

GENUSSHÖFE

KAFFEEKLATSCH

06 | 2026

J U B I L Ä U M S A U S G A B E



SEITE 4

RENÉ TURREK IN DEN HÖFEN

WIE SEINE KUNST IN DEN HÖFEN PLATZ FINDET

SEITE 9

WAS IST LOS IM HOLLING?

AKTUELLES AUS DEM WIRTSCHAUS

SEITE 10

PERFECT MATCH

WAS PASST ZUSAMMEN?

SEITE 14

GENUSS ZUM MITNEHMEN

NEUE GESCHENKBOXIDEEN

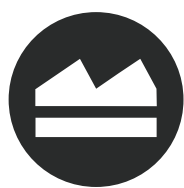


UNSERE STANDORTE

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 08:00 - 18:00 Uhr
SO 08:30 - 12:00 Uhr
Hannoversche Straße 11 - 17
49084 Osnabrück



GENUSSHELDEN
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,
Förderstraße 20, 24944 Flensburg

Konzeption, Umsetzung und Gestaltung

Genusshelden GmbH,
Hannoversche Straße 17a, 49084 Osnabrück

Fotos

Genusshelden GmbH, FASZINATIONS-
FOTOGRAPHIE by Holger Bulk, WACH UG,
Stefanie Hiekmann

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

Alle Angaben sind ohne Gewähr von Richtigkeit
und Vollständigkeit.

HEIMAT GENUSS ERLEBEN

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

In unseren Genusshöfen ist dieser Anspruch seit nunmehr fünf Jahren unser täglicher Antrieb. Was als Vision begann, hat sich zu einem lebendigen Ort des Handwerks und der Gemeinschaft entwickelt. Hier wird der Kaffee mit Leidenschaft geröstet, das Brot aus bestem Dinkelmehl gebacken und der Duft unserer frisch aus dem Ofen kommenden Schneggen erfüllt die Luft. Genuss bedeutet für uns Lebensfreude und Wohlbefinden – Werte, die wir in jedem Detail mit euch teilen möchten.

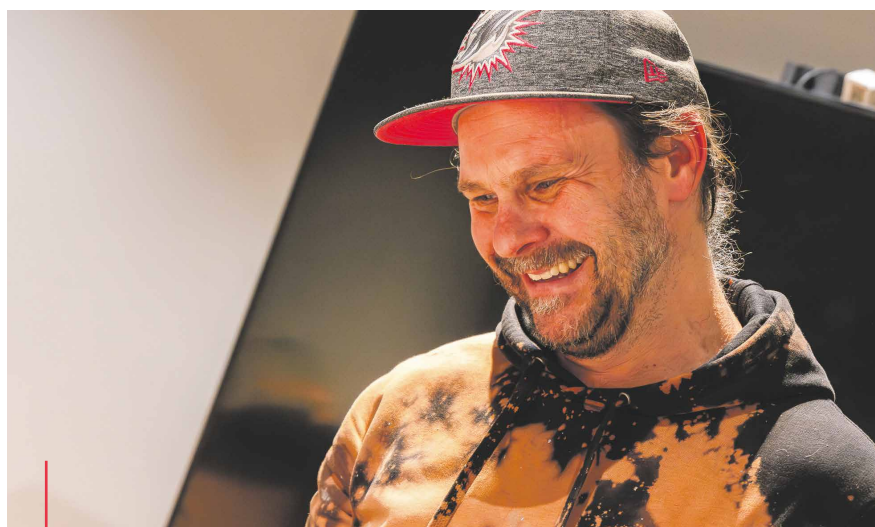
In der fünften Ausgabe unserer Genusszeitung feiern wir ein ganz besonderes Jubiläum: fünf Jahre Genusshöfe Osnabrück! Wir blicken mit Stolz auf unsere gemeinsame Reise zurück und lassen die Highlights der letzten Jahre Revue passieren. Doch bei aller Tradition richten wir den Blick auch nach vorn und verraten euch, welche spannenden Zukunftsaussichten die Genusshöfe für euch bereithalten.

Zu unserer Genussfamilie gehören starke Partner wie HERR Schmidt, Ferdinands Kaffeerösterei, O49 und Die drei Schokojungs, ebenso wie die Pizzeria Ragazzi und das Wirtshaus Holling. Gemeinsam bilden wir ein Netzwerk aus „Genusshelden“, das für Qualität, Transparenz und ein echtes Heimatgefühl steht – von Osnabrückern für Osnabrück.

In dieser Jubiläumsausgabe erwartet euch ein faszinierendes Hofgespräch mit dem bekannten Graffiti-Künstler René Turrek, der unsere Leidenschaft für Kreativität und Ausdruck teilt. Unter dem Titel „Die Menschen hinter dem Genuss“ nehmen wir euch zudem mit hinter die Kulissen: Lernt unser Team aus der Rösterei, dem Shop, der Backstube und der Betriebsleitung persönlich kennen. Sie sind es, die täglich mit Herzblut dafür sorgen, dass ihr bei uns eine Auszeit vom Alltag genießen könnt.

Begleitet uns auf diesem Streifzug durch fünf Jahre Genussgeschichte und erfahrt, warum unsere gemeinsame Reise noch lange nicht zu Ende ist. Wir freuen uns darauf, auch in Zukunft viele genussvolle Momente mit euch zu erleben.

Eure Genusshöfe Osnabrück



HOF- GESPRÄCH

SEITE 4



WAS IST LOS IM HOLLING?

SEITE 9



PERFECT MATCH

SEITE 10



UNSERE EVENTS

SEITE 12



IM INTERVIEW

KAFFEE- KLATSCH MIT RENÉ TURREK

» FÜR MICH WAR DAS
PURE MAGIE, WEIL ES
PLÖTZLICH DA WAR «

Rene, du bist fest mit Osnabrück und der Street-Art-Szene verbunden. Was bedeutet Heimat für dich – im Kontext von Kunst, Stadt und Erleben?

Heimat ist für mich mehr als ein Ort – es ist ein Gefühl und ein Prozess zugleich.

Gerade weil ich viel reise und in vielen Städten arbeite, merke ich, wie wichtig ein fester Ausgangspunkt ist.

Osnabrück ist dieser Ausgangspunkt, weil hier meine Geschichte begonnen hat und ich gelernt habe, mit Kunst zu sprechen.

In der Kunst bedeutet Heimat für mich Wurzeln und Reibung, denn eine Stadt prägt dich durch ihre Menschen, ihre Mentalität und auch durch Kritik.

Kunst braucht nicht nur Applaus, sondern auch Gegenwind, und genau das hat mich hier geformt. Im Kontext von Stadt sehe ich Heimat als Raum, der erlebt werden will und mit dem man im Dialog steht.

Street Art ist für mich eine Möglichkeit, einer Stadt etwas zurückzugeben und gleichzeitig Verantwortung für den Ort zu übernehmen.

Heimat zeigt sich besonders im Erleben – in Erinnerungen, im Alltag und im Gefühl, nach Reisen wieder zurückzukommen.

Osnabrück ist meine Heimat, weil sie mich geprägt hat und ich mit meiner Kunst etwas zurückgeben kann, das Menschen verbindet.





Was hat dich als Kind mehr fasziniert: Graffiti an Gebäuden oder Graffiti auf Leinwand? Warum?

Als Kind haben mich ganz klar Graffiti an Gebäuden mehr fasziniert. Für mich war das pure Magie, weil es plötzlich da war – groß, mutig und mitten im echten Leben. Eine Leinwand ist ein geschützter Raum, aber eine Hauswand ist öffentlich, roh und hat eine ganz andere Energie. Mich hat begeistert, dass Graffiti nicht im Museum stattfindet, sondern direkt auf der Straße, wo Menschen leben, sich bewegen und täglich vorbeigehen. Aber der Ursprung meiner Faszination war ganz klar die Wand, weil dort alles angefangen hat: die Energie, die Größe und dieses Gefühl von grenzenloser Freiheit.

Wann hattest du deine erste Sprühdose in der Hand?

Meine erste Sprühdose hatte ich mit 14 Jahren in der Hand. Das war ein besonderer Moment, weil sich plötzlich alles echt angefühlt hat – nicht mehr nur Skizzen auf Papier, sondern Farbe, Geruch, Bewegung und eine direkte Spur im Raum. Ich war fasziniert davon, wie schnell aus einer Idee ein sichtbares Bild entstehen konnte. Gleichzeitig hatte ich großen Respekt vor der Dose, weil ich gemerkt habe, dass sie Freiheit, aber auch Verantwortung bedeutet. Rückblickend war das der Moment, in dem aus Interesse echte Leidenschaft wurde.

Gibt es ein Werk von dir, das sich wie ein Erlebnis anfühlt, das man „live“ mit ihm teilt? Hast du eine Anekdote dazu?

Ja, solche Werke gibt es, und oft entstehen sie genau dann, wenn Kunst und Moment ineinander übergehen. Ein besonders starkes Erlebnis war eine Arbeit, die ich live vor Ort geschaffen habe, während Menschen über Stunden hinweg zugeschaut haben. Und plötzlich war es nicht mehr nur „mein“ Bild, sondern ein Erlebnis, das wir geteilt haben. Ich erinnere mich an einen älteren Passanten, der zunächst nur kurz stehen bleiben wollte und am Ende fast die ganze Zeit geblieben ist. Als das Werk fertig war, sagte er, er habe selten erlebt, wie aus einer weißen Fläche Schritt für Schritt eine Geschichte entsteht. Genau solche Momente meine ich, wenn ich sage, dass Kunst live eine andere Kraft hat. Man spürt die Energie, die Geräusche, die Bewegung – und wird Teil des Prozesses. Für mich sind das die intensivsten Augenblicke, weil Kunst dann nicht nur betrachtet, sondern gemeinsam erlebt wird.

Was bedeutet der Slogan „Heimat. Genuss. Erleben.“ für dich persönlich – in Bezug auf deine Projekte hier?

