



GENUSSHÖFE

KAFFEEKLATSCH

07 | 2026



SEITE 6

JAN FITSCHEN & ANNETTE VOGT

EVENTS, HEIMAT, LAUFKUGELN & KALORIEN

SEITE 4

UNSERE NEUE BACKSTUBE

ALLES ZUR ERÖFFNUNG

SEITE 16

MITARBEITER INTERVIEW

GENUSSFAKTOR IM ARBEITSLEBEN

SEITE 18

NEUES VON HERR SCHMIDT

NULLNUMMER & MEHR



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



Kaffeehaus, Backstube, Rösterei & Eventlocation

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.

UNSERE MARKEN



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.



Alter ist Zukunft.
Denn Zukunft heißt auch: älter werden.

Gemeinsam für ein würdevolles, selbstbestimmtes Leben im Alter – weltweit

Jetzt helfen → helpage.de/spenden



HelpAge Deutschland e.V.
Für ältere Menschen · Weltweit
www.helpage.de

**HelpAge
Deutschland**

Alter ist Zukunft

HEIMAT GENUSS ERLEBEN

Genuss erleben – jetzt noch facettenreicher.

In unserer siebten Ausgabe öffnen wir erneut die Tür zu einer Genusshöfe-Welt, in der Begegnung, Handwerk und Inspiration nah beieinanderliegen. Das Hofgespräch mit Jan Fitschen und der Laufinfluencerin Annette Vogt gibt Einblick in Ausdauer, Motivation und den Mut, neue Wege zu gehen – eine Begegnung, die zeigt, wie Leidenschaft Grenzen verschieben kann.

Unsere neue Backstube nahm am 5. September gemeinsam mit den Schokojungs ihren Betrieb auf – ein weiterer Schritt, der das Backen von Brot und Brötchen in unserer Gemeinschaft noch greifbarer macht. Ein gemeinsamer Ort, an dem Tradition und frische Ideen zusammenkommen.

Freut euch auf das neue Suchgewinnspiel, das euch erneut rätseln und gewinnen lässt – eine kleine Spielerei mit großer Freude.

Das gibt es Neues aus den Häusern unserer Genusshelden-Familie: HERR Schmidt und das Wirtshaus Holling berichten von neuen Produkten und einer Renovierung, die Raum für neue Begegnungen und geschmackvolle Überraschungen schaffen.

Ab Oktober erwarten euch wieder viele Events – markiert euch die Termine, denn Genuss ist ein gemeinsames Erlebnis, das man gar nicht verpassen möchte. Weihnachten naht, und im Shop warten wieder Geschenkideen, die Freude schenken. Ein Tipp direkt vom Brotexperten bereichert dieses Mal euer Wissen über Brot zusätzlich.

Anlässlich unserer fünf Jahre Genusshöfe feierten wir im Juni eine Jubiläums-Graffitiaktion, aus der sogar eine weitere gratis Grußkarte entstanden ist – eine Erinnerung, die bleibt und uns verbindet. Florian, einer der jüngsten im Team, erzählt in einem Interview, was ihn als Auszubildenden im Bäckereihandwerk antreibt und warum er sich für diesen Beruf entschieden hat.

Und zu guter Letzt: Rezepte zum Nachkochen – damit ihr zu Hause die Vielfalt unserer Genusswelt spüren könnt.

Herzlich willkommen in der siebten Ausgabe, eure Genusshöfe Osnabrück



HOF- GESPRÄCH

SEITE 6



GEN Z IM JOB

SEITE 17



UNSERE NEUE BACKSTUBE

SEITE 4



NEUES SEMINAR

SEITE 22



ERÖFFNUNG DER GENUSSHÖFE-BACKSTUBE

UNSERE NEUE BACKSTUBE

MIT DEM BESUCH DER OBERBÜRGERMEISTERIN KATHARINA PÖTTER ERÖFFNETEN WIR AM 05. SEPTEMBER UNSERE NEUE BACKSTUBE IN ENGER KOOPERATION MIT DER SCHOKOJUNGS SCHOKOMANUFAKTUR UND EINEM NEU GESTALTETEN BEREICH FÜR EVENTS UND SEMINARE. DER VERKAUF STARTETE DIREKT MIT EINEM GROSSARTIGEN SEKTEMPFANG SOWIE HALBSTÜNDIGEN KURZFÜHRUNGEN DURCH DIE NEUE BACKSTUBE UND HINTER DEN KULISSEN DER SCHOKOJUNGS.

Mit einem neuen Konzept erweitern wir unser Angebot um eine gemeinschaftlich betriebene Backstube in Kooperation mit den Schokojungs. Hier verbindet sich traditionelles, handwerkliches Backen mit hochwertigen Schokoladenprodukten. Ergänzt wird das Angebot durch einen modernen Event- und Seminarbereich, der für Meetings, Feiern und Workshops gemietet werden kann und Raum für Inspiration, Austausch und gemeinsames Erleben bietet.

Bereits ab 6.30 Uhr gibt es nun in der neuen Backstube belegte Brötchen, besondere Backwaren und weitere Sonderprodukte. Ab 8 Uhr öffnet dann wie gewohnt der reguläre Kaffeehausbetrieb mit Shop, Röste-

rei, Frühstück, Mittagskarte, Kuchen und Kaffeeeklatsch. Auch das Sortiment wurde um neue Spezialitäten erweitert. Dazu gehört ein besonderes Sauerteigbrot mit charakteristischer Kruste und frischer, aromatischer Note. Außerdem gibt es eine feine Butterbrezel, eine klassische Laugenbrezel sowie eine besondere Käsebrezel aus Dinkel mit Käse, die das Angebot um eine herzhafte und nahrhafte Variante ergänzt.

Zur Eröffnung und zum Kennenlernen der neuen Räumlichkeiten erwartete die Besucher:innen ein Sektempfang mit kleinen Häppchen und Dip. Darüber hinaus wurden halbstündige Kurzführungen durch die neue Backstube angeboten. Wer einen Blick hinter die

Kulissen werfen wollte, konnte außerdem an Führungen durch die Schokoladenmanufaktur der Schokojungs teilnehmen.

Die enge Zusammenarbeit mit den Schokojungs bildet einen wichtigen Bestandteil des neuen Konzepts. Gleichzeitig bietet der neue Event- und Seminarbereich vielfältige Möglichkeiten für Veranstaltungen, Workshops und private Feiern. Damit stärken wir unser Profil als Ort des Genusses, des handwerklichen Könnens und der Begegnung und schaffen einen weiteren Raum, an dem Menschen zusammenkommen, Neues entdecken und gemeinsam genießen können.





» MEHR PLATZ, MEHR RAUM,
FÜR DAS, WAS WIR LIEBEN «

DIE NEUE SCHOKOLADENMANUFAKTUR

Mit dem Umzug der Schokoladenmanufaktur Die drei Schokojungs an die Hannoversche Straße 11, hat auch für die Produktion ein neues Kapitel begonnen. Mehr Platz, neue Möglichkeiten und ein modernes Arbeitsumfeld schaffen beste Voraussetzungen. Franzi ist seit 2024 Teil des Schokojungs-Teams und kennt die Abläufe und Entwicklungen in der Manufaktur bestens. Wir haben mit ihr darüber gesprochen, wie sie die neuen Räume erlebt, was sich in ihrem Arbeitsalltag verändert hat und worauf sie sich besonders freut.

Liebe Franzi, du bist seit 2,5 Jahren bei den Schokojungs und hast die bisherige Produktion lange erlebt. Was war dein erster Eindruck, als du die neuen Produktionsräume gesehen hast?

