



ESSIGMANUFAKTUR
KALTENTHALER

EssigErlebnistag in der Essigmanufaktur Kaltenthaler:

Datum: Samstag, 09. Mai 2009

Uhrzeit: 10.00 bis 18.00 Uhr

Führungen: 10.30 Uhr
12.30 Uhr
14.30 Uhr
16.30 Uhr

Führung durch die Manufaktur mit Verkostung von jeweils vier Essigproben.

Dazu gibt es kulinarische Kleinigkeiten und handgefertigte Balsamicotrüffel

Unkostenbeitrag: 5,- Euro/Person (Probierglas inklusive)

Ort: Essigmanufaktur Kaltenthaler
Richard-Knies-Str. 67
67550 Worms Herrnsheim

Tel.: 06241-51792
www.essig-kaltenthaler.de