Der Slogan beschreibt für mich drei Ebenen, die in meinen Projekten eng miteinander verbunden

sind. Heimat ist für mich die Grundlage – der Ort, an dem meine Ideen entstehen, an dem ich verwurzelt bin und zu dem meine Arbeiten immer wieder zurückführen. Genuss bedeutet für mich, Kunst bewusst wahrzunehmen: Farben, Details, Atmosphäre und den Moment, in dem man wirklich stehen bleibt und schaut. Ich möchte Werke schaffen, die man nicht nur sieht, sondern spürt. Erleben ist der aktivste Teil davon – Kunst soll nicht distanziert sein, sondern Menschen erreichen, Begegnungen schaffen und Räume verändern. Gerade bei Projekten in Osnabrück geht es mir darum, Orte emotional aufzuladen und neue Perspektiven auf Bekanntes zu geben. Wenn Menschen vor einer Arbeit stehen, kurz aus dem Alltag rausgehen und etwas fühlen – Freude, Erinnerung, Inspiration – dann entsteht genau das, was dieser Slogan für mich bedeutet. Meine Projekte hier sind deshalb nicht nur Kunstwerke, sondern Einladungen, Heimat neu zu sehen, bewusst zu genießen und intensiv zu erleben.

Du bist hier unser „Artist of the Year“ (Augenzwinkern). Was erwartet Teilnehmende bei „Spray the canvas“? Was sollen sie lernen, fühlen, erleben?

„Spray the Canvas“ ist für mich mehr als ein Workshop – es ist ein Einstieg in eine neue Art, Kunst zu erleben. Wenn ich hier schon als „Artist of the Year“ bezeichnet werde, dann ist mein Anspruch natürlich, dass Teilnehmende nicht nur zuschauen, sondern selbst Teil des kreativen Prozesses werden. In den Seminaren 2026 – vom Anfänger bis zum Fortgeschrittenen – geht es darum, die Sprühdose wirklich zu verstehen: Technik, Kontrolle, Aufbau eines Motivs und der bewusste Umgang mit Farbe und Fläche. Anfänger lernen die Grundlagen, verlieren Berührungsängste und merken schnell, wie viel Ausdruck schon in einfachen Linien liegen kann. Fortgeschrittene arbeiten stärker an Stil, Dynamik, Komposition und daran, ihre eigene Handschrift zu entwickeln. Mir ist wichtig, dass jede Person am Ende nicht nur ein fertiges Werk mitnimmt, sondern auch ein neues Gefühl für Kreativität und Mut. Die Teilnehmenden sollen erleben, wie aus einer Idee Schritt für Schritt ein Bild entsteht – mit Energie, Fokus und Spaß. Oft passiert dabei mehr als nur Malen: Man taucht raus aus dem Alltag, kommt in einen Flow und entdeckt Seiten an sich, die vorher vielleicht verborgen waren. Wenn jemand nach dem Seminar sagt „Ich sehe Kunst – und vielleicht auch mich selbst – jetzt anders“, dann hat „Spray the Canvas“ genau das erreicht, was ich mir wünsche.

Welche Insider-Tipps gibst du angehenden Künstlern, um beim Sprühen auf Leinwand Selbstvertrauen zu gewinnen?

Klein anfangen, aber bewusst arbeiten. Selbstvertrauen entsteht nicht durch Größe, sondern durch Kontrolle – lerne zuerst Linien, Druck und Abstand

zur Fläche zu beherrschen. Arbeite in Schichten statt in Eile, denn saubere Übergänge geben Sicherheit. Ein weiterer Punkt ist, Fehler nicht zu verstecken, sondern sie zu nutzen – oft entsteht genau daraus Stil. Übe bewusst einfache Formen, Wiederholungen und Bewegungen, bis die Hand sicher wird und du nicht mehr über Technik nachdenken musst. Sehr hilfreich ist auch, dir klare, erreichbare Ziele für jedes Bild zu setzen, statt sofort Perfektion zu erwarten. Beobachte andere, aber vergleiche dich nicht – deine Handschrift entsteht aus deinem eigenen Rhythmus. Und vielleicht am wichtigsten: Bleib im Flow, hab Geduld mit dir selbst und erinnere dich daran, dass jede sichere Linie einmal mit einer unsicheren begonnen hat. Die Seminare sollen nicht nur Wissen vermitteln, sondern Motivation, Klarheit und Lust, weiterzumachen. Wenn Teilnehmende danach selbstbewusster arbeiten und ihre eigene kreative Stimme hören, dann bleiben die Seminare genau das, was sie sein sollen: praxistauglich und inspirierend.

Welche Pläne oder Projekte rund um Genusshöfe und „Spray the canvas“ dürfen die Leser in Kürze erwarten?

In den kommenden Monaten dürfen sich die Leser auf einige besondere Projekte rund um „Spray the Canvas“ und kreative Erlebnisse auf den Genusshöfen freuen. Ein Highlight wird eine Kunstausstellung im September mit dem Titel: **KUNST UND CHAOS** sein, bei der neue Werke präsentiert werden und Besucher meine Arbeit in einem intensiven, atmosphärischen Rahmen erleben können. Ziel ist es, Kunst erlebbar zu machen und Menschen für Kreativität zu begeistern. Ich freue mich darauf, diese Projekte gemeinsam mit Besuchern, Teilnehmern und der Region weiterzuentwickeln und neue kreative Begegnungen zu schaffen.

Leinwand oder Auto – worüber freust du dich mehr, wenn du es live erlebst?

Auto.

Weil es sich bewegt, im Raum lebt und Menschen oft völlig unerwartet trifft – dieser Moment, wenn Kunst plötzlich im Alltag auftaucht, hat eine ganz besondere Energie.

Laut oder leise? Welche Atmosphäre wählst du, bevor du loslegst?

Leise.

Bevor ich loslege, brauche ich Ruhe, um Gedanken zu ordnen, Bilder im Kopf entstehen zu lassen und mich voll auf den Moment zu fokussieren – die Energie kommt dann ganz von selbst mit dem ersten Sprühstoß.

Schnegge oder Schnidde?

Schnidde.

Klar, direkt und bodenständig – manchmal sind es die einfachen Dinge, die am besten passen.



GENUSSGEWINN

HABT IHR LUST AUF EIN BESONDERS BACKSEMINAR? DANN MACHT MIT BEI UNSEREM TOLLEN GEWINNSPIEL UND SICHERT EUCH DIE CHANCE AUF EINE TEILNAHME AN EINEM UNSERER BACKSEMINARE 2 PERSONEN. HIER LERNT IHR VON UNSEREM BÄCKERMEISTER LARS LOHBECK DIE GEHEIMNISSE DES BROTBACKENS KENNEN.

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@genusshoefe.de

Teilnahmebedingungen

Mitmachen darf jede(r) ab 18 Jahren. Jede Person darf nur einmal am Gewinnspiel teilnehmen. Die Teilnahme am Gewinnspiel ist bis zum 30. September 2026 möglich.

Das gibt es zu gewinnen

Unter allen richtigen Einsendungen verlosen wir 2 Tickets für eines unserer Backseminare.

Gewinn einlösen

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

LÖSUNGSWORT:

1	2	3	4	5	6	7	8	9
---	---	---	---	---	---	---	---	---

LOS GEHT'S:

Nach welchem bekannten Karikaturisten ist das Gewölbe im Holling benannt?

			6		-				
--	--	--	---	--	---	--	--	--	--

Unter welchem Titel bieten wir in diesem Jahr Kreativ-Workshops mit René Turrek an?

3								

Welche Backware ist in unseren Augen das Perfect Match zum Latte Macchiato?

			4			-			
8									

Was für ein Fertigungsbetrieb befand sich bis 2017 an unserem Standort an der Hannoverschen Straße?

			2			-			
				5					

Welche Eigenkreation wurde vom Genusshöfe-Team einstimmig zu unserem "Signature-Produkt" gewählt?

1									
				9					

Wie heißt unser neues HERR Schmidt Bier?

					7				
--	--	--	--	--	---	--	--	--	--



KAF•FEE

(COFFEA)

KAFFEE [ARAB. QAHWA ‚KRAFT‘], DER;

GENUSSMITTEL, DAS AUS DEN GERÖSTETEN UND GEMAHLENIEN SAMEN (KAFFEEBOHNEN) DER KAFFEEPFLANZE SOWIE HEISSEM WASSER GEWONNEN WIRD.

DIE SYSTEMATISCHE EINORDNUNG ERFOLGT IN DIE FAMILIE DER RÖTEGEWÄCHSE (RUBIACEAE).

I. BOTANISCHE KLASSIFIKATION UND ARTEN

Weltweit existieren über 120 Arten, wovon vier für den Handel relevant sind:

C. arabica (Arabica): Hochlandkaffee (600–2100 m). Zeichnet sich durch ein komplexes, florales Aroma und feine Säuren aus. Koffeingehalt: ca. 0,8–1,4 %.

C. canephora (Robusta): Tieflandkaffee (0–900 m). Widerstandsfähig, körperreich, mit nussig-erdigen Noten und markanter Crema-Bildung. Koffeingehalt: ca. 1,7–4,0 %.

C. liberica & C. excelsa: Seltene Arten mit kräftigem, teils holzig-fruchtigem Profil; meist für Spezialitäten oder Blends genutzt.

II. RÖSTGRADE (THERMISCHE VEREDELUNG)

Die Röstung bestimmt maßgeblich das Aromaprofil. Man unterscheidet primär drei Stufen:

- 1. Helle Röstung** (Light Roast / Cinnamon): Abbruch kurz nach dem First Crack. Bewahrt die herkunftsspezifischen Säuren und fruchtigen Nuancen; ideal für Filterkaffee.
- 2. Mittlere Röstung** (Medium Roast / City): Ausgewogenes Verhältnis zwischen Säure, Süße und Bitterkeit. Typisch für Frühstückskaffees.
- 3. Dunkle Röstung** (Dark Roast / Full City / Espresso): Lange Röstdauer führt zur Karamellisierung und zum Abbau von Säuren. Dominanz von Röstaromen (Bitterschokolade, Kakao); Standard für Espresso.

