P.b.b. An einen Haushalt. Zugestellt durch **post.at**

GenussBlatt

Das Magazin vom GenussBauernhof Hillebrand

Herbst 2017

Gewinner Moments Award 2017

- 1. Steirische Grill & Gemüse Fest
- Sommer Aktionen am GenussBauernhof
- Kochkurse – alle Termine auf einen Blick

Sandra und Markus Hillebrand

Guter.Regionaler.Genuss

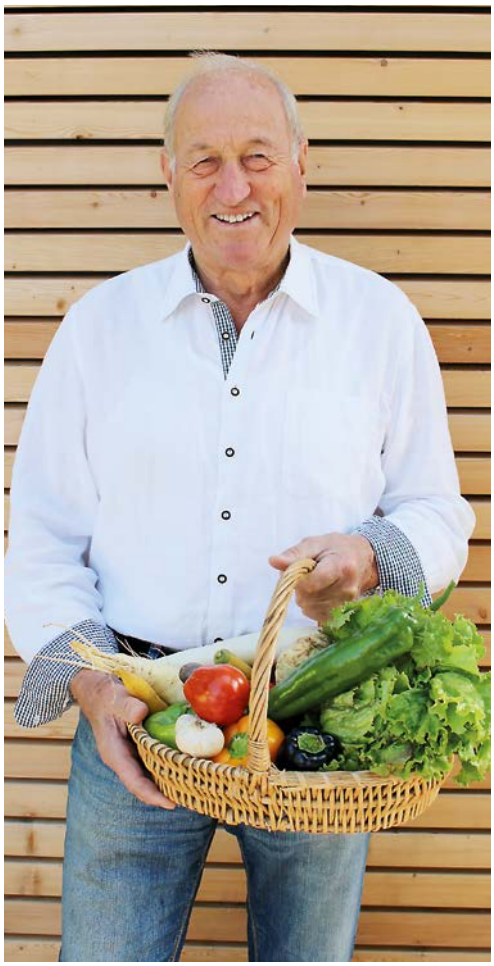
Herzlich willkommen bei der nächsten Ausgabe unseres GenussBlattes. Mit unserem Magazin geben wir Ihnen Informationen, Tipps und Einblicke zu unserem GenussBauernhof.

Feierlichkeiten im Hause Hillebrand
Unser Opa feierte heuer seinen 75. Geburtstag mit einem großen Fest am Hof.
Wir danken ihm für seinen täglichen, unermüdlichen Einsatz für unseren Betrieb und für alles was er geschaffen und geleistet hat. Er hat einen riesengroßen Anteil an der Entwicklung unseres Betriebes und ist uns tagtäglich noch immer eine große Stütze.

MOMENTS AWARD 2017 –
Wir haben den Publikumspreis
in der Kategorie Kulinarik gewonnen!
Das monatliche Lifestyle- und Gesellschaftsmagazin MOMENTS Steiermark ehrt mit dem Award Top-Betriebe der Steiermark, die durch Innovation, Kreativität oder besondere Dienstleistungen bestechen. Es erfüllt uns mit großem Stolz, dass wir mit unserem GenussBauernhof in der Kategorie Kulinarik, bei einem sehr starken Teilnehmerfeld, die meisten Stimmen erhalten haben. Besonders ehrt es uns, dass wir diesen Preis durch Eure Stimmen erhalten haben. Ein großes Dankeschön dafür. Es bestärkt uns in unserem Tun und Handeln sehr, wenn wir wissen, dass wir einen so großen Rückhalt in der Region, bei unseren Freunden und Kunden haben. Herzlichen Dank!

Foto: GEPA Pictures

www.genussbauernhof.com



Rund 1.000 regionale, saisonale Spezialitäten erwarten Sie im GenussLaden Hillebrand

Ausweitung unseres Angebotes
Derzeit haben wir in unserem GenussLaden über 1.000 regionale, saisonale Spezialitäten von knapp 60 bäuerlichen Betrieben aus der Region! Auch unser eigenes sehr umfangreiches Gemüsesortiment haben wir in diesem Jahr extrem ausgebaut. Somit sind wir noch flexibler und können ihnen in der Breite ein täglich frisches Angebot an hochwertigen Gemüsespezialitäten anbieten.
Wir sind stets bemüht auf Kundenwünsche einzugehen und unser Sortiment zu erweitern.

