

# GenussBlatt

Das Magazin vom GenussBauernhof Hillebrand

Herbst 2018



Sandra und Markus Hillebrand mit  
Landwirtschaftskammer-Präsident  
Franz Tischenbacher

## Eröffnung GenussBauernLaden Brauquartier Puntigam

- Gewinner Preis der Regionen und Moments Award
- Süßer Kompass
- 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 Hintergrundgründe zu unserem GenussBauernhof.

## PREIS DER REGIONEN

### Wir wurden zum Unternehmen 2017 der Region Graz-Umgebung gewählt

Unsere Idee, Arbeitsweise und Philosophie des GenussBauernhofes wurde Ende Oktober 2017 von den Leserinnen und Lesern der Woche und einer Fachjury zum Unter-

nehmen des Jahres 2017 im ganzen Bezirk gewählt.

Es erfüllte uns mit großem Stolz und Dankbarkeit diesen Preis im Styria Media Center in Graz entgegenzunehmen.

Besonders ehrt es uns, dass wir diesen Preis durch Eure Stimmen erhalten haben. Ein riesen 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: Harry Schiffer

## Lange Tafel der GenussHauptstadt Graz!

Am 18. August fand bei herrlichem Wetter die Lange Tafel der GenussHauptstadt Graz statt. Ein unvergesslicher Abend der mit vielen kulinarischen Höhepunkten gespickt war.

Wir stellten heuer das gesamte Gemüse für die 750 Besucherinnen und Besucher, welches in den unterschiedlichsten Gerichten serviert wurde zur Verfügung. Der enge Kontakt zur GenussHauptstadt und den vielen einzigartigen Köchen ist uns extrem wichtig, da sie die Botschafter unserer regionalen und hochwertigen Spezialitäten sind.

## AdventGenuss 2018

Am 30. November und 1. Dezember erfolgt wieder der Adventstart auf unserem GenussBauernhof. Stimmen wir uns gemeinsam bei Glühwein, Punsch und Weihnachtsbäckereien auf die Adventzeit ein.

Höhepunkt ist sicherlich wieder 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 unseren Betrieb, den 1. GenussBauernhof Österreichs!

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

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





# Eröffnung in Graz: 1. GenussBauernLaden

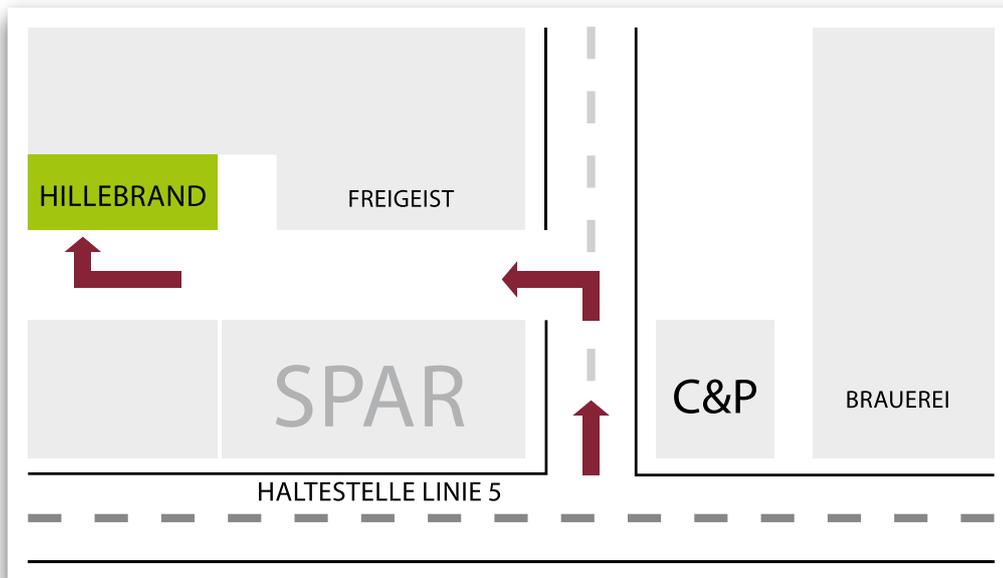
Am 11. April eröffneten wir feierlich unseren 1. GenussBauernLaden im Brauquartier Puntigam in Graz.