III. MAHLGRADE UND EXTRAKTION

Die Körnung des Mahlguts wird auf die Kontaktzeit mit dem Wasser abgestimmt:

- **Fein** (Mehlartig): Für kurze Kontaktzeiten unter hohem Druck z. B. bei Espresso-Siebträger-Maschinen.
- **Mittel** (Tafelsalz-Struktur): Standard für Handfilter oder Kaffeemaschinen.
- **Grob** (Meersalz-Struktur): Für lange Extraktionszeiten z. B. bei French Press oder Cold Brew, um eine Bitterkeit zu vermeiden.

FERDINAND? BARBARA?
FRIEDLIEB?

WER IST DAS?

Barbara war die erste Bäckerin in den Höfen, 3 Jahre da und trug zum Konzept der Genusshöfe maßgeblich bei.

Von Johann Wolfgang von Goethe stammte die Idee, man solle die Bohnen destillieren.

Beim Umsetzen des Gedankens entdeckte der Chemiker Friedlieb Ferdinand Runge das Coffein und wurde so Namensgeber unser damaligen Ferdinands Kaffeerösterei und das Runge Brot bekam seinen Namen.

Dass der Kaffee Kaiser genannt wird, leitet sich von unserem 1. Teilhaber Jochen Kaiser ab, der gemeinsam mit Christoph Sierp die Höfe eröffnete.



UNSER KAFFEE IN NEUER VERPACKUNG

NEUES DESIGN, GLEICHE QUALITÄT

Neues aus der Genusshöfe KAFFEERÖSTEREI: Unsere handgerösteten Kaffeebohnen veredeln jeden Moment. Jetzt mit frischen, neuen Etiketten – bunt, modern und absolut koffeinfreudig.

Espresso & Kaffee – zwei Sorten, neues Design, gleicher Genuss. Probiere sie und lass dein Herz höher schlagen (ohne zu viel Koffein).



IM AUGUST GEHT ES BEI UNS UM GESUNDHEIT



GESUNDHEIT ERLEBEN.

STRESSMANAGEMENT

centrumed x GENUSSHÖFE

FOKUS & SELBSTFÜHRUNG IN HERAUSFORDERNDEN ZEITEN – STRESSMANAGEMENT ZUM ANFASSEN:

Wie navigierst du dich durchs Leben, wenn es richtig „sportlich“ wird?

In einer Welt, die immer schneller, komplexer und fordernder wird, ist eine gesunde Selbstführung in stressigen Phasen eine Schlüsselkompetenz. Zum Auftakt der Reihe „Gesundheit erleben“ geben dir Jörg Dierkes (Psychologe, Coach & Mentaltrainer im centrumed) und Sebastian Brandt (Ge-

schäftsleitung centrumed) konkrete Einblicke, wie du auch in intensiven Lebensphasen bestmöglich klar, fokussiert und handlungsfähig bleibst.

- Warum bleiben manche Menschen selbst unter hoher Belastung resilient und handlungsfähig, während andere sich schnell erschöpfen und überfordert fühlen?
- Wie kannst du Druck besser regulieren und mehr Steuerung über deine Energie gewinnen?
- Und vor allem: Welche Strategien und Methoden helfen dir, dauerhaft gesund und achtsam mit Belastungen umzugehen?

Egal ob du beruflich, privat, gesundheitlich oder im Sport stark gefordert bist – es gibt konkrete, erlernbare Bausteine und Übungen, die dir helfen, Stress besser zu bewältigen und deine innere Stabilität zu stärken.

Freu dich bei der Veranstaltung am 19.08. auf einen kompakten Mix aus:

- fundierten Impulsen aus Psychologie & Coaching
- einem Live-Coaching einer leistungsorientierten Persönlichkeit
- direkt umsetzbaren Strategien, Tipps & Übungen für deinen Alltag



Für alle, die nicht nur funktionieren wollen, sondern ihr Leben bewusst, klar und erfolgreich steuern möchten.

STARKE
AUTOMOBILGRUPPE

16 Autohäuser | 8 **STARKE** Marken

H. Starke & Sohn GmbH | Blumenhaller Weg 153 | 49078 Osnabrück | www.starke-autos.de

XPENG G9: Stromverbrauch komb.: 18,4 kWh/100 km; CO₂-Emission komb.: 0 g/km; CO₂-Klasse: A; El. Reichweite: 502-540 km. Caravelle: Energieverbrauch komb.: 7,9-7,1 l/100 km; CO₂-Emission komb.: 207-187 g/km; CO₂-Klasse: G. T-Roc R-Line: Energieverbrauch komb.: 6,0-5,6 l/100 km; CO₂-Emissionen komb.: 136-128 g/km; CO₂-Klasse: E-D. CUPRA Tavascan: Stromverbrauch komb.: 17,1-15,9 kWh/100 km; CO₂-Emission komb.: 0 g/km; CO₂-Klasse: A; El. Reichweite: 513-553 km. Škoda Octavia RS: Energieverbrauch komb.: 7,2-6,9 l/100 km; CO₂-Emission komb.: 163-157 g/km; CO₂-Klasse: F. Audi Q5: Energieverbrauch komb.: 7,9-5,8 l/100 km; CO₂-Emissionen komb.: 180-148 g/km; CO₂-Klasse: G-E.

AUS UNSERER FAMILIE: EIN WIRTSHAUS MIT TRADITION

WAS IST LOS IM HOLLING?

UNSER WIRTSHAUS HOLLING IST EINES DER ÄLTESTEN GEBÄUDE IN OSNABRÜCK. DAS URIGE AMBIENTE LÄDT ZU BESONDEREN MOMENTEN UND EINZIGARTIGEN EINDRÜCKEN EIN. HINTER DER HISTORISCHEN FASSADE ERWARTET EUCH TRADITIONELLE WIRTSHAUSKÜCHE, BEI DER UNSERE KÖCHE MIT MODERN INTERPRETIERTEN KLASSIKERN UND BELIEBTEN ALL-TIME-FAVOURITES ÜBERZEUGEN – HIER FINDET JEDER DAS RICHTIGE.

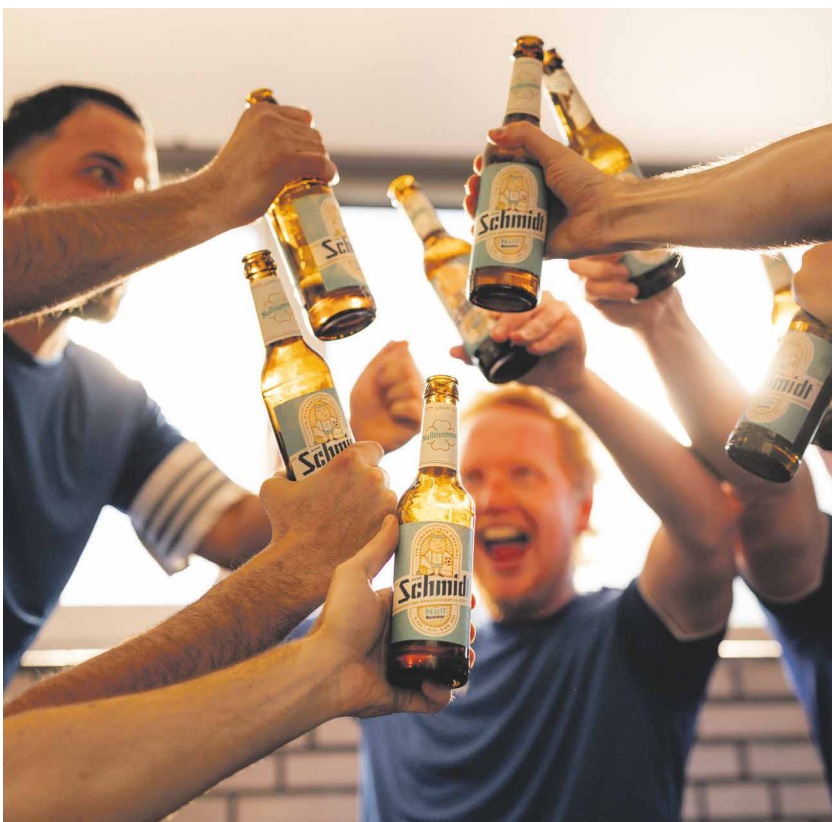
Neben kulinarischer Qualität bieten wir eine umfangreiche Bierauswahl, die jeden Besuch zu einem echten Erlebnis macht. Besonders empfehlenswert sind unsere bierbegleitenden Menüs, die

wir auf Vorbestellung ab 6 Personen servieren. Auch für gesellige Runden ist das Holling ideal: Die verwinkelten Räumlichkeiten (Fritz Wolf-Gewölbe oder das Turmzimmer) schaffen die perfekte Atmosphäre für Stammtische oder entspannte Abende mit Familie und Freunden. Abgerundet werden alle Menüs zum Beispiel durch unsere Brotzeit mit hausgemachtem Brot aus den Genusshöfen. Das Wirtshaus Holling ist rundum ein ästhetischer Wohlfühlort für jedermann.

O'zapft is im Wirtshaus Holling!

Am letzten Septemberwochenende feiern wir zünftig Oktoberfest. Freut euch auf unsere Oktoberfestkarte und Livemusik am Wochenende. Dazu gibt's frisch gezapftes HERR Schmidt Bier und Spanferkel vom Grill.

Kommt vorbei und erlebt bayerische Stimmung hautnah!



Null Alkohol, voller Geschmack.

Diese **Null** feiern wir.

Die neue Nullnummer von HERR Schmidt. Jetzt probieren!



Ladies NIGHT

- 100% männerfrei -

monatlich,
immer mittwochs
Preview
Begrüßungsdrink
Verlosung

HIER ALLE
TERMINE



Theodor-Heuss-Platz 6/9
49074 Osnabrück
HALL-OF-FAME.ONLINE

HALL OF FAME
KINO & LUXE



WAS PASST AM BESTEN ZUSAMMEN?