AdventGenuss 2017
Am 1. und 2. Dezember erfolgt der Adventstart auf unserem GenussBauernhof. Stimmen wir uns gemeinsam bei Glühwein, Punsch und Weihnachtsbäckereien auf die Adventzeit ein.
Höhepunkt ist sicherlich unser Mehlspeisenbuffet mit über 40 verschiedenen Sorten. Hierzu haben Sie die Möglichkeit Ihre Lieblingsmehlspeise individuell zusammenzustellen.

Viel neues und altbewährtes wird sie in der Adventzeit auf unserem Hof erwarten.
Jeden Freitag im Advent dürfen wir Sie auf einen hausgemachten Glühwein einladen.

Durch die allgegenwärtige Globalisierung unserer Welt, sehen wir es als Auftrag unseren 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 den 1. GenussBauernhof Österreichs!

Wir wünschen Ihnen und Ihrer Familie eine besinnliche Adventzeit und einen guten Rutsch in das Neue Jahr, das mit viel Gesundheit gesegnet sein soll.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch
Mit genussvollen Grüßen
Sandra und Markus Hillebrand

1. STEIRISCHES GRILL- & GEMÜSEFEST

am GenussBauernhof

Bei herrlichen Wetter fand das 1. Steirische Grill- & Gemüsefest am GenussBauernhof Hillebrand statt.

Über 1.500 Besucher strömten im wahrsten Sinne des Wortes zu uns und machten unser Hoffest zu einem unvergesslichen Event.

Uns war es wichtig Bewusstseinsbildung für den Steirischen Gemüsebau zu betreiben und den Besuchern bei den unterschiedlichsten Ständen zu verdeutlichen, wie genial eigentlich regional ist, wie viel Frische man transportieren kann und wieviel Begeisterung auf die Konsumenten überspringen kann.

Wir boten unseren Gästen im Freien und in unserer GenussKochSchule ein abwechslungsreiches und kulinarisches Programm.

Ob Gemüse-Rätsel-Gewinnspiel, Gemüse- Malwettbewerb, Kinderschminken, stündliche Verlosungen am Glücksrad, Präsentationen rund ums Grillen & Gemüse, Bäuerliche Verkaufsstände von unseren Betrieben aus dem GenussLaden und die Möglichkeit in diesem einzukaufen, Präsentation des Steirischen Gemüsebaues, der Seminarbäuerinnen und der Genuss Region Grazer Krauthäuptel sowie Verpflegung mit Genuss auf höchstem Niveau rund um Gemüse und Woazschwein.
Es war sicherlich für jeden etwas dabei und bei Musik ohne Verstärker konnte man sich exzellent unterhalten und austauschen.

Von 10.30 bis 16.30 Uhr zelebrierte Kochen&Küche in unserer GenussKochSchule den GUTEN REGIONALEN GENUSS mit Kochspaß für Kinder, Gemüse einlegen und haltbar machen, Siegerehrung des Gemüserezeptwettbewerbes und deren Verkostung sowie abschließenden Tipps und Tricks vom 2-Haubenkoch Daniel Edelsbrunner.

Mehr über den GenussBauernhof und einen Kurzfilm zum Fest gibt es auf YouTube unter „GenussBauernhof Hillebrand“.

GenussErlebnis

Am 16. Juli wurde gekocht, gegrillt und gekostet. Über 1.500 Besucher konnten am GenussBauernhof die ganze Vielfalt des steirischen Gemüsebaues und Genuss auf höchstem Niveau rund um Gemüse und Woazschwein erleben.

GRAZER KRAUTHÄUPTEL

GENUSS REGION ÖSTERREICH

Vitamine auf Schiene

Ein ganz besonderes Saisonopening für den Grazer Krauthäuptel durften die Grazer heuer erleben.

