

Wo Regionalität groß geschrieben wird



THALHEIMER DIREKTVERMARKTER

Schmackhafte & gesunde Lebensmittel direkt vom Bauern

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LAND UND EUROPÄISCHER UNION



MINISTERIUM
FÜR EIN
LEBENSWEERTES
ÖSTERREICH



LE 14-20

Entwicklung für den Ländlichen Raum



LAND

OBERÖSTERREICH



LEADER

Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete



Werte Konsumenten!

Was liegt näher, als die Lebensmittel dort zu kaufen, wo sie erzeugt werden? Wenn es um eine bewusste, nachhaltige und ausgewogene Ernährung geht, gehören Lebensmittel aus heimischer Produktion zuerst in unseren Einkaufskorb. In den Verkaufsräumen der landwirtschaftlichen Betriebe von Thalheim können Sie sich persönlich davon überzeugen, dass die Nahrungsmittel frisch sind und die Qualität stimmt.

Vom Direktvermarkter gekaufte Waren haben kurze Transportwege in unsere Haushalte und auch der leidige Verpackungsmüll entfällt. Als Konsument zu wissen, woher die Lebensmittel, die man verzehrt, kommen und wie sie produziert werden, wieder einen natürlichen Bezug zu den Lebensmitteln zu haben, ist ein willkommenes Stück Lebensqualität.

Dieser Folder bietet Ihnen einen Überblick über die Thalheimer DirektvermarkterInnen.

Ihnen, liebe Konsumentinnen und Konsumenten, wünschen wir einen erlebnisreichen und genussvollen Einkauf bei den Ab-Hof-Verkäufern von Thalheim.



Franz Schmidhuber
Ortsbauernobmann



Gabi Bergmair
Ortsbäuerin



Impressum:

Herausgeber, Verleger, für den Inhalt verantwortlich & Gestaltung:

Marktgemeinde Thalheim; Gemeindeplatz 1, 4600 Thalheim bei Wels

Tel.: 07242 / 47 074; E-Mail: marktgemeinde@thalheim.at; Web: www.thalheim.at;

Druck: Fa. Brillinger Druck GesmbH. Thalheim, auf 100 % Recyclingpapier;



So schmeckt Thalheim!

Mit diesem Folder halten Sie einen Überblick über die Thalheimer Direktvermarkter in Händen. Diese stellen sich täglich den hohen Herausforderungen, die ihre Arbeit mit sich bringt, um uns mit ihren hochwertigen Produkten versorgen zu können.

Österreich braucht den Vergleich mit den restlichen EU-Ländern keinesfalls zu scheuen, punktet es doch mit einem recht hohen Anteil an kleinen Direktvermarktern. Wer auf frische Lebensmittel aus der Region setzt, ist auch bei uns in Thalheim bestens beraten.

Unsere Direktvermarkter sind nah am Kunden, sind sie doch als Ab-Hof-Verkäufer eine direkte Schnittstelle zwischen Produzent und Konsument. Darüber hinaus sorgen sie dafür, dass das Einkaufen wieder persönlicher wird - eine willkommene Abwechslung im oftmals stressigen Alltag, wo kaum Zeit bleibt, um ein paar Wörter miteinander zu wechseln.

Ich lade Sie herzlich dazu ein, das Angebot unserer bäuerlichen Direktvermarkter kennenzulernen. Dieses reicht von Obst über Gemüse bis hin zu hochwertigen Fleischprodukten. Bringen auch Sie Regionalität auf den Tisch und leisten so nicht nur einen wertvollen Beitrag für Ihre Ernährung und die Ihrer Liebsten, sondern beweisen auch Vertrauen in bäuerliche Lebensmittel.

Herzlichst,

Ihr

Bürgermeister Andreas Stockinger



- Eier
- Teigwaren mit Ei
- Vollkornteigwaren
- Kartoffel (festkochend bis mehlig)
- Getreideprodukte
- saisonale Produkte

Ab-Hof-Verkauf:
Mittwoch 9 bis 11 Uhr
Freitag 15 bis 18 Uhr
nach telefonischer Vereinbarung

KARTOFFELWEDGES - ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

75 dag mehliges Kartoffeln gut waschen, vierteln und in eine Schüssel geben, 4 EL Olivenöl und 2 TL Kräutersalz begeben und gut durchmischen. Die Kartoffelspalten auf ein Backblech geben und bei 220°C rund 45 min. goldbraun backen.

