



5 Blumen für Ihr Wohlbefinden

Seit Februar 2014 hat der Rote Hahn, Marketingvertreter der Urlaub am Bauernhof-Anbieter, die Kriterien für die Auszeichnung der Betriebe mit fünf Blumen ausgearbeitet.



afür werden unterschiedliche Bereiche am Bauernhof bewertet.

Unter anderem das allgemeine Hofbild, der spürbare Bauernhof, die Familienfreundlichkeit, die Vielfalt der eigenen bäuerlichen Produkte, die Informationsangebote am Hof wie etwa das Zusehen und Mithelfen beim Herstellen hofeigener Produkte, die Möglichkeiten für sportliche Betätigungen und die Freizeitangebote.

Zudem gehört ein reichhaltiges Frühstück mit hofeigenen Produkten zum Pflichtprogramm. „Das Gesamtbild muss passen und einem höchstmöglichen Standard entsprechen“, war sich das Komitee einig. Im Juli 2014 hat es uns besucht.

Mittlerweile gibt es vier Bauernhöfe in ganz Südtirol, die diesen Ansprüchen gerecht werden. Einer davon ist der OBERINDERHOF.

Mit Freude und Genugtuung haben wir vom zuständigen Inspektorat der Landwirtschaft diese außerordentliche Anerkennung und Wertschätzung unserer Bemühungen für den Gast entgegengenommen.

Den Gästen erholsame, erlebnisreiche und zugleich entspannende Urlaubstage in der Natur und natürlicher Umgebung zu bereiten, ist für uns eine große Herausforderung, aber auch unsere Leidenschaft.

Fünf Blumen für Ihr Wohlbefinden, das uns am Herzen liegt. □

Inhalt

5 Blumen für Ihr Wohlbefinden	1
Angebotspaket	2
Ausflug zur Pircher Alm in Weißenbach.....	2
Der Blick in den Küchentopf ..	3
Der Ziggel.....	3
Menschen am Oberbinderhof	4
Nois	4
Der Müslitaler.....	4

olts & nois

Erscheint einmal jährlich
Texte: Oberbinder
Fotos: Gasteiger Robert, Richard Kammerer,
Archiv Oberbinder
Layout: Richard Kammerer

Angebotspaket

Besuchen Sie den Oberbinderhof im Sommer! Gönnen Sie sich eine Woche Auszeit in der Natur und genießen Sie die Angebotswochen am Bauernhof!

Von 06.06.2015 bis 13.06.2015

Von 13.06.2015 bis 20.06.2015

- ☞ Sieben Tage Unterkunft in eine der Ferienwohnungen am Oberbinderhof inklusiv herrlicher Natur und frischer Bergluft
- ☞ Lassen Sie sich an drei Tagen mit unserem reichhaltigen Genießerfrühstück in der Bauernstube mit vielen hofeigenen Produkten verwöhnen.
- ☞ Machen Sie einen „Blick in den Küchentopf“ und helfen Sie mit bei der Zubereitung der typisch Südtiroler Speise „Speckknödel mit Gulasch“. Anschließend wird selbstverständlich alles verkostet.
- ☞ Erleben Sie eine geführte Wanderung mit uns in die Bergwelt Südtirols.
- ☞ Zum Abschied erhalten Sie eines unserer hofeigenen Produkte Ihrer Wahl als Geschenk.

Der Wochenpreis beträgt für 2 Personen

- ☒ Im Herrenstübele 730,00 Euro
- ☒ Im Bauernstübele 690,00 Euro
- ☒ Im Almstübele 640,00 Euro
- ☒ Im Sonnenburgerstübele 690,00 Euro

Die Tourist Tax von 1,20 Euro pro Person und Tag (ab dem 14. Lebensjahr) wird extra berechnet.



Wandern im Sommer // Rodeln im Winter

Ausflug zur Pircher Alm in Weißenbach!

Wer genießt nicht gerne einen gemütlichen Spaziergang durch herb duftende Hochwälder und bunt blühende Almwiesen im Sommer oder eine hurtige Rodelpartie im Winter? Die Pircher Alm in Weißenbach ist immer einen Besuch wert!

Weißenbach ist ein Seitental des Tauferer Ahrntales. Wenigstens einmal im Jahr gehört es nun beinahe schon zur Pflicht, hier herauf zu wandern.

Die leicht und stetig ansteigende Forststraße bringt uns nach etwa 1,5 Stunden zur letzten der Almhütten, die es entlang der Strecke gibt, der Pircher Alm. Die urige Hütte lädt im Winter ein, sich am knisternden Feuer vom alten Holzherd oder hinter dem Bauernofen aufzuwärmen. Im Sommer kann man auf der Terrasse die Sonne genießen. Wer mag, bekommt

eine zünftige Marende mit Speck und Kaminwurze. Auch die warme Küche mit den typischen bäuerlichen Spezialitäten ist absolut empfehlenswert.

