

Gut ist nicht genug.



OBERGUT®

www.obergut.at



EINLAGERUNGSWOCHEN: Schon unsere neuen Sorten probiert?

Auch 2017 hatten die heimischen Apfelbauern wieder mit vielen Wetterkapriolen zu kämpfen. Entsprechend auch die Einbußen bei der Ernte. Am OberGut gibt es jedoch genügend Äpfel um auch heuer wieder unsere traditionellen Einlagerungswochen starten zu können. Wir möchten Ihnen dazu auch eine Reihe neuer Sorten ans Herz legen. Einfach probieren – vielleicht befindet sich darunter auch Ihre neue Liebessorte. Fragen Sie nach Sirius, Fuji, Luna, Pilot, Red Boy, ...



So köstlich schmecken Äpfel
In den Apfelwochen steht die Speisekarte unserer Hofschänke ganz im Zeichen des Apfels.



Schaubrennen am OberGut
Erleben Sie hautnah mit, wie unsere edlen Brände entstehen. Ein unvergessliches Erlebnis.



Vielfalt an frischen Säften
Für all jene, die es weniger geistvoll lieben, haben wir auch bei Säften ein breites Angebot.



Kürbiskern- aufstrich

Zutaten:

- 250 g Topfen (mager)
- 1 EL Sauerrahm
- 1 EL Orangensaft
- 2 – 3 EL echtes Innviertler Kürbiskernöl
- 1 Zehe Knoblauch
- Salz
- 1 EL Kürbiskerne gehackt

Für den Kürbiskernaufstrich eine Pfanne erhitzen und gehackte Kürbiskerne trocken rösten. Topfen mit allen Zutaten gut vermengen, mit Salz und Knoblauch würzen.

NUR EIN TEIL UNSERER APFELSORTEN



OBERGUT®

Geschmacksvielfalt abseits vom Supermarkt

Um eine ständige Verfügbarkeit zu garantieren und die Logistik überschaubar zu halten, bieten unsere Supermärkte nur eine begrenzte Anzahl an Apfelsorten an. Durch die Direktvermarktung ist es uns möglich immer wieder mit neuen Sorten zu experimentieren. So können wir einerseits geänderten Geschmacksansprüchen gerecht werden und andererseits auch auf die sich verändernden klimatischen Bedingungen reagieren.



Sirius

Züchtung aus Golden Delicious und Topaz; **Reifezeit:** September/Oktober, gut lagerfähig; **Aussehen:** grüngelbe bis gelbe Grundfarbe; **Qualität:** fest, knackig, sehr saftig; **Geschmack:** vollaromatisch, ausgeglichenes Zucker-Säure-Verhältnis, leichter Ananastou



Pilot

Züchtung aus Clivia und Undine; **Reifezeit:** September; **Aussehen:** gelbe-orange Grundfarbe, von einem gemaserten Zinnoberrot überdeckt; **Qualität:** sehr festes, saftiges Fruchtfleisch; **Geschmack:** säuerlicher Geschmack, kräftiges, nussiges Aroma, ausgezeichnete Müsli- und Strudelapfel



Fuji

ist eine aus Japan stammende Apfelsorte, die 1939 erstmals auftauchte; **Reifezeit:** Ende Oktober, gut lagerfähig; **Aussehen:** zartrosa bis dunkelrote, leicht gestreifte Farbe auf gelb-grünlichem Grund; **Qualität:** eine raue Schale, ist sehr saftig und knackig; **Geschmack:** sehr süß



Luna

Züchtung aus Topaz und Golden Delicious; **Reifezeit:** ab Mitte Oktober, Genussreife ab November; **Aussehen:** grüngelbe bis gelbe Schale ohne Berostung mit orangen Bäckchen; **Qualität:** knackig saftige Äpfel; **Geschmack:** angenehm süßsauerlich



Mairac

Züchtung aus Gala und Maigold; **Reifezeit:** Anfang bis Mitte Oktober; **Aussehen:** Grundfarbe grünlichgelb, orange- bis karminrote Deckfarbe; **Qualität:** Fruchtfleisch sehr fest, knackig, saftig; **Geschmack:** ansprechender, säuerlicher Geschmack mit einer harmonischen Note



Red Boy

Züchtung aus Redwinter und Rubinette; **Reifezeit:** Ende September, gut lagerfähig; **Aussehen:** Deckfarbe fast ganzflächig leuchtend rot; **Qualität:** festfleischig; **Geschmack:** etwas lieblicher als Rubinette, guter Geschmack, süß mit Säure und Aroma

Schaubrenn-Termine: 9. – 10. November

Eine feine Nase wird für das Abtrennen von Vor-, Mittel- und Nachlauf benötigt. Dies ist maßgeblich für die Qualität eines Edelbrandes verantwortlich. Wollen Sie dies einmal hautnah miterleben? Dann versäumen Sie nicht unsere Brenntermine! Wir brennen an diesen Tagen Apfel und Apfel/Himbeere.

Melden Sie sich dazu bitte rechtzeitig an.



KULINARISCHE HÖHEPUNKTE: Der Apfel in seiner ganzen Vielfalt!

Unsere Küchenchefin Ulli möchte Sie in den Apfelwochen mit der vielfältigen Verwendbarkeit des Apfels in der Küche verführen und begeistern. Dafür hat sie sich wieder einige raffinierte Apfelgerichte einfallen lassen.

