

GenussBlatt

Das Magazin vom GenussBauernhof Hillebrand

Winter 2022



Das war ein Fest!

- 2. Steirisches Grill- und Gemüsefest
- Neueröffnung GenussBauernLaden und GenussCafé
- Rückblick: 12 Jahre GenussBauernhof



Sandra und Markus Hillebrand

Guter. Regionaler. Genuss

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

Seit Generationen dreht sich auf unserem Familienbetrieb alles um die Produktion hochwertiger Gemüsespezialitäten. Auf rund 33 ha Ackerfläche im wunderschönen Grazer Feld, werden rund 40 verschiedene Sorten mit viel Liebe, Hingabe und sehr viel Handarbeit produziert. Samen und Setzlinge können bei uns natürlich, schonend und im Einklang mit der Natur gedeihen und reifen.

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.

Vom Anbau bis zur Ernte von der Ernte bis zum Verkauf und vom Verkauf bis zum Genuss in unserer GenussKochSchule, und seit kurzem auch in unserem GenussCafé, bieten wir alles auf einem Hof an.

Sie finden auf unserem GenussBauernhof 1.700 verschiedene regionale, saisonale,

nachhaltig produzierte, leistbare und streng kontrollierte bäuerliche LEBENSmittel von über 90 Bäuerinnen und Bauern aus der Region.

Der **Grazer Krauthäuptel** und das **Premstättner Sauerkraut** sind unsere Leitprodukte und sollen mit ihren frischen, zarten und knackigen Geschmack unsere Philosophie widerspiegeln.

Unser Slogan „Guter.Regionaler.Genuss“ – verdeutlicht und verstärkt unsere Philosophie. Nur regionale, saisonale Spezialitäten aus der Region werden in unserem GenussBauernLaden angeboten. Unser Ziel ist es, unseren Kunden die Herkunft und die Qualität unserer angebotenen Produkte aufzuzeigen, und die Vernetzung zwischen Produzent und Konsument zu verdeutlichen.

Einkaufserlebnis für unsere Kundinnen und Kunden

Erleben Sie bei uns: täglich frisch geerntete Produkte, verschiedenste Schwerpunkte, Verkostungen, eigene GenussInfos per E-Mail oder SMS, Rezepte, Tipps und Ideen, regionale uns saisonale Produkte im Einklang mit der Natur und den Jahreszeiten. Damit wollen wir Bewusstsein und Verständnis schaffen.



www.genussbauernhof.com

Unser Bauernhof ist über die Jahre ein Ort der Kommunikation und mit unserem Kinderspielplatz ein Anziehungspunkt für die ganze Familie geworden.

Für unseren Familienbetrieb ist das Wohl unserer Kundinnen, Kunden und ihren Familien auf unserem Hof sehr wichtig.

Unser GenussBauernhof stellt nicht nur eine Einkommenssicherung für viele Betriebe und für uns dar, sondern ist der FRISCHE Nahversorger mit der größten Auswahl an bäuerlichen Spezialitäten für unsere Gemeinde, und unserer Region geworden.

Mit unserem neu geschaffenen Gesamtkonzept bieten wir Ihnen ein wahres GenussZentrum im Süden von Graz.

Unser Laden wurde völlig neu umgebaut. Er ist heller, freundlicher, größer und schöner geworden. Mit unserem neu darin integrierten GenussCafé schaffen wir ein völlig neues Einkaufserlebnis, das zum Frühstück, Verweilen und Gustieren einlädt.

Erlebnis Bauernhof

Neben Events und Veranstaltungen, Geführten Verkostungen und Betriebsbesichtigungen ist uns auch die Schule am Bauernhof sehr wichtig. Bei uns kann man sehen, riechen und schmecken wie die Lebensmittel wachsen und gedeihen und wie man sie verarbeiten und genießen kann.

In unserer **GenussKochSchule** werden neben vielen saisonalen Kursen und Veran-

staltungen auch das Backjournal vom Stocker Verlag produziert.

In unserer **GenussManufaktur** werden Spezialitäten rund um „Gesund&fit, nimm mich mit“ liebevoll produziert und verarbeitet aus eigener Produktion.

Wir sind überzeugt davon, dass wir mit unserem neuen innovativen Gesamtkonzept, dem **GenussZentrum**, alles auf einem Hof vereinen, und somit ein Einzigartiges, nachhaltiges Erfolgsmodell realisiert haben.

