

Aus der Region

Neuer Hofladen in Kappelrodecks Norden eröffnet

Kappelrodeck (buj). Glücklich über den großen Erfolg beim Eröffnungsfest präsentierten sich Ulrike und Karl-Heinz Köhler mit der gesamten Helferschar vor dem Eingang ihres neuen Hofladens im Kappelrodecker Weinberg. Mit dem Laden im Hirtel 19 gibt es jetzt auch im Norden Kappelrodecks eine Anlaufstelle, um Produkte aus der Region zu kaufen. „Ein echter Zugewinn“, freuten sich die zahlreichen Besucher. Schon von weitem grüßte das Team in den dunkelroten T-Shirts mit dem neuen Firmenmotto „natürlich, fruchtig, geistvoll“.

Chefin Ulrike Köhler hatte zwei Jahre lang das Brennwesen vertieft und 2010 ihre Urkunde zur staatlich anerkannten Brennerin erhalten. Ihr Markenzeichen sind sortenreine Destillate. „Die haben einen ganz besonderen eigenen Charakter“, ist Ulrike Köhler überzeugt.

Den interessierten Besuchern erläuterte sie, warum der handentstielte Williams intensiver schmeckt, wie sich ein Gewürztraminer von einem Spätburgunder Tresterbrand unterscheidet und was einen lange holzfassgereiften Brand auszeichnet. Neben dem Brennkessel ist

ihr Lieblingsplatz beim Holzofen, in dem sie jeden Dienstag Brote backt. Den eigenen Laden aufzumachen, war immer ein Wunsch der Familie

Köhler gewesen. Auch die Seniors Rudolf und Agnes und die drei Kinder Carolin, Marina und Felix finden die Idee gut und helfen überall fleißig mit. „Hier stimmt einfach alles“, fasste ein Besucher den Eröffnungstag zusammen.

Der Hofladen ist zurzeit regelmäßig Dienstagnachmittag und Samstagvormittag sowie nach Vereinbarung geöffnet. Nach Voranmeldung können für Gruppen Vesper und Verkostungen arrangiert werden.

Destillate als Spezialität



DAS TEAM um das Ehepaar Köhler konnte bei bestem Wetter die Eröffnung des Hofladens feiern. Zweimal in der Woche und nach Absprache ist er geöffnet. Foto: buj