Die Idee war und ist es einfach unseren Guten.Regionalen.Genuss in die GenussHauptstadt zu bringen, um auch dort den vielen Bewohnerinnen und Bewohner die Möglichkeit zu bieten, hochwertige frische und regionale Lebensmittel direkt vom Bauern zu beziehen. Am Puls der Zeit haben wir dort vor dem Geschäft auch einen 24-h-Lebensmittelautomat mit 33 Spezialitäten aus unserem

Sortiment aufgestellt. Somit haben Bewohner und Kunden die Möglichkeit rund um die Uhr in den Genuss unserer Lebensmittel zu kommen.

Unser Laden befindet sich von der Straße aus in der zweiten Reihe direkt am Hauptplatz des Brauquartieres und hat Montag bis Freitag von 8 bis 18 Uhr und am Samstag von 9 bis 13 Uhr für sie geöffnet.





Sie finden uns im Brauquartier in der zweiten Reihe. Unser Lebensmittelautomat steht direkt vor dem Geschäft.

Das erwartet Sie im GenussBauernLaden ... (nächste Seite)





# Wir freuen uns auf Sie im 1. GenussBauernLaden

**Im April ist der Gute.Regionale.Genuss mit dem GenussBauernLaden Hillebrand in das Brauquartier Puntigam eingezogen.**

**D**er GenussBauernLaden bietet den Bewohnern des Brauquartiers, aber natürlich auch allen anderen Grazern, die Möglichkeit sich den Guten Regionalen.Genuss nach Hause zu holen. Der persönliche Kontakt mit unseren Kunden ist eine unserer wichtigsten Firmenphilosophien. Deshalb stellen wir Ihnen hier unsere Mitarbeiterinnen von unseren beiden Läden vor, die Sie kompetent beraten werden. Sie stehen Ihnen mit Rat und Tat zur Seite und beantworten gerne Ihre Fragen zur Herkunft und Qualität unserer Produkte.



**Brigitte Seidler**  
aus Dobl

*Am GenussBauernhof Hillebrand bin ich seit 2014 beschäftigt. Ich arbeite hier immer mit Freude, da ich gerne mit Menschen zu tun habe und kein Tag dem anderen gleicht. Ich arbeite auch selbstständig als Buchhalterin, bin zielstrebig und habe eine Leidenschaft für Zahlen.*

Brigitte berät Sie im GenussLaden Premstätten.



**Waltraud Egger**  
aus Gratwein-Straßengel

*Ich bin verheiratet und habe zwei erwachsene Kinder. Ich bin freundlich, offen und hilfsbereit und habe gerne Kontakt zu Kunden. Ich lebe gesund und bewusst und werde von meiner Familie auch hin und wieder als Öko-Tante bezeichnet. Deshalb bereitet mir die Arbeit mit gesunden Lebensmitteln egal ob Gemüse, Obst oder auch Fleisch aus naturnaher Haltung viel Freude. Außerdem ist Hillebrand ein Familienbetrieb in dem man sich sofort integriert und wohlfühlt.*

Waltraud ist in Premstätten und im Brauquartier Puntigam tätig.



**Ursula Eggenreich**  
aus Frohnleiten

*Da ich selbst sehr gerne regionale und saisonale Produkte einkaufe, kann ich mich im GenussBauernLaden Hillebrand richtig entfalten und täglich mit frischem Obst und Gemüse eindecken! Besonders gerne mag ich die Nähe zum Kunden – so wie früher beim „Greissler“. Eben mit guter Beratung und einem netten „Tratscherl“*

Ursula und Daniela sind im GenussBauernLaden im Brauquartier Puntigam für Sie da.



