



AMA GENUSS REGION Bauernhof

- Auszeichnung zum Besten GenussLaden der Steiermark
- Versorgungssicherheit in der Krise
- Abholstation und Tagebuch



### Guter.Regionaler.Genuss

ten Ausgabe unseres GenussBlattes. Mit unserem Magazin geben wir Ihnen Informationen, Tipps und Hintergründe zu unserem GenussBauernhof. Das heurige Jahr hat uns eindrucksvoll vor Augen geführt, wie verletzlich unsere Gesellschaft ist und wie schnell der Zugang zu weitgereisten Lebensmitteln und Produkten des täglichen Bedarfs ins Wanken gerät. Es hat uns aber auch ganz klar und deutlich vor Augen geführt, wie wichtig

die Versorgungssicherheit im eigenen Land ist. Wie wichtig es ist regionale Kreisläufe zu erhalten und auszubauen um die Versorgung mit frischen, knackigen, qualitativ hochwertigen, nachhaltig produzierten und streng kontrollierten LEBENSmitteln abzusichern.

Es hat sich auch klar gezeigt in der Krise, dass die heimischen kleinstrukturierten bäuerlichen Familienbetriebe Arbeitsplätze sichern und erhalten auch in schweren Zeiten für das Land.





### Vorankündigung NEUER TERMIN!

### Wir feiern gemeinsam "10 Jahre GenussBauernhof Hillebrand"

Aufgeschoben ist nicht aufgehoben!

Da es im heurigen Jahr nicht möglich war unser Jubiläumsfest zu veranstalten, nehmen wir im nächsten Jahr einen neuen Anlauf.

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, DANKE sagen bei unserem Hoffest am 18. Juli 2021. Unter dem Titel: "2. Steirisches Grill- & Gemüsefest", wird sich auf unserem Hof wieder alles um Gemüse und hochwertige Grillfleisch-Spezialitäten aus der Region drehen. Wir dürfen euch schon jetzt sehr herzlich dazu einladen.

Durch die allgegenwärtige Globalisierung in 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 und der Coronakrise werden regionale Kreisläufe immer wichtiger und richtiger!

Regional Denken und Handeln, Saisonalität leben und erleben, Kulinarik und Genuss bedeutet gleichzeitig frische, knackige, nachhaltig produzierte Qualität vor Ort. Erleben Sie unsere Philosophie der Regionalität, Saisonalität und Nachhaltigkeit und besuchen Sie unseren Betrieb, den 1. GenussBauernhof Österreichs!

Besuchen Sie unsere Homepage auf www. genussbauernhof.com, wo unser neuer HOFFILM Einblick in unsere Philosophie gibt, und viele weitere Infos, und Bilder über unseren GenussBauernhof einsichtbar und erlebbar sind.

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

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





### GenussBauernhof Hillebrand als erster "AMA GENUSS REGION" Bauernhof Österreichs ausgezeichnet!

Das neue Gütesiegel AMA
GENUSS REGION ist neben dem AMA-Gütesiegel
und dem AMA-Biosiegel
für den Lebensmittelhandel ein drittes offizielles
staatliches Zeichen.
Es garantiert geprüfte
Qualität und Herkunft bei
bäuerlichen Direktvermarktern, Manufakturen
und Gastronomen.

as neue von der EU anerkannte Qualitäts- und Herkunftssicherungsprogramm (QHS), soll den Konsumenten Orientierung und Sicherheit geben. Unser GenussBauernhof wurde heuer als erster QHS-zertifizierter Betrieb, Bauernhof bzw. Direktvermarkter österreichweit von Landwirtschaftsministerin Elisabeth Köstinger ausgezeichnet.

Da wir bereits in der Ausarbeitung der Kriterien als Pilotbetrieb miteingebunden waren, war für uns sofort klar, dass wir in das neue System einsteigen, das staatlich anerkannt ist und unsere Leistungen nach außen hin noch stärker sichtbar macht.

Mit einem starken Partner, dem Netzwerk Kulinarik, in dem wir auch auf Bundesebe-



Landwirtschaftsministerin Elisabeth Köstinger zeichnete den GenussBauernhof aus



AMA-

ne mitwirken dürfen, wurde ein Netzwerk geschaffen das die gesamte Wertschöpfungskette wiederspiegelt und nachvollziehbar macht.