Mit einer eigenen Straßenbahn, die bedruckt mit Grazer Krauthäuptel drei Monate lang durch die Grazer Innenstadt fuhr, haben wir gemeinsam mit unseren Kollegen die „Vitamine auf Schiene“ gebracht.
Mit unserer „Bim“ voller morgenfrisch geerntetem Grazer Krauthäuptel fuhren wir in die Innenstadt um unser Saisonopening zu feiern. Dort fand eine große Pressekonferenz mit vielen Promis aus Politik und Wirtschaft sowie vielen interessierten statt. Jeder der einen Grazer Krauthäuptel anschließend erwarb, erhielt eine Tageskarte für die öffentlichen Verkehrsmittel.
Wir haben mit dieser tollen Aktion ein starkes Zeichen gesetzt, Bewusstseinsbildung betrieben, und deutlich aufgezeigt wie umweltfreundlich die Grazer Krauthäuptel Produzentinnen und Produzenten diese einmalige steirische Spezialität produzieren.

Kurze Transportwege bedeuten eben rekordverdächtig knackige Frische und jede Menge frischer Vitamine!

GenussBotschafter

LH Schützenhöfer und und LR Seitinger besuchten uns beim Bauerntag am Grazer Hauptplatz

Foto: LK/Melbinger

Ende August zeichneten wir das Eckstein in Graz als „Ausgezeichneten Grazer Krauthäuptel Betrieb“ aus.

Catering mit regionalen Spezialitäten beim Schulumbau-Eröffnungsfest in Premstätten.

GenussPass

GenussBauernhof Hillebrand
GENUSS REGION ÖSTERREICH

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

20	20	20	20	20
20	20	20	20	20

Genussbauernhof Hillebrand · 8141 Premstätten · Bierbaum 43 · Tel. 0664/54 18 552 · info@genussbauernhof.com · www.genussbauernhof.com

SommerGenuss

Im Zuge der Sommerferienaktion „Freunde finden“ unserer Gemeinde haben wir wieder für die Kids zwei tolle Aktionen zusammengestellt.

Bei „Pflanzzeit is“ drehte sich alles um das Setzen von Gemüsejungpflanzen in Töpfe. Diese hatten wir vorher am Acker mit Humus befüllt und anschließend kreativ dekoriert. Bei einer Blindverkostung von Gemüsespezialitäten aus unserem Sortiment konten wir den Kindern viel Wissenswertes mit nach Hause mitgeben.

Lustig.Köstlich.Gesund – Gemeinsam machen wir lustige Gemüse-Brötchen hieß die zweite Ferienaktion. Wir kochten mit Gemüse, Topfen, Getreide und verkosteten die fertigen Gerichte in unserer GenussKochSchule.

Die Landjugend des Bezirkes Graz Umgebung veranstaltete zwei tolle Bezirks-Aktivitäten auf unserem Hof. So fand die „Agrar & Genuss Olympiade“ und das „Schmankerl Date – lass dich einkochen“ in unserer GenussKochSchule statt.

REZEPT-TIPPS

Süßkartoffelpüree

Zutaten
500 g Süßkartoffeln
50 ml Milch
15 g Butter
1 Prise Salz
1 Prise Muskatnuss und Zimt

Zubereitung
Eingangs für das Kartoffelpüree aus Süßkartoffeln die Süßkartoffeln in gleichmäßige Stücke fein zerschneiden. Einen Topf mit Wasser füllen, salzen und etwas Ingwer je nach Geschmack hinzufügen. Süßkartoffeln hineingeben und 20 Minuten lang kochen. Das heiße Wasser abgießen und die Süßkartoffeln ausdampfen lassen.
Milch mit der Butter und geriebenem Muskat zum Kochen bringen. Etwas Zimt hinzufügen. Die Süßkartoffeln pürieren und mit der gewürzten Milch aufschlagen. Je nach Geschmack Salz oder Pfeffer hinzufügen.
Süsskartoffeln sind prall gefüllte Vitalstoff-Pakete. Viele Vitamine, Ballast-, und Vitalstoffe machen die Süßkartoffel zum nährstoffreichsten Gemüse überhaupt.

Steirisches Erdäpfelpüree

Zutaten
500 g Erdäpfel (mehlig)
100 ml Milch
50 g Butter
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
1 Prise Muskatnuss
1 Stk. Zwiebel
1 Schuss Öl
Mehl

Zubereitung
Die Erdäpfel waschen, schälen und je nach Größe halbieren oder vierteln. In einen Topf mit kaltem Salzwasser legen, so dass sie gerade mit Wasser bedeckt sind.
Wasser erhitzen und ca. 15 Minuten kochen, dann Erdäpfel abgießen. Milch erhitzen, mit weißem Pfeffer und Muskatnuss würzen.
Erdäpfel zerstampfen. Die heiße Milch und die Butter nach und nach dazugeben und unterrühren. Zwiebelringe in Mehl geben und in heißem Öl goldbraun rösten und über das Püree geben.