Betriebsbesichtigungen, Führungen, Verkostungen und vieles mehr sind jederzeit nach Terminvereinbarung möglich. Tauchen sie bei einer unserer Führungen ein in unsere Philosophie, Produktionsweisen, Hintergründe rund um die regionale Kulinarik und den Erlebnis Bauernhof. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

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 von Klimawandel, Pandemie und Krieg 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 wo viele Bilder und Videos mehr Einblick in unseren Betrieb geben, und so das Erlebnis Bauernhof sichtbar und erlebbar machen:
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, eine schöne Weihnachtszeit 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*



Visionäre mit Pioniergeist

10+2 Jahre Jahre GenussBauernhof Hillebrand – hier ist der Name Programm geworden. Egal ob man im GenussBauernLaden die selbst angebauten Gemüsesorten und bäuerlichen Produkte von über 90 Bäuerinnen und Bauern der Region einkauft, oder einen Kurs in der hauseigenen GenussKochSchule besucht, wer einmal bei Hillebrand war, weiß was Genuss bedeutet.

Genuss wird bei Familie Hillebrand zelebriert, und zwar nicht nur beim Grazer Krauthüptel oder dem Premstätter Sauerkraut, sondern in allen Bereichen ihres Betriebes. Nicht nur im Inland, sondern auch im Ausland wurde man daher innerhalb kürzester Zeit auf den österreichischen Innovationspreissieger 2010 aufmerksam und wählte den GenussBauernhof nur zwei Jahre später unter die Top 5 der innovativsten Betriebe Europas. Die Liste der Auszeichnungen wurde seit der Gründung 2010 stetig länger und ließe sich noch weiter fortsetzen.

Markus und Sandra Hillebrand kann man zu Recht als Visionäre bezeichnen. Sie haben nicht nur frühzeitig die Trends unserer Zeit – Regionalität und Nachhaltigkeit – erkannt und in ihrem Betrieb in Bierbaum in die Tat umgesetzt, sondern auch eine einmalige Marketingstrategie gefunden.

Mit der Erweiterung des GenussBauernhofes um ein GenussCafé erfolgte der nächste Schritt in der Realisierung der Vision vom guten, regionalen Genuss. Auch hier können wir, wie immer bei Familie Hillebrand, sicher sein, dass der Genuss mit allen Sinnen zum Erlebnis wird.

Als Bürgermeister von Premstätten bin ich stolz auf so viel Pioniergeist und wünsche der gesamten Familie Hillebrand weiterhin alles Gute und viel Erfolg. Ich bin schon gespannt, welche Überraschungen und Neuigkeiten aus dem Hause Hillebrand in Zukunft noch auf uns zukommen.

Herzlichst

Dr. Matthias Pokorn
Bürgermeister Premstätten



Mit großer Leidenschaft zur Vorzeigelandwirtschaft

Der GenussBauernhof Hillebrand im Süden von Graz hat seit seinem Start als erster Genussbauernhof Österreichs im Jahr 2010 so viele Auszeichnungen bekommen, dass man sie hier gar nicht aufzählen kann. Wie schon viele Generationen in seiner Familie vor ihnen, führen Markus Hillebrand und seine Frau Sandra eine Vorzeigelandwirtschaft in Premstätten. Vorzeigelandwirtschaft verstehen Sandra und Markus dabei wortwörtlich: Sie haben es sich zur Aufgabe gemacht, Bewusstseinsbildner für unseren Berufsstand als Landwirte zu sein. Mit der „Genuss-KochsSchule“, Verkostungen und Hofführungen bieten Markus und Sandra Hillebrand den Besucherinnen und Besuchern ein Gefühl für den Wert der Lebensmittel und geben Blicke hinter die Kulissen der Lebensmittelproduktion vom Anbau bis zur Ernte und von der Herstellung bis zur Verarbeitung. Besonders macht den GenussBauernhof Hillebrand auch seine Philosophie: Naturnaher Anbau aus eigener Produktion auf einem Bauernhof der ein bodenständiges Lebensgefühl vermittelt. Sandra und Markus produzieren saisonale und hochwertige Gemüsesorten wie Erdäpfel, Kraut, Mais, Ölkürbis, Salate und vor Allem den berühmten Grazer Krauthäupel. Dabei setzen sie auf den Einsatz von naturschonenden Produktionsmethoden unter Berücksichtigung von Erkenntnissen der Ökologie und des Umweltschutzes. All ihr Wissen und ihre Erfahrung in der Landwirtschaft und der Lebensmittelverarbeitung stellen sie mit großer Leidenschaft interessierten Besuchern vor, die dabei den einen oder anderen nützlichen Tipp mit nach Hause nehmen können.