Mein erster Eindruck nach der Besichtigung der neuen Produktionsräume war, dass sie schön groß sind und eine gute Aufteilung der Bereiche haben.

Gibt es einen Bereich oder eine Neuerung, über die du dich besonders freust?

Ich freue mich am meisten über das Kühlhaus, dadurch habe ich eine größere Kühlmöglichkeit und kann mehrere Produkte schneller nacheinander produzieren.

Welche Vorteile bieten die neuen Produktionsräume für eure tägliche Arbeit?

Die Vorteile der neuen Produktionsräume sind unter anderem, dass wir mehr Platz zum Produzieren haben und neue Geräte nutzen können, mit denen wir neue Produkte herstellen können. Durch die bessere Raumaufteilung laufen die Arbeitsschritte jetzt auch noch fließender.

Was glaubst du, werden eure Kunden vom neuen Laden besonders wahrnehmen?

Ganz klar, das Fenster zur Produktion (lacht). Hier können die Kunden aus dem Laden einen Einblick bekommen, wie alles funktioniert. Das wird bestimmt spannend. Aber natürlich sieht auch der neue Verkaufsraum toll aus.



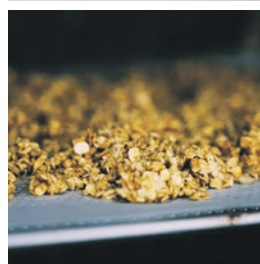
Hafergut
Bünde i. Westf.

**Wo HAFER Heimat hat,
und echter Genuss beginnt.**

Von westfälischen Feldern. In echter Handarbeit.

Wir freuen uns sehr, dass unsere handgebackenen Müsli- und Granola-Spezialitäten ab sofort auch in den Genusshöfen erhältlich sind.

Hafergut Görlich | Heckenweg 6 | 32257 Bünde | www.hafergut.de





IM INTERVIEW

KAFFEEKLATSCH MIT JAN FITSCHEN & ANNETTE VOGT

IN DIESER AUSGABE SPRECHEN JAN FITSCHEN UND ANNETTE VOGT OFFEN ÜBER DAS, WAS IHNEN WIRKLICH WICHTIG IST: ECHE GESCHICHTEN, EHRliche EMOTIONEN – UND GANZ NEBENBEI AUCH ÜBER DIE SCHRULLIGKEITEN, DIE JEDEN VON UNS LIEBENSWERT MACHEN. DAZU: EINE GROSSE WERTSCHÄTZUNG FÜR GUTE PAUSEN IM KAFFEEHAUS, WO MAN BEI EINEM ESPRESSO ODER EINER SCHNEGGE INS GESPRÄCH KOMMT.

Jan, du bist Europameister und Osnabrücker durch und durch. Was bedeutet Heimat für dich, wenn du über Training, Wettkämpfe und Alltag nachdenkst?

J: Meine Jugend in Osnabrück hat mich sehr geprägt und wenn ich übers Laufen nachdenke, gehört für mich die Illoshöhe und der Rubbenbruchsee immer dazu. Am See müsste von meinen vielen Trainingsrunden dort noch eine deutliche Furche zu sehen sein und auf einigen Bäumen die Kilometermarkierungen, denn zu meiner Zeit gab es ja noch keine GPS-Uhren für genaue Zwischenzeiten.

Wie hat deine Herkunft aus Osnabrück deine Coaching-Philosophie geprägt?

A: Bodenständig, herzlich und sehr direkt. Ich glaube daran, dass jeder laufen kann – man muss nur anfangen. Na ja und dann kommt da auch immer Feinstaub mit rein. Bisschen Meditieren oder Atemübungen sind in meinen Plänen Pflicht – genau wie Intervalle.

Drei Begriffe für deinen sportlichen Alltag?

A: Freiheit. Konfetti. Gemeinschaft.

J: Freiheit. Natur. Glück.

Welche Orte verbinden dich mit deiner Laufgeschichte?

A: Der Rubbenbruchsee geht immer. Und eigentlich jeder Weg, auf dem schon Schweinehunde unterwegs waren.

J: Wie schon beschrieben die Illoshöhe und der



Foto: N. Wilhelmi



Annette Vogt bei uns vor Ort und Jan Fitschen im Videocall nach seiner OP

Rubbenbruchsee. Aber auch der Sportplatz des SV Atter, neben dem ich aufgewachsen bin. Auch den Finkenhügel habe ich immer vor Augen als den Punkt, an dem es beim Silvesterlauf anstrengend wird.

Wie siehst du die Genusshöfe?

A: Sport und Genuss schließen sich nicht aus – im Gegenteil. Nach einem guten Lauf schmeckt guter Kaffee einfach doppelt so gut und habt ihr mal die ganzen Schneggen probiert?! Ich habe immer noch

nicht alle ausprobiert, aber die Pudding-Schnegge oder die Spinat/ Feta-Schneggen sind der HAMMER!

J: Man meint ja immer, Athlet:innen müssten sich wer weiß wie gesund ernähren. Aber wer viel trainiert hat auch ständig Hunger und daher ist für mich neben leckerem, gesundem Brot auch immer die Schokolade ganz ganz wichtig.

Jan, du liebst ja auch unsere Schokojungs. Gibt's einen Schokoheld oder Genussheld?



J: Die Laufkugeln finde ich klasse. Besonders Himbeere. Die sind einfach genial. Ansonsten aber auch die weiße Schokolade mit den Erdbeerstückchen.

Was würdest du Laufanfänger:innen mitgeben?

A: Bitte nicht Vollgas beim ersten Lauf. Langsam ist kein Rückschritt – langsam ist schlau. Hört nicht auf das High Performance Gelaber von Leuten, die keinen Plan haben.

Welche Rolle spielen Regeneration und Genuss?

A: Regeneration ist kein Pausieren, sondern Teil des Trainings. Und wer nie genießt, hält auch keinen Marathon durch. Atmen, trinken, essen und viiiiiiel schlafen. Das sind doch alles Dinge die großartig sind. Sympathikus und Parasympathikus müssen einfach ausgeglichen sein für eine starke Verletzungsprävention.

Jan, was bedeutet für dich "Laufen als Erlebnis" – kannst du eine Szene beschreiben, die du besonders gern (live) erlebst?

J: Am liebsten einen Lauf im Urlaub. Am Atlantik aus dem Wohnmobil raus und auf dem Küstenwan-

derweg auf Entdeckung gehen. Zum Beispiel auf dem GR34 in der Bretagne. Sonst aber natürlich auch immer wieder gerne in Kenia, dem "Home of Champions" wohin mich jedes Jahr eins meiner Laufcamps führt.

» SPORT UND GENUSS SCHLIESSEN SICH NICHT AUS – IM GEGENTEIL. «

Welche Rolle spielen Regeneration und Genuss in deinem Training?

Kanon: Genuss und Entspannung sind für mich extrem wichtig. Einfach mal runterfahren und sich erholen. Zum Beispiel mit einer guten Schokoladentafel.

Habt ihr exklusive Regenerationstipps für den bevorstehenden Herbst und Winter?

J: Wer die Möglichkeit hat, darf im Herbst und Winter gerne die heiße Wanne nutzen. Sonst natürlich immer auch die Produkte von feels. like. Die sind klasse.

A: Nasse Sachen aus, warme Sachen an. Schlafen. Essen. Indoor-Bike. Noch mehr Krafttraining.

