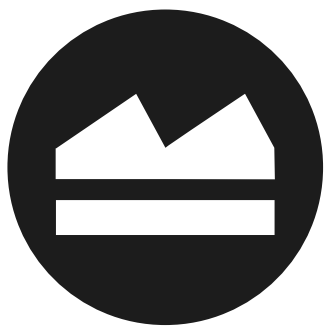




GENUSSHÖFE

KAFFEEKLATSCH

05 | 2025



SEITE 4

BRUCE DARNELL IN DEN HÖFEN

HEIMAT, GENUSS & SEINE ZEIT ALS KELLNER

SEITE 8

WEIHNACHTEN IM HOLLING

WEIHNACHTSMARKT MIT CHARME

SEITE 12

UNSER GENUSS-SHOP

NEUE GESCHENKBOXIDEEN

SEITE 20

SO SCHNELL WIE DIE KENIANER

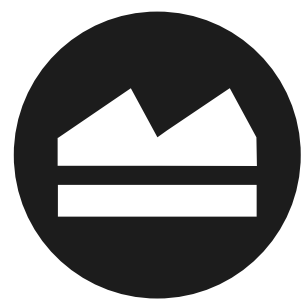
JAN FITSCHEN IN DEN HÖFEN



DAS SIND WIR

Genuss, wofür steht das eigentlich?

Für uns geht es dabei um Zufriedenheit und Freude, Wohlbefinden und Abschalten. Genau das wollen wir bei uns greifbar machen. Ein Besuch bei uns bietet alles, was das Genießerherz begehrt. Unser Fokus: Qualität, Transparenz und liebevolle Handarbeit.



DIE GENUSSHÖFE

Unser Ziel? Genuss und echte Erlebnisse – nachhaltig, liebevoll und ganz ohne Schnickschnack auf den Tisch gebracht. Ehrlich. Handgemacht. Aus Osnabrück. Wir stehen auf echtes Handwerk – ohne viel Tamtam, aber mit Herz und Verstand. Regional verwurzelt, offen für Neues. Einfach typisch Osnabrück. Seit fünf Jahren sind wir in den alten Höfen einer ehemaligen Metallgießerei an der Hannoverischen Straße zuhause.



DAS RAGAZZI

Inmitten der Osnabrücker Innenstadt finden wir das *Ragazzi Pizza Napoletana*. Authentische italienische Küche im Einklang mit lockerer, urbaner Atmosphäre. Ein kurzer Ausflug nach Bella Italia. Das Besondere ist die offene Küche, die es möglich macht, die frische Zubereitung zu bestaunen. Das macht den Restaurantaufenthalt zu einem vollendeten Genusserlebnis.



DAS WIRTSHAUS HOLLING

Unser *Wirtshaus Holling* ist eines der ältesten Gebäude in Osnabrück. Das urige Ambiente lädt zu tollen Momenten und einzigartigen Eindrücken ein. Hinter der besonderen Fassade verbirgt sich traditionelle Wirtshausküche. Neben kulinarischer Expertise haben wir auch eine üppige Bierauswahl, die einen Besuch in unserem Wirtshaus zu einem Erlebnis macht.



HERR SCHMIDT

HERR Schmidt – der Osnabrückspils. Bierqualität aus Osnabrück mit Genuss und Heimat in jedem Schluck.



DIE DREI SCHOKOJUNGS

Die hochwertig eigenproduzierten Schokoladen-Spezialitäten der *drei Schokojungs*.



SPIRIT 049

Abgerundet wird das Genusssortiment durch den Gin von *Spirit 049*.



KAFFEEHAUS

GENUSSLADEN

BACKSTUBE

RÖSTEREI

+ EVENTLOCATION BULLENSTALL



HEIMAT GENUSS ERLEBEN

Genuss – das steht für Freude, Zufriedenheit und eine bewusste Erfahrung, auf die man sich voll und ganz einlässt.

Bewusst zu genießen bedeutet, einen Moment der Entspannung und des Glücks zu erleben. Genuss ist Lebensfreude und Wohlbefinden. In unseren Genusshöfen wollen wir genau diese Erfahrung greifbar machen. Hinter jedem Produkt stecken Handwerk und Tradition, von den selbst gerösteten Kaffeebohnen über das frisch gebackene Brot bis hin zu den leckeren Schneggen. Wir schaffen in den Genusshöfen einen einzigartigen Ort, der euren Geschmacks- und Geruchssinn anspricht.

In den Genusshöfen versammeln wir die Osnabrücker Markenwelt, darunter *HERR Schmidt*, die *Genusshöfe Kaffeerösterei*, *O49* und *Die drei Schokojungs*. Zu unserer Genussfamilie gehören außerdem die Pizzeria *Ragazzi* und das *Wirtshaus Holling*. Wir bieten Genuss eine Heimat – von Osnabrückern für Osnabrück. Wir legen Wert auf höchste Qualität und Transparenz, von regionalem Honig bis hin zu hochwertigem Speiseöl.

In der fünften Ausgabe unserer Genusszeitung erwartet euch ein spannendes Hofgespräch mit *Bruce Darnell*. Wir nehmen euch mit ins *Wirtshaus Holling* und berichten über den bevorstehenden Weihnachtsmarkt. Außerdem erfahrt ihr mehr über die vielen Möglichkeiten, in den Genusshöfen zu feiern und wie aus unseren Azubis echte Genusshelden werden. Abgerundet wird diese Ausgabe mit dem regionalen Honig von Christian Jockheck, dem Speiseöl von Künne und einem Blick durch die Augen unserer Stammgäste. Auch für unsere kleinen Gäste haben wir etwas Besonderes vorbereitet.

Lernt die Genusshöfe und die Menschen dahinter kennen. Erfahrt, was für Veranstaltungen wir für euch bereithalten und worauf ihr euch in Zukunft freuen dürft. Denn unsere Genussreise ist noch lange nicht zu Ende.



HOF- GESPRÄCH

SEITE 4



SEITE 8



SO SCHNELL WIE DIE KENIANER

SEITE 20



UNSERE KINDERECKE

SEITE 22



IM INTERVIEW

KAFFEE- KLATSCH MIT BRUCE DARNELL

»DAS IST OSNABRÜCK FÜR MICH. EINE FORM VON HEIMAT«

Wie hast du überhaupt Osnabrück kennengelernt und wie kommst du zu den Genusshöfen?

Das ist eine sehr spannende Geschichte, anfangs waren wir mit Rene im Gespräch für mögliche gemeinsame Projekte in der Zukunft. Dann haben wir uns getroffen, sind essen gegangen und mittlerweile war ich schon so sieben bis acht mal hier in den Genusshöfen. Ich habe festgestellt, es geht hier nicht nur um Business, es geht um Kontakte und um Menschen. Rene und ich haben eine tolle Friendship entwickelt, mit großer Empathie, Liebe und Respekt. Wir schätzen uns sehr als Menschen und sind ehrlich zueinander, das ist nur selten in meinem Bereich, aber das ist die beste Basis, um einen gemeinsamen Weg zu gehen.

Gibt es irgendwas, was du an Osnabrück besonders magst?

Ich bin schon oft hier in der Stadt gewesen und was mir wirklich immer positiv auffällt, sind einfach die Menschen. Durch meinen Beruf habe ich schon fast die ganze Welt bereist. Man ist immer nur für eine kurze Zeit an einem Ort und hat keine Zeit Dinge zu unternehmen, die man gerne mag, wie in ein Museum oder eine Oper zu gehen. Aber das ist für mich auch nur Nebensache, für mich zählt das Hier und



Fotos: Holger Bulk

Jetzt und die Menschen. Diese Menschlichkeit und Freundlichkeit finde ich ganz wunderbar. Und das ist Osnabrück für mich. Es ist eine Form von Heimat. Ein Safe Haven. Hier fühle ich mich wohl.

Was ist Heimat für dich?