Für all das, lieber Markus und liebe Sandra,
und für eure Freundschaft möchte ich mich herzlich
bei euch bedanken!

Simone Schmiedtbauer
Landwirtin und Abgeordnete
zum Europäischen Parlament





Liebe Familie Hillebrand, liebe Kunden und Freunde des GenussBauernhofes!

Wenn wir dieses Jahr euer 10+2-Jahres-Jubiläum feiern können, dann gibt es viele Dinge, auf die wir gemeinsam zurückblicken und auf die ihr stolz sein könnt: Ihr seid damals österreichweit Pioniere für die Philosophie des „GenussBauernhofes“ gewesen und habt euer innovatives Konzept darüber hinaus auch stets weiterentwickelt und weiter vertieft. Früher als viele andere habt ihr erkannt, dass eine naturnahe Wirtschaftsweise höchste Qualität ermöglicht und wesentlich dazu beitragen kann, eine unverwechselbare Marke aufzubauen. Die zahlreichen Auszeichnungen und Zertifizierungen, die ihr erhalten habt, sprechen ebenso für sich wie die regionalen Köstlichkeiten, die von eurem Hof kommen.

Gerade in einer Zeit, die leider viel zu oft von gesichtslosen Massenprodukten geprägt ist, habt ihr euren Hof auch als Kommunikationszentrum etabliert, und macht dadurch die Menschen hinter euren Produkten sichtbar. Vom Kochkurs bis zur Führung, von der Verkostung bis zum Hof fest – immer geht Ihr auf Menschen zu, die sonst vielleicht weniger Bezug zur Landwirtschaft haben. Damit trägt ihr auch zum Verständnis für unser bäuerliches Tun, gerade bei der städtischen Bevölkerung, bei. Euer Betrieb ist ein Musterbeispiel für Engagement und Erfindungsreichtum in der Landwirtschaft und der Direktvermarktung und ist inzwischen weit über die Region hinaus ein Begriff.

Ich gratuliere euch nochmals herzlich und wünsche euch für die Zukunft weiterhin viel Erfolg, Mut und Innovationsgeist und alles Gute in Haus und Hof!

Herzlichst
Euer

Ök.-Rat Hans Seitinger
Landesrat



Herzlichen Glückwunsch zum Betriebsjubiläum am Genussbauernhof Hillebrand!

Der GenussBauernhof Hillebrand nimmt nunmehr seit 12 Jahren eine überaus innovative, dynamische und von einem hohen Qualitätsbewusstsein geprägte Vorreiterrolle in der steirischen Direktvermarktung ein. Im hofeigenen GenussBauernLaden, der GenussKochSchule oder dem neu eröffneten GenussCafé, werden hervorragende Produkte angeboten und in Kochkursen und Seminaren der Wert von heimischen Lebensmitteln dem Konsumenten nähergebracht.

Mit großer Sorgfalt, Leidenschaft, Fachwissen, jahrelanger Erfahrung und Innovationskraft bewirtschaftet die Familie Hillebrand ihren Betrieb und stellt Lebensmittel her, die besonders wertvoll und gut für Mensch und Umwelt sind. Im GenussBauernLaden in Premstätten finden die Kunden mehr als 1.700 regionale und saisonale Spezialitäten aus eigenem Anbau sowie von über 90 Bäuerinnen und Bauern aus der Region.

Als Erlebnis „Bauernhof“ wird nicht nur ein Einblick in den eigenen Betrieb geboten, sondern vor allem versucht, Verständnis für den bäuerlichen Berufsstand und dessen Anliegen zu wecken. Dies gelingt in zahlreichen Events wie dem Steirischen Gemüsefest, unzähligen Hofführungen oder speziellen Angeboten für unsere jüngsten Konsumenten hervorragend und beispielhaft. Zahlreiche Prämierungen und Auszeichnungen wurden als Anerkennung dieser großen Leistungen verliehen und sind Zeichen dieser besonderen Wertschätzung.

Ich bedanke mich für den großartigen Einsatz für den Bauernstand sowie für hervorragende, sichere und regionale Produkte und wünsche der Familie Hillebrand für die Zukunft alles Gute, Glück und Gottes Segen!