Jan, du warst hier schon Referent bei unserem Event "So schnell wie die Kenianer" – welche Erkenntnisse kannst du nochmal erzählen, für die, die leider nicht dabei waren?

J: Das Event lässt sich nicht so schnell zusammenfassen, aber wichtig ist auf jeden Fall, das richtige Maß fürs Durchstarten und Durchatmen zu finden. Und wenn du für das brennst, was du erreichen willst, dann hast du den halben Weg schon geschafft.

Welche Botschaft würdet ihr Läufer:innen mitgeben, die nicht nur schneller, sondern auch nachhaltiger trainieren wollen?

A: Hau raus, Jan.

J: Achte auf Kräftigung, Regeneration und vielleicht alternatives Ausdauertraining wie Radfahren oder Schwimmen. Versuche, Steigerungen beim Umfang und Intensität nur langsam einzubauen.

GENUSSGEWINN

HABT IHR LUST AUF EIN BESONDERES BACKSEMINAR? DANN MACHT MIT BEI UNSEREM TOLLEN GEWINNSPIEL UND SICHERT EUCH DIE CHANCE AUF EINER TEILNAHME AN EINEM UNSERER BACKSEMINARE FÜR 2 PERSONEN.

So macht ihr mit

Findet alle versteckten HERR Schmidt-Männchen in unserer Zeitung. Wie oft versteckt er sich auf den 24 Seiten?

Teilnahmemöglichkeit

Wer die Anzahl gefunden hat, meldet sich bei uns unter Angabe der Anzahl, des 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 01. März 2027 möglich.

Das gibt es zu gewinnen

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

Gewinn einlösen

Der/die Gewinner:in wird nach Teilnahmeschluss per Losverfahren ermittelt und anschließend benachrichtigt.





NEUE EVENTS, RENOVIERUNG & MEHR!

NEUES AUS DEM WIRTSHAUS HOLLING

IM HOLLING WURDE RENOVIERT – UND NICHT NUR DAS AMBIENTE HAT EINEN NEUEN ANSTRICH BEKOMMEN. MIT NEUEN WOCHENAKTIONEN, DER BEVORSTEHENDEN GRÜNKOHLSAISON UND BESONDEREN ANGEBOTEN FÜR FAMILIEN STARTET DAS HOLLING IN DIE GEMÜTLICHE JAHRESZEIT.



Im Holling ist in den vergangenen Wochen ein wenig frischer Wind eingezogen. Der Flur wurde renoviert und auch die Toiletten haben eine Auffrischung bekommen. Damit ist das Restaurant bereit für die gemütliche Jahreszeit – und

die bringt nicht nur ein neues Ambiente, sondern auch einige neue Angebote für die Gäste mit sich.

Denn schon bald beginnt wieder die **Grünkohl-saison**. Auf dem Teller landen dabei natürlich die Klassiker: Grünkohl mit Pinkel oder Kasseler. Für alle, die es vegetarisch mögen, bieten wir auch eine fleischlose Variante an.

Auch die Weihnachtszeit im Holling ist schon in Vorbereitung. Dann wird es bei uns besonders festlich und stimmungsvoll, mit verschiedenen Weihnachtsbuffets, unterschiedlichen Glühwein-Variationen und einem Lichtermeer, das für eine besondere Atmosphäre sorgt. Ob zum Essen mit Familie und Freunden, zur Weihnachtsfeier

oder für einen schönen Abend in der Adventszeit, im Holling ist für jeden Anlass etwas dabei. Wer die Weihnachtszeit im Holling verbringen möchte, sollte frühzeitig reservieren!

Ein besonderes Highlight ist unser **Weihnachtsmarkt** direkt vor dem Holling, der ab dem 26. November immer donnerstags, freitags und samstags stattfindet. An unserem Barcontainer können Gäste gemütlich und im Trockenen zusammenkommen, sich mit Glühwein und anderen winterlichen Getränken aufwärmen oder ein HERR Schmidt Bier genießen. So entsteht vor dem Holling eine ganz besondere vorweihnachtliche Atmosphäre.

Telefon: 0541 9989400

Website: www.wirtshaus-holling.de

AKTIONEN IM HOLLING

Mittwochs:

Bergfestbier im Holling

Herr Schmidt Helles 0,3 l für nur 2 €
0,5 l für nur 3,50 €

Samstags & Sonntags:

SchmidtTags-Angebot

Strammer Max + 0,3 l HERR Schmidt
Helles oder Nullnummer für nur 10 €

Freitags - Sonntags:

Holling-Spritz-Wochenendspecial

Holling-Spritz nur 5 €

Sonntags:

Familihtag im Holling

10 % Rabatt auf die Gesamtrechnung
für Familien mit Kindern





IM KURZINTERVIEW

UNSERE STAMMGÄSTE

Andreas holt sich regelmäßig sein Frühstück To Go in den Genusshöfen.

Wann schmeckt es hier für dich am besten – morgens, mittags oder abends?

Definitiv morgens! Leckere Brote, leckerer Kaffee und die gute Laune der tollen Mitarbeiter:innen.

Seit wann kommst du schon zu uns?

Ich komme seit 2025 regelmäßig morgens in die Genusshöfe.

Erinnerst du dich noch an deinen ersten Besuch bei uns?

Mein erster Besuch war ein echtes Erlebnis. Bis dahin hatte ich so gut wie nie einen Kaffee getrunken und eigentlich auch keinen Bedarf.

Was fühlst du, wenn du hier zur Tür hereinkommst?

Ein herzliches Willkommen, den Duft von frisch gebackenen Broten und die Vorfreude auf ein leckeres Getränk.

Ulrich kann nicht mehr ohne den Bella Donna Espresso aus der Genusshöfe Kaffeerösterei.

Was macht den Bella Donna zu deinem Favoriten?

Er schmeckt richtig schön intensiv nach Kaffee, hat eine leckere Kakao-Note und hat nicht so viel Säure, das finde ich sehr gut. Und: Er schmeckt ehrlich.

Wie bereitest du ihn zuhause am liebsten zu?

Wir haben einen Kaffeevollautomaten. Den musste ich anfangs noch ein bisschen einstellen. Der Kaffee, den ich früher immer hatte, war nicht so stark im Geschmack. Da musste ich erstmal viel anpassen.

Wann trinkst du deinen Kaffee am liebsten?

Ich trinke mindestens 10 Tassen Kaffee am Tag, da ist es schwer sich zu entscheiden (lacht). Ich freue mich jeden Morgen auf den ersten Kaffee. Der erste Kaffee am Morgen ist schon toll.



Keine Vorerfahrung nötig



Jumping Fitness

Ausdauer . Energie. Spass



Reformer Pilates für mehr Kraft und Körpergefühl.

Jumping Fitness für Ausdauer und gute Laune.

Zwei Trainingswelten.
Ein Studio.

Buche jetzt eine
Probestunde



Für jedes Level geeignet



Pilates Reformer

Kraft . Haltung . Beweglichkeit

 **Aurora Flow**
Neulandstraße 10
49084 Osnabrück

 **Kleine Kurse**
Persönliche Atmosphäre
Echte Betreuung

 **Reformer Pilates**
Jumping Fitness
Events & Workshops

 <https://auroraflow.studio>
Tel: 0170 6022334
Email: kontakt@auroraflow.studio



30.10.

IM KÜCHENFORUM
MIELE KERBER

KOCHEN MIT FLORIAN BREINER

Erlebe feine Küche, besonderes Handwerk und die Leidenschaft fürs Kochen!

04.11.

