**Aus der Region – für die Region: „Rhöner Apfelschorle“**

**Speziell für die Gastronomie entwickelt, präsentiert RhönSprudel in Kooperation mit der Dachmarke Rhön zum 20-jährigen Jubiläum von Apple Plus, der ersten fertig gemischten Schorle Deutschlands, eine naturtrübe Direktsaftschorle mit Äpfeln aus dem Biosphärenreservat Rhön +++ Die „Rhöner Apfelschorle“ ist ab Mai für die Gastronomie erhältlich**

**Ebersburg-Weyhers, 6. Mai 2014**. Mit Apple Plus, der ersten fertig gemischten Schorle, die 1994 auf dem deutschen Markt eingeführt wurde, entstand eine Liaison aus reinem Mineralwasser und purer Frucht, die in den letzten 20 Jahren eine ganze RhönSprudel Schorlenfamilie hervorgebracht hat. Zum 20-jährigen Jubiläum hat RhönSprudel in Kooperation mit der Dachmarke Rhön jetzt eine weitere Schorlenkomposition speziell für die Gastronomie entwickelt. Unter der Marke „Rhönwiese“ bietet RhönSprudel mit dem regionalen Produkt „Rhöner Apfelschorle“ eine naturtrübe Direktsaftschorle mit Äpfeln aus der Region, die den zukunftsweisenden Trend der Regionalität mit einem exklusiven Gebinde für die Gastronomie umsetzt. Bei einer Abfüllmenge von nur 50.000 Stück ist diese exklusive Jubiläumsschorle in der 0,33 Liter Longneck-Flasche ab Mai 2014 bei ausgewählten RhönSprudel Gastronomiepartnern erhältlich.

**„Rhöner Apfelschorle“ – Natürlich reiner Fruchtgenuss aus der Rhön**

Mit 60 Prozent Apfeldirektsaft von Streuobstwiesen aus dem Biosphärenreservat Rhön ist die naturtrübe Apfelschorle der Marke „Rhönwiese“ ein regionales Produkt für höchste Ansprüche und mit unverwechselbarem Charakter. Wie alle RhönSprudel Produkte überzeugt die „Rhöner Apfelschorle“ durch ihren besonders reinen und natürlichen Geschmack und verzichtet dabei ganz auf Süß-, Farb- und Konservierungsstoffe sowie auf künstliche Aromen. Das natriumarme und besonders reine RhönSprudel Mineralwasser aus dem Biosphärenreservat Rhön zeichnet sich durch seine ausgewogene Mineralisierung aus und unterstreicht so den natürlichen Fruchtgeschmack der Schorle. Unter der Regionalmarke „Rhönwiese“ werden ausschließlich Erzeugnisse regionaler Herkunft in Spitzenqualität vertrieben, die in der Rhön hergestellt und verarbeitet wurden. So wird die „Rhöner Apfelschorle“ mit dem Gütesiegel „Qualität des Biosphärenreservats Rhön“ für Liebhaber der regionalen Küche zum idealen Gastro-Partner.

**Produkt: Rhöner Apfelschorle**   
Fruchtsaftanteil: 60 % Direktsaft aus Äpfeln  
Natürlichkeit: rein natürlich, ohne künstliche Zusätze, ohne Zuckerzusatz  
Besonderheit: mit Äpfeln von heimischen Streuobstwiesen  
Gebindeform: 0,33 l Longneck-Flasche (nur für die Gastronomie)  
Füllmenge: 50.000 Stück

**20 Jahre Apple Plus: RhönSprudel feiert Schorlengeburtstag mit Jubiläumsaktion**

Die „Rhöner Apfelschorle“ ist ein weiterer, speziell für die Gastronomie entwickelter Baustein der umfangreichen Jubiläumsaktionen rund um den   
20-jährigen Geburtstag von Apple Plus, der ersten fertig gemischten Apfelschorle Deutschlands. Unter dem Motto „20 Jahre natürlich reiner Fruchtgenuss – Mitfeiern, genießen und gewinnen“ wird der Jahrestag in Funk, über Plakatwerbung und am PoS zelebriert. Wie es sich für einen runden Geburtstag gehört, haben Apple Plus-Freunde die Chance auf viele tolle Geschenke in Form von Gewinnpreisen. Als Hauptpreis wartet ein Opel Adam auf einen neuen Besitzer und auch zehn E-Bikes sowie 20 RhönLama-Trekkingtouren werden mit Teilnahmekarten im Handel, in attraktiven Displays und Zweitplatzierungen am PoS sowie auf der Aktions-Internetseite [www.schorlenjubiläum.de](http://www.schorlenjubiläum.de) ausgelobt. Das große RhönSprudel Schorlenjubiläum startete Anfang Mai. Die Gewinner der attraktiven Preise werden nach dem Einsendeschluss am 15.10.2014 feststehen.

**Über RhönSprudel:**

Bereits 1781 wurden die Quellen des MineralBrunnen RhönSprudel erschlossen, seit 1911 ist der Brunnenbetrieb im Besitz der Familie Schindel. Die RhönSprudel Gruppe gehört heute zu den Top 12 der mehr als 223 Mineralbrunnen in Deutschland. Diese Position unterstreicht die Qualität der Produkte, belohnt das weitsichtige Management sowie den Mut zu Innovation und Expansion. Der Erfolg ist ein ständiger Ansporn zur Verantwortung gegenüber Umwelt, Produktqualität, Kunden und Mitarbeitern.

**Über die RhönSprudel Gruppe:**

Die RhönSprudel Gruppe gehört zu den Top 12 der mehr als 223 Mineralbrunnen in Deutschland. Insgesamt sind in der RhönSprudel Gruppe rund 800 Mitarbeiter an fünf Produktionsstätten und den jeweiligen Handelsgesellschaften beschäftigt. Am Hauptsitz Weyhers in der Rhön tragen derzeit über 300 Mitarbeiter zum Erfolg des Unternehmens bei. Ständige Investitionen in moderne Anlagen und Technik machen RhönSprudel zu einem führenden Brunnenbetrieb. Heute laufen alle Unternehmensaktivitäten in der Egon Schindel Holding zusammen. Zur RhönSprudel Gruppe gehören unter anderen die Unternehmen Mineralquellen Bad Liebenwerda GmbH, Bauer Fruchtsaft GmbH und Spreequell Mineralbrunnen GmbH.

**Pressekontakt**:

***InfoRelations e.K.***

Marco Schürmanns/Jörg Mutz • Eugen-Langen-Straße 25 • 50968 Köln

Telefon: 0221/30 99-534 / Fax: 0221/30 99-200

E-Mail: [m.sch@inforelations.de](mailto:m.sch@inforelations.de)

**Abdruck honorarfrei**