

# GenussBlatt

Das Magazin vom GenussBauernhof Hillebrand

Frühling 2017



Foto: Carletto Photography

## Genuss zum Nachkochen

- Hohe Auszeichnungen für unser Kürbiskernöl
- Naturnaher Anbau
- Grill & Gemüse Fest
- Kochkurse – alle Termine auf einen Blick





Sandra und Markus Hillebrand

# Guter, Regionaler, Genuss

**H**erzlich willkommen bei der nächsten Ausgabe unseres GenussBlattes. Mit unserem Magazin geben wir Ihnen Informationen, Tipps und Einblicke zu unserem GenussBauernhof.

## Advent Aktivitäten

Am 25. und 26. November 2016 fand unser Adventstart am GenussBauernhof statt.

Unser großes Mehlspeisenbuffet mit über 40 Sorten zum selber Zusammenstellen erfreute sich wieder sehr großer Beliebtheit und ermöglichte es unseren Kundinnen und Kunden zwei Wochen lang die eigenen Bäckereien zu ergänzen oder gleich das ganze Sortiment an Köstlichkeiten bei uns zu beziehen.

Mit einem breiten Angebot an kleinen Aufmerksamkeiten und Geschenksideen, unserem Christbaumverkauf mit Zustellservice, unserer Gratis Glühweinaktion an den Freitagen und einem umfangreichen kulinarischen Angebot konnten wir wieder zu einem gelungenen Fest beitragen.

## 2. Platz bei der Wahl zum „Bauer des Jahres“ gewonnen

48 Kandidatinnen und Kandidaten aus der ganzen Steiermark standen zur Wahl zum „Bauer des Jahres“. Unser Betrieb war durch Markus Hillebrand nominiert. Markus gewann bei einem bis zum Schluss spannenden

Wettbewerb den hervorragenden zweiten Platz. Diesen nahmen wir mit Demut entgegen, stimmten doch tausende Personen im ganzen Land für uns. Herzlichen Dank für diese großartige Unterstützung!

## 1. Platz bei der Kernölprämierung in Wieselburg gewonnen

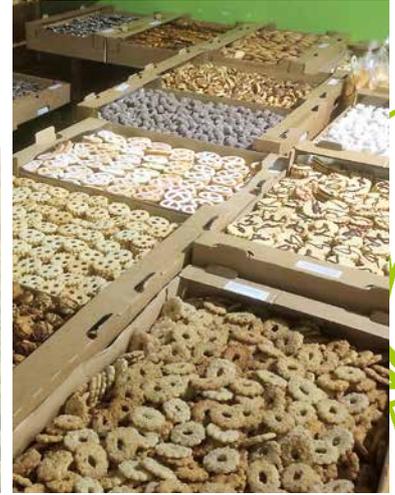
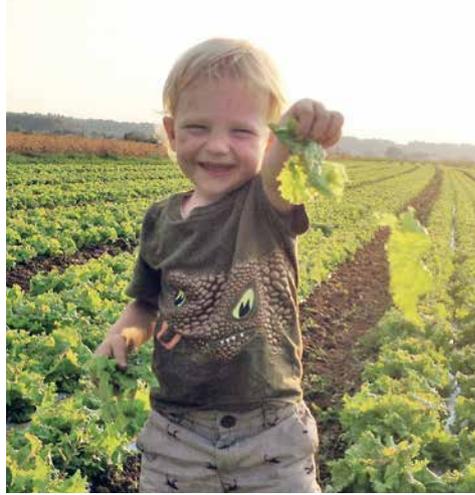
Bereits zum vierten Mal hintereinander ist es uns gelungen den ersten Platz bei der österreichweiten Kernölverkostung mit der vollen Punkteanzahl in Wieselburg zu gewinnen. Dies bestätigt unseren Weg der Frische und der Qualität den Vorrang zu geben.

## Grill & Gemüse Fest

Am 16. Juli, ab 10 Uhr, veranstalten wir auf unserem GenussBauernhof ein großes Grill & Gemüse Fest. Kochen&Küche bietet wieder ein tolles Programm mit Starköchen in unserer GenussKochSchule an. Am Hof selbst dreht sich alles um das Thema Grillen (Fleisch, Fisch, Gemüse) und natürlich ums Gemüse generell. Bei Musik ohne Verstärker, Führungen, Verkostungen, Köstlichkeiten von unseren Betrieben, stündlichen Verlosungen und Präsentationen, einem tollen Kinderprogramm und vielen Ständen rund um das Thema können Sie einen unvergesslichen Tag auf unserem Betrieb erleben und genießen.