SPRAY THE CANVAS LEVEL 1

Kreativ-Workshop mit René Turrek.

05.11.

KAFFEEHOUSE AFTER WORK

After Work Party in den Genusshöfen.

12.11.

IM HOLLING

WINTERBIERE MIT MARTIN SPEER

Entdecke besondere Biere für die kalte Jahreszeit!

DAS IST LOS

20.11.

FACEWINE WEINBINGO XXL

Wein, Spannung und jede Menge Spaß!

21.11.

IM RAGAZZI

WEINE FÜR DIE FESTTAGE MIT JEFF PELLETIER

Entdecke ausgewählte Weine für die festliche Jahreszeit!

AB 26.11.

WEIHNACHTSMARKT AM HOLLING

Donnerstags, freitags und samstags:

Weihnachtsmarkt im Holling

Unser Weihnachtsmarkt im Holling bietet die Gelegenheit, dem vorweihnachtlichen Trubel für einen Moment zu entfliehen und gemeinsam eine schöne Zeit zu verbringen.

02.12.

NEU

WEIHNACHTSKRANZ – DIY WORKSHOP

Workshop mit Petite Maison.

06.12.

KAFFEEHOUSE

Dayparty in den Genusshöfen.

10.12.

IM KÜCHENFORUM
MIELE KERBER

KOCHEN MIT FLORIAN BREINER

Erlebe feine Küche, besonderes Handwerk und die Leidenschaft fürs Kochen!



???

DEINE FEIER IN DEN GENUSSHÖFEN

Ob Weihnachtsfeier mit dem Team, gemütlicher Jahresabschluss oder private Feier mit Freunden und Familie – bei uns wird aus einem besonderen Anlass ein rundum schöner Abend.

Ihr plant eine Feier? Sprecht uns gerne an – wir freuen uns darauf, euren Anlass gemeinsam mit euch zu etwas Besonderem zu machen!



27.01.

GESUNDHEIT ERLEBEN

**Gesundheitsdiagnostik für
Performance und Prävention**

Erlebe die Leistungsdiagnostik eines Profisportlers live und erfahre, wie Gesundheitsdaten dir helfen können, Leistung zu optimieren und Gesundheit langfristig zu erhalten!

04.02. IN DER NEUEN SCHOKOMANUFAKTUR

BEAN TO BAR - SCHOKOSEMINAR MIT ACHIM WEITKAMP

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

18.02. IN DER NEUEN BACKSTUBE

DAS PERFEKTE DINKELBROT MIT LARS LOHBECK

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

26.02.

FACEWINE WEINBINGO XXL

Wein, Spannung und jede Menge Spaß!

05.03. IN DER NEUEN SCHOKOMANUFAKTUR

BEAN TO BAR - SCHOKOSEMINAR MIT ACHIM WEITKAMP

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

10.03.

SPRAY THE CANVAS LEVEL 1

Kreativ-Workshop mit René Turrek.

17.03.

KOMISCHE NACHT OSNABRÜCK

Freu dich auf einen Abend voller Humor, guter Unterhaltung und überraschender Momente!

15.04.

KREIERE DEINEN EIGENEN GIN MIT DEN HEIMAT-HEROES

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

TÖPFERN MIT ROYMI SPECHT

Werde kreativ und gestalte deine ganz persönliche Tasse aus Ton! Unter Anleitung von Roymi Specht entstehen individuelle Lieblingsstücke, die zunächst von Hand geformt und gestaltet werden. Anschließend werden die Tassen glasiert und gebrannt – so wird aus jedem Stück ein einzigartiges Unikat für den Alltag. Und das ist erst der Anfang: Im Frühjahr darf sich auf einen weiteren kreativen Töpferkurs gefreut werden, bei dem wunderschöne Vasen entstehen.

Die Termine folgen – also schon jetzt vormerken und Lust auf Ton bekommen!

29.04. IM HOLLING

QUEERBEET-BIERTASTING MIT MARTIN SPEER

Entdecke die spannende Vielfalt außergewöhnlicher Biere und neue Geschmackserlebnisse!

JETZT ONLINE BUCHEN
WWW.GENUSSHOF.DE/SEMINARE





TIPPS VOM BÄCKERMEISTER

FRISCH GEBACKEN: SO HÄLT SICH BROT AM LÄNGSTEN

RICHTIGE LAGERUNG, DER PASSENDE AUFBEWAHRUNGORT UND EINFRIEREN HELFEN DABEI, BROT LÄNGER FRISCH ZU HALTEN.

Frisches Brot ist ein Genuss — doch schon nach kurzer Zeit verändern sich Kruste, Krume und Aroma. Mit ein paar einfachen Tipps lässt sich die Frische deutlich länger bewahren.

Brot wird mit der Zeit nicht einfach nur trocken. Während es altert, verändert sich die Struktur der Stärke in der Krume, und Feuchtigkeit wandert innerhalb des Brotes. Die Kruste verliert dadurch ihre Knusprigkeit, die Krume wird fester und das Aroma nimmt ab. Wie schnell dieser Prozess voranschreitet, hängt auch von der Brotsorte ab. Brote mit einem höheren Weizenanteil werden meist schneller altbacken, während Roggen-, Vollkorn- und Sauerteigbrote länger frisch bleiben. Auch Brötchen verlieren ihre typische Kruste vergleichsweise schnell und schmecken deshalb am besten frisch oder kurz nach dem Backen.

Einige typische Fehler können dazu führen, dass Brot noch schneller an Qualität verliert. Einer davon ist, frisch gebackenes Brot direkt luftdicht zu verpacken. Solange es noch warm ist, kann sich darin Feuchtigkeit sammeln und Kondenswasser bilden. Das macht die Kruste weich und schafft zugleich günstige Bedingungen für Schimmel. Deshalb sollte Brot zunächst vollständig auskühlen, bevor es einge-

packt und gelagert wird. Auch eine dauerhaft feuchte Umgebung ist ungünstig. Umgekehrt trocknet Brot aus, wenn es zu offen und ungeschützt liegt.

Für die Lagerung kommt es deshalb auf das richtige Gleichgewicht an. Brot fühlt sich bei Raumtemperatur an einem trockenen, möglichst dunklen und sauberen Ort am wohlsten. Für Brot, das in den nächsten ein bis zwei Tagen gegessen wird, eignet sich die klassische Bäckertüte gut, vor allem wenn die Kruste möglichst knusprig bleiben soll. Für eine längere Aufbewahrung sind ein Brotkasten oder ein Brottopf aus Keramik, Ton oder Steingut besser geeignet. Sie schützen das Brot, ohne die Feuchtigkeit vollständig einzuschließen. Angeschnittenes Brot sollte möglichst mit der Schnittfläche nach unten liegen. So bleibt die Krume länger saftig.

Was dagegen häufig empfohlen wird, aber im Alltag eher ungünstig ist, ist die Aufbewahrung im Kühlschrank. Die niedrigen Temperaturen sorgen dafür, dass Brot schneller altbacken wird und an Geschmack verliert. Eine Ausnahme kann sehr heißes und schwüles Wetter sein: Dann kann eine vorübergehende Lagerung im Kühlschrank sinnvoll sein, weil sich Schimmel unter diesen Bedingungen besonders schnell entwickelt. Für die normale Auf-

bewahrung bei Zimmertemperatur bleibt der Kühlschrank jedoch die schlechtere Wahl.

