



G · O · L · L · E · S
MANUFAKTUR
FÜR EDLEN BRAND & FEINEN ESSIG



PRESSE INFORMATION



INHALT

MANUFAKTUR FÜR EDLEN BRAND UND FEINEN ESSIG

04

DIE MANUFAKTUR
für edlen Brand
& feinen Essig

05

PARADIES
aus dem
Alltag

07

BALSAM
auf die
steirische Art

08

**DIE
SCHNAPSIDEE**
seit 1979

10

**FAMILIEN
GESCHICHTE**
drei Generationen

12

ALOIS GÖLLES
Curriculum

14

ERLEBNISTOUR
Gölles erleben

16

EDLE BRÄNDE
starke Werte

17

**KLARE
EDELBRÄNDE**
im Glasballon

20

**FASSGELAGERTE
EDELBRÄNDE**
im Eichenfass

22

XA EDELBRÄNDE
„extra alt“

24

**BITTER
& LIKÖRE**

28

**RAN AN
DEN ESSIG**
Sauer macht lustig

30

DIE KLASSIKER
everybody's darling

31

DIE KREATIVEN
kreativ | fruchtig

33

DIE BALSAMESSIGE
Balsam für die Seele

34

XA TBA
was lange reift,
wird unendlich gut

36

DIE ESSIGGELEES
ideale Speisebegleiter

37

DIE ÖLE
Essig-Öl-
Kombinationen

38

WIR LIEBEN SALAT
Geschleudert, nicht
gerührt!

DIE MANUFAKTUR

FÜR EDLEN BRAND & FEINEN ESSIG

Wenn wir in der Manufaktur Gölles von Essigen und Edelbränden sprechen, dann meinen wir stets 100 % reine Frucht. Dahinter stecken viel Handarbeit, Feingefühl und eine große Portion Leidenschaft. Leidenschaft, die sich in den Augen jedes einzelnen Mitarbeiters widerspiegelt und von uns allen an Sie weitergegeben wird.

BODENSTÄNDIG

Schon Ende der 1950er Jahre wurde von Alois Gölles senior der Grundstein für die heutige Manufaktur gelegt. Damals noch Bauer mit gemischter Landwirtschaft – 3 bis 4 Kühe, eine Handvoll Schweine und ein paar Hühner – begann er als einer der ersten Südoststeirer mit der Kultivierung von Apfelbäumen.

EIN LEBEN IM OBSTGARTEN

Im Laufe der 1960er Jahre wurden die Nutztierenach und nach durch Obstanlagen ersetzt und mit dem Anbau von schwarzen Ribiseln (Johannisbeeren) setzte Alois sen. schließlich auf ein zweites Standbein neben den Äpfeln. Alois Gölles junior wuchs förmlich im Obstgarten auf. Von Kindheitstagen an war er in die Abläufe des elterlichen Betriebes integriert und verdiente schon früh bei der Ribiselernte sein erstes Geld. Damals galt noch der Kurs – 1 Kilo Ribisel ist gleich 1 Schilling.

Mit 14 Jahren stellte dann auch er die Weichen für seinen beruflichen Werdegang, indem er sich dazu entschloss, seine Ausbildung an der HBLA Klosterneuburg zu beginnen. Dort maturierte er im Jahre 1979. Seiner Ausbildung folgten mehrere Wanderjahre, in welchen er unter anderem als Lehrer, Produktionsleiter einer Obstverarbeitung sowie als Techniker von Fruchtsaftanlagen arbeitete. Eines hatten all diese Jahre gemeinsam: die Liebe und die Nähe zum Obst als natürlicher und faszinierender Rohstoff. Schon 1979 begann er das Obst des elterlichen Betriebes weiterzuveredeln – anfangs zu Fruchtwein und Saft und später eben auch zu Edelbrand.

DAS STREBEN NACH DEM BESSEREN

In einer Zeit, in welcher die Devise noch lautete: „Das beste Obst wird gegessen, die zweite Wahl zu Saft gepresst und alles, was dann noch übrig bleibt, zu Schnaps gebrannt“, schlug er einen anderen Weg ein. „Ich wollte den besten Schnaps brennen, daher war es naheliegend, dafür auch das beste Obst zu verwenden.“ Eine Idee, die bis heute das Handeln im Betrieb bestimmt – das ständige Streben nach dem Besseren.



*»Ich wollte den besten Schnaps brennen, daher war es naheliegend, dafür auch das **BESTE OBST** zu verwenden.«*

- Alois Gölles

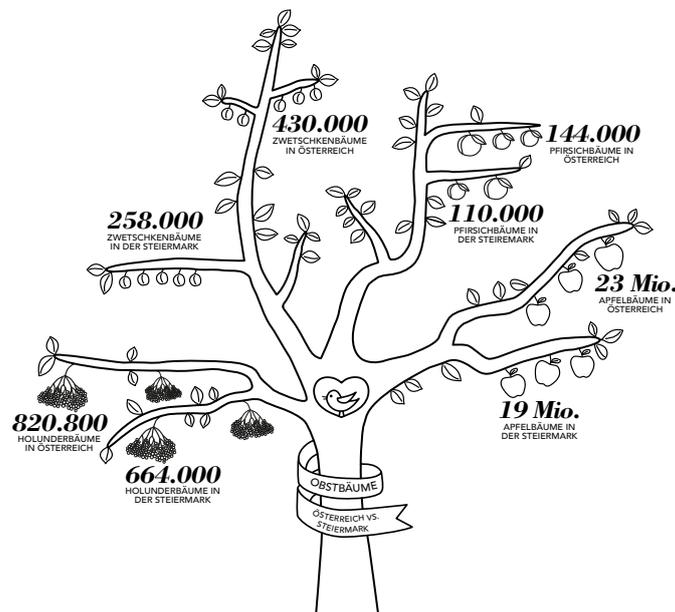
HERZLICH WILLKOMMEN IM PARADIES

AUS DEM ALLTAG

Hier gedeihen Äpfel, Zwetschken, Birnen, Quitten & Co prächtig. In der Region rund um die legendäre Riegersburg kann man aus dem Vollen schöpfen, denn die Natur zeigt sich hier von ihrer schönsten und fruchtbarsten Seite. Wenn wir auf unseren Hof treten, sehen wir vor allem eines: Obstbäume. Und wer unsere Manufaktur in Riegersburg besucht, durchquert auf dem Weg dahin Österreichs größtes Obstbaugebiet, das südoststeirische Vulkanland.

REIN DAS BESTE FÜR URSPRÜNGLICHEN GESCHMACK

In unserem Betrieb haben vor allem die alten, fast vergessenen Obstsorten einen hohen Stellenwert. Im Gegensatz zum heute üblichen Tafelobst ergeben die alten Sorten oftmals vielschichtigere und interessantere Edelbrände und Essige. Die kleinen, optisch für die großen Supermarktketten nicht ganz einwandfreien Maschansker-Äpfel sind für uns besonders wertvoll. Fehlt ihnen zwar die vom Handel gewünschte gleichmäßig knallrote Farbe, überzeugen sie uns doch mit ihrem unglaublich feinen Aroma. Hirschbirnen und Saubirnen, die wegen ihres herben Geschmacks schon in den 1980er Jahren kaum noch gehandelt wurden, ergeben heute einen erstklassigen Schnaps und sind auch im Essig wiederzufinden. Die Kriecherln, bei denen sich das Fruchtfleisch nur schwer von den Kernen trennen lässt, kommen als Tafelobst erst gar nicht auf den Tisch. Dass sich jedoch aus derart unbeachteten Sorten besonders wertvolle Brände und Essige herstellen lassen, sieht man in vielen unserer Produkte.



OBSTBÄUME STEIERMARK/ÖSTERREICH IM VERGLEICH



VON BLAUEN BAUMKRONEN

Ende Juli, wenn die heißeste Zeit des Jahres angebrochen ist und die Baumkronen blau zu leuchten beginnen, steht bei uns am Hof die Zwetschkenernte an. Jedes Jahr tummelt sich unsere versammelte Mannschaft im Obstgarten, um gemeinsam Zwetschken, Kriecherln, Maschansker und Saubirnen einzusammeln. Kaum verwunderlich, dass bei dieser herrlichen Vielfalt an Früchten auch die eine oder andere in unserem Mund verschwindet. Eine kräftige Portion Handarbeit und jede Menge Durchhaltevermögen stecken hinter jeder Obsternte, die sich meist von Mai bis Oktober durchzieht. Zahlreiche langjährige Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen hal-

„VIELE VON UNS GEHÖREN FAST SCHON ZUM INVENTAR“

fen unsere Manufaktur zu dem zu machen, was sie heute ist. Seit den frühen 1990er Jahren wuchs unser Team auf mittlerweile stattliche 20 Personen an. Für uns besonders erfreulich ist, dass viele schon seit weit mehr als einem Jahrzehnt bei uns beschäftigt sind.

Luise – die Dienstälteste – ist sogar bereits seit 1995 ein wichtiger Teil unserer Mannschaft.

Langfristige Zusammenarbeit und ein freundliches, wertschätzendes Arbeitsklima tragen mit Sicherheit maßgeblich zur positiven Weiterentwicklung unseres Betriebes bei.

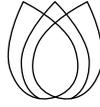
QUALITÄTSKONTROLLE:

WIR GEBEN ALLE UNSEREN SENF DAZU!

Kaum eine andere Sache wird in unserem Betrieb so hochgehalten wie das ständige Streben nach Verbesserung. Es beginnt bei der sorgfältigen Kontrolle der Früchte im Obstgarten und beim Einmaischen, geht über einwandfreie Verarbeitung in der Produktion und endet bei der freundlichen Weitergabe unserer Produktkenntnis an Sie, die Genießer. Viele Mitarbeiter begleiten das Obst in den verschiedensten Lebensstadien, die meisten sind in der Ernte und der Verarbeitung hautnah dabei. Auch regelmäßiges Verkosten ist ein wichtiger Teil des Produktionsprozesses. Dadurch kennt jeder im Team die Produkte, die bei uns im Laden stehen, und gibt seine persönlichen Geschmackserfahrungen und Tipps guten Gewissens an Sie weiter.

Überzeugen Sie sich selbst und begeben Sie sich auf eine kulinarische Expedition durch unsere Manufaktur.





BALSAM
EXKLUSIV

BALSAMICO

AUF DIE STEIRISCHE ART

BALSAM FÜR DIE SEELE

Getrieben von dem Wunsch, Essig zu erzeugen, welcher nicht durch Säure, sondern vielmehr durch frucht-typischen Geschmack und milde Würze überzeugt, begann im Verlauf der 1980er Jahre die Essigproduktion im Hause Gölles immer fester Fuß zu fassen. Nach Besuchen in verschiedenen Acetaias rund um Modena wuchs in Alois Gölles immer mehr der Drang, auch dieser Form der Obstveredelung eine Chance zu geben.

1984 wurde schließlich mit dem Apfel Balsamessig der Grundstein für die Essigherstellung gelegt. Acht Jahre im Eichenfass gelagert, geprägt durch wundervoll harmonische Apfelaromen, gepaart mit reifen Fassnoten steht er den besten italienischen Balsamici in Geschmack und Charme um nichts nach.