**Daniela Skodic**  
wohnt im Brauquartier

*Was mir Freude an meiner Arbeit beim GenussBauernhof Hillebrand macht ist der Umgang mit den Menschen und die Arbeit mit den frischen Produkten. Ganz besonders gefällt mir das familienfreundliche Betriebsklima.*

# Der Süße Kompass durch die Region Graz



Die Region Graz ist um eine süße Attraktion reicher: Der „Süße Kompass“ verpackt Grazer Umlandspezialitäten in acht köstliche Pralinen.

Die kulinarische Vielfalt der Region Graz brachte den Konditormeister Erich Handl aus Gratkorn und den TRV Graz & Graz Umgebung auf die „süße Idee“, die Region Graz von ihren Schokoladeseiten zu zeigen: In einem „Süßen Kompass“, einer achteiligen Pralinenansammlung, welche die jeweilige Spezialität der Gemeinden in dunkle

oder weiße Schokolade hüllt. Goethe sagte einmal: „Kein Genuss ist vorübergehend, denn der Eindruck, den er zurücklässt ist bleibend“.

Diese Worte treffen genau auf unsere „Premstättner Sauerkraut Praline“, welche im Süßen Kompass vertreten ist, zu. Ein wahrer außergewöhnlicher und kulinarischer Genuss für Feinschmecker.

*Erhältlich ist der Süße Kompass in unseren beiden GenussBauernLäden in Premstätten und im Brauquartier Puntigam.*

Fotos: Harry Schiffer



Der Süße Kompass zeigt Graz und das Grazer Umland von seiner Schokoladenseite.

MELDEN SIE SICH JETZT FÜR UNSEREN NEWSLETTER AN!

## Informieren und gewinnen!

Mit dem Newsletter „GenussInfos“ vom GenussBauernhof Hillebrand sind Sie jederzeit topinformiert: Veranstaltungen am GenussBauernhof oder im GenussBauernLaden im Brauquartier, aktuelle Termine aus der GenussKochSchule oder neue Angebote in den GenussLäden.

Tauchen Sie ein in die Welt des Guten. Regionalen Genusses und erfahren Sie mehr über unseren Betrieb.

### Gewinnspiel

In unseren kostenlosen Newslettern wird es ab sofort regelmäßige Gewinnspiele für Genießer geben. Es erwarten Sie eine Menge tolle Preise! Lassen Sie sich überraschen! Wollen Sie unseren Newsletter erhalten? Dann schreiben Sie einfach ein formloses E-Mail an: [info@genussbauernhof.com](mailto:info@genussbauernhof.com) (Wir schicken Ihnen dann einen Link bei dem Sie sich anmelden können).





# 10 Jahre – 10 Köche – 10 kulinarische Überraschungen

**Ein ganz besonderes Jubiläum gab es heuer für den knackigsten Aristokraten unter den Salaten, für den Grazer Krauthauptel.**



**M**it zehn Spitzenköchen aus der Grazer Gastro Szene feierten wir in der Needle des Grazer Kunsthauses das 10-jährige Jubiläum der Genuss Region Grazer Krauthauptel mit vielen Wegbegleitern der letzten Jahre.

Die Köche aus der GenussHauptstadt Graz kreierten zehn Gerichte um die grüne Vitaminbombe, die alle überrascht haben.

Regionale Spezialitäten wie der „Grazer“, wie er liebevoll genannt wird, gehören untrennbar zur Erfolgsgeschichte der Genuss-Hauptstadt Graz, welche heuer ebenfalls ihr 10-jähriges Jubiläum feiert.

Vor zehn Jahren haben wir uns zusammengetan um gemeinsam aufzutreten und den

Konsumentinnen und Konsumenten klar und deutlich aufzuzeigen wie, von wem und aus welcher Region diese kulinarische Spezialität kultiviert wird.