In herzlicher Verbundenheit

Ök.-Rat Franz Titschenbacher
Präsident der Landwirtschaftskammer Steiermark





Das war ein Fest!

Beim 2. Steirischen Grill-& Gemüsefest am 24. Juli 2022 am GenussBauernhof Hillebrand in Premstätten, kamen knapp 2.000 Besucherinnen und Besucher voll auf ihre kulinarischen und musikalischen Kosten



Es war eine unglaubliche Energie spürbar, ein magischer Tag, die Menschen versprühten alle gute Laune und Feierstimmung.

Wir sind sehr dankbar, demütig, stolz und bestärkt in unserem Handeln und Tun, freuten sich Sandra und Markus Hillebrand über den unglaublichen Zuspruch.

Unter den vielen Gästen konnte auch EU-Abgeordnete Simone Schmidtbauer, Landwirtschaftskammerpräsident Franz Tischbacher mit seinem Kammerdirektor Werner Brugner, Landarbeiterkammerpräsident Edi Zentner, Nationalratsabgeordnete Andreas Kühberger und Ernst Gödl, Obstbau-Präsident und Kammerobmann Manfred Kohlführst, Waldverbands-Obmann LKR Paul Lang, der Landesobmann der Steirischen Gemüsebauern

LKR Fritz Rauer, die Kammerobleute Herbert Lebitsch aus Hartberg-Fürstenfeld, Christoph Zirngast aus Leibnitz, Gemeinderätin von Graz Sissi Potzinger und Stadtbauernobmann Karl Obenaus sowie Premstätten Vizebürgermeisterin Ingrid Baumhackl begrüßt werden.

Größer, heller, schöner

Mit dem großen Fest wurde auch das völlig neue GenussCafe eröffnet und der neu umgebaute GenussBauernLaden von Herrn Diakon Franz Habith eingeweiht. Alles wurde viel heller, größer und schöner. Bei gleichen Öffnungszeiten wie im Laden gibt es im GenussCafe Kaffee-Spezialitäten, Getränke, Törtchen, Kuchen und Strudel aller Art. Auch mit Frühstück und frische Spezialitäten wie Brötchen und vielem mehr können wir unsere Gäste verwöhnen.





Viele AMA Genuss Region Betriebe – alles Lieferanten im GenussBauernLaden – sorgten mit ihren GenussStänden für eine kulinarische Vielfalt auf höchstem Niveau.

Musikfeuerwerk der Extraklasse

Mit einem Musikfeuerwerk wurde der Tag zu einem einzigen Feiertag. Das Duo „SWISS AUSTRIA“ mit Andrea und Franz Trost aus Premstätten, feierte mit den Gästen den Frühschoppen, und mit der steirischen Kult-Band „EGON 7“ wurde ein Nachmittagskonzert der Extraklasse zelebriert. Es war das erste Nachmittagskonzert der Band, die begeistert von der unglaublichen Stimmung am Hof war.

Das umfassende Programm bot auch einen Überflug der Hagelabwehrstaffel, viele Gewinnspiele mit tollen Preisen, Koch-

vorführungen in der GenussKochSchule durch den Stocker Verlag, einen Stand der Steirischen Seminarbäuerinnen – die mit Kindern den ganzen Tag über Gemüsepizza backten, einem Korbflechter und vielem mehr.

Steirischer Gemüsebauverband

Am Hof, in einer der vielen Räumlichkeiten, wurde auch der Tag genutzt um 60 Jahre Steirischer Gemüsebauverband zu feiern mit einer Generalversammlung, welche bereits um 9 Uhr begann. Dort wurden auch die neuen steirischen Gemüsebotschafter ausgezeichnet.

Danke, dass Sie mit uns gefeiert haben!





Der neue GenussHotspot

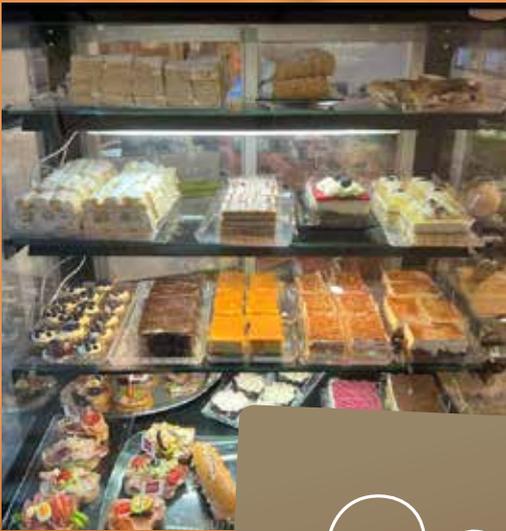
Mit unserem neu geschaffenen GenussCafé haben wir einen neuen Treffpunkt für Genießer in der Region eröffnet.