Damit das Brot dabei möglichst lange frisch bleibt, sollte auch der Aufbewahrungsort sauber und trocken sein. Krümel und Feuchtigkeit bieten Schimmelpilzen einen guten Nährboden. Deshalb sollte ein Brotkasten regelmäßig gereinigt und anschließend gut getrocknet werden. Einmal pro Woche gründlich auszuwischen, kann dabei helfen, Schimmel vorzubeugen. Kleine Brotmengen zu kaufen und das Brot zügig zu verbrauchen, hilft ebenfalls dabei, Schimmel und unnötige Lebensmittelverschwendung zu vermeiden.

Wenn mehr Brot da ist, als in den nächsten Tagen gegessen werden kann, bietet sich das Einfrieren an. So lässt sich die Frische für längere Zeit bewahren.

Brot und Brötchen lassen sich problemlos einfrieren. Am besten geschieht das möglichst frisch und portionsweise, etwa in Scheiben oder einzelnen Brötchen. Eine luftdichte Verpackung ist im Gefrierfach sinnvoll, weil sie das Brot vor Austrocknung und Gefrierbrand schützt. So kann später genau die Menge entnommen werden, die benötigt wird. Bei etwa minus 18 Grad bleibt Brot in der Regel ein bis drei Monate in guter Qualität.

Beim Auftauen muss es ebenfalls nicht kompliziert sein. Brotscheiben können über Nacht oder einige Stunden bei Raumtemperatur auftauen und anschließend direkt in den Toaster wandern. Brötchen werden besonders gut, wenn sie kurz im Backofen aufgebacken werden. Auch bereits etwas altbackenes Brot muss nicht gleich entsorgt werden. Wird die Kruste leicht mit Wasser befeuchtet und das Brot anschließend kurz im Ofen erwärmt, wird die Oberfläche wieder knuspriger und das Innere angenehmer. Auf diese Weise lässt sich so mancher trockene Laib noch einmal auffrischen.

Und auch wenn Brot seine beste Frische bereits verloren hat, muss es nicht automatisch im Abfall landen. Aus trockenen Scheiben lassen sich beispielsweise Croûtons, Brotchips oder Paniermehl herstellen. Auch ein Brotauflauf oder andere Gerichte mit altbackenem Brot sind gute Möglichkeiten, Reste zu verwerten.

Etwas anderes ist es bei Schimmel. Weiße, grüne oder bläuliche Flecken sind ein klares Zeichen dafür, dass das Brot nicht mehr gegessen werden sollte. Bei Brot reicht es nicht aus, die sichtbare Stelle großzügig abzuschneiden, denn Schimmel kann sich bereits unsichtbar im Inneren ausgebreitet haben. Das gesamte Brot gehört dann in den Abfall.

Mit der richtigen Lagerung, einem sauberen Aufbewahrungsort und dem rechtzeitigen Einfrieren lässt sich die Frische von Brot deutlich länger erhalten. Und wenn die Kruste einmal nicht mehr ganz so knusprig ist, kann ein kurzer Aufenthalt im Ofen oft schon genügen, um aus einem altbackenen Stück wieder ein richtig gutes Brot zu machen.





GENUSS ZUM MITNEHMEN

REGIONAL & GUT-BOX

- HERR Schmidt Bier (4 versch. Sorten)
- Hafergut Müsli o. Granola (versch. Sorten)
- O49 Organic Gin
- Hof Künne Rapsöl (versch. Sorten)
- King of Salt Gewürzsalz (versch. Sorten)
- Marmelatiers Fruchtaufstrich (versch. Sorten)
- Osnabrücker Kaffeemischung



PARTY-BOX

- 2 Flaschen HERR Schmidt Bier (4 versch. Sorten)
- John John Chips
- vanWEINS Der Fruchtige Grüne (Grauburgunder)
- Mr. Filbert's Nüsse
- CAJU Cashews



KLEINE FRÜHSTÜCKS-BOX

- Osnabrücker Kaffeemischung
- Hafergut handgemachtes Porridge (versch. Sorten)
- Frudist getrocknete Früchte aus der Region
- Marmelatiers Fruchtaufstrich (versch. Sorten)
- Laux Stullengewürz
- Die drei Schokojungs Haselnuss-Schokostreich

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

NICHT ALLES MUSS NEU.

Der **Doc** repariert.

TEL. 0541 5 82 82 00

Spart Geld und Nerven in und um Osnabrück.



Fenster-Doc®

www.fenster-doc.de

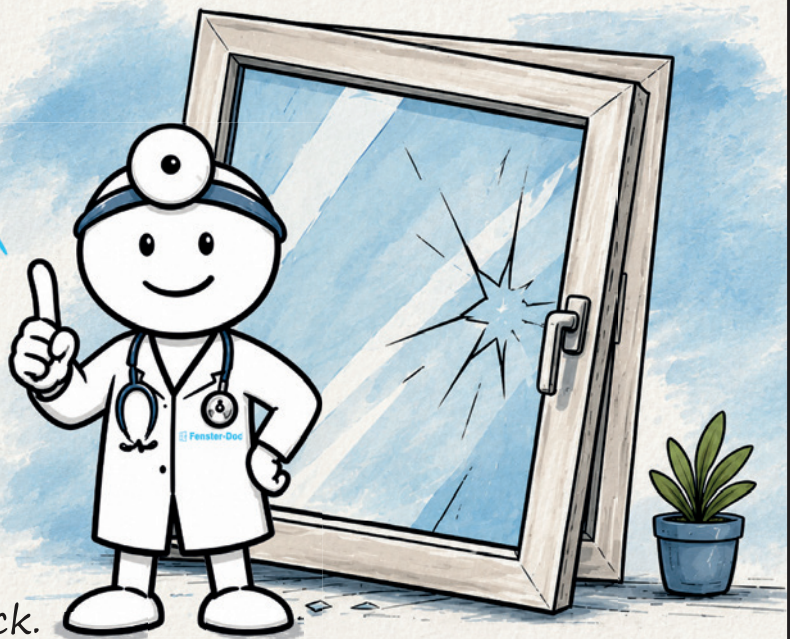


FOTO SCHICKEN,
ANRUFEN ODER ÜBER
DEN WHATSAPP-CHAT



EINSCHÄTZUNG ERHALTEN/
TERMIN VEREINBAREN.



FENSTER/TÜR/
ROLLADEN VOM DOC
REPARIEREN LASSEN.

FENSTER ZIEHT? TÜR SCHLEIFT? GLAS BLIND? DICHTUNG KAPUTT? BESCHLAG DEFECT? ROLLADEN SCHIEF? DER FENSTER-DOC HILFT!



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
- Schokolierte Früchte und Nüsse
- Und vieles mehr...



Besucht uns in der Hannoverschen Straße 11 oder online auf www.diedreischokojungs.de

AUCH BEI DIR VOR DER TÜR:

DAS GENUSSMOBIL AUF DEM MARKT

Wir waren diesen Sommer auf Veranstaltungen, Wochen- und Abendmärkten und bringen auch frische Backwaren direkt in dein Unternehmen:

Dinkel-Brot, herzhafte Schnitten (z. B. mit Lachs, Gouda oder Backei-Bacon) und süße Schneggen – alles in liebevoller Handarbeit, ohne Convenience-Produkte und mit 49 Stunden Teigführung in unseren Genusshöfen in Osnabrück gebacken.

Warum das Genussmobil?

