

Programm zum 1. Vogteier Herbstfest



Samstag 7. September 2019

Oberdorla - Gelände Möbel Jaeger 🍀 11 bis 17 Uhr

Liebe Vogteierinnen, liebe Vogteier und liebe Freunde der Vogtei,

wir laden Sie herzlich zu unserem 1. Vogteier Herbstfest ein. Unser Möbelhaus ist seit über 27 Jahren in Oberdorla. Wir haben hier viel erlebt und sind ein Stück Vogtei geworden. Deshalb veranstalten wir ein fröhliches Familienfest für unsere Vogtei und deren Gäste. Es erwarten Sie viele Attraktionen und leckeres Essen aus der Vogtei. Wir bedanken uns jetzt schon bei den vielen Vogteier Vereinen, die mit Ideen und großem Engagement dieses Fest unterstützen.
Ihr Torsten Stollberg (Hausleiter Möbel Jaeger)



Hausleiter Möbel Jaeger Oberdorla Torsten Stollberg

Liebe Besucherinnen, liebe Besucher, herzlich willkommen in der Gemeinde Vogtei! Unsere Vogtei liegt im Herzen Thüringens und am geografischen Mittelpunkt Deutschlands. Die Gemeinde Vogtei besteht seit 2013 durch einen freiwilligen Zusammenschluss der Gemeinden Langula, Niederdorla und Oberdorla. Am Nationalpark „Hainich“, zwischen Thüringens Landeshauptstadt Erfurt und der Wartburgstadt Eisenach gelegen, verbinden die Vogteiertschaften eine lange gemeinsame Geschichte. Die erste Erwähnung der Vogtei soll bereits um 810 n.Chr. datiert sein. Die bis heute gelebten, eigenständigen Bräuche und Traditionen prägen das Leben in der Gemeinde. Unsere einzigartige Landschaft als „Sehenswürdigkeit“ ist durch unsere ansässige Landwirtschaft geprägt, ebenso durch die Verbundenheit zum Vogteier Wald sowie den Ausflugszielen Erdfallquellen, Opfermoor, Lehdeborn u.v.a.m. Das Leben in der Vogtei ist vielseitig und interessant. Ob als Besucher, Gast oder Bewohner: in der Vogtei findet man auf besondere Weise die Ruhe und Gelassenheit, die man nach der Hektik des Alltags braucht und zu schätzen weiß.
Viel Spaß beim Herbstfest!
Ihr Christian Hecht, Bürgermeister



Christian Hecht,
Bürgermeister Gemeinde Vogtei



Foto: Volkmar Dietzel

Vogteier Marmeladenwettbewerb

Wir prämiieren die außergewöhnlichste Marmelade: Sie geben einfach Ihre fertig gekochte Marmelade aus einheimische Früchten, in einem verschlossenen Glas, am 7.9. 2019 von 12 - 14 Uhr am Jurytisch im Möbelhaus ab. Es erfolgt eine Blindverkostung durch eine prominent besetzte Jury mit Petra Hermann.

- 1. Preis:** Ballonfahrt mit Ballonteam Zenge, für 2 Personen
- 2. Preis:** 100,- Einkaufsgutschein von Möbel Jaeger
- 3. Preis:** 50,- Einkaufsgutschein von Möbel Jaeger
- 4. - 10. Preis:** Geschenkkoffer mit HAINICH Konserven

Gewinnbekanntgabe ist um 16.30 Uhr auf der Festbühne



Foto: Volkmar Dietzel

Eine Initiative von  **MÖBEL
JAEGER**
macht glücklich





OBERS TRIFFT SAHNE

FOODBLOG



Petra Hermann, Jurymitglied



Mit Rezepten, Geschichten und immer einem Blick über den Tellerrand versuche ich, Menschen zum Kochen zu bewegen. Diese, unsere älteste Kunst, darf nicht aus dem Alltag verschwinden. Mit globalen Einflüssen, aber regionalen Zutaten zu Hause frisch kochen, damit legt man den Grundstein für ein gesundes Leben. Nicht mit erhobenem Zeigefinger, sondern immer mit Spaß an der Sache. Mein Blog ist für mich nicht nur eine Rezeptsammlung, sondern auch Sammlung von Eindrücken und vielen Erinnerungen. Weil auch Erinnerung an die Kindheit meist über Geschmack und Geruch gehen, sind wir in der Lage, Traditionen an unsere Kinder weiterzugeben, ohne dabei altmodisch zu sein. Der Name des Blogs geht zurück auf meine große Liebe zur österreichischen Küche, die genauso reichhaltig und gut ist wie die Thüringische. Hier finden sich klassische Rezepte und auch solche, die moderner und „schlanker“ daherkommen, oder mit einer kleinen Veränderung in den Zutaten ein völlig neues Geschmackserlebnis schaffen. Wenn Obers Sahne trifft, wird immer mit viel Phantasie gekocht und auch ein Blick auf die Zutaten und deren Produzenten ist wichtig. Also alles was den Kosmos Küche angeht, gewürzt mit teils heiteren oder besinnlichen Betrachtungen, finden sie auf www.oberstrefftsahne.com. Wir lesen uns, genussvolle Grüße aus Weimar. Petra Hermann