GenussInfos

Veranstaltungen am GenussBauernhof, aktuelle Termine aus der GenussKochSchule oder neue Angebote im GenussLaden: mit unserem Newsletter „GenussInfo“ sind Sie jederzeit top-informiert.
Was passiert gerade am GenussBauernhof, was wird gerade geerntet? – tauchen Sie ein in die Welt des Guten.Regionalen.Genusses und besuchen Sie unsere Facebookseite. Erleben Sie uns beim Anbau, bei der Ernte und bei der Verarbeitung unserer Qualitätsprodukte und erfahren Sie mehr über unseren Betrieb.

Auf Facebook finden Sie uns unter:
„GenussBauernhof Hillebrand“

Zu unserem kostenlosen Newsletter können Sie sich formlos unter **info@genussbauernhof.com** anmelden.

GenussTipp

von Seminarbäuerin Sandra Hillebrand

Durch Gärung entstehen krebshemmende Substanzen

Eine Studie von finnischen Wissenschaftlern hat ergeben: Der regelmäßige Genuss von rohem Sauerkraut senkt entscheidend das Krebsrisiko. Man hat im Sauerkraut krebshemmende Substanzen gefunden, sogenannte Isothiocyanate. Diese können das Wachstum von Krebszellen stören. Vor allem wirken sie hemmend auf Tumore in der Brust, im Darm, in der Lunge und in der Leber.

Violettes Kartoffelpüree

Zutaten
500 g Kartoffeln
20 ml Schlagobers
20 g Butter
100 ml Milch
1 Prise Muskatnuss
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer

Zubereitung
Die Kartoffeln schälen und in einen Topf mit Wasser geben. Salz hinzufügen und für etwa 20 bis 25 Minuten kochen lassen. Kurz vor Ende der Kochzeit Schlagobers, Milch und Butter in einen Topf geben und erhitzen. Wenn die Butter geschmolzen ist und alles gut verbunden ist, vom Herd nehmen und beiseitestellen.
Nun das Wasser von den weichen Kartoffeln abgießen und die Kartoffeln in einer Schüssel mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken. Dann das Milchschlagobersgemisch in die Masse einrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

GenussKochSchule Termine

Die genaue Speisenfolge zu unseren Kochkursen finden Sie auf: www.genussbauernhof.com

Alle Kurse inklusive Unterlagen!

24./25. November 2017

Face and Body Workshop –
Naturkosmetik selber machen
mit Mag. Anita Winkler
Termin 1: 24. November, 17 – 21 Uhr
Termin 2: 25. November, 14 – 18 Uhr
Kosten: € 62/Person

15. Dezember 2017

Vier Fondue Variationen
für die Weihnachts-Feiertage
mit Küchenmeister Franz Schauer
Beginn: 16 Uhr
Kosten: € 85/Person

3./4. Februar 2018

Gut, lecker, basisch –
Basenküche für jeden Tag
mit Mag. Anita Winkler
Termin 1: 3. Februar, 16 – 21 Uhr
Termin 2: 4. Februar, 9 – 14 Uhr
Kosten: € 57/Person

9. Februar 2018

Saisongemüse in den verschiedensten Zubereitungsarten für die schnelle gesunde Küche
mit Haubenkoch Franz Schauer
Beginn: 17 Uhr
Kosten: € 57/Person

3. März 2018

Salat-Dressing national und international
mit Haubenkoch Franz Schauer
Beginn: 13 Uhr
Kosten: € 46/Person

10. März 2018

Kochen mit Wildkräutern
mit Mag. Anita Winkler
4-gängiges Menü kochen und (Wild-)kräutersalz herstellen.
Zeit: 16 – 21 Uhr
Kosten: € 65/Person

16./24. März 2018

Die Grüne Kosmetik
Essbare Hautpflege unter Einbeziehung von Wildkräutern
mit Mag. Gabriele Zach
Grundkurs: 16. März, 16 – 20 Uhr
Aufbaukurs: 24. März, 9 – 13 Uhr
Kosten: € 69/Person

