

GenussBlatt

Das Magazin vom GenussBauernhof Hillebrand

Winter 2021



Wir wachsen!

- Wir feiern 10⁺² Jahre GenussBauernhof
- Die Bühne der Kulinarik-Pioniere
- Bewusstseinsbildner – Erdäpfel-G'schicht



Sandra und Markus Hillebrand

Guter, Regionaler, Genuss

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

Sehen, Hören, Riechen, Schmecken und Tasten – das sind die klassischen 5 Sinne des Menschen.

Mit dem Erlebnis Bauernhof möchten wir diese Sinne auf unserem Hof wecken, spürbar, sichtbar und erlebbar machen.

Auf unserem Familienbetrieb dreht sich schon seit Generationen alles um die Produktion von hochwertigen und nachhaltig produzierten Gemüsespezialitäten im Jahreskreislauf.

Insgesamt produzieren wir über 40 Gemüse Spezialitäten am Hof. Unser Premstättner Kraut, welches wir selber vermehren, kultivieren und verarbeiten zum einzigartigen Premstättner Sauerkraut und unser Grazer Krauthäuptel sind mit ihren frischen und knackigen Geschmack unsere Aushängeschilder und symbolisieren am besten unser Frischekonzept.

Unser Ziel ist es Mensch, Produkt und Region in den Mittelpunkt zu stellen und die Vernetzung zwischen Produzent und Konsument zu verdeutlichen.

Als Bewusstseinsbildner für unseren Berufsstand sind wir tag täglich im Einsatz!

Wir machen die Faszination Bauernhof erlebbar und sichtbar, haben unseren Hof geöffnet für alle interessierte des Guten. Regionalen. Genusses, unserem Slogan. Von den Kindergartenkindern, den Schulkindern, Höheren Schulen und Lehranstalten bis hin zu allen interessierten Erwachsenen kommen die Menschen zu uns, um die Faszination und das Erlebnis Bauernhof kennen und genießen zu lernen. Auch wenn in Zeiten wie diesen der persönliche Kontakt oft eingeschränkt war und ist, so sind wir stets bemüht auf unserem Hof das positive in den Vordergrund zu stellen.

Was uns aber bisher noch gefehlt hat war das wir die 5 Sinne des Menschen mit dem Genuss verbinden. Diesem Wunsch von vielen Kundinnen und Kunden werden wir nun mit dem Um- und Zubau unseres GenussBauernLadens, und einem neuen, integrierten GenussCafe gerecht.

Mit unserem **GenussZentrum**, dass unseren GenussBauerLaden mit rund 1.400 Spezialitäten des täglichen Bedarfs, unsere GenussKochSchule wo man den Guten. Regionalen. Genuss mit Haubenköchen, Seminarbäuerinnen, Diatologinnen gemeinsam zelebrieren kann, unsere GenussMa-



www.genussbauernhof.com

nufaktur wo Kraut zu Sauerkraut, Rote Rüben zu Salat veredelt wird, Chutney, Suppengemüse und vieles mehr entsteht, und dann auch unser GenussCafe wo man die regionale Kulinarik täglich genießen kann umfasst, machen wir unsere 5 Sinne spürbar, fühlbar, sichtbar, erlebbar und genießbar.

Wir schaffen ein Zentrum wo Mensch und Natur im Einklang sind, wo man mit Freunden und Bekannten am Stammtisch ein gutes steirisches Frühstück mit Spezialitäten aus unserem Sortiment genießen, und mit gutem Gewissen gestärkt in den Tag starten kann.

Nebenbei kann man seinen täglichen Frischeeinkauf erledigen und verbindet das nützliche mit dem genussvollen.

Und wer es in unseren Öffnungszeiten nicht schafft vorbeizukommen hat die Möglichkeit unsere Spezialitäten in unserem auch neu entstehenden 24 Stunden „Geschäft“ vor dem Laden integriert abzuholen.

Dem Genuss sind keine Grenzen und Zeiten mehr gesetzt in unserem GenussZentrum!

Bitte unbedingt vormerken!!!

Wir feiern gemeinsam „10 Jahre GenussBauernhof Hillebrand“

Damit ihr unsere Begeisterung und die Emotionen hinter dem Projekt auch vor Ort sehen, hören, spüren, riechen und tasten könnt, laden wir schon jetzt sehr herzlich zu unserer Eröffnung am 24. Juli 2022 ein. Eine Eröffnung bei der wir auch gleichzeitig das 2. Steirische Grill&Gemüsefest, und unser 10 + 2 Jahre Jubiläum feiern.

Guter.Regionaler.Genuss

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 Pandemie werden regionale Kreisläufe immer wichtiger und richtiger! Regional Denken und Handeln, Saisonalität leben und erleben, Kulinarik und Genuss bedeutet gleichzeitig frische, knackige, nachhaltig produzierte und streng kontrollierte Qualität vor Ort.