Mit einem Dip aus 20 dag Joghurt, 1 TL Kräuter und 1/2 TL Kräutersalz servieren. Gutes Gelingen!

„Wir führen unseren Familienbetrieb gemeinsam mit unseren drei Töchtern seit 2012 nach den Richtlinien der biologischen Wirtschaftsweise. Uns ist es ein Anliegen, im Einklang mit der Natur zu leben und zu wirtschaften. Deshalb bearbeiten wir unsere Felder mit dem Eco-Dyn-System und haben auf Minimalbodenbearbeitung und Direktsaat umgestellt. Wir sehen unsere Aufgabe in der Erhaltung unserer Natur, um unseren Kindern eine lebenswerte Zukunft zu ermöglichen.“



Martina & Georg Holzinger • Achleitnerstraße 7 • 4600 Thalheim
Tel. 07242 / 72 577 • Mobil 0676 / 411 25 92



Obstbrände und **Erdbeernektar** sind das **ganze Jahr** über zu haben!
Einkauf bitte nach telefonischer Vereinbarung.

„Wir sind ein Familienbetrieb im Vollerwerb und haben uns vor über 30 Jahren auf Erdbeeren spezialisiert. Seit 10 Jahren produzieren wir auch Kürbisse und Christbäume. Ein wunderschönes Blumenfeld zum Selberpflücken wartet in Schleißheim/Forsting. Ab Ende August bietet sich die willkommene Gelegenheit, Speise- und Zierkürbisse zu kaufen.“

- ✓ Erdbeeren: zum selber pflücken oder gepflückte Ab-Hof, Erdbeernektar
- ✓ Blumenfeld: Dahlien, Gladiolen, Sonnenblumen
- ✓ Christbäume: Nordmannstannen, Blaufichten (ab 8. Dezember)
- ✓ Edelbrände: Birnen-, Erdbeer- und Zwetschkenschnaps

Während der ERDBEERSAISON täglich geöffnet von 8.30 bis 19 Uhr

ERDBEER-TIRAMISU - FRUCHTIGER GENUSS

170g Zucker und 1/8l Wasser in einem Topf 5min kochen lassen, dann mit 400g Erdbeeren mixen. Ein Drittel der Erdbeersauce beiseite stellen. 6 Stk. Blattgelatine in der warmen Sauce auflösen und mit 500g Mascarpone verrühren. Dann 1/4l geschlagenes Obers unterheben. Die Biskotten in der Sauce tränken und den Boden der Form damit auslegen. Abwechselnd Creme und Biskotten einfüllen, wobei die oberste Schicht von Creme gebildet wird. Rund 6 Stunden kühlen und anschließend genießen!

So finden Sie uns: Osttangente Richtung Schleißheim, nach 1 km rechts abbiegen in den Güterweg Ottstorf, nach 200m rechts abbiegen, Bauernhaus nach rund 400m

- Rehfleisch im Ganzen
- Rehfleisch in Teilen
(vom Fachmann zerlegt)
- Fasanfleisch
- Hasenfleisch
- Entenfleisch

von Mai bis Dezember
auf Bestellung



G'schmackiger Reh-Burger

Zutaten für 4 Personen:

50 dag Rehschulter faschiert • etwas Öl • 1/2 Bund Petersilie • 1 EL Dijon-Senf
1 TL Majoran • 5 EL Semmelbrösel • 2 EL geschmolzene Butter • 1 TL fein
gehackter Ingwer • 2 Eier • 1 kleine Zwiebel • 2 EL Preiselbeerkompott oder
Dirndlmarmelade • 4 zerstoßene Wacholderbeeren • Salz • Pfeffer

Zwiebel fein hacken, Petersilie fein schneiden. Fleisch mit Zwiebel, Petersilie, Eiern, Semmelbröseln, Butter, Preiselbeerkompott oder Dirndlmarmelade, Senf, Majoran, Ingwer und Wacholderbeeren mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. In einer Pfanne 1 EL Butter und 1 EL Öl erhitzen. Laibchen darin knusprig braun braten. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Laibchen mit Püree anrichten. Die Rehburger können natürlich auch klassisch in ein Burgerbrot oder Roggenweckerl gegeben werden, fein garniert mit Salaten der Saison.