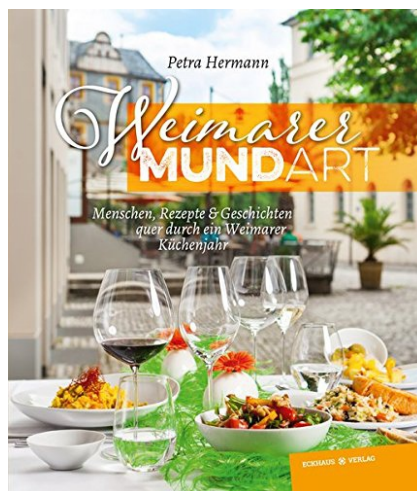


Foto: Buchtitel von Petra Hermann - Eckhaus Verlag



Kürbis-Pflaumenmarmelade

Als Rezeptvorschlag habe ich einen herbstlichen Brotaufstrich mitgebracht. Da trifft schöne reife Pflaume auf den ersten Hokkaido, Kürbiskerne, Zimt und Tonkabohne und bisschen Madeira darf auch mit rein.

Zutaten

1 Menge - kann immer multipliziert werden

- 600 g reife Pflaumen (Zwetschgen)
- 400 g Hokkaido Kürbis
- 1 große Bio Orange
- 1 Handvoll Kürbiskerne
- 1/2 Tonkabohne
- 1/1 TL Zimt
- 1/2 Bio Zitrone
- 100 ml Madeira
- 1 Pkt. Bio Gelierzucker 2:1



Die Pflaumen waschen und die Haut abziehen. 3-4 zurück behalten und mit der Schale sehr klein schneiden. Damit hat man dann eine schöne bernsteinfarbene Marmelade, die kleine rote Stücken hat. Die restlichen Pflaumen in Stücke schneiden, Kerne natürlich entfernen. Den Kürbis auskratzen und in kleine Stücke schneiden. Die Orange waschen, die Schale abreiben und auspressen. Den klein geschnittenen Kürbis im Orangensaft weich kochen. In ein hohes Gefäß umfüllen und mit dem Blitzhacker zu feinem Brei zerkleinern. Abkühlen lassen. Die zerkleinerten Pflaumen mit dem Kürbisbrei mischen. Die Kürbiskerne ohne Fett anrösten, grob hacken und dazu geben. Die Masse mit den Gewürzen versehen und den Madeira dazu geben, ebenso den Saft einer halben Zitrone und etwa die Hälfte vom Abrieb der Orange. Und was ist mit dem Rest? Das verrate ich am Ende des Rezeptes. Den Gelierzucker dazu geben und nach Packungsanweisung kochen.

Beim Kochvorgang die Pflaumenstücke noch ein bisschen zerdrücken. In ausgekochte Gläser füllen und gut verschließen. Und vom Rest des Orangenabriebs, dass waren bei mir etwa 10 g, macht man ein Orangensalz. Den Abrieb vermischen mit 15 g Meersalz und das zusammen in einem Blitzhacker zerkleinern. Im Backofen etwa 1 Stunde mit geöffneter Tür bei 50°C Ober & Unterhitze trocknen lassen. Das ergibt sehr schönes Orangenaroma für jedes Reis- und Pastagericht und für fruchtige Salate.