»Im Jahr 1984 nahm ich mit dem Apfel Balsamessig an einer bedeutenden Verkostung teil und zu meinem Erstaunen wurde er für außergewöhnlich gut befunden.«
- Alois Gölles

15 Jahre lang gab es Apfel Balsamessig nur von Gölles, ehe Mitbewerber ihr Glück damit versuchten. Nach diesem Erfolg stieg die Motivation stetig an, und er begann viele der heimischen Obstsorten zu Balsam- und Fruchtessigen zu vergären.



ANGEFANGEN HAT ALLES MIT EINER IDEE

...EINER WAHREN SCHNAPSIDEE, UM GENAU ZU SEIN.

Seit 1979 geben wir uns dieser mit Leib und Seele hin und überlassen dabei nichts dem Zufall. Nur das beste, sauberste und reifste Obst findet den Weg in unsere Brennkessel. Frei von Zusatzstoffen wie Zucker, Aroma- oder Farbstoffen destillieren wir nach dem traditionellen Doppelbrennverfahren in wertvollen Kupferkesseln.

Von Juli bis November wird in unserer Brennerei auf Hochtouren gearbeitet, denn das frische, vollreife Obst muss schnellstmöglich weiterverarbeitet werden, damit die Qualität erhalten bleibt. Erst einmal gewaschen und aussortiert, kann es gemaischt und von Rispfen, Dolden oder Steinen befreit werden.

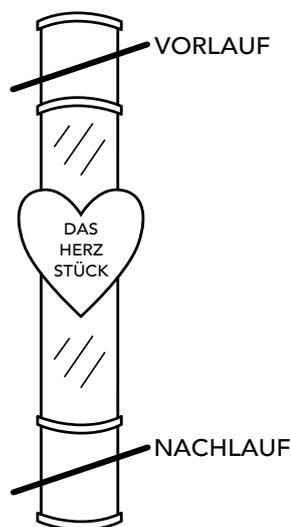
Für den nächsten Schritt werden die zerkleinerten Früchte zur Gärung, bei 17 – 19 °C, in große Edelstahltanks befördert. Der natürliche Fruchtzucker wandelt sich in ein bis zwei Wochen in Alkohol um. Ist dieser Prozess abgeschlossen, wird die Maische in Kupferkesseln zuerst zum Rau- und danach zum Feinbrand destilliert.



VIEL HERZBLUT FÜR DAS HERZSTÜCK

Wenn wir brennen, dann richtig!

Für uns ist das Doppeltbrennen eine Tradition, die wir bis heute beibehalten haben. Es verschlingt viel Zeit, macht mehr Arbeit und benötigt wesentlich mehr Energie als das einfache Brennverfahren, aber das ist es uns wert. Damit Rau- und Feinbrand unermüdlich laufen können, verbringen unsere Schnapsbrenner die Sommer- und Herbstmonate fast ausschließlich vor ihren Kupferkesseln. Langsam und behutsam lautet die Devise beim Abtrennen des Vorlaufs und des Nachlaufs, damit möglichst viel vom Wertvollsten – dem Herzstück – übrig bleibt.



GLASKLAR ODER FASSBRAUN?

Das Herzstück ist glasklar, wenn es mit etwa 70 % Vol. aus dem Brennkessel fließt. Legen wir es anschließend zur Reifung in Glasballons oder Edelstahlbehälter, behält es seine ursprüngliche, helle Farbe.

Entscheiden wir uns jedoch für eine Lagerung im Eichenfass, nimmt das Destillat über die Jahre eine tiefbraune, an Bernstein erinnernde Farbe an. Das Eichenfass verleiht dem Brand neben seiner ansprechenden Farbe auch einen feinen Geschmack nach Vanille, Holz und Röstaromen und eine unvergleichliche Weichheit im Abgang.

DRUM PRÜFE, WER SICH EWIG BINDET

Nichts bekommt einem hochprozentigen Edelbrand am Ende seiner Lagerung besser als frisches Gebirgsquellwasser. Wir sprechen von der bildlichen „Vermählung“, wenn wir unsere Brände nach ausreichender Lagerperiode auf Trinkstärke (40 bis 43 % Vol.) einstellen.

UNSER OBST – ZUR GÄNZE VERARBEITET

Das Einmaischen ist einer der ersten Schritte, die das vollreife, saubere Obst in unserem Betrieb durchwandert. Dabei werden die Früchte zerkleinert und im Falle der Kirschen, Marillen, Pfirsiche und Zwetschken von ihren Steinen befreit. Während das Fruchtfleisch den Weg in die Gärtanks findet, erwartet die Kerne ein anderes Schicksal. Für mehrere Wochen werden sie von der Sonne getrocknet, um anschließend zur Energiegewinnung in der Hackschnitzelheizung genutzt zu werden. Die Abfälle der Brennerei – auch Schlempe genannt – werden als natürliches Düngemittel auf Feldern und in Obstanlagen ausgebracht.

GÖLLES-TRINKKULTUR

Die Regeln fürs Schnapstrinken liegen klar auf der Hand, aber ein wertvoller Tropfen Edelbrand führt erst mit dem richtigen Glas zum wahren Genuss. Der hohe Stiel verleiht dem Edelbrandglas große Eleganz, im tulpenförmigen Kelch kann sich der Duft optimal entfalten. Der Klang beim Zuprosten hebt die Stimmung und manch Trinkspruch vollendet die Feierlichkeit.

»Ganz zum Wohle der Gemeinschaft«

»Das Geräusch des Korkens erinnert mich an das Hochgehen des Vorhangs bei einer Premiere, denn nur Gott allein weiß, was uns da erwartet.« - François Mauriac



FAMILIEN GESCHICHTE

GÖLLES IN DER DRITTEN GENERATION

Unser kleiner Betrieb (10 ha) ist seit drei Generationen im Familienbesitz. Im Zuge der gemischten Bewirtschaftung hielten wir einige Hühner, Schweine, Kühe, bearbeiteten Äcker, Wiesen sowie den Wein- und Obstgarten.

Alois Gölles Senior begann 1958 den Betrieb umzustrukturieren und allmählich den bis dahin unbedeutenden Obstanbau zum Haupterwerb zu machen. In den 60er und 70er Jahren konnte eine Familie auch gut davon leben.

Auf dem sonnenreichen Südosthang, an dem sich heute die Schnapsbrennerei & Essigmanufaktur Gölles befindet, wurden die ersten Apfelgärten bereits in den 50er-Jahren des letzten Jahrhunderts angelegt. Die Spezialisierung auf die Verfertigung edler Destillate erfolgte 1979, und seit Mitte der 80er-Jahre steht der Name Gölles auch für feine, rein aus der Frucht gewonnene Essige.

Bereits in dritter Generation betreibt Alois Gölles den Obstbau in Riegersburg. Unmittelbar nach dem Abschluss seiner fundierten Ausbildung an der Höheren Bundeslehranstalt für Wein und Obstbau in Klosterneuburg ging er an die Veredelung der Äpfel, Birnen, Zwetschken und Pfirsiche seines Vaters. So destillierte er bereits im Jahre 1979 seine ersten Edelbrände und kurz darauf, im Jahre 1984 legte er den Grundstein für seine einzigartige Manufaktur für feinen Essig.

Gleich auf Anhieb gelang ihm ein großer Wurf: Der Apfel-Balsamessig - ein weltweites Unikat (Balsamessig wurde zuvor nur aus Trauben erzeugt) welches erst 1999, also 15 Jahre später, erstmals kopiert wurde. Heute sind es an die zwanzig verschiedene Edelbrände und ebenso viele Essige welche immer wieder höchste Anerkennung und Auszeichnungen in der Fachpresse bekommen.

Als einer der Pioniere der österreichischen Feinkostszene war er auch einer der ersten, welche die Tore ihrer Manufaktur geöffnet haben. Seine „Gläserne Manufaktur“ gibt es bereits seit 1993. In dritter Generation beschäftigen sich nun die Söhne David, Christoph und Johannes mit der Erzeugung von Gin, Whiskey und Rum. Im Jahre 2015 wurde die Manufaktur erweitert und neu gestaltet: ein Refugium für alle, die mehr über edlen Brand und feinen Essig erfahren wollen.



FAMILIE GÖLLES

Alois, Herta, Christoph, Julianne, Johannes und David Gölles

ALOIS GÖLLES

CURRICULUM



1974 – 1979 Besuch der Höheren Bundeslehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau in Klosterneuburg mit Ausbildung für Weinbau, Önologie, Obstbau und Obstverarbeitung

1979 Beginn der Edelbranderzeugung im elterlichen Betrieb, als „Hobby“ im Rahmen einer bäuerlichen Abfindungsbrennerei

1982 Betriebspraktika in Italien (Land- und Forstwirtschaftliches Versuchszentrum Laimburg) und in der Schweiz (Eidgenössische Forschungsanstalt Wädenswil)

1984 Weltweit erste Herstellung eines Balsamesigs aus Äpfeln. Bis dahin wurde Balsamico immer nur aus Traubenmost gewonnen. Bis 1999 blieb der Apfel Balsamessig unkopiert.

1984 Erstmalige Verwendung des Wortes Balsam im Zusammenhang mit Essig im deutschen Sprachraum

Weltnovität: Erstmalige Erzeugung des Balsam Apfel Essigs, erst 15 Jahre später, also 1999, haben Mitbewerber ein ähnliches Produkt aus Äpfeln hergestellt



1986 Nachdem alle Kontingente für die Abfindungsbrennerei erschöpft waren, entstand aus dem Hobby ein Gewerbe, aus der bäuerlichen Erzeugung eine kleine Manufaktur für edlen Brand und feinen Essig

1986 Goldenes Händchen: Die markanten, bis heute bewährten GÖLLES Etiketten wurden kreiert und erstmals verwendet



1987 Erstmalige Verwendung der Produktbezeichnungen „Alte Zwetschke“ und „Alter Apfel“. Die damals übliche frankophile Namensgebung wurde eingedeutscht

1987 – 1995 Ausbau der Sortenvielfalt: Auspflanzung von Holunder, Williamsbirnen, Hauszwetschken, Kriecherl, Maschanser Äpfeln und Vogelbeeren

1990 Errichtung einer neuen Brennereianlage nach modernsten technologischen Standards im traditionellen Doppelten Brennverfahren (Rauh – und Feinbrand)

- 1993** Umgestaltung des Betriebes in eine „Gläserne Fabrik“. Durch den neuen Verkaufsraum genießt man den Einblick in die Destillerie sowie das ebenfalls neue Destillatlager im Gewölbekeller
- 1994** Beginn intensiver Forschungen auf dem Gebiet der Fruchtesseige
- 1996** Einführung der „Kreativ-Essiglinie“: neben den klassischen Essigen und Balsamessigen gibt es nun auch Fruchtesseige
- 1996** Ausbau und Erweiterung der Essigmanufaktur, Errichtung eines neuen Gär- und Lagerkellers
- 1997** Der Essigzerstäuber, wird erstmals ins Leben gerufen
- 1998** Die Essiglager platzen aus allen Nähten, Lagerung der Essige im Freien
- 1999** Neubau eines Fasskellers für die Essiglagerung, mit einer Gesamtkapazität von ca. 1400 Barriques, einer der größten in Österreich



- 2001** Der Steirischer Lucullus, der erste österreichische Kulinarikpreis für regionale Feinkostspezialitäten, wurde durch Alois Göllles aus der Taufe gehoben und von 2001-2006 gestiftet, organisiert und durchgeführt
- 2003** Einzigartig: Erzeugung von Tomatenessig direkt aus frischen Tomaten
- 2003** Die ersten Whiskeys werden destilliert, gelangen aber erst 2016 auf den Markt

