

Jubel, Trubel, Heiterkeit

10
JAHRE
GENIEßERHOF
feiern Sie mit

Der **Genießerhof** 
Frische(s) vom Land – natürlich.

Mit dem Genießerhof ein tolles Jahr erleben



10
JAHRE
GENIEßERHOF
feiern Sie mit



BAUERNHOF
FRÜHSTÜCK



LANDWIRTSCHAFT
ERLEBEN



SCHLACHTPLATTE
OIFACH ANDERS



WIR MACHEN
URLAUB

25. Februar bis 6. März 2019

20. Mai bis 5. Juni 2019

21. Oktober bis 6. November 2019



Liebe Freunde des Genießerhofs,

wir heißen Sie recht herzlich willkommen. Feiern Sie mit uns 10 Jahre Genießerhof! Bei uns erwarten Sie Wohlfühl-Erlebnisse und viele tolle Veranstaltungen für die ganze Familie. Seien Sie dabei!

Kaum zu glauben, dass unser Genießerhof einst als Stall diente. Heute bieten wir Platz zum Schlemmen, für Kaffeekränzchen, Firmen- oder Familienfeiern und Veranstaltungen, wie zum Beispiel unser beliebtes „Bauernhof-Frühstück“. Der besondere Raum mit rund 55 Sitzplätzen wurde mit naturnahen Materialien vom Boden bis zur Decke ausgestattet. Spätestens beim Händewaschen können Sie auf den Spuren der Vergangenheit wandeln: Der Sautrog als Waschbecken samt Brunnenarmatur spiegelt Bewahrenswertes wider, wenn auch modern in Szene gesetzt.

„Warum kommen die Scheunen-Schätze aus der Korn-Kammer, oder warum die Schweine umziehen mussten...“

...darüber erfahren Sie mehr im Genießerhof-Märchen, das 2009 zur Eröffnung des Genießerhofs geschrieben wurde und die Geschichte des Genießerhofs erzählt. Neugierig? Mehr unter www.geniesserhof.de

Wir danken Ihnen für Ihre Treue und Unterstützung und freuen uns auf die nächsten 10 Jahre!

Herzlichst Petra & Jörg Schittenhelm
mit Team

Petra Jörg

Großes Hoffest

FREITAG, 28. JUNI BIS MONTAG, 1. JULI 2019



Feiern Sie mit!



SCHWÄBISCHE EROTIK SCHWÄBISCHES KABARETT „Kocht han i nix, aber guck wie i do lieg“.

Mit ordentlich Pfeffer beantwortet Christiane Maschajechi als die Schwäbische Erotik die noch unbeantwortete Frage: „Schwäbische Äroddik? Gibt’s des überhaupt?“ Die Antwort entrollt sich in einem temperamentvollen, musikgeladenen Kabarett-Programm der Extraklasse mit Augenzwinkern, Stellungenakrobatik, jeder Menge Charme und schwäbischem Frohsinn. Mit ihrer Herzlichkeit spielt sich Christiane Maschajechi in die Herzen der Zuschauer. Doch darauf legt sie als Schwäbin wert: Das Programm wahrt immer den Anstand. Hier wird zwar vom Leder gezogen, aber „d’Äroddik isch d’ Balance oberhalb dr’ Gürtellinie“! Und schnell wird klar: „Äroddik braucht koiner, aber ohne isch alles nix!“

www.schwaebische-erotik.de

FREITAG,
28. JUNI
2019



Termin: Freitag, 28. Juni 2019
Veranstaltungsort: Korn-Kammer
Preis incl. Ticket & Willkommenstrunk
23 €/ Person
Für das leibliche Wohl ist gesorgt.

Einlass 18 Uhr | Beginn 19.30 Uhr
Karten erhältlich im Genießerhof
oder online unter www.geniesserhof.de
Per Vorkasse zahlen, dann ist Ihre
Reservierung fix!