Seit Beginn ist Markus Hillebrand Obmann und Sprecher dieses Vereins und organisiert gemeinsam mit dem Vorstand jedes Jahr aufs neue tolle Aktionen zum Saisonstart und über die Saison verteilt.

Der Verein wurde österreichweit schnell zu einem der erfolgreichsten der Genuss Regionen. Diesen Status haben wir uns durch gemeinsames, geschlossenes Auftreten, querdenken und viel Engagement von vielen engagierten Bäuerinnen und Bauern erarbeitet.



Fotos: LK Steiermark



„Unsere Berufung ist es, den Grazerinnen und Grazern sowie den Steirerinnen und Steirern hochwertiges Salat zu servieren“, so Markus Hillebrand, Sprecher der 32 Krauthauptel-Bauern der Genussregion anlässlich des Saisonstartes, mit Bürgermeister Siegfried Nagl und LK-Vizepräsidentin Maria Pein.

## Grazer Krauthauptel-Eis

Mit dem Grazer Krauthauptel-Eis von der Gelateria Sax ist uns ein echter Sommer-Hit gelungen. Man kann damit den süßen Gusto stillen und nebenbei auch das Gewissen beruhigen – man isst ja frische Vitamine!

Vorgestellt wurde es am Grazer Hauptplatz

mit Bürgermeister Siegfried Nagl und bei der Ice-Surprise-Tour der Steirischen Kürbiskernölbauern in allen Landeshauptstädten von Österreich.

Erhältlich in allen Sax Filialen in Graz und in unserem GenussBauernLaden in Premstätten und im Brauquartier Puntigam.

GUTER.REGIONALER.GENUSS

www.genussbauernhof.com

Von September bis April:  
Sauerkraut-Saison





# Premstätten Sauerkraut



biologisch vergoren und  
im Lärchenholzbottich gereift

GenussBauernhof Hillebrand | 1. GenussBauernhof Österreichs | GenussLaden | GenussKochSchule | 8141 Premstätten | Bierbaum 43 | www.genussbauernhof.com



Foto: Markus Trinkl

# Sieger beim „Moments Award 2018“

Das monatliche Lifestyle- und Gesellschaftsmagazin MOMENTS Steiermark ehrt mit dem Award Top-Betriebe der Steiermark die in verschiedensten Kategorien um die Gunst der Leserinnen und Leser im ganzen Land warben.

Nach dem unglaublichen Sieg im Vorjahr in der Kategorie „Kulinarik“ konnten wir dieses Kunststück im heurigen Jahr wiederholen. Wir gewannen in der Kategorie „Wachstum“ den ersten Platz und holten somit zum zweiten mal diesen Award auf unseren GenussBauernhof.

Demütig und Stolz durften wir den Award entgegennehmen. Ein Preis der uns in Wirklichkeit von Euch verliehen wurde.

Vielen herzlichen Dank für das Vertrauen in uns und unseren Spezialitäten.

Wir werden weiterhin fokussiert und zielstrebig unseren Weg gehen, einen Weg den wir seit vielen Jahren gemeinsam mit Euch teilen dürfen. Den Weg des Guten.Regionalen.Genuss.

Durch Euren Einkauf stärkt Ihr uns in unserem Bestreben die Welt ein wenig zu verbessern. Nachhaltig, regional und saisonal

Vergelt's Gott!

# Herbststrudel

## ZUTATEN STRUDELTEIG

250 g Mehl  
1/8 l lauwarmes Wasser  
1/2 EL Essig  
1 EL Rapsöl  
Salz

## FÜLLE

1/2 l Milch  
Salz  
180 g Polenta  
160 g Butter  
5 Eier  
Zitronenschale  
Vanillezucker  
250 g Topfen  
300 g Birnen (auch Kürbis möglich)  
400 g Äpfel  
Butter zum Beträufeln und Bestreichen

## KÜRBISKROKANT

100 g Kristallzucker  
100 g Kürbiskerne  
etwas Eierlikör zum Garnieren

## ZUBEREITUNG

Für den Strudelteig alle Zutaten glatt verkneten, auf einen Dessertteller etwas Öl geben und den Strudelteig damit auf allen Seiten benetzen, zugedeckt mindestens 30 Minuten rasten lassen. Für die Fülle Milch mit Salz aufkochen, Polenta einrühren und kurz durchkochen lassen.