Das GenussCafé wurde im neu ausgebauten Laden integriert, und bietet ausreichend Platz zum Verweilen und gustieren unserer Spezialitäten. Vom GenussFrühstück, belegten Brötchen und Weckerl, bis hin zu kleinen Mahlzeiten und einer Riesenauswahl an süßen Leckereien bietet unser neues GenussCafé für jede und jeden ein regionales GenussErlebnis an. Natürlich gibt's auch eine breite Palette an Getränken wie regionalen Säf-

ten, Bier, Wein und vieles mehr. Wir haben mit dem Ausbau die Möglichkeit geschaffen das Nützliche (den frischen Einkauf) mit dem Genussvollen (dem Verweilen und gustieren) zu verbinden. Somit wird jeder Einkauf zum Erlebnis im neuen GenussZentrum im Süden von Graz.

Wir freuen uns auf euren Besuch und auf viele unvergessliche Momente und Stunden in unseren Wohlfühl-Räumlichkeiten.





GenussCafé

Das GenussCafé hat die gleichen
Öffnungszeiten wie der
GenussBauernLaden:

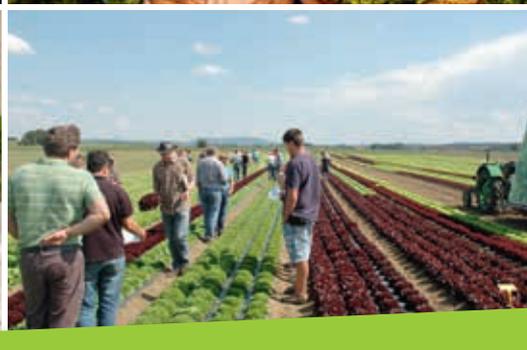
Montag bis Freitag 8 – 18.30 Uhr
und Samstag 8 – 12 Uhr

Wir freuen uns auf Sie!



Neu im GenussTeam: Gerti und Patrizia





12 Jahre GenussBauernhof Ein Rückblick





Highlights und Auszeichnungen der letzten 12 Jahre



- Eröffnung und Auszeichnung zum 1. GenussBauernhof Österreichs 2010
- Steirer des Tages
- Österreichischer Sieger des Innovationspreises 2010 in der Kategorie Ernährung
- Eröffnung der 1. GenussKochSchule der Steiermark 2012 mit einem großen Hoffest
- Kooperation und Produktion mit dem Stocker Verlag und dem Kochmagazin Kochen&Küche in unserer GenussKochSchule
- 2012: Unter die 5 innovativsten Betriebe Europas gewählt
- Organisator und Veranstalter der „1. Langen Nacht des Gemüses“
- 21 mal Gold bei der steirischen Kernölprämierung
- 2014 und 2016: Teilnahme am Championat zum besten Öl des Landes
- 2017: Gault Millau Auszeichnung für unser Kürbiskernöl
- 9 mal den 1. Platz (2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020, 2021, 2022) bei der Österreichischen Kernölprämierung (GenussKrone) in Wieselburg gewonnen
- 2. Platz beim innovativsten Produkt des Jahres 2015 in der Steiermark gewonnen.
- Sieger Moments Award 2017 in der Steiermark
- Sieger Preis der Regionen der „Woche“ in Graz Umgebung 2017
- April 2018: Eröffnung unseres GenussBauernLaden im Brauquartier Puntigam – Erster GenussBauernLaden in Graz
- Sieger Moments Award 2018 in der Steiermark
- Ausgezeichnet als Bester GenussLaden der Steiermark 2020 im Genuss Guide
- Erster zertifizierter AMA GENUSS REGIONS-Bauernhof Österreichs 2020

hier gehts weiter ->





→ Fortsetzung

- Eröffnung des ersten bayerischen GenussCafé der Steiermark 2022
- Ausbildung und Auszeichnung zum „Schule am Bauernhof“ Betrieb
- Ausbildung und Auszeichnung zur Seminarbäuerin
- Auszeichnung zum Nützlings Betrieb
- Viele Fernseh- Radio und Printmedien berichteten über unseren Betrieb
- Mehrere Auftritte in Fernsehshows des ORF
- Jährliche Auszeichnung im Genuss Guide
- Promotor der regionalen Leitprodukte Grazer Krauthäuptel und Premstättnr Sauerkraut
- Initiator von regionalen und nachhaltigen Projekten in der Region
- Aufbau einer GenussManufaktur mit Verarbeitung von Spezialitäten auf höchstem Niveau