KÄCHELES SCHWÄBISCHES COMEDY-KABARETT

Kächeles setzen auf umwerfende Situationskomik, unverfälschten Dialekt und die durchschlagende Wirkung ihrer beiden Figuren. Ihre Szenen, Dialoge und die darin präsentierten Pointen sind treffsicher mitten aus dem Leben gegriffen. Vom Kelleraufräumen, über Heidi Klum und Whatsapp-Nachrichten, bis hin zu "Weight-Watcher-Weibern" liefern sich die Kächeles eine heißblütige Wortschlacht mit deftigem Wortwitz. Dabei zelebrieren Käthe und Karl-Eugen immer wieder aufs Neue den zwischenehelichen Wahnsinn und gewähren einen tiefen Einblick in den Irrgarten einer schwäbischen Ehe. Kächeles - zwei Schwaben, die nicht miteinander, aber auf gar keinen Fall ohne einander können! Hier kollidieren frontal zwei Charaktere, wie sie unterschiedlicher nicht sein können. Der unbändige, feminine Drang nach Umtriebigkeit trifft unge-

Termin: Samstag, 29. Juni 2019
Veranstaltungsort: Korn-Kammer
Preis incl. Ticket & Köstlichkeiten vom Genießerhof (ohne Getränke) 39 €/ Person
Köstlichkeiten vor Programmbeginn!

Einlass 18 Uhr | Beginn 19.30 Uhr
Karten erhältlich im Genießerhof
oder online unter www.geniesserhof.de
Per Vorkasse zahlen, dann ist Ihre Reservierung fix!

bremst auf ungetrübte Gemütlichkeit und das elementare Wunschenken nach schlaffer Bauchlage auf dem heimischen Sofa. Ein kabarettistischer Hochgenuss mit einem Pointenfeuerwerk der Extraklasse! www.kaecheles.de



TAG DES OFFENEN HOFES & HANDWERKER-VESPER

Termin: Sonntag,
30.06.2019, ab 10 Uhr

SONNTAG,
30. JUNI
2019

Veranstaltungsort: Korn-Kammer



Termin: Montag,
01.07.2019, ab 15 Uhr

MONTAG,
01. JULI
2019

Veranstaltungsort: Korn-Kammer



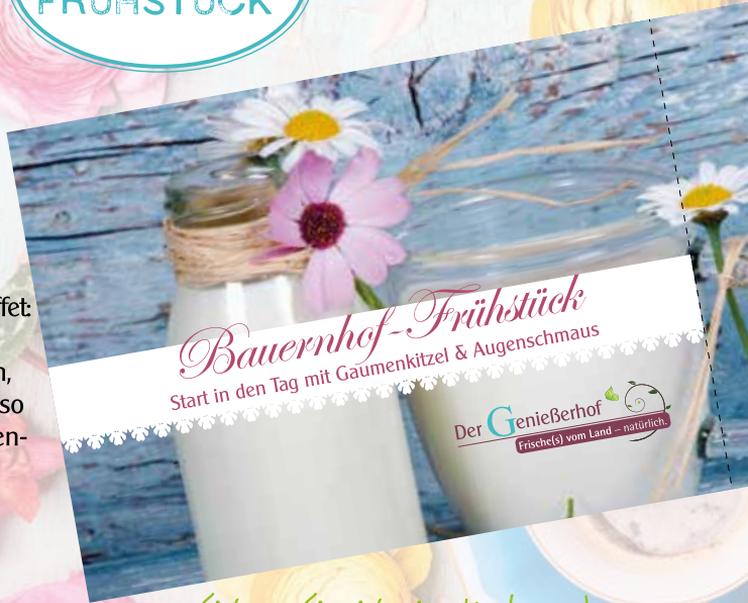
*Feiern Sie mit uns an diesen Tagen unser großes Jubiläums-Hoffest.
Viele attraktive Programmpunkte für Jung und Alt erwarten Sie, lassen Sie sich überraschen!*



BAUERNHOF FRÜHSTÜCK

Lassen Sie sich in gemütlicher Atmosphäre mit unserem beliebten Bauernhof-Frühstück verwöhnen.