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

Besuchen Sie auch unsere Homepage! Dort gibt Ihnen unser HOFFILM einen Einblick in unsere Philosophie. Außerdem finden Sie dort viele weitere Infos und Bilder:

www.genussbauernhof.com

Folgen sie uns auch auf unseren sozialen Kanälen Instagram und facebook unter **GenussBauernhof Hillebrand.**

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 Hillebrand

2. STEIRISCHES GRILL- & GEMÜSEFEST
24. JULI 2022
10+2 Jahre GenussBauernhof

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

NEU am GenussBauernhof: Blackout-Gutscheine

Fachleute sind sich einig – es ist keine Frage, ob ein Strom-Blackout kommt, sondern nur wann! Am GenussBauernhof Hillebrand gibt es deshalb „Blackout-Gutscheine“ zur Absicherung der Versorgung.



Wir haben in den letzten Jahren gezeigt, dass wir für unsere Kundinnen und Kunden auch in schwierigen Zeiten stets ein verlässlicher und sicherer Partner sind.

So hat unsere 24/7 Abholstation über viele Monate hinweg in der Pandemie für zahlreiche Menschen einfach und unkompliziert einen kontaktlosen Einkauf unseres gesamten Sortimentes ermöglicht und garantiert. Vertrauen und Sicherheit beim Lebensmitteleinkauf sind euch und uns, extrem wichtig.

Das Thema Blackout bzw. ein plötzlicher überregionaler und länger andauernder Strom- und Infrastrukturausfall wurde in letzter Zeit immer häufiger angesprochen und Fachleute sagen einen solchen in den nächsten Jahren vorher. Daher haben auch wir uns überlegt wie wir bei einem Black-

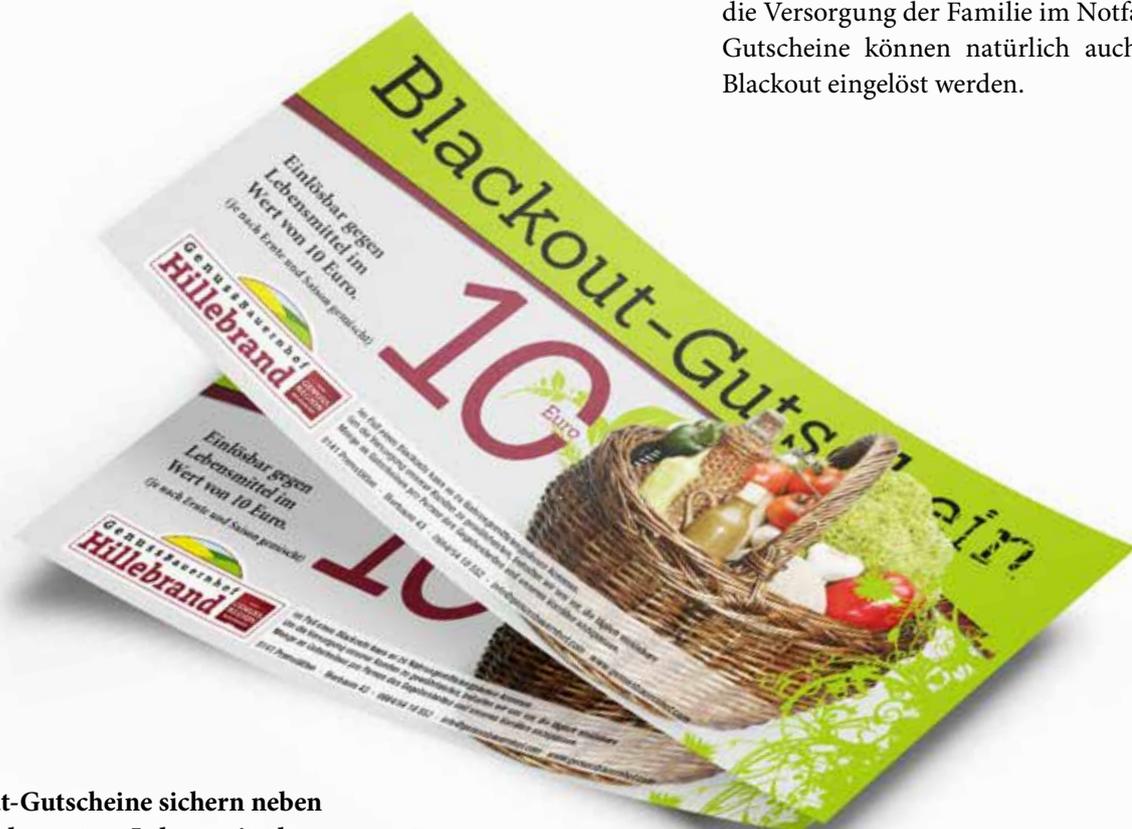
out-Szenario die Versorgung für unsere Kunden sicherstellen können.