PERFECT MATCH

DIE SCHNEGGE UND DER ESPRESSO? ODER DOCH LIEBER ETWAS ANDERES DAZU? BEI UNS IN DEN GENUSSHÖFEN GIBT ES VIEL GEBÄCK UND ALLE ARTEN VON KAFFEE. ABER WAS BESTELLE ICH AM BESTEN ZUSAMMEN? WIR HABEN EUCH DIE BESTEN PAIRINGS ZUSAMMENGESTELLT:



1. SÜÙE SCHNEGGEN & CAPPUCCINO

Unsere berühmten, saftigen Schneggen treffen auf den feinporigen Milchschaum eines Cappuccinos.

Darum passt es: Das Dinkelmehl gibt den Schneggen eine nussige Grundnote, die hervorragend mit der SüÙe der Milch und den schokoladigen Nuancen unserer Hausröstung verschmilzt. Perfekt für den süÙen Kaffeeklatsch am Nachmittag!



2. FRISCH GEBACKENES DINKELBROT & FILTERKAFFEE

Eine dicke Scheibe unseres puristischen Dinkelbrots pur oder mit Butter zusammen mit einem klassisch aufgebühten Filterkaffee.

Darum passt es: Die Kruste des handgebackenen Brotes enthält feine Röstaromen, die denen des Kaffees ähneln. Da Dinkel im Vergleich zu Weizen etwas herzhafter schmeckt, schafft er einen wunderbaren Ausgleich zur komplexen Säure eines frisch gebrühten Filterkaffees.



3. HERZHAFFE STULLEN & ESPRESSO

Unsere reich belegten Stullen, belegt mit Räucher tofu oder Schinken, kombiniert mit einem intensiven Espresso.

Darum passt es: Die intensiven ätherischen Öle des Espressos sorgen für einen klaren, belebenden Abschluss nach einer reichhaltigen Mahlzeit.



4. DINKELBRÖTCHEN & LATTE MACCHIATO

Ein fluffiges Dinkelbrötchen zum Frühstück und dazu die sanften Schichten eines Latte Macchiato.

Darum passt es: Der hohe Milchanteil des Latte Macchiato macht ihn zum idealen Begleiter für ein ausgiebiges Frühstück. Die Milde des Getränks lässt dem feinen Eigengeschmack des Dinkels genügend Raum, ohne ihn zu überlagern.



**FIRMEN-EVENTS
MIT STIL UND
GESCHMACK**

ALINÉs

ART CAKE

GENUSS, DER VERBINDET –
EINZIGARTIGE
EVENT-ERLEBNISSE

- EVENT-WAGEN
- FIRMEN-EVENTS
- WORKSHOPS ODER JGA
- HOCHZEITSTORTEN

LUST AUF GENUSS?

Aline-Ivonne Linda Reinhardt
Blumenhaller Weg 85 | 49080 Osnabrück

Tel. +49 176 81 09 67 52

www.art-cake.de

JETZT KONTAKT
AUFNEHMEN

f
@




GENUSS, DER VERBINDET –
EINZIGARTIGE
EVENT-ERLEBNISSE

ECHTER GENUSS VOM HOF

Guter Geschmack beginnt mit den richtigen Zutaten und dem Anspruch, es besser zu machen.

Auf dem Hof Künne entstehen hochwertige Öle und leckere Feinkostprodukte, die mit viel Sorgfalt ausgewählt, veredelt und abgefüllt werden. Immer mit dem Ziel, aus einfachen Zutaten etwas Besonderes zu schaffen.

Für alle, die bewusst genießen und Wert auf Qualität legen. Im Alltag genauso wie zu besonderen Momenten.

Unsere Produkte stehen für Genuss: Guter Geschmack ist kein Zufall, sondern das Ergebnis von Sorgfalt und Qualität.
- Familie Künne



IM KURZINTERVIEW

UNSERE STAMMGÄSTE

Gesine verbringt ihre Mittagspause regelmäßig in den Genusshöfen.

Seit wann kommst du in die Genusshöfe?

Also ich schätze, dass es zwei Jahre her ist, dass ich mit unserem Team zum ersten Mal bei Euch war

Zu welchen Gelegenheiten?

Ich komme sehr gern mittags zu Euch, weil es vom Büro49 nicht weit ist, ich immer einen Parkplatz finde und immer sehr freundlich, schnell und angenehm bedient werde. Sowohl privat wie auch für ein dienstliches Gespräch suche ich gern die Genusshöfe auf.

Was isst du besonders gern?

Ganz klar: Eure Kaffeehaus-Bowl!

Wie würdest du die Genusshöfe in 3 Wörtern beschreiben?

Entspannt, atmosphärisch, professionell. Wenn ich zur Tür reinkomme, fühle ich mich einfach wohl und gut aufgehoben.



Das Ragazzi ist für Sören fester Bestandteil seiner regelmäßigen Osnabrück-Besuche geworden.

Zu welchen Gelegenheiten kommst du ins Ragazzi?

Wenn ich beruflich unterwegs bin, ist ein guter kulinarischer Ausgleich am Abend für mich besonders wichtig. Da ich im Rahmen meiner Dienstreisen regelmäßig in Osnabrück bin, habe ich im Laufe der Zeit einen Ort gefunden, auf den ich mich jedes Mal aufs Neue freue: das Ragazzi.

Welche Pizza sollte jede/r einmal probiert haben?

Mein absoluter Favorit ist und bleibt die Pizza Margherita Verace. Sie ist der beste Beweis für echtes, ehrliches Handwerk. Der Teig ist perfekt und die Zutaten sind absolut authentisch.

Was macht das Ragazzi für dich so besonders?

Das Team schafft es, echtes italienisches Lebensgefühl zu vermitteln.





TERMINE & HIGHLIGHTS

GENUSS ERLEBEN

Wir lieben Kaffee, Wein, Schokolade, Bier und Gin! Ihr auch? Geht eurer Leidenschaft nach und taucht ab in eure eigene Genusswelt. Informiert euch, probiert, tauscht euch aus.

Erlebnis durch und durch.

SCHMIDTENDRIN

Auch dieses Jahr ist unser HERR Schmidt Bierwagen wieder viel unterwegs.

08.05. - 17.05.

MAIWOCHEN

29.05.

NACHT VON HASBERGEN

18.06. - 20.06.

OSNABRÜCK ZAPFT AN

21.08. - 23.08.

DER DÜMMER BRENNT

13.09.

OLDTIMER RALLYE



MAI



21.05.

FRISCHE SOMMERWEINE MIT JEFF PELLETIER

Lasst euch von Jeff Pelletier in die Welt leichter, spritziger Genussmomente entführen!

Im Ragazzi

JUNI

05.06. - 07.06.

5 JAHRE GENUSSHÖFE

Unser Jubiläumswochenende

10.06.

SPRAY THE CANVAS LEVEL 1

Kreativ-Workshop mit René Turrek

12.06.

HEELS CLASS MIT CECILIA

Erlebe ein selbstbewusstes, energiegeladenes Tanztraining auf High Heels und stärke Ausdruck, Haltung und Ausstrahlung!

17.06.

ESPRESSOMASCHINEN- KURS MIT CHRISTOPH

Hole das Beste aus deiner eigenen Maschine heraus!

DAS IST LOS



AUGUST

19.08.

GESUNDHEIT ERLEBEN

Veranstaltung über Stressmanagement
centrumed x Genusshöfe

20.08.

QUEERBEET-BIERTASTING
MIT MARTIN SPEER

Entdecke die spannende Vielfalt außergewöhnlicher Biere und neue Geschmackserlebnisse!

Im **Wirtshaus Holling**

20.08.

WIE ERKENNT MAN GUTEN
WEIN? MIT JEFF PELLETIER

Lerne, worauf es bei echter Qualität im Glas wirklich ankommt.

Im **Ragazzi**



27.08.

DAS PERFEKTE
DINKELBROT

Lerne, wie du Schritt für Schritt aromatisches, selbstgebackenes Dinkelbrot herstellst!

SEPTEMBER

10.09.

KREIERE DEINEN
EIGENEN GIN MIT DEN
HEIMAT-HEROES

Stelle deinen persönlichen Gin selbst her und entdecke individuelle Aromen und kreative Rezepturen!

12. & 13.09.

KUNSTAUSSTELLUNG

Von René Turrek & Martina Schulte

16.09.

SPRAY THE CANVAS
LEVEL 1

Kreativ-Workshop mit René Turrek

24.09.

CAKE-POP-SEMINAR

Gestalte kleine süße Kunstwerke und verleihe deinen Cake-Pops mit kreativen Dekorationen den perfekten Look!

OKTOBER



07.10.

ESPRESSOMASCHINEN-
KURS MIT CHRISTOPH

Hole das Beste aus deiner eigenen Maschine heraus!

08.10.

BEAN TO BAR -
SCHOKOSEMINAR MIT
ACHIM WEITKAMP

Erlebe den Weg von der Kakaobohne bis zur fertigen Schokolade und entdecke echten Schokoladengenuss!

14.10

KOMISCHE NACHT

Live-Comedy in den Genusshöfen



JETZT ONLINE BUCHEN
WWW.GENUSSHOEFE.DE/SEMINARE



GENUSS ZUM MITNEHMEN

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

TYPISCH-GENUSSHÖFE-BOX

- 2 Flaschen HERR Schmidt Bier (versch. Sorten)
- Teutonic Tonicwater
- O49 Mini Gin
- 100 g Bruchschokolade Die Drei Schokojungs
- Osnabrücker Kaffeemischung 250 g



GRILL-BOX

- HERR Schmidt Bier (versch. Sorten)
- John John Chips
- Mr. Filbert's Nüsse
- Zum Heiligen Stein Ketchup (versch. Sorten)
- Hof Künne Bauernsenf (versch. Sorten)
- King of Salt Gewürzsalz (versch. Sorten)

TYPISCH-OSNABRÜCK-BOX

- HERR Schmidt Bier (versch. Sorten)
- Osnabrücker Kaffee 250 g
- King of Salt Gewürzsalz (versch. Sorten)
- Hof Künne Pesto Rot oder Grün
- Schokolade Die Drei Schokojungs (versch. Sorten)
- O49 Mini Gin



um weiterzulesen
ZEITUNG UMDREHEN



GENUSSHÖFE

KAFFEEKLATSCH

06 | 2025

J U B I L Ä U M S A U S G A B E



EXTRA TEIL

5 JAHRE GENUSSHÖFE

Gegossen aus Stahl und Leidenschaft

SEITE 18

DIE GIESSEREI- CHRONIK

Von der Gießerei zum Genuss-Zentrum

SEITE 20

MENSCHEN & GESCHICHTEN

Diese Hände formen Geschmack

SEITE 22

UNSERE JUBILAUMSFEIER

Ein ganz besonderes Erlebnis

5 JAHRE GENUSSHÖFE

GEGOSSEN AUS STAHL & LEIDENSCHAFT

Die Genusshöfe werden 5 Jahre alt und das feiern wir mit einem besonderen Retro-Teil in unserer sechsten Ausgabe vom Genusshöfe Kaffee-klatsch. Wir machen eine Zeitreise und erinnern uns an 5 Jahre voller Genuss und Leidenschaft.