Für mich ist Heimat da, wo ich gerade bin. Das klingt sehr simpel, aber das ist mein Motto, was das Leben angeht: Keep it simple. Wenn ich für fünf Tage in einem Hotel bin, dann ist dort meine Heimat. Wenn ich in meinem kleinen Haus auf Ibiza bin, ist das meine Heimat. Und wenn ich jetzt hier bin, ist das hier meine Heimat. Warum ist das so? Wenn die Energie der Menschen um mich herum stimmt, gibt mir das Geborgenheit und ich fühle mich safe.

Wir feiern hier nächstes Jahr fünfjähriges Jubiläum. Wenn du jetzt ein Jubiläum hier veranstalten solltest, was würdest du hier machen?

Das ist hier einfach eine tolle Location. Rene hat einen Platz geschaffen, der einfach einladend ist, es ist total positiv und die Energie stimmt. Hier kann man bestimmt super Geburtstag feiern und ich werde in zwei Jahren 70 Jahre (lacht laut auf). Es geht hier nicht nur um gutes Essen und guten Service. Das hier ist ein Ort, an dem Menschen sich geborgen fühlen. Es ist ein Ort für Begegnungen und das macht die Genusshöfe aus. Die Energie und der Augenblick.

Was liebst du am Essen besonders? Gibt es Gerichte, die du besonders liebst?

Für mich ist Essen Genuss und auch eine Form von Geborgenheit. Zum Beispiel an Feiertagen, wenn man mit Family and Friends zusammenkommt, was machen wir da? Wir essen zusammen. Ich liebe es auch in Restaurants essen zu gehen, das mache ich seit 20 Jahren nur noch, weil ich selbst nicht gut kochen kann. Aber ich esse gerne und interessiere mich wahnsinnig für gutes Essen, für die Zutaten und wie Dinge zubereitet werden. Und vor allen Dingen finde ich Essen aus verschiedenen Kulturen wahnsinnig spannend.

Hast du ein Liebessessen?

Mein Liebessessen ist relativ einfach. Ich liebe Fischstäbchen mit Kartoffeln.

Gibt es für dich auch ein No-Go beim Essen?

Ich bin jemand, der gerne viele Dinge beim Essen ausprobiert. Aber zum Beispiel Austern, wo man einfach nur den Mund aufmacht und die Dinger so schluckt? Das wird nicht passieren. So forget it, don't even try it, don't even think about it. Aber sonst bin ich wirklich zu 99 % für alles offen. Es muss aber auch nicht ausgefallen sein, ich liebe auch simple Dinge wie Pasta. Letztendlich geht es immer um zwei Dinge. Geschmack und Genuss.



Bruce Darnell im Gespräch mit Rene Strothmann

Hättest du eine Idee für eine Bruce Darnell Liebesschnegge bei unseren Backwaren?

Ich kann mir eine Bruce-Schnegge gut vorstellen. Das würde bestimmt irgendetwas mit Ingwer, Zitrone und Zimt zu tun haben. Ich liebe Ingwer, ich liebe Zitrone und ich liebe Zimt. Zimt hat mich schon in der Kindheit geprägt, in den Weihnachtszeiten, wo man diese ganzen Cookies backt mit Zimt und allem.

Bei uns dreht sich ja auch viel um das Thema Service und du hast ja früher auch lange gekellnert. Hast du eine Lieblingsgeschichte aus der Zeit?

Ich habe früher in Köln in einer Discothek angefangen zu arbeiten. Die haben mir den Job als Barkee-

»YOU HAVE TO DO EVERYTHING FROM THE HEART«

per angeboten und ich habe natürlich gesagt, ich bin der beste Barkeeper überhaupt, was total gelogen war. Aber dann haben die mich hinter die Bar gestellt und ich habe einfach angefangen. Ich werde das nie vergessen. Es war die erste Nacht, die erste Schicht und ich habe gar nichts verstanden, ich konnte damals noch kein Deutsch. Und dann habe ich einfach jedem einen Gin Tonic gemacht. Die Leute haben sich beschwert, aber ich finde, ich habe den Job super gemacht. Ich war schnell und jeder hat einen Gin Tonic bekommen. Wo ist das Problem? Am nächsten

Tag hat man mir gesagt, dass sie sich überlegt haben, dass ich im Service arbeiten soll. Ich dachte mir: Kein Problem, das kann ich auch. Auch wenn ich die Sprache nicht verstehe. Die haben mich ein bisschen gebrieft, ich habe weiße Kleidung bekommen und dann hat der Bürgermeister Champagner bestellt. Ich kannte damals keinen Champagner und wusste auch nicht, dass der mit Eis in einem Kühler serviert wird. Ich habe einfach die tropfende Flasche zum Tisch getragen, sie geschüttelt, wie ich es von Dosen kannte und dann geöffnet. Dann war alles nass. Damit war das Thema Kellnern für mich auch durch. Am nächsten Tag bin ich wieder zur Arbeit gekommen und habe gefragt, was wir jetzt machen, weil ich den Job brauche. Dann musste ich in der Garderobe arbeiten. Vom Barkeeper, zum Kellner, zur Garderobe. Mir war klar, als nächstes werden die mich einfach rauswerfen. An dem Abend kam eine Frau rein in einem hellblauen Ledermantel, so einen habe ich noch nie in meinem Leben gesehen. Der Mantel war ganz weich, ein super Mantel. Ja und irgendwann kam die Frau mit dem Zettel mit der Garderobenummer wieder und wollte ihren Mantel zurück haben. Der Mantel war aber nicht mehr da, den muss ich jemand anderem gegeben haben. Ja und dann war natürlich klar, dass die mich rauswerfen. Aber dann habe ich meinem Chef gesagt: bitte gib mir eine letzte Chance und dann bin ich die nächsten Tage durch die Discothek gelaufen, habe Zeit mit den Leuten verbracht, viel getanzt und das war das Beste, was der Discothek passieren konnte. Also das heißt, man sollte nie versuchen, mich in eine vorgegebene Position zu bringen, das wird nicht funktionieren. Sag mir einfach, worum es geht, gib mir ein kurzes Briefing und dann: Action! Dann passieren die besten Sachen. You have to do everything from the heart.

Vielen Dank euch, es hat sehr viel Spaß gemacht!



GENUSSGEWINN

HABT IHR LUST AUF EIN BESONDERS GENUSSVOLLES FRÜHSTÜCK? DANN MACHT MIT BEI UNSEREM TOLLEN GEWINNSPIEL UND SICHERT EUCH DIE CHANCE AUF EIN FRÜHSTÜCK FÜR 2 PERSONEN. EINE AUSZEIT VOLLER GENUSS ERWARTET EUCH HIER IN UNSEREM KAFFEEHAUS.

So macht ihr mit

Beantwortet die Fragen auf der rechten Seite richtig, um das Lösungswort zu finden. Kleiner Tipp: Die Antworten verstecken sich in dieser Zeitung!

Teilnahmemöglichkeit

Wer das Lösungswort gefunden hat, meldet sich bei uns unter Angabe des Lösungswortes, Namens und der E-Mail-Adresse oder Telefonnummer. Schreibt uns dazu eine Mail an info@genussshoefe.de

Teilnahmebedingungen

Mitmachen darf jede(r) ab 18 Jahren. Jede Person darf nur einmal am Gewinnspiel teilnehmen. Die Teilnahme am Gewinnspiel ist bis zum 01. März 2026 möglich.

Das gibt es zu gewinnen

Unter allen richtigen Einsendungen verlosen wir ein Frühstück zu zweit am Wochenende mit allen Kaffeespezialitäten inklusive. Die Kaffeebohnen werden natürlich alle in unserer hauseigenen Kaffeerösterei geröstet.

Gewinn einlösen

Der Gewinner wird nach Teilnahmeschluss per Losverfahren ermittelt und anschließend benachrichtigt. Um den Gewinn einzulösen kommt an einem Samstag oder Sonntag nach einer Reservierung vorbei und genießt eure Auszeit!