Rehfleisch gehört zu den besonders fettarmen und dafür eiweißreichen Fleischarten. Weitere Pluspunkte von Rehfleisch sind ein relativ niedriger Cholesteringehalt und beachtliche Mengen an B-Vitaminen, Eisen sowie anderen Mineralstoffen.

**Wildfleisch von Mai bis
Dezember auf
Bestellung!**

- Tafeläpfel, Tafelbirnen, Kirschen, Zwetschken
- Apfelsaft klar od. naturtrüb
- Mischsäfte (Apfel-Kirsch, Apfel-Karotte, Apfel-Holunderblüte, Apfel-Himbeere, Apfel-Kräuter)
- Most, Cider, Edelbrände (Apfel, Williams, Kirsche, Zwetschke), Apfelessig
- Christbäume, Reisig, Misteln



Ab-Hof-Verkauf:
 Mo bis Do 16 bis 18 Uhr
 Fr 13 bis 18 Uhr
 Sa 9 bis 12 Uhr
 In Thalheim auch Zustellung!

Das oberösterreichische Klima bietet beste Voraussetzungen für das sortentypische Aroma unserer Tafeläpfel. In unserem 9,5ha großen Obstgarten mit rund 20.000 Bäumen kultivieren wir derzeit 12 verschiedene Apfelsorten und je 2 Birnen-, Kirschen- und Zwetschgensorten. Im Hofladen bieten wir

saisonal die verschiedenen Obstsorten und Obstprodukte. Für die richtige Stimmung zur Weihnachtszeit bieten wir außerdem Christbäume, Mistelzweige, Tannen- und Fichtenreisig im Dezember.

VERSUNKENER APFELKUCHEN

750g Äpfel (säuerliche wie Boskoop oder Elstar) • 2 EL Zitronensaft
 1 EL Staubzucker • 40g gehobelte Mandeln • 200g weiche Butter
 200g Zucker • 4 Eier • 1 Pkg. Vanillezucker • 20g Mehl • 1 TL Backpulver
 Äpfel waschen, schälen, vierteln und entkernen. Die Apfelviertel fächerartig einschneiden und mit Zitronensaft mischen. Staubzucker in einer Pfanne (ohne Fett) schmelzen, Mandeln untermischen und die Mandelstifte abkühlen lassen. Backofen vorheizen und die Backform einfetten. Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren und anschließend Eier einzeln einrühren. Mehl mit Backpulver mischen und unterheben. Anschließend Teig in die Backform füllen und kreisförmig mit den Apfelspalten belegt. Zum Schluss die gehobelten Mandeln in den Zwischenräumen verteilen und bei 160°C ca. 50 min backen.
 Tipp: Mit Schlagobers servieren!

 **Gatterbauer**
 Apfelhof
 www.apfel-hof.at

Gerhard Holzinger • vulgo Oberalleitner • Achleitnerstr. 5
4600 Thalheim bei Wels • Tel. 0699 / 119 63 882 und 0699 / 133 80 799
E-Mail: anna.moertenhuber@gmx.at

Hirscheintopf mit Kürbis

Zutaten: 300 g Hirschschulter, 100 g Karotten, 1 Zwiebel, 1 Stange Porree, 300 g Hokkaido-Kürbis, 1 Bund Dille, Salz, Pfeffer, 1/4 l Suppe, 1/8 l Obers, 50 g Butter, 2 KL Mehl

Die Schulter in 2 cm große Würfel schneiden, die Karotten in dünne Scheiben, die Zwiebel klein würfelig schneiden. Porree der Länge nach halbieren, gut waschen, dann in dünne Halbringe schneiden.

Butter zerlassen, Zwiebel anlaufen lassen, das Fleisch zugeben und schön bräunen, mit Mehl stauben, kurz mitrösten, dann mit Suppe löschen, aufkochen und zugedeckt etwa 20 Minuten auf kleinem Feuer kochen, jetzt die Karotten und den Kürbis zugeben und noch etwa 10 Minuten dünsten. Ist das Fleisch weich, vom Feuer, Dille und Obers untermengen, nochmals kurz aufwärmen, aber nicht kochen und sofort servieren.

- ✓ Hirschfleisch aus bäuerlichem Gehege
- ✓ Frischfleisch & Würste
- ✓ Abwurfstangen zur Deko

Ab-Hof-Verkauf nach telefonischer Vereinbarung!