- Online Verkauf über Niceshop
- Schau- und Lernbetrieb sowie Praktikumsbetrieb
- Bewusstseinsbildner für unseren Berufsstand.
- Promoter von regionalen, saisonalen Lebensmitteln. Wir geben den Spezialitäten ein Gesicht!

Die größte Auszeichnung für uns sind zufriedene Kunden und das Gefühl, unser Wissen auch weiterzugeben an die nächste Generation! Denn jährlich kommen Hunderte Kinder auf unseren Hof. Was gibt es Schöneres als den Kunden von morgen zu erklären wie die Produktion von heute funktioniert.

Mit unserem 15er-Steyr-Traktor fahren wir die Felder ab und lassen die Kinder aktiv mitarbeiten. Erdäpfel graben mit der Hand, Grazer Krauthäuptel ernten, Gesunde Jause und spielerisch unsere Spezialitäten erklären und erläutern.

Es macht einfach unglaublichen Spaß, und ist jeden Tag aufs Neue ein Erlebnis ...



GenussKochSchule Termine



Köstliche Aufstriche – vegetarisch/vegan

- Hummus und Tahin
- Karottentrester Pesto
- Käferbohnen- und Linsenaufstrich
- Walnussaufstrich
- Gomasio
- Veganes Verhackert
- Schafkäse/Kürbiskernaufstrich

Mit Mag. Gabriele Zach
Kosten: € 90/P.

TERMIN

Freitag, 20. Jänner 2023
15.00 – 20.00 Uhr



Die Essbare Hautpflege – Basis – Workshop

Theoretischer Teil:
Basiswissen für die zukünftige Herstellung von Pflegeprodukten.
Der praktische Teil widmet sich der Körper-/Gesichtsreinigung, Deodorant, Zahnpflege und Kräuter-Auszugsölen.

Mit Mag. Gabriele Zach
Kosten: € 90/P.

TERMIN

Freitag, 31. März 2023
15.00 – 20.00 Uhr



Wildkräuterwanderung mit gemeinsamem Kochen

Mit offenen Augen durch die Natur wandern. Wildpflanzen bestimmen und sammeln – anschließend zu einem herrlichen Menu verarbeiten.
Außerdem: Wissenswertes zur Herstellung von Kräutersalz, Husten-, Blüten-, Kräutersirup, Kapernersatz u. v. m.

Mit Mag. Gabriele Zach
Kosten: € 120/P.

TERMIN

Samstag, 22. April 2023
9.00 – 16.00 Uhr

ANMELDUNG

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

in unserem GenussBauernLaden

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

Grafik: design@2tbesten
Druck: Druckhaus Thalerhof GesmbH

Satz-/Druckfehler vorbehalten

www.genussbauernhof.com

Preise inkl. Skripten, Lebensmittel und Materialien



GenussPass

GenussBauernhof
Hillebrand

AMA
GENUSS
REGION
BAUERNHOF

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!*



Adventstart am GenussBauernhof

25. – 26. Nov.

Freitag von 8 bis 18.30 Uhr, Samstag von 8 bis 12 Uhr
in der GenussKochSchule

Gratis Glühwein und Punsch

Weihnachtskleingebäck ...

Rund 60 verschiedene Sorten Kleingebäck stehen zur Auswahl! Stellen Sie individuell nach Ihrem Geschmack Ihr Weihnachtsgebäck zusammen.

Mehlspeisenbuffet bis 10. Dezember!

Geschenksideen und Geschenkverpackungen

Adventkränze, Gestecke und Türkränze

Geschenksidee: Wert- und Kochkurs Gutscheine

Wir freuen uns
auf Ihren Besuch!

**Verkauf von steirischen
Christbäumen!**

Gratis Zustellung im
Gemeindegebiet 8141 Premstätten

GenussBauernhof
Hillebrand

