



Hier finden Sie uns:

**Regionaler Strukturförderverein für ländliche
Entwicklung „Wachstum/Dobra“ e.V.**

Hofmosterei Dobra
Maasdorfer Weg 3
04924 Dobra

Mobil: 0162 3181858
Fax: 03533 2204

info@hofmosterei-dobra.de
www.hofmosterei-dobra.de

Öffnungszeiten:

Saison: Juli-Oktober

Montag-Freitag 8:00 – 16:00 Uhr
Samstag 8:00 – 12:00 Uhr

Für unsere Mostkunden sind folgende Informationen wichtig:

- Erst einen Termin mit uns vereinbaren. Bitte geben Sie dabei die grob geschätzte Obstmenge an, damit wir den Zeitbedarf planen können.
- Dann die Bäume schütteln.
- Faules Obst und Blätter lassen Sie bitte auf Ihrem Komposthaufen!
- 1 Zentner Äpfel ergibt aus unseren Erfahrungen ca. 30-35 Liter Saft.
- Der Saft wird schonend pasteurisiert.
- Bringen Sie ein Behältnis mit um ggf. frischen Saft mit nach Hause zu nehmen, Sie lernen dann die ganze Geschmacksvielfalt Ihres Saftes kennen.

Foto Innen: Dieter Schütz / pixelio.de



Wald- und HeideLand e.V.

ERNTENZEITEN
ERNTENZEITEN



Hofmosterei Dobra

Hofmosterei Dobra

Dobra, ein Ortsteil der Kurstadt Bad Liebenwerda, liegt am Rande des Naturparks Niederlausitzer Heidelandschaft. In der **Hofmosterei** haben wir uns spezialisiert auf die Herstellung von **reinen Obstsaften**, insbesondere der Apfelsaft und der Kirschsaft liegen uns am Herzen. Der **Saft** wird **in Handarbeit** gewonnen. Das Obst wird handverlesen und mehrfach gewaschen, gepresst und nach der erforderlichen kurzen Pasteurisierung abgefüllt.



MOSTEREI

Sie träumen vom Saft aus dem eigenen Obst? Wir lassen Ihren Traum wahr werden: Sie bringen Ihr Obst zu uns und nehmen anschließend den fertigen Saft mit nach Hause.

Unsere Mostsaison beginnt im Gegensatz zu den Großmostereien bereits dann, wenn die ersten Äpfel reif sind!

Dazu gibt es keinen festen Termin im Kalender, denn der Zeitpunkt ist von Jahr zu Jahr verschieden. Genauso verhält es sich mit dem Ende der Saison: wenn die anderen Mostereien bereits geschlossen haben, nehmen wir immer noch Äpfel

zum Mosten an, d.h., Sie können auch noch die späten Obstsorten zu uns bringen (wir haben auch schon im Dezember für unsere Kunden gepresst).

DER SAFT

Der Saft ist rein - ohne jegliche Zusätze. Besonders empfehlenswert sind die sortenreinen Säfte mit entsprechender Herkunftsangabe. Auf Kundenwunsch mischen wir auch Säfte aus verschiedenen Früchten. Jeder Kunde bekommt den Saft seiner angelieferten Früchte zurück.

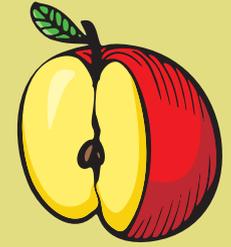
Unsere Früchte wachsen in **Permakultur**. Dies ist ein Weg, nachhaltige Lebensräume und Systeme zu unterstützen, zu entwerfen und aufzubauen. Der Begriff Permakultur diente ursprünglich zur Beschreibung einer dauerhaften Landwirtschaft, die sich am Vorbild eines vielfältigen Ökosystems orientiert.

Dieses sollen der Natur und dem Menschen dauerhafte Lebensgrundlagen sichern helfen - ökologisch, sozial und ökonomisch. Auf Grundlage langfristiger Beobachtungen von Pflanzen, Tieren und anderen Elementen in all ihren Funktionen, Einsatz von altem und neuem Wissen, werden Modelle entwickelt, wie sich lebendige Systeme selbst erhalten und regenerieren können.



Heißer Apfelsaft

1,5 Liter Apfelsaft
40 ml Ahornsirup
4 Körner Piment
4 Nelken
1 Stange Zimt
Schale von 1 Zitrone
Schale von 1 Orange



Den Apfelsaft mit dem Ahornsirup, den Pimentkörnern, Nelken, Zimtstangen, Zitronen- und Orangenschalen in einen großen Topf geben. Das Ganze 5-10 Min. erhitzen. Der Saft sollte sehr heiß sein, aber nicht kochen. Vor dem Servieren durch ein Sieb geben und heiß servieren.



Apfel-Möhren-Suppe

500 g Möhren
100 g Kartoffeln
1/2 Zwiebel
1 EL Öl
125 ml Weißwein
125 ml Apfelsaft
500 ml Gemüsebrühe
250 ml süße Sahne
Salz, Pfeffer



Die Möhren, Zwiebeln und Kartoffeln schälen und in kleine Stücke schneiden und im Öl anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und kurz einkochen lassen. Die Brühe und den Apfelsaft hinzufügen und dann ca. 20 Min. bei geringer Hitze köcheln lassen. Jetzt die Sahne dazugeben und alles mit einem Stabmixer fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.