So finden Sie uns: Osttangente Richtung Schleißheim, nach 1 km rechts abbiegen in den Güterweg Ottstorf, nach 200m rechts abbiegen, Bauernhaus nach rund 400m

Familie Erich & Gertrude Hörtenhuemer • vulgo Grosstraindt • Edtholz 14
 4600 Thalheim bei Wels • Tel. 07242 / 20 62 57 • E-Mail: office@hoertenhuemer.at
 Von Sipbachzellerstrasse - Güterweg Lindenhof - 3. Strasse laut Beschreibung

„Auf unserem Hof wird in einem Musterprojekt die bodenständige alteingesessene österreichische Rinderrasse „Murbodner“ gehalten. Die Fütterung erfolgt hauptsächlich mit Heu von ökologisch wertvollen Flächen, nachweislich enthält unser Heu stolze 250 vom Aussterben bedrohte Pflanzen.“



Rindfleisch vom Murbodner Rind • Edelbrände und Liköre • Brennholz
Ab-Hof-Verkauf nach Vereinbarung!

ZWIEBELROSTBRATEN

2 Schnitten vom Rostbraten (à ca. 18 dag) • Senf, scharf • Salz • Pfeffer, schwarz • Öl
 10 dag Zwiebeln • 1/8 l Rotwein, trocken • 1/8 l Rindssuppe (Wasser)
 Mehl, glatt, zum Binden und Stauben • 10 dag Zwiebeln • Öl zum Frittieren

Rostbratenschnitten leicht plattieren, Ränder gleichmäßig einschneiden, auf einer Seite mit Senf bestreichen, mit Salz und Pfeffer würzen. Rostbratenscheiben mit der gewürzten Seite in eine Pfanne mit heißem Öl legen, beidseitig rasch anbraten. Fleisch wenden, in eine zum Dünsten geeignete Kasserolle legen. Überschüssiges Fett abgießen. Bratensatz mit Rindssuppe ablöschen, mit dem Küchenquirl lösen und etwas einkochen. Abgelöschten Bratensatz durch ein Sieb auf den Rostbraten gießen. In einer Pfanne Öl erhizen und nicht zu fein geschnittene Zwiebeln goldbraun anbraten.



Paradeisermark einrühren und rösten, bis eine schöne Braunfärbung eintritt. Mit Rotwein schrittweise ablöschen, kurz einkochen und mit etwas Rindssuppe aufgießen. Diesen Saucenansatz zum Fleisch geben.

Zugedeckt langsam weich dünsten. Wenn das Fleisch weich ist, aus der Kasserolle heben und warmstellen. Zum Binden der Sauce etwas Mehl in Rotwein verquirlen und einrühren. Kurz aufkochen und abschmecken. Zwiebelringe mit Mehl stauben und schwimmend in heißem Fett goldgelb backen. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen und zum Servieren über den Rostbraten streuen. Dazu schmecken Nudeln, Serviettenknödel, Erdäpfel, Kroketten, Salat.



- Schnaps
- Mehlspeisen
- Brennholz

Ab-Hof-Verkauf:
nach telefonischer
Vereinbarung

ZWETSCHKENFLECK

1/4kg Butter • 50dag Mehl • 15dag Zucker • 2 Dotter • 1 Packung Trockenhefegerm • 1 Prise Backpulver • nach Bedarf Milch

Alle Zutaten zu einem Teig einarbeiten.

2 Stunden rasten lassen, auswalken und mit Zwetschken belegen, anschließend mit etwas Rum, Zimt und Zucker bestreuen.

Dann rund 35 Minuten bei 180°C backen, nach dem Auskühlen mit Tortengelee oder Streuseln abdecken.

Gutes Gelingen!

„Wir sind ein reiner Schweinebetrieb mit Ackerbau. Als Familienbetrieb werden wir tatkräftig von den Großeltern und zwei Kindern bei unserer Arbeit unterstützt.“

Während Gerhard Neubauer sich gerne dem Schnapsbrennen widmet, hat sich seine Gattin Sigrid auf die Herstellung von Likören und das Backen von flaumigen Köstlichkeiten spezialisiert.

► So geht's zu uns: Auf der B138 von Wels in Richtung Sattledt, links abbiegen Richtung Sipbachzell. Berg hinauf fahren, auf der Gerade vor dem Wald links abbiegen (Bushaltestelle). Durch Wald durch, 1. Bauernhaus.