LOS GEHT'S:

Welches Produkt stellt Christian Jockheck in Kooperation mit den Schoko-Jungs her?

$$\begin{array}{r} 5 - \\ \underline{11 } \end{array}$$

Für welches Dessert aus dem Ragazzi verraten wir euch in dieser Ausgabe das Rezept?

7 3

Was zählt zu den Highlights in der Kinderecke?

[illegible]

Welche deutsche Lauflegende besucht uns bald für ein Event in den Genusshöfen?

			1						4	
--	--	--	---	--	--	--	--	--	---	--

Auf welches Herzstück des Holling-Weihnachtsmarktes können sich die Besucher auch in diesem Jahr wieder freuen?

		2								9	
--	--	---	--	--	--	--	--	--	--	---	--

Welches Getränk hat Bruce Darnell in seiner Zeit als Barkeeper jedem Gast gemixt?

10

LÖSUNGSWORT:

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11



HEIMAT. GENUSS. ERLEBEN.

FEIERN IN DEN GENUSSHÖFEN

WILLKOMMEN IM HERZEN DER GENUSSHÖFE! ENTDECKT ZWEI DER EINZIGARTIGEN ORTE, AN DENEN GENUSS, STIL UND GASTFREUNDSCHAFT AUF BESONDERE WEISE VERSCHMELZEN, UM DEN PERFEKTEN RAHMEN FÜR ALL EURE UNVERGESSLICHEN MOMENTE ZU SCHAFFEN.

Das charmante Kaffeehaus

Das Kaffeehaus ist weit mehr als nur ein Café. Mit seinem unverwechselbaren Charme und geliebtem Industriecharakter verbindet es Tradition und Moderne und bietet den idealen Rahmen für private Feiern, geschäftliche Events oder kreative Workshops. Für die kleinen Events bis 20 Personen ist ein Seminarraum vorhanden. Das Kaffeehaus als zentrale

Location bietet auf 190 m² 130 Sitz- oder 150 Stehplätze. Der großzügige Innenraum, die stimmungsvolle Außenterrasse und festverbaute Technik, wie ein 75-Zoll Smart-TV und professionelle Licht- und Tonanlagen, sorgen für ein unvergessliches Erlebnis. Ausreichend Parkplätze vor Ort runden das Angebot ab. Das Team kümmert sich um jedes Detail und macht eure Vision Wirklichkeit.



Der vielseitige Bullenstall

Für alle, die es spontan mögen, ist der Bullenstall die perfekte Location. Auf 400 m² bietet er Platz für bis zu 300 stehende Personen und macht jede Idee möglich. Ob ihr eine freie Gestaltung in der leeren Halle bevorzugt oder ein Rundum-sorglos-Paket wünscht, die Location passt sich euren Bedürfnissen an. Eine Thekenanlage und festverbauter Licht- und Tontechnik sind selbstverständlich ebenfalls vorhanden, um Ihre Veranstaltung reibungslos zu gestalten. Die großzügige und offene Atmosphäre macht ihn zur idealen Wahl für jede Art von Event, von der Firmenfeier bis zur privaten Party. Ihr braucht euch um nichts zu kümmern, denn wir sorgen dafür, dass ihr euren Abend entspannt genießen könnt.

Egal, was ihr vorhabt – der Bullenstall ist der ideale Ort für eure Veranstaltung.



KONTAKT FÜR ANFRAGEN
INFO@GENUSSHOEFE.DE



WEIHNACHTSMARKT-PLANUNG

WEIHNACHTLICHE PLÄNE IM WIRTSHAUS HOLLING

DAS JAHR NEIGT SICH DEM ENDE ZU UND SCHON BALD STEHT DIE WEIHNACHTSZEIT WIEDER VOR DER TÜR. AUCH IM WIRTSHAUS HOLLING AN DER HASESTRASSE SIND DIE VORBEREITUNGEN FÜR DEN WEIHNACHTSMARKT IN VOLLEM GANGE. IM LETZTEN JAHR PRÄSENTIERTE SICH DAS HOLLING MIT EINEM BARCONTAINER, IN DEM NEBEN DEM KLAS- SISCHEN GLÜHWEIN AUCH BIER ANGEBOTEN WURDE.

Um auch in diesem Jahr eine entspannte Alternative zum Trubel der Innenstadt zu schaffen, will man das Angebot vom letzten Jahr noch etwas erweitern. Vom 26. November bis zum 21. Dezember können sich Besucher:innen wieder auf den Barcontainer vor dem *Holling* freuen. Doch damit nicht genug. Geplant ist, die Überdachung im Außenbereich so zu erweitern, dass die Gäste auch bei schlechtem Wetter im Trockenen stehen können. Hackschnitzel auf dem Boden und Heizpilze sorgen für Wärme. Mit der passenden Beleuchtung wird eine gemütliche Atmosphäre abseits des Trubels geschaffen.

In diesem Jahr wird am Barcontainer auch das *HERR Schmidt* Weihnachtsbier aus der Flasche angeboten. Der besondere Geschmack des einzigartigen Weihnachtsbiers sorgt für extra festliche Stimmung. Natürlich gibt es auch das *Schmidt Pils*, *Schmidt Helles* und das *Limo Bier HERR Schmidt* tanzt Tango! Das *Schmidt Pils* gibt es neuerdings sogar vom Hahn.

Neben den Getränken darf natürlich auch ein gutes Essen nicht fehlen. Mit einer leckeren Wurst und einem kühlen Bier wird der Weihnachtsmarkt beim *Holling* sicher zu einem vollen Erfolg. Wer lieber gemütlich sitzen möchte, kann sich natürlich

auch reinsetzen und die klassische Wirtshausatmosphäre genießen. Genießer können sich schon jetzt freuen: Die Rinderroulade feiert ihr Comeback auf der Speisekarte.

Auch im nächsten Jahr hat das *Holling* wieder viel geplant, um ihren Gästen ein tolles Erlebnis zu bieten. Das nächste große Highlight ist der Ossensamstag, der in diesem Jahr das erste Mal mit dem Barcontainer und Schmidtbier gefeiert wurde – ein großer Erfolg, der 2026 definitiv wiederholt werden soll.

Für all jene, die sich in kleineren Gruppen treffen möchten, steht der Clubraum im Obergeschoss

zur Verfügung. Dieser bietet Platz für 20 bis 30 Gäste, die so abseits des Trubels ein privates Buffet genießen können.

Mit dem Frühling startet schließlich auch die Biergartensaison. Der Außenbereich wird dann wieder gemütlich hergerichtet und lädt alle Biergartenfreunde zum Verweilen ein. Dann können sich die Gäste auch wieder auf Live-Musik freuen, die an jedem ersten Freitag des Monats bis in den September hinein stattfindet. Auch die beliebten Altstadt Live-Events bleiben fester Bestandteil des *Hollings*.



Die drei
SCHOKOJUNGS

bean-to-bar

Schokolade, Pralinen, Trinkschokolade; Geschenke, Kakaolikör, Schokoladenfiguren, schokolierte Früchte und vieles mehr.

Hannoversche Str. 5-7 in Osnabrück // www.diedreischokojungs.de

REZEPT

ESPRESSO MARTINI

- 3-4 Eiswürfel
- 4 cl Vodka (Absolut)
- 3 cl Kaffeelikör (Kahlúa)
- 3 cl Espresso
- 0,5 TL Karamell Sirup (Monin)
- 3 Kaffeebohnen

RAGAZZI





WIR SUCHEN DICH!

GENUSSHELDEN
OSNABRÜCK

Mitten im Herzen von Osnabrück haben wir, die Genusshelden, eine einzigartige Markenwelt geschaffen – ein Ort, an dem ehrlicher Genuss, echte Handwerkskunst und gelebte Gastfreundschaft im Mittelpunkt stehen. Ob aromatischer Kaffee aus unserer Kaffeerösterei in den Genusshöfen, duftende Backwaren aus der gläsernen Backstube, neapolitanische Pizza im *Ragazzi*, kreative Biervielfalt bei *HERR Schmidt* oder Wirtshausklassiker im traditionsreichen *Wirtshaus Holling* – bei uns dreht sich alles um Genuss, Qualität und Herzlichkeit.