Butter mit Dotter und den Geschmackszutaten schaumig rühren, Topfen und Polenta einrühren und den geschlagenen Eischnee unterheben.

Obst schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Teig auf einem Strudeltuch (oder großem Geschirrtuch) ausziehen und 1/3 der Teigfläche mit der Fülle bestreichen, das vorbereitete Obst darauf verteilen, den restlichen Teig mit Butter beträufeln, einrollen und den Strudel bei 160 °C ca. 30–45 Minuten backen.

Für den Kürbiskrokant Zucker zu Karamell schmelzen, Kerne einrühren, gut durchmischen und die Masse auf Backpapier gießen, gut auskühlen lassen und dann grob hacken. Strudel mit Kürbiskrokant und Eierlikör servieren.

*Guten Appetit!*



Fotos: Majcan, J.K., Stocker, Verlag

## FRISCH AUFGETISCHT

*Die besten Rezepte der steirischen Seminarbäuerinnen*

Unsere Bäuerinnen kochen noch! Mit saisonalen heimischen Zutaten lassen sich zu jeder Jahreszeit gesunde Köstlichkeiten zaubern. Der Bogen spannt sich von einfachen Alltagsgerichten hin zu besonderen Festtagspeisen, von Vorspeisen und Suppen über Hauptspeisen bis hin zu Desserts und Kuchen, von traditionellen bäuerlichen Gerichten, wie der „Schwammerlsuppe mit Heidensterz“ bis zu modernen Kreationen wie „Roastbeef mit Lavendelsirup und Karfiolcreme“. Die saisonale und regionale Herkunft der Produkte steht dabei im Vordergrund!

FRISCH AUFGETISCHT  
ca. 144 Seiten, durchgehend farbig bebildert,  
18,5 x 25 cm, Hardcover, ca. € 19,90,  
ISBN 978-3-7020-1755-2

Alle Gerichte im Buch wurden in der  
GenussKochSchule Hillebrand gekocht und für das Buch  
fotografiert. Das Buch ist in unseren Läden erhältlich.



# Erlebnis „Bauernhof“

**Am GenussBauernhof kann man Landwirtschaft erleben, selber anpacken und sich mit viel Spaß Wissen um unsere wertvollen Lebensmittel aneignen.**

**D**er GenussBauernhof Hillebrand ist der richtige Ort um in das Erlebnis „Bauernhof“ einzutauchen und viel Wissenswertes und Nützliches rund um die reale landwirtschaftliche Produktion zu erfahren. Bewusstsein schaffen für unseren Berufsstand ist uns ein sehr wichtiges Anliegen. „Denn unsere Zukunft von Morgen sind unsere Kinder von heu-

te“ Neben unseren Ferien-Aktionen und Veranstaltungen für große und kleine Besucher, freuen wir uns auch Ihnen Anbau, Ernte und Produktion unserer Lebensmittel näher bringen zu dürfen. Gerne organisieren wir auch individuelle Hofführungen für Gruppen.

Informationen dazu erhalten Sie unter [info@genussbauernhof.com](mailto:info@genussbauernhof.com).



Fotos: GenussBauernhof Hillebrand, I.K. Stiermark



# Hillebrands GenussPass

Mit unserem GenussPass belohnen wir unsere treuen Kunden!

Einfach den GenussPass ausschneiden und zum nächsten Einkauf mitbringen. Bei jedem Einkauf über 20 Euro erhalten Sie einen Stempel. Ist Ihr Pass vollgestempelt erhalten Sie auf Ihren nächsten Einkauf einen einmaligen Rabatt von 15 Prozent.