- 2004** XA (Extra Alt), erlesene und lang gereifte Privatreserven von Edelbränden und Balsam Essig (mindestens 20-jährig) werden erstmals in die Flasche gebracht
- 2006** In Kooperation mit Josef Zotter entsteht aus frisch gerösteten Kakaobohnen Schokoladengeist und Schokoladelikör. Für den Ansatz verwenden wir Rum aus eigener Erzeugung. Teile davon wanderten in die Fässer und veredeln als alte Reserven noch heute unseren Ron Johan Rum.
- 2007** Erstmalige Produktion von Essig-Gelees, Produktinnovation auf dem Geleesektor
- 2009** Eröffnung des Genusshotels Riegersburg, ein Refugium für Genussreisende im Steirischen Vulkanland
- 2014** Launch des neuen Edelbitter aus schwarzen Nüssen, Kräutern und Wurzeln
- 2014** Neu: Spargelessig aus weißem und grünem Spargel
- 2014** Jubiläumsjahr: 30 Jahre Balsam Apfel Essig
- 2015** Eröffnung der neuen Göllles Erlebniswelt für edlen Brand & feinen Essig am 27. September 2015



- 2018** David Göllles und seine Partnerin Katharina Fleck errichten 5km vom Stammbetrieb entfernt ihr „house of whiskey, gin & rum“ und eröffnen dieses 2019
- 2021** Zitronenwürze, die belebende Kreation aus frisch gepressten Zitronensaft und Weißen Balsamessig wird erstmals vorgestellt
- 2024** Jubiläum: 40 Jahre Apfelbalsamessig



ERLEBEN SIE DIE MANUFAKTUR

FÜR EDLEN BRAND & FEINEN ESSIG

Im Jahr 1990 zur gläsernen Manufaktur ausgebaut und 2015 großzügig erneuert. Mit der Erweiterung der Manufaktur wurden nicht nur Produktions- und Lagerräume ausgebaut, sondern auch eine neue Ausstellung und Erlebnistour eröffnet.

Ziel ist es, den Besuchern auf einfache Art und Weise zu zeigen, woher die Lebensmittel kommen und wie sie erzeugt werden. Auf fünf Stationen verspricht die neu gestaltete Tour Erlebnis und Genuss. Die Besucher und Besucherinnen erfahren auf eigene Faust mehr über die Entstehung des Familienunternehmens, die Menschen dahinter, den Umgang mit den Ressourcen und die Wertschöpfung der Produkte.

Die Erlebnistour startet im Obstgarten-Kino und lässt hier tief in die Welt von Gölles eintauchen. Interaktiv und informativ ist der **(1) Obstgarten** aufgebaut, mit jeder Menge interessanter Stationen. Im Anschluss zeigt der **(2) Maischeplatz** wie das Obst weiterverarbeitet wird.

Beim Durchwandern des größten **(3) Essigfasskellers** Österreichs werden schließlich alle Geschmacksnerven aktiviert und können im **(4) Sinnestunnel** auf die Probe gestellt werden. Vom Duft der Vogelbeere bis zum Geschmack eines 8-jährigen Balsamessigs - an den Verkostungs- und Riechstationen ist bestimmt für jeden etwas dabei. In der **(5) Schnapsbrennerei** ziehen die kupfernen Brennkessel alle Blicke auf sich, denn hier erfahren Besucher und Besucherinnen wie das traditionelle Doppelbrennverfahren funktioniert. Direkt nebenan befindet sich der nostalgische Schnapskeller, in dem unsere edlen Brände über Jahre in Glasballons und Eichenfässern ruhen.

Zum Abschluss darf der Tag bei der Edelbrand- und Likörverkostung an der Schnapsbar gemütlich ausklingen.

ERLEBNISTOUR

Entdecken Sie die Manufaktur für edlen Brand & feinen Essig auf eigene Faust!

- Start der Tour im „**Obstgarten-Kino**“
- Besichtigung des größten **Essigfasskellers** Österreichs
- **Sinnestunnel**
Verkosten, Hören, Sehen, Riechen, Fühlen
- Besichtigung der **Schnapsbrennerei**
- **Edelbrand- und Likörverkostung** an der Schnapsbar

Erlebnistour	Preis/Person
Erwachsene (ab 18 Jahren)	€ 9,50
Kinder / Jugendliche von 10 - 17 Jahren*	€ 5,00
Kinder unter 10 Jahren*/ RollstuhlfahrerInnen/ Menschen mit Behinderung**	Frei

* ohne Edelbrand- und Likörverkostung **nur mit gültigem Ausweis

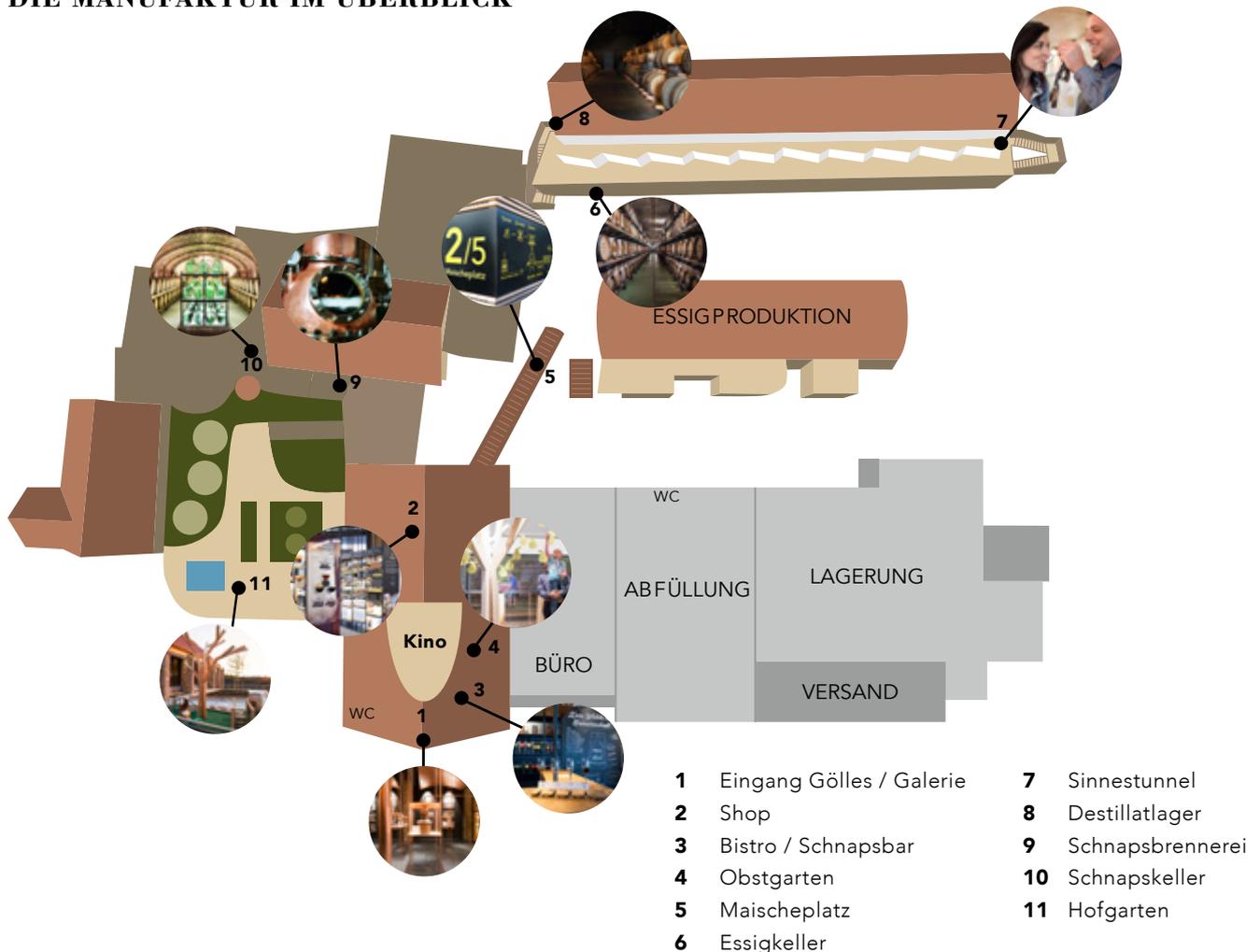
Mit der Genusscard erhalten Sie die Tour (lt. Öffnungszeiten) kostenlos.

Empfohlene Aufenthaltsdauer: 1,5 Stunden

Reservierung

+43 3153 7555
reservierung@goelles.at
www.goelles.at

DIE MANUFAKTUR IM ÜBERBLICK



EDLE BRÄNDE

STARKE WERTE

Seit 1979 findet nur das beste, sauberste und reifste Obst den Weg in unsere Brennkessel. Frei von Zusatzstoffen wie Zucker, Aroma- oder Farbstoffen destillieren wir nach dem traditionellen Doppelbrennverfahren in wertvollen Kupferkesseln.

Von Juli bis November wird in unserer Brennerei auf Hochtouren gearbeitet, denn das frische, vollreife Obst muss schnellstmöglich weiterverarbeitet werden, damit die Qualität erhalten bleibt. Erst einmal gewaschen und aussortiert, kann es gemischt und von Rispen, Dolden oder Steinen befreit werden. Für den nächsten Schritt werden die zerkleinerten Früchte zur Gärung, bei 17 – 19 °C, in große Edelstahltanks befördert. Der natürliche Fruchtzucker wandelt sich in ein bis zwei Wochen in Alkohol um. Ist dieser Prozess abgeschlossen, wird die Maische in Kupferkesseln zuerst zum Rau- und danach zum Feinbrand destilliert.





DIE KLAREN

2 JAHRE IM GLASBALLON

Im Glasballon gönnen wir den Bränden die Ruhe und Zeit, die sie brauchen um zu wahren Quintessenzen heranzureifen. Im Edelstahl oder Glasballons für 2-3 Jahre gelagert, behalten die klaren Brände ihr einzigartiges, fruchtiges Aroma.

SAUBIRNE | DIE 43% VOL.

Früher auf Grund des hohen Gehalts an Bitterstoffen meist nur als Futter für die Schweine verwendet, fand diese alte Vorarlberger Birnensorte als Subira schon vor Jahren den Weg ins Edelbrandglas. In unseren eigenen Obstgärten kultiviert, ist sie ein Paradebeispiel für einen lebendigen, fruchtigen Birnenbrand mit eleganter Aromatik. **Fazit: Saugut.**

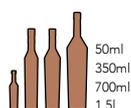


QUITTE | DIE 43% VOL.

Die Quitte im Kleiderschrank war das Parfum der armen Leute. Die ätherischen Öle in der Schale der Frucht betören mit feinen Honignoten und dem Duft reifer Zitrusfrüchte. Auch im Schnapsglas verführt sie mit ihrem unglaublich breiten Aromen- und Geschmacksspektrum. Frisch-fruchtig, herb-würzig, vollreif und vollmundig – eine Quitte, bitte.



SORTIMENT



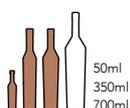
ERNTZEIT



AUSBEUTE



SORTIMENT



ERNTZEIT



AUSBEUTE



HIRSCHBIRNE | DIE 43% VOL.