Rund 900 regionale, saisonale Spezialitäten erwarten Sie im GenussLaden Hillebrand



**Besuchen Sie den GenussBauernhof!**  
Zum Beispiel am 16. Juli beim Grill & Gemüse Fest

„Aus der Region – für die Region“  
Riechen, schmecken und genießen – unser Gemüse ist Garant für Frische, Geschmack und Qualität. Es versorgt Sie mit wertvollen Vitaminen und Mineralstoffen, wird naturnah und nachhaltig angebaut und sichert heimische Arbeitsplätze.  
Im heurigen Jahr planen wir unsere Gemüse-Produktpalette gleich um mehrere Spezialitäten zu erweitern. Wir wagen uns auch erstmals an den – in unseren Breiten sehr schwierigen – Anbau von Süßkartoffeln heran.

#### GenussPhilosophie

Durch die allgegenwärtige Globalisierung unserer Welt, sehen wir es als Auftrag un-

seren Kunden die Herkunft und die Qualität unserer Produkte noch deutlicher aufzuzeigen, und Einblick hinter die Kulissen bei unseren Hofführungen und Veranstaltungen zu gewähren.

Erleben Sie unsere Philosophie der Regionalität, Saisonalität und Nachhaltigkeit und besuchen Sie unseren Betrieb, den 1. GenussBauernhof Österreichs!

Wir wünschen Ihnen und Ihrer Familie ein frohes und gesegnetes Osterfest und freuen uns auf Ihren Besuch!

Mit genussvollen Grüßen  
Sandra und Markus Hillebrand



# GenussPass



Pro Einkauf über 20 Euro ein Stempel.  
Nachtragungen sind leider nicht möglich.  
Ist der GenussPass vollgestempelt erhalten Sie auf Ihren nächsten Einkauf 15 % Rabatt!





- vielfach ausgezeichnet und prämierter Betrieb
- Österreichischer Innovationspreissieger 2010
- 2012 zu einem der innovativsten Betrieben ganz Europas gewählt

# Hohe Auszeichnung für unser Steirisches Gold

Das Steirische Kürbiskernöl g.g.A. vom GenussBauernhof gehört zu den Besten des Landes.

Wir sind bemüht, Produkte mit Geschmack und Genuss auf höchstem Niveau zu kreieren und zu produzieren.

Um unsere Qualitäten mit anderen Betrieben zu vergleichen, stellen wir uns immer wieder regionalen und überregionalen Wettbewerben.

Unser Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. zählt schon seit Jahren zu den besten des Landes. Dies konnten wir auch heuer wieder bei den Prämierungen unter Beweis stellen.

Mit unserem Steirischen Kürbiskernöl g.g.A. gewannen wir bei der Österreichischen Kernölprämierung auf der Wieselburger Messe mit der höchsten Punktzahl den ersten Platz.

Bei der steirischen Kürbiskernölprämierung ist es uns ebenfalls wieder gelungen GOLD zu gewinnen.

Die Auszeichnung von Gault&Millau für 2017 bestätigt unseren Weg, der Qualität und der Frische den Vorrang zu geben.





# Wissen



# erleben



# Erlebnis pur



**Schule am Bauernhof**

## Führungen am GenussBauernhof

Unser Betrieb bietet nicht nur die Möglichkeit, regionale Spezialitäten zu genießen, sondern gewährt einen Blick hinter die Kulissen. Vom Anbau bis zur Ernte, von der Herstellung bis zur Verarbeitung erfahren Sie viel Wissenswertes, und können den einen oder anderen nützlichen Tipp mit nach Hause nehmen. Erleben Sie unsere Philosophie der Regionalität & Nachhaltigkeit unserer frischen Produkte von denen Menschen, die dies täglich leben und erleben am Hof.

Bei einem Glas Apfelfrizzante beginnen wir die Führung welche viele Stationen umfasst. Von der GenussKochSchule, zur Entstehung unserer Premstättner Qualitäts- Sauerkrautes, vom Anbau bis zur Ernte des Grazer Krauthäuptel bis hin zu unserem Anbau von Fruchtgemüse in den Folienhäusern, von der GenussManufaktur bis hin zum GenussLaden.