17./23. März 2018

Wildkräuterwanderung und anschließende Verarbeitung
mit Dipl. Ernährungstrainerin Mag. Gabriele Zach
Termin 1: 17. März , 9 – 13 Uhr
Termin 2: 23. März, 16 – 20 Uhr
Kosten: € 57/Person

SPEZIAL-ANGEBOT:

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

SIE SPAREN € 4.50

KOCHEN & KÜCHE

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

13. April 2018

Vegetarische und vegane Aufstriche
mit Mag. Gabriele Zach
Aufstriche mit Nüssen, Samen, Gemüse, Kräutern, Früchten & Blüten
Zeit: 16 – 20 Uhr
Kosten: € 57/Person

20. April 2018

Kalte Saucen im Glas als Vorrat oder wenn es schnell gehen muss
mit Hauben Koch Franz Schauer
Kosten: € 46/Person
Beginn 17 Uhr

5. Mai 2018

4-Gang-Menu mit verschiedenen Pasteten – für den Anlass etwas besonderes Zaubern
mit Haubenkoch Franz Schauer
Beginn 10 Uhr
Kosten: € 77/Person

22. Juni 2018

Das 1x1 der Marmeladenherstellung
Süße Köstlichkeiten – Schwerpunkt Beeren und Obst des Sommers
mit Mag. Gabriele Zach
Zeit: 9 – 13 Uhr
Kosten: € 63/Person

23. Juni 2018

Senf und Ketchup
Die Klassiker in jedem Haushalt
mit Mag. Gabriele Zach
Ketchup und verschiedene Senfsorten herstellen.
Zeit: 9 – 13 Uhr
Kosten: € 57/Person

IMPRESSUM © GenussBauernhof Hillebrand
Für den Inhalt verantwortlich:
GenussBauernhof Hillebrand KG,
Sandra und Markus Hillebrand,
8141 Premstätten, Bierbaum 43,
info@genussbauernhof.com
Bilder: Hillebrand und cazaam.at
Grafik und Layout: Werbeagentur cazaam.at
Druck: Druckhaus Thalerhof GesmbH

NEUES GRILLFORMAT:

Grill-Workshop – Ein Workshop zum Selbergrillen mit Welt- und Europameister Alexander Gollenz
Beginn: 13 Uhr
Kosten: € 115/Person
Termine: 28. April 2018
5. Mai 2018
9. Juni 2018

ANMELDUNG

Anmeldung zu den Kochkursen auf unserer Homepage
www.genussbauernhof.com

in unserem
GenussLaden

oder bei
Sandra Hillebrand unter:
Tel. 0664/5418552

Kochevents, Kochvorführungen, Seminare, Geburtstags- und Weihnachtsfeiern – unsere Küche kann individuell genützt und gemietet werden.

Gerne stellen wir Ihnen auch einen Koch für Ihre Feier bzw. organisieren ein komplettes Programm

Anfragen über: **info@genussbauernhof.com** oder **Tel. 0664/54 18 552**

GUTES VOM BAUERNHOF

Adventstart am GenussBauernhof

1. und 2. Dezember

Freitag von 8 bis 18 Uhr, Samstag von 8 bis 12 Uhr

Gratis Glühwein, Punsch und Aufstrichbrote

Weihnachtskleingebäck …

40 verschiedene Sorten Kleingebäck stehen zur Auswahl! Stellen Sie individuell nach Ihrem Geschmack Ihr Weihnachtsgebäck zusammen.

Geschenksideen und Geschenksverpackungen

Adventkränze, Gestecke, Türkränze sowie Trachtenschmuck und Handtaschen.

Geschenksidee: Wert- und Kochkurs Gutscheine

Wir würden uns auf Ihren Besuch sehr freuen!

Verkauf von steirischen Christbäumen!

Gratis Zustellung im Gemeindegebiet 8141 Premstätten

GenussBauernhof Hillebrand

GENUSS REGION ÖSTERREICH

1. GenussBauernhof Österreichs · GenussLaden · GenussKochSchule

8141 Premstätten · Bierbaum 43 · Tel. 0664/54 18 552 · info@genussbauernhof.com

Öffnungszeiten: Montag bis Freitag 8 – 19 Uhr · Samstag 8 – 12 Uhr (Im Winter: wochentags bis 18 Uhr)

www.genussbauernhof.com