

# GenussBlatt

Das Magazin vom GenussBauernhof Hillebrand

Herbst 2019



Foto: JK Steiermark/Alexander Danner

## GenussSieger

- Sortensieger 2019
- Bewusstseinsbildner für den Berufsstand
- 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.

## ANKÜNDIGUNG

### Wir feiern gemeinsam „10 Jahre GenussBauernhof Hillebrand“

Im nächsten Jahr feiern wir zehn Jahre GenussBauernhof Hillebrand. Zehn Jahre im Sinne des regionalen denken und handeln.

Zehn Jahre, in denen wir unglaublich viele Kundinnen und Kunden für unsere Philosophie und unser Projekt gewinnen und begeistern konnten. Wir möchten im nächsten Jahr mit vielen verschiedenen Aktivitäten, DANKE sagen. Der Höhepunkt wird dazu unser Hoffest am 19. Juli 2020 sein. Unter dem Titel: „2. Steirisches Grill- & Gemüsefest“, wird sich auf unserem Hof wieder alles ums Gemüse und um hochwertiges Grillfleisch aus der Region drehen. Wir dürfen schon jetzt sehr herzlich dazu einladen.



www.genussbauernhof.com

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



### Jungbauernkalender-Fotoshooting am GenussBauernhof!

Schon zum zweiten Mal wurden auf unserem GenussBauernhof tolle Bilder für den bekannten österreichischen Jungbauernkalender des Bauernbundes aufgenommen. Neben feschen Mädels und Burschen stellt der Kalender auch eindrucksvoll die heimische Landwirtschaft ins Rampenlicht.

### ADVENTGENUSS 2019

Am 29. und 30. November erfolgt der Adventstart auf unserem GenussBauernhof. Wir laden Sie herzlich dazu ein, sich mit uns gemeinsam bei Glühwein, Punsch, Met-Verkostung und Weihnachtsbäckereien auf die Adventzeit einzustimmen.

**Höhepunkt beim Adventstart ist sicherlich wieder unser Mehlspeisenbuffet mit über 45 verschiedenen Sorten. Hier haben Sie die Möglichkeit Ihre Lieblingsmehlspeise individuell nach ihrem Geschmack zusammenzustellen.**

Beim Adventauftakt erfolgt auch der Startschuss unseres Christbaumverkaufes der Familie Strohmeier aus Stainz, der bereits zu einem Fixpunkt in unserem Weihnachtsprogramm geworden ist.

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. Wir freuen uns schon auf vielen Gespräche und Kontakte mit unseren Kundinnen und Kunden in dieser ruhigen und besinnlichen Zeit.

### GUTER.REGIONALER.GENUSS vom GenussBauernhof

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. In Zeiten des Klimawandels werden regionale Kreisläufe immer wichtiger und richtiger!

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, das mit viel Gesundheit und Erfolg gesegnet sein soll.

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





# Bewusstseinsbildner für unseren Berufsstand

Wie aus unserem bäuerlichen „Problem“ eine plastikfreie Bewegung wurde...

**Unser Ziel ist es Mensch, Produkt und Region in den Mittelpunkt zu stellen. Wir haben es uns zur Aufgabe gemacht, Bewusstseinsbildner für unseren Berufsstand zu sein. Mit dem Erlebnis „Bauernhof“ möchten wir Emotionen wecken.**

**A**ls wir im Jahr 2010 unseren GenussBauernhof eröffneten, hatten wir noch nicht die richtige Alternative dafür gefunden, um auf Plastik Sackerl generell zu verzichten. Viel zu teuer waren damals noch die Alternativen und zu wenig ausgereift. Obst und Gemüse haben wir seit unserem ersten „Hofladen“ im Jahr 2001, offen zur Selbstentnahme angeboten. Es galt die optimale Verpackung für unsere Produkte zu finden. Optimal im Sinne von produktgerecht, umweltgerecht und kundengerecht.

Im Jahr 2015 ist es uns dann gelungen von unserem Betrieb aus, ein Gemeinschaftsprojekt zu starten, mit der Bezirkskammer Graz Umgebung, dem Abfallwirtschaftsverband Graz Umgebung, Gutes vom Bauernhof und dem Verpackungszentrum Meininger aus Graz.