Ab sofort könnt ihr deshalb auf unserem GenussBauernhof „Blackout-Gutscheine“ kaufen, die garantieren, dass ihr bei einem solchen Blackout, einfach, unkompliziert und ohne elektronischen Zahlungsverkehr zu Lebensmitteln kommt.

So funktioniert es

Die Gutscheine werden im Vorfeld erworben. Für den Fall, dass dann der Strom- und Infrastrukturausfall kommt, und mehrere Tage oder sogar Wochen andauert, kann man diese Gutscheine garantiert beim GenussBauernhof gegen Lebensmittel eintauschen.

Im Gegensatz zu gehorteten Lebensmitteln kann so ein Gutschein nicht verderben. Das bedeutet, die Gutscheine sichern neben einem Grundvorrat an Lebensmitteln die Versorgung der Familie im Notfall. Die Gutscheine können natürlich auch ohne Blackout eingelöst werden.



Die Blackout-Gutscheine sichern neben einem Grundvorrat an Lebensmitteln die Versorgung der Familie im Notfall.

10 x 5 MINUTEN

Die Bühne der Kulinarik-Pioniere!

**Das Netzwerk
Kulinarik lud zum
österreichweiten
Innovationswettbewerb
„10 x 5 Minuten“ ein.**



Von insgesamt 50 Vorzeige Projekten aus ganz Österreich, wurden die TOP 10 Betriebe und deren Projekte ausgewählt, um sich auf der großen Kulinarik Bühne österreichweit via Pitch zu präsentieren.

Unser Familienbetrieb, mit dem Projekt: „GenussBauernhof Hillebrand – Das GenussZentrum im Süden von Graz“ schaffte es ins Finale nach Wien, und durfte sich vor einer hochkarätigen Jury präsentieren, was auch österreichweit online Live ausgestrahlt wurde.

Es war ein sehr gute Erfahrung und ein tolles Erlebnis unseren Betrieb, gemeinsam mit wirklich ausgezeichneten Projekten aus ganz Österreich, in einem 5 Minütigen Pitch zu präsentieren.

Als AMA GENUSS REGION Betrieb sind wir nicht nur Vorreiter gelebter Regionalität, sondern auch Innovationsmotor und Trendsetter in der Region. Diese Auszeichnung ehrt und stärkt uns zu gleich.



Die Jury aus Philipp Stangl von Rebel Meat, Landwirtin und Influencerin Jutta Zeisset und Heinrich Prokop mit 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!



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!*



Echte Frühkartoffeln

An der Schale ist der Unterschied zwischen Früh- und Späterdäpfel erkennbar. „Frühherdäpfel oder Heurige sind sehr dünn-schalig. Der Vorteil ist, dass man sie nicht schälen muss, weil die teils lose Schale beim Waschen ganz einfach weggeschrubbt werden kann“, erklärt Markus Hillebrand. Und

weiter: „Wir legen unsere Heurigen Ende Februar. Danach werden sie mit wärmendem Vlies geschützt und ab Mitte Mai wird geerntet.“ Lagererdäpfel oder Späterdäpfel haben eine feste Schale, die Saison beginnt Mitte/Ende August und sie werden bis zur nächsten Frühherdäpfel-Ernte fachmännisch gelagert.

Ganzjährige Versorgung möglich!

In der Steiermark werden auf 678 Hektar (Österreich: 13.746 Hektar) Früh- und Lagererdäpfel für den Verzehr angebaut.

Die steirische Ernte bei Speisekartoffeln lag 2020 bei 20.365 Tonnen, in Österreich bei 438.864 Tonnen.

„Damit kann die österreichische Bevölkerung ganzjährig versorgt werden“, sagt Markus Hillebrand. Der Pro-Kopf-Verbrauch liegt bei 45 Kilo.



Kleine Zeitung
Freitag, 19. März 2021

Steiermark | 19

AUFWECKER



Ulrich Durnst
ulrich.durnst@kleinezeitung.at

Weiche Schale, harter Kern

Gesagt – getan. Dazwischen liegen manchmal Welten (oder Tausende Kilometer lange Importwege). Gesagt: Fragt man Konsumenten, worauf sie beim Lebensmittel-Einkauf besonders achten, haben „Regionalität“ und „Herkunft“ meist die Spitzenplätze inne.

Gesagt: In diversen Supermärkten leeren sich die Regale mit ägyptischen Frühkartoffeln (die meist noch dazu gar keine echten „Früh-sorten“ sind) schneller als die vollen Lager heimischer Erdäpfel-Produzenten (die noch dazu durch die Corona-Krise viele Gastro-Großkunden verloren haben).