Alfred & Theresia Thanhofer • vulgo Unterdanninger • Edtholz 8
4600 Thalheim bei Wels • Tel. 07242 / 66 486 oder 0664 / 14 305 50
E-Mail: alfred.thanhofer@aon.at

„Die Landwirtschaft wird im Nebenerwerb betrieben. Unsere Gänse weiden in und um unseren eigenen Hausgarten, zusätzlich erhalten sie hofeigenes Getreide.“

- ✓ Traunviertler Weidegans
- ✓ Vorbestellung bis Mitte Oktober erforderlich!

Ab-Hof-Verkauf an 2 Samstagen Ende Oktober

Abzweigung Güterweg
Lindenhof, nach rund
2,2 km links in Sackgasse

KNUSPRIGES MARTINIGANSL

1 Gans (3,5-5 kg), Salz, 2 EL getr. Majoran, eventl. Ganslgewürz
Für die Fülle/Sauce: 2 Äpfel geviertelt, 1 Zwiebel geviertelt, 2 Karotten in großen Stücken, Schuss heißes Wasser, Bratfolie XXL (Kallebrat), oder eine geräumige Pfanne m.Deckel; Saft von 1-2 Orangen, 1-2 EL Honig
Zubereitung: Gans halbieren, mit heißem Wasser abwaschen, Flügelr abschneiden, mit Salz und Majoran würzen. Abgeschnittene Flügelr, Äpfel & Gemüse, heißes Wasser (je 1/2 Gans) in die Folie lt. Anleitung geben. In eine Pfanne legen; Im vorgeheizten Backrohr bei 170 °C 1 1/2 Stunden braten. Dann bei Restwärme im Rohr ca. 1 Std. ziehen lassen. Bratensaft abgießen. Das gebratene Gansl in gewünschte Stücke teilen, in die Pfanne zurückgeben, mit O-Saft und Honig übergießen. Bei 180°C 1/2 Stunden knusprig braten. Vom Bratenrückstand Fett abschöpfen, dann pürieren, eventl. nachwürzen. Sauce leicht verköcheln, mit Salz und Zucker abschmecken. Mit Rotkraut und Semmelknödel servieren. Guten Appetit!



Öffnungszeiten:

Mittwoch 10 bis 17 Uhr
Freitag 10 bis 17 Uhr
Samstag 10 bis 15 Uhr
Nach telefonischer Absprache
fast jeden Tag möglich!

- Forellen und Saiblinge, filetiert und geräuchert
- Räucherfische für Freitag nach Möglichkeit bis Mittwoch vorbestellen



„Wir bieten unsere Speisefische küchenfertig, filetiert, geräuchert und vakuumiert an!

Die Zustellung für die Gastronomie erfolgt portionsgerecht vakuumiert, auf Trockeneis in Thermoboxen!

Bachforellen, Seeforellen, Saiblinge und Regenbogenforellen sind ganzjährig in verschiedenen Größen erhältlich!“ (Brut - Setzling - Speisefisch)

KRÄUTERFORELLE

Zutaten für 4 Personen: 1 Bund Petersilie • 4 küchenfertige Forellen
2 Knoblauchzehen • 5 EL Mehl • 6 EL Olivenöl • 1 Prise Salz
240 ml trockener Weißwein • 1 Stg. Zitronenmelisse • 1 Zwiebel

Forellen waschen und trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Mehl bestäuben. Petersilie und Zitronenmelisse waschen, trockenschütteln und sehr fein hacken. Zwiebel und Knoblauch schälen, ebenfalls fein hacken und mit den Kräutern mischen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und darin die Zwiebel-Kräuter-Mischung andünsten. Den Fisch in die Pfanne legen und von beiden Seiten je 2 Minuten lang anbraten. Den Wein nach und nach angießen. Immer erst ein wenig verdampfen lassen, bevor Sie die nächste Portion dazu gießen. So garen Sie die Forellen ca. 20 Minuten lang. Guten Appetit!