Der erste Schritt zu weniger Plastik war ein BIO Sackerl für den Gemüsebereich das völlig abbaubar ist. Dieser erste Schritt war der Auslöser einer bäuerlichen „Bewegung“, die im heurigen Jahr ihren Höhepunkt in





*Store Check mit der Steirischen Landwirtschaftskammer. Heimische Erdäpfel sind durch die kurzen Transportwege und die schonende Bewirtschaftung klimaschonend und täglich frisch auf den Tisch der Konsumentinnen und Konsumenten. Der Vorteil der heimischen Ware aus dem Grazerfeld spiegelt sich auch deutlich im Geschmack und der Qualität nieder.*

der Woche der Landwirtschaft hatte. Dort wurde eindrucksvoll im ganzen Land aufgezeigt wie und wo Verpackungen aus Plastik im Sinne der europäischen Plastikstrategie ersetzt werden können. Uns war und ist es extrem wichtig, regional Erzeugtes in der Nähe zu vermarkten, dass Verpackungsthema mitzudenken und auf nachwachsende und regionale Rohstoffe sowie auf heimische Produktion zu setzen.

Aus dem verrottbaren Sackerl wurden mittlerweile viele Alternativen: Tragtaschen aus nassfestem Papier, kompostierbaren Tief-

kühl- Eis Bechern, Schalen aus Karton für Obst und Gemüse und natürlich vielen Glasverpackungen für Joghurt, Milch und vielem mehr. Wir danken unseren bäuerlichen Familienbetrieben für die Unterstützung auf diesem Weg und dass sie uns bereits mit vielen ihrer Produkte Plastikfrei beliefern.

Ein großes Dankeschön gilt unseren Kundinnen und Kunden, die mit uns gemeinsam diesen Weg gehen und auch begrüßen, und uns dazu animieren diesen weiterhin zu beschreiten.



*Genussbauern Sandra und Markus Hillebrand mit Landwirtschaftskammer-Präsident Franz Tischenbacher*

GenussBauer Markus  
Hillebrand trifft auf  
Schnecken-Kaiser  
Andreas Gugumuck



Foto: LK Steiermark/Alexander Danner

# Lebensmittelpunkt – essen. neu. denken.

**Am 31. Oktober  
 fand die Messe  
Lebensmittelpunkt  
 am Steiermarkhof  
 in Graz statt.**

**U**nter dem Schwerpunkt „Wer bestimmt unser Essen?“ hatte die dritte Auflage der Netzwerkmesse Lebensmittelpunkt zum Ziel, Menschen aus den unterschiedlichsten Bereichen der Lebensmittel-Wertschöpfungskette zusammenzubringen und zu vernetzen. In erster Linie sollen Erzeuger und Konsumenten in vielerlei Hinsicht direkt zueinander finden und kreativ wie aktiv nach neuen Wegen für Lebensmittel suchen.

Diese Messe soll auch ein Beispiel für „Nachhaltigkeit“ sein. – Nachhaltig ist, was langfristig trägt, was aufbaut und nicht nur abbaut oder zerstört und was es Menschen und Gesellschaften kulturell, wirtschaftlich, sozial und ökologisch ermöglicht, ein gutes Leben zu führen.

Unser Betrieb durfte dort seine Philosophie vorstellen, und diese den vielen interessierten Besucherinnen und Besuchern näherbringen. Bei einem eigenen Messestand konnten wir den ganzen Tag lang unzählige Gespräche über die Zukunft der bäuerlichen Versorgung in und um Graz führen.

Es hat sich wieder einmal gezeigt wieviel innovative und zukunftsfähige bäuerliche Betriebe unser Land hat, und welcher Unternehmergeist mit bäuerlichen Werten und Traditionen vorherrscht.

 lebens  
mittel  
punkt  
*essen. neu. denken.*

# Puntigamer Markttag

Von April bis Oktober gibt es freitags ab 12 Uhr den „Puntigamer Markttag“ vor dem GenussBauernLaden

Von April bis Oktober tummelt sich ganz Graz im Brauquartier: immer freitags ab 12 Uhr findet der Puntigamer Markttag im Brauquartier statt. Der GenussBauernLaden Hillebrand bietet, in Kooperation mit seinen Lieferanten, eine breite Auswahl an bäuerlichen Köstlichkeiten sowie erstmals das einzigartige Puntigamer Marktwürstl an. Ebenso erfrischt das Burgerlokal Freigeist mit Getränken und präsentiert ein spezielles Marktgericht. Das Parken ist am Puntigamer Markttag von 12 bis 20 Uhr gratis möglich – und zwar in der Tiefgarage des Brauquartiers. Im April geht es wieder los!