Und jetzt kommst DU ins Spiel!

Wir wachsen weiter und suchen Menschen mit Leidenschaft für Genuss und Gastfreundschaft, die mit Teamgeist, Offenheit und Eigeninitiative unser Team bereichern möchten. Erste Erfahrungen in Gastronomie, Küche, Bäckerei, Service oder Verkauf sind von Vor-

teil, wichtiger aber ist die Freude daran, Menschen glücklich zu machen – mit gutem Essen, gutem Kaffee oder einfach guter Stimmung. Wenn du zuverlässig bist, dich gerne aktiv einbringst und Lust hast, Teil einer Gemeinschaft zu werden, in der Qualität, Kreativität und Herzlichkeit gelebt werden, dann bist du bei uns genau richtig!

Auf unserer Homepage www.genusshoefe.de/jobs findest du alle aktuellen offenen Stellen. Ist für dich gerade nichts Passendes dabei? Dann schicke uns einfach eine Initiativbewerbung und wir schauen gemeinsam, ob wir den richtigen Platz für dich finden.

Wir freuen uns auf DEINE Bewerbung – und vielleicht bist du schon bald ein echter GENUSSHELD!

UNSERE AZUBIS - DIE ZUKUNFT DER GENUSSHELDEN!

Bei uns wirst du zwar nicht vom Tellerwäscher zum Millionär – aber du kannst alles erreichen, wenn du Lust hast, Teil der Genusshelden-Familie zu werden! Wir glauben fest daran, dass Nachwuchsförderung die Basis für unsere gemeinsame Zukunft ist. Darum bieten wir unseren Azubis nicht nur eine Ausbildung, sondern eine echte Bühne für ihre Talente.

Erfolgsgeschichten aus der Backstube

Unsere Back-Azubis zeigen, was möglich ist: In diesem Jahr haben gleich zwei von ihnen ihre

Ausbildung erfolgreich abgeschlossen und sind nun als stolze Gesellen Teil unseres Teams. Gleichzeitig sind zwei neue Talente gestartet, die schon jetzt mit Leidenschaft und frischem Elan dabei sind. Bei uns geht es nicht nur ums Brötchenbacken – es geht um Handwerk, Tradition und das Gefühl, etwas Echtes zu schaffen.

Eventmanagement – wo Kreativität auf Verantwortung trifft

Im Eventmanagement überlassen wir nichts dem Zufall – außer der Kreativität unserer

UNSERE GENUSSHELDEN-FAKTEN

GENERATIONEN VEREINT

Bei uns arbeiten die Jüngsten mit 16 Jahren Seite an Seite mit echten Routiniers, unser ältestes Teammitglied ist 62 Jahre alt. Erfahrung trifft auf frischen Wind!

STARKES TEAM

Mittlerweile sind wir über 100 Genussheld:innen und fast perfekt ausgeglichen mit 49 % Kollegen und 51 % Kolleginnen. Vielfalt und Teamgeist schreiben wir groß!

GENUSS ZUM HALBEN PREIS

Als Teil der Genusshelden-Familie erhältst du in all unseren Läden – von den Genusshöfen über das *Ragazzi* bis zum Wirtshaus Holling – 50 % Rabatt auf dein Essen.

FIT MIT HANSEFIT

Wir geben nicht nur bei der Arbeit Vollgas! Mit unserer HanseFit-Mitgliedschaft unterstützen wir deine Fitness. Schon 42 % unseres Teams trainiert regelmäßig und hält sich so fit.

MEHR ALS NUR ARBEIT

Bei uns endet der Teamgeist nicht nach Feierabend: KitchenPartys, Aktionstage und festliche Weihnachtsfeiern machen unser Miteinander einzigartig.



JETZT BEWERBEN!



Azubis! Hier dürfen die Nachwuchsheld:innen ihre Veranstaltungen selbst planen und umsetzen. Von der Idee über die Organisation bis hin zur Durchführung sind sie die ersten Ansprechpartner:innen für Team und Gäste. So entstehen nicht nur unvergessliche Events, sondern auch selbstbewusste junge Menschen, die gelernt haben, Verantwortung zu tragen.

Warum wir stolz sind!?!

Unsere Azubis sind nicht „nur“ Auszubildende, sie sind von Anfang an ein wichtiger Teil unseres Teams. Wir geben ihnen das Vertrauen, eigene Ideen einzubringen, Verantwortung zu übernehmen und an ihren Aufgaben zu wachsen. Und wir feiern ihre Erfolge genauso, wie wir sie auf dem Weg dorthin begleiten. Wir sind überzeugt: Wer seine Ausbildung bei uns startet, legt den Grundstein für eine erfolgreiche Karriere in einer starken Gemeinschaft. Darum sagen wir voller Stolz: Unsere Azubis sind die Genussheld:innen von morgen – und vielleicht schon bald die Meister von übermorgen!




HAND-GERÖSTETER GENUSS

Entdeckt handwerklich gerösteten Kaffee direkt aus unserer Rösterei in den Genusshöfen.

GENUSSHÖFE KAFFEERÖSTEREI

TYPISCH-OSNABRÜCK-BOX

- Osnabrücker Kaffeemischung 250 g
- Frudist gefriergetrocknete Äpfel aus der Region 20 g
- Hof Künne Basilikum Würzöl 100 ml
- Die Drei Schokojungs Pralinen Duo
- Jockheck Honig Robbie-Akazie 250 g aus Dissen



GENUSS ZUM MITNEHMEN

DAS BESTE AUS UNSEREM SHOP – SCHÖN VERPACKT, MIT HERZ GEMACHT

HERBST-BOX

- Ben's Ginger Ingwer Zitrone Limette 500 ml
- Laux Golden Milk Gewürz 80 g
- Laux Pumpkin Spice Gewürz 80 g
- Von Rittergut Valenbrook Kürbispesto 135 g
- Von Rittergut Valenbrook Apfel Chili Chutney 210 g
- Laux Kartoffel Allrounder 24 g im Reagenzglas



BESTSELLER-BOX

- Imkerei Kaßner Blütenhonig 250 g aus Bissendorf
- Laux Stullengewürz 55 g
- Himbeer Fruchtaufstrich 200 g aus der Region
- Zum Heiligen Stein hausgemachter Ketchup 400 g
- Die Drei Schokojungs Pralinen 4 Stück im Geschenkarton
- Hof Künne Senf 190 ml aus regionalen Senfanbau



TYPISCH-GENUSSHÖFE-BOX

- Osnabrücker Kaffeemischung 250 g
- HERR Schmidt Pils & Helles 0,33 L
- O49 Gin im Miniformat 0,05 L
- Teutonic Tonicwater 0,2 L
- Die Drei Schokojungs handgemachte Bruchschokolade 100 g



BELLA-ITALIA-BOX

- Rummo Pasta Mezzi Rigatoni 500 g
- Gegrillte Paprikafilet in Olivenöl 300 g
- Grüne Oliven ohne Stein 300 g
- Laux Italienische Kräuter 20 g
- Chilis in Olivenöl 100 g
- Hof Künne Sonnenblumen Rosso
- Pesto mit Käse Paprika & Tomate 160 g
- San Marzano Tomaten aus Italien 400 g
- Crema Balsamico di Modena 250 ml
- Sotirelis Olivenöl aus Griechenland 500 ml
- Lulius Negroamaro 0,75 L
- Tartufo verschiedene Sorten
- Leone Pastillen in einer Metalldose



ALLE BOXEN SIND BEI UNS IM SHOP ERHÄLTlich & AUCH INDIVIDUELL GESTALTBAR



ALLES BEGANN MIT EINER IDEE:

EIN ÖL, DAS MEHR IST ALS GENUSS

Anlässlich des 30-jährigen Jubiläums der Kinder- und Jugendeinrichtung Die Arche wurde gemeinsam mit John McGurk ein besonderes Speiseöl entwickelt. Mit jeder verkauften Flasche wird die Arbeit der Arche unterstützt, die Kindern und Familien in schwierigen Lebenslagen Halt und Perspektive gibt. Das Jubiläums-Speiseöl ist also mehr als nur ein Speiseöl, es ist ein Symbol für Hoffnung, Gemeinschaft und Menschlichkeit.