Familie Ettinger • vulgo Scheidlberger • Unterschauersberg 8
4600 Thalheim bei Wels • Tel. 07242 / 270 16



„Wir produzieren Weizen, Mais und Soja besonders naturnah. Neben Qualität wird auch Tradition groß geschrieben, produzieren wir doch Fleisch- und Wurstwaren nach eigenen Rezepten.“

- Alles vom Schwein: Speck, Surfleisch ungespritzt, Frischfleisch, Sulz, Leberkäse, verschiedene Würste (Brat- und Grillwürste, Blut- und Leberwürste), Leberknödel
- Frische Eier aus Bodenhaltung

Hühner & Schweine werden mit Getreide vom Betrieb gefüttert

VERHACKERT'S

Geselchtes gekocht • Bratl • Surfleisch • Paprika rot und grün
Petersilie • Bratfett; Fleisch, Paprika und Petersilie mit dem Fleischwolf
faschieren, mit so viel Bratfett abrühren, bis die gewünschte Konsistenz
erreicht ist. Schmeckt herrlich auf frischem Bauernbrot mit Schnittlauch!

Von der B138 Thalheim in Richtung Sattledt, nach gelbem Haus
rechts in die Bruckhofstrasse abbiegen, nach ca. 400m links
fahren in den Güterweg Unterschauersberg, nach 1,5km links
abbiegen, nach 50m haben Sie das Ziel erreicht.

Susanne & Michael Kalchmair • vulgo Niedermaier • Bergerndorf 21
4600 Thalheim bei Wels • Tel. 0699 / 1055 4728
E-Mail: michael.kalchmair@gmail.com • www.niedermaiergut.at



- ✓ Heidelbeeren
- ✓ Brombeeren
- ✓ Himbeeren
- ✓ Marmeladen
- ✓ Nektar
- ✓ Edelbrand
- ✓ Likör



„2007 begannen wir mit dem Anbau, die ersten Früchte konnten wir dann 2011 ab Hof verkaufen. Wir verzichten dabei auf jegliche chemische Unkraut- oder Schädlingsbekämpfung. Seit 2015 sind wir ein Umstellungsbetrieb auf BIO. Es werden nur reife Beeren gepflückt, sortiert und befüllt. Aufgrund der kurzen Lagerzeit von max. 1 Tag sind die Früchte noch rund 2 Wochen im Kühlschrank lagerfähig. Die Ernte beginnt Anfang Juli.

Heidelbeer-Chutney (ergibt ca. 4 dl)

1 EL Olivenöl • 1 große Zwiebel (fein gehackt) • 2 cm Ingwer (fein gerieben)
100g Zucker • 500g Heidelbeeren • 1dl Aceto Balsamico
1 Zimtstange • 1 Chilischote, fein gehackt • $\frac{3}{4}$ TL Kardamompulver
1 TL Salz, wenig Pfeffer (abschmecken) • 70g Haselnüsse, Mandeln oder
Cashewkerne (geröstet, fein gehackt)

Öl in einer Pfanne warm werden lassen, Zwiebel und Ingwer ca. 5 Minuten andämpfen. Zucker begeben, bei mittlerer Hitze rühren, bis der Zucker leicht karamelisiert. Heidelbeeren und alle Zutaten bis auf die Haselnüsse begeben und unter Rühren aufkochen. Unter gelegentlichem Rühren bei mittlerer (gegen Ende bei kleiner) Hitze ca. 25 Minuten zu einer dicklichen Masse einkochen. Zimtstange entfernen. Haselnüsse daruntermischen. Chutney siedend heiß in saubere Gläser füllen, verschließen und kurz auf den Kopf stellen. Passt sehr gut zu: Käse, kaltem oder warmen Braten, Grilladen, Henderl, zur Jause.

Familie Steinhuber-Karner • vulgo Kirchhof • Unterschauersberg 5
4600 Thalheim bei Wels • Tel. 0664 / 54 428 11 • E-Mail: office@kirchhof.at

**Himbeeren
zum Selberpflücken
Mitte August bis Oktober**



„Wir bewirtschaften einen reinen Ackerbaubetrieb. Seit 2015 versuchen wir uns im Anbau von Herbsthimbeeren. Ab Mitte August 2016 hoffen wir, unseren Kunden bereits süße Himbeeren zum Selberpflücken anbieten zu können.“

Unser Hof liegt nur 5min vom Thalheimer Zentrum entfernt. Vom Kreisverkehr bei der Traunbrücke biegen Sie in die Aigenstraße und fahren nach 400m rechts in die Bruckhofstraße. Nach rund einem km ist rechts die Himbeeranlage zu sehen. Das Navigationsgerät findet uns unter Eingabe unseres Hausnamens „Kirchhof“.