### Das neue Gütesiegel ist für Konsumenten ein verlässlicher Hinweis auf hochwertige Lebensmittel aus der Region

Die Versorgungssicherheit mit hochwertigen regionalen und saisonalen LEBENSmitteln höchster Qualität ist wichtiger denn je und hat durch die Krise einen weiteren großen Aufschwung erhalten.

Als Bewusstseinsbildner für unseren Berufsstand ist es uns daher seit vielen Jahren ein großes Anliegen, die tatsächliche Produktion und Verarbeitung unserer Betriebe deutlich aufzuzeigen und Bewusstsein für viele Tätigkeiten rund um den Jahreskreislauf zu schaffen.

Dies wird nun mit der Weiterentwicklung der Marke "Gutes vom Bauernhof" und "Genuss Region Österreich" deutlich nach außen hin sichtbar und nachvollziehbar für unsere Kundinnen und Kunden.



### BESTER GENUSSLADEN 2020 STEIERMARK in der kategorie Feinkost und greisslerei

Die Genuss-Prominenz Österreichs traf sich am 26. November 2019 beim Genussfest im Casino Innsbruck, um den Genuss Guide 2020 aus der Taufe zu heben.

asinos Austria, als Gastgeber dieses kulinarischen Abends, hat mit Cuisino eine hohe Kompetenz als Gastronomiebetreiber und stellt diese mit insgesamt vierzehn Gault & Millau Hauben in den neun Cuisino-Restaurants täglich unter Beweis. Die Wertschätzung des Abends galt aber dem Lebensmitteleinzelhandel, den herausragenden Spezialitätengeschäften, Greißlereien und Geschmackswerkstätten.

Mit dem Genuss Guide Award ausgezeichnet wurde je Bundesland das beste Geschäft in der Kategorie Feinkost und Greißlerei. Wir sind sehr stolz darauf, dass unser Familienbetrieb mit unserem GenussBauern-Laden im Brauquartier Puntigam diesen Genuss Guide Award 2020 in und für die Steiermark gewann.

Dies ist eine große Auszeichnung und Wertschätzung für unseren Betrieb und für die geleistete Arbeit der letzten Jahre.

Es bestätigt und bekräftigt uns den eingeschlagenen Weg, dem Guten.Regionalen. Genuss den Vorrang zu geben und Mensch, Produkt und Region in den Mittelpunkt zu stellen.

Jedes Jahr begibt sich der Genuss Guide auf Einkaufstour durch Österreich. Die Einkäufer testen den Lebensmittelhandel auf Herz und Nieren oder vielmehr vom Obst über alle Warengruppen bis zur Feinkost. Rund 1000 Geschäfte aus ganz Österreich haben es in den Genuss-Guide 2020 geschafft. Mit 404 Seiten animiert der Genuss Guide 2020 zum Lesen und Aufspüren von Geheimtipps rund um den genussvollen Einkauf.

### Steirisches Wurzelfleisch

### **ZUTATEN**

800 g Schweinsschulter oder Schopf 100 g Karotten 100 g gelbe Rüben 120 g Sellerie 120 g Zwiebel 3 Knoblauchzehen Pfefferkörner, Wacholderbeeren, Lorbeerblätter, Weinessig 60 g Kren gerieben Petersilie

Serviert wird das Wurzelfleisch mit Saft, Gemüse, Salzkartoffeln und frischem Kren.



