Giornale del maso Oberbinder / Castel Badia 48 / 39030 San Lorenzo / Tel. 0039 0474 474197 // n. 02 / Luglio 2017

Dormire a lungo, fare colazione con calma e poi... via, in montagna! Il modo migliore per iniziare la giornata è la nostra

Colazione per buongustai!

Con il profumo del caffè appena fatto o dell'infuso di erbe selezionate del nostro giardino ci si alza volentieri!

Gustare, comodamente seduti nella ‚Stube', le prelibatezze preparate con amore. Da noi è possibile grazie ai prodotti genuini del nostro maso, che vengono preparati per Voi con cura ed esperienza. Per persone che amano le cose naturali. Un piacere in armonia con il senso di responsabilità nei confronti dell'uomo e degli animali, nei confronti della natura.

È la coerenza con la regionalità e l'originalità, che ci ispira e ci motiva.
Yogurt e ricotta prodotti con il latte delle nostre mucche, marmellate e confetture fatte con frutta fresca non trattata dei campi che circondano il maso, uova delle nostre galline felici, ottime torte e raffinata pasticceria.

Ottima qualità e sapore eccellente nel modo più semplice e più bello. Un piacere culinario che non si dimentica.

❑

Titolo

Colazione per buongustai 1
Editoriale 2
Benvenuta Lisa 2
Armonia per il corpo
e lo spirito.....2
Escursione alla malga
Moarhof 3
Il forno 3
Persone al maso 4
Saponi e gel doccia
fatti a mano.....4

olts & nois
Numero 2
Testi: Oberbinder
Foto: Gasteiger Robert, Richard Kammerer, archivio Oberbinder
Layout: Richard Kammerer

Editoriale

»Non ho tempo« Una frase che la maggior parte di noi pronuncia con troppa facilità. Nella vita quotidiana il tempo passa così veloce che la vita quasi ci sfugge, mentre ci dedichiamo a impegni apparentemente più importanti.

Eppure il riposo e la tranquillità sono indispensabili. Dobbiamo ricaricare le nostre batterie e rigenerarci, cercare il contatto sia con la natura che con altre persone con cui dialogare e interagire: ci si apriranno così nuovi orizzonti lontani dalla vita quotidiana. Dobbiamo prenderci tempo per noi stessi e considerarlo un regalo per noi stessi e per gli altri.

Prendetevi tempo per voi stessi e trascorrete da noi rilassanti giornate immersi nella natura, liberi di avere finalmente abbastanza tempo, di provare queste sensazioni in piena consapevolezza e riscoprire la vera vita.

Vi aspettiamo!!

Gusti e Hainz

La nuova capretta Lisa

Benvenuta Lisa

Addio Zacki

Per 17 anni le due allegre caprette Zicki e Zacki hanno vissuto da noi e sono state una presenza importante tra i piccoli animali del nostro maso. Chiunque sia stato almeno una volta nostro ospite ha avuto il piacere di conoscerle e nutrirle e ha sicuramente notato che Zacki tendeva ad essere dominante.

Nel febbraio 2017 Zacki, ormai anziana, è morta. Nonostante abbia sempre dovuto cedere, o forse proprio per questo, ora Zicki si sente sola.

Per questo abbiamo deciso di non lasciarla più sola e di far entrare nel recinto delle capre una nuova, giovane vita! ❑

Armonia per il corpo e lo spirito

Infuso „Armonia“ // calmante e rilassante

Come tutti sanno, la richezza della natura sta nelle cose piccole e modeste.

Molte erbe che crescono spontanee sono validi rimedi curativi.

Ho approfondito questa materia con interesse e passione. Gli effetti delle piante officinali sono stati dimenticati per molti anni, ma ora vengono riscoperti. L‘uomo sta riscoprendo l‘importanza di ritornare alla natura e alle origini.