Ein kleiner Auszug aus unserer Speisekarte:

- Lauchsuppe mit Apfel und Curry
- Überbackenes Putenschnitzel mit Speck, Zwiebel und Äpfel auf Schwarzbrot
- Kalbsleber mit Zwiebel und Äpfeln mit Kartoffelpüree
- Schwarzbrot-Toast mit Brie und Apfel
- Apfel-Crumble mit Vanilleeis



Weihnachten kommt immer näher – denken Sie rechtzeitig an Geschenke!

In vielen Firmen stellt sich alle Jahre wieder die gleiche Frage „Was schenken wir unseren Mitarbeitern und Kunden?“.

Wir haben für jedes Budget die richtige Antwort.

Gerne beraten wir Sie oder stellen Ihnen ein Angebot.

Aber auch für Ihre Lieben findet sich sowohl im Hofladen als auch im Stadtgeschäft sicher die eine oder andere „geschmackvolle“ Überraschung!



Stürmische Zeiten in der Hofschänke

Die frischen Moste sind bereits am Vergären. Also die beste Zeit um unseren süffigen Moststurm zu verkosten. Diese Most-Spezialität gibt es nur für kurze Zeit bis Mitte November in unserer Hofschänke. Auch die ersten Moste gibt es bereits zu verkosten. Ideal zu unseren Apfelspezialitäten anlässlich der Apfelwochen.

Lassen Sie sich diese Gelegenheit nicht entgehen!



AUS OBST WIRD SAFT!



OBERGUT®

Tauschen Sie Ihr Obst gegen unseren Apfelsaft!

Sie haben noch jede Menge Obst in Ihrem Garten, wollen sich aber auch nicht selbst die Arbeit antun um Saft daraus herzustellen. Kein Problem: Bringen Sie uns Ihre Äpfel oder Birnen vorbei und wir tauschen diese sofort gegen Apfelsaft in der praktischen Bag-in-Box-Verpackung.

Für 2 kg Äpfel bzw. 2 kg Birnen + € 0,50/l (für Gebinde, pressen, pasteurisieren und abfüllen) erhalten Sie jeweils 1 Liter wohlschmeckenden und gesunden Saft.

Ihr Obst können Sie uns zu den Öffnungszeiten unseres Hofladens (Do + Fr 9 bis 18 + Sa 9 bis 12 Uhr) **bis 31. Oktober 2017** vorbeibringen.



Königstor Media Design

Viel Neues und altbewährte Produkte am OberGut

Einige neue Liköre haben wir für Sie im Angebot. Auch ideal als Weihnachtsgeschenk.

- **Beerenzauber**
- **Kürbiskernlikör**
- **Lemon-Holler**

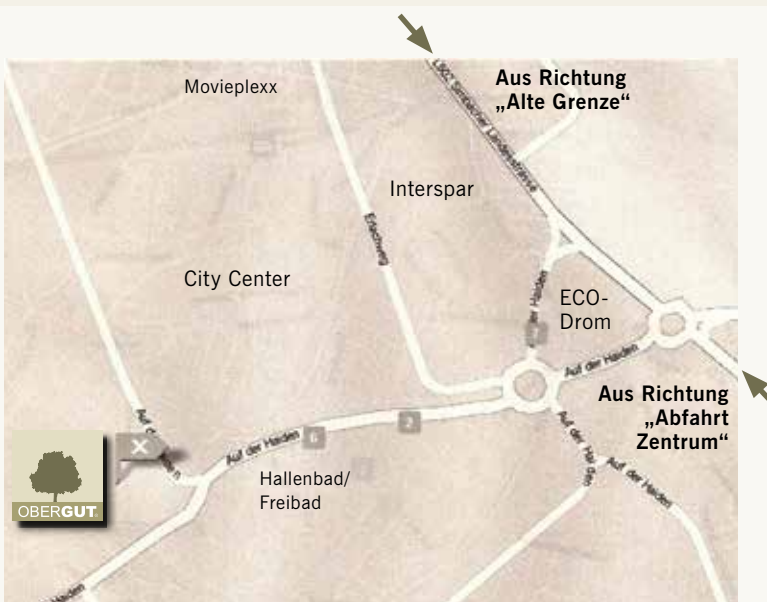
Die Kürbisernte ist abgeschlossen. Also wieder Zeit für **INNGOLD** dem „**Echten Innviertler Kernöl**“ aus regionalem Anbau.

Trinkfertiger Glühmost und Kinderpunsch

Ob in der 1-l-Flasche oder in der preiswerten 5-l-Bag-in-Box, ob für Ihre private Feier oder für Wiederverkäufer – köstliche Warmmacher für die kalten Wintertage.



Jetzt Fan auf Facebook werden und immer bestens informiert sein, was sich am OberGut tut.
www.facebook.com/OBERGUT



Unsere Öffnungszeiten in der Hofschänke:

Donnerstag, Freitag von 16 – 24 Uhr
Samstag von 12 – 24 Uhr

Unsere Öffnungszeiten im Hofladen:

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

Öffnungszeiten Hofladen am Stadtplatz:

Montag, Dienstag: 9 – 12 Uhr + 15 – 18 Uhr
Mittwoch: 9 – 12 Uhr
Donnerstag, Freitag: 9 – 12 Uhr + 15 – 18 Uhr
Samstag: 9 – 12 Uhr

OBERGUT – Familie Ober

5280 Braunau am Inn, Auf der Haiden 42
Tel./Fax +43 (0)77 22 / 87 3 21
Mobil +43 (0)650 / 873 21 00
E-Mail: hofladen@obergut.at
www.obergut.at