Tauchen wir gemeinsam ein in die Welt des Guten. Regionalen. Genuss  
Unser Bauernhof ist ein Ort der Kommunikation geworden. Ein GenussZentrum im Herzen der Steiermark.

### Schule am Bauernhof

Als ausgezeichnetener „Schule am Bauernhof“-Betrieb liegt es uns sehr am Herzen jungen Menschen, vom Kindergarten bis hin zur Volks- und weiterbildenden Schule den regionalen, saisonalen Anbau und Genuss näher zu bringen. Wir sehen es als große Aufgabe Bewusstseinsbildung für unseren Berufsstand zu betreiben. Hierzu können wir mit den Kindern unterschiedlichste Schwerpunkte setzen: vom Erdäpfelgraben, bis zum Kochen in der GenussKochSchule und der gesunden Jause. Gemeinsam mit den Kindern werden die Themen spielerisch erarbeitet.

Hofführungen für Busgruppen, Schulklassen oder Kleingruppen sind jederzeit nach telefonischer Vorbestellung unter:  
**Tel. 0664/5305032** möglich.  
Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



# Grazer Krauthauptel on tour

„Vitamine auf Schiene“ – Saisonopening  
der Genuss Region Grazer Krauthauptel

**Wir haben uns wieder,  
gemeinsam mit unseren  
Grazer Krauthauptel-  
Kollegen, etwas ganz  
Besonderes zum  
Saisonopening am  
20. April einfallen  
lassen.**

**A**m 20. April findet das Saisonopening der Genuss Region Grazer Krauthauptel unter dem Motto „Vitamine auf Schiene“ am Jakominiplatz in Graz statt. Eine „eigene“ Straßenbahn wird drei Monate lang als Werbebotschafter durch die Stadt fahren, um so auf unsere regionale Spezialität aufmerksam zu machen. Seien sie live dabei um 11 Uhr bei der gro-

ßen Pressekonferenz wo wir unsere nachhaltig produzierten Grazer Krauthauptel mit der Bim zu den Konsumentinnen und Konsumenten in der Stadt bringen. Nachhaltige Produktion und nachhaltiger Transport mit der Straßenbahn. Holen Sie sich Ihren Grazer Krauthauptel und sichern sie sich eine Gratis Tageskarte mit den öffentlichen Verkehrsmitteln in Graz.



Foto: Miriam Primik

# Gesunder Boden

Die Grundlage für gesunde Pflanzen

Unser Betrieb hat sich dem naturnahen Anbau und der Produktion verschrieben. Seit vielen Jahren arbeiten wir am Aufbau der Bodenfruchtbarkeit durch Zwischenfruchtanbau, minimale Bodenbearbeitung und durch eine weite und vielfältige Fruchtfolge. Wir beschäftigen uns schon lange mit dem Einsatz von Nützlingen und Pflanzenstärkungsmitteln. Seit zwei Jahren haben wir auch den Einsatz von EM – Effektiven Mikroorganismen in unsere Produktionsweise integriert. Die ersten Versuche waren sehr vielversprechend sodass wir den Einsatz heuer intensivieren. Dieser sehr zeitaufwendige Einsatz fördert die Pflanzengesundheit und das Wachstum, beugt Bodenproblemen noch besser vor und lässt Nährstoffe leichter verfügbar machen.



Foto: Peter Melbinger

**Unser Boden ist unser kostbarstes Gut, das es zu pflegen und zu erhalten gilt!**

## Für einen guten Start in die Gartensaison



**Multikraft**  
**GARTENTELEFON**  
**+43 7247 50 250-200**

### NEU – Multikraft Gartentelefon

Unter unserem neuen Gartentelefon bietet Ihnen unser Expertenteam eine persönliche Beratung zu allen Gartenfragen. Zu Themen wie biologisch Gärtnern, Anwendungen von Pflanzenhilfsmitteln, Pflanzenkrankheiten, Schädlingsbefall, gesundes Bodenleben und vieles mehr erhalten Sie Antworten von unseren Multikraft GartenfachberaterInnen.

