

Gut ist nicht genug.



Carola, Theresa, Leonie

der beste Beweis, wie gesund Äpfel sind.

Ulli Ober

Ausbildung an der HTL Braunau.
Neben den Pflichten als dreifache Mutter
verantwortlich für den Hofladen und unsere
Küche.

Thomas Ober

Ausbildung als Karosseriespengler.
Hat später die Liebe zur Landwirtschaft
entdeckt und den elterlichen Hof über-
nommen.
Ausbildung als Agrarbetriebswirt in
Rottalmünster.
Ausbildung zum Most-Sommelier.
Ausbildung zum Edelbrand-Sommelier.





OBERGUT®

Nicht gut. OberGut!

Hoch lebe der gute Geschmack!

Den geschmackigen Früchten unserer Obstgärten. Ihnen gehört unsere Liebe. Erntefrisch vom Baum, knackig als Apfelchips, vitaminreich als Saft, veredelt als Most, gekeltert als Sekt, destilliert als Edelbrand, im Eichenfass gelagert als Apfel-Portwein oder Calva. Die Metamorphose des Apfels spielt auf unserem Hof die Hauptrolle: von süß bis säuerlich, vom Kreislauf der Jahreszeiten bis zur handverlesenen Ernte. Unser OberGut erzählt Ihnen die Geschichte vom Leben auf dem Land. Hofladen, Hofschänke, Schaubrennerei. Die ganze Vielfalt unserer Region.



Hofladen



Hofschänke



Schaubrennerei





OBERGUT®



Öffnungszeiten Hofladen

Donnerstag und Freitag von 9 – 18 Uhr
Samstag von 9 – 12 Uhr





OBERGUT®

Nicht global. Regional!

Spüren Sie selbst das Feuer der Sonne und die Kraft des Erdbodens, die in den Köstlichkeiten unserer Genießer-Boutique stecken. Geschenke, die auf dem Gaumen wollüstige Purzelbäume schlagen und die fünf Sinne wohlwollend anregen. Speiseobst, Obstsäfte, Marmeladen, Nudeln, Gewürze, Müslivariationen, Gemüse aus dem saisonalen Rhythmus der Natur, das OberGut ist ein guter Boden. Reine Mostsorten liebäugeln mit wunderbaren Edelbränden, erdfrisches Obst kokettiert mit regionalem Gemüse. Nehmen Sie sich Zeit zum Gustieren. In unserem Hofladen finden Sie ein vielfältiges Angebot für Augen, Nase und Gaumen.







OBERGUT®

Nicht fabriksreif. Erntereif.

Erleben Sie hautnah die Geschichte unseres Obstbaus. Sie erzählt Ihnen von den winterharten Frostböden, die für Ruhe sorgen, vom ersten Frühlingssummen der Bienen, die Blüten in Früchte verwandeln, von der duftfrischen Vorfreude auf den Sommer, in der sich die Bäume in ihre Verführerschale werfen und vom herbstlichen Erntesegen, der uns Bauern glücklich macht. Hier pulsiert die Natur im Gleichklang. Hier wird jeder Baum von Hand beschnitten, hier hat jeder Apfel seine Biografie. Übrigens, Sie müssen nicht Adam heißen, um Ihre Eva zu verführen. Ein Apfel – in welcher Form auch immer – reicht allemal.

Nicht Gesundheit. Schmackhafte Gesundheit.

„An apple a day keeps the doctor away.“ Ein Apfel pro Tag unterstützt Ihre Gesundheit und steigert Ihr Wohlbefinden. Neben den Vitaminen B1, B2, B6 und Carotin enthalten Äpfel sehr viel Vitamin C. Das stärkt Ihre Abwehrkräfte. Der Mineralstoff Kalium entwässert. Calcium bzw. Phosphor härtet Knochen und hilft sie in jungen Jahren aufbauen. Kohlenhydrate wie z.B. Trauben- und Fruchtzucker gehen schnell ins Blut und wirken gegen Müdigkeit und Konzentrationsschwäche. Danke, dass uns die Natur so verwöhnt!





Nicht chemietrüb. Naturtrüb!