In dieser Ausgabe werfen wir einen Blick zurück auf die Wurzeln unseres Standorts: Die Chronik der ehemaligen Metallgießerei Schmidt erzählt die Geschichte des Ortes, an dem heute die Genusshöfe zuhause sind.

Doch was wäre dieser Ort ohne die Menschen, die ihn täglich mit Leben füllen? In der Rubrik *Menschen und Geschichten* stellen wir einige der Persönlichkeiten vor, die hier arbeiten, gestalten und prägen und geben einen Einblick hinter die Kulissen der Genusshöfe.

EXTRA! EXTRA!

Leckere Retro-Rezepte

SEITE 26

MENSCHEN & GESCHICHTEN

Diese Hände formen Geschmack

SEITE 20

DAS ERWARTET EUCH

Gleichzeitig richtet sich unser Blick auch nach vorn: Ein großes Projekt steht in den Startlöchern – der Bau der neuen HERR Schmidt Brauerei direkt auf dem Gelände. Wie dieses Vorhaben aussieht und wie man Teil davon werden kann, erfahrt ihr ebenfalls in dieser Ausgabe.

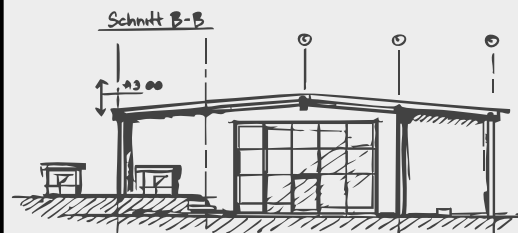
Ein besonderes Highlight erwartet euch außerdem vom 05. bis 07. Juni 2026, wenn wir gemeinsam unser großes Jubiläumsfest feiern. Freut euch auf Tage voller Genuss und Erlebnisse für die ganze Familie: vom Frühstücksbuffet im Kaffeehaus über einen Markt mit ausgewählten Partnern, frisch geröstetem Kaffee aus unserer Rösterei und kulinarischen Angeboten aus dem Genussmobil bis hin zu Live-Musik, Kinderprogramm und vielen weiteren Aktionen.

Und auch darüber hinaus lohnt sich der Blick nach vorne: Wir geben einen Ausblick auf die kommenden fünf Jahre der Genusshöfe, stellen neue Ideen vor und präsentieren unter anderem unser neues Genussmobil.

Außerdem warten noch zwei ausgewählte Retro-Rezepte darauf, ausprobiert zu werden – ein kleines Stück Geschichte für zuhause.

DIE SCHMIDT BRAUEREI

Werde Memberschmidt!



SEITE 21

WIR ERINNERN UNS

Anekdoten, Geschichten und Erinnerungen

"Wir haben die alte Metallgießerei tatsächlich wie im „Dornröschenschlaf“ vorgefunden: Hinter einer durchgehenden Mauer lagen die Gebäude, so als wenn noch vor wenigen Tagen darin gearbeitet worden wäre.

Der Zustand war schon Ehrfurcht einflößend, aber nachdem wir uns einen Plan über die zu erhaltenden Teile und deren Nutzung gemacht haben und das Herzstück, die „Sheddies“, freigelegt haben, konnte man die heutige Nutzung schon visualisieren.

Zum Glück haben wir den alten Bestand gut dokumentiert. So wie es heute aussieht, so einladend und gemütlich, lässt einen schnell vergessen wie es ursprünglich mal aussah.

Wir sind sehr stolz auf das was hier entstanden ist und sich immer noch weiterentwickelt. Eine schöne Heimat für unsere Ideen!"

- Rene Strothmann

"Erster Gedanke: Das teilen wir uns schön in drei Teile auf, Gin, Schokolade und Kaffeebetrieb.

Während eines Schokoladenworkshops mit Kindern, fragte mich ein Kind, ob ich jetzt mit dem eigenen Schoko-Laden den ganzen Tag nur Schokolade esse."

- Achim Weitkamp

SCHOKOLADE MIT BOTSCHAFT



INDIVIDUELL. LOKAL.
NACHHALTIG.

Vom Kakaobaum in unsere Manufaktur, das ist der Herstellungsprozess „Bean to bar“.

Ihr bekommt bei uns Kakaoleidenschaft pur in breiter Produktvielfalt:

- Tafelschokolade
- Pralinen
- Schokoladenfiguren
- Kakaobohnen und -nibs
- Kakaolikör und Trinkschokoladen
- Laufkugeln - der Snack für Zwischendurch
- Schokolierete Früchte und Nüsse
- Und vieles mehr...



Besucht uns in der Hannoverschen Straße 5-7
oder online auf www.diedreischokojungs.de

5 JAHRE PARTNERSCHAFT 5 JAHRE VOLLER GENUSS

Herzlichen Glückwunsch zum 5. Jubiläum, liebe Genusshöfe!

Als Partner der ersten Stunde durften wir miterleben, wie aus einer Vision ein lebendiger Ort für puren Genuss und echtes Handwerk wurde. Ob beim Duft von frisch geröstetem Kaffee, dem ersten Biss in ein handgebackenes Brot oder der besonderen Atmosphäre unserer eigenen Weihnachtsfeiern bei euch: Wir freuen uns, dass wir mit unseren Kaffeemaschinen einen Teil zu diesem Erfolg beitragen dürfen. Herzlichen Glückwunsch zu 5 Jahren Leidenschaft, die man spürt und schmeckt!

Gerd Einhaus, Geschäftsführer von Timpe



timpe. X  **GENUSSHÖFE**
OSNABRÜCK

DIE GIEßEREI-CHRONIK

DIE GIEßEREI WILHELM SCHMIDT

Wo heute Kaffeeduft in der Luft liegt und frisches Brot aus dem Ofen kommt, wurde einst Metall gegossen: Auf dem Gelände der heutigen Genusshöfe befand sich fast ein Jahrhundert lang die traditionsreiche Metallgießerei Schmidt.

Gegründet im Jahr 1931, prägte die Gießerei über Jahrzehnte hinweg das industrielle Leben an der

Hannoverschen Straße. Hier wurde mit harter Handarbeit gearbeitet – ein Ort, an dem Funken flogen, Formen gegossen und Materialien verarbeitet wurden. Selbst wirtschaftliche Herausforderungen, wie eine Insolvenz Mitte der 2010er Jahre, konnten den Betrieb zeitweise nicht stoppen.

Erst 2017 endete die Ära der Metallgießerei endgültig – und machte Platz für etwas völlig Neues.



VON DER GIEßEREI ZUM GENUSS-ZENTRUM

2019 wurde das Gelände von den Gründern der Genusshöfe übernommen – mit der Idee, einen Ort zu schaffen, der Handwerk, Genuss und Gemeinschaft verbindet. Nach einer intensiven Umbauphase öffneten die Genusshöfe im Jahr 2021 ihre Türen.

Was folgte, war keine einmalige Eröffnung, sondern eine Entwicklung, die bis heute wächst: Schritt für Schritt entstand aus den Genusshöfen die sogenannte Genusshelden-Familie – ein Netzwerk aus unterschiedlichen gastronomischen und handwerklichen Konzepten, die alle unter einem gemeinsamen Gedanken stehen.

Noch im Dezember 2021 wurde das Restaurant Ragazzi Teil dieser Familie und ergänzte das Angebot um italienisch inspirierte Küche. Mit jedem weiteren Projekt wuchs nicht nur die Vielfalt, sondern auch die Idee, Genuss erlebbar zu machen und Handwerk sichtbar in den Alltag zu integrieren.

Ein weiterer Meilenstein folgte 2022 mit der Gründung der eigenen Biermarke HERR Schmidt. Der Name ist dabei eine bewusste Hommage an die Ge-



SCHON GEWUSST?

Unser HERR Schmidt verdankt seinen Namen der alten Metallgießerei

schichte des Ortes. Mit den ersten Sorten „HERR Schmidt Pils“ und „HERR Schmidt Helles“ wurde die Marke eingeführt und schnell um weitere Kreationen erweitert: 2023 kam „HERR Schmidt tanz Tango“ hinzu, und in diesem Jahr folgte mit der „HERR Schmidt Nullnummer“ erstmals eine alkoholfreie Variante.

Auch über das Gelände der Genusshöfe hinaus entwickelte sich die Genusshelden-Familie weiter: Mit dem Wirtshaus Holling kam ein weiterer traditionsreicher gastronomischer Betrieb hinzu, der das Netzwerk ergänzte und den Gedanken von regionalem Genuss und Gastfreundschaft weiterträgt. Im Zentrum all dessen stehen jedoch nach wie vor die Genusshöfe selbst – als Ort des modernen Handwerks. Hier wird heute wieder produziert, allerdings auf ganz neue Weise: In den Hallen wird eigener Kaffee geröstet, es wird gebacken, gekocht und entwickelt. Besucher können die Entstehung vieler Produkte direkt vor Ort erleben – ganz im Sinne eines offenen Hauses, das Handwerk nicht versteckt, sondern bewusst zeigt.

1931 -
2017

*Metallgießerei
Schmidt*



2019

*Start Umbau
Genusshöfe*



WENN VERGANGENHEIT ZUKUNFT WIRD

So ist aus einem ehemaligen Industriestandort ein lebendiger Treffpunkt geworden, an dem sich Vergangenheit und Gegenwart verbinden. Die Geschichte der Metallgießerei Schmidt ist dabei nicht verschwunden – sie lebt weiter, in den Gebäuden, in den Namen und in der Haltung, mit der hier gearbeitet wird.