*Kommen Sie vorbei, genießen Sie mit uns und entdecken Sie die ganze Vielfalt an heimischem Gemüse und anderen Spezialitäten aus der Region.*

Rezepttipp von Seminarbäuerin Sandra Hillebrand

## Premstätter Sauerkraut Pizza

### Pizzateig

40 dag Dinkel- oder Weizenmehl  
180 ml lauwarmes Wasser  
1 Pk Germ  
1 TL Salz  
2 EL Olivenöl

### Saurrahm Sugo

1 Becher Sauerrahm  
1 TL Honig  
1 Messerspitze Curcuma  
½ TL Salz  
1 TL Senf  
1 Knoblauch Zehe  
Alles gut vermengen!

### Zum Belegen

Sauerkaut  
Breinwurst, Blutwurst  
Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. zum betröpfeln  
Zum Garnieren getrockneten, frittierten Zwiebel darüber streuen.

### ZUBEREITUNG

Mehl mit Salz vermengen, Germ und Öl mit lauwarmen Wasser verrühren. Zum Mehl dazu geben und gut durchkneten, und gut gehen lassen.  
Pizzateig auf dem Backbleck mit Backpapier ausrollen, mit Sauerrahm Sugo bestreichen, mit Premstätter Sauerkraut belegen und mit Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. betröpfeln.  
Zum Schluss die Brein-/Blutwurst auf der Pizza schön verteilen. Bei 180 Grad C im Backrohr goldgelb backen.





# Hohe Auszeichnung für unsere Erdäpfel

**Die Pommes-Erdäpfel vom GenussBauernhof wurden Sortensieger 2019 in Österreich.**

**I**m heurigen Jahr wurden wir für die hohe Qualität unserer „Pommes Erdäpfel“, welche wir an die Firma Lamb Weston nach Hollabrunn vermarkten ausgezeichnet. Mit der Sorte „Innovator“ wurden wir österreichweiter Sortensieger 2019. Diese Erdäpfel werden für die Mar-

ken „Bauernland“, „Toni Kaiser“ und „McDonald’s“ verarbeitet und werden natürlich in der Saison auch in unseren Läden angeboten. Diese Auszeichnung bestätigt uns auf unserem Weg der Qualität den Vorrang zu geben und im Einklang mit der Natur zu arbeiten.



*Innovator ist eine mittelfrühe Speisesorte mit sehr guter Eignung für die Herstellung von Pommes-Frites.*



# GenussBauernhof digital

## Neue Website

Im heurigen Jahr haben wir eine völlig neue Homepage unter [www.genussbauernhof.com](http://www.genussbauernhof.com) online gestellt. Diese spiegelt nun auch unsere Werbelinie wieder und wird laufend aktualisiert.

Unsere Website gibt ihnen nun noch mehr Informationen, Tipps und Hintergründe zu unserem GenussBauernhof und unserer Philosophie dahinter.

## Facebook

Wenn sie täglich über unseren Betrieb informiert sein möchten, dann folgen sie uns auf unserer Facebookseite „GenussBauernhof Hillebrand“. Dort haben sie die Möglichkeit fasst täglich aktuell mitzuverfolgen welche Arbeiten, Aktivitäten, Veranstaltungen oder Events gerade am Hof passieren.

## Newsletter

Veranstaltungen am GenussBauernhof, aktuelle Termine aus der GenussKochSchule oder neue Angebote im GenussLaden: mit unserem Newsletter „GenussInfo“ sind Sie jederzeit top-informiert.

Zu unserem kostenlosen Newsletter können Sie sich formlos unter [info@genussbauernhof.com](mailto:info@genussbauernhof.com) anmelden.