*Wir freuen uns auf Ihren Besuch!*

*Erleben Sie unsere Philosophie der Regionalität, Saisionalität und Nachhaltigkeit und besuchen Sie uns in Premstätten oder im GenussBauernLaden im Brauquartier Puntigam!*



## 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!





# GenussKochSchule Termine

**9. November 2018, 16 – 21 Uhr**

**Sprossen selbst produzieren und damit kochen**

mit Mag. Gabriele Zach  
Kosten: 69 Euro/Person

**10. November 2018, 9 – 14 Uhr**

**Grüne Kosmetik/Essbare Hautpflege Grundkurs**

mit Mag. Gabriele Zach  
Kosten: 72 Euro/Person

**16. November, 17.30 – 20.30**

**Geschenke aus der Küche – kreativ und lecker**

mit Mag. Verena Müller  
Kosten: 69 Euro/Person

**17. November, Beginn: 10 Uhr**

**Herbstliches Obst und Gemüse mit Fleisch und Fisch als Beilage**

mit Haubenkoch Franz Schauer  
Kosten: 75 Euro/Person

**23. November 2018, 16 – 21 Uhr**

**Grüne Kosmetik/Essbare Hautpflege Aufbaukurs**

mit Mag. Gabriele Zach  
Kosten: 72 Euro/Person

**24. November 2018, 9 – 14 Uhr**

**Gesunde Aufstriche**

mit Mag. Gabriele Zach  
Kosten: 69 Euro/Person

**11. Jänner 2019, 16 – 19 Uhr**

**Clean Eating: Starte mit „Clean Eating“ ins neue Jahr**

mit Mag. Verena Müller  
Kosten: 65 Euro/Person

**18. Jänner 2019, Beginn: 16 Uhr**

**„Schwein gehabt“ (Woll-Magalica-Duroc und Wildschwein)**

mit Haubenkoch Franz Schauer  
Kosten: 79 Euro/Person

**23. Jänner 2019, 9 – 13 Uhr**

**So essen die Gemüsetiger – Richtig kochen im Familienalltag**

Landwirtschaftskammer Steiermark  
Kosten: 28 Euro/Pers., exkl. Lebensmittel

**26. Jänner 2019, Beginn: 9.30 Uhr**

**Alles Rund ums Sauerkraut**

vom Stampfen bis zu pikanten und süßen Speisen  
mit Haubenkoch Franz Schauer,  
Kosten: 55 Euro/Person