Oder anders gesagt: Hier wird heute nicht mehr gegossen, sondern genossen.

Und genau darin liegt die besondere Stärke der Genusshöfe – Tradition nicht nur zu bewahren, sondern sie in etwas Neues zu übersetzen. Ein Ort, der zeigt, wie aus Geschichte Zukunft entstehen kann.



2021
Eröffnung
Genusshöfe



MENSCHEN UND GESCHICHTEN

Ein Blick hinter die Kulissen der Genusshöfe

KERSTIN: DIE KURATORIN DES GUTEN GESCHMACKS

Seit April 2021 ist Kerstin das Herz des Genussshops. Mit ihrer Erfahrung aus dem Einzelhandel sorgt sie dafür, dass Kunden nicht nur Produkte, sondern echte Geschenkerlebnisse finden: „Ich liebe es, unsere besonderen Produkte zu empfehlen – ob Schokolade, Wein oder unsere regionalen Partner, die mir besonders am Herzen liegen.“

Für Kerstin sind die Höfe deshalb so einzigartig, weil der Gast hier „alles aus einer Hand“ bekommt: vom Frühstück über den Mittagstisch bis zum Likör für den Abend. Das tolle Arbeitsklima im Team ist für sie der Grund, warum sie jeden Tag gerne zur Arbeit kommt.

LARS: HANDWERK MIT HERZ UND HUMOR

In der Backstube gibt Lars den Ton an. Seit 2014 ist er Bäckermeister und verantwortet alles, was in den Ofen kommt. Mit einem Augenzwinkern sagt er: „Einem Bäckermeister ohne Bauch vertraut man nicht – bei mir passt das Gesamtbild.“ Hinter dem Humor steckt höchste Präzision: Lars tüfelt täglich an der Produktentwicklung und setzt dabei konsequent auf hochwertige Zutaten und 100 % Dinkelmehl. Sein persönlicher Favorit? Ganz klar das Brot – kräftig, aromatisch und das Ergebnis echter handwerklicher Leidenschaft.

DAS „SIGNATURE-PRODUKT“

DER BELLA DONNA ESPRESSO

Es ist kein Zufall, dass sowohl Mark, Kerstin und Marco denselben Favoriten haben: den Bella Donna Espresso. Dieser typisch italienische Espresso ist das Ergebnis echter Teamarbeit – Mark und Marco haben ihn damals gemeinsam in der Rösterei kreiert. Er steht sinnbildlich für das, was die Genusshöfe ausmacht: Zusammenarbeit, Leidenschaft und kompromisslose Qualität.



Hinten von links: Marco, Kerstin und Lars; vorne: Mark

Damit der Kaffee perfekt fließt, das Brot den richtigen Geschmack trifft und die Gäste rundum zufrieden sind, braucht es ein starkes und engagiertes Team vor und hinter den Kulissen. Wir stellen euch die Gesichter vor, die einen Besuch bei den Genusshöfen jeden Tag zu einem besonderen Erlebnis machen.

MARCO: DER DIRIGENT DER GENUSSHÖFE

Als Betriebsleiter sorgt Marco dafür, dass alle Zahnräder ineinandergreifen. Der 35-jährige Familienvater blickt auf zehn Jahre Gastronomie-Erfahrung in Köln zurück und leitete zuvor drei Jahre lang die hauseigene Rösterei.

Heute koordiniert er das Personal, bearbeitet Catering-Anfragen und optimiert die Serviceabläufe. Für ihn sind die Genusshöfe ein Ort der freien Entfaltung, an dem Ideen willkommen sind.

MARK: DER HERR ÜBER DIE TROMMELRÖSTER

Wenn es in den Höfen nach frisch gerösteten Bohnen duftet, ist Mark Philipp in seinem Element. Als Leiter der Kaffeerösterei bildet er mit Jenny und Hakon ein eingespieltes Team. Sein Tag beginnt meist um 7 Uhr – und zwar standesgemäß: „Zuerst mache ich eine Runde Kaffee für alle, die schon da sind, damit wir motiviert und mit genügend Koffein in den Tag starten. Dann fährt der Röster hoch.“

Seine wichtigste Mission: Den Rohkaffee mit viel Liebe in gleichbleibend hoher Qualität zu veredeln. Für Mark macht der starke Zusammenhalt den Unterschied: „Wir funktionieren als Team super, dadurch fühlt sich die Arbeit leichter an und macht deutlich mehr Spaß.“

UNSERE VISION

Die HERR Schmidt Brauerei



Auf dem ehemaligen Gelände der Schmidt Metallgießerei soll eine eigenständige HERR Schmidt Brauerei entstehen – genau dort, wo die Idee zur Marke entstanden ist. Künftig stehen hier Braukessel, Tanks sowie eine eigene Abfüllung für Fässer und Dosen direkt im Herzen Osnabrücks. Produktion, Entwicklung und Vertrieb rücken damit an einen Ort zusammen.

Hier entstehen unsere bekannten Sorten künftig in eigener Regie. Gleichzeitig schaffen wir Raum für neue Rezepturen, Spezialbiere und limitierte Editionen. Die eigene Infrastruktur sorgt für kurze Wege, Planungssicherheit und mehr Flexibilität – und stärkt HERR Schmidt wirtschaftlich wie auch die Verbindung zu unserer Heimatstadt.

Die Brauerei wird dabei nicht nur Produktionsort sein. Mit einer eigenen Schmidt-Theke, regelmäßigem Ausschank, Tastings, Bierseminaren und Workshops entsteht ein Ort für alle, die HERR Schmidt erleben wollen. Ergänzt wird das Konzept durch eine Eventfläche für 50 bis 100 Personen für Firmenveranstaltungen, private Feiern und Netzwerkabende.

Mit der HERR Schmidt Brauerei entstehen neue Arbeitsplätze, zusätzliche Wertschöpfung vor Ort und der nächste Wachstumsschritt für die Marke.


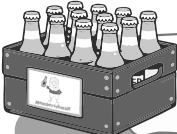







Wir wollen Schmidt fest in der Mitte unserer Stadt verankern. Dafür braucht es mehr als gute Pläne – dafür braucht es euch: Botschafter, Bierenthusiasten und Lokalpatrioten, die diesen Weg mit uns gehen wollen.

Mit der HERR Schmidt Brauerei beginnt das nächste Kapitel – und dafür braucht es Menschen, die bewusst einsteigen. Deshalb gibt es drei klar definierte Membership-Pakete: vom Flaschen-Paket als Einstieg bis zum Tank-Paket für alle, die ein starkes Zeichen setzen wollen. Jedes Paket baut auf dem vorherigen auf. Mit jedem Schritt wächst dein Beitrag – und dein Anteil an dem, was hier entsteht.

Memberschmidt heißt: dabei sein, wenn die Marke in Osnabrück sichtbar wird. Transparent, nachvollziehbar und mit klaren Benefits, die deiner Beteiligung entsprechen.

Jetzt stellt sich nur noch eine Frage:

WIE VIEL SCHMIDT DARFS SEIN?

 MEMBERSCHMIDT FLASCHEN-PAKET	 MEMBERSCHMIDT KISTEN-PAKET	 MEMBERSCHMIDT FASS-PAKET
 einmaliger Beitrag: 100 €*	 einmaliger Beitrag: 1.000 €*	 einmaliger Beitrag: 5.000 €*
Mit dem Flaschen-Paket bekommst du:	Mit dem Kisten-Paket bekommst du:	Mit dem Fass-Paket bekommst du:
<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Exklusiver Memberschmidt-Schal <input type="checkbox"/> Newsletter Quartalsweise <input type="checkbox"/> Homepage-Nennung <input type="checkbox"/> Urkunde 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Exklusives HERR Schmidt Retro-Trikot mit Nr. <input type="checkbox"/> Namensplakette in der Brauerei <input type="checkbox"/> 1 Kiste Bier pro Jahr <input type="checkbox"/> Einladung zum Schmidteinander 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Sponsorenwand mit kleinem Bild <input type="checkbox"/> 1 Kiste Bier pro Monat <input type="checkbox"/> Einladung zum Schmidteinander mit Freiverzehr <input type="checkbox"/> 50% auf Events in der Brauerei
MIT DRIN		
 FLASCHEN-PAKET	  FLASCHEN-PAKET KISTEN-PAKET	

UNSERE JUBI



Genuss. Heimat. Erleben. Um unser Jubiläum zu feiern, planen wir natürlich ein besonderes Erlebnis für euch: Anfang Juni verwandeln sich die Genusshöfe in eine lebendige Fest-Location voller Genuss, Begegnungen und guter Stimmung. Vom 05. bis 07. Juni erwartet euch ein ganzes Wochenende, an dem sich alles um gemeinsame Zeit, Vielfalt und besondere Momente dreht.

Die Genusshöfe werden dabei zu einem Ort, an dem ihr unsere Welt des Genusses in all ihren Facetten erleben könnt – authentisch, nahbar und mit viel Liebe zum Detail. Zwischen kulinarischen Angeboten, besonderen Aktionen und verschiedenen Erlebnisbereichen entsteht ein abwechslungsreiches Programm, das zum Entdecken, Mitmachen und Verweilen einlädt. Ob bei einem entspannten Start in den Tag, beim Bummeln über das Gelände oder beim gemeinsamen Genießen mit Familie und Freunden – überall gibt es etwas zu entdecken und zu erleben.

Erlebt mit uns ein Wochenende, das Genuss, Handwerk und Erlebnis miteinander verbindet und unser Jubiläum zu einem besonderen Highlight im Jahresverlauf macht.

VEREINSAKTION DER SPARKASSE OSNABRÜCK

1.000 EURO-GEWINN MÖGLICH

Gemeinschaft ist das, was die Region Osnabrück ausmacht. Deshalb stand die Förderung von Vereinen bei der Sparkasse Osnabrück nicht nur im Jubiläumsjahr 2025 im Fokus, sondern wird es weiterhin tun: Auf zahlreichen Veranstaltungen wird die Sparkasse Vereinsaktionen veranstalten – und alle können mitmachen: Um Vereine zu unterstützen, sind in einer Wirbelbox Bälle zu fangen, mit denen für die Vereine gevotet werden kann. Alle Infos unter sparkasse-osnabrueck.de/punkt.

