



## Presseinformation

---

# Bester Apfelbalsam weltweit 2008

Geschmack und Qualität in Bestform – Höchstnote beim ITQI Award in Brüssel für Waldburg Balsam Apfel, im Eichenfass gereift.

**Brüssel, 10. Juni 2008** – Die Gremien des International Taste & Quality Institutes – iTQi – die sich aus Chefköchen und Sommeliers, die Mitglieder europäischer, kulinarischer Verbände sind, zusammensetzen, bewerteten 2008 mehr als 700 Produkte aus 57 Ländern blind. Waldburg Balsam Apfel, im Eichenfass gereift, wird gleich mit 3 Sternen – der höchsten Auszeichnung - ausgezeichnet.

### **Das International Taste & Quality Institute - iTQi**

iTQi ist ein unabhängiges Institut mit Sitz in Brüssel. Sein Ziel es ist, mit dem Wissen, dass Geschmack das Hauptkaufkriterium ist, Nahrungsmittel und Getränke mit besonders gutem Geschmack mit der Anerkennung einer aussergewöhnlichen Jury auszuzeichnen.

### **Eine Jury, die für ihre Kompetenz geachtet wird**

iTQi wird durch eine Jury unterstützt, die sich aus einhundert Chefköchen und Sommeliers zusammensetzt, die Mitglieder der 12 anerkanntesten, europäischen, kulinarischen Verbände, wie zum Beispiel den Maîtres Cuisiniers in Belgien und Frankreich, der Académie Culinaire de France, der Academy of Culinary Arts, Euro-

---

#### **Kontakt:**

**VOM FASS AG, Am Langholz 17, 88289 Waldburg**

**Te.: +49 0752/74518? Fax +49 0752/745918? eMail: .b.fliedner@vomfass.com**

Toques, der Federazione Italiana Cuochi, den Jeunes Restaurateurs d'Europe, den Asociaciones de Cocineros de España, dem Verband der Köche Deutschlands, sowie der Association de la Sommellerie Internationale (ASI) sind. Diese grosse Anzahl der Verkoster erhöht die Objektivität der Urteile deutlich. Die Jury des ITQI folgt einem strengen, sensorischen Analyseprozess. Jedes Produkt wird einer individuellen und blinden Verkostung unterzogen. Die Intensität des globalen Geschmackserlebnisses und der unterschiedlichen organoleptischen Kriterien (äußere Erscheinung, Geruch, Textur, Geschmack und Nachgeschmack) werden hierbei genau analysiert und entsprechend bewertet.

### **Der Superior Taste Award (Super Geschmack Award)**

Der Superior Taste Award gliedert sich in die folgenden Bewertungsgruppen:



- 1 Stern: globale Bewertung zwischen 70 und 80%: sehr guter Geschmack
- 2 Sterne: globale Bewertung zwischen 80 und 90 %: außergewöhnlicher Geschmack
- 3 Sterne: globale Bewertung von 90% oder höher: ausgezeichnete Geschmack

Die VOM FASS AG konnte bei dem diesjährigen Wettbewerb, dessen begehrte Prämierung die Einmaligkeit des Geschmacks auszeichnet, folgende Prämierungen feiern:

Waldburg Balsam Apfel, im Eichenfass gereift – 3 Sterne (Höchstnote)

Waldburg Star Feige – 2 Sterne

Waldburg Balsam Kirsch – 2 Sterne

Waldburg Balsam Quitte – 1 Stern

### **Bester Apfelbalsam weltweit**

Besonders hervorzuheben ist dabei, die Auszeichnung des Waldburg Balsam Apfel, im Eichenfass gereift (5 % Säure), der als bester Apfelbalsam weltweit ausgezeichnet wurde. Der Saft aus reifen und knackigen Äpfeln, denen auf schonende und natürliche Weise das Wasser entzogen wurde, ist die Grundlage für diesen hervorragenden Apfelbalsam, der im Eichenfass reift. Er besonders gut für Saucen und Marinaden zu vielen Fleisch- und Kohlgerichten geeignet. Fischgerichte erhalten ein feines Aroma.