Foto: oberstrefftsahne/ Kürbis-Pflaumenmarmelade



Ein herzliches Dankeschön an alle, die dieses Fest unterstützen.



www.edeka-oberdorla.de



VOLKSSOLIDARITÄT



Ballonteam Zenge



Das Dach vom Fach

ZENGE

Zimmerei und Dachdeckerbetrieb
Matthias Zenge
99986 Niederdorla • Grundmühlenweg 4
Tel.: 03601/750362

www.zengedach.de



Programm zum

1. Vogteier Herbstfest

Samstag 7. September 2019

Oberdorla - Gelände Möbel Jaeger 11 bis 17 Uhr



Foto: Rechnungs-Gesellschaft Oberdorla



Eine Initiative von
MÖBEL JAEGER
macht glücklich



Foto: Kerstin Fischer

Bühnenprogramm

- 11.00 Uhr** Eröffnung durch Christian Hecht, Oberbürgermeister der Vogtei
- 11.30 - 11.45 Uhr** Kinderchor der KiTa Kinderschlosschen Oberdorla
- 11.50 - 12.10 Uhr** Programm des Heimat- und Trachtenverein Oberdorla
- 12.15 - 12.30 Uhr** Büttreden des OCV Oberdorlarer Karnevalsverein
- 12.30 - 12.50 Uhr** Showtanz des OCV Oberdorlarer Karnevalsverein
- 15.00 - 15.10 Uhr** Bollis Büttreden des LCC Langulaer Carnevalclub
- 15.20 - 15.30 Uhr** Gardetanz des jüngsten Tanzmariechen des LCC
- 15.30 - 15.45 Uhr** Kindertanz mit Eltern Kindergarten Vogteier Knirpse
- 11.00 - 15.00 Uhr** Blasmusik mit den Gasthofmusikanten
- 16.30 Uhr** Bekanntgabe der Gewinner Vogteier Marmeladenwettbewerb

Kulinarisch erwartet Sie ein bunter Mix aus traditionellen, süßen und herzhaften Leckereien z. B. Gulaschkanone u.v.m. umgesetzt durch die Volkssolidarität Niederdorla, dem DRK sowie den Rechnungsgesellschaften Oberdorla & Langula Programmänderungen vorbehalten!

Programm im Haus

- 11.00 - 16.00 Uhr** Reaktions- & Schnelligkeitstest Handkraftmessung Lungenvolumen mit der Barmer
- 11.00 - 17.00 Uhr** Kindersachen - Stickwaren & Geschenkartikel Langulaer Heimatverein
- Bunte Strumpfkiste für alle von Baby bis Senior
- Süßes von Viba Nougat Schoko-Lollies zum selbst kreieren
- Prosecco-Verkostung Weinhaus Pieroth
- Feinkost & Co. Landhausscheune Oberdorla
- 12.00 - 14.00 Uhr** Abgabe der Marmelade für den Vogteier Marmeladenwettbewerb
- 14.00 - 16.00 Uhr** Blindverkostung der Marmeladen durch die Jury
- 12.00 - 16.00 Uhr** Spielzeugflohmarkt & Kinderschminken & Glitzertattoos Kita Vogteier Knirpse
- 6./7.9**
- 9.30 - 18.00 Uhr** Tempur - Beratertage im 2.OG

Programm Festgelände

- 11.00 - 15.00 Uhr** Oldtimerausstellung Oldtimerverein Oberdorla Oldtimerverein Worbis Oldtimer & Motorsportfreunde Mühlhausen Rennsport & Motorräder Motorradfreunde Niederdorla Georg Motorsport e.V. Ausstellung Hochzeitsauto Kerstin Fischer
- 11.00 - 16.00 Uhr** Ziel-Angeln & Trocken-Angeln Jugendgruppe des Angelverein Mühlhausen Handball 7 Meter-Torwerfen Tischtennis Chinesisch Handballverein Oberdorla
- ab 13.00 Uhr** Verkauf von herzhaftem Vogteier Trogkuchen durch den Heimatverein Langula
- 11.00 - 17.00 Uhr** Faszination Ballonfahren Team Zenge evt. mit Start 17.30 Uhr bei passendem Wetter
- Kinderhüpfburg vom Weihnachtsverein Heyerode
- Apfelverkostung Baumschule Oberdorla
- 14.00 - 15.00 Uhr** Außengelände Vorführung Fettbrandbekämpfung durch die Jugendfeuerwehr

Ein herzliches Dankeschön an die HAINICH Konserven GmbH

HAINICH HEIMAT-GARTEN-FREUDEN!
Sauerkraut - Rösti
& PFLAUMEN-SCHMAND

Sie benötigen (4 Pers.):
Sauerkraut-Rösti
 1 Glas Hainich Sauerkraut
 300g Kartoffeln (mehlig)
 1 Zwiebel mittelgroß
 30g Mehl
 3 Eier (Gr. M)
 ca. 100g Butterschmalz
 Salz und Pfeffer

Pflaumen-Schmand-Dip
 200g Schmand
 150 g Crème Fraîche
 1/4 Glas Hainich Pflaumen

Einfach...
 ...Sauerkraut gut abtropfen lassen und ausdrücken. Kartoffeln und Zwiebel reiben, dann mit Mehl, Eiern und Sauerkraut verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Portionsweise ungefähr 12 Rösti in einer beschichteten Pfanne in heißem Butterschmalz goldbraun backen. Die Pflaumen ohne Sud mit einem Stabmixer pürieren und mit Schmand sowie Crème Fraîche verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Auch lecker! Herzhaft mit Gurken oder süß mit Konfitüre.