[www.multikraft.com](http://www.multikraft.com)

# Wie kommt das Gras in den Burger?

Rezepte von den österreichischen Seminarbäuerinnen

## Burgerweckerl (Buns)

Menge für 4 XXL Burger, 6 mittlere Burger oder 8 kleine Burger – 1 Backblech

### Zutaten:

250 g Mehl (Weizen oder Dinkel, evtl. mit Vollkornmehl gemischt)

½ KL Salz

½ Packung Trockengerm

100 ml warmes Wasser

2 EL Milch

10 g Zucker

40 g Butter

1 kleines Ei

Evtl. ½ KL Brotgewürz (z. B. gemahlene Kümmel, Anis, Fenchel, Koriander)

1 kleines Ei zum Bestreichen

diverse Samen zum Bestreuen (Sesam, Leinsamen ...)

### Zubereitung:

Das Mehl in eine Rührschüssel geben. Trockengerm, Salz, Zucker und Gewürze unterrühren. Milch erwärmen, warmes Wasser und Butter dazugeben, mit dem Ei verquirlen. Die Mischung zur Mehlmasse geben. Den Germteig gut durchkneten. Den Teig zugedeckt ca. 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Danach den Germteig zu Burgerweckerln (Buns) weiterverarbeiten. Den Teig zu einem Strang ausrollen und mit der Teigkarte gleich große Stücke abschneiden. Die Teigstücke auf der Arbeitsfläche zu einer Kugel rollen, bis keine Risse mehr zu sehen sind. Dann die Teigkugel sehr flach drücken – auf ca. ½ cm Höhe. Die Buns auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und ca. 20 Min. zugedeckt gehen lassen. Danach die Buns mit einem verquirlten Ei bestreichen und mit diversen Samen bestreuen.

Die Buns im vorgeheizten Rohr backen (ca. 25 Min. bei 180 °C/ Ober-/Unterhitze oder bei ca. 160 °C/Heißluft).



## Burgerlaibchen (Patties)

Menge für 4 XXL Burger, 6 mittlere Burger oder 8 kleine Burger

### Zutaten:

800 g Faschiertes vom Rind mit 15 bis 20 % Fettanteil

### Zubereitung:

Das faschierte Rindfleisch gut verkneten. Mit der Hand flache runde Patties formen. In der Mitte die Patties leicht eindrücken – dann entsteht eine kleinere Wölbung beim Kurzbraten. In einer Grillpfanne oder am Grill das Fleisch kurz braten. Nur einmal wenden. Das Fleisch wird nicht gewürzt – nach dem Braten können die Patties leicht gesalzen werden.

## Schnelle Burger-Sauce

1 Becher Sauerrahm

3 EL Senf

3 EL Curry-Ketchup

## Kräutersauce

1 Becher Sauerrahm

125 g Cremetopfen

3–4 EL Kräuter nach Geschmack

Salz, Pfeffer



## Gemüse

z. B. Blattsalate, Tomaten, Gurken, bunte Paprika, Zwiebelringe ...



## Burger fertigstellen

Die ausgekühlten Buns auseinanderschneiden, evtl. kurz toasten, mit Sauce bestreichen, mit Salat und dem Patty belegen, jetzt evtl. würzen, Gemüse darauf verteilen, Sauce darauf geben und mit der zweiten Bun-Hälfte abdecken.

Für Fingerfood sehr kleine Patties (20 g Faschiertes) kurz braten und auf Baguette mit Salat, Gemüse und Sauce servieren.



Foto: Charletto Photography



Das Video dazu: [www.youtube.com/watch?v=6\\_Oj14\\_9mg](http://www.youtube.com/watch?v=6_Oj14_9mg)

## Osterpinze

### Zutaten:

¼ L Milch  
½ Würfel frische Germ  
80 g Zucker  
100 g flüssige Butter  
4 Dotter  
500 g Mehl  
Salz  
Ei zum Bestreichen



### Zubereitung:

Für das Rezept der Osterpinze die Milch erwärmen (Fingerwarm) Germ und Zucker in die Milch bröseln und versprudeln, etwas Mehl hinzugeben und das Dampf aufgehen lassen. Die Dotter und die flüssige Butter dazugeben und verrühren. Mehl und Salz vermischen in eine Schüssel geben die Milch mit dem Kochlöffel vermengen und mit der Hand leicht kneten.

Den Teig für die Osterpinze in ein auf 50° vorgeheiztes Backrohr schieben und auf die doppelte Höhe aufgehen lassen. Dies dauert in etwa eine halbe Stunde. Herausnehmen und abschlagen (zusammenkneten). Den Vorgang mehrmals wiederholen, bis der Germteig Blasen wirft, glatt und feinporig ist.



