

Hofladen Familie Ober



OBERGUT®

www.obergut.at



Leckerer Apfelkuchen

Teig: 200 g Mehl
50 g gem. Mandeln
125 g kalte Butter
Prise Salz
1 EL Zucker
1 Ei

Daraus einen Mürbteig herstellen und mind. 1 Stunde kalt stellen. Dann eine Springform damit auslegen und dabei einen Rand formen (ca. 2-3 cm).

Belag: 1 kg säuerliche Äpfel
1 EL Wasser
3 EL Zucker
1 Prise Zimt
1 Schnapsglas Rum

Die Äpfel schälen und in Scheiben schneiden. Im Rum-Wasser nur so lange dünsten, dass die Scheiben nicht zerfallen. Abkühlen lassen!

Guss: 1 Eiweiß steif geschl.
1 Eigelb
4 EL Aprikosenmarmelade (oder Pfirsichmarmelade, Quittengelee bzw. Apfelmus)
2 EL Zucker
60 g warme Butter

Das Eigelb mit der Butter glatrühren, den Zucker dazu, rühren bis er sich aufgelöst hat und dann die Marmelade unterrühren. Den Eischnee unterheben.

Auf den Boden die gedünsten abgekühlten Äpfel legen und mit dem Guss bestreichen. Bei 175° ca. 1 Stunde backen.

Gesunde, frische Äpfel direkt vom Bauern

Ein Apfel pro Tag hilft Ihnen gesund zu bleiben. Neben den Vitaminen B1, B2, B6 und Carotin enthalten Äpfel sehr viel Vitamin C zur Stärkung der Abwehrkräfte. Der Mineralstoff Kalium wirkt entwässernd und Calcium bzw. Phosphor sind wichtig für den Aufbau der Knochen und Zähne.

Kohlenhydrate wie z.B. Trauben- und Fruchtzucker gehen schnell ins Blut über und wirken so rasch gegen Müdigkeit und Konzentrationsschwäche in der Schule wie auch im Beruf.

Bei den vielen verschiedenen Sorten, die wir angepflanzt haben ist für jeden Geschmack etwas dabei – von süß bis säuerlich.



OBERGUT®

Geschenkboutique und Genusssoase

Genießen Sie einen Einkauf bei uns – ohne Hektik und in stilvollem Ambiente. Nehmen Sie sich Zeit zum Gustieren. In unserem Hofladen finden Sie ein vielfältiges Angebot an natürlichen Produkten und kulinarischen Köstlichkeiten. Geschenke für jeden Anlass werden nach Ihrem Wunsch zusammengestellt.



- natürlicher Apfelsaft, klar oder naturtrüb
- verschiedene Moste
- Edelbrände
- Liköre
- Gemüse je nach Saison
- Kartoffeln
- Eier
- BIO-Butter und BIO-Käse
- Geselchtes
- Bauernbrot
- verschiedene Essige
- Kürbiskernöl
- Olivenöl
- verschiedene Nudeln
- Müsli
- Sachen zum Naschen



Termine für das Schaubrennen:

8. – 10. November 2007 13. – 15. Dezember 2007

Unser hochprozentiges Sortiment gibt es an diesen Wochenenden um minus 10%.

Programm für den Dezember:

- | | |
|-------------------------|---|
| 6. – 7. Dezember 2007 | GRATIS-Verkostung von Glühmost und Apfelpunsch |
| 20. – 22. Dezember 2007 | Weihnachtsgeschenke – regionale Geschenke für den Gaumen
Minus 10% auf alle Präsente |
| 27. – 29. Dezember 2007 | Apfelsektverkostung – minus 20% auf unseren Sekt |



Äpfel – frisch, getrocknet oder flüssig



Äpfel sind nicht nur sehr unterschiedlich im Geschmack, sie können auch auf vielfältige Weise genossen werden. Ob frisch aus der Obstschale, getrocknet als Apfelchips oder flüssig als Apfelsaft, Most oder Edelbrand.

Durch unseren Kühlraum können wir das ganze Jahr **frische Speiseäpfel ab einem Euro** anbieten.



Fertiger Glühmost

muss nur noch aufgeköcht werden

ab 5 l 1,50 Euro / Liter

ab 10 l 1,30 Euro / Liter

ab 20 l 1,10 Euro / Liter

Geliefert wird im Kanister*. Kocher können ausgeliehen werden.

*) Kann auch Flaschenweise gekauft werden.

Ansprechpartner:

Thomas Ober

Tel.: 0664 / 14 59 490



GUTSCHEIN über 3 kg Äpfel

einlösbar beim Einkauf im **Hofladen OBERGUT** zu den umseitig angeführten Öffnungszeiten. Gültig bis zum 31. Dezember 2007. Pro Person wird nur ein Gutschein angenommen.

Name:

Adresse:

E-Mail:

Ich bin an Newsletter über Angebote und Termine interessiert.





OBERGUT®

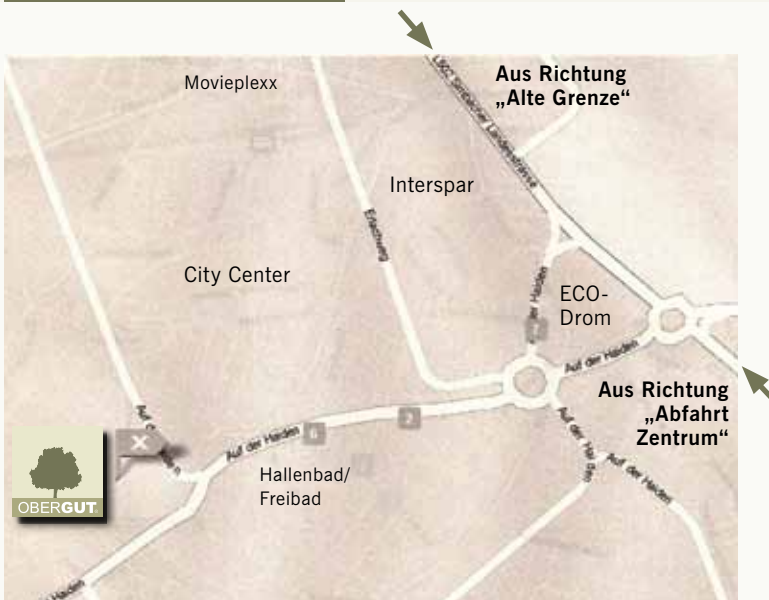
Thomas, Ulli, Carola, Theresa, Leonie



Carola, Theresa, Leonie
der beste Beweis, wie gesund unsere Äpfel sind.

Ulli Ober
Ausbildung an der HTL Braunau. Neben den Pflichten als dreifache Mutter verantwortlich für den Hofladen.

Thomas Ober
Ausbildung als Karoseriespengler. Hat später die Liebe zur Landwirtschaft entdeckt und den elterlichen Hof übernommen. Ausbildung als Agrarbetriebswirt in Rottalmünster. Ausbildung zum Mostsommelier.



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