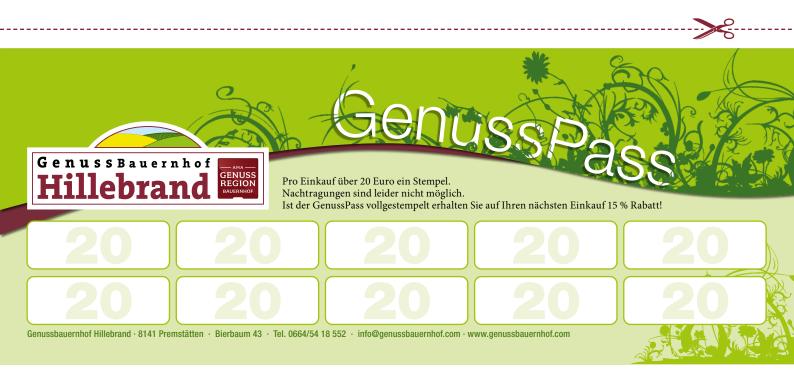
#### **ZUBEREITUNG**

Salz

Rund 2 – 3 l Wasser mit Salz, Lorbeerblatt, Knoblauch, Wacholderbeeren, Essig und Pfefferkörner zum Kochen bringen. Wurzelwerk und Zwiebel in Streifen schneiden und darin langsam weich kochen. Herausnehmen und beiseite stellen. Nun das Schweinefleisch im verbleibenen Sud ca. 1,5 – 2 Stunden weich kochen. Danach in Scheiben schneiden, auf dem Telleranrichten und mit Wurzelstreifen bedecken. Kren darüber reiben und mit etwas Suppe übergießen. Mit Petersilie garnieren.

**TIPP:** Das Wurzelfleisch wird besonders saftig, wenn Sie das Fleisch einmal aufkochen lassen und danach langsam für rund 1,5 – 2 Stunden bei mittlerer Hitze gar ziehen lassen. Dabei soll das Fleisch immer mit Wasser bedeckt sein.

Wurzelfleisch Garprobe: das Schweinefleisch mit einer Fleischgabel anstechen und versuchen, es senkrecht aus der Suppe zu heben. Löst sich das Fleisch dabei von der Gabel, dann ist es ausreichend gegart.



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!

# Sichere Versorgung

Kontaktlose 24-Stunden-Abholstation am GenussBauernhof

Gleich nach
Ausbruch der
"Krise" war für
uns am Hof klar,
dass wir für unsere
"Risikogruppen"
einen alternativen
Einkauf unserer
Spezialitäten
anbieten wollen.

it unserer neu ins Leben gerufenen kontaktlosen 24-Stunden-Abholstation ist es uns sofort gelungen vielen Kundinnen und Kunden eine sehr gute Alternative zum herkömmlichen Einkauf anzubieten.

Es war und ist durch die telefonische Beratung möglich, das gesamte Sortiment unseres Ladens bei einer persönlichen Beratung zu bestellen. Die Spezialitäten werden

danach in Kisten verpackt und man erhält per SMS eine Nachricht aufs Handy, das die Ware abholbereit ist. Auch der Warenwert wird so bekanntgegeben und man kann unkompliziert und einfach die beschriebene Kiste in unserer gekühlten Abholstation kontaktlos abholen und bezahlen. Dadurch ist es uns gelungen auch in schwierigen Zeiten die tägliche frische Versorgung für alle aufrecht zu erhalten.









Mit der 24-Stunden-Abholstation ist das Einkaufen für besonders gefährdete Gruppen am GenussBauernhof noch sicherer. Die Bestellung wird einfach per Anruf oder SMS unter 0664/5418552 erledigt und kann dann kontaktlos im eigenen Kühlhaus am GenussBauernhof abgeholt werden.

### Folgen · Teilen · Unterstützen

## GenussBauernhof digital

### www.genussbauernhof.com

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 anmelden.





GENUSS REGION ÖSTERREICH



# Solidarität in der Krise

Die Grazer Krauthäuptel
Bäuerinnen und
Bauern versorgten
die Bevölkerung
auch während des
Krisenjahres verlässlich,
sicher und nachhaltig
mit vielen hochwertigen
und frischen Vitaminen
direkt aus der Region.

it den erfrischend-fröhlichen Schutzmasken im Grazer Krauthäuptel Design setzte man ein positives Zeichen gegen die Krise. Nicht nur die "Grazer Krauthäuptel Bauern" präsentierten sich mit der Maske nach außen hin, auch viele Kundinnen und Kunden des steirischen Kulturgutes kauften sich die Maske und setzten damit ein deutliches

Zeichen für frische, knackige, regionale und saisonale Qualität aus der Region. Den Bewohnern der Caritas Notschlafstellen übergaben wir 100 dieser hochwertigen Schutzmasken, die atmungsaktiv und antibakteriell sind. Zusätzlich haben wir einen Monat lang, Carla, die mobile Lebensmittelausgabe mit unserem knackig, frischen Grazer Krauthäuptel unterstützt.



