

Zugestellt durch Post.at

Hofladen Familie Ober



BERGUT®

www.obergut.at



Apfelkuchen

- Boden:** 18 dag Butter
12 dag Zucker
3 Eier
17 dag Mehl
1 Vanillezucker
1 Backpulver
1/16 l Milch
Salz
- Belag:** 3/4 kg Äpfel,
1/4 Topfen oder
1/4 Sauerrahm

Zutaten für den Boden zu einem Teig rühren, 2/3 des Teiges in der Form verteilen. Äpfel nach Wunsch vierteln oder achteln und auf den Teig auflegen.

In den restlichen Teig kommt dann der Topfen oder Sauerahm. Kurz verrühren. Über die Äpfel verteilen. Anschließend bei 175° C 55 – 60 Minuten backen.

Den Kuchen am besten warm mit Vanilleeis servieren.

„Mostillon“ mit Goldmedaille ausgezeichnet

Das **OBERGUT** startet heuer mit einem besonderen Schmankerl in die neue Mostsaison. Der „Mostillon“ ist ein Cuvée aus 50% Remo-Apfelmost und 50% Pilot-Apfelmost. Damit erreichten wir auf Anhieb den ersten Preis bei der Ab-Hof-Messe in Wieselburg.

Der Name Mostillon leitet sich vom Postillon (der Gespannführer eines Pferdewerkes) ab. Diesen Namen wird daher jedes Jahr unser „Anführer“, also unser bester Most, tragen. Er wird damit zum Botschafter unserer Philosophie, Most als facettenreiches und hochwertiges Genussmittel zu positionieren.

Überzeugen Sie sich selbst und nutzen Sie unsere „**Kennenlern-Packages**“ in der Zeit vom **7. bis 9. Mai 2009**.



OBERGUT®

Die vier Einstufungen von Most nach Geschmack und Restzucker

Die Vielfalt der österreichischen Moste ist so groß wie die Landschaften und Regionen unterschiedlich sind. Die Bandbreite reicht von ca. 5 bis 12 Promille Gesamtsäure, hohem und niedrigem Gerbstoffgehalt, von trocken ausgebauten bis zu stark restzuckerhaltigen Produkten. Für die Einstufung werden drei Parameter herangezogen. Dies sind die Säure, der Restzucker und der Gerbstoffgehalt.

MILD

Milde Moste haben eine Gesamtsäure bis 6,5 Promille und keinen deutlich spürbaren Gerbstoffgehalt, haben also wenig Säure oder einen ausgleichend hohen Restzucker (ist der Restzucker also größer als der Säuregehalt, spricht man von „milden“ Most).

HALBMILD

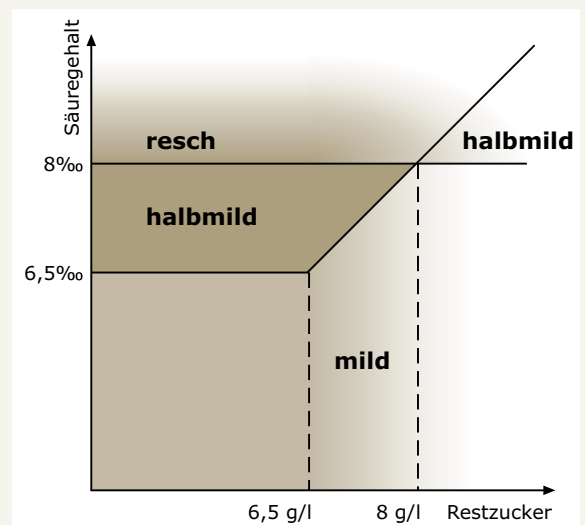
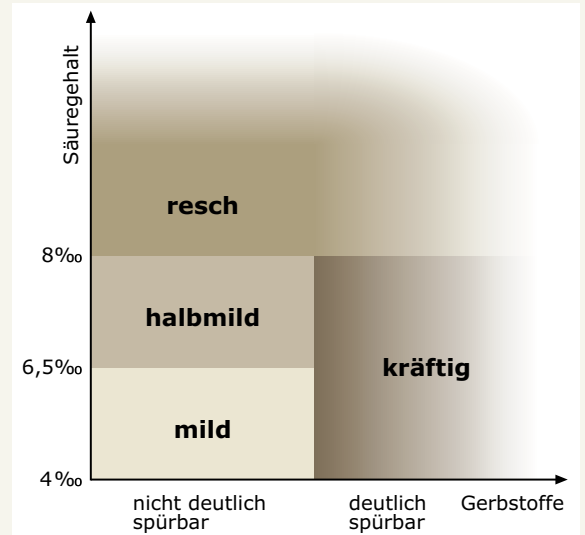
Halbmilde Moste haben einen Gesamtsäuregehalt zwischen 6,5 und 8 Promille, weiters keinen deutlich spürbaren Gerbstoffgehalt. Der Restzuckerwert ist gleich dem Säuregehalt oder er liegt darunter.

