Giornale del maso Oberbinder / Castel Badia 48 / 39030 San Lorenzo / Tel. 0039 0474 474197 // Anno 01 / num. 01 / Gennaio 2015

5 fiori per il Vostro benessere

Dal febbraio 2014 il Gallo Rosso, associazione che raccoglie e promuove gli agriturismi, ha elaborato i criteri per classificazione dei masi con 5 fiori.

Per la valutazione vengono presi in considerazione diversi aspetti del maso, tra cui l'immagine generale della struttura, l'atmosfera tipica, l'accoglienza delle famiglie, la varietà dei prodotti del maso, la possibilità di partecipare alla sua vita, come per esempio osservare ed aiutare nella produzione di prodotti tipici, l'offerta di attività sportive e ricreative. È d'obbligo anche una sostanziosa colazione a base di prodotti fatti in casa.

"Il quadro generale deve essere adeguato ed offrire il massimo standard", ha stabilito il comitato. Nel luglio 2014 ha fatto visita al nostro maso.

Attualmente in tutto l'Alto Adige ci sono solo quattro masi che soddisfano detti criteri. Uno di essi è il maso OBERBINDER.

Con gioia e soddisfazione abbiamo ricevuto dall'Ispettorato dell' agricoltura questo straordinario riconoscimento del nostro impegno nel soddisfare gli ospiti.

Offrire ai nostri ospiti vacanze ritempranti, ricche di nuove esperienze ed al tempo stesso rilassanti nella natura ed in un ambiente naturale è per noi una grossa sfida, ma anche la nostra passione.

Cinque fiori per il Vostro benessere, che ci sta a cuore. ❑

Titolo

5 fiori per
il Vostro benessere 1
Offerte.....2
Escursione alla malga
Pircher a Rio Bianco 2
Una sbirciata in cucina 3
Il pozzo.....3
Persone al maso
Oberbinder 4
Nois 4
Biscotti al müsli 4

olts & nois
Pubblicato una volta all'anno
Testi: Oberbinder
Foto: Gasteiger Robert, Richard Kammerer, archivio Oberbinder
Layout: Richard Kammerer

Offerte

Soggiornate al maso Oberbinder in estate!

Concedetevi una vacanza nella natura e approfittate delle nostre offerte!

settimana dal 06.06.2015 al 13.06.2015

settimana dal 13.06.2015 al20.06.2015

- Alloggiate per sette giorni in uno degli appartamenti nel maso e godetevi la natura idilliaca e l'aria pura.
- Lasciatevi viziare per tre giorni con la ricca colazione per buongustai, con tanti prodotti del maso, nella nostra 'Stube'.
- Date una sbirciata in cucina ed aiutate a preparare il piatto tipico tirolese "Canederli allo speck con gulasch". Naturalmente poi li potete gustare!
- Partecipate a un'escursione guidata nelle montagne dell'Alto Adige.
- Alla fine del soggiorno riceverete in omaggio uno dei nostri prodotti a Vostra scelta.

I prezzi a settimana per 2 persone:

- App. Herrenstübele 730,00 Euro
- App. Bauernstübele 690,00 Euro
- App. Almstübele 640,00 Euro
- App. Sonnenburgerstübele 690,00 Euro

L'imposta di soggiorno di Euro 1,20 al giorno per persona (dai 14 anni) viene calcolata separatamente.

Passeggiare in estate // slittare in inverno

Escursione alla malga Pircher a Rio Bianco

A chi non piace fare una bella passeggiata tra gli odorosi boschi e i prati fioriti d'alta montagna in estate o scendere con la slitta a tutta velocità in inverno? La malga Pircher a Rio bianco vale sempre una visita!

Rio Bianco è una valle laterale della Valle di Tures-Aurina. Almeno una volta all'anno è quasi d'obbligo farvi un'escursione.

Il sentiero forestale in leggera salita conduce, dopo circa un'ora e mezza di cammino, all'ultima delle malghe che si incontrano lungo il tragitto: la malga Pircher. In inverno il rifugio tipico invita a riscaldarsi al calore del fuoco che scoppietta nella stufa a legna o vicino alla tradizionale stufa di maiolica. In estate si può godere il sole sulla terrazza. Chi vuole può rifocillarsi con una sostanziosa merenda a base di speck e 'Kaminwurze', i tipici salamini affumicati. Consigliamo anche i piatti caldi con le specialità tipiche della cucina contadina.