Jede Flasche erzählt eine Geschichte: Von erstklassigem Geschmack, von Solidarität – und von Kindern, die durch deine Unterstützung eine echte Perspektive bekommen. Die Idee geht zurück auf John McGurk, der selbst in Armut aufwuchs und als Kind oft im Müll nach Essen suchen musste. Heute möchte er mit seiner Arbeit Kindern geben, was ihm damals fehlte: Hoffnung, Wertschätzung und ein warmes Essen. Jede Flasche Öl ist damit

nicht nur ein Genussmittel, sondern auch ein Symbol für Zusammenhalt und gelebte Solidarität.

Das Öl selbst überzeugt durch seine Qualität: kaltgepresst, fein im Geschmack und vielseitig einsetzbar. Es eignet sich hervorragend für knackige Salate, frisches Gemüse oder als Basis für raffinierte Dressings. Auch zum Verfeinern warmer Speisen bringt es eine feine, nussige Note in die Küche. Damit verbindet es kulinarischen Genuss mit einem guten Zweck – ein Präsent, das Herz und Gaumen gleichermaßen erfreut.

Dass dieses Öl nun auch in den Genusshöfen erhältlich ist, freut uns besonders. Denn hier trifft regionale Feinkost auf soziales Engagement – und macht es den Kund:innen leicht, mit jedem Geschenk und jedem Genuss auch ein Zeichen der Solidarität zu setzen.



EIN KLEINES GLAS, GEFÜLLT MIT HOCHWERTIGEM SPEISEÖL – UND DOCH STECKT SO VIEL MEHR DARIN: HOFFNUNG, GEMEINSCHAFT UND DIE CHANCE AUF EINE BESSERE ZUKUNFT.



HOF KÜNNE
Eggermühlen

Regionale Landwirtschaft

Feinkost aus eigener Herstellung

Hofladen



www.hof-kuenne.de



WENN WEIN ENDLICH VERSTANDEN WIRD

WILLKOMMEN IN DER GENUSSRUNDE

#EINFACHNURWEIN

GENUSS HAT VIELE GESICHTER – EINES DAVON KOMMT JETZT AUS DER HASESTRASSE 69 IN OSNABRÜCK. DORT SITZT VANWEINS, EINE JUNGE WEINMARKE, DIE DEN GESCHMACK VON LEBENSFREUDE, OFFENHEIT UND ECHTEM HANDWERK IN DIE GLÄSER BRINGT. HINTER DEM NAMEN STECKEN DANIEL ASCENCAO UND NIKOLAS VÖLKER, ZWEI FREUNDE MIT EINER KLAREN MISSION: WEIN EINFACH & ZUGÄNLICH ZU MACHEN.



Gleicher Spirit, neuer Partner

Mit diesem Gedanken passt vanWEINS perfekt in die Genusshelden-Familie – denn hier geht es um ehrliche Produkte, gute Geschichten und Menschen, die mit Leidenschaft bei der Sache sind. Ab sofort fließt der Wein von vanWEINS nicht nur bei Events in den Genusshöfen ins Glas, sondern auch im *Wirtshaus Holling* und im *Ragazzi*. Ob neapolitanische Pizza, regionale Klassiker oder kreative Menüs – der passende Wein ist mit dabei.

Sieben Weine, null Chichi

„Wir wollten Wein zugänglich machen – für alle, die einfach genießen wollen, ohne sich durch Etiketten zu trinken“, sagt Daniel Ascencao. Das Konzept ist so einfach wie sympathisch: sieben Weine, bei denen für jeden Geschmack etwas dabei ist. Vom Tropischen Grünen bis zum Kräftigen Roten – verlässlich, ehrlich und mit Charakter.

Wenn Genuss Spaß macht. Dein #partnerinwine

Auch in den Genusshöfen sorgen die Weine bereits für besondere Momente: bei Pinsel, Pils & Pinot im Bullenstall – gemeinsam mit *HERR Schmidt* und unter der kreativen Begleitung von Rene Turrek, oder beim beliebten #FaceWine Tasting & Bingo, wo Genuss und Spaß Hand in Hand gehen. Wer also in den Genusshöfen feiert, bruncht oder einfach nur einen besonderen Abend verbringt, kann sich sicher sein: Der Wein im Glas kommt von echten Genussmenschen.

Eine Partnerschaft mit Geschmack

„Uns verbindet das gleiche Lebensgefühl“, sagt Nicolas Völker. „Ehrlich, unprätentiös, mit einem Augenzwinkern – aber immer mit Anspruch. Die Qualität und Integrität unseres Weines steht an vorderster Spitze.“

Und so freuen wir uns, dass vanWEINS jetzt Partner der Genusshelden ist. Denn was hier entsteht, ist mehr als eine Kooperation: Es ist eine gemeinsame Liebe zum Genuss – unkompliziert, echt und mit ganz viel Geschmack.





NOVEMBER

06.11

KOCHEN MIT GIOVANNI

Entdecke die Kunst der Italienischen Küche!

13.11

BISKUITBÖDEN
UND ROLLENLerne von unserem erfahrenen Bäckermeister,
wie du den Teig richtig knetest und backst.

20.11

GEHALTVOLLES BIER ZUR
SCHÖNSTEN JAHRESZEIT

Entdecke die Kunst der besonderen Biere!

22.11

FRAUENFLOHMARKT

Ein Tag voller Spaß, Stöbern und Entdecken!

27.11

KLASSISCHE ROTWEINE

Lerne von Jean-François Pelletier, wie du Weine
professionell verkostest und bewertest.

DEZEMBER

04.12

BEAN TO BAR

Schokoseminar mit Achim Weitkamp.



10.12

KAFFEESEMINAR MIT
KERKHOFF UND FULLEEntdecke die Kunst des
perfekten Röstens!

JANUAR

13.01

ESPRESSOMASCHINEN-
KURS MIT CHRISTOPH

Entdecke die Kunst des perfekten Espressos!

15.01

BIERSEMINAR MIT HELGE

Biere für die kalte Jahreszeit.

28.01

SO SCHNELL WIE
DIE KENIANEREin Abend nicht nur für Läufer:innen - Jan
Fitschen zu Gast.

29.01

BERLINER KUNST

Dein Berliner-Back-Erlebnis als Seminar.

FEBRUAR

05.02

GINSPIRATION

Eine Reise mit den Heimatheroes.

12.02

ITALIEN IM GLAS

Rotweine mit Charakter, präsentiert von Jeff.



18.02

SPRAY THE CANVAS -
GRAFFITI TRIFFT KUNST

Art mit Rene Turrek.

26.02

VON TRAUBE & BOHNE

Wein und Schokolade — mit Achim Weitkamp auf
Genusskurs.

MÄRZ

05.03

GINSPIRATION

Eine Reise mit den Heimatheroes.

12.03

LA DOLCE CUCINA

Kochen mit Giovanni.

19.03

OSTERBACKEN

Kreative Ideen mit Bäckermeister Lars.



26.03

WAS MACHT DIE BIENE?

Honig-Workshop mit Christian Jockheck für
Kinder von 6-12 Jahren.

APRIL

09.04

VON BLÜTE BIS LÖFFEL

Exquisites Honig-Tasting mit Christian Jockheck.

15.04

SPRAY THE CANVAS -
GRAFFITI TRIFFT KUNST

Art mit Rene Turrek.

21.04

ESPRESSOMASCHINEN-
KURS MIT CHRISTOPH

Entdecke die Kunst des perfekten Espressos!