Ein wirklich wunderbares Ausflugsziel für die ganze Familie!

Aufgepasst:

Die aktuellen Öffnungszeiten erfahren Sie auf Anfrage direkt bei uns.

Im Winter gibt es in der Alm Rodeln zum Ausleihen. ☐

Der Blick in den Küchentopf



Ob Topfen oder Joghurt // der richtige Zeitpunkt ist wichtig

Unser Bauernhof lebt von der Milchwirtschaft, daher ist natürlich die Milch auch das wichtigste Lebensmittel, das wir produzieren.

Sie ist ein Grundstoff zur Herstellung vieler Nahrungsmittel, die wir hier am Hofe produzieren: Joghurt, Trinkjoghurt, Topfen, Molke, Sahne.

Schauen Sie uns bei der Herstellung von **Joghurt** über die Schulter!

Dazu verwenden wir natürlich reine Rohmilch von unseren Kühen. Die Milch ist völlig unbehandelt.

Wichtig ist bei der Joghurtherstellung, dass die Milch noch etwa 12 Stunden im Kühlschrank steht und zur Ruhe kommt.

Durch das Melken entstehen nämlich in der Milch kleinste Luftbläschen, die sich wieder absetzen müssen, damit die Joghurtbakterien gut arbeiten können.

Zur Zubereitung verwende ich einfachste Hilfsmittel aus der Küche: einen Kochtopf, einen Rührbesen und zudem ganz wichtig: ein Joghurtermometer.

Unsere Philosophie ist jene: Alles, was die menschliche Hand an Energie, Gespür und Sorgfalt in das Produkt hineingibt, bereichert es im Geschmack und lässt die Kraft weiterleben, die das Lebensmittel hat.

Zuerst wird die Milch unter ständigem Rühren bis zum Kochen erhitzt und dann möglichst schnell im Wasserbad auf 48 Grad C abgekühlt. Daraufhin wird die Joghurtkultur eingeehrt, die in der Regel aus einem guten, frischen Naturjoghurt besteht.

Der Topf mit der Joghurtmilch muss nun wenigstens 12 Stunden bei konstant bleibender Temperatur und ohne daran zu rütteln stehen (z.B. im Backofen). Sind die 12 Stunden um, wird das Joghurt wieder schnell im Wasserbad abgekühlt und sollte bestenfalls noch einmal 8 bis 10 Stunden im Kühlschrank rasten und reifen dürfen.

Wohl bekomm's!

John Hellweger

Der Ziggel

Wasser war schon immer ein kostbares Gut! Für all jene, die nicht direkt an einem Bachlauf wohnten, war es eine Existenzfrage.

Hier am Oberbinderhof gab es einen Brunnen, der Eigentum der Hofstelle war. Vermutlich hieß er deswegen früher „BRUNNERGUT“. Erst um das Jahr 1875 wurde – übrigens auch urkundlich erwähnt – der Name in „OBERBINDER“ abgeändert.

So einen Brunnen, wie er hier am Hofe steht, sieht man nicht oft. Mit Hebelkraft wird das Wasser aus der Tiefe geholt. Am Brunnen wurde das Vieh getränkt, die Bäuerinnen trafen sich zum Waschen, hier wurden die Bottiche gefüllt für das Kochen und die Hausarbeit.

Mit dem Bau der Wasserleitungen verlor der Ziggel allmählich seine Bedeutung. Fast wäre er verfallen. Aber Opa Hellweger hatte zu seinen Lebzeiten erkannt, dass der Ziggel ein wichtiges kulturelles Gut des Hofes ist und hat ihn wieder hergestellt.

Heute ist der Ziggel das Wahrzeichen unseres Hofes. In unserem Hof-Logo findet er sich stilistisch wieder.

So soll er weiterleben auf dem Papier und in den Köpfen der Menschen, die den Oberbinderhof kennen. □



Altes Ziggelsystem am Oberbinderhof



Menschen am Oberbinderhof

Oma Hellweger, die gute Seele des Hauses



Ja, wirklich, der Name trifft es auf den Punkt, hat sie doch immer ein offenes Ohr und zwei rührige Hände für jeden.

Seit der Hochzeit mit Josef Hellweger im November 1964 steckte sie all ihre Liebe und Mühe, ihre Sorge und Arbeit in den Bauernhof, vor allem aber in die Menschen, die hier am Hof lebten.