Die "Grazer Krauthäuptel Bauern" untertützten "Carla" Fotos. I



### Unser Boden – Unser Leben

Bündnis für Humusaufbau und Kreislaufwirtschaft – ein Projekt der Grazer Krauthäuptel Bäuerinnen und Bauern

Eine Gruppe landwirtschaftlicher Betriebe, aus der Genuss Region Grazer Krauthäuptel, gilt als Vorreiter im Zusammenhang mit Zwischensaaten, Gründecken und Bodenaufbau in der Region Grazer Feld.

Im Sinne von Best-Practice-Beispielen, möchten Sie nun anderen interessierten Betrieben ihre Erfahrungen und Wissen im Bündnis mit der fachlichen Kompetenz der Landwirtschaftskammer Steiermark, der steirischen Umweltberatung, sowie Wissenschaft und Forschung von der Bio Forschung Austria, dem Wasserverband Grazerfeld, dem UBZ und Bioweg als Projektpartner weitergeben.

Die Gruppe der Grazer Krauthäuptel Bauern rund um Markus Hillebrand hat in den letzten Jahren intensiv daran gearbeitet das Projekt: "Unser Boden – Unser Leben" aufzustellen. Es ist ein Bündnis für Humsaufbau und Kreislaufwirtschaft in jeder einzelnen Gemeinde.

Gemeinsam mit den Projektpartnern ist es gelungen ein zukunftsweisendes Modell für die Region zu entwickeln, in dem Grundwasser-, Erosionsschutz, Nachhaltige Bewirtschaftungsformen, Versorgungssicherheit in der Region, Bewusstseinsbildung und Verständnis Miteinander im Vordergrund stehen. Um die Geschicke des Projektes leiten und lenken zu können wurde der Verein "Unser Boden – Unser Leben" gegründet, im dem die Bäuerinnen und Bauern aller Sparten herzlich eingeladen sind, Mitglied zu werden und am Projekt teilzunehmen.

Das Projekt wird vom Regionalmanagement des Steirischen Zentralraumes, unter dem Vorsitzenden Herrn Bgm. Siegfried Nagl sehr stark unterstützt, um eine gute Breitenwirkung in der Region und in den Gemeinden zu erreichen. Von den Kindergärten, über den Schulen bis hin zu Vorträgen und Veranstaltungen für die Bevölkerung ist ein breites Spektrum an Aktionen und Maßnahmen geplant. In jeder teilnehmenden Gemeinde werden auch Schauobjekte in den Schulen aufgestellt, um die Faszination Boden Breitenwirksam zu machen.



BÜNDNIS FÜR HUMUSAUFBAU & KREISLAUFWIRTSCHAFT



# GenussTagebuch

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 man zu Beginn der Coronakrise durch die täglichen Berichterstattungen schon fasst das Gefühl hatte, das unsere Lebensmittel in den Supermarkt Regalen wachsen, haben wir es als unsere Aufgabe gesehen hier Bewusstsein zu schaffen. Bewusstsein für die täglichen Arbeiten auf einem kleinstrukturierten bäuerlichen Familienbetrieb wie wir es sind. Dies haben wir in Form unseres "Corona Tagebuchs" auf facebook ins Leben gerufen.

Ziel war und ist es bis zum Jahresende tagtäglich auf die vielen Handgriffe, Tätigkeiten und Arbeitsschritte aufmerksam zu machen die nötig sind, bis unsere Spezialitäten genussvoll im Verkauf sind.

### Tagtäglich das Beste

Von März bis Dezember konnten wir fasst den ganzen Jahresablauf unseres Betriebes mit unzähligen Bildern, Texten und Videos verdeutlichen.

Vom sähen, pflanzen, hegen und pflegen bis hin zu Erntearbeiten, Verarbeitungsschritten, Erfolgen und Nicht Erfolgen war und ist alles bisher dabei gewesen. Ein Tagebuch das unseren Betrieb Transparent und "Gläsern" zu gleich macht.