SENSATION!



Für sich und andere Gutes tun.

Wir bringen auf den Punkt, was wirklich zählt.
Mit uns profitieren Sie ganz individuell.
Und in der Gemeinschaft.

 sparkasse-osnabrueck.de/punkt

Weil's um mehr als Geld geht.


Sparkasse
Osnabrück

LÄUMSFEIER


SAMSTAG

 06. Juni 2026

Freut euch auf einen erlebnisreichen Tag für die ganze Familie! Startet mit unserem klassischen Frühstücksbuffet im Kaffeehaus. Auf dem Parkplatz erwartet euch ein kleiner Markt mit ausgewählten Lieferanten und Dienstleistern. Unser neues Genussmobil sowie ein Kaffeestand sorgen zusätzlich für euer leibliches Wohl.

Ein besonderes Highlight ist unsere Kaffeerösterei, die den ganzen Tag fleißig Kaffee röstet. Hier gibt es etwas zum Anschauen und Infomaterial zu unseren Kaffeesorten. Unser Genusshop im Kaffeehaus bleibt den ganzen Tag für euch geöffnet und bietet unter anderem fertig gepackte Geschenkkörbe. Zusätzlich gibt es eine Live-Gestaltung eines Silos durch den Graffiti-Künstler René Turrek, ein buntes Kinderprogramm mit Hüpfburg, Outdoorspielen und

einer Graffiti-Stunde für Kinder. Für die passende Stimmung sorgt am Abend eine Live-Band, begleitet von unserem Bierwagen und dem Barcontainer, sodass Musik, Tanz und Genuss für Groß und Klein zusammenkommen.

Weitere und genaue Informationen, insbesondere zu Uhrzeiten, findet ihr bald auf unserer Website.


SONNTAG

 07. Juni 2026

Startet mit einem Frühstücksbuffet, begleitet von der Band Guayoyo mit dezentere Hintergrundmusik. Ab 13:00 Uhr erwartet euch ein vielfältiges Programm für alle Interessen: Flohmarkt & Oldtimertreff auf der Rasenfläche und dem Parkplatz. Für euer leibliches Wohl ist gesorgt!




58. Int. Osnabrücker ADAC BERGGRENNEN
 Cars & Fun
 7.-9. August 2026
osnabruecker-bergrennen.de


 Wir gratulieren den Genusshöfen zu 5 erfolgreichen Jahren und freuen uns auf eine weitere tolle Partnerschaft!

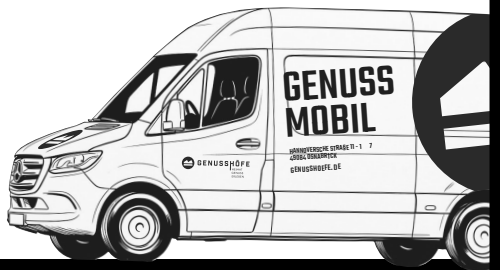
DIE NÄCHSTEN 5 JAHRE

GENUSS MIT HALTUNG UND HANDSCHRIFT

Wenn wir auf die kommenden fünf Jahre blicken, sehen wir vor allem eines: enormes Potenzial, gewachsene Leidenschaft und den klaren Anspruch, zum Beispiel das Holling als DAS Wirtshaus in Osnabrück weiter zu etablieren. In einem der ältesten Gebäude der Stadt verbinden sich Geschichte und Gegenwart auf ganz besondere Weise. Genau dieses Spannungsfeld wollen wir weiter ausbauen: Das urige Ambiente bleibt erhalten, wird aber immer wieder neu inszeniert – als Bühne für Begegnungen, Genuss und unvergessliche Momente.

Im Zentrum steht dabei unsere Küche. Traditionelle Wirtshausgerichte, modern interpretiert, mit handwerklichem Anspruch und hochwertigen Zutaten – das ist unser Weg. Klassiker, die jeder kennt und liebt, treffen auf kreative Akzente unserer Kö-

**GENUSS,
DER ZU EUCH
KOMMT**
Fetzt buchen!



*Für euren Geburtstag, euer Fest
oder eure Firmenfeier.*

che. Dazu kommt eine stetig wachsende Bierkultur, die weit über das Gewohnte hinausgeht. Unser Ziel: Jeder Besuch im Holling soll ein Erlebnis sein – kulinarisch wie atmosphärisch.

Dass das funktioniert, zeigen bereits unsere Veranstaltungen. Der Karneval hat 2026 nach einigen Jahren Pause eindrucksvoll bewiesen, wie lebendig das Holling sein kann. Formate wie das Kneipenquiz oder unsere Bierseminare entwickeln sich immer mehr zu festen Größen im Kalender vieler Gäste. In Zukunft werden wir diese Eventkultur gezielt weiterentwickeln – mit neuen Ideen, aber immer nah an dem, was unser Haus ausmacht: Geselligkeit, Authentizität und echte Freude am Miteinander.

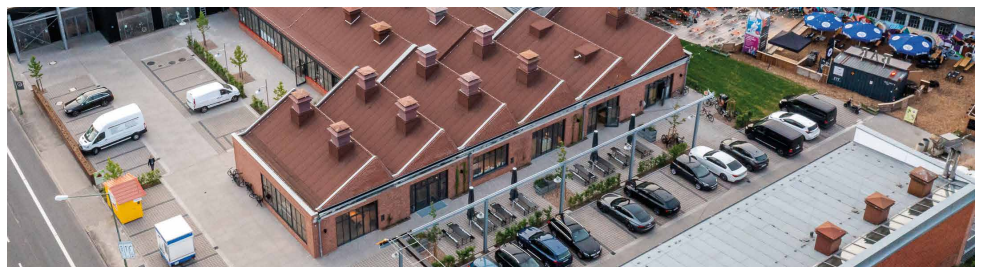
Parallel dazu wächst unsere Marke HERR Schmidt konsequent weiter. Mit dem neuen Pils ist ein wichtiger Schritt gelungen: Ein bewusst charakterstarkes Bier, naturtrüb, mit einer angenehmen Herbe aber nun frischer, milder und süffiger. Der Geschmack ist klar, eigenständig und genau so, wie wir ihn uns für ein Osnabrücker Pils vorstellen: ehrlich, un-

Eine Geschichte in Bildern



Wandel, der **bleibt** – im Bild für die Ewigkeit.

Vom ersten Abrissbagger bis zum letzten Handgriff vor der Eröffnung – jeden Moment, jeden Meilenstein dieser außergewöhnlichen Transformation habe ich festgehalten.



Professionelle Businessfotos, die dein Unternehmen stark in Szene setzen – von Mitarbeiterporträts bis zu Unternehmensreportagen.

Kontaktiere mich – ich mache dein Business sichtbar.

filtriert und gemacht für echte Genussmenschen. In den kommenden Jahren wird dieses Pils seinen festen Platz finden – nicht nur im Holling, sondern darüber hinaus.

Ein weiterer Meilenstein steht bereits in den Startlöchern: Mit der „Nullnummer“ bringen wir ein alkoholfreies Bier o.o auf den Markt, das neue Maßstäbe setzen soll. Unter dem Claim „Ein Bier, das wir feiern“ steht es für bewussten Genuss ohne Kompromisse. Die Einführung zur Maiwoche markiert dabei nur den Anfang – langfristig sehen wir hier großes Potenzial, neue Zielgruppen anzusprechen und unser Sortiment sinnvoll zu erweitern.

Auch im Eventbereich in den Höfen denken wir weiter. Das Kaffeehouse-Format am Sonntag hat bereits gezeigt, welches Potenzial in neuen Konzepten steckt. Zwei Ausgaben – zweimal ein voller Erfolg. Die Zusammenarbeit mit den kreativen Köpfen hinter kaffeehouse.de inspiriert uns, diesen Weg fortzusetzen. Weitere Veranstaltungen sind bereits in Planung und sollen das Holling noch stärker als Treffpunkt für unterschiedliche Genusswelten etablieren.

Ein besonderer Fokus der kommenden Jahre liegt zudem auf dem Ausbau unseres Teams und unserer Ausbildungsangebote. Mit neuen, erfahrenen Ausbildern im Haus stärken wir gezielt unser HR-Potenzial und investieren bewusst in die nächste

Generation der Gastronomie. Wir bilden bereits Bäcker/-innen & Verkaufsteams aus und erweitern damit unser Profil deutlich über die klassische Gastronomie hinaus. Gleichzeitig schaffen wir mit der Ausbildung zur Fachkraft für Restaurants- und Veranstaltungsgastronomie einen wei-

AUSBILDUNG IN DEN GENUSSHÖFEN

als Fachkraft für Restaurants- und
Veranstaltungsgastronomie (m/w/d)

teren attraktiven Einstieg in eine vielseitige und zukunftssichere Branche. Unser Ziel ist es, jungen Menschen nicht nur einen Ausbildungsplatz zu bieten, sondern echte Perspektiven, Entwicklungsmöglichkeiten und vor allem Freude an einem Beruf, der von Leidenschaft und Teamgeist lebt.

Ein besonderes Highlight für die kommenden Jah-

re ist zudem unser Genussmobil. Es bringt unsere Philosophie direkt zu den Menschen – auf Firmengelände, Events, die Osnabrücker Märkte oder private Feiern. Frisch gebackenes Dinkelbrot, herzhaft Schnitten und süße Schneggen werden direkt vor Ort angeboten. Alles entsteht in liebevoller Handarbeit, ohne Convenience-Produkte und mit einer aufwendigen Teigführung von 49 Stunden. 100 % Dinkel, 100 % Geschmack.

Für Unternehmen bedeutet das: ein unkompliziertes, kostenloses Angebot, das Mitarbeitende begeistert. Wir kommen für rund 45 Minuten vorbei, bringen frische Backwaren mit und schaffen eine kleine Genuss-Auszeit im Arbeitsalltag. Dieses Konzept werden wir in den nächsten Jahren weiter ausbauen und zu einem festen Bestandteil unseres Angebots machen.

