



Catlenburger Clostertrunk

• Geschichte •

Catlenburger Clostertrunk hat eine lange Tradition, denn er gehört zu den ersten Produkten aus dem Hause Dr. Demuth.

Der Firmengründer Dr. Willy Demuth war mit der jungen Ärztin Marie Demuth verheiratet. Um die neu gegründete Fruchtweinkellerei zu unterstützen, widmete sich Marie Demuth als Ärztin der Entwicklung von gesundheitsfördernden Getränken, für die sie heimische Kräuter und besondere Früchte verwendete. Dabei entstand auch eine Rezeptur auf Basis von Weißdornbeeren. Der Saft der Weißdornbeeren wurde vergoren und der daraus entstandene Fruchtwein mit verschiedenen Kräutern und Auszügen abgerundet. Sie nannte dieses Elixier Catlenburger Clostertrunk.

Es war der Clostertrunk, der die Existenz der Katlenburger Kellerei auch in den schwierigen Nachkriegsjahren sicherte. Aufgrund der verwendeten Inhaltsstoffe bestätigte man dem Produkt gesundheitsfördernde Eigenschaften. Die Katlenburger Fruchtweinkellerei wurde deshalb auch in den Zeiten des Wiederaufbaus, als Rohstoffe knapp waren, von offizieller Seite unterstützt.

Der Catlenburger Clostertrunk wird seitdem als Fruchtwein aus Weißdornbeeren nach traditioneller, althergebrachter Rezeptur hergestellt und ist seit Generationen ein beliebtes Hausmittel.

Catlenburger Clostertrunk hat eine Tradition seit 1930 und diese Tradition möchten wir fortführen, auch als Anerkennung der Leistungen des Firmengründers Dr. Willy Demuth und seiner Frau, der Ärztin Dr. Marie Demuth. Dieser sehr wohl-schmeckende, traditionelle Mehrfruchtwein wird bis heute in unveränderter Rezeptur hergestellt.

Der traditionelle Catlenburger Clostertrunk aus Weißdornbeeren wurde um zwei neue, attraktive Sorten ergänzt – Catlenburger Clostertrunk Sanddorn und Catlenburger Clostertrunk Aronia-Holunder. Probieren Sie doch auch einmal die neuen Geschmacksrichtungen. Eine kleine Beerenkunde über die in unserem Catlenburger Clostertrunk verwendeten Beeren haben wir für Sie nachfolgend zusammengestellt.

Wie Dr. Marie Demuth, empfehlen wir, Catlenburger Clostertrunk aus einem Südwineglas (etwa 60 ml) zu genießen. Bitte beachten Sie, dass die Produkte einen Alkoholgehalt von 11% vol bzw. 12,5% vol aufweisen.

• Kleine Beerenkunde •

Weißdorn



Der deutsche Name Weißdorn weist auf die weißen Blüten des üppig blühenden Strauches und die vorhandenen Sprossdornen bzw.

auf die helle Rinde hin. Der botanische Name *Crataegus* ist vermutlich auf die alte Bezeichnung für die mittelmeerländische Weißdornart Azaroldorn (*Crataegus azarolus*) zurückzuführen, die früher von den Griechen *krataigos* genannt wurde. Das altgriechische *Krataiós* bedeutet »fest« und bezieht sich auf das harte Holz dieser Pflanze.

Die Früchte des Weißdorns sind roh essbar und schmecken säuerlich-süß, sind allerdings sehr mehlig. Sie können zu Kompott, Gelee, vitaminreichem Saft oder Sirup verarbeitet werden und eignen sich dabei auch zum Mischen mit anderen Früchten. Bereits vor 200 Jahren war der Weißdorn für seine Wirksamkeit bekannt. Die getrockneten Blüten, Blätter und Früchte werden als Tee oder alkoholischer Auszug bei Herz- und Kreislaufstörungen angewendet.

Sanddorn



Sanddorn ist eine Beere, die vor allem im Norden Deutschlands einen hohen Bekanntheitsgrad besitzt.

