



ÜBER UNS

„Ab und zu müssen wir einfach das Weite suchen, um das Naheliegende zu sehen“ – Wir, Justine und Rudolf Stefan sind am schönen Bodensee aufgewachsen. Das Studium sowie unser beruflicher Werdegang fanden in Stuttgart statt. Acht Jahre später zog es uns, nach einem einjährigen Auslandsaufenthalt als Backpacker und „Wwoofers“ wieder zurück in die schöne Heimat.

Wir sind junge Quereinsteiger mit dem Mut zum Risiko und dem Wunsch unsere eigenen Ideen zu verwirklichen. Im Vordergrund stehen Regionalität und Qualität anstatt Quantität.

Unser Ziel ist es, aus eigener Kraft und mit Herzblut Produkte zu schaffen, auf die wir stolz sein können.

Unsere Werte sind Nachhaltigkeit, Qualität, Heimatverbundenheit, Erhalt der Familientradition, die Liebe zum Bodensee und schmackhafte Früchte dieser wunderbaren Landschaft.

Die Zukunft will gestaltet werden.

EDLER NATUR GENUSS



Hofgut Stefan^{GbR}

INH.: JUSTINE & RUDOLF B. STEFAN
AACHSTRASSE 25A | 88690 UHLDINGEN-MÜHLHOFEN
TELEFON 0 75 56 / 3 49 98 99 | TELEFAX 0 75 56 / 3 49 98 97
INFO@HOFGUT-STEFAN.DE | WWW.HOFGUT-STEFAN.DE



HEIMISCHE FRÜCHTE

Unser Hofgut liegt im Herzen von Oberuhldingen, umgeben von der idyllischen Landschaft des Bodensees. Unsere Gemeinde Uhldingen-Mühlhofen – am Nordufer des Sees – zählt zu den Orten mit den meisten Sonnenstunden in ganz Deutschland. Unsere Früchte reifen an der Sonnenseite des Bodensees und bescheren uns dadurch ein sehr intensives und einzigartiges Geschmackserlebnis.

Unser Sortiment umfasst zwanzig verschiedene Apfel- und sechs Birnensorten. Des Weiteren bieten wir ab Mitte Juni saisonale Erzeugnisse wie knackige Kirschen, gelbe Mirabellen, süße Zwetschgen, saftige Pflirsiche und aromatische Quitten an. Die Herstellung selbstgemachter Marmelade und Liköre runden unsere Produktpalette – welche stetig wächst – ab.

Unsere Hausmacherwurst wird ab November hergestellt und in unserer hofeigenen Räucherammer verfeinert.

Kosten Sie ein Stück unserer Heimat, ein Stück Bodensee.



OBSTHOF

HOFEIGENE BRENNEREI

Wir Destillieren Obst nun bereits in der dritten Generation. Sowohl die Leidenschaft als auch das Wissen und die Erfahrungen wurden stets von einer zur nächsten Generation weiter gegeben. Doch dem nicht genug, wir bilden uns stetig weiter und haben aktuell die Ausbildung zum Edelbrand-sommelier und Brenner abgeschlossen.

Wie jeder Maler seine eigene Art zu zeichnen hat, so brennt jeder Destillateur nach seiner Fassung. Alles eine Frage des Geschmacks? Nicht ganz, dass wir beim Brennen einiges richtig machen beweisen zahlreiche Medaillen und Ehrenpreise, z.B. stammt der beste Williams in ganz Baden aus unserem Hause. Und darauf sind wir stolz.

Die Basis für unsere hochwertigen Edelbrände sind vollreife, saubere und sonnenverwöhnte Früchte aus eigenem Anbau. Wir laden sie ein diese vollmundigen Aromen einer ganzen Vegetationszeit bei uns im Hofladen zu probieren. Ein edler Naturgenuss. Wir freuen uns auf Sie.



BRENNEREI