---

#### **Kontakt:**

**VOM FASS AG, Am Langholz 17, 88289 Waldburg**

**Te.: +49 0752/74518? Fax +49 0752/745918? eMail: .b.fliedner@vomfass.com**

Krautsalat, Möhrensalat und viele andere Rohkostsalate schmecken mit Waldburg Balsam Apfel einfach himmlisch.

## **Forellenfilet mit Apfel-Weißwein-Sauce**

### *Zutaten für 2 Portionen:*

2 Bachforellen à 350 g

2 Äpfel

1 Schalotte, fein gewürfelt

2 EL und 1 TL Waldburg Balsam Apfel, im Eichenfass gereift VOM FASS

150 ml Bodensee-Apfelsaft VOM FASS

50 ml Weißwein VOM FASS

150 ml Sahne

etwas Butter zum Anbraten

1 TL kalte Butterflöckchen

etwas Zitronensaft

Salz, Pfeffer, Butter

### *Zubereitung:*

Die Forellen filetieren und von den Filets die Haut abziehen. Die Äpfel schälen und das Kerngehäuse entfernen, dann in 1 cm starke Spalten schneiden. In einer Pfanne mit Butter die Schalottenwürfel anschwitzen, Apfelspalten zugeben und mit andünsten. Die Forellenfilets mit Salz und Pfeffer würzen, auf die Apfelspalten legen. Mit 2 EL Waldburg Balsam Apfel, Apfelsaft und Weißwein ablöschen, mit einem Deckel verschließen und 3 Minuten dünsten.

Dann Forellenfilets und Apfelspalten herausnehmen und kurz warm stellen. Den Fond mit Sahne auffüllen, etwas einkochen lassen und mit kalten Butterflöckchen die Sauce binden, mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

---

#### **Kontakt:**

**VOM FASS AG, Am Langholz 17, 88289 Waldburg**

**Te.: +49 0752/74518? Fax +49 0752/745918? eMail: [b.fliedner@vomfass.com](mailto:b.fliedner@vomfass.com)**

Die Filets anrichten, die Apfelspalten darauf geben und mit der Sauce überziehen. 1 TL Waldburg Balsam Apfel darüber träufeln lassen. Dazu passen gut kleine, in Butter geschwenkte Kartoffeln.

**VOM FASS in Kürze: Erlesenes Einkaufserlebnis**

Mit seinen Essigen, Ölen, Weinen, Likören und Spirituosen von feinsten Qualität sowie dem einmaligen Einkaufserlebnis begeistert VOM FASS weltweit in 17 Ländern die Kunden. So finden sich VOM FASS Geschäfte mittlerweile nicht nur bei Harrods in London, sondern auch u.a. in Budapest/Ungarn, Warschau/Polen, Riga/Lettland, Vicenza/Italien, Bukarest/Rumänien und Christchurch/Neuseeland. Dabei ist der Name VOM FASS weltweit Programm: Erlesene Essige und Öle, Weine, Spirituosen und Liköre werden hier direkt aus dem Fass, Glasballon oder Tonkrug abgezapft. Insbesondere die große Bandbreite der Köstlichkeiten macht den Besuch bei VOM FASS dabei immer zu einer kleinen kulinarischen Entdeckungsreise, denn das Probieren ist ausdrücklich erwünscht. Getreu dem VOM FASS-Motto: „Sehen-Probieren-Genießen“, sind je nach Bedarf selbst kleine Mengen abfüllbar. Weltweit ist VOM FASS an über 200 Standorten vertreten.

---

**Kontakt:**

**VOM FASS AG, Am Langholz 17, 88289 Waldburg**

**Te.: +49 0752/74518? Fax +49 0752/745918 ? eMail: [b.fliedner@vomfass.com](mailto:b.fliedner@vomfass.com)**