Hiascht: Herbst, Jahreszeit

Kein majestätischer Waldbewohner, sondern vielmehr unsere liebste Jahreszeit ist Namensgeber für diesen typischen Fruchtbrand. Kräftige Wiesenaromen gepaart mit erdigen Fruchttönen machen diese steirische Mostbirne zu einem idealen Rohstoff für heimische Edelbrenner. Vor allem im Pöllauer Tal erfreut sich diese traditionsreiche Birnensorte noch bis heute großer Beliebtheit.

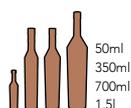


WILLIAMS | DIE 43% VOL.

Es hat schon einen Grund, warum beinahe kein Edelbrenner auf die Verarbeitung der Williams-Christbirne verzichten möchte. Sie bezaubert schon am Baum mit ihrer saftigen Süße und überzeugt im Destillat mit ihrer vollmundigen Fruchtigkeit. Wie kaum eine andere Obstsorte schafft es die vollreife Williams, ihren umglaublichen Fruchtgenuss in klarer und deutlicher Form direkt ins Edelbrandglas zu transportieren.



SORTIMENT



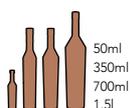
ERNTZEIT



AUSBEUTE



SORTIMENT



ERNTZEIT



AUSBEUTE

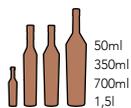


MASCHANSKER | DER 43% VOL.

In der Steiermark war er der Apfel der Nachkriegszeit. Jeder Bauernhof hatte zumindest ein, zwei Bäume auf den eigenen Streuobstwiesen ausgepflanzt. Heute wird er von großen Handelsketten leider als optisch nicht supermarktauglich angesehen und verschwand in den letzten Jahrzehnten immer weiter aus dem Fokus der Obstbauern. Für uns umso mehr ein Grund, diese traditionsreiche Sorte wieder in den eigenen Gärten zu kultivieren und zu einem herrlich milden, aromatischen Fruchtbrand zu veredeln.



Sortiment



Erntezeit



Ausbeute

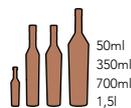


MARILLE | DIE 43% VOL.

Weiche Rundungen, rote Wangen, ein betörender Duft und ein besonders fruchtiger Geschmack sind ihr Markenzeichen. Die Sorte „Ungarische Beste“, auch bekannt als „Wachauer Marille“ oder „Klosterneuburger Marille“, liefert die Grundlage für diesen einzigartigen Edelbrand. Wie kaum ein anderes Destillat schmeichelt sie Nase und Gaumen und überzeugt mit ihrer typischen Fruchtnote und ihrem vollmundigen Aroma.



Sortiment



Erntezeit



Ausbeute

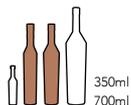


GESSLBERGER | DER 40% VOL.

Der Gesslerberger, der Klassiker unter den Edelbränden, liebt den Mix aus Äpfeln, Birnen und Quitten. Mit seinem herb-fruchtigen Duft und seiner breiten Geschmacksvielfalt hinterlässt er am Gaumen stets einen bleibenden feinen und subtilen Eindruck.



SORTIMENT



ERNTENZEIT



AUSBEUTE

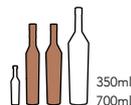


PFIRSICH | DER 43% VOL.

Dem Pfirsich fällt in der Reihe der Edelbrände oft die undankbare Rolle des kleinen Bruders der Marille zu – zu Unrecht. Schafft er es doch mit seiner sanften und eleganten Fruchtnote, immer ein Stück Sommer ins Schnapsglas zu zaubern.



SORTIMENT



ERNTENZEIT



AUSBEUTE

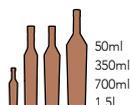


KRIECHERL | DAS 43% VOL.

Tiefblau und kugelrund strahlen die Kriecherln im Hochsommer von den dicht behangenen Bäumen. Der wilde Bruder der klassischen Hauszwetschke, eng verwandt mit Ringlotten und Mirabellen, überzeugt schon als Obst mit seinem intensiven Fruchtroma. Im Edelbrand kommen herrliche Zwetschkenaromen ummantelt von einem feinen Hauch delikater Bittermandeln zur Geltung. Unbändiger Fruchtgenuss.



SORTIMENT



ERNTENZEIT



AUSBEUTE

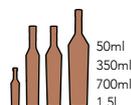


HERZKIRSCHEN | DIE 43% VOL.

Tiefrot, saftig, süß. Die Herzkirsche, der wahrscheinlich aromatischste Vertreter aus der Familie der Kirschen, liegt diesem feinen Edelbrand zu Grunde. Wirkt sie in der Nase noch etwas filigran oder gar schüchtern, trumpft sie doch schon beim ersten Schluck mit vollem Fruchtgenuss auf. Ihre tiefen, warmen und würzigen Noten bringen Liebhaber zum Schwärmen.



SORTIMENT



ERNTENZEIT



AUSBEUTE





BROMBEERE | DIE 43% VOL.

Die Brombeere steht als kleine Schwester der Himbeere oftmals nur in deren Schatten. Wahre Genießer erkennen jedoch rasch, dass man ihr damit unrecht tut. Sie überzeugt mit einzigartigen Waldaromen in der Nase und unglaublich vielschichtiger Kraft am Gaumen. Ihr feinfruchtiger Abgang und ihre lang anhaltende Komplexität bezaubern mit jedem Schluck aufs Neue.

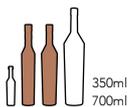


HOLLER | DER 43% VOL.

Die Volksmedizin zieht ihren Hut nicht nur vor dem Holunderstrauch, sondern auch vor dem Hollerbrand. Aus den tiefschwarzen Beeren destilliert sind sein Geschmack und Aroma einzigartig, seine verspielte Würzigkeit und herbe Mineralik kaum zu übertreffen. Unglaublich vielschichtig zaubert er stets ein neues Geschmacksspiel auf die Gaumen der Genießer.



SORTIMENT



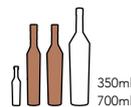
ERNTZEIT



AUSBEUTE



SORTIMENT



ERNTZEIT



AUSBEUTE



VOGELBEERE | DIE 43% VOL.

Kaum ein anderer Edelbrand polarisiert so stark wie die Vogelbeere. Der eine liebt sie, der andere kann sie nicht riechen. In den letzten Jahren wieder verstärkt in der steirischen Teichalmregion ausgepflanzt, sind die Früchte der hochstämmigen Eberesche die Grundlage für diesen exquisiten Brand. In der Nase duftet sie nach Marzipan und Bittermandeln, am Gaumen fasziniert sie mit ungestümer Würze und erdiger Mineralik.

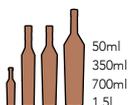


HIMBEERE | DIE 43% VOL.

Die Himbeere, die Königin unter den Früchten, betört mit ihrem intensiven Duft die Sinne. Oftmals führt schon das Öffnen der Flasche allein zu anerkennendem Staunen. Spätestens beim ersten Schluck überzeugt sie dann mit ihrem rassigen Aroma und ihrer fruchtigen Finesse.



SORTIMENT



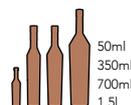
ERNTZEIT



AUSBEUTE



SORTIMENT



ERNTZEIT



AUSBEUTE





DIE FASS- GELAGERTEN

8 JAHRE IM EICHENFASS

Im eigens erbauten Schnapskeller dürfen Sie 8 – 10 Jahre ruhen – die fassgelagerten Brände. Ausgezeichnet mit einer gold-gelben Bernsteinfarbe im Glas, einem leichten Vanillearoma und einem holzigen Ton, bleibt er vor allem dem rustikalen Schnapstrinker in Erinnerung. Aber nicht nur er, sondern auch der Zigarrenfreund erkennt die Qualität dieser Brände.



ALTER APFEL | DER 40% VOL.

Man schrieb das Jahr 1981, als bei Gölles die ersten Apfelbrände ins Eichenfass wanderten. Maschanker, Ilzer Rosenapfel, Gravensteiner – nur ein Auszug aus der Reihe der alten Apfelsorten, die nach der Destillation noch für mindestens acht Jahre in unseren Eichenfässern bis zur Vollendung reifen dürfen. Die steirische Antwort auf den französischen Calvados – jedoch aus der Maische der Früchte und nicht aus gelagertem Apfelwein gebrannt – betört mit ihren reifen Fruchtaromen und ihren milden Holznoten.

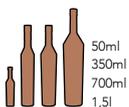


ALTE ZWETSCHKE | DIE 40% VOL.

So mancher hat bereits beim ersten Anblick der wundervollen Bernsteinfarbe sein Herz an die Alte Zwetschke verloren. Spätestens jedoch wenn die ausgewogen milden und reifen Fruchtaromen gepaart mit der weichen Holznote den Gaumen berühren, ist auch der Letzte überzeugt. Ihr einzigartiges Aroma macht sie zum idealen Begleiter feiner Zigarren, kräftiger Espressi oder einfach zum krönenden Abschluss eines gemütlichen Abends.



SORTIMENT



ERNTENZEIT

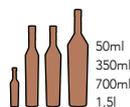


AUSBEUTE



14 kg
für 1 Liter

SORTIMENT



ERNTENZEIT



AUSBEUTE



12 kg
für 1 Liter

20

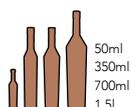
GÖLLES
EDLER BRAND

ALTER APFEL | DER 60,3% VOL.

FASSSTÄRKE | Der Alte Apfel ist die steirische Antwort auf den französischen Calvados - jedoch aus der Maische der Früchte und nicht aus gelagertem Apfelwein gebrannt - und betört mit seinen reifen Fruchtaromen und seinen milden Holznoten. Abgefüllt als Fassstärke mit 60,3 Volumprozent Alkohol ist der Alte Apfel nichts für schwache Gemüter. Er findet jedoch häufig unter den Liebhabern kräftiger Whiskys seine Fans.



SORTIMENT



ERNTZEIT



AUSBEUTE

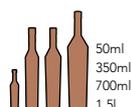


ALTE ZWETSCHKE | DIE 60,6% VOL.

FASSSTÄRKE | Ihr einzigartiges Aroma macht sie zum idealen Begleiter feiner Zigarren, kräftiger Espresso oder einfach zum krönenden Abschluss eines gemütlichen Abends. Abgefüllt als Fassstärke mit 60,6 Volumprozent Alkohol ist die Alte Zwetschke nichts für schwache Gemüter. Sie findet jedoch häufig unter den Liebhabern kräftiger Whiskys ihre Fans.



SORTIMENT



ERNTZEIT



AUSBEUTE



ALTER PFIRSICH | DER 60,2% VOL.

FASSSTÄRKE | Die Kraft oststeirischer Pfirsiche gepaart mit der Würze neuer Eichenfässer führen zu einem unwahrscheinlich dichten und gehaltvollen Destillat. Abgefüllt als Fassstärke mit 60,2 Volumprozent Alkohol ist der Alte Pfirsich nichts für schwache Gemüter. Er findet jedoch häufig unter den Liebhabern kräftiger Whiskys seine Fans.



SORTIMENT



ERNTZEIT



AUSBEUTE



ALTE HERZKIRSCHKE | DIE 40% VOL.