Und so decken sich die Gesetze des freien Marktes mit jenen eines freien Supermarktes. Angeboten wird, was verkauft wird. Der Inhalt eines Einkaufswagels bestimmt das Aussehen unserer Äcker von morgen. Nur mit dem Finger auf Handelsketten zu zeigen greift aber zu kurz. Sie zeigen dann dem jüngsten Aufschrei heimischer Erdäpfelbauern (siehe links), dass sie durchaus zu (Handels-)Kettentraktionen Richtung mehr Regionalität bereit sind – in der Hoffnung, dass der Kunde läuft, um ausländische Frühkartoffeln zu kaufen. Der Kunde hat die Macht. Nur braucht diese Macht auch Wissen. Und die Bereitschaft, beim Einkäufen auch das Kleingedruckte zu lesen.

Diskonter warten auf heimische Frühkartoffeln

Was heuer anders ist

Ausländische Frühkartoffeln – die gab es in vergangenen Jahren auch, warum ist heuer die Aufregung so groß? Das hängt damit zusammen, dass die Eigenversorgung vor dem Jahr 2020 bei 83 Prozent lag, man also auf Importe angewiesen war.

2020 jedoch gab es eine sehr gute Ernte, gleichzeitig brach die Gastronomie als Großabnehmer weg (ein Minus von 28 Prozent). Ein Zuwachs von 139 Prozent beim Verkauf im Handel könnte dies nicht kompensieren, viele Lager seien noch voll.

Produzenten und den Konsumenten agiert. Bei Rewe (Billa, Merkur, Adeg, Penny) verweist Konzernsprecher Paul Pörschacher darauf, dass „viele Kunden explizit auch jetzt schon nach Frühkartoffeln verlangen“. Dabei sei ihnen weniger wichtig, welche Sorte (z. B. Ditta), sondern dass die Kartoffeln im Frühjahr frisch aus dem Boden gehoben und nicht lange gelagert wurden. Dass ägyptische oder israelische Frühkartoffeln in manchen Geschäften von Billa, Merkur oder Adeg angeboten werden, in anderen nicht, erklärt er so: „Wir bieten sie den Kunden dann mit Blick auf die Wünsche Ihrer Kunden, ob sie sie ins Sortiment aufnehmen.“ Pörschacher versichert jedoch: „In dem Moment, in dem heimische Frühkartoffeln verfügbar sind, werden wir natürlich das Sortiment umstellen und breitflächig heimische Frühkartoffeln anbieten.“

gute heimische Ware gibt“. Was jedoch überlegt werde, sei, dass mit dem Beginn der Spargelsaison in einem Monat „punktuell auch Frühkartoffeln aus Ägypten werden. Weil insbesondere zu Anfang, am Donnerstag zog Konkurrent Lidl nach. Beide versprechen, im Jahr 2021 auf ausländische Erdäpfeln zu verzichten. Bisher habe man im Frühjahr, bis die heimische Ernte Ende Mai in die Regale kam, „ergänzend ausländische Frühkartoffeln“ angeboten, heißt es in einer Aussendung von Lidl ganz zühtlich wie eine Woche zuvor bei Hofer.

Bei Spar wird derzeit laut Unternehmenssprecherin Nicole Berkmann „noch bewusst auf ausländische Kartoffeln verzichtet, weil es noch genügend

Beitragen werden Kartoffeln jetzt erst angebaut, in Ägypten und Israel schon geerntet. Markus Hillebrand (unten) brachte die Diskussion in Gang.

Keine ausländischen Frühkartoffeln, versprechen die Discounter Hofer und Lidl. Auch Spar setzt zumindest bis zur Spargelsaison auf heimische Kartoffeln.

Von Ulrich Durnst

Es rührt seit Tagen in den noch immer recht vollen heimischen Erdäpfel-lagern – seit Handelsketten Frühkartoffeln aus Ägypten und Israel anbieten, während die heimischen „Heurigen“ erst Ende Mai erwartet werden und Österreichs Produzenten coronabedingt noch auf Erdäpfel-bergen aus dem Vorjahr sitzen. Nun kommt aber auch innerhalb der Handelsketten Bewegung in die Sache. Nach dem Aufschrei steirischer Produzenten wie Markus Hillebrand, dessen Facebook-Wutrede mittlerweile schon 130.000 User erreicht hat, und einem Einkaufstest der Landwirtschaftskammer, die herausfand, dass es sich in 12 von 15 Fällen ausländischer Frühkartoffeln gar nicht um typische „Heurige“ handelte, son-

GUTER REGIONALER GENUSS

www.genussbauernhof.com

Von September bis April:
Sauerkraut-Saison



Premstättner Sauerkraut



biologisch vergoren und
im Lärchenholzbottich gereift

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



wünscht

Frohe Weihnachten!