Mohn-Topfentorte

Teig: 100 g Butter • 30 g Staubzucker • 1 Pkg. Vanille-Zucker • 1 Kaffeelöffel Zimt
1 Prise Salz • 4 Dotter • 4 Eiklar • 90 g Zucker • 150 g gemahlener Mohn

70 g gemahlene Haselnüsse

Creme: 250 g Topfen • 100 g Staubzucker • Saft einer ½ Zitrone, abgeriebene Schale einer ½ Zitrone • 1 Prise Salz • 500 ml Schlagobers • 5 Blatt Gelatine

Belag: 300 g Himbeeren • 50 g Staubzucker • 3 Blatt Gelatine

Zum Verzieren: 16 Himbeeren

Eiklar mit dem Zucker zu steifem Schnee schlagen. Butter, Staubzucker, Vanille-Zucker, Zimt und Salz schaumig rühren, Dotter dazugeben. Den Eischnee unter die Masse heben. Mohn und Haselnüsse darüber streuen. Alles vorsichtig unterheben. Den Teig in einer Springform (26 cm Ø) im vorgeheizten Backrohr bei 175 °C ca. 40 Min. backen. Schlagobers schlagen. Topfen, Staubzucker, Zitronensaft und -schale verrühren, anschließend die zubereitete Gelatine einrühren. Den Schlagobers unterheben. Tortenboden aus der Form schneiden und mit dem gereinigten Springformrand umschließen. Topfenmasse am Tortenboden verteilen und ca. 2 Std. kalt stellen. Himbeeren und Zucker pürieren, danach die Gelatine beigegeben. Himbeerpüree auf der Creme verteilen und mit den Himbeeren verzieren.

IHRE DIREKTVERMARKTER AUF EINEN BLICK

- 4 Biohof Haidinger • Ottstorfer Straße 20 • 4600 Thalheim • Tel. Christine Haidinger 0664 / 42 61 838 • Tel. Siegfried Haidinger 0664 / 45 54 132
E-Mail: info@biohof-haidinger.at • www.biohof-haidinger.at
- 5 Martina & Georg Holzinger • Achleitnerstraße 7 • 4600 Thalheim
Tel. 07242 / 72 577 • Mobil 0676 / 411 25 92
- 6 Jagdgesellschaft Thalheim • Hannes Pühringer • Ottstorfer Straße 22
4600 Thalheim • Tel. 0680 / 21 059 01
- 7 Apfelhof Gatterbauer • vulgo Luef • Edtholz 15 • 4600 Thalheim
Tel. 07242 / 67 201 oder 0699 / 10 377 87 • www.apfel-hof.at
E-Mail: info@apfel-hof.at
- 8 Gerhard Holzinger • vulgo Oberalleitner • Achleitnerstr. 5
4600 Thalheim • Tel. 0699 / 119 63 882 und 0699 / 133 80 799
E-Mail: anna.moertenhuber@gmx.at
- 9 Familie Erich & Gertrude Hörtenhuemer • vulgo Grosstraindt
Edtholz 14 • 4600 Thalheim • Tel. 07242 / 20 62 57
E-Mail: office@hoertenhuemer.at
- 10 Sigrid & Gerhard Neubauer • vulgo Wohlmayergut
Wohlmayerstraße 4 • 4600 Thalheim • Tel. 07242 / 44 473
E-Mail: gerhard.neubauer@gmx.at
- 11 Alfred & Theresia Thanhofer • vulgo Unterdanninger • Edtholz 8
4600 Thalheim • Tel. 07242 / 66 486 oder 0664 / 14 305 50
E-Mail: alfred.thanhofer@aon.at
- 12 Fischzucht am Thalbach • Manuel Gimplinger
Am Thalbach 120 (Edtholz 28) • 4600 Thalheim • Tel. 0660 / 52 700 35
E-Mail: fischzucht-gimplinger@gmx.at • www.fischzucht-gimplinger.at
- 13 Familie Ettinger • vulgo Scheidlberger • Unterschauersberg 8
4600 Thalheim • Tel. 07242 / 270 16
- 14 Susanne & Michael Kalchmair • vulgo Niedermaier • Bergerndorf 21
4600 Thalheim • Tel. 0699 / 1055 4728
E-Mail: michael.kalchmair@gmail.com • www.niedermairgut.at
- 15 Familie Steinhuber-Karner • vulgo Kirchhof • Unterschauersberg 5
4600 Thalheim • Tel. 0664 / 54 428 11 • E-Mail: office@kirchhof.at