Die Schweizer wissen es schon seit Generationen, vor einigen Jahren ist es auch uns klar geworden, Kirschbrand im Eichenfass schmeckt hervorragend. Vollmundige Kirschenfrucht gepaart mit sanften Vanillenoten und einem Hauch von Mandeln in der Nase, am Gaumen wundervoll weich und fruchtig elegant.



SORTIMENT



ERNTZEIT



AUSBEUTE



ALTE WILLIAMS | DIE 40% VOL.

Vermutlich die am Häufigsten von Obstbrennern destillierte Frucht auf der ganzen Welt, die Williams Birne. Sie schafft es, ihr typisches Aroma wundervoll fruchtig im Destillat widerzuspiegeln. Die alte Williams behält trotz mehrjähriger Eichenfasslagerung immer noch ihr herrliches Primäraroma und ist vielleicht gerade deshalb einer unserer liebsten Edelbrände.



SORTIMENT



ERNTZEIT



AUSBEUTE



ALTE MARILLE | DIE 40% VOL.

Kaum eine Frucht ist typischer für die österreichische Obstlandschaft als die Marille. Die Sorte „ungarische Beste“ oder auch „Wachauer Marille“, aus dem Mittelburgenland gepaart mit einem kleinen Teil moderner Sorten aus der Steiermark bilden die Basis für unseren Marillenbrand. Die anschließende Holzfasslagerung verwandelt diesen wundervoll fruchtigen Brand in ein vielschichtiges Destillat in dem sich die feinen Fruchtaromen mit vollmundigen Vanille- und Röstaromen harmonisch vereinen.



SORTIMENT



ERNTZEIT



AUSBEUTE



XA

EDELBRÄNDE

WAS LANGE REIFT, WIRD UNENDLICH GUT

Nach dem Credo „Was lange reift, wird unendlich gut“ hütet Alois Gölles seine Brände wie seine Augäpfel. In besonderen Jahrgängen wurden schon vor Jahrzehnten kleine Mengen zurückbehalten und nach langer Lagerung in limitierte und handnummerierte Flaschen abgefüllt. In unserem Schnapstresor verwahrt, bekommen sie jene Aufmerksamkeit, die den XA (extra alten) Raritäten zusteht.

XA ALTER APFEL | 1989 40% VOL.

Ein kleiner Auszug aus den Ereignissen des Jahres 1989.

Fall der Berliner Mauer, Öffnung des Eisernen Vorhangs, Friedensnobelpreis für den Dalai Lama, Gerhard Bergers Feuerunfall in Imola.

Nach einer besonderen Apfelernte im Herbst 1989 wurde in unserem Betrieb erstmals ein Schnapsfässchen auf unbestimmte Zeit in eine Ecke des Lagerkellers verbannt. Viele Jahre später, nach rund zwei Jahrzehnten Reife, fand unser XA Alter Apfel schließlich den Weg in die Flasche. Harmonisch reife, saftige Apfelaromen, gepaart mit feinen Fassnoten, zaubern ein unbeschreiblich mildes Geschmackserlebnis auf die Gaumen der Genießer.

XA WILLIAMS | 2001 45% VOL.

Ein kleiner Auszug aus den Ereignissen des Jahres 2001.

Wikipedia wird gegründet, der Vertrag von Nizza wird unterschrieben, der Herr der Ringe feiert mit „Die Gefährten“ Weltprimäre, das Jahr wird vom tragischen Terroranschlag in New York überschattet.

2001 war das Jahr der Williamsbirne. Intensiv fruchtig, vollreif und von bester Qualität waren die Früchte und der daraus gewonnene Edelbrand war an Brillanz kaum zu übertreffen. Seither trägt der Williamsbirnenbrand das Siegel XA und lagert bis zur vollkommenen Harmonie im Glasballon. Abgefüllt mit stattlichen 45 % Vol. Alkohol strotzt er von Kraft und Intensität.





XA VOGELBEER | 1997 45% VOL.

Ein kleiner Auszug aus den Ereignissen des Jahres 1997.

Lady Diana verstirbt in Paris, Tiger Woods gewinnt sein erstes Major-Turnier, Harry Potter und der Stein der Weisen wird veröffentlicht, Eröffnung des Museo Guggenheim Bilbao, Beschluss des Kyoto-Protokolles.

Gereifter Edelbrand par excellence. Unglaublich dicht, rauchig und nach Marzipan duftend präsentiert sich unser XA Vogelbeer seit dem Jahr 1997 in limitierter Auflage. Er erfreut Liebhaber mit seinem speziellen Geschmack und wurde 2014 vom Falstaff-Magazin sogar zum „Schnaps des Jahres“ gekürt.



XA GRAVENSTEINER | 1997 43% VOL.

Ein kleiner Auszug aus den Ereignissen des Jahres 1997.

Tony Blair wird englischer Premierminister, Jaques Villeneuve gewinnt die Formel-1-WM, Uraufführung des Musicals Tanz der Vampire in Wien, Hongkong wird als letzte britische Kolonie aufgegeben und fällt zurück an China.

Die feinsten Äpfel der Sorte Gravensteiner werden reinsortig eingemaischt, vergoren und destilliert. Das Ergebnis: die Grundlage für unseren eXtra Alten XA Gravensteiner. Trotz langer Reifeperiode überzeugt diese Rarität mit ihrer jugendlichen frischen Art und ihrem lebendigen Charakter. Ein Muss für Liebhaber eindrucksvoller Apfelbrände.



BITTER & LIKÖRE

BITTER & SÜSS



EDEL BITTER

NACH ALTEM FAMILIENREZEPT

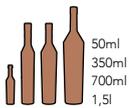
Der edle Bitter aus schwarzen Nüssen, verfeinert mit Kräutern und Wurzeln aus Wald und Wiese. Nach altem Familienrezept in Glasballons bis zur harmonischen Reife gelagert.

EDELBITTER | DER 30% VOL.

Grüne Walnüsse, Wurzeln und Kräuter aus den heimischen Gärten machen unseren Edelbitter zu einem einzigartigen Trinkerlebnis. Schon beim ersten Schluck kitzeln die herrlichen Bitternoten von Enzianwurz, Tausendguldenkraut und Blutwurz die Zungenspitzen. Was folgt, ist ein herbal, nahezu medizinisch abgerundeter Hauch von rund fünfzehn heimischen Kräutern. Im Abgang bleibt dann vor allem eines – die wundervolle Fülle der Walnuss. Angesetzt nach altem Familienrezept kann man ihn als steirische Antwort auf den italienischen Amaro sehen.



SORTIMENT



ERNTENZEIT

○	JUN	○

REZEPT-TIPPS

BITTER SOUR

2 Teile Edelbitter mit 1 Teil frisch gepresstem Zitronensaft und einem Teelöffel Zucker auf Eis shaken. Im Old Fashioned Glas mit Zitronenzeste servieren.



THE PERFECT SERVE

Die gewünschte Menge Edelbitter auf einem großen Eisball im Tumbler servieren.



VOGELBEER BITTER

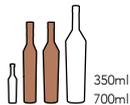
NACH ALTEM FAMILIENREZEPT

Der Vogelbeer Bitter ist ein echter Womanizer und lässt sich nicht nur pur genießen, sondern versüßt auch Cocktails, Longdrinks oder Eiscreme.

VOGELBEER BITTER | DER 17% VOL.

Angesetzt mit Vogelbeerbrand, reichlich Saft, vollreifen Früchten und wenig Zucker. In der Nase duftet der Vogelbeer Bitter süßlich nach Marzipan und Bittermandeln, am Gaumen fasziniert er mit einer leicht herben Note und purer Fruchtigkeit.

SORTIMENT



ERNTZEIT



REZEPT-TIPPS

ORANGE IS THE NEW BLACK

6 cl Vogelbeer Bitter, 200 ml frisch gepressten Orangensaft und einen Schuss Rum kräftig mit Eiswürfel shaken. In ein bauchiges Glas mit frischen, soliden Eiswürfel abseihen, mit einer Orangenscheibe und einem Zuckerrand dekorieren.



VOGELBEER-ROYAL

4 cl Vogelbeer Bitter in ein Sektglas füllen und mit Sekt oder Champagner aufgießen. Wahlweise mit Vogelbeeren parfümieren und garnieren.



FRUCHTIGE LIKÖRE

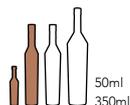
PURER FRUCHTGENUSS

Diese fruchtigen Liköre bezaubern durch ihr herrlich fruchtig-säuerliches Aromenspiel und ihren mildem Abgang. Auf jede Art von Aromastoffen, Farbstoffen und andere Zusatzstoffen wird bewusst verzichtet. Wir verwenden weniger Zucker und mehr Früchte. Angesetzt wird nur mit fruchteigenem Brand - basta.

MARILLEN LIKÖR | DER 17% VOL.

Dieser fruchtige Marillenlikör, angesetzt mit Marillenbrand, reichlich Ribiselsaft, vollreifen Früchten und ein wenig Zucker bezaubert durch sein fruchtig-intensives Aromenspiel und seinen ausgewogenen Abgang. Naschkatzen sollten für das nächste Schokofondue unbedingt ein paar Tropfen parat halten.

SORTIMENT



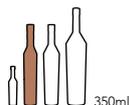
ERNTZEIT



RIBISEL LIKÖR | DER 17% VOL.

Der Ribisellikör, angesetzt mit Weinbrand, reichlich Ribiselsaft, vollreifen Früchten und ein wenig Zucker, überzeugt mit erdig-säuerlichen Noten und einem unwahrscheinlich milden Abgang. In Kombination mit Sekt zeigt er sich als ein unvergleichlich liebliches Getränk.

SORTIMENT



ERNTZEIT



WEICHSEL LIKÖR | DER 17% VOL.

Dieser fruchtige Weichsellikör, angesetzt mit Weinbrand, reichlich Saft, vollreifen Früchten und wenig Zucker, bezaubert durch sein herrlich fruchtig-säuerliches Aromenspiel und seinen milden Abgang. Für besondere Anlässe, kombiniert mit einem Schuss Champagner oder Sekt ergibt das den wunderbar prickelnden und spritzigen Cocktail „Kir Royal“ – ein ausgezeichneter Aperitif.

SORTIMENT



ERNTZEIT





RAN AN DEN ESSIG

SAUER MACHT LUSTIG

Frisch, vollreif und besonders saftig müssen die Früchte sein, damit wir aus ihnen erstklassigen Essig erzeugen können. Mit etwas Fingerspitzengefühl, viel Ruhe und Liebe entstehen bei uns wahre Gaumenfreuden, die mittlerweile zu einem unentbehrlichen Element der feinen Küche geworden sind!

Die Früchte werden zuerst sortiert und gewaschen, danach gemaischt und gepresst. Übrig bleibt der Saft, bei dem auf natürliche Weise der Fruchtzucker zu Alkohol vergoren wird. Die Essigmutter wird beigegeben, wandelt im Beisein von Sauerstoff den Alkohol in Essigsäure um. Auf diese Art und Weise werden alle Essige in unserer Manufaktur hergestellt.

Sie sind so wie sie sind: natürlich!

