

Hofladen Familie Ober



OBERGUT®

www.obergut.at



Gedekte Apfel-Most-Torte

- Teig:** 120 g Butter
70 g Staubzucker
1 Prise Salz
250 g Mehl
125 ml Most
- Belag:** 1 kg Äpfel
1 EL Kristallzucker
- Guss:** 2 Eier
Mark einer Vanilleschote
1 EL geriebene Mandeln
50 g Staubzucker
250 ml Schlagobers
Butter
Mehl

Schritt 1: Butter mit Zucker und Salz schaumig rühren. Abwechselnd Mehl und Most zugeben, alles gut vermischen und verkneten. Teig 30 Minuten kühl rasten lassen.

Schritt 2: Eine bebutterte, bemehlte Tortenform (26 cm) mit dem Teig auslegen, Teig am Rand gut andrücken.

Schritt 3: Für den Belag die Äpfel schälen, halbieren, entkernen und in Spalten schneiden. Teigboden mit den Äpfeln belegen, Äpfel mit Zucker bestreuen.

Schritt 4: Torte im vorgeheizten Rohr bei 200 °C 30 Minuten backen.

Schritt 5: Inzwischen für den Guss Zucker, Eier und Vanillemark schaumig schlagen, Mandeln und das steif geschlagene Obers unterheben. Torte mit der Masse übergießen und ca. 10 Minuten fertig backen.

Feiern Sie mit uns den „Tag des Mostes“

Der Frühling lässt das **OBERGUT** erblühen. Über 5.000 Obstbäume verwandeln Braunau in ein duftig-weißes Blütenmeer. Nicht ohne Grund wird zu dieser Jahreszeit der „Tag des Mostes“ gefeiert. Genauer gesagt am Sonntag, den 27. April 2008.

Ausgehend von einer steten Qualitätsverbesserung in der Kellereitechnik, verbunden mit einer Vielzahl hochwertiger, reinsortiger und gemischter Moste, erlebt dieses traditionelle und bekömmlichen Getränk zurzeit auch bei uns eine Renaissance. Wir laden Sie ein, damit Sie sich selbst von der Vielschichtigkeit des Mostes überzeugen können. Nutzen Sie unser **Angebot „Sechs für Fünf“** in der Zeit vom **24. bis 26. April**.



OBERGUT®

Prost mit Most – nicht nur am 27.4.08

Der Name Most leitet sich vom lateinischen **Vinum mustum** ab, was so viel wie frisch und jung bedeutet. Außer Frische und Jugend werden dem Most noch viele weitere gesundheitsfördernde Eigenschaften zugeschrieben: appetitanregend, verdauungsfördernd, belebend und erfrischend, kreislaufstützend, cholesterinsenkend, krebshemmend und dabei relativ kalorien- und alkoholarms.

Most ist nicht gleich Most – das weiß jeder, der sich ein wenig damit beschäftigt. Moste bieten eine riesige Bandbreite an verschiedenen Aromen und Geschmacksstoffen. Vom milden zarten bis hin zum kräftigen oder recht reschen Most reicht die vielfältige Palette. Da Geschmäcker ja bekanntlich verschieden sind, gibt es nur eine Möglichkeit Ihren Lieblingsmost zu finden: Sie kommen bei uns vorbei und probieren selbst. Lassen Sie sich überraschen, welcher „Mosttyp“ Sie sind!



Zum 3. Mal in Folge Prämierungen für das OBERGUT

Bereits zum 13. Mal wurden heuer im Vorfeld der Wieselburger Messe „**AB HOF**“ Preise in den Bereichen Brände/Liköre („Goldenes Stampferl“) und Moste/Fruchtsäfte/Obstweingetränke/Essige/Marmeladen („Goldene Birne“) vergeben. Mehr als 2.400 Proben aus Österreich, Deutschland und Ungarn wurden verkostet und beurteilt.

Bereits zum 3. Mal in Folge konnte das **OBERGUT** die internationale Expertenjury mit seinen Qualitätsprodukten überzeugen.

Prämierungen 2008: 2x Silber (Apfelmost gemischt, sortenreiner Apfelmost „Pilot“), 1x Bronze (sortenreiner Apfelmost „Remo“)

Prämierungen 2007: Silber und Bronze für Apfelsekt bzw. Silber und Bronze für CID!