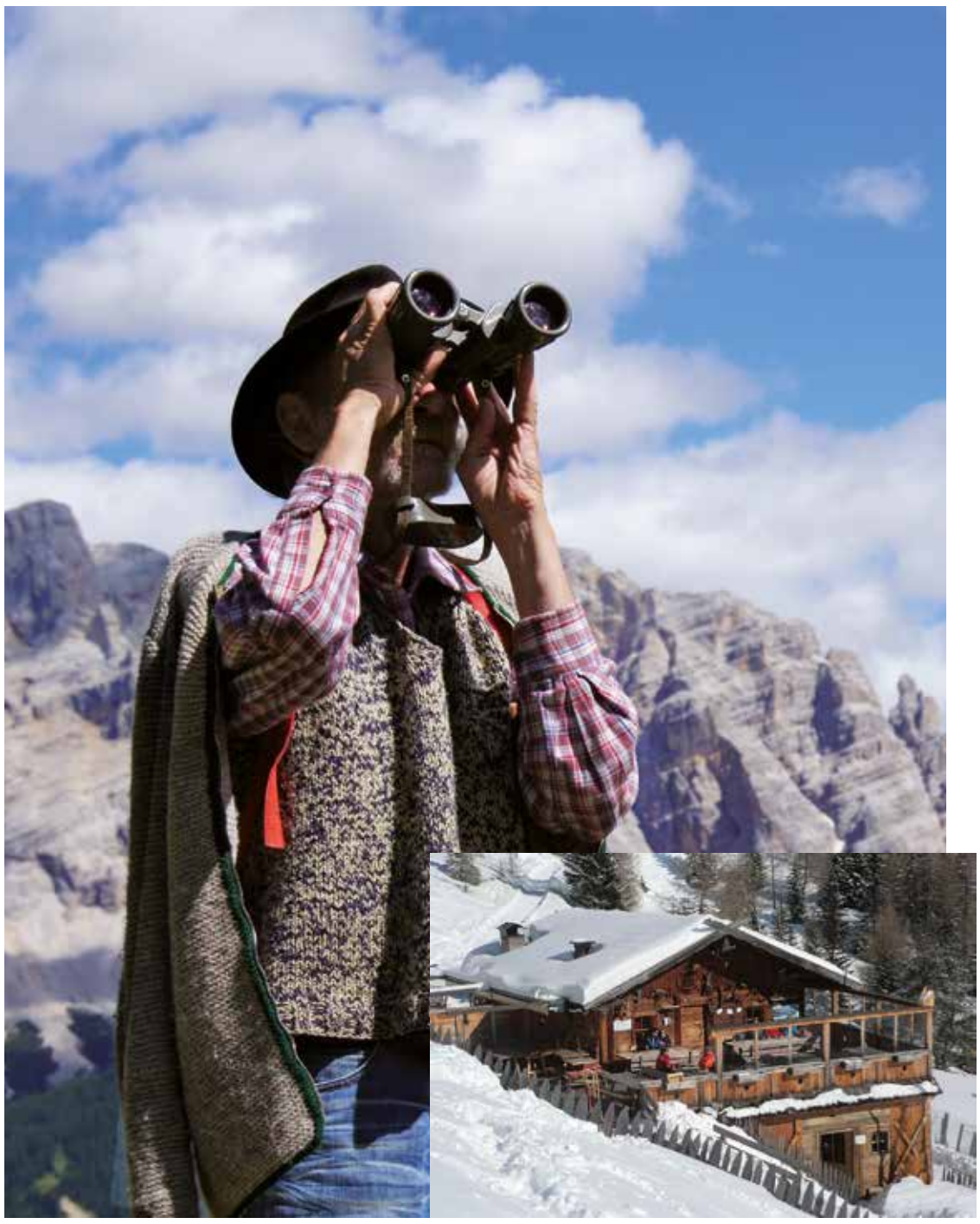
Le erbe tornano ad avere importanza nella vita quotidiana: sono di nuovo presenti in cucina, vengono usate per curare o alleviare diversi disturbi e patologie, contribuiscono alla rigenerazione di corpo e spirito.

Conosciamo le proprietà delle erbe e dei fiori che usiamo per i nostri tè e li scegliamo con cura: una fine composizione per momenti di relax, benessere e tranquillità.

Il nostro infuso d‘erbe “Armonia“ unisce la varietà cromatica per l‘occhio, il sapore gradevole per il palato e il piacere per i sensi.

Madre natura dona gli ingredienti:

- rosa rinforzante del sistema nervoso e depurativa,
- lavanda calmante e rilassante,
- achillea, che contiene tutti gli elementi dei sali di Schüssler,
- melissa limoncella efficace contro il nervosismo, conferisce alla tisana un ottimo sapore
- menta, che rinforza le difese immunitarie e migliora la circolazione,
- fiordaliso, tonico e antiinfiammatorio, con l‘aggiunta di foglie di lampone.



Passeggiare in estate // slittare in inverno

Escursione estiva e invernale

Alla malga ‚Moarhof' a Corti

L'escursione inizia non lontano dal nostro maso, a soli circa 8 km in direzione di Chienes/Corti. Il sentiero si snoda lungo uno stupendo pendio soleggiato della Val Pusteria. Si deve raggiungere in automobile il parcheggio "Gelenke", che si trova a destra poco sopra alla frazione di Corti, a 1591 m.

Si prosegue poi a piedi seguendo l'indicazione "Moarhofalm", lungo la larga forestale numero 65, su cui in estate si può spingere senza problemi un passeggino. Anche la scorciatoia, un po' più ripida, è indicata con il numero 65. Alcuni tornanti sono in leggera salita.

Nei punti in cui il bosco silenzioso consente la vista, si può godere lo stupendo panorama che spazia oltre la Val Pusteria fino alle Dolomiti di Braies e di Sesto.

Dopo 1 – 1 1/2 ore si arriva alla malga Moarhof (1833 m), costruita sul pendio.

La malga è aperta sia in estate che in inverno. In inverno, quando c'è sufficiente neve, si può prendere a noleggio una slitta e sfrecciare giù per il sentiero nel bosco. In estate si è circondati da pendii erbosi di un bel verde intenso dove, oltre alle mucche che pascolano, si possono incontrare anche altri animali: un'esperienza indimenticabile per tutta la famiglia.