- Kostenlos für dein Unternehmen
 - Frische Snacks und Backwaren für deine Belegschaft
 - Unkomplizierte Abwicklung
 - Ankunft ca. 45 Minuten vorher
 - Gern vereinbaren wir einen Termin, damit das Genussmobil deine Mitarbeiter:innen bedient.
- Ruf uns gerne an! **0541 60081441**





5 JAHRE GENUSSHÖFE

UNSERE JUBILÄUMSFEIER

Wir feierten dieses Jahr unser 5-jähriges Bestehen und luden Anfang Juni zu einem besonderen Jubiläumswochenende für die ganze Familie ein. Besucher:innen wurden mit einem abwechslungsreichen Programm aus Kulinarik, Live-Entertainment, regionalem Marktgeschehen und Mitmachangeboten für Groß und Klein überrascht.



Was uns verbindet
**VERTRAUEN
IN DAS GUTE**

RECHTSANWÄLTE
FELDKAMP
UND PARTNER





HEUTE MIT BÄCKERLEHRLING FLORIAN:

DER GENUSSFAKTOR IM ARBEITSLEBEN



MIT GERADE EINMAL 19 JAHREN VERBINDET FLORIAN SEINE LEIDENSCHAFT FÜR DAS HANDWERK MIT SEINEM BERUF. ALS AUSZUBILDENDER ZUM BÄCKER IN UNSEREN GENUSSHÖFEN SCHÄTZT ER VOR ALLEM DIE PRAKTISCHE ARBEIT UND DIE MÖGLICHKEIT, TÄGLICH MIT HOCHWERTIGEN ZUTATEN ETWAS BESONDERES ZU SCHAFFEN. IM INTERVIEW ERZÄHLT ER, WARUM ER SICH FÜR DIE BÄCKERLEHRE ENTSCIEDEN HAT, WELCHE AUFGABEN IHM BESONDERS VIEL FREUDE BEREITEN, WELCHE HERAUSFORDERUNGEN ER BEREITS GEMEISTERT HAT UND WARUM DIE SCHNEGGEN ZU SEINEN ABSOLUTEN LIEBLINGSPRODUKTEN GEHÖREN.

Was hat dich dazu bewegt, eine Ausbildung zum Bäcker zu beginnen, und was macht dir daran am meisten Spaß?

Ich wollte schon immer einen handwerklichen Beruf erlernen, da ich gerne praktisch arbeite. Außerdem backe ich auch privat gerne. Besonders Spaß macht es mir, zu sehen, wie aus einfachen Zutaten am Ende fertige Backwaren entstehen.

Wie sieht dein typischer Arbeitstag aus und welche Aufgabe gehört zu deinen Lieblingsaufgaben?

Mein Arbeitsalltag ist sehr abwechslungsreich. Je nachdem, welche Kollegen da sind, welche Bestellungen anstehen und welche Produkte vorbereitet werden müssen, übernehme ich unterschiedliche Aufgaben.

Dazu gehören beispielsweise das Arbeiten am Ofen, die Vorbereitung der Teige sowie das Aufarbeiten verschiedener Teigsorten. Besondere Freude bereitet es mir, die Teige selbst herzustellen.

Welche Fähigkeiten sind aus deiner Sicht in der Bäckerlehre besonders wichtig, und welchen Tipp gibst du anderen Azubis?

Ich denke, dass man keine großen Vorkenntnisse benötigt, um die Ausbildung zu beginnen. Ein wenig handwerkliches Geschick ist jedoch von Vorteil. Außerdem sollte man sich auf frühe Arbeitszeiten einstellen.

Mein Tipp für andere Azubis ist, offen für Neues zu sein und nicht aufzugeben, auch wenn die ersten Wochen anstrengend sind.

... und ein guter Kaffee am Morgen kann natürlich auch nicht schaden.

Welches Produkt aus unseren Genusshöfen liebst du am meisten – und warum?

Mein Lieblingsprodukt aus den Genusshöfen sind definitiv die Schneggen. In ihre Herstellung fließt viel Zeit und Arbeit, und genau das macht sie für mich besonders. Außerdem schmecken sie mir persönlich sehr gut.

Vor welchen Herausforderungen standest du bislang, und was hast du daraus gelernt?

Eine große Herausforderung war es, in arbeitsintensiven Zeiten viel Verantwortung zu übernehmen und teilweise mehrere Aufgaben gleichzeitig zu bewältigen. Dadurch konnte ich jedoch sehr viel lernen, selbstständig arbeiten und wertvolle Erfahrungen sammeln.

Was würdest du in der Ausbildung ändern – wenn du es könntest?

Ich würde mir wünschen, noch mehr Möglichkeiten zu haben, verschiedene Backwaren und neue Techniken auszuprobieren. Dadurch könnte man zusätzliche Erfahrungen sammeln und sein Wissen weiter vertiefen.



WIE DIE GENERATION Z ARBEIT, LERNEN UND SINN NEU DENKT

GEN Z IM JOB

GEN Z VERÄNDERT DIE ARBEITSWELT IN DEN GENUSSHÖFEN MASSGEBLICH. WAS ERWARTET DIE JÜNGSTE GENERATION AM ARBEITSPLATZ – UND WAS BEDEUTET DAS FÜR KULTUR, LERNEN UND FÜHRUNG? EIN BLICK AUF IHRE PERSPEKTIVEN UND KONKRETE IMPULSE FÜR ARBEITGEBER.

Gen Z fordert klare, regelmäßige Rückmeldungen und transparente Lernpfade. Statt langwieriger Einarbeitungszeiten bevorzugen viele Azubis strukturierte Programme mit kurzen Zyklen, in denen Fortschritte sichtbar werden.

Praxisbeispiel: Monatliche Feedbackgespräche mit Azubis machen Fortschritte in Backstube und Kaffeehaus sichtbar.

Flexibilität, sinnvolle Aufgaben und durchdachte Arbeitszeitmodelle gehören zu den Top-Erwartungen. Pendeln, Teilzeit oder wechselnde Schichten

ermöglichen Vereinbarkeit mit Studium oder persönlichen Zielen.

Praxisbeispiel: Verlässliche Dienstpläne berücksichtigen Berufsschule und private Termine und ermöglichen trotzdem Flexibilität bei Stoßzeiten.

Gen Z ist digital aufgewachsen. Effiziente Tools, klare digitale Prozesse und einfache Zugänge zu Lernmaterialien erhöhen Motivation und Lerntempo.

Praxisbeispiel: Digitale Kommunikation und schnelle Informationen erleichtern die Abstimmung zwischen Kaffeehaus, Backstube, Rösterei und Eventabteilung.

Sinnstiftung, ethische Grundsätze und Nachhaltigkeit sind zentrale Treiber. Arbeitszufriedenheit entsteht, wenn Handwerk, Geschmack und positive Wirkung zusammenkommen.

Praxisbeispiel: Einblicke in Rösterei und Backstube zeigen, wie Qualität, Handwerk und nachhaltiger Umgang mit Rohstoffen zusammengehören.

Klare Perspektiven, Mentoring und laufende Weiterbildung sind wichtig. Gen Z bevorzugt Lernwe-

ge, die unmittelbar zur Praxis passen und Entwicklung sichtbar machen.

Praxisbeispiel: Azubis lernen verschiedene Bereiche kennen und übernehmen mit Unterstützung schrittweise mehr Verantwortung.

TIPPS FÜR ARBEITGEBER

Klare Kommunikation: Offene, ehrliche Dialogkultur von Anfang an.

Regelmäßiges Feedback: Kurze, konkrete Rückmeldungen statt einmal jährlich.

Weiterbildungsmöglichkeiten: Frühzeitige Planung von Schulungen, Workshops und Austausch mit Kolleginnen und Kollegen.

