



## „Bleckeder Apfelbrand“ aus den Calvados-Äpfeln von den Elbschlosswiesen.

Auf der „Calvadoswiese“ zwischen dem Bleckeder Schloss und dem Elbdeich wurden 2001 im Rahmen der Städtepartnerschaft zwischen Bleckede und Tôtes & Auffay vom Ehrenbürgermeister K.-H. Hoppe und dem ehem. Stadtdirektor L. Röding original französische Apfelbäume angepflanzt.

Die Apfelsorten (z.B. Fréquin Rouge und Clos Renaux) sind typische Calvadosäpfel und werden in unserer Mosterei, nach der Ernte durch den Förderverein der deutsch-französischen Partnerschaft Tôtes-Auffay-Bleckede e.V., zu Apfelwein weiterverarbeitet.



In der Museumsbrennerei Kiekeberg wird der Apfelwein eines jeweiligen Jahrganges zum „Bleckeder Apfelbrand“ veredelt. Exklusiv in unserem „Saftladen“ bieten wir den fertigen Apfelbrand nach Calvadosart mit 42 Vol. % sowohl „barrique“ als auch „klar“ an.