Per informazioni su periodi ed orari di apertura della malga ci si può rivolgere all'Ufficio Turistico di Chienes oppure direttamente a noi.

❑

Il forno

Così come in tante zone rurali, anche in Alto Adige la panificazione ha una tradizione particolare e molto antica. I contadini erano autosufficienti e uno dei principali alimenti era il pane fatto in casa con i cerali del proprio campo.

La famiglia Hellweger 1938 // forno

In Val Pusteria il pane tipico è il "Puschtra Breatl", dalla forma piatta, prodotto con lievito madre e farina di segale e di frumento. Il suo particolare sapore gli è conferito dalle erbe aromatiche utilizzate: trigonella, finocchio e anice.

Una volta anche al maso Oberbinder c'era un forno per il pane, come testimoniano i racconti e le vecchie fotografie ancora conservate.

Tuttavia ormai da decenni, a causa del grande impegno che richiedono i lavori al maso, la panificazione è caduta in disuso. Il vecchio forno è stato demolito già diverse generazioni fa, perché presentava crepe e di conseguenza non era più utilizzabile.

Nel 2012, consapevoli dell'importanza del pane fatto in casa secondo l'antica usanza e spinti dal desiderio di far conoscere anche ai nostri ospiti questa parte dell'antica cultura contadina, abbiamo deciso di riprendere l'antica tradizione.

Perciò da allora, quando i lavori del maso lo consentono e a seconda del bisogno, in estate facciamo il pane in casa per poter offrire anche ai nostri ospiti il gustoso "Vollkornbreatl".

Persone al maso Oberbinder

Un'intervista ad ospiti abituali

Tanti anni fa siete venuti per la prima al maso Oberbinder. Com'era allora?

Siamo venuti per la prima volta al maso Oberbinder nell'anno 1983, quindi 34 anni fa. A quel tempo avevamo iniziato a lavorare da poco, non eravamo ancora sposati e stavamo cercando un alloggio in cui trascorrere le ferie in Alto Adige. Conoscevamo Merano e i suoi dintorni, ma non eravamo ancora mai stati in Val Pusteria.

Per caso (era alta stagione) ci fu consigliata una camera ancora libera al maso Oberbinder a Castel Badia nei pressi di San Lorenzo di Sebato. Un maso come quelli che si vedono nei libri, incastonato in uno stupendo paesaggio di boschi e manti erbosi.

Un grande castagno davanti alla casa. Fu amore a prima vista.

Il signor e la signora Lerch // Ospiti abituali del maso Oberbinder

Qual è il Vostro più bel ricordo?

La posizione di San Lorenzo di Sebato è ideale per trascorrervi le ferie: non è distante dal crinale principale delle Alpi Centrali, dalle Dolomiti, dalla Val Badia e dalla Val Gardena. Ricordiamo con piacere le escursioni in Val Fiscalina, alle Tre Cime di Lavaredo, sulla Croda del Becco, in Valle Aurina, sull'alta via Arthur Hartdegen e a Marebbe.

A quel tempo al maso molte cose erano diverse, nel frattempo è cambiato molto. Come vi è sembrato?

A dire il vero nei decenni non è cambiato molto: la cordialità dei padroni di casa, l'eccellente colazione e lo stupendo paesaggio attorno al maso sono rimasti gli stessi. Ed in primavera si sente ancora il cuculo.

Il cambiamento maggiore è stato la ristrutturazione del maso, che però è riuscita molto bene ed ora le stanze e gli appartamenti sono confortevoli come in un albergo.

Fino a pochi anni fa venivano in ferie con Voi anche i Vostri figli. Cosa gli piaceva particolarmente e di cosa si ricordano volentieri?

Naturalmente ai bambini piacevano molto gli animali del maso, in particolare la mucca "Camilla" e la gallina "Gerda" che forniva ogni giorno l'uovo per la colazione. Per i nostri figli poter dare da mangiare foglie di dente di leone alle galline era un'esperienza speciale.

Com'è per Voi tornare sempre al nostro maso, anche dopo tanti anni?

Il viaggio dalla Baviera non è molto lungo e quando si arriva si viene accolti cordialmente e ci si sente subito come a casa di amici. Si conosce già l'ambiente e la rigenerante vacanza può iniziare. È ancora bello come all'inizio.

❑

Un valido motivo per chi cerca la naturalezza ed ama le cose inconfondibili:

Sapone e gel doccia fatti a mano

Amiamo trasmettere ai nostri ospiti il senso di responsabilità verso la natura. Dare alle persone l'opportunità di sperimentare la natura in tutte le sue sfacettature è possibile eliminando tutto ciò che non è essenziale, è ispirazione, innovazione e sorprende con prodotti, che noi ideiamo con cura, produciamo a mano e lavoriamo con amore.

I nostri prodotti cosmetici saranno per Voi momenti di lusso: ingredienti biologici uniti alle note aromatiche naturali di oli eterici puri.