23.04

BIERSEMINAR MIT HELGE

Gehaltvolle Maiböcke und Ihre Freunde.

29.04

GO FOR GOLD

Was Mitarbeiter und Unternehmer vom Spitzen-
sportler Christian Haupt lernen können — ein
4-facher Ironman über Sieg und Niederlage.

DAS IST LOS

JETZT ONLINE BUCHEN
WWW.GENUSSHOF.DE/SEMINARE



REGIONALER HONIG VON CHRISTIAN JOCKHECK

MEHR ALS NUR HONIG

CHRISTIAN JOCKHECK BETREIBT SEIT 2016 HAUPTBERUFLICH EINE WANDERIMKEREI IM OSNABRÜCKER LAND. DIE IMKEREI IST SEIT MAI 2021 BIOZERTIFIZIERT UND UMFASST CA. 100 WIRTSCHAFTSVÖLKER.

Christian Jockheck produziert eine Vielzahl von Honigsorten, darunter Frühlingsblüte, Rapsblüte, Robinie/Akazie, Sommertracht, Linde, Edelkastanie und Sonnenblume. Der Honig ist naturbelassen, d.h. nicht gefiltert oder erhitzt und wird in 250 g Gläsern angeboten.



Neben Honig bietet der Imker Honigspirituosen wie Honiglikör, Honigspritz, Honigeierlikör, Honigwein (Met) und Honigbier sowie Bärenhonig für Kinder an. Darüber hinaus gibt es Produkte wie Kurkuma und Kampot-Pfeffer in Honig oder Honig-Senf. Seit diesem Winter kommt auch Honig-Schokolade, die in Kooperation mit den *Schokojungs* aus Osnabrück hergestellt wird dazu. Christian Jockheck verkauft seine Produkte direkt über Märkte und den Facheinzelhandel. Seine Erzeugnisse wurden bereits viermal als „Kulinärische Botschafter Niedersachsens“ direkt vom Ministerpräsidenten ausgezeichnet. Kreative Ideen wie personalisierte Honiggläser und Bienenpatenschaften für Unternehmen ergänzen sein Angebot.

Die Imkerei legt Wert auf nachhaltige Betriebsweise, darunter die Verwendung von Biowachs und Biozucker sowie natürliche Säuren zur Bekämpfung der Varroamilbe.

Jockheck ist deutschlandweit unterwegs, um gute Standorte für seine Bienen zu finden, oft in Naturschutzgebieten.

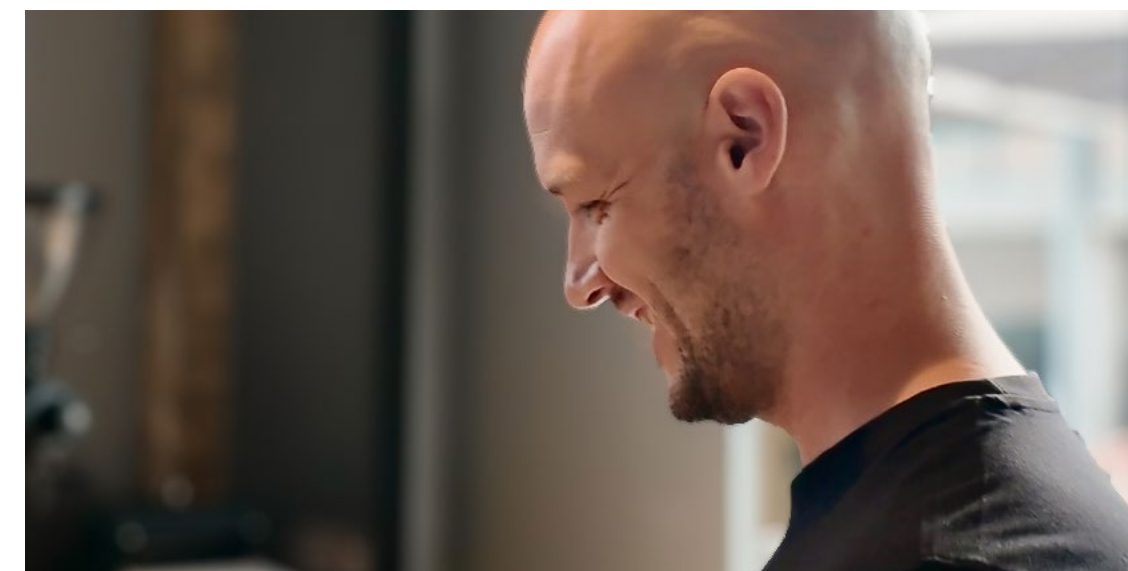


TREFFT CHRISTIAN NÄCHSTES JAHR IN DEN GENUSSHÖFEN IN SEMINAREN WIE DEM „HONIG-TASTING“ ODER „WAS MACHT DIE BIENE?“!

MARCO, TOBI & SELINA

NEUE GESICHTER IN DEN HÖFEN

DIE GENUSSHÖFE WACHSEN — NICHT NUR IN GESCHMACK UND VIELFALT, SONDERN AUCH IN PERSÖNLICHKEIT UND TEAMSTÄRKE. MIT DEM HERBST ZIEHT FRISCHER WIND DURCH UNSERE HÖFE: WIR FREUEN UNS SEHR, EINIGE NEUE GESICHTER BEI UNS WILLKOMMEN HEISSEN ZU DÜRFEN, DIE BEREITS TATKRÄFTIG MIT ANPACKEN UND UNSERE GENUSSWELT BEREICHERN.



Bei den Genusshöfen gibt es frischen Wind: Seit dem 1. September 2025 ist Marco unser neuer Betriebsleiter. Viele kennen ihn bereits aus der haus-eigenen Kaffeerösterei, die er in den vergangenen Jahren mit großem Engagement geführt hat. Dort hat er nicht nur für aromatische Kaffeemomente gesorgt, sondern auch gezeigt, wie sehr ihm Qualität und Handwerk am Herzen liegen. In seiner neuen Rolle übernimmt er nun die Verantwortung für die gesamte Organisation der Höfe — und bringt dabei seine Erfahrung, sein Gespür für Genuss und seine Freude an der Arbeit mit Menschen ein.

Auch in der Backstube gibt es Neues: Seit dem 1. August verstärken Tobi und Selina unser Team als Auszubildende. Unter der Anleitung von Bäckermeister Lars lernen sie die ganze Vielfalt des traditionellen Backhandwerks kennen. Schon jetzt wirken sie tatkräftig bei der Herstellung unserer bekannten Schneggen, dem beliebten Dinkelbrot und vieler weiterer Spezialitäten mit. Wir freuen uns sehr über die drei neuen Gesichter in unserem Team und heißen sie herzlich willkommen in den Genusshöfen!

TOBI IM INTERVIEW

Warum möchtest du Bäcker werden?

Boah, gute Frage... War bei mir ein längerer Weg, aber ich habe immer schon gern gebacken und auch viel gebacken — vor allem mit meiner Mom zuhause schon viel. Vor einem Jahr habe ich mein Au-Pair gemacht in Stockholm und hab da dann viel mit meinem Gast gebacken, da dann mehr Brote. Und natürlich Zimtschnecken — ein Highlight. Und ja, dann ist das ein bisschen in die Richtung gegangen. Zu der Zeit habe ich dann noch studiert, aber das Studium hat mir nicht so zugesagt. Und wohin dann besser als zu den Genusshöfen, dachte ich mir, und dann habe ich da angefangen, dicke Brötchen zu backen!

Was backst du am liebsten?

Am liebsten backe ich natürlich die Zimtschnecken — hat natürlich mit meiner schwedischen Vorgeschichte zu tun. Deswegen sind generell die Schneggen eigentlich ein Highlight und da haben wir natürlich auch viel Variation, deswegen macht das am meisten Spaß, weil man nicht immer das Gleiche macht.



Was möchtest du in der Ausbildung unbedingt lernen?