KRÄFTIG

Als kräftig werden Moste bezeichnet, die einen deutlich spürbaren Gerbstoffgehalt haben, auch wenn der Restzuckerwert hoch und der Säuregehalt niedrig ist.

RESCH

Resche Moste sind all jene Vertreter, die einen Säuregehalt von über 8 Promille haben.



Der richtige Most zum richtigen Essen

„Milde“ oder „halbmilde“ Moste werden als Durstlöcher getrunken, zu leichten und milden Speisen (Vorspeisen, Frischkäse, Blattsalate, Geflügel usw.) und sind besonders für „Neueinsteiger“ geeignet.

„Kräftige“ oder „resche“ Moste gehören zur Hauptspeise oder zur Jause. Ebenso für die Herstellung von Glühmost und zum Kochen. Vor allem vom traditionellen Mosttrinker wird diese Richtung geschätzt.

„Kräftige“ Moste mit einem spürbaren Gerbstoffgehalt (leicht herb) passen auch besonders zu Schnittkäse und Käsesorten mit Rotkultur (Schlosskäse).

Der „resche“ Most bietet mit seinem höheren Säuregehalt die maximale Erfrischung.





Trinkgenuss aus Äpfeln und Birnen

Einmal vergoren zu **Apfel- oder Birnensekt** in der höchsten Stufe der Sektvergärung – der Flaschengärung. Jeder Schluck ein prickelnder fruchtiger Genuss bei 6 – 7% vol. alc. Die Kohlensäure hält sich dezent im Hintergrund. Der Apfelsekt ist daher besser verträglich als sein Konkurrent der Sekt aus Wein. Gönnen Sie Ihrem Gaumen diesen Wohlgenuss, Sie werden staunen und ihn lieben.

Einmal als **CIDI Apfelweingetränk** oder auch bekannt unter dem Begriff Cider. CIDI ist eine Mischung aus Apfelmost und Apfelsaft, die mit Kohlensäure abgefüllt wird. Ein fruchtig, spritziges und vor allem natürliches Produkt. Durch den geringen Alkoholgehalt (3,1% vol. alc.) ein perfekter Durstlöscher.



„Ausgezeichneter“ Apfelsaft

Neben drei Mostsorten wurde heuer auch unser naturtrüber Apfelsaft in Wieselburg mit einer **Silbermedaille** prämiert. Ein ebenso köstlicher wie auch gesunder Durstlöscher – hergestellt aus 100% Frucht.

Der optimale Erntezeitpunkt des Obstes entscheidet über den Geschmack und die Süße des Saftes. Für 1 Liter Apfelsaft brauchen wir ca. 1,5 kg Äpfel. Durch schonendes Abkochen bei 80° C wird der Saft haltbar gemacht. Sie trinken Gesundheit pur!