Ob klar oder von Natur aus trüb. In jedem unserer Säfte leuchtet das flüssige Gold der Apfelbäume. Und zwar echt und unverfälscht. Wenn Sie mit einem Schluck feinsaurem Apfelsaft Ihre fünf Sinne verwöhnen, dann haben wir für einen Liter Saft eineinhalb Kilogramm Äpfel geerntet, Apfel für Apfel schonend abgekocht und haltbar gemacht. Wertvolle Vitamine und Spurenelemente pulsieren in jeder unserer Apfelsaftflaschen. Auch im praktischen 5-l-Bag-in-Box-Gebinde erhältlich.

Sie wollen flüssiges Gold in unserem Hofladen verkosten? Warten Sie nicht länger. Übrigens, wir haben auch leckere Fruchtsaftmischungen – eine wahre Gaumenfreude. Ihr Inhalt: reine Natur – traditionell oder prickelnd.







OBERGUT®

Nicht Betonschädel. Mostschädel.

Dass man uns Oberösterreicher gern Mostschädel nennt, das tragen wir mit aufrechtem Stolz. Nicht umsonst ist unser Obstwein – so die weinparagrafenkonforme Titulierung – ein Most von ganz besonderer Güte, oftmals prämiert. Selbst der Innviertler Dichter Franz Stelzhamer hat der Landessäure im „Hoamatg’sang“ zwei Strophen gewidmet: Dein’ Hitz is net z’grimmi, Net z’groaß ist dein Frost, Ünser Traubn hoaßt Hopfn, Ünsern Wein nennt ma Most.

Und zum Bier und zum Most, Schmeckt a kräftige Kost, Und die wächst alle Jahr, Mit der Noat hat’s koan Gfahr.“

Nicht von gestern. Von heute!

Sie könnten jetzt leicht versucht sein, zu meinen: Most sei ein verstaubtes, traditionelles Getränk von anno dazumal. Nein! Ganz und gar nicht. Sie werden in jedem unserer Moste ein feinfruchtiges Aroma spüren, das Ihren Gaumen höherschlagen lässt. So pocht zwar in unserem Wissen und in der Kunst des Verarbeitens viel traditionelles Herzblut, aber es ist der Geist des Neuen, der den Takt vorgibt. Apropos neu. Kennen Sie schon unseren Obst-Schaumwein? Ein gaumenprickelndes Vergnügen reiner Natur. Macht auch als Geschenk gute Figur.



Öffnungszeiten Hofschänke

Donnerstag und Freitag von 16 – 24 Uhr

Samstag von 12 – 24 Uhr

Jänner Betriebsurlaub





OBERGUT®

Nicht Gastgarten. Naturgarten.

Kennen Sie noch das Gefühl, unter Obstbäumen zu sitzen, Auge in Auge mit der knorrigen Rinde, hochaufblickend in das Blättergrün der Baumkronen und dabei im süßen Duft erlebnisreicher Kindheit zu schwelgen? Nein! Dann wird es Zeit. Bei uns sitzen Sie inmitten hunderter Obstbäume und lassen Ihren Blick auf Braunau schweifen. Dazu servieren wir Ihnen regionale Schmanckerl aus dem Innviertel und reine, ja, sortenreine Moste. Dass wir auch Edelbrände und Liköre kredenzen, versteht sich von selbst.

Sie wollen es genauer wissen?

Liebevoll renovierter Innenbereich (100 Plätze für Nichtraucher), Wintergarten (70 Plätze für Raucher), Sonnenterrasse (100 Plätze), Kinderspielraum und Kinderspielplatz, summa summarum ein Vergnügen für alle Privat- oder Firmenfeiern.







OBERGUT®

Nicht irgendein Tag. Der schönste Tag.

Der Frühling steht vor der Tür, Hochsaison für alle Frischverliebten und Heiratswilligen. Suchen Sie ein einzigartiges Ambiente – mitten in der Stadt und gleichzeitig im Grünen. Dann sind Sie bei uns richtig.

Ein liebevoll restaurierter Innenbereich, eine Sonnenterrasse mit Blick auf Braunau, ein großer Innenhof, ein Wintergarten, ein Kinderspielplatz inmitten hunderter Obstbäume – wo könnte heiraten schöner sein. Gerne stellen wir für Sie ein individuelles, regionales Menü zusammen und stoßen mit Apfel- oder Birnenschaumwein auf Ihre Zukunft an.







OBERGUT®

Nicht Firmenfeier. OberGute Feiern!

Damit Ihre Firmenfeier zu einer Feier wird, von der Ihre Mitarbeiter noch in Jahren reden.