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

Rezepttipp von Seminarbäuerin Sandra Hillebrand

## Zimt-Kaffee Gugelhupf



### ZUTATEN

280 g weiche Butter	100 ml Schlag
280 g Mehl	40 g Zucker
200 g Nougat (NussNougat)	1 Pkg Backpulver
2 TL Zimt	30 g Kakaopulver
200 g Zucker	200 g gemahlene Nüsse
1 Pkg Vanillezucker	150 g Marillenmarmelade
1/16 starken Kaffee	1 TL Zimt
7 Eier	1 TL Kakao

### ZUBEREITUNG

- Gugelhupfform einfetten, mit Mehl ausstreuen (kalt stellen)
- Nougat über Wasserdampf schmelzen (abkühlen lassen)
- Backrohr vorheizen Ober-/Unterhitze: 180 Grad Celsius
- Butter und Zimt cremig schlagen
- Vanillezucker, Zucker und Kaffee dazugeben und weiter schlagen
- Eier Obers und Nougat untermengen
- Mehl Kakao Nüsse unterheben
- In die Form gießen und ca. 55 Minuten backen
- Nach 20 Minuten herausnehmen

### GLASUR

- Marmelade fein machen mit 2 EL Wasser, 40 g Feinkristallzucker, 1 TL Zimt verrühren, aufkochen bis der Zucker gelöst ist
- Vom Herd nehmen, 1 TL Kakao einrühren, Gugelhupf mit Schokosauce überziehen.



# Saisonstart in Graz und Schladming!

**Etwas ganz Besonderes  
haben wir uns wieder  
gemeinsam mit unseren  
Grazer Krauthauptel  
Kolleginnen und  
Kollegen zum  
Saisonopening einfallen  
lassen.**

**G**emeinsam „eroberten“ wir die Tourismusregion Schladming-Dachstein mit einer außergewöhnlichen Aktion. Am 16. April wurde in der Früh der erste Grazer Krauthauptel aus dem Freiland, mit viel Presse und Prominenz aus der Landwirtschaft, bei einem Betrieb in Messendorf geerntet.

Danach wurde er frisch und knackig in einen eigens dafür gestalteten Lastwagen verladen. Anschließend ging es mit den vielen Vitaminen auf nach Schladming, wo er dann mit Schiern auf die bekannte Schafalm gebracht wurde. Dort gab es ein Stelldichein mit allen Verantwortlichen der Region, um gemeinsam die Saison zu eröffnen und



*Sehen Sie sich das neue Video der Grazer Krauthauptel Bauern auf youtube an!*



Die Schafalm wurde als neuer obersteirische Botschafter der Genuss Region Grazer Krauthäuptel ausgezeichnet.

gleichzeitig einen Startschuss für eine tägliche Frischanlieferung zu feiern. Denn ab sofort wird der Aristokrat unter den Salaten, als „neues“ kulinarischen Highlight auf den Speisekarten der Wirte und Hoteliers der Region zu finden sein um so den Besuchern im sommerlichen Wanderparadies frische und knackige Vitamine anzubieten.

Die Schafalm, die die frische Ware in Vertretung für alle Gastronomiebetriebe übernommen hat, wurde bei dieser Gelegenheit gleich als Genussregionsbotschafter für den Grazer Krauthäuptel ausgezeichnet. Die Aktion war ein weiterer Schritt um in der Gastronomie mehr regionale Produkte anzubieten.



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

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!



*Premstättner  
Sauerkraut*

# Wir geben der Region „Saures“

**Der Anbau des Premstättner Krauts hat in unserer Region eine lange Tradition und Verbundenheit.**

**S**eit Generationen wird auf unserem Hof das Saatgut für das „Premstättner Kraut“ selbst vermehrt und somit der Grundstein für eine hohe Krautqualität gelegt.

#### **Eigenes Saatgut garantiert Qualität**

Das Saatgut wird gewonnen, angesät und Jungpflanzen daraus produziert. Diese werden am Acker ausgesetzt und liebevoll über Monate hinweg gepflegt und gehegt.

#### **Mit Liebe geerntet**

Die Krauternte erfolgt alljährlich von September bis

November. Bereits auf dem Feld werden die äußeren, schmutzigen Blätter entfernt und das Kraut in Kisten vom Feld auf den Hof gebracht.

#### **Frische auf höchstem Niveau**

Ab September bis Mitte November wird das Kraut dann immer frisch geschnitten und in unseren Lärchenholzbottichen zu Sauerkraut vergoren. Von Mitte November bis Ende Februar werden die Krautköpfe dann aus unserem Krautlager genommen und verarbeitet. So können wir unseren Kunden immer fri-

scheste Qualität auf hohem Niveau anbieten.