Genießen Sie Gaumenkitzel und Augenschmaus am üppigen Buffet: Hausmacher Wurst- und Käsespezialitäten, Müsli, Süßspeisen, herzhaftes Schmarkerl und ebenso frische, wie ausgefallene Küchenkreationen erwarten Sie.



Bauernhof-Frühstück
Start in den Tag mit Gaumenkitzel & Augenschmaus

Der **Genießerhof**
frische(s) vom Land – natürlich



Sichern Sie sich eine Karte und nehmen Sie einfach ein nettes Plätzchen ein...

Termine

SO, 13.01.2019	SA, 13.07.2019
SO, 10.02.2019	SO, 11.08.2019
SO, 17.03.2019	SO, 22.09.2019
SA, 06.04.2019	SO, 13.10.2019
FR, 19.04.2019	SA, 19.10.2019
SA, 04.05.2019	SO, 01.12.2019
SO, 23.06.2019	SA, 14.12.2019

Veranstaltungsort: Genießerhof
Uhrzeit: Ab 10 Uhr bis 13.30 Uhr
Preis: Erwachsene und Kinder
ab 13 Jahren 24,90 €
Kinder 4-12 Jahre 1,80 € pro Lebensjahr

Preis incl. Kaffee und Tee, Wasser und
Apfelsaft vom Buffet

Karten erhältlich im Genießerhof oder online
anfordern unter www.geniesserhof.de.
Per Vorkasse zahlen, dann ist Ihre Reservierung fix!





LANDWIRTSCHAFT ERLEBEN

WIR FREUEN UNS, SIE ÜBER UNSERE FELDER, WIESEN UND HOF ZU FÜHREN, UM IHNEN DEN PFLANZLICHEN ANBAU, DIE TIERHALTUNG, SOWIE DIE PHILOSOPHIE UNSERES ÖKOLOGISCH BEWIRTSCHAFTETEN BETRIEBES NÄHER ZU BRINGEN.

Von März bis Oktober bieten wir Termine für Führungen mit Verkostung an. Wir starten einen ca. 1200 Meter langen Rundgang über die Flur, vorbei an Feldern und Wiesen, bis zur Hofstelle Korn-Kammer.

Dabei erfahren Sie alles über die Bedeutung einer nachhaltigen und ökologischen Landwirtschaft, vielfältige Fruchtfolge, Erosionsschutz und vieles mehr. Angekommen auf der Hofstelle, machen wir einen gemeinsamen Rundgang und schauen uns die Tierhaltung und Futterlagerung an.





LANDWIRTSCHAFT
ERLEBEN

Mit viel Wissen und Input werden Sie mit Leckereien unserer Produkte und Erzeugnisse verwöhnt. Wir freuen uns auf einen regen Austausch beim gemütlichen Teil mit Ihnen!

Danach besteht die Möglichkeit, bei uns im Hofladen einzukaufen, eine Fleischbestellung aufzugeben, oder einfach im Genießerhof eine gemütliche Tasse Kaffee mit hausgemachtem Kuchen zu genießen.

Termine

SA, 30.03.2019

SA, 20.07.2019

SA, 27.04.2019

SA, 24.08.2019

SA, 18.05.2019

SA, 14.09.2019

SA, 15.06.2019

SA, 05.10.2019



RESERVIERUNG
ERFORDERLICH

Teilnehmerzahl
ist begrenzt!