Eine Sache, die ich unbedingt lernen wollte, wo ich jetzt schon fleißig dabei bin tatsächlich, ist das Rundwirken von Teigen. Und was ich unbedingt mal machen will, ist, glaube ich, ein eigenes Brot komplett von Scratch zu kreieren — oder eine eigene Schnegge. Das wäre, glaube ich, ein ziemlich cooles Erlebnis, ein ziemlich cooles Gefühl.



HERR Schmidt

Helles

Unser Helles. Everybodys Darling. Stets ein guter Weggefährte, zeichnet es sich durch seine Süffigkeit und Frische aus. Wie sein großer Bruder ist auch das Helles ein naturtrübes Bier. Rein physisch gefiltert bietet es ein unverfälschtes Geschmackserlebnis.

HERR Schmidt
DER OSNABRÜCKER PILS



HERR Schmidt

Pils

Unser Pils ist ein norddeutsches Bier. Es erscheint im Vergleich zu anderen Pils-Bieren trüber und herber. Das ist jedoch genau der Geschmack, den wir uns für das Osnabrücker Pils wünschen. Gebraut mit einem Sazer Hopfen, womit das Pilsener erfunden und erstmals gebraut wurde, erscheint der Geschmack einzigartig. Ganz natürlich, unfiltriert und ehrlich. Gemacht für Genusshelden.

HERR Schmidt
DER OSNABRÜCKER PILS



HERR Schmidt tanzt

Tango

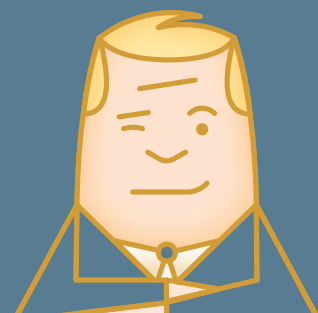
Für die einen ein argentinischer Paartanz, ist Tango für uns der Inbegriff von Sommer. Inspiriert durch den Schützenfest-Klassiker „Bier mit roter Brause“, ist unser Tango der perfekte Begleiter für heiße Tage. Hier gesellt sich zu unserem Pils eine eigens hergestellte rote Orangen-Limonade ohne künstliche Farbstoffe und Zusätze. Herauskommt ein nicht zu süßes, erfrischendes Bier-Mischgetränk, welches sich auch hervorragend als Filler für Aperitive eignet.

HERR Schmidt
DER OSNABRÜCKER PILS



Unser Schmidtfinder

Scanne den Code um deine nächste Möglichkeit zu finden, HERR Schmidt zu trinken.



REZEPT

TIRAMISU

für 3 Gläser

200 g Sahne

200 g Mascarpone

35 g Zucker

10 Löffelbiskuits

160 ml Kaffee

& Kakaopulver nach Gefühl

RAGAZZI





EIN ABEND NICHT NUR FÜR LÄUFER:INNEN

SO SCHNELL WIE DIE KENIANER

GEMEINSAM ENTSCHLÜSSELN WIR DIE GEHEIMNISSE DER KENIANISCHEN WUNDERLÄUFER.

Wir untersuchen ihr Training, ihre Lebensumstände, ihre Motivation und wir testen ihr Superfood. Was können wir uns von ihnen abschauen, und was besser nicht? Am 26. Januar 2026 ist Jan Fitschen zu Gast in den Genusshöfen. Euch erwartet ein unterhaltsamer und spannender Abend der (vielleicht) auch schneller macht.

Jan Fitschen lernte das Laufen beim SV Atter und später beim OTB, wurde 28x Deutscher Meister, 2006 Europameister über 10.000 m und ist bis heute einer der bekanntesten deutschen Langstreckler. Sein Podcast 'Laufen ist einfach' wird jede Woche tausendfach gehört. Auch als TV-Experte ist er regelmäßig im Einsatz.

Für alle besonders Aktiven findet abends vorher bereits ein gemeinames, lockeres Lauftraining statt.



Fotos: Norbert Wilhelmi



ICH FREUE MICH ÜBER
DEINEN BESUCH AUF:
WWW.JANFITSCHEN.DE
INSTAGRAM @JAN.FITSCHEN

„LAUFEN IST EINFACH“ -
MEIN PODCAST
Z.B. BEI SPOTIFY
UND APPLE PODCAST



KURZINTERVIEW

UNSERE STAMM-GÄSTE

JOHANNES KÖHLER, EIN WÖCHENTLICHER BESUCH ZWISCHEN BAU-PLANUNG & GESCHÄFTSTERMINEN.

Was ist dein persönliches Highlight auf der Speisekarte?

Es gibt eigentlich keines, die Kleinigkeiten auf der wechselnden Karte sind mein Highlight.

Was ist dein Lieblingsgericht bei uns?

Heute: der Falafel-Wrap.

Was macht die Stimmung bei uns so besonders?

Die lockere Atmosphäre und der Industriecharme plus die Lebendigkeit hier.

Warum bist du so gerne hier?

Es ist die Infrastruktur (die super Parkplatzsituation), die ich hier liebe. Ich bin schnell da und schnell wieder weg (lacht).

In drei Worten: Warum kommst du gerne wieder?

Atmosphäre trifft Funktionalität.

Was ist das erste, woran du denkst, wenn du an uns denkst?

Die Café-Atmosphäre — ein echtes regionales Highlight.



ADRIANA BESUCHT DAS RAGAZZI REGELMÄßIG.

Was ist dein persönliches Highlight auf der Speisekarte?

Die Pizza Margherita Verace.

Was macht dein Lieblingsgericht/-getränk hier aus?

Die Hochwertigkeit der Produkte und die Erfrischung der Limos.

Was macht die Stimmung bei uns so besonders?

Das freundliche Ambiente und der elegante Flair.

Warum bist du so gerne hier?

Wegen des guten Services und des leckeren Essens.

In einem Wort: Warum kommst du gerne wieder?

Ambiente.



GANZ SICHER.

Auch die Genusshelden
haben jemanden
hinter sich.

ABER WEN?
DIE ANTWORT DIREKT
HINTER DIESER ANZEIGE. —>





UNSERE KINDERECKE

EIN GENUSS FÜR DIE GANZE FAMILIE

WUSSTET IHR, DASS DIE GENUSSHÖFE AUCH AN DIE KLEINSTEN GÄSTE GEDACHT HABEN? FÜR DIE JUNGEN BESUCHER HABEN WIR EINE SPASSIGE KINDERECKE GESCHAFFEN.

Während ihr entspannt euren Kaffee genießt, können sich eure Kids kreativ austoben. Die Ecke ist liebevoll gestaltet und bietet unter anderem Ausmalbilder und ein kleines Quiz. Als besonderes Highlight wartet eine Snackschublade mit verschiedenen Überraschungen, die Kinderaugen zum Leuchten bringen. Die Spielecke ist zudem gut einsehbar und direkt neben den Tischen gelegen, sodass ihr eure Kleinen immer im Blick habt.

Auch in puncto Komfort und Zugänglichkeit haben wir natürlich an alles gedacht. Das gesamte Gebäude ist barrierefrei gestaltet, sodass ein Besuch mit dem Kinderwagen absolut unkompliziert ist. Besonders familienfreundlich sind auch die Toiletten. Eine voll ausgestattete Kindertoilette mit Wickeltisch macht den Besuch mit Kleinkindern stressfrei. Wir sorgen dafür, dass der Aufenthalt für Groß und Klein so angenehm wie möglich ist.

Die Genusshöfe beweisen, dass Genuss und Familienfreundlichkeit perfekt zusammenpassen. Wir bieten den idealen Ort, um ein leckeres Essen zu genießen und dabei eine entspannte Zeit mit der Familie zu verbringen.



O-TÖNE

Henrik & Lisa (34) mit Viola (1) sind durch Zufall auf die Genusshöfe aufmerksam geworden.