Auf unserem GenussBauernhof wird das Kraut nach dem schneiden in Schichten aufgelegt und mit Salz, Kümmel und Wacholder gewürzt.

Nach mehreren Stunden, wenn teilweise die Gärung schon eingesetzt hat und die Krautzellen aufbrechen, wird das Kraut in den Holzbottich gefasst und unter ständigem Niederstampfen gepresst, bis Wasser austritt. Das Stampfen bewirkt, dass der Zellsaft schnell austritt und Luft soweit wie möglich entfernt wird. An-





schließlich wird der Holzbottich mit einer luftdichten Wasserblase verschlossen.

Durch Bakterien, die schon an den Krautblättern haften oder aus der Umgebungsluft stammen, setzt ein komplexer biochemischer Prozess ein. Die Gärung beginnt bereits wenige Stunden nach dem Einsalzen. Dadurch verlieren die Krautzellen einen Teil ihres Zellwassers. Die Zellgrenzen brechen auf, dadurch wird das Gewebe weich und das Sauerkraut später auch leichter verdaulich. In der ersten Gärphase entwickelt sich eine artenreiche

Mischflora aus Bakterien und Hefen. Unter Druck und Luftabschluss werden schließlich die Milchsäurebakterien aktiv, die unter Freisetzung von Kohlenensäure, den Fruchtzucker im Kraut zu Milchsäure umwandeln.

Auf unserem Betrieb werden Lärchenholzbottiche verwendet. Die Milchsäurebakterien fühlen sich im „lebenden Holz“ wohler als in den Silos. Das Sauerkraut schmeckt dadurch besser!

Erhältlich ist unser Premstättner Sauerkraut von September bis April am GenussBauernhof.

### SAUERKRAUT

Sauerkraut ist reich an Milchsäure, Vitamin A, B, C, K und Mineralstoffen und mit dem Kohlgemüse ein wichtiger heimischer Vitamin-C-Lieferant im Winter. Sauerkraut ist sehr kalorienarm (etwa 80 kJ (19 kcal) je 100 g), praktisch fettlos, enthält 3 bis 4 % Kohlenhydrate und 1 bis 2 % Proteine.

Das Premstättner Sauerkraut ist seit 1892 in „aller Munde“. Diese besondere Sorte wird nur hier kultiviert und zu hochwertigem Sauerkraut verarbeitet. Zudem stellen wir damit unsere Premstättner Sauerkraut KraftSuppe und unsere Premstättner Sauerkraut Schokolade her.





# GenussKochSchule Termine

**23. November 2019, 9 – 14 Uhr**

**Gesunde Aufstriche**  
mit Mag. Gabriele Zach  
Kosten: 90 Euro/Person

**30. November 2019, 14 Uhr**

**Männerkochen**  
mit Haubenkoch Franz Schauer  
Kosten: 75 Euro/Person

**3. Dezember 2019, 14 Uhr**

**Kekse backen**  
mit Haubenkoch Franz Schauer  
Kosten: 59 Euro/Person

**14. Dezember, 10 – 13.30 Uhr**

**Kinderkochen**  
mit Haubenkoch Franz Schauer  
Kosten: 39 Euro/Kind  
(Geschwister 32 Euro/Kind)

**18. Jänner 2020, 9 – 17 Uhr**

**Brotbacken für Einsteiger** – Grundkurs  
mit Mag. Gabriele Zach  
Kosten: 120 Euro/Person

**Kochevents,  
Kochvorführungen,  
Seminare,  
Firmen-Teambuildings,  
Geburtstags- und  
Weihnachtsfeiern,  
Kochen mit Freunden –  
unsere Küche kann  
individuell genützt  
und gemietet werden!**

**Anfragen:  
Sandra Hillebrand  
Tel. 0664/5418552**

**25. Jänner 2020, 9 – 16 Uhr**

**Fermentieren von Gemüse  
und Joghurtherstellung**  
mit Mag. Gabriele Zach  
Kosten: 120 Euro/Person

**1. Februar 2020, 9 Uhr**

**Rund ums Sauerkraut**  
mit Haubenkoch Franz Schauer  
Kosten: 55 Euro/Person

**14. März 2020, 9 – 16 Uhr**

**Essbare Hautpflege** – Grundkurs  
mit Mag. Gabriele Zach  
Kosten: 120 Euro/Person

**27. März 2020, 16 – 21 Uhr**

**Essbare Hautpflege** – Aufbaukurs  
Cremen, Lotionen, Feuchtigkeitsgels,  
Salben, Aloe Vera  
mit Mag. Gabriele Zach  
Kosten: 90 Euro/Person