Unser Rezeptvorschlag:

Vorspeise: Kellerführung,

Hauptspeise: Obergut-Menü,

Nachspeise: Verkostung/Schaubrennen- bzw. Tischbrennen.

Sie wollen Ihren Mitarbeitern einen ganz außergewöhnlichen kulinarischen Genuss bieten?

Wie wäre es mit unserer neuesten Kreation – Apfelport – als Aperitif?

Mittels Apfelbrand stoppen wir bei reinsortigem Apfelmost die Gärung und lagern ihn anschließend mindestens ein Jahr in gebrauchten Portweinfässern aus Eiche.





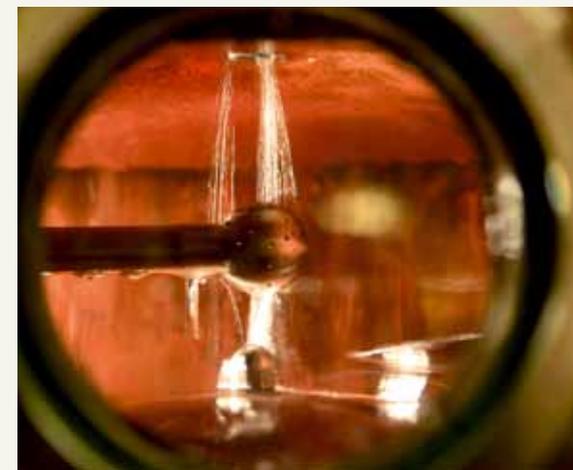


OBERGUT®

Nicht brennen. Schaubrennen! Nicht gute Früchte. OberGute Früchte.

Edelbrände. Sie sind die Essenz reifer Früchte. Obergute Früchte werden zwei bis fünf Wochen durchgegoren, um sie dann in einem speziellen Kolonnenbrennkessel zu destillieren. Handwerk, tradiertes Wissen und eine feine Nase sind das Rüstzeug für das obergute Brennen. Herzstück des Brennens ist das Abtrennen von Vor-, Mittel- und Nachlauf. In diesem Abschnitt entscheidet sich die Qualität eines Edelbrandes. Vor der Flaschenabfüllung werden die Brände noch filtriert.

2010 schloss Thomas Ober den LFI-Zertifikatslehrgang „Ausbildung zum Edelbrandsommelier“ der Landwirtschaftskammer OÖ erfolgreich ab. Dabei werden die Teilnehmer in Sensorik, Verkosten und dem Beschreiben von Destillaten über Sortenkunde bis hin zur Verkostungspräsentation und Trink- und Gläserkultur fachmännisch geschult.



Zu buchen bei:

Thomas Ober, Telefon 0676 / 821250254
E-Mail: hofladen@obergut.at





OBERGUT®

Nicht brennen. Tischbrennen!

Sie wollen „Geist“ in Ihre Firma bringen? Sie wollen den Spirit Ihrer freundschaftlichen Bande stärken? Sie wollen einen Geburtstag einmal anders feiern? Ja! Dann ist unsere Tischbrennerei ein vergnüglicher Treffpunkt für eine alles außer gewöhnliche Feier. Brennen Sie Ihren ganz individuellen Brand (Geist). Das zeugt von hohem Geist!

Unter fachlicher Anleitung von Edelbrandsommelier Thomas Ober brennen Sie eine der folgenden Sorten: Apfel, Nuss, Quitte, Kräuter, Birne, Wacholder (Gin).

Nicht kosten. Sommelierverskostungen!

Beurteilen Sie Farbe und Aussehen unserer Moste, bewerten Sie den Abgang und das Zusammentreffen von Geruch und Frucht unserer Edelbrände, benoten Sie Geschmack und Harmonie unserer Liköre...

Als ausgebildeter Most- und Edelbrand-Sommelier weiht Sie Thomas Ober gerne in die Kunst des professionellen Verkostens ein.

Folgende Packages mit jeweils fünf Produkten stehen zur Auswahl:

- Mostverkostung
- Perlweinverkostung
- Edelbrandverkostung
- Likörverkostung
- Fruchtsaftverkostung





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

Unsere Öffnungszeiten in der Hofschänke:

Donnerstag, Freitag von 16 – 24 Uhr

Samstag von 12 – 24 Uhr

Jänner geschlossen

Unsere Öffnungszeiten im Hofladen:

Donnerstag und Freitag 9 Uhr – 18 Uhr

Samstag 9 Uhr – 12 Uhr

Jänner geöffnet