Sinnstiftende Aufgaben: Aufgaben, die Verantwortung, Wirkung und Nachhaltigkeit verbinden. Barrierefreiheit von Lernprozessen: Leichte Zugänge zu Materialien, verschiedene Lernwege (Video, Text, Praxis) berücksichtigen.

Mehr Dialog, mehr Sinn, mehr digitale Zugänge: Gen Z bringt neue Impulse in unsere Arbeitswelt. Mit passenden Strukturen entsteht daraus eine Win-Win-Situation für junge Talente und unsere Genusshöfe.



ROSSO

Pizza dal 2025



100%
A MORE

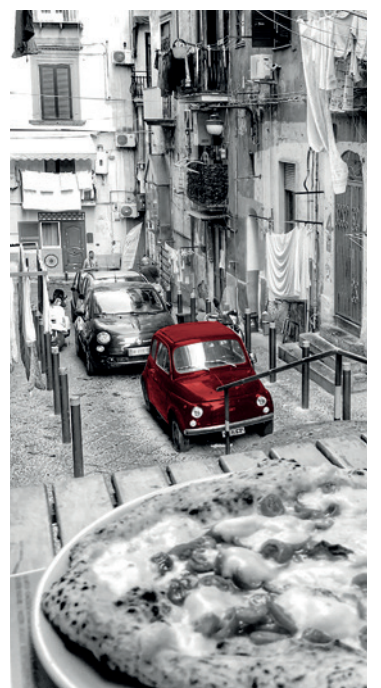


PIZZA PIZZA PIZZA

TISCHRESERVIERUNG ►



HÜGGELPLATZ 1 | HASBERGEN | [ROSSO-PIZZA.DE](https://rosso-pizza.de)



CATERING | PIZZA-KURSE | PIZZA-BUFFET | FIRMENFEIERN | GEBURTSTAGE



WAS GIBT'S NEUES HERR SCHMIDT?

SCHMIDT KANN AUCH 0,0 %

BEI HERR SCHMIDT HAT SICH IN DEN VERGANGENEN MONATEN EINIGES GETAN: MIT DER HERR SCHMIDT NULLNUMMER IST EIN NEUES, ALKOHOLFREIES BIER AN DEN START GEGANGEN, NEUE GASTRONOMIEN SCHENKEN INZWISCHEN SCHMIDT AUS UND MIT EINER EIGENEN KLEINEN WERBEKAMPAGNE BEKAM DIE NULLNUMMER AUCH AUF DER LEINWAND IHREN GROSSEN AUFTRITT.

Im Mai dieses Jahres war es endlich so weit: HERR Schmidt hat mit der Nullnummer sein erstes alkoholfreies Bier auf den Markt gebracht. Das neue Bier kommt mit 0,0 Prozent Alkohol ins Glas und erweitert damit das Sortiment um eine Variante für alle, die bewusst auf Alkohol verzichten möchten, aber trotzdem nicht auf ein kühles Bier verzichten wollen. Der Name ist dabei Programm: Null Alkohol, aber ganz klar HERR Schmidt.

Seit der Markteinführung ist die Nullnummer in unseren Gastronomien erhältlich und hat inzwischen auch ihren Weg in zahlreiche Getränkemärkte und zu weiteren Händlern gefunden. Das Netz wächst dabei stetig. Wer das alkoholfreie Schmidt in seinem Lieblingsmarkt noch nicht entdeckt hat, kann am besten direkt beim Händler nachfragen. Natürlich gibt es die Nullnummer auch im HERR Schmidt-Onlineshop.

Für die neue Sorte sollte es auch bei der Werbung ein bisschen mehr sein als die klassische Produkt-

vorstellung. Gemeinsam mit Core Digital Pictures entstanden deshalb mehrere kurze und humorvolle Clips für die Social-Media-Kanäle von HERR Schmidt. Gedreht wurde an verschiedenen Orten und mit unterschiedlichen Geschichten rund um die Nullnummer. Eine Rolle spielte dabei natürlich das Holling, außerdem wurde auf dem Fußballplatz gedreht. Und auch unser Schmidt-Bulli durfte nicht fehlen. Die kleinen Filme sollten zeigen, dass alkoholfreies Bier alles andere als langweilig sein muss – und die Nullnummer durchaus mit einem Augenzwinkern präsentiert werden kann.

Ihren bislang wohl größten Auftritt bekamen die Spots während der Maiwoche in Osnabrück. HERR Schmidt war dort erneut mit einem eigenen Stand vertreten, während die Werbeclips gleichzeitig auf der großen Kinoleinwand in Osnabrück zu sehen waren. Für eine Osnabrücker Biermarke ein besonderer Moment: Die eigene Kampagne nicht nur auf dem Smartphone, sondern im Kino vor einem

großen Publikum zu sehen, war auch für das Team hinter HERR Schmidt etwas Besonderes.

Die Maiwoche bot außerdem den passenden Rahmen für das nächste „Schmidteinander“. Zu diesem Anlass wurden Partner und Wegbegleiter eingeladen, um die neue Nullnummer gemeinsam und kostenlos zu probieren. Bei Bier, Gesprächen und guter Stimmung konnte das neue alkoholfreie HERR Schmidt so direkt mit den Menschen geteilt werden, die die Marke begleiten und unterstützen. Denn am Ende geht es bei HERR Schmidt nicht nur um das Bier selbst, sondern immer auch um die Menschen, die es trinken, auschenken und gemeinsam genießen.

Auch bei den Gastronomiepartnern hat sich in den vergangenen Monaten einiges getan. Zu unseren neuen Kunden gehören unter anderem das Haus am See am Dümmer und das Büdchen am Westenberg in Osnabrück. Damit findet HERR Schmidt seinen Weg an immer mehr Orte in der Region – vom Ausflugsziel am Dümmer bis zum beliebten Treffpunkt mitten in Osnabrück.

Mit der Nullnummer ist HERR Schmidt damit einen weiteren Schritt gegangen und zeigt, dass alkoholfreier Biergenuss längst mehr sein kann als eine Alternative. Die Nachfrage nach 0,0-Prozent-Bieren wächst und auch bei HERR Schmidt soll die Nullnummer ihren festen Platz bekommen. Ob nach dem Sport, zum Essen oder einfach bei einem Abend mit Freunden: Es gibt viele Momente, in denen man gerne ein Bier in der Hand hält, aber auf Alkohol verzichten möchte.

Die vergangenen Monate waren für HERR Schmidt deshalb vor allem eines: abwechslungsreich. Ein neues Bier, neue Partner, eine eigene Werbekampagne, Drehtage im Holling, in der Sportkabine und im Schmidt Bulli sowie ein Auftritt auf der großen Kinoleinwand – und mittendrin immer die Nullnummer. Oder, um es kurz zu sagen: 0,0 Prozent Alkohol, aber 100 Prozent HERR Schmidt.



25 JAHRE CINEMA ARTHOUSE

EIN VIERTEL-JAHRHUNDERT KINOGE SCHICHTE

IM OKTOBER 2001 HAT DAS CINEMA-ARTHOUSE IN OSNABRÜCK SEINE TÜREN GEÖFFNET. SEITDEM IST EIN VIERTELJAHRHUNDERT VERGANGEN UND VIEL PASSIERT.

2001 liefen mit noch analogen Projektoren 35 mm Filme über die große Leinwand. Hagrid sagte zum ersten Mal „Du bist ein Zauberer, Harry“ – Frodo und seine Gefährten machten sich zum ersten Mal auf nach Mordor – und nach dem Film durfte, noch mit Zigarette in der Hand, über den gesehenen Film diskutiert werden.