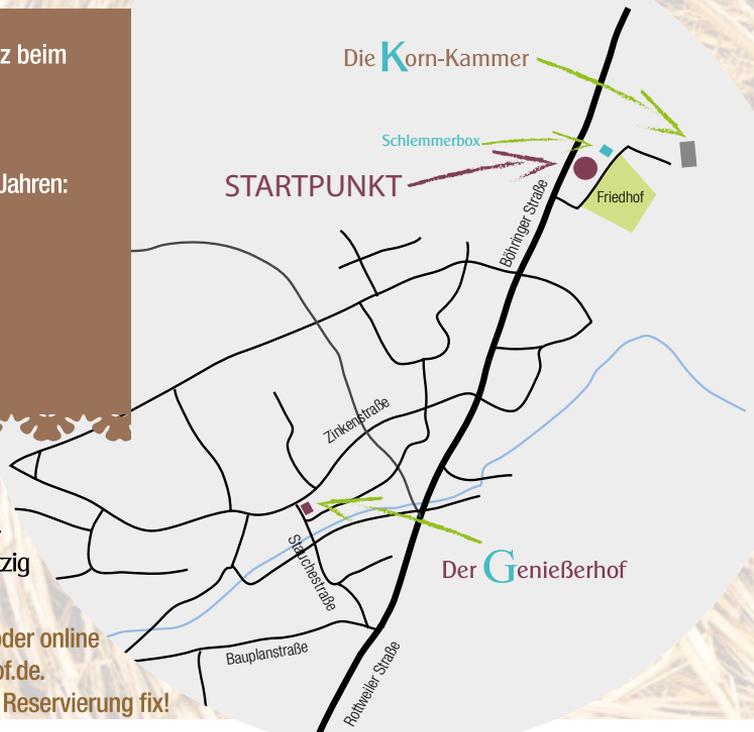


LANDWIRTSCHAFT ERLEBEN

Treffpunkt: Wanderparkplatz beim
Friedhof, Dietingen
Uhrzeit: 10:30 Uhr
Dauer ca. 3 bis 4 Stunden
Erwachsene und Kinder ab 13 Jahren:
20,00 € pro Person
Kinder 6 - 12 Jahre:
10,00 € pro Person
Kinder unter 6 Jahren frei
Preis incl. Verkostung,
zzgl. Getränke

Es ist wichtig, dass Sie gutes
Schuhwerk anziehen und wetter-
angepasste Kleidung, die schmutzig
werden darf.

Karten erhältlich im Genießerhof oder online
anfordern unter www.geniesserhof.de.
Per Vorkasse zahlen, dann ist Ihre Reservierung fix!





Einfach unvergleichlich schmeckt die Schlachtplatte hier im Genießerhof, und in unseren Kombinationen gibt es diese Köstlichkeit nirgends sonst, das können wir Ihnen versprechen. Selbstverständlich werden für unsere hausgemachte Schlachtplatte ausschließlich Zutaten aus eigener Herstellung verwendet. Unsere öko-zertifizierte Landwirtschaft liefert Geschmackserlebnisse rund um Blut-, Leber- und Griebenwurst, Bauchspeck und viele Varianten mehr.

Köstlich im Genießerhof!



**RESERVIERUNG
ERFORDERLICH**

**„OIFACH
ANDERS BIS
KLASSISCH“**



Termine

DO, 14. bis SO, 17. November 2019

Veranstaltungsort: Genießerhof

Die Korn-Kammer

BEWAHRENSWERTES ERHALTEN - NEUES GESTALTEN

Viele kennen uns, die Familie Schittenhelm, aufgrund des von uns betriebenen Genießerbhofes. Immer wieder sind unsere Gäste und Kunden erstaunt darüber, dass wir außerdem noch einen vollumfänglichen, landwirtschaftlichen Betrieb namens „Korn-Kammer“ unterhalten und erfolgreich als Familienbetrieb führen.

Viele Produkte, die es in unserem Hofladen zu kaufen gibt, stammen aus eigener Produktion. Wir bewirtschaften die Korn-Kammer ökologisch nach Naturland Richtlinien. Im Zentrum aller Naturland Richtlinien steht ein ganzheitlicher

Ansatz, nachhaltiges Wirtschaften, praktizierter Natur- und Klimaschutz, Sicherung und Erhalt von Boden, Luft und Wasser, sowie der Schutz des Verbrauchers. Für unser Restaurant „Der Genießerbhof“, unseren Hofladen, sowie für die eigenen Tiere, betreiben wir großflächigen Ackerbau.



GETREIDEPRODUKTION IM EINKLANG MIT DER NATUR

Wir bewirtschaften mehr als 100 Hektar Land und verarbeiten das Getreide von der Aussaat bis zur Auslieferung an weiterverarbeitende Betriebe. Immer davon ausgehend, dass im Boden bereits alle wichtigen Nährstoffe für die Saat von Natur aus stecken und sich die Pflanzen am besten selbst gesund erhalten können, setzen wir bewusst auf eine Getreideproduktion im Einklang mit der Natur.