Seit 1977 kommen auch Gäste an den Oberbinderhof, um ihren Urlaub hier zu verbringen. Mit viel Freude und Eifer hat sie sie bewirtet. Auch für sie hatte Oma Hellweger trotz der vielen Arbeit immer Zeit für ein Ratscherle. Viele der Gäste belohnten es ihr mit jahrzehntelanger Treue.



Hilda Hellweger // unsere Oma am Oberbinderhof

Wenn sie es jetzt auch ein bisschen leichter hat, weil sie sich nicht mehr um alles kümmern muss, ist sie dennoch weiterhin eine tatkräftige Hilfe. Ihr Herzstück ist der Garten mit seinen vielen wunderschönen Blumen. Die Farbenpracht spiegelt die Sorgfalt und Hingabe wider, die sie hineinsteckt.

Gerne erinnert sich die Oma an die vergangene Zeit, die nicht immer einfach war, aber trotzdem viele schöne Momente enthält, die sie erlebt hat.

Es ist wohl eine der schönsten Erinnerungen, wie sie am Weihnachtsabend mit ihrem Erstgeborenen vom Krankenhaus heimkam und den kleinen Buben Hainz unter den Weihnachtsbaum legte. Für alle in der Familie war das ein großer, wichtiger Moment. Er bedeutete: Der ersehnte Nachfolger am Hof war da.

Mittlerweile hat sie sieben Enkelkinder, über die sie sehr glücklich ist. Immer hält sie eine kleine süße Überraschung für sie bereit.

In Zufriedenheit und Gelassenheit blickt unsere Oma auf ihr Leben zurück. Große Wünsche hat sie keine mehr. Sie freut sich jeden Tag, dass sie in Gesundheit den Alltag am Hof miterleben und mitgestalten kann.

Ja, unsere Oma ist sehr fit! Aktiv und interessiert überlegt und trägt sie Entscheidungen mit und bringt sich mit ihrer Erfahrung und ihrem Wissen ein.

Eine starke Frau!

Immer schon und auch heute noch.



Ein süßer, kerniger
Willkommensgruß für unsere
Gäste:

Der Müslitaler

Geben Sie in eine große Rührschüssel 250 g weiche Butter, 160 g Zucker, 2 Eier, 1 Prise Salz und rühren dies schaumig. 180 g blütenzarte Haferflocken, 1 TL Backpulver, 150 g geriebene Haselnüsse und 125 g knusprige, grobe Haferflocken dazugeben und gut unterrühren.

Als kleine Häufchen oder in kleine Backförmchen verteilen und bei 180 °C ungefähr 12 Minuten (Umluft) goldbraun backen.

Gutes Gelingen wünscht Gusti Hellweger



NOIS

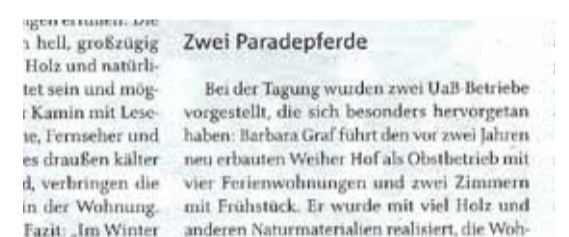
(Neues – News – novitá)

Präsentation des Oberbinderhofs auf der Tagung „Urlaub auf dem Bauernhof“ in Bozen

Jedes Jahr findet in Bozen im Herbst eine Weiterbildung für die UAB-Betreiber statt. Es ist die größte Fortbildungsveranstaltung, die von der Weiterbildungsgenossenschaft des Südtiroler Bauernbundes veranstaltet und von dessen Siegel „Roter Hahn“ mitgetragen wird.

Am 21. Oktober 2014 sprachen zum Thema „Bauernhofurlaub in Gemütlichkeit und Behaglichkeit – die Atmosphäre in der Ferienwohnung“ unterschiedliche Referenten. Anschließend wurden zwei Bauernhöfe vorgestellt, die sich nach Meinung des Veranstaltungsteams in diesem Bereich besonders profiliert hatten.

Der Oberbinderhof war einer davon und wurde mit einem Kurzfilm vorgestellt.



BAUERNBUND

en Beispielen, was v macht, was der ihm, stimmig und d wo er sich wohl den der Gast von mmt, bleibt. Und den Erwartungen vonnen hat, als er : angesehen hat", nächst müsse die nmen. Der Grund- icht hin bestimmt n, Essen, Ruhebe- ziert werden soll- Bild abzugeben. l von Materialien it beim Urlauber feld. „Deshalb sind ialien und warme se in Südtirol ein

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.



am Weiser Hof in Hand anlegen.



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