Ohne Aromen, Farbstoffe und Konservierungsmittel

IN DER RUHE LIEGT DIE KRAFT

Werden in unserer Manufaktur die Nasen gespitzt, die Augen etwas weiter geöffnet und der eine oder andere Mund staunend geöffnet, so befindet man sich vermutlich an der Pforte unseres Essigkellers. Betritt man diesen, befindet man sich inmitten von mehr als 1200 alten Eichenfässern, begleitet von einem wohltuenden Duft, der in der Luft liegt. Hier reifen unsere Essige für mindestens zwei und teilweise sogar bis zu 20 Jahre in den verschiedenen Holzfässern. Das Fass, als idealer Reifeort, führt durch die Verdunstung von Wasser zur natürlichen Eindickung der Balsamessige. Dabei entwickelt sich ein mildes Säure- und Aromaprofil im Essig.

ABLAUFEN? NEIN, DANKE!

Eine Frage wird in unserer Manufaktur besonders häufig gestellt, nämlich wie lange Essig haltbar ist. Darauf gibt es eine einfache Antwort: Ewig! Er kann in verschlossenen Flaschen auf unbegrenzte Zeit gelagert werden, da ihn die eigene Säure haltbar macht. Geöffnet können Fruchtessige über viele Wochen bei Raumtemperatur aufbewahrt werden. Sollte

es jedoch länger dauern, bis die Flasche verbraucht ist, so empfiehlt sich eine kühle Lagerung. Im Laufe der Zeit kann es vorkommen, dass sich ein leichter Bodensatz bildet – die Essigmutter erneuert sich. Dies ist ein Zeichen der Naturbelassenheit und hat keine Auswirkung auf die Qualität und die Haltbarkeit des Essigs. Einfach abseihen und bedenkenlos weiterverwenden!

DIE ESSIGMUTTER – UNSERE DIVA!

Essigmutter müsste man sein! Man würde sich jeden Tag ausschließlich von Alkohol ernähren, ohne dabei betrunken zu werden, und ganz nebenbei seine Arbeit verrichten. Alkohol in Essigsäure umwandeln – klingt einfacher, als es ist. Für die Bakterien der Gattung „Acetobacter“, wie die Essigmutter eigentlich genannt wird, darf es auf keinen Fall zu warm oder zu kalt sein. Auch vertragen sie sich überhaupt nicht mit Schwefel. Außerdem brauchen sie genügend Sauerstoff, um sich kräftig vermehren zu können. Bei uns wird die Essigmutter wie eine Diva behandelt, gehegt, gepflegt – damit es ihr an nichts fehlt.



FEINSTER ESSIG FÜR HOBBY- UND HAUBENKÖCHE

Nicht nur für die besten Häuser des Landes sind unsere Essige ein Element der feinen Küche geworden, sondern auch Hobbyköche und die, die es noch werden wollen, können ihren Gerichten mit unseren Essigen das gewisse Etwas verleihen. Und da sauer ja bekanntlich lustig macht, gibt es bei uns mehr als 15 verschiedene Sorten.

Ran an den Essig – da ist bestimmt für jeden etwas dabei!



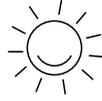
BAG IN BOX

Wussten Sie, dass Essig kein Ablaufdatum hat und ewig haltbar ist? Für all jene, welche in der Küche häufiger zur edelsauren Würze greifen, gibt es nun auch die praktische Bag in Box zu fünf Liter. Im schönen Design und mit gut zu gebrauchendem Zapfhahn. So muss man sich für längere Zeit keine Gedanken über Essigmangel machen.

WER SEIN ESSEN LIEBT, DER SPRÜHT!

Aus vielen kreativen Küchen ist unser Essigzerstäuber nicht mehr wegzudenken. Im handlichen Format mit praktischer Sprühvorrichtung verfeinern Sie damit Ihre Speisen. Sei es, um auf Speisen geschmackliche und optische Akzente zu setzen oder um kleine Portionen Salat sparsam am Tisch zu marinieren und ihnen einen Hauch feiner Säure zu verleihen – mit dem Zerstäuber ist man immer gut beraten. Klarerweise sind unsere Zerstäuber auch immer wieder befüllbar. Beim Sortenwechsel einfach mit warmem Wasser durchspülen und der Zerstäuber ist wie neu.





DIE KLASSIKER

EVERYBODY'S DARLING

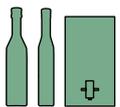
Ideal für den täglichen Bedarf. Fruchtig im Geschmack, frisch und mit knackiger Säure führt an uns kein Weg vorbei. Österreichische Qualitätsweine und beste steirische Mostäpfel sind die Ausgangsprodukte für die Vergärung. Ausruhen dürfen wir uns zwei bis drei Jahre lang in alten Eichenfässern in Gölles' großem Essigfasskeller.

APFEL ESSIG

Ich bin tief verwurzelt mit meiner Heimat Steiermark und hier sehr häufig anzutreffen. Das liegt wahrscheinlich daran, dass ich mit meinem Kollegen, dem Kürbiskernöl, durch dick und dünn gehe. Aus alten Mostapfelsorten, wie Maschansker-, Rosen- oder Bohnapfel, vergoren und im Eichenfass gelagert überzeuge ich mit meiner fruchtigen Säure und dem einzigartigen Geschmack reifer Äpfel.



SORTIMENT



125 ml Zerstäuber
250 ml
500 ml
5l Bag in Box

LAGERUNG



2 Jahre
Eichenfass

NIMM MICH FÜR:

Blattsalate, Gulaschsuppe,
Karottensalat, Tafelspitz

KOMBINIER MICH MIT:

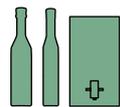
Kürbiskernöl, Olivenöl,
Sonnenblumenöl

ROSÉWEIN ESSIG

Ich bin der erste Saft aus den roten Trauben, noch bevor es in die Presse geht. Hellrosa in der Farbe punkte ich mit meiner knackigen Säure und lebendigen Fruchtigkeit. Um meinen typisch blumigen Geschmack zu behalten, werde ich ausschließlich in Edelstahlbehältern gelagert. Ich bin der ideale Begleiter zum sauren Rindfleisch und lasse mich am liebsten mit dem „Schwarzen Gold der Steiermark“, dem Kürbiskernöl, servieren.



SORTIMENT



125 ml Zerstäuber
250 ml
500 ml
5l Bag in Box

LAGERUNG



1 Jahr
Edelstahl

NIMM MICH FÜR:

Backhendlsalat, Blattsalate,
Käferbohnsalat, Karottensalat

KOMBINIER MICH MIT:

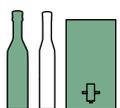
Kürbiskernöl, Olivenöl,
Traubenkernöl rot

ROTWEIN ESSIG

Blauer Zweigelt, St. Laurent, Blaufränkisch & Co. haben sich auch international einen Namen gemacht. Sie verleihen mir Kraft und Harmonie, so bereichere ich sowohl die heimische als auch die mediterrane Küche. Damit ich ein wenig milder und harmonischer werde, lässt man mich im Eichenfass ruhen, ehe ich in die Flaschen abgefüllt werde.



SORTIMENT



500 ml
5l Bag in Box

LAGERUNG



2 Jahre
Eichenfass

NIMM MICH FÜR:

Italian Dressing, Krautfleisch,
Antipasti, Erdäpfelgulasch,
Blattsalate

KOMBINIER MICH MIT:

Olivenöl, Traubenkernöl rot

WEISSWEIN ESSIG

Ich präsentiere mich mit einer hellen Farbe und frischen Säure. Nach der Lagerung im Eichenfass bin ich ein Essig, wie er im Buche steht. Ohne mich geht's in der österreichischen Küche einfach nicht. Bin ich doch ein essentieller Bestandteil eines jeden Kartoffelsalats.



SORTIMENT



500 ml
5l Bag in Box

LAGERUNG



2 Jahre
Eichenfass

NIMM MICH FÜR:

Blattsalate, French Dressing,
Kartoffelsalat, Krautsalat

KOMBINIER MICH MIT:

Kürbiskernöl, Mohnöl,
Olivenöl, Traubenkernöl weiß



DIE KREATIVEN

KREATIV | FRUCHTIG

Wir fallen auf! Nicht nur durch die knalligen Farben unserer Etiketten, sondern auch durch unsere außergewöhnlichen Geschmacksrichtungen. Wir wollen jede und jeden dazu anregen, auch selbst ein wenig kreativ in der Küche zu sein. Verschiedene Früchte, aber auch extra malziges Bier und herzhaft Tomaten liegen uns als Rohstoffe zu Grunde. Ein bis zwei Jahre verbringen wir in Edelstahlbehältern, ehe es ab in die Flaschen geht. Über Geschmack lässt sich ja bekanntlich streiten, aber wir sind uns einig: Bei uns ist für jeden etwas dabei!

BIER ESSIG

Aus stark gemälztem und gehopftem Bier werde ich gewonnen. Schon im Brauhaus erfolgt die Gärung von feinstem Getreide zu Alkohol. Bei Gölles tut die Essigmutter ihr Übriges, denn sie ist der Auslöser für meine essigsaurige Gärung. Für Bierliebhaber bin ich ein Muss und immer zur Stelle, wenn es zünftig zugeht.

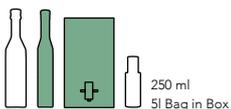


BIRNEN ESSIG

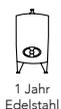
Im September, wenn in Gärten und Wiesen der „Hirscht“ (Herbst) Einzug hält, ist Hirschkirnenzeit. Da bemüht man sich bei Gölles ganz besonders, den weichen Kern hinter meiner rauen Schale zu finden. Mit meinem hohen Gehalt an Tanninen und Gerbstoffen beruhige ich jedermanns Magennerven und verfeinere eine Vielzahl an knackigen Salaten.



SORTIMENT

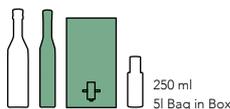


LAGERUNG

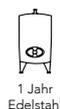


NIMM MICH FÜR:
Gulasch, Käferbohnen, Sulz, Krautfleckerln, Krautsalat, Saures Rindfleisch, Wurstsalat
KOMBINIER MICH MIT:
Kürbiskernöl, Rapsöl

SORTIMENT



LAGERUNG



NIMM MICH FÜR:
Bittersalate, Gratins, Rucola, Rindfleischsalat, Weichkäse
KOMBINIER MICH MIT:
Distelöl, Hanföl, Rapsöl, Kürbiskernöl

HIMBEER ESSIG

Sie wohnt weder in einem Schloss noch trägt sie eine Krone, und dennoch wird die Himbeere als die Königin der Beeren bezeichnet. Ich habe es als Himbeer Essig auch ohne Adelstitel in viele Küchen geschafft. Liegt es an meinem intensiven Fruchtgeschmack oder doch an meiner ausdrucksstarken roten Farbe? Majestätisch.

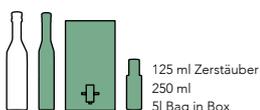


KIRSCHEN ESSIG

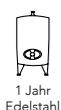
Mit mir ist gut Kirschen essen! Damit sich das auch ja nicht ändert, kommen nur die saftigen, dunkelroten Herzkirschen in die Obstpresse. Mich prägt ein typischer Mandelton, der nach der Lagerung noch intensiver wird.