Weitere leckere Produkte unter: www.hainichkonserven.de
 HAINICH Konserven GmbH • Langulaer Weg 2 • Vogtei OT Niederdorla

P Zur Beachtung! Parken auf dem Festgelände ist nicht möglich. Unsere Feuerwehr weist Sie in die vorgesehenen Parkplätze ein!

Coupon für

1 Freibier pro Person,
0,3l handwerklich
gebrautes Bier
von der Marktmühle

Einzulösen: Am 7.9.2019
zum Vogteier Herbstfest
am Bierwagen der
Rechnungsgesellschaft OD

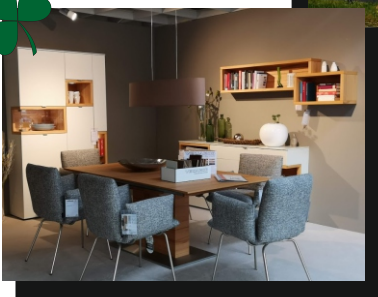
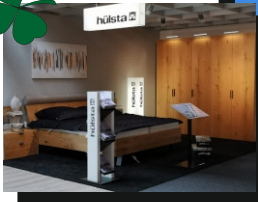
Möbel Jaeger macht glücklich

ZUM 1. Vogteier Herbstfest **10%** Extra Rabatt

(Am 7.9.2019 für Neuaufträge, auch auf bereits reduzierte Ausstellungsware)

BEST PREIS GARANTIE
IM UMKREIS VON 100 KM

Wenn Sie die gleiche Leistung tatsächlich für einen günstigeren Preis entdecken, passen wir den Preis für Sie darauf an. Die Möbel Jaeger Bestpreis-Garantie gilt für den stationären Fachhandel im Umkreis von 100 km, auch auf Angebote und sogar bis 10 Tage nach Kauf!



Ihr Einrichtungshaus in Ihrer Nähe

Ihre Vorteile

- In Zeiten offenkundiger Reduzierung von Angebotsvielfalt und Service bieten wir Ihnen ein komplettes Sortiment für Ihr Zuhause
- Alles zum Anfassen - alles zum Probieren in unseren Ausstellungen.
- Über 50 Jahre Erfahrung mit Küchen
- Rundum-sorglos-Service: von der Beratung und Planung über das Ausmessen vor Ort bis zur Montage
- Wir übernehmen die Garantie, dass die Küche in Ihrem Raum passend ist
- Montage und Anschluss der Elektrogeräte und der Spüle durch eigene Monteure mit langjähriger Erfahrung
- Ständige Weiterbildung unserer Verkäufer und Monteure



37123 Witzzenhausen

Mündener Str. 19e | Tel.: 05542 603-25

Öffnungszeiten:

Mo. - Fr. 9:30 - 19:00 Uhr

Sa. 9:30 - 16:00 Uhr | April - September

Sa. 9:30 - 18:00 Uhr | Oktober - März

99986 Oberdorf

Eisenacher Landstr. 9 | Tel.: 03601 7511-0

Öffnungszeiten:

Mo. - Fr. 9:30 - 19:00 Uhr

Sa. 9:30 - 16:00 Uhr | April - September

Sa. 9:30 - 18:00 Uhr | Oktober - März

37077 Göttingen-Weende

Lutteranger 10 | Tel.: 0551 36360-0

Öffnungszeiten:

Mo. - Fr. 10:00 - 19:00 Uhr

Sa. 9:30 - 18:00 Uhr

37339 Leinefelde-Worbis

Hausener Weg 43 | Tel.: 036074 9911-0

Öffnungszeiten:

Mo. - Fr. 9:00 - 18:30 Uhr

Sa. 9:00 - 14:00 Uhr

Hier erhalten Sie Küchen, Polstermöbel und Couchtische.



MÖBEL JAEGER
macht glücklich

📌 Folgen Sie uns auf facebook.com/moebeljaeger & www.moebel-jaeger.de

CJ Möbel Jaeger ist ein Unternehmen der CJ Möbel Jaeger GmbH & Co. KG, Mündener Str. 19e, 37123 Witzzenhausen