Der Spruch "Selbst und Ständig" kommt in unserem Tagebuch ganz klar und deutlich zum Ausdruck. Von Frühmorgens bis spätabends das ganze Jahr über versuchen wir unser Bestes zu geben für den Guten.Regionalen.Genuss.

















Unser Spruch aus unserem ersten Tagebuch Eintrag, "Die stillen Helden im Hintergrund", die heimischen Bäuerinnen und Bauern, wurde vielfach in Zeitungsberichten zitiert.

### Danke

Wir bedanken uns für das tagtäglich große Interesse an unseren Einträgen, für die vielen Zitate und Wortmeldungen und für die vielen netten Gesten. Es hat uns in unserem Tun und handeln bestärkt, der Regionalität, der Saisonalität und der Qualität den Vorrang zu geben.



### Live vom Hof-Office

Seit März gibt es auf unserer Facebookseite die Möglichkeit uns täglich über die Schulter zu schauen. Hunderte Texte, Bilder und Videos dokumentieren unsere Arbeit am GenussBauernhof.























### GenussKochSchule Termine

#### 9. Jänner 2021, 9 – 17 Uhr

Brotbacken mit Natursauerteig

mit Mag. Gabriele Zach Kosten: 120 Euro/Person

### 30. Jänner 2021, 9 – 16 Uhr

Gemüse fermentieren und Joghurt-Herstellung

mit Mag. Gabriele Zach Kosten: 120 Euro/Person

### 11. Februar 2021, 16 - 21 Uhr

Gesunde Aufstriche – vegetarisch/vegan

mit Mag. Gabriele Zach Kosten: 90 Euro/Person

#### 27. Februar 2021, 9 - 17 Uhr

**Brot backen - Einstieg** 

mit Mag. Gabriele Zach Kosten: 120 Euro/Person

### 13. März 2021, 9 – 16 Uhr

Die Essbare Hautpflege – Grundkurs

mit Mag. Gabriele Zach Kosten: 120 Euro/Person

### 20. März 2021, 9 - 17 Uhr

Brotbacken mit Natursauerteig

mit Mag. Gabriele Zach Kosten: 120 Euro/Person

### 10. April 2021, 9 – 16 Uhr

Wildkräuterwanderung mit Kochen

mit Mag. Gabriele Zach Kosten: 120 Euro/Person

### 17. April 2021, 9 – 16 Uhr

Wildkräuterwanderung mit Kochen

mit Mag. Gabriele Zach Kosten: 120 Euro/Person

### 8. Mai 2021, 9 - 16 Uhr

Die Essbare Hautpflege – Aufbaukurs

mit Mag. Gabriele Zach Kosten: 120 Euro/Person

### 20. Mai 2021, 16 – 21 Uhr

Natürliche Sonnenpflege – Aufbaukurs

mit Mag. Gabriele Zach Kosten: 90 Euro/Person

### 12. Juni 2021, 9 – 16 Uhr

Gemüse fermentieren und Joghurt-Herstellung

mit Mag. Gabriele Zach Kosten: 120 Euro/Person

### 24. Juni 2021, 16 - 21 Uhr

Das 1x1 der Marmeladen

mit Mag. Gabriele Zach Kosten: 90 Euro/Person

### 2. Juli 2021, 15 - 20 Uhr

Senf und Ketchup

mit Mag. Gabriele Zach Kosten: 90 Euro/Person

### Alle Kurse inklusive Unterlagen!

Alle Details zu den Kursen finden Sie auf: www.genussbauernhof.com











Nach dem Motto "Wie mach ich es selbst?" gebe ich Workshops zu unterschiedlichsten Themen. Als Bewusstseinsbildnerin lege ich u.a. großen Wert auf qualitätsvolle Rohstoffe aus der Natur, ebenso auf Freude und Spaß am Tun.

### Mag. Gabriele Zach

Dipl. Ernährungstrainerin Zert. Kräuterpädagogin Grüne-Kosmetik-Pädagogin www.gabrielezach.at

Alle Kurse auch auf: www.genussbauernhof.com

### **ANMELDUNG**

Anmeldung zu den Kochkursen auf unserer Homepage 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

























SSBauernhof

1. GenussBauernhof Österreichs · GenussLaden · GenussKochSchule