SORTIMENT

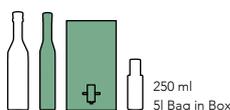


LAGERUNG

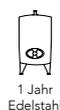


NIMM MICH FÜR:
Desserts, Rucola, Spargelgerichte, Vogerl(Feld)salat, Waldorfsalat
KOMBINIER MICH MIT:
Haselnussöl, Walnussöl, Macadamianussöl

SORTIMENT



LAGERUNG



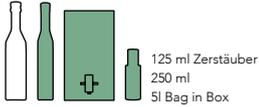
NIMM MICH FÜR:
Dunkelblättrige Salate (Lollo Rosso, Batavia), dunkle Saucen, Lamm, Rind, Rote Rüben, Wild
KOMBINIER MICH MIT:
Mandelöl, Traubenkernöl rot

MARILLEN ESSIG

Du liebst wohlgeformte Rundungen und rote Wangen? Dann bist du bei mir genau richtig. Steirische Marillen prägen meinen lieblichen Charakter. Ich schmecke süß-säuerlich und habe eine überaus duftige Note!

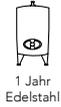


SORTIMENT



125 ml Zerstäuber
250 ml
5l Bag in Box

LAGERUNG



1 Jahr
Edelstahl

NIMM MICH FÜR:

Asiatische Gerichte, Krustentiere, Gerichte mit Curry, Kardamom oder Ingwer, Meeresfrüchte

KOMBINIER MICH MIT:

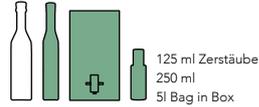
Macadamianussöl, Mohnöl, Rapsöl

QUITTEN ESSIG

Sag einfach Quitte, bitte! Zu Großmutter's Zeiten war die Quitte als „Zitrone des Nordens“ allseits bekannt. Heute hingegen ist sie beinahe aus unseren Köpfen verschwunden. Das ist schade, denn als Essig eigne ich mich hervorragend als Ersatz frischer Zitronen und kann mit meiner honigsüßen Fruchtigkeit so manchen Liebhaber der asiatischen Küche betören.

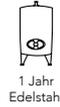


SORTIMENT



125 ml Zerstäuber
250 ml
5l Bag in Box

LAGERUNG



1 Jahr
Edelstahl

NIMM MICH FÜR:

Asiatische Gerichte, Mayonnaise, Fisch, Sauce hollandaise, Sauce béarnaise

KOMBINIER MICH MIT:

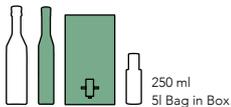
Erdnussöl, Leinöl, Sonnenblumenöl

SPARGEL ESSIG

Schon der griechische Arzt Hippokrates (um 460 v. Chr.) hat meine heilende Wirkung erkannt. Mir ist jedoch lieber, aufgrund meines unvergleichlichen Aromas wertgeschätzt zu werden. Ich bin intensiv, fruchtig-typisch im Geschmack und habe eine angenehm milde Säure.

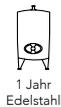


SORTIMENT



250 ml
5l Bag in Box

LAGERUNG



1 Jahr
Edelstahl

NIMM MICH FÜR:

Spargel, Fisch, Gemüse, Mediterrane Küche

KOMBINIER MICH MIT:

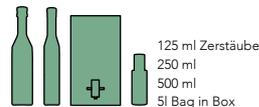
Olivener Öl, Distelöl, Kürbiskernöl, Sonnenblumenöl

TOMATEN ESSIG

Gestatten: Tomate! Na gut, Sie dürfen mich auch Paradeis nennen! Denn der Name ist bei mir nur Nebensache. Viel wichtiger sind mein fruchtiger Geschmack und intensiver Duft, die wohlgerneht von steirischen Tomaten stammen. Mit dem Olivenöl, meinem mediterranen Begleiter, bringe ich die Würze des Südens in die Kochtöpfe.

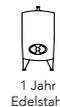


SORTIMENT



125 ml Zerstäuber
250 ml
500 ml
5l Bag in Box

LAGERUNG



1 Jahr
Edelstahl

NIMM MICH FÜR:

Mediterrane Küche, Mozzarella, Tomatensalat, Tomatensugo, Tomatensuppe, Rucola

KOMBINIER MICH MIT:

Distelöl, Kürbiskernöl, Olivenöl

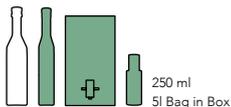
ZITRONENWÜRZE

Zitrone einmal anders!

Duftig, fein und säuerlich erfrischt der Zitronensaft aus Direktpressung. Mild, weich und harmonisch schmeichelt der Balsamweinessig. Gemeinsam ergeben sie eine milde Zitronenwürze, welche allen Gerichten einen sommerlichen Touch verleiht.



SORTIMENT



250 ml
5l Bag in Box

BESTENS GEEIGNET FÜR:

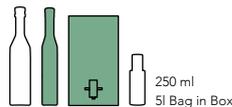
Mediterrane Marinaden, Fisch, Krustentiere, fruchtige Desserts

ZWETSCHKEN ESSIG

Nennen Sie mich niemals Pflaume. Für einen Essig wie mich braucht es nämlich gute alte Hauszwetschken aus den eigenen Obstgärten. Diese verleihen mir einen intensiven Fruchtgeschmack und eine lebendige Säure.

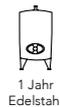


SORTIMENT



250 ml
5l Bag in Box

LAGERUNG



1 Jahr
Edelstahl

NIMM MICH FÜR:

Rotkraut, Dunkle Saucen, Ente, Gans, Wild, Rote-Rüben-Salat

KOMBINIER MICH MIT:

Sonnenblumenöl, Traubenkernöl weiß

DIE BALSAMESSIGE

BALSAM | EXKLUSIV

Wir werden nach der traditionellen Balsamessig-Methode aus Äpfeln, Birnen und Trauben hergestellt. Dazu wird der Fruchtsaft durch Kochen eingedickt und in einem sensiblen Prozess zuerst zu Wein und anschließend zu Essig vergoren. Durch die anschließende jahrelange Lagerung im Eichenfass erhalten wir unsere typische Süße, unsere tiefbraune Färbung und unseren milden Geschmack. Eine mehr als würdige Alternative zum feinen italienischen Balsamico.

APFEL BALSAMESSIG

Ich, das Flaggschiff der Essigproduktion im Hause Gölles, darf mich zu Recht als eine der größten kulinarischen Erfindungen bezeichnen, seitdem es Essig gibt. 1984 wurde ich von Alois Gölles als erster Balsamessig aus Äpfeln erzeugt. Noch heute wird für mich der Most von steirischen Apfelsorten eingekocht und vergoren. Die anschließende Reifung in Eichenfässern verleiht mir eine angenehme Süße und feine Sämigkeit.

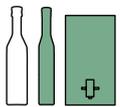


BIRNEN BALSAMESSIG

Was der Apfel und die Traube können, kann ich schon lange. Birnen eignen sich nämlich prächtig zur Herstellung eines vorzüglichen Balsamessigs. Hierfür werden alte Mostbirnensorten gepresst und vergoren. Mit meinen vier Jahren bin ich zwar jünger als meine Kameraden, kann jedoch mit einer herrlichen Fruchtnote punkten.



SORTIMENT



125 ml Zerstäuber
250 ml
5l Bag in Box

LAGERUNG



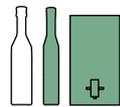
8 Jahre
Eichenfass

NIMM MICH FÜR:

Desserts, Grillsoßen, Käse, Tomatenmozzarella, Steak

KOMBINIER MICH MIT:
Haselnussöl, Leindotteröl, Mohnöl, Sesamöl, Sonnenblumenöl

SORTIMENT



125 ml Zerstäuber
250 ml
5l Bag in Box

LAGERUNG



4 Jahre
Eichenfass

NIMM MICH FÜR:

Bittersalate, Blauschimmelkäse, Desserts, Weißschimmelkäse

KOMBINIER MICH MIT:
Erdnussöl, Hanföl, Haselnussöl, Leindotteröl, Walnussöl

WEIN BALSAMESSIG

Die süßesten Trauben machen mich zu einem wertvollen Balsamessig. Obwohl die Kraft der Sonne meine Beeren bereits am Rebstock konzentriert hat, tragen das schonende Einkochen des Saftes und die jahrelange Reifung in Eichenfässern dazu bei, dass der Fruchtzucker und andere Geschmacksstoffe auf faszinierende Art verdichtet werden. Mein Aromenspiel ist wahrlich einzigartig unter den Balsamessigen. Ich habe eben das gewisse Etwas!

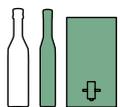


WEISSER BALSAMESSIG

Ich bin der „Junker“ in der Balsamfamilie, noch ein wenig grün hinter den Ohren. Sie dürfen mich aber gerne auch als Allrounder oder Multitalent bezeichnen, das trifft es wohl am ehesten. Ich werde aus Weißwein vergoren, mit eingedicktem Traubensaft verfeinert und bin, im Gegensatz zu meinen Verwandten, hell in der Farbe und herrlich süß-säuerlich im Geschmack.



SORTIMENT



125 ml Zerstäuber
250 ml
5l Bag in Box

LAGERUNG



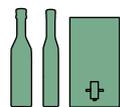
8 Jahre
Eichenfass

NIMM MICH FÜR:

Asiatische Gerichte, Fisch, Meeresfrüchte

KOMBINIER MICH MIT:
Erdnussöl, Sesamöl, Leindotteröl

SORTIMENT



125 ml Zerstäuber
250 ml
500 ml
5l Bag in Box

LAGERUNG



1 Jahr
Edelstahl

NIMM MICH FÜR:

Helle Soßen, Fisch, Pasta, Salate, Spinat

KOMBINIER MICH MIT:
Hanföl, Kürbiskernöl, Mohnöl, Olivenöl



XA

APFEL BALSAMESSIG

EXQUISIT – UNGLAUBLICH DICHT – SÜSS

Was lange reift, wird unendlich gut. Man sagt, die Balsamgärung sei die höchste Kunst, die Krönung der Essigerzeugung. Der Apfel Balsamessig ist das Flaggschiff der Essigproduktion im Hause Gölles. 1984 wurde er als erster Balsamessig aus Äpfeln erzeugt und war 15 Jahre lang einzigartig am Markt. XA ist die Quintessenz des Apfel Balsamessigs. Über 20 Jahre durchläuft dieser Essig nach der „Batteria-Methode“ sieben verschiedene Holzfässer. In kleine Fläschchen gezogen, zählt er nun zu den kostbarsten Würz- und Genussmitteln der Welt.

exquisis - süß - unglaublich dicht

Mehr als zwanzig Jahre hat es gedauert, bis ich in immer kleiner werdenden Fässern aus verschiedenen Hölzern wie Eiche, Kastanie, Akazie, Kirsche und Esche meine harmonische Reife erlangt habe.

LAGERUNG



20 Jahre
Holzfass

NIMM MICH FÜR:

Erdbeeren, Himbeeren,
Käse, Vanilleis

KOMBINIER MICH MIT:

Bitte pur genießen!



UNIKATE: jedes Fläschchen per Hand
gezogen und liebevoll verpackt





TBA

WEIN BALSAMESSIG

IN 4 VERSCHIEDENEN FÄSSERN GELAGERT

Bereits im Jahr 1995 wurde der Grundstein für die Essig-Kooperation von Gölles und dem Weingut Kracher gelegt. Die süßesten Trauben der prädikatsstufe „Trockenbeerenauslese“ machen diesen TBA Wein Balsamessig zu einem besonders kostbaren Balsamessig. Die Kraft der Sonne hat seine Beeren bereits am Rebstock so konzentriert, dass ein weiteres Eindicken völlig entbehrlich ist. 20 Jahre lang wird er in immer kleiner werdenden Holzfässern bis zur harmonischen Reife gelagert.