Wir sind der Überzeugung, dass es auch und gerade heutzutage gelingt, ebenso umweltschonende, wie wirtschaftlich ertragreiche Landwirtschaft zu betreiben. Aufgrund unserer jahrzehntelangen Erfahrung machen wir Bodenressourcen nutzbar, indem wir das Bodenleben unter Einsatz von Bakterien und mineralisch erzeugten Düngern aktivieren.

BESONDERS GENUSSVOLL DANK ARTGERECHTER HALTUNG

Unsere Schweine halten wir mit Stroh, vielen Aktivitätsmöglichkeiten und Auslauf. Deshalb schmeckt das kräftige Fleisch äußerst aromatisch. Es ist fest, etwas dunkler gefärbt und hält dank seiner gesunden Zellstruktur den Saft besonders gut. Natürlich werden die Tiere mit bestem Korn-Kammer-Getreide gefüttert. Keine Wachstumsförderer, Medikamente oder Antibiotika, sowie kein Einsatz gentechnisch veränderter Futtermittel machen das Erfolgsrezept für eine biologisch wertvolle Tierhaltung aus.

Eine eigene Rinderaufzucht komplettiert unseren Hofbetrieb, ebenso leben Freilandhühner, Hasen und Ziegen bei uns.

Lernen Sie unseren Hof kennen! Wir bieten individuelle Hofführungen mit Erlebnisfaktor.

Landwirtschaft live und in Farbe!



*Individuelle Hofführungen
für Gruppen ab 15 Personen*

Ganz gleich, ob Kindergartengruppe, Schulklasse, Verein, Busgesellschaft oder Firma, einfach eine Gruppe ab 15 Personen - hier können Sie Landwirtschaft mit allen Sinnen genießen.

Wir beantworten gerne Ihre Fragen, zeigen und erklären jeweils altersgerecht, wie artgerechte Tierhaltung und moderner Ackerbau funktionieren. Wetterfeste Kleidung und Schuhe, die auch schmutzig werden dürfen, sind empfehlenswert.

Wir freuen uns auf Sie!

IHR KONTAKT
ZU UNS:
INFO@DIE-KORKAMMER.DE
0741-942 058 67

Unser HofLaden

EINKAUFEN - ERLEBEN

VON A WIE APFELSAFT BIS Z WIE
ZIBÄRTLE-GELEE -
AM LIEBSTEN DIREKT AUS DER HAND
IN DEN MUND

Egal, ob frische Bio-Wurst, Bio-Fleischwaren, oder Mehl und Getreide aus dem eigenen landwirtschaftlichen Betrieb „Korn-Kammer“, frischer Hefezopf, Vollkorn- oder Holzofenbrot, Eingemachtes, Nudeln, Alb-Leisa, Tee, Öle, Wein, Sekt, Aufstriche süß oder salzig, Eier, Gemüse und viele weitere kulinarische Köstlichkeiten in einer großen Auswahl an Bio-Produkten - Naturliebhaber, Feinschmecker und Leckermäulchen werden bei uns im Hofladen fündig.

Unternehmen Sie einfach einen kleinen Einkaufstummel und lassen Sie sich inspirieren.



ÖFFNUNGSZEITEN HOFLADEN:

MO:	14-19 Uhr
DO, FR:	9-12 Uhr 14-19 Uhr
SA:	8-12 Uhr 14-19 Uhr

DI & MI: RUHETAG



Es heißt nämlich einkaufen und erleben querbeet im besten Sinne des Wortes - versprochen!

Sollten Sie auf der Suche nach einem besonderen Geschenk sein, dann finden Sie bei uns tolle Geschenkkörbe, Dekoartikel oder kleine Mitbringsel, wie unser „Vesperpäusele“.

Im Hofladen kann man sich das Landleben sprichwörtlich auf der Zunge zergehen lassen!