Sie weist einen sehr kräftigen und säuerlichen Geschmack auf. Sanddornbeeren sind bekannt für ihren

ungewöhnlich hohen Gehalt an Vitamin C. Darüber hinaus zeichnet sich Sanddorn durch eine bedeutende Menge an Beta-Karotin und Gerbstoffen aus.

Von Anfang August bis Anfang Dezember bringt der Sanddorn dann die kennzeichnenden orangefarbenen bis gelben Beeren hervor, die botanisch als Schein-Steinfrüchte bezeichnet werden. Gewöhnlich umgeben sie zahlreich die Zweige der weiblichen Sträucher. Das Fruchtfleisch weist eine dünn-breiige Konsistenz auf und enthält reichlich ätherische Öle. Die Fruchthaut erscheint durch platte, schildförmige Schuppenhaare getüpfelt.

Sanddorn ist heute in einer breiten Produktpalette erhältlich. Als Getränk wird Sanddorn als orangefarbener dicker Fruchtsaft, Nektar und als Bestandteil von Mixgetränken und Cocktails angeboten. Die Beeren werden auch zu alkoholischen Getränken wie Fruchtwein und Likör (Fasanenbrause) verarbeitet. Der in Indien gewonnene Sanddorntee wird aus den Früchten des Sanddorns produziert. Wegen seiner leicht berauschenden Wirkung wird der Sanddorntee dort auch bei Festen getrunken. Auch Marmelade und Gelee können aus Sanddorn hergestellt werden.

Aronia

Aronia, auch Apfelbeeren genannt, sind eine Pflanzengattung mit etwa drei bis neun Arten, die zur Subtribus Kernobstgewächse (Pyrinae) in der Familie der Rosengewächse

(Rosaceae) gehören. Am häufigsten sind die beiden Arten *Aronia arbutifolia* und *Aronia melanocarpa*, sie werden Kahle Apfelbeere oder Schwarze Eberesche genannt. Sie stammen ursprünglich aus dem Osten Nordamerikas. Die Früchte sind Apfelfrüchte. Der Strauch ist wenig anfällig für Pflanzenkrankheiten.

Die erbsengroßen, schwarzen, häufig wachsartig überzogenen Früchte, schmecken süß-säuerlich-herb, heidelbeerähnlich. Die Beeren werden entweder getrocknet (wie Rosinen) verwendet, oder durch Dampfentsaften als Saft getrunken. Aufgrund des hohen Flavonoid-, Folsäure-, Vitamin-K- und Vitamin-C-Gehalts zählt die Aronia in Polen und Russland zu den Heilpflanzen. Wegen ihrer kräftigen roten Farbe (Anthocyane) wird sie ferner als Ersatz für Lebensmittelfarben (vor allem Cochenillerot A) verwendet.



Holunder

Die Holunder (*Sambucus*) bilden eine Pflanzengattung in der Familie der Moschuskrautgewächse (Adoxaceae). Am bekanntesten ist der Schwarze Holunder, der im heutigen Sprachgebrauch meist verkürzt als »Holunder« bezeichnet wird.

Im August und September beginnen die anfangs roten, später schwarzen Vitamin-Beeren zu reifen, mit jeweils drei Samen und burgunderrotem Saft. Während die Früchte reifen, färben sich auch die Stiele, an denen sie sitzen, rötlich.

Holunderbeeren sind vom Geschmack herb-süß. Aufgrund ihres Anteils an Vitamin C und B werden diese Beeren besonders oft als Hausmittel bei Erkältungen und zur Stärkung des Herz-Kreislauf-Systems eingesetzt. Sie wirken entzündungshemmend, schmerzlindernd und fiebersenkend.

Aufgrund der Unverträglichkeit der rohen Holunderbeeren, sollten diese bei der Verarbeitung zu Gelee, Mus oder Saft erhitzt werden. Die Beeren lassen sich problemlos einfrieren. Der Saft der Beeren ist sehr aromatisch, aber säurearm und kaum süß. Daher wird er oft mit Apfelsaft oder anderen süßen Fruchtsäften gemischt.

Dr. Demuth GmbH & Co. KG
Osteroder Straße 12 · 37191 Katlenburg
www.clostertrunk.de