AKAZIENFASS

Mild, leicht herb, Honignoten

LAGERUNG



20 Jahre
Holzfass

NIMM MICH FÜR:

Erdbeeren, Himbeeren,
Gereiften Hartkäse,
Vanille- oder Joghurteis

KOMBINIER MICH MIT:

Bitte pur genießen!

EICHENFASS

angenehme Holznoten, Tannine,
schmelzig, herb, mild



KASTANIENFASS

lebendigere Säure, breites Aromaspektrum, voluminös am Gaumen

KIRSCHENFASS

süßlich, angenehm mild, fein



EINE DELIKATESSE: Himbeeren mit TBA Balsamessig



DIE ESSIGGELEES

IDEALE SPEISENBEGLEITER

Wir machen aus jeder Jause ein kleines Freudenfest. Ein Teil Apfel Balsam-, Himbeer oder Quitten Essig sowie frischer Fruchtsaft machen aus uns süß-säuerliche Delikatessen. Mit natürlichem Apfelpektin eingedickt, mit wenig Zucker gesüßt, sind wir eine hervorragende Alternative zu Chutneys und Feigensenf. Ob mit gereiften Käsen, herzhaften Pasteten oder gar mit dunklem Schokoladenmousse genossen, wir sind die idealen Speisenbegleiter.

NIMM UNS FÜR:

Gereiften Käse,
Luftgetrockneten
Schinken,
Meeresfrüchte,
Pasteten,
Rehmedaillons,
Speck

ESSIGGELEE APFEL BALSAM

Acht Jahre im Fass gereifter Apfel Balsamessig, frischer Apfelsaft, wenig Zucker und natürliches Apfelpektin machen mich zu dem, was ich bin – ein idealer Speisebegleiter, der bei keinem Käsebuffet fehlen sollte. Ich überzeuge durch meinen fruchtig-süßen Geschmack und meine aromatische Würze.



ESSIGGELEE HIMBEER

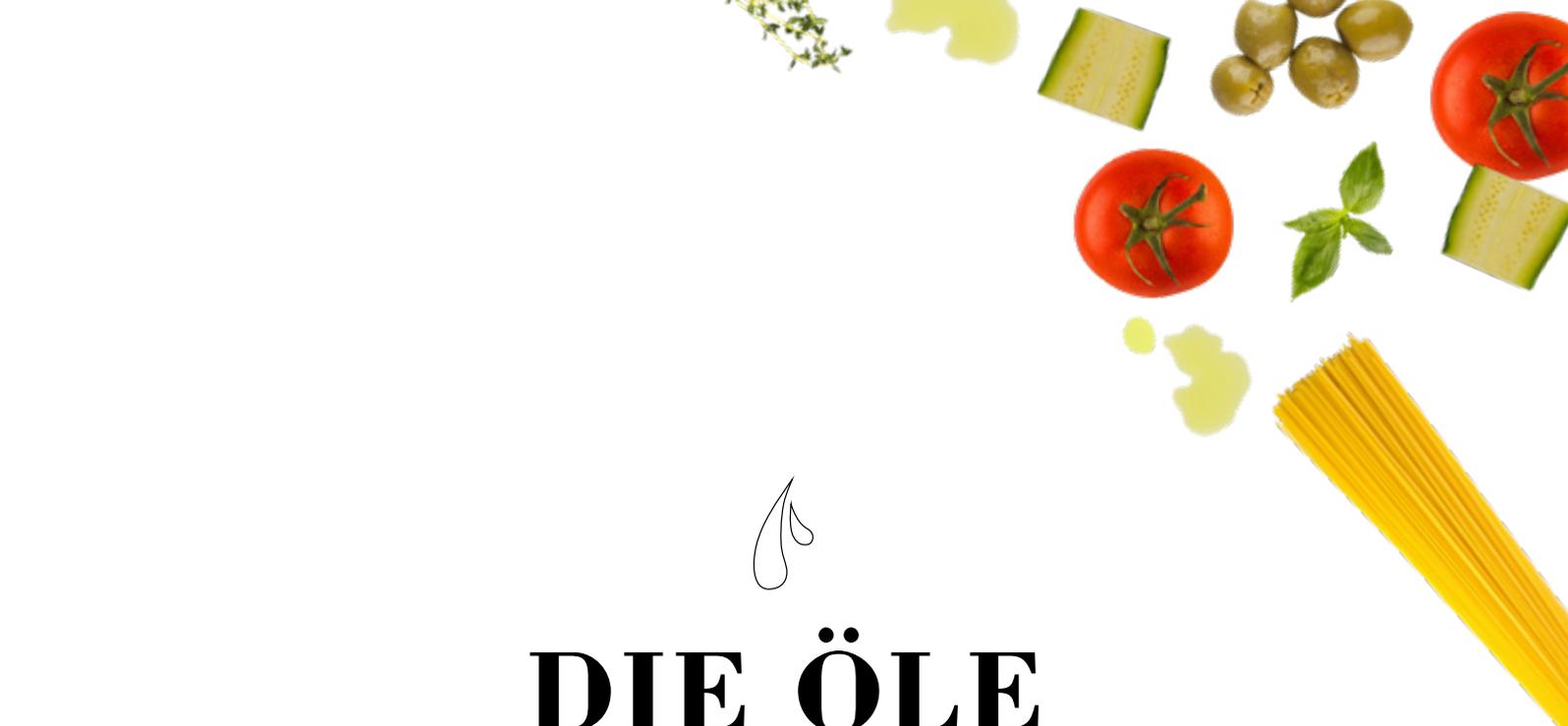
Feinster Himbeer Essig und Saft von den frischesten Himbeeren verleihen mir meine einzigartig fruchtigen Geschmacksnuancen. Ich bin der ideale Weggefährte gereifter Käse und herzhafter Pasteten. Manch einer hat mich sogar schon in vollkommener Harmonie mit dunklem Schokoladenmousse gesehen.



ESSIGGELEE QUITTE

In der Familie der Essiggelees bin ich wohl der lebendigste Vertreter. Meine honigsüßen Quittenaromen, gepaart mit meiner zitrusartigen Frische, machen mich zum besten Freund so manchen Hartkäses. Durch mein fröhliches Gaumenspiel bin ich eine hervorragende Alternative zu Chutneys und Feigensenf.





DIE ÖLE

ESSIG-ÖL-KOMBINATIONEN

Was liegt näher als die Kombination von Essig und Öl? Das Kürbiskernöl - nussig, fruchtig, „schwarzes Gold“ und Olivenöl - feiner Duft, fruchtig, mild - mit nahezu jedem Essig harmonieren, sind sie ein Muss in unserem Sortiment. Nur die hochwertigsten Rohstoffe finden bei uns den Weg in die Flaschen: Kürbiskerne von unseren eigenen Feldern und andalusische Oliven.

KÜRBISKERNÖL

Wenn auf unseren Feldern tausend kleine Sonnen liegen und die Menschen sich dort tummeln, dann ist Kürbisernte in der Steiermark. Handverlesene Kürbiskerne werden für mich schonend geröstet und gepresst. Aufgrund meiner dunklen Farbe und meines unverkennbaren nussigen Geschmacks werde ich auch als das „schwarze Gold der Steiermark“ bezeichnet und bin bereits weit über die Grenzen hinaus beliebt.

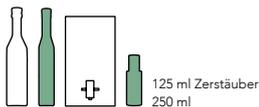


OLIVENÖL

Andalusien ist bekannt für Sonne, Strand und Meer, aber wussten Sie auch, dass es ein Mekka für Olivenliebhaber ist? Aus dieser Provinz Spaniens stammen auch die Früchte, die für mich behutsam kalt gepresst werden. Sie bescheren mir einen feinen Duft, eine schöne Fruchtigkeit und milde Harmonie am Gaumen.



SORTIMENT



125 ml Zerstäuber
250 ml

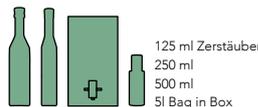
NIMM MICH FÜR:

Blattsalate, Desserts, Eierspeise, Wurstsalat, Kürbiscremesuppe, Saures Rindfleisch

KOMBINIER MICH MIT:

Apfel Essig, Bier Essig, Birnen Essig, Roséwein Essig, Tomaten Essig, Weißwein Essig, Weißem Balsamessig

SORTIMENT



125 ml Zerstäuber
250 ml
500 ml
5l Bag in Box

NIMM MICH FÜR:

Fisch, Fleisch, Grillgemüse, Salate, Pasta

KOMBINIER MICH MIT:

Apfel Essig, Roséwein Essig, Tomaten Essig, Weißwein Essig, Weißem Balsamessig, Rotwein Essig

WIR LIEBEN SALAT

GESCHLEUDERT,
NICHT GERÜHRT!

BEIM KOCHEN MIT GÖLLES ESSIG GIBT ES KEIN ZU VIEL DES GUTEN

Es gibt eine einfache Faustregel: Überall wo Sie in der Küche Säure, zum Beispiel in Form von Wein oder Zitrone, benötigen, kann diese sinnvoll durch guten Essig ersetzt werden. Wird er mit Feingefühl verwendet, verleiht er den Speisen Lebendigkeit und Würze.

DIE PERFEKTE SALATMARINADE



UNSER REZEPTTIPP:

Balsamfeigen mit Prosciuttosalat

Zutaten:

300g Prosciutto	1/8 l Apfel Balsamessig
2 Hand voll Rucola	Honig
8 Stück Feigen	Salz
1/8 l Rotwein (nicht zu säurebetont)	Pfeffer (schwarz)

Zubereitung:

Die Feigen vierteln, eventuell auch schälen. Den Apfel Balsamessig mit Wein, 2 TL Honig, grob geriebenem schwarzen Pfeffer (oder zerdrückten Pfefferkörnern) kochen, bis die Konsistenz fast sirupartig ist.

Feigen einlegen, darin schwenken und ca. 1 Minute ziehen lassen.

Schinken und Rucola locker auf Teller geben, Feigen daraufsetzen und den Rest der Essigreduktion darüberträufeln.



Weiter Rezeptideen finden Sie unter:

www.goelles.at/rezepte



GEHEIMTIPP: am Besten den Salat zusammen mit Freunden genießen!

SIE MÖCHTEN GERNE ÜBER UNS BERICHTEN?

KONTAKT

Über unsere Liebe zur Natur, oder über Alois Gölles, den Essig- und Edelbrand-Pionier aus dem steirischen Vulkanland?

Gerne senden wir Ihnen unser Informationsmaterial persönlich, per Post oder E-Mail zu. Unser Bildmaterial stellen wir Ihnen via Dropbox zur Verfügung.

Wir laden Sie aber auch ganz persönlich zu uns in die Manufaktur nach Riegersburg ein, um noch tiefer hinter die Kulissen zu blicken.

IHR ANSPRECHPARTNER:

Tanja Potzinger
potzinger@goelles.at
+43 3153 7555 17

PRESSEBEREICH ONLINE:

www.goelles.at/presse

KONTAKT

A-8333 Riegersburg | Stang 52
Tel.: +43 3153 7555 | Fax: +43 3153 7555 30
obst@goelles.at | www.goelles.at

ÖFFNUNGSZEITEN

Juni – Oktober: Mo-Sa: 10 – 18 Uhr
November – Mai: Mo-Sa: 10 – 17 Uhr