Unser Restaurant



SCHLEMMEN - WOHLFÜHLEN - GENIEßEN



Ein köstliches Grüß Gott, Grüezi,
Hallöle und Guten Tag!

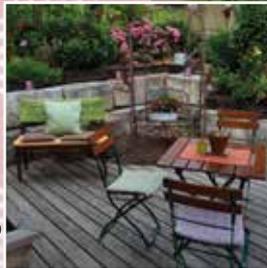
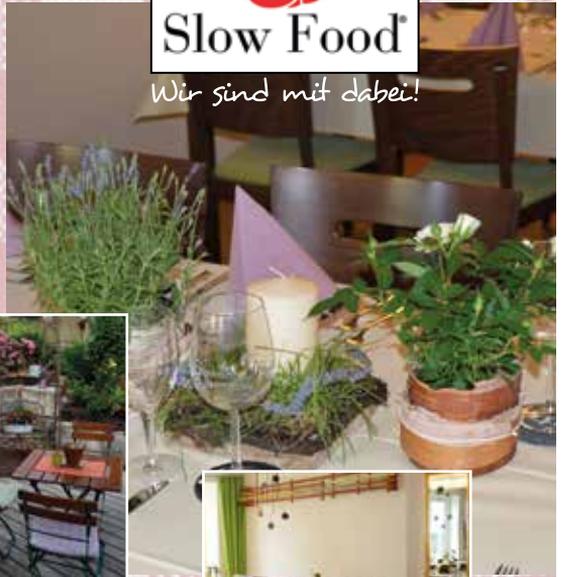
Schön, dass Sie sich eine Auszeit vom All-
tag gönnen. Hier bei uns auf dem Genießer-
hof erwarten Sie natürliche Geschmacks-
erlebnisse - und dabei treffen Sie uns
persönlich: Familie Schittenhelm sowie das
ganze Genießerhof-Team.

*Alles echt, alles frisch,
alles authentisch!*

Wenn es einen Experten für den
GUTEN GESCHMACK gibt, dann ist
es die NATUR selbst. Genau deshalb
verwenden wir überwiegend eigene,
jahreszeitlich saisonale Produkte für alles,
was bei uns in die Töpfe und auf den
Tisch kommt - versprochen!



Wir sind mit dabei!



VOM STALL ZUR NATÜRLICHEN ERLEBNISGASTRONOMIE

Kaum zu glauben, dass der Genießerbhof einst als Stall diente: Heute bieten wir rund 55 Sitzplätze in einem Raum, der mit naturnahen Materialien vom Boden bis zur Decke ausgestattet wurde. Der besondere Clou: Bei uns dürfen Sie sämtliche Dekorationen und Ihren Einkauf aus dem integrierten Hofladen auf Ihre Rechnung setzen lassen und so ein Stückchen Genießerbhof mit nach Hause nehmen.



Wir bieten Ihnen eine Wohlfühlatmosphäre zum Schlemmen, z.B. für Familien- und Firmenfeiern, Busreisende....

Ebenso sind wir ein Treffpunkt fürs Kaffeekränzchen mit netten Freunden, ein leckeres Bauernhof-Frühstück oder einen Abend mit Gästen aus der Kleinkunst-Szene.

Unsere Gutscheine sind sowohl im Restaurant, als auch im Hofladen einlösbar und machen jedem eine Freude!

Öffnungszeiten Genießerbhof:

Montag, Donnerstag
Freitag, Samstag: 14-21 Uhr
Sonntag: 10:30-20 Uhr

Dienstag und Mittwoch: Ruhetag

Öffnungszeiten Hofladen:

Montag: 14-19 Uhr
Donnerstag und Freitag: 9-12 Uhr
14-19 Uhr
Samstag: 8-12 Uhr
14-19 Uhr

Dienstag und Mittwoch: Ruhetag

Der Genießerbhof • Stauchestraße 1 • 78661 Dietingen • Tel.: 0741 942 058 67
E-Mail: info@geniesserhof.de • www.geniesserhof.de

Hereinspaziert



Der **Genießerhof** 
Frische(s) vom Land – natürlich.