Unser Blick nach vorne ist klar: Wir wollen wachsen, ohne unsere Wurzeln zu verlieren. Wir wollen Neues schaffen, ohne das Bewährte aus den Augen zu verlieren. Und vor allem wollen wir Orte und Produkte schaffen, die Menschen verbinden. Eben Heimat. Genuss. Erleben. 2.0

Die nächsten fünf Jahre werden geprägt sein von Weiterentwicklung, Mut und echter Leidenschaft für Genuss. Die Genusshöfe bleiben dabei unser Herzstück – ein Ort, an dem Geschichte lebendig bleibt und Zukunft gestaltet wird.

K KERKHOFF WASSERBETTEN

Ihr Familienbetrieb für individuellen
Schlafkomfort seit 1992 in Hagen a.T.W.

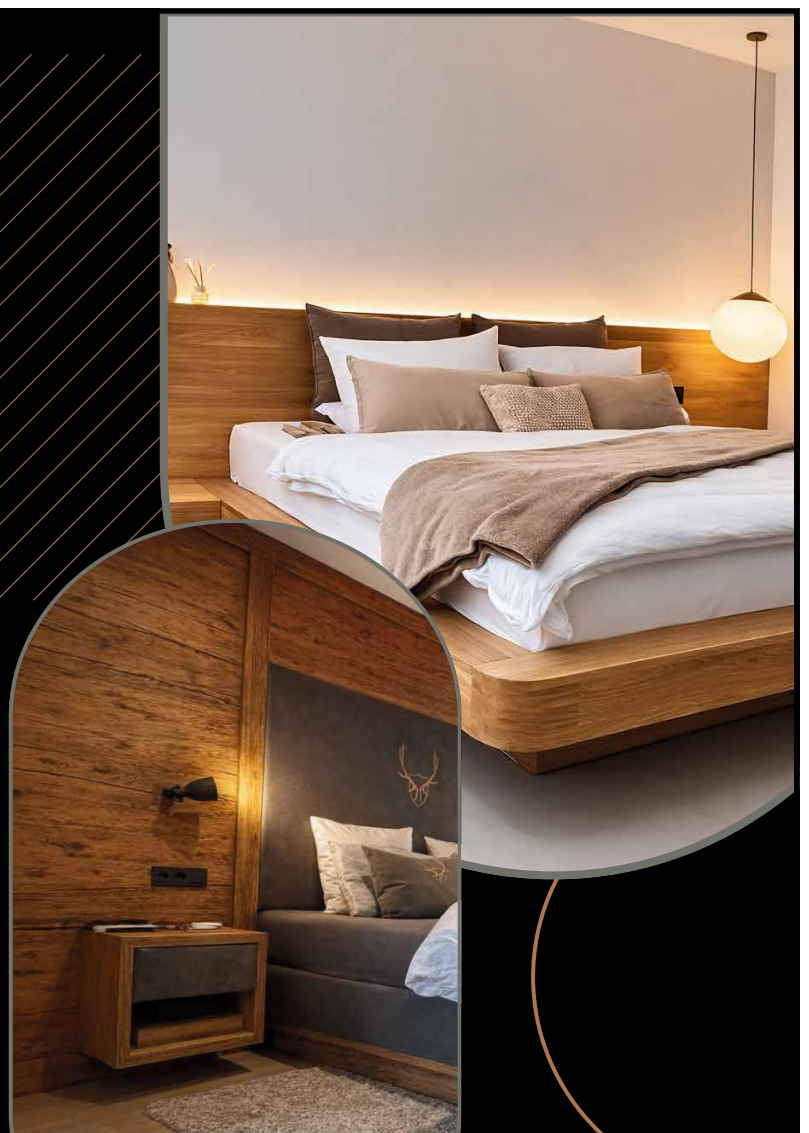
Wir beraten Sie persönlich zum Thema
gesunder Schlaf. Für Sie fertigen wir
individuelle Bettgestelle, Nachttische und
Kommoden nach Maß und betreuen Sie so
rund ums Wasserbett.

- ✓ Persönliche Beratung
- ✓ Individuelle Maßanfertigung
- ✓ Rundum-Service fürs Wasserbett



gut geschlafen
gut gelaunt

Natruper Straße 106 | 49170 Hagen a.T.W.
www.kerkhoff-wasserbetten.de
info@kerkhoff-wasserbetten.de
+49 5405 8054250



WIE BEI OMA

Klassischer Kaffee-Lugelhupf

Zutaten:

- 250 g Butter
- 200 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 5 Eier
- 1 Tasse starker, abgekühlter Filterkaffee
- 350 g Weizenmehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 2 EL Kakaopulver (optional, aber sehr zeittypisch)
- 1 Prise Salz
- Fett & Mehl für die Form
- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

1. Butter schaumig rühren, Zucker und Vanillezucker langsam einarbeiten.
2. Eier einzeln unterrühren (wichtig für die typische Lockerheit).
3. Den kalten Kaffee langsam einlaufen lassen.
4. Mehl, Backpulver und Salz mischen und unterheben.
5. Wer mag: 1/3 des Teiges mit Kakao verrühren und marmorieren.
6. Teig in eine gefettete Lugelhupfform füllen.
7. Bei 175 °C Ober-/Unterhitze ca. 55-60 Minuten backen.
8. Auskühlen lassen, stürzen, nur mit Puderzucker bestäuben.

Kalte Schnauze

Zutaten:

- 200 g Butter
- 200 g Zucker
- 2 Eier
- 3 EL Kakaopulver
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 3-4 EL starker, kalter Filterkaffee
- ca. 250 g Butterkekse
- evtl. etwas Puderzucker für die Form

Zubereitung:

1. Butter weich rühren, Zucker und Vanillezucker einarbeiten.
2. Eier roh unterrühren (so wurde es damals gemacht).
3. Kakao und kalten Kaffee aus der Kanne unterrühren.
4. Kastenform leicht fetten und mit Puderzucker ausstäuben.
5. Abwechselnd Schokomasse und Butterkekse einschichten.
6. Mit Schokomasse abschließen, glatt streichen.
7. Mindestens 4-5 Stunden, besser über Nacht kalt stellen.
8. Stürzen und in Scheiben schneiden.

RECHTSANWÄLTE

FELDKAMP

UND PARTNER

Vielen Dank für 5 Jahre
besonderen Genuss in Osnabrück!

www.feldkamp-rechtsanwaelte.de



GUTER KAFFEE. GUTE GESPRÄCHE. GUTE ENTSCHEIDUNGEN.

Es gibt Gespräche, die man nicht vergisst. Nicht, weil sie laut oder besonders dramatisch waren – sondern weil jemand wirklich zugehört hat. Ohne auf die Uhr zu schauen, ohne gedanklich schon bei der Antwort zu sein, bevor der andere ausgesprochen hat. Solche Momente sind rar. Und sie entstehen selten zufällig.

Meist brauchen sie einen guten Kaffee, etwas Zeit und einen Rahmen, in dem Gedanken sich entfalten dürfen, ohne sofort bewertet oder eingeordnet zu werden. Genau dort beginnen Gespräche, die tragen.

Wer sich mit seinem Vermögen beschäftigt, merkt schnell, dass es dabei um weit mehr geht als um Zahlen. Es geht um Lebenswege, Werte und um Entscheidungen, die Spuren hinterlassen haben – und um die Frage, was bleiben soll. Oft geht es auch um Verantwortung: für sich selbst, für die Familie, für kommende Generationen. Was ist mir

wirklich wichtig? Welche Ziele verfolge ich? Und wem möchte ich das anvertrauen?

Nicht alles lässt sich sofort beantworten. Manche Fragen brauchen Zeit, andere die richtigen Impulse. Und manchmal reicht schon ein Perspektivwechsel, um Dinge klarer zu sehen. Genau darin liegt der Wert eines guten Gesprächs: es schafft Orientierung, ohne zu drängen. Ein erfahrener Gesprächspartner kann hier die richtigen Fragen stellen oder Impulse setzen.

Vertrauen wächst leise.

Es entsteht, wenn Raum ist für Gedanken, für Zweifel, für Zwischentöne. Wenn jemand nicht sofort bewertet, sondern erst einmal verstehen will. Wenn Fragen wichtiger sind als schnelle Antworten. Schritt für Schritt entsteht so ein Bild. Eines, das nicht nur Vermögen abbildet, sondern auch

Haltung, Werte und Perspektiven. Klar, nachvollziehbar und so individuell wie die Menschen selbst. In solchen Gesprächen entsteht Begleitung, die über das Offensichtliche hinausgeht. Eine, die mitdenkt, strukturiert und Zusammenhänge sichtbar macht – von der passenden Anlagestrategie über steuerliche und rechtliche Aspekte bis hin zu langfristigen familiären Perspektiven. Entscheidungen werden nicht isoliert betrachtet, sondern im Zusammenhang. Genau dort verstehen wir unsere Rolle: nicht als Lautsprecher, sondern als Gegenüber. Ruhig, aufmerksam, verlässlich. Und mit dem Anspruch, Komplexität so zu ordnen, dass daraus Klarheit und Perspektive entsteht.

Denn manche der besten Entscheidungen beginnen ganz unspektakulär. Mit einer Tasse Kaffee. Und dem ersten ehrlichen Gespräch.

Willkommen bei ATTENTIUM.



5 JAHRE
VOLLER
GENUSS
HERZLICHEN
GLÜCKWUNSCH!

ATTENTIUM
Capital Management AG
Wittekindstraße 9-10
49074 Osnabrück

0541 600 30 0
capitalmanagement@attentium.de
www.attentium.de

» Vermögensverwaltung und Assetmanagement seit 1989

Manja Laute & Manuela Gerigk



NICHT EINFACH FEIERN. ERLEBEN.

DIE GENUSSHÖFE ALS EVENTLOCATION



um weiterzulesen
ZEITUNG UMDREHEN

**KONTAKT FÜR
ANFRAGEN**

info@genusshoefe.de