Kellertechnik wie im Weinbau



Um **hochwertigen Most** zu produzieren ist eine Kellertechnik wie im Weinbau erforderlich. Lagerung in Edelstahltanks, Zugabe von Gärhefe, Schönen des Obstweines und auch Filtern sind zur Erzeugung eines hochwertigen Mostes unbedingt erforderlich. Ein Apfel- oder Birnenwein ist fast dasselbe wie ein Traubenwein. Optimal vergoren und gelagert erkennt man einen Apfelwein von einem Traubenwein geschmacklich kaum auseinander. Auch das alte Vorurteil mit dem Magen oder der angeregten Verdauung dürfte nach momentanem Stand der Kellertechnik eigentlich nicht mehr auftreten.

Uns ist wichtig den Stellenwert des **Apfel- oder Birnenmostes** durch **höchste Qualität** den Konsumenten wieder schmackhaft zu machen.



Professionelle Most-Degustationen

Gerne führen wir Sie durch unseren Mostkeller. Ich habe 2005/06 die Ausbildung zum **Mostsommelier** gemacht. Dies ist die höchste Stufe der sensorischen Ausbildung, welche europaweit für den Most geboten wird.

Mit diesem erhaltenen Wissen und der Schulung auf Geschmackssensorik ist es uns möglich, die Qualitäten unserer Moste deutlich zu steigern.

Informieren Sie sich über die nächsten Termine oder vereinbaren Sie **Ihre ganz persönliche Verkostung**.

Tel./Fax +43 (0)77 22 / 87 3 21

Mobil +43 (0)664 / 145 94 90

E-Mail: hofladen@obergut.at

GUTSCHEIN „Sechs für Fünf“

Kaufen Sie sechs Flaschen Apfelsaft, Most, CIDI oder Mostsekt und bezahlen Sie nur fünf. Einlösbar im **Hofladen OBERGUT** vom 24. bis 26. April 2008. Pro Person wird nur ein Gutschein angenommen.

Name:

Adresse:

E-Mail:

Ich bin an Newsletter über Angebote und Termine interessiert.





OBERGUT®

Hofladen Familie Ober

OBERGUT

Hofladen Apfel vom Baum
 Obstsalat
 Most und Sekt
 CSD
 Schokolade(n)
 Exklusiven
 Betrieb

Willkommen am OBERGUT
 Unsere Läden gibt es seit 1999 – ab jetzt vom Baum, geröstet als Apfelpfirsche oder
 Müsli als Apfelkugeln, Most, Sekt bzw. Mosterand. In unseren Obstgärten haben Sie
 die unterschiedlichsten Apfelsorten – von süß bis säuerlich.
 Das Angebot umfasst natürlich auch viele weitere saisonale Gemüsesorten über
 Obstsalate, Obstweine, Mosterand, Most und Sekt bis hin zu Schokolade(n) für
 jeden Anlass. www.obergut.at Produktkataloge und www.obergut.at
 lassen jedes Gewächserlebnis mitbringen.

Unsere Öffnungszeiten:
 Donnerstag und Freitag von 9.00 – 18.00 Uhr
 Samstag von 9.00 – 12.30 Uhr

Vom Apfel über den Most bis zum Hofladen – auf unserer **neu gestalteten Webseite** finden Sie viele Infos über das **OBERGUT**.

Hofladen Familie Ober

OBERGUT

Hofladen Apfel vom Baum
 Obstsalat
 Most und Sekt
 CSD
 Schokolade(n)
 Exklusiven
 Betrieb

100% Natur – traditionell oder prickelnd
 Most oder Sekt (Apfelsaft) ist ein „Bioerzeugnis“ gemacht, erfüllt vollständig alle
 Richtlinien und ist auf dem besten Weg sich auch in der Generation vorfinden zu
 verhalten.
 Gerade der Umstand, dass Most der Waldweidmilch (Sekt) ist, aber mit der Zeit in
 ein Bioerzeugnis gerätigt werden, macht ihn für viele eine ideale Grundlage
 Oben: Frische Konzentrate und Konserven sind immer wieder auf der Suche nach
 neuen. Und wer hat schon etwas „Neues“ mit Tradition anzubieten?
Apfelpfirsche – ein toller Genuss auch noch völlig neuem **„OBERGUT“**.

Umfangreiche Informationen über unsere **Produkte und ihre Herstellung**. Bei uns ist noch drin, was drauf steht.

Hofladen Familie Ober

OBERGUT

Lebende Apfelkugeln
www.obergut.at

Rezept
 200 g Mehl
 50 g gemahlene Mandeln
 125 g kalte Butter
 1 Prise Salz
 1 Ei
 Aus dem Zelteln einen Mürbteig kneten und daraus zwei 10 cm dicke
 Eine Springform damit auslegen und dabei einen Rand (ca. 2 - 3 cm) formen.