„Wir sind das zweite Mal hier und finden es hier so toll, weil Viola sich hier frei bewegen kann. Auch toll, dass die dicken Kissen da sind, dann können wir uns dazu setzen, wenn sie auf dem Boden spielt. Wichtig ist für uns bei der Auswahl eines Cafés: Passt das Ambiente, wo stören wir nicht, wo sind wir mit Kind wirklich willkommen?“

Wika (33) mit Sohn Josia (2) ist auf die Genusshöfe gestoßen, weil ihr Fitnessstudio direkt nebenan liegt.

„Endlich gibt es mal eine Kinderecke, bei der auch was für Jungs dabei ist – Autos zum Beispiel – das ist toll. Die Parkplatzsituation ist ebenfalls super: Bequem anzufahren und und es gibt viele Parkplätze.“

Fakim Musafe (35) und Salwa Ahmed (36) mit ihren beiden Kleinen (2,5 Jahre & 8 Monate) kennen die Höfe schon lange.

„Hier haben wir viele Möglichkeiten, die Zeit als Paar zu genießen, wenn die Kleinen dabei so schön spielen. Hier gibt es viel Auswahl, aber nicht zu viel Krims Krams. Die Gesamtatmosphäre passt einfach: gutes Essen plus Café, das lieben wir. Außerdem ist hier viel Platz. In anderen Cafés werden die Kids schnell unruhig. Hier können sie sich viel freier bewegen. Auch das Personal ist immer freundlich und geduldig. Wir sind mindestens einmal die Woche hier!“

DAS SICHERE GEFÜHL –
weil wir hinter Dir stehen.

MBW
GROUP

VERSICHERUNGSMAKLER



MICHAEL DE VRIES

Amtsweg 67 | 49716 Hilter
michael.devries@mbw-os.de
Tel. 05409 8048018

mbwgroup.de



DAS CINEMA ARTHOUSE

MEHR ALS KINO!

DAS FILMTHEATER HASETOR UND DAS CINEMA-ARTHOUSE BEREICHERN SEIT 1986 BZW. 2001 DAS KULTURELLE LEBEN IN OSNABRÜCK.

Das Filmtheater Hasetor etablierte sich als Filmkunst- und Programm kino und erhielt schon im ersten Jahr einen Spitzenpreis für das herausragende Jahresprogramm vom Bundesinnenministerium für Kultur. Die angrenzende Kinokneipe 8 ½ wurde schnell zum Treffpunkt der Fans für Filmkunst und ist es bis heute. Viele Regisseure:innen wie Caroline Link und Tom Tykwer, der Filmkomponist Ennio Morricone, die Schauspieler:innen Barbara Auer, Moritz Bleibtreu, Heino Ferch u.v.m. waren schon zu Gast und auch Udo Jürgens hat schon ein Bierchen in der Kinokneipe 8 ½ getrunken. Zugegeben das ist schon ein paar Jahre her – aber auch heute passiert viel. 2001 zusammen mit „Harry Potter“ und „Der Herr der Ringe“ erblickte das Cinema-Arthouse das

(Projektor-)Licht der Welt. Mit Fünf Sälen, feinsten (mittlerweile) digitaler Projektion, täglichem Duft von frischem Popcorn und einem ausgewählten (und vielfach ausgezeichnetem) Filmprogramm begrüßt das Kino mit der angeschlossenen Gastronomie, dem Kinocafé Garbo seit fast 25 Jahren an sieben Tagen die Woche und 365 Tagen im Jahr seine Gäste.

Genauso vielfältig wie die Gäste ist auch das Programm – von aktuellen Filmhits, Live-Übertragungen der Metropolitan Oper aus New York, ausgewählten Dokumentarfilmen, Filmen in der Originalfassung, Kaffee Kuchen Kino, der OV-Sneak Preview, Kino für die Kleinen, Filmgesprächen mit Regisseur:innen und Schauspieler:innen bis hin zum monatlichen Strickkino ist für jede:n etwas dabei.

Im Sommer kommt traditionell ein siebter „Saal“ hinzu, das Open Air Kino im Schloss-Innenhof der Universität. Kein Osnabrücker Sommer ohne besondere Filmserien unter dem Sternenhimmel!

Das Blue Note ist ein legendärer Jazzclub in New York City, eine der Jazz-Hauptstädte der Welt. Seit 2004 gibt es auch in Osnabrück ein Blue Note und das macht seinem Namen alle Ehre. Einmal über die Dachterrasse vom Kinocafé Garbo standen hier schon Jazz-Größen wie der Saxofonist Lee Konitz, Terence Blanchard und Antonio Sanchez auf der Bühne, aber auch Newcomer und Weltmusiker aus aller Welt, ebenso wie die Lokalgrößen Toscho, Tommy Schneller und Jimmy Reiter uvm.

Regelmäßig gibt es im Blue Note ein buntes Programm aus Tanzparties, Lesungen, Improtheater, dem philosophischen Café oder auch privaten Feiern, denn für Hochzeiten, Geburtstage, Weihnachtsfeiern u.ä. kann das Blue Note gemietet werden.

Das Cinema-Arthouse und das Filmtheater Hasetor und die angrenzenden Gastronomien sind vielmehr als „nur“ Kino. Sie sind Orte, die einladen zusammen zu kommen, Erlebnisse zu teilen und schöne Abende zu verbringen.

Europäisches Kino

Met Opera
Live im Kino

Die Kult Sneak

Strickkino

Originalfassungen

Literatur-
verfilmungen

OPEN AIR KINO

Dokumentarfilme

Blockbuster

Kino für die Kleinen

u.v.m.

www.cinema-arthouse.de

CINEMA
ARTHOUSE
&
Filmtheater
HASETOR
Osnabrück

Ihre ausgezeichneten* Filmkunstkinos mit
angeschlossener Gastronomie in Osnabrück



*Das Cinema-Arthouse & Filmtheater Hasetor werden jährlich vom Bundeskulturministerium und vom Land Niedersachsen für das herausragende Jahresprogramm ausgezeichnet.



UNSERE STANDORTE

WIRTSHAUS HOLLING
Traditionelles Wirtshaus im Herzen von Osnabrück
Hasestraße 53
49074 Osnabrück

RAGAZZI
Authentische italienische Pizzeria in lockerer urbaner Atmosphäre
Osterberger Reihe 2-8
49074 Osnabrück

GENUSSHÖFE OSNABRÜCK
Kaffeehaus, Eventlocation, Rösterei, Backstube & Genussladen

Öffnungszeiten
MO bis SA 08-18 Uhr
SO 09-13 Uhr

Hannoversche Straße 11-17
49084 Osnabrück

 **GENUSSHÖFE**
OSNABRÜCK

HERR SCHMIDT
DER OSNABRÜCKSPILS

RAGAZZI
PIZZA NAPOLETANA



O49



Impressum Genusshöfe Zeitung

Herausgeber & Selbstverlag Genusshelden GmbH,
Hannoversche Straße 17a, 49084 Osnabrück

Vertreten durch Rene Strothmann, ebenda

Verantwortlich i.S.d.P. Rene Strothmann, ebenda

Redaktion

Genusshelden GmbH,
Hannoversche Straße 17a, 49084 Osnabrück,

PUSH Publisher Sales Hub GmbH,
Fördestraße 20, 24944 Flensburg

Konzeption, Umsetzung und Gestaltung

Genusshelden GmbH,
Hannoversche Straße 17a, 49084 Osnabrück

Fotos

Genusshelden GmbH, FASZINATIONS-
FOTOGRAFIE by Holger Bulk, Norbert Wilhelmi,
WACH UG, Christian Jockheck, vanWEINS GmbH,
Stefanie Hiekmann, Armin Saderi

Druck NOZ Druckzentrum GmbH & Co. KG,
Weiße Breite 4, 49084 Osnabrück

Alle Angaben sind ohne Gewähr von Richtigkeit
und Vollständigkeit.

GENUSSHOEFE.DE

 **GENUSSHOEFE.OSNABRUECK**

 **GENUSSHOEFE**