Etwas Mehl auf die Arbeitsfläche streuen. Den Germteig erneut zusammenkneten und in fünf Stücke teilen. Daraus runde Laibe formen (rund schleifen), diese auf ein befettetes Backblech legen und mit einem Geschirrtuch zudecken. Die Pinzen nochmals auf das Doppelte aufgehen lassen.

Die Osterpinzen mit dem Ei und etwas Zucker bestreichen und mit der Schere dreimal einschneiden, damit das typische Pinzenmuster entsteht. Bei 200° ins vorgeheizte Backrohr stellen und auf 180° zurückschalten. Die Backzeit beträgt etwa ½ Stunde.

Gutes Gelingen bei dem Rezept der Steirischen Osterpinze – wünscht Familie Hillebrand

## GenussTipp

von Seminarbäuerin Sandra Hillebrand

### Essbare BLÜTEN



Es ist ein uralter Brauch Speisen mit essbaren Blüten zu verzieren. Gänseblümchen, Schlüsselblumen und Co verfeinern mit ihrem reichen Geschmack und Würznuancen viele Speisen und sind optisch eine wahre Freude – schließlich isst das Auge mit.

### Besonderer Tipp:

Butterbrot mit Gänseblümchen einfach ein Genuss – und Ihre Kinder werden es lieben!

## Wertvolles handgemacht

Regionale, handgemachte  
Produkte,  
bester Geschmack.

In **MONIS** Manufaktur machen wir aus hochwertigen, heimischen Lebensmitteln köstliche Speisen und Spezialitäten, die jeder im Handumdrehen für sich und Freunde zubereiten kann.

Unsere **handgemachten** Produkte wie zum Beispiel verschiedene gefüllte Ravioli, pikante sowie süße Knödel und Osttiroler Schlipfkrופן erhalten Sie im **Genussbauernhof Hillebrand**.

Entdecke  
echten  
Geschmack!

Grazer Straße 53, 8101 Gratkorn  
wochentags zwischen 9 und 13 Uhr  
www.monis.eu | Tel.: 03124/93 0 82





# GenussKochSchule Termine

Die genaue Speisenfolge zu unseren Kochkursen finden Sie auf: [www.genussbauernhof.com](http://www.genussbauernhof.com)

**Alle Kurse inklusive Unterlagen und Getränke!**

**31. März 2017**

## Osterbrot backen

mit der österreichweit bekannten Brotback Expertin Eva Maria Lipp  
Beginn: 17 Uhr, 65 Euro/Person

**28. April 2017**

## Viel Fleisch für echte Männer

mit Haubenkoch Franz Schauer. Ganze Stücke zerlegen, braten, schmoren, dünsten oder kochen und mit unkomplizierten Drumherum.  
Beginn: 16 Uhr, € 105/Person

*Vor Ort Essen und zum Mitnehmen!*

*Inklusive: Rezepturen, Leih- Kochschürze, Start- Aperitif, Getränke passend zum Menü, Espresso und Digestif.*

**24. Juni 2017**

## BBQ Basic Grillkurs

mit dem Welt- und Europameister Christoph Gollenz. Tipps und Tricks und vieles mehr bei einem unvergesslichen Grillkurs.  
Beginn: 13 Uhr, € 109/Person

*inkl. aller Getränke und Unterlagen*

**23. September 2017**

## Steirische Schmanckerlgerichte Einfach und Schnell

mit Haubenkoch Franz Schauer  
Beginn: 10 Uhr, € 75 Euro/Person

**20. Oktober 2017**

## Strudel und Knödel Kochkurs

mit Haubenkoch Franz Schauer  
Beginn: 16 Uhr, € 72/Person

**24. November 2017**

## Heimisches Wild

mit Haubenkoch Franz Schauer  
Beginn: 16 Uhr, € 85/Person

**15. Dezember 2017**

## Vier Fondue Variationen für die Weihnachts-Feiertage

Beginn: 16 Uhr, € 85/Person

## ANMELDUNG

Anmeldung zu den Kochkursen auf unserer Homepage  
[www.genussbauernhof.com](http://www.genussbauernhof.com)  
in unserem **GenussLaden** oder bei  
Sandra Hillebrand unter:  
**Tel. 0664/5418552**