KENNENLERN-PACKAGES

Kennen lernen war noch nie so günstig. Einfach persönlichen Favoriten ankreuzen und genießen. Einlösbar im **Hofladen OBERGUT** vom 7. bis 9. Mai 2009. Pro Person wird nur ein Gutschein angenommen.

Name:

Adresse:

E-Mail:

Ich bin an Newsletter über Angebote und Termine interessiert.

- „Sieger-Package“ (Originalpreis –50%)**
1 Flasche „ausgezeichneten“ Mostillon +
1 Flasche „ausgezeichneten“ Apfelsaft
- „Party-Package“ (Originalpreis –50%)**
6 Flaschen weißen CIDI +
6 Flaschen roten CIDI
- „Prickel-Package“ (Originalpreis –25%)**
1 Flasche Apfelsekt +
1 Flasche Birnensekt



OBERGUT®

Mostschänke OBERGUT – das besondere Genusserlebnis

Es wird bereits eifrig daran gearbeitet, um ab Herbst 2010 im Gewölbe des einstigen Kälberstalles unsere Mostschänke eröffnen zu können. 100 Sitzplätze im Innenbereich und 60 Sitzplätze im Außenbereich stehen dann unseren zukünftigen Gästen zur Verfügung. In Verbindung mit Kellerführungen, Schaubrennerei, Produktverkostungen und Einkaufsmöglichkeit im Hofladen planen wir einen Gastronomiebetrieb mit hohem Erlebnischarakter. Ein überwiegender Anteil an Eigenprodukten ist Garant für Frische, Lokalität und Qualität.

Familie Ober freut sich schon auf Ihren Besuch!



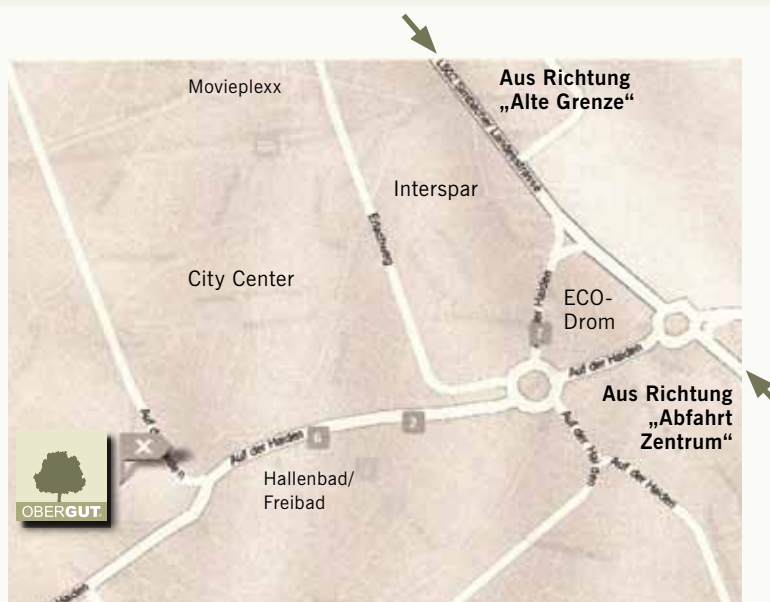
Bei Bedarf kann auch der Innenhof mit einbezogen werden. So entsteht ein sehr flexibles Raumkonzept, das sich auch für größere Veranstaltungen eignet. Da geplant ist, die Mostschänke nur an bestimmten Tagen zu öffnen, können die Räumlichkeiten sowohl für private als auch für Firmen-Events angemietet werden.



Was 2008 als Plan begann, wird 2010 Realität: Eine Mostschänke mit einzigartigem Ambiente und hochwertigen Produkten.



Zurzeit noch große Baustelle, ab nächstes Jahr lädt hier ein überdachter Gastgarten und ein Kinderspielplatz zum Genießen und Verweilen ein.



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