Belag
 1 kg säuerliches Apfel
 1 EL Wasser
 2 EL Zucker
 1 Prise Zimt
 1 Schuss Cognac
 Die Äpfel schälen und in Scheiben schneiden und in kaltem Wasser-Gemisch waschen.
 Darauf achten, dass die Schalen nicht zerfallen. Abblättern lassen.

Sauce
 1 Eiweiß steifgeschlagen
 1 Ei gelb
 4 EL Apfelmarmelade (geht auch mit Pfirsichmarmelade oder Quetschgelee oder
 Apfelmus)
 2 EL Zucker
 10 g weiche Butter
 Das Eiweiß mit der Butter geschlagen, dem Zucker dazu geben, schaumig bis er sich
 auflöst hat und dann die Marmelade unterheben. Zuletzt das Eiweiß
 unterheben.

Hofladen Apfel vom Baum
 Obstsalat
 Most und Sekt
 CSD
 Schokolade(n)
 Exklusiven
 Betrieb

Sie suchen ein **Apfelrezept** oder wollen wissen, welche **Apfelsorten** wir vorrätig haben? www.obergut.at hilft Ihnen weiter.

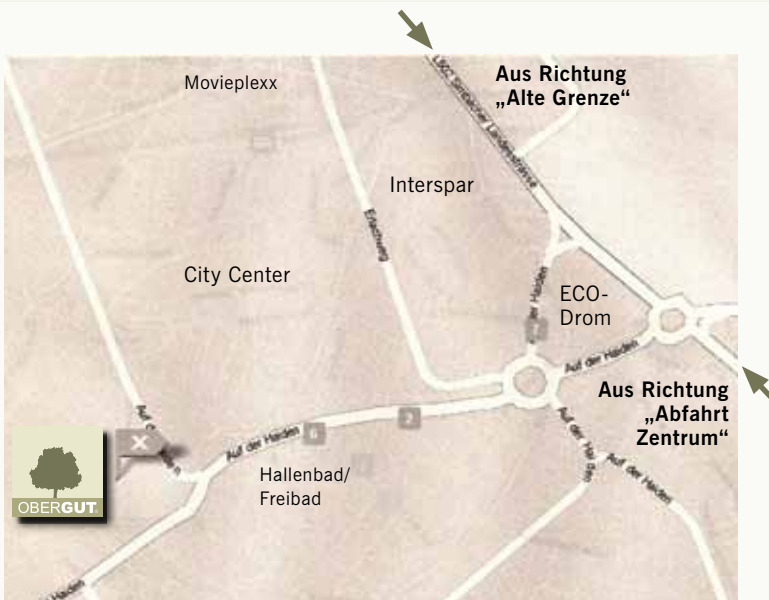
Hofladen Familie Ober

OBERGUT

Exkursionen und Verkostungen
 Die Schulklassen oder Privatgruppen, ein Familie oder Firm – am **OBERGUT**
 sind sie alle herzlich willkommen. Sommerliche Bodenleber, **„OBERGUT“** oder
 einfach nur eine Führung durch den Obstgarten – **„OBERGUT“** und
 immer live die Natur aus erster Hand vorantreiben.
 Wir freuen Sie erleben, wie unterhaltsam Apfel schmecken können! Haben Sie Lust
 auf eine Führung durch die Obstgärten? Oder wollen Sie Ihre gute Nase
 beim Schaubrennen unter Beweis stellen?
 Familie Ober freut sich sehr auf Ihren Besuch.

Hofladen Apfel vom Baum
 Obstsalat
 Most und Sekt
 CSD
 Schokolade(n)
 Exklusiven
 Betrieb

Sie interessieren sich für den nächsten **Schaubrenn-** oder **Most-Degustationstermin**? www.obergut.at gibt die Antwort.



Wegbeschreibung von B148 aus:

Abfahrt Braunau Zentrum – 1. Kreisverkehr
3. Ausfahrt – 2. Kreisverkehr 3. Ausfahrt –
200 m rechts

Wegbeschreibung vom Stadtplatz aus:

Richtung Salzburg – 1. Kreisverkehr gerade –
2. Kreisverkehr 1. Ausfahrt – 3. Kreisverkehr
3. Ausfahrt – 200 m rechts

Öffnungszeiten:

Donnerstag und Freitag 9 Uhr bis 18 Uhr
Samstag 9 Uhr bis 12 Uhr

OBERGUT – Hofladen Familie Ober

5280 Braunau am Inn, Auf der Haiden 42
Tel./Fax +43 (0)77 22 / 87 3 21
Mobil +43 (0)650 / 87 32 100
E-Mail: hofladen@obergut.at
www.obergut.at