**6. Februar 2019, 9 – 12.30 Uhr**

**Richtig kochen von Anfang an! Vom ersten Löffelchen bis zur Familienkost.**

Landwirtschaftskammer Steiermark  
Kosten: 28 Euro/Pers., exkl. Lebensmittel

**8. Februar 2019, 16 – 20 Uhr**

**Clean Eating: Kuchen und Kleingebäck ohne Haushaltszucker**

mit Mag. Verena Müller  
Kosten: 65 Euro/Person

**15. Februar 2019, Beginn: 16 Uhr**

**Männer kochen**

mit Haubenkoch Franz Schauer  
Kosten: 75 Euro/Person

**16. Februar 2019, 10 – 13 Uhr**

**Kinderkochkurs**

mit Seminarbäuerin Sandra Hillebrand  
Kosten: 39 Euro/Kind

**1. März 2019, Beginn: 17 Uhr**

**Rund ums Germgebäck**

mit Seminarbäuerin Sandra Hillebrand  
Kosten: 55 Euro/Person

**8. März 2019, 16 – 19.30 Uhr**

**Clean Eating: Gesunde Rezepte in der Fastenzeit**

mit Mag. Verena Müller  
Kosten: 65 Euro/Person

**22. März 2019, Beginn: 16 Uhr**

**Vorkochen leicht gemacht**

mit Haubenkoch Franz Schauer  
Kosten: 60 Euro/Person

*Alle Kurse inklusive Unterlagen!*

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



## 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)



**27. März 2019, 9 – 13 Uhr**

**So essen die Gemüsetiger –**

**Richtig kochen im Familienalltag**

Landwirtschaftskammer Steiermark

Kosten: 28 Euro/Pers., exkl. Lebensmittel

**30. März 2019, 10 – 13 Uhr**

**Clean Eating: Geschenke aus der Küche –  
kreativ und lecker**

mit Mag. Verena Müller

Kosten: 65 Euro/Person

**3. April 2019, 9 – 12.30 Uhr**

**Richtig kochen von Anfang an! Vom ersten  
Löffelchen bis zur Familienkost.**

Landwirtschaftskammer Steiermark

Kosten: 28 Euro/Pers., exkl. Lebensmittel

**5. April 2019, 16 – 19.30 Uhr**

**Clean Eating: Wir machen einen Osterbrunch!**

mit Mag. Verena Müller

Kosten: 65 Euro/Person

**13. April 2019, Beginn: 10 Uhr**

**Grazer Trüffel Menü der besonderen Art**

mit Haubenkoch Franz Schauer

Kosten: 250 Euro/Person

**19. April 2019, Beginn: 14 Uhr**

**Kreatives Osterbrotbacken**

mit Haubenkoch Franz Schauer

Kosten: 60 Euro/Person

**4. Mai 2019, Beginn: 13 Uhr**

**Neuer Grillworkshop**

mit Grillwelt- und Europameister

Alexander Gollenz

Kosten: 129 Euro/Person inkl. aller Getränke

**5. Juni 2019, 9 – 13 Uhr**

**So essen die Gemüsetiger –**

**Richtig kochen im Familienalltag**

Landwirtschaftskammer Steiermark

Kosten: 28 Euro/Pers., exkl. Lebensmittel

**15. Juni 2019, Beginn: 13 Uhr**

**Neuer Grillworkshop**

mit Grillwelt- und Europameister

Alexander Gollenz

Kosten: 129 Euro/Person inkl. aller Getränke

Alle Kurse auch auf:

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

## 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**

## IMPRESSUM

© GenussBauernhof Hillebrand

Für den Inhalt verantwortlich:  
GenussBauernhof Hillebrand KG,  
Sandra und Markus Hillebrand,  
8141 Premstätten, Bierbaum 43,  
info@genussbauernhof.com

Bilder (wenn nicht anders angegeben): Hillebrand

Druck: Druckhaus Thalerhof GesmbH

Satz-/Druckfehler vorbehalten

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

Verena Müller bietet mit  
„Love to Eat“ **Kochkurse und  
Workshops** zum Thema  
„Clean Eating“ auch am  
GenussBauernhof Hillebrand  
an.

Ziel ist es auf Fertigprodukte  
und stark verarbeitete Lebens-  
mittel zu verzichten.

Sie lernen, wie man aus  
hochwertigen, regionalen und  
saisonalen Produkten einfache,  
leckere und gesunde Gerichte  
selbst zubereiten kann.

Alle **Termine** zur **neuen  
Kursreihe** in diesem Herbst und  
im Frühjahr 2019 entnehmen  
Sie den **Kochschulterminen** in  
dieser Zeitung und laufend  
aktuell auf meiner Homepage  
lovetoat.at.

Weitere Informationen gerne  
persönlich unter der Telefon-  
nummer 0664/391 11 47.

Love  
to Eat



[www.lovetoat.at](http://www.lovetoat.at)



# Adventstart am GenussBauernhof

## 30. Nov. & 1. Dez.

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

**Gratis Glühwein, Punsch und Aufstrichbrote**

**Weihnachtskleingebäck ...**

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

**Geschenksideen und Geschenkverpackungen**

**Adventkränze, Gestecke, Türkränze sowie  
Trachtenschmuck und Handtaschen.**

**Geschenksidee: Wert- und Kochkurs Gutscheine**

Wir freuen uns  
auf Ihren Besuch!

**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](http://www.genussbauernhof.com)