**4. April 2020, 9 – 16 Uhr**

**Wildkräuterwanderung mit Kochen**  
mit Mag. Gabriele Zach  
Kosten: 120 Euro/Person

**10. April 2020, 10 Uhr**

**Osterbrot backen**  
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)



**Günstig  
Kennenlernen**

**Jetzt  
bestellen**

2 Ausgaben **Kochen & Küche**  
um nur € 7.– (inkl. MwSt. und Porto)

Kochen & Küche - Bäuerinnen backen, kochen & garteln. Das Magazin für alle, die sich für Kochen, für gutes Essen, für Infos zu Lebensmitteln und für kulinarische Regionen interessieren.

Tel.: +43/316/82 16 36-142 oder DW 143

E-Mail: [leserservice@kochenundkueche.com](mailto:leserservice@kochenundkueche.com), [www.kochenundkueche.com](http://www.kochenundkueche.com)



**18. April 2020, 9 – 16 Uhr**

**Wildkräuterwanderung mit Kochen**  
mit Mag. Gabriele Zach  
Kosten: 120 Euro/Person

**9. Mai 2020, 9 – 14 Uhr**

**Essbare Hautpflege – Sonnenpflege**  
mit Mag. Gabriele Zach  
Kosten: 90 Euro/Person

**16. Mai 2020, 9 – 17 Uhr**

**Brotbacken mit Natursauerteig**  
mit Mag. Gabriele Zach  
Kosten: 120 Euro/Person

**16. Mai 2020, Beginn: 13 Uhr**

**Neuer Grillworkshop**  
mit Grillwelt- und Europameister  
Alexander Gollenz  
Kosten: 129 Euro/Person inkl. aller Getränke

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

**6. Juni 2020, 9 – 16 Uhr**

**Fermentieren von Gemüse**  
**und Joghurtherstellung**  
mit Mag. Gabriele Zach  
Kosten: 120 Euro/Person

**6. Juni 2020, Beginn: 13 Uhr**

**Neuer Grillworkshop**  
mit Grillwelt- und Europameister  
Alexander Gollenz  
Kosten: 129 Euro/Person inkl. aller Getränke

**27. Juni 2020, 9 – 14 Uhr**

**Das 1x1 der Marmeladenherstellung**  
**ohne Gelierzucker**  
mit Mag. Gabriele Zach  
Kosten: 90 Euro/Person

**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)**



## Beste Fleischqualität ist unsere Passion

**Probieren Sie den Unterschied, auch Sie werden es  
schmecken!**

Die hervorragende Qualität der Produkte wurde bei der  
Spezialitätenprämierung 2020 ausgezeichnet:

**4x GOLD und FINALIST** für Hamburgerspeck, Edel-Duroc Karreespeck,  
Wildschweinrohschinken und Wildschwein-Karreespeck

**3 x GOLD** für Osterschinken, Steirerprosciutto und Koschinken, sowie

Weitere **Prämierungen** für Kürbiskern-Salami, Haussalami, Edel-  
Duroc-Salami, Edel-Duroc Shinkenspeck, Edel-Duroc Pfefferspeck.

**3 x GOLD** für Striezel, Apfelbrot und Kletzenbrot

**4 x GOLD** für Osterbrot, Emmer-Vollkorn-Osterbrot, Osterpinze,  
Emmer-Stangerl

Zur Unterstützung unseres Teams suchen wir zur Zeit eine/n  
**Produktionsmitarbeiter/in** od. **Hilfskoch/-köchin** für 20 Stunden,  
eine/n **Fahrverkäufer/in** mit Führerschein C und eine **Fachkraft für**  
**Verkauf** in Graz. Bewerbungen bitte an [office@jaga.st](mailto:office@jaga.st)

Ihre Fam. Neuhold, Leitersdorf 8, 8422 St. Veit i.S



# Adventstart am GenussBauernhof

## 29. – 30. Nov.

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)