Una bella meta per le escursioni di tutta la famiglia!

Attenzione:

Per informazioni sui periodi e gli orari d'apertura rivolgetevi a noi.

In inverno chi non ha la slitta può noleggiarne una alla malga. ❑

Una sbirciata in cucina

Sia per la ricotta che per lo yogurt // il momento giusto è importante

Il nostro maso vive principalmente della produzione di prodotti caseari, perciò il latte è il più importante dei nostri prodotti.

Esso è infatti la materia prima per la produzione di molte specialità del nostro maso: yogurt, yogurt da bere, ricotta, latticello, panna.

Osservateci da vicino mentre produciamo lo **yogurt**.

Naturalmente utilizziamo il latte crudo, assolutamente non trattato, delle nostre mucche.

Per la produzione dello yogurt è importante lasciare riposare il latte per 12 ore in frigorifero, perché durante la mungitura si formano bollicine d'aria, che devono dissolversi affinché i batteri dello yogurt possano lavorare bene.

Per la lavorazione usiamo semplici attrezzi da cucina: una pentola, una frusta e, molto importante, un termometro per yogurt.

Siamo convinti che tutta l'energia e la cura che mettiamo nel prodotto ne arricchiscano il gusto e mantengano viva la forza contenuta nell'alimento stesso.

Dapprima il latte viene portato a bollore continuando a mescolare, poi viene raffreddato rapidamente a bagnomaria fino a raggiungere la temperatura di 48 gradi.

Quindi si unisce la cultura di batteri, che di solito consiste in uno yogurt naturale fresco. La pentola con il latte a cui è stato aggiunto lo yogurt deve quindi riposare per almeno 12 ore a temperatura costante e senza essere scossa (per es. in forno).

Trascorse 12 ore, lo yogurt viene di nuovo raffreddato rapidamente a bagnomaria. Dovrebbe poi essere lasciato riposare e maturare in frigorifero per altre 8 – 10 ore.

Finalmente lo yogurt è pronto da gustare!

Il pozzo

L'acqua è sempre stata un bene prezioso! Un tempo abitare vicino a un corso d'acqua era d'importanza vitale.

Il maso Oberbinder aveva un pozzo di sua proprietà. Probabilmente per questo, un tempo il maso si chiamava "BRUNNERGUT" ("podere del pozzo"). Solo attorno all'anno 1875, come risulta anche da antichi documenti, il nome fu cambiato in "OBERBINDER".

Un pozzo come quello del maso Oberbinder non lo si vede spesso. L'acqua viene attinta con la forza sviluppata da una leva. Al pozzo si abbeverava il bestiame, si ritrovavano le contadine per lavare i panni, si riempivano i mastelli d'acqua per cucinare e per i lavori domestici.

Con la realizzazione delle condutture idriche il pozzo perse sempre di più la sua importanza. Sarebbe andato in rovina se nonno Hellweger non si fosse reso conto che era un pezzo importante del patrimonio culturale del maso e non lo avesse ristrutturato.

Oggi il pozzo è l'emblema del nostro maso e lo si trova stilizzato nel suo logo.

In questo modo il pozzo rimane vivo nel ricordo di chi conosce il maso Oberbinder. ❑

Vecchio pozzo al maso Oberbinder

Persone al maso Oberbinder

Nonna Hellweger, una persona importante per il maso

Ti infatti è sempre stata, e lo è tutt'ora, sempre pronta ad ascoltare ed aiutare.

Da quando ha sposato Josef Hellweger nel novembre 1964, ha dedicato tutto il suo amore e il suo impegno, le sue premure e il suo lavoro al maso, ma soprattutto alle persone che ci vivono.

Dal 1977 il maso accoglie anche ospiti che vi trascorrono le vacanze. Lei li ha sempre accoltati con gioia e zelo. Nonostante il gran daffare, ha sempre trovato il tempo per una chiacchierata con i suoi ospiti, molti dei quali l'hanno ripagata tornando per decenni.

Hilda Hellweger // nostra nonna al maso Oberbinder

Anche se adesso ha un po' meno da fare, perché non si deve più occupare di tutto, il suo aiuto è ancora prezioso. Il suo gioiello è il giardino, pieno di stupendi fiori, la cui bellezza rispecchia le sue cure e la sua dedizione.