**Geschenkstipp:**  
Gutscheine für Kochkurse sind im GenussLaden erhältlich!

**IMPRESSUM** © Genussbauernhof Hillebrand

Für den Inhalt verantwortlich:  
Genussbauernhof Hillebrand KG,  
Sandra und Markus Hillebrand,  
8141 Premstätten, Bierbaum 43,  
[info@genussbauernhof.com](mailto:info@genussbauernhof.com)

Bilder: Hillebrand und cazaam.at  
Grafik und Layout: Werbeagentur cazaam.at  
Druck: Druckhaus Thalerhof GesmbH



## SPEZIAL- ANGEBOT:

SIE SPAREN  
**€ 4<sup>50</sup>**

3 x Kochen & Küche  
nur € 6.– (inkl. MwSt. und Porto)

## KOCHEN & KÜCHE

Kochen & Küche, Hofgasse 5, 8010 Graz, Tel.: +43/316/82 16 36-142 oder DW 143,  
[leserservice@kochenundkueche.com](mailto:leserservice@kochenundkueche.com), [www.kochenundkueche.com](http://www.kochenundkueche.com)

# Oster-Events!

am GenussBauernhof Hillebrand

**31. März 2017**

**9 – 14 Uhr**

**Osterfleisch- und  
Osterbrot Verkostung**

'JAGA's  
Steirerei.'

Familie  
*Hatal*

Familie  
Sussmann

**31. März 2017**

**17 Uhr**

**Osterbrot-Backkurs**

mit der österreichweit bekannten Brot-Back-  
Expertin Dipl. Päd. Ing. Eva Maria Lipp

**10. April 2017**

**9 – 13 Uhr**

**Osterfleisch-  
Verkostung**



Sie haben die Möglichkeit persönlich mit  
den Bäuerinnen und Bauern zu sprechen  
und sich beraten zu lassen. Osterfleisch  
und Brot kann bei der Verkostung auch  
gleich direkt mitgenommen werden.

Bitte bestellen Sie Ihr  
prämiertes Osterfleisch und  
Osterbrot rechtzeitig vor!

**Verkauf von  
gefärbten  
Ostereiern**



GenussBauernhof  
**Hillebrand**  
www.genussbauernhof.com

GenussBauernhof  
**Hillebrand**

GENUSS  
REGION  
ÖSTERREICH

1. GenussBauernhof Österreichs · GenussLaden · GenussKochSchule  
8141 Premstätten · Bierbaum 43 · Tel. 0664/54 18 552 · info@genussbauernhof.com · www.genussbauernhof.com  
Öffnungszeiten: Montag bis Freitag 8 – 19 Uhr · Samstag 8 – 12 Uhr (Im Winter: wochentags bis 18 Uhr)



GenussBauernhof  
**Hillebrand** GENUSS  
REGION  
ÖSTERREICH



## 1. STEIRISCHES

# GRILL & GEMÜSE FEST

am GenussBauernhof

**16. JULI** AB  
**10 UHR**

### PROGRAMM

- Großes Gemüse Rätsel Gewinnspiel mit tollen Preisen
- Kinder Gemüse Malwettbewerb
- Stündliche Verlosungen von 11 bis 14 Uhr am Glücksrad und Präsentationen rund um Grill&Gemüse
- Musikalische Umrahmung ohne Verstärker mit den „Grazer Tanzgeigern“

### GenussBauernhof

GenussLaden mit regionalen und saisonalen Spezialitäten geöffnet

Bäuerinnen und Bauern sorgen für die Verpflegung mit Köstlichkeiten rund ums Grillen (Fleisch, Fisch) & Gemüse

Bäuerliche Verkaufsstände mit Produkten aus dem GenussLaden

Präsentation „Die Jungen Wilden Gemüsebauern“

Präsentation des Steirischen Gemüsebaues, der Seminarbäuerinnen und der Genuss Region Grazer Krauthauptel

Kinderspielplatz, Kinderschminken

Smoothie Bar, Weinbar ...

### GenussKochSchule

10:00 Uhr  
Start mit Kinder-Koch-Spaß, anschließend bereiten Starköche Gemüsegerichte zum Verkosten zu.

Gemüse Rezeptwettbewerb:  
Das Sieger-Rezept wird präsentiert

GenussBauernhof  
**Hillebrand** GENUSS  
REGION  
ÖSTERREICH