La nonna ricorda con piacere i tempi passati, spesso duri, tuttavia ricchi di bei momenti.

Uno dei ricordi più belli è quando, la sera di Natale, è tornata a casa dall'ospedale con il suo primogenito Hainz e lo ha deposto sotto l'albero. È stato un momento importante per tutta la famiglia: finalmente era arrivato l'atteso successore.

Nel frattempo nonna Hellweger ha sette nipoti, di cui va molto fiera. Per loro ha sempre in serbo qualche dolce sorpresa.

Nostra nonna può volgere lo sguardo alla propria vita con soddisfazione. Non ha particolari desideri. È contenta di poter trascorrere in salute le giornate al maso contribuendo alla sua gestione.

Sì, nostra nonna è veramente in forma! Partecipa attivamente alle decisioni facendo tesoro della sua esperienza e del suo sapere.

Una donna forte!

Lo è sempre stata e lo è tuttora. ❑

NOIS

(Neues – News – novità)

Presentazione del maso Oberbinder al convegno "Ferie in agriturismo" a Bolzano

Ogni anno in autunno a Bolzano ha luogo un corso di aggiornamento per i gestori aderenti all'associazione. È il più grande corso di aggiornamento organizzato dalla Cooperativa per gli aggiornamenti dell'Unione Agricoltori e Coltivatori Diretti Sudtirolesi con il sostegno del relativo marchio "Gallo Rosso".

Il 21 ottobre 2014 diversi relatori hanno tenuto discorsi sul tema "Ferie al maso all'insegna del comfort e del relax – l'atmosfera nell'appartamento per ferie". Sono quindi stati presentati due masi che, a parere del team organizzatore, si sono particolarmente contraddistinti in questo campo.

Uno dei due è stato il maso Oberbinder, che è stato presentato con un breve filmato.

Zwei Paradepferde

Bei der Tagung wurden zwei UaB-Betriebe vorgestellt, die sich besonders hervorgetan haben: Barbara Graf führt den vor zwei Jahren neu erbauten Weiher Hof als Obstbetrieb mit vier Ferienwohnungen und zwei Zimmern mit Frühstück. Er wurde mit viel Holz und anderen Naturmaterialien realisiert, die Woh-

BAUERNBUND

neben Hofführungen auch die Möglichkeit an, bei landwirtschaftlichen Arbeiten mit Hand anzulegen oder beim Strudel-Backen zu helfen. Der Kontakt mit dem Gast ist der Familie sehr wichtig. Sowohl die Landwirtschaft als auch die Betreuung der Gäste schultern alle gemeinsam.

Gusti und Hainz Hellweger führen einen Bauernhof mit Viehwirtschaft in Sonnenburg bei St. Lorenzen. Im Jahr 2008 renovierten sie den Oberbinder mit viel Fingerspitzengefühl und richteten auch vier Ferienwohnungen und zwei Ferienzimmer ein. Ihr Anspruch ist es, den Gast zu begeistern. Das beginnt mit den hellen, gemütlichen Appartements, in denen Holz eine wichtige Rolle spielt. Und gipfelt im Frühstück, bei dem neben hausgemachten Milchprodukten und Eiern auch Marmeladen, Brot, Kuchen und Kompott aus eigener Herstellung auf den Tisch kommen.

Gusti und Hainz Hellweger begeistern ihre Gäste am Oberbinder in Sonnenburg bei St. Lorenzen.

Articolo del giornale „Südtiroler Landwirt" 12/09/2014

Un dolce, croccante benvenuto per i nostri ospiti:

Biscotti al müsli

Mettete in una grossa ciotola 250 g di burro morbido, 160 g di zucchero, 2 uova e 1 presa di sale e mescolare fino a quando ha una consistenza cremosa. Aggiungere 180 g di fiocchi d'avena teneri, 1 cucchiaino di lievito, 150 g di nocciole macinate e 125 g di fiocchi d'avena robusti e mescolare bene.

Distribuire l'impasto a mucchietti sulla placca del forno imburrata o in stampini e cuocere a 180 °C (forno ventilato) per circa 12 minuti finché sono dorati.

Gusti Hellweger Vi augura una buona riuscita!