Seit 2002 wird das Cinema-Arthouse jährlich für sein Jahresprogramm vom Bundeskulturministerium und der norddeutschen Förderung Nordmedia ausgezeichnet.

2009 wird der erste Saal mit digitaler Projektion ausgestattet und mit „Avatar: Aufbruch nach Pandora“ konnte erstmals 3D im eigenen Kino erlebt werden. Immer wieder kamen über die Jahre Filmemacher:innen und Schauspieler:innen mit neuen Filmen im Gepäck zu Besuch, wie z.B.

2011 Matthias Schweighöfer, bei dem hunderte (vor allem weibliche) Gäste das Kino stürmen oder Regisseur Wim Wenders, um seinen Film „Pina“ vorzustellen.

2012 Alle Säle werden vollends digitalisiert und an die analoge Projektion erinnert nur noch das Foyer im Stil einer 35 mm Filmrolle, sowie der alte Projektor im Foyer.

2017 Die erste OV-Sneak Preview findet im Cinema-Arthouse statt. Mittlerweile eine beliebte Reihe, die nicht mehr wegzudenken ist.

2019 Ein Rekordkinojahr in ganz Deutschland.

2020 Das Cinema-Arthouse muss pandemiebedingt zum ersten Mal in seiner Geschichte den Betrieb einstellen.

2023 „Barbenheimer“ erobert die Welt und auch das Cinema-Arthouse. Kino ist wieder einmal mehr als „nur“ Film, sondern gemeinschaftliches Erleben.

2024 Das Kinofoyer bekommt ein Update und im neuen Tresen wird ein echter 70 mm Filmstreifen verbaut.

2026 Das Cinema-Arthouse feiert 25-jähriges Bestehen.

All das sind nur kleine Einblicke in die letzten bewegten 25 Jahre Cinema-Arthouse und doch zeigen sie: das Cinema-Arthouse ist vielmehr als „nur“ Kino. Es ist ein Ort, der nicht stillsteht, der einlädt zusammen zu kommen, Erlebnisse zu teilen und schöne Abende zu verbringen.





KITZMANN

das wohnstudio



Family Business

Gutes Wohnen ist ein Stück Lebensqualität.

Genuss zeigt sich in vielen Dingen. In gutem Essen, ehrlichem Handwerk, besonderen Begegnungen - und in einem Zuhause, in dem man sich gerne aufhält.

Wir sind mit unterschiedlichen Welten groß geworden: Bastian mit Möbeln und Einrichtung im Möbelhaus seines Vaters, Laura mit Mode, Accessoires und Lifestyle. Was uns verbindet, ist die Begeisterung für schöne Dinge, gute Qualität und Produkte, die nicht beliebig sind, sondern mit Sorgfalt ausgewählt werden.

Heute bringen wir diese Erfahrungen im Kitzmann Wohnstudio zusammen. Denn für uns bedeutet Einrichten mehr als Möbel auszuwählen. Es geht darum, Räume zu schaffen, in denen gelebt, gelacht, gemeinsam gegessen und genossen wird. Möbel, Farben und Accessoires dürfen dabei Persönlichkeit zeigen und Geschichten erzählen.

Unser Concept Store ist deshalb ein Ort zum Entdecken und Inspirierenlassen - persönlich, individuell und mit einem besonderen Blick für Gestaltung und Qualität.

Denn am Ende sind es oft die kleinen Details, die aus einem Raum ein Zuhause machen.

Laura und Bastian Kitzmann



Kitzmann - Das Wohnstudio GmbH
Hannoversche Str. 33
49084 Osnabrück

0541 / 3199 6450
info@kitzmann-wohnstudio.de
www.kitzmann-wohnstudio.de

Öffnungszeiten:
Di - Fr: 10 - 18 Uhr
Sa: 10 - 16 Uhr



KURZINTERVIEW

HERR SCHMIDT IM BÜDCHEN

UNSER HERR SCHMIDT BIER GIBT ES AB SOFORT AUCH IM BÜDCHEN AM WESTERBERG. AUS DIESEM ANLASS HABEN WIR MIT DEM EIGENTÜMER MICHAEL ÜBER SEIN BÜDCHEN UND DIE NEUE ZUSAMMENARBEIT GESPROCHEN.

Michael, wie bist du in die Gastronomie gekommen und was hat dich dazu bewegt, eine Location wie das Büdchen in Osnabrück zu führen?

Ich bin 1986 zum Studieren nach Osnabrück gekommen. Auch damals galt für viele von uns: Kohle ist immer knapp, also Taxischein oder Kneipe! Ich habe mich für Kneipe entschieden. Taxi wäre fürs Studium sicherlich förderlicher gewesen, aber mir lag die Gastro einfach mehr.

Welche Werte prägen dein Wirken als Gastronomen hier in Osnabrück?

Grundsätzlich ist bei mir jeder willkommen, solange er sich benimmt. Die Mischung macht's: Die Jungen, die Boomer, die Älteren, gut betuchte oder Witwen mit kleiner Rente. Alle sind willkommen, alle werden gleich behandelt und alle holen sich ihre Wurst oder ihr Schmidt selbst, es sei denn, sie sind körperlich eingeschränkt, dann bringen wir die Bestellung natürlich auch an den Tisch!

Was uns immer wichtig war: soziales Engagement unterstützen. Wir haben diverse Projekte im südlichen Afrika unterstützt, aber auch lokale Organisationen wie den Zoo oder die Wohnungslosenhilfe.

Hast du eine Lieblingspaarung von HERR Schmidt mit bestimmten Speisen oder Snacks in der Bar?

Ganz klar: ein kühles Helles mit einer Käsebrezel aus den Genusshöfen.

Wie gehst du mit besonderen Gästen oder besonderen Wochenenden/Veranstaltungen um?

Für besondere Gäste nehme ich mir gerne einmal die Zeit, mich zu ihnen zu setzen und ein Glas Wein oder Bier zu trinken. Ich finde, das gehört zu einer inhabergeführten Gastro dazu. Veranstaltungen stressen mich eher, zumindest im Vorfeld. Aber, irgendwas ist immer. Deshalb kann ich Veranstaltungen immer erst dann genießen, wenn das eigentliche Programm schon mehr oder weniger durch ist.

Wie wichtig ist dir Nachhaltigkeit in deinem Betrieb?

Lieferketten und Regionalität sind wichtig. Durch unsere Tafelwasser-Anlage haben wir unseren Bedarf an Mineralwasser, das auf LKW quer durchs Land gekart wird, um ca. 90 Prozent reduziert. Das Bier kommt sozusagen von hier, Grill gibt es nur in Ausnahmefällen, (grüne) Pappteller und Holzpieker für die Pommes. Glas wird fachgerecht entsorgt und wenn das Personal aus Unwissenheit oder Faulheit bei der Mülltrennung schlampft, gib'ts einen freundlichen Einlauf.

Welche besonderen Highlights plant ihr in den kommenden Monaten? Im Winter habt ihr zu, oder?

Geplant ist, das Büdchen auch nach der Biergarten-Saison zu betreiben, lasst euch überraschen!

Gibt es eine Anekdote, die deine Entwicklung als Bar-Betreiber besonders geprägt hat?

Das allererste Büdchenfest. Ohne Antrag, ohne Genehmigung. Einfach Bühne reingerollt, Schankwagen dazu, reichlich naiv, aber nichts passiert. Alle haben ihr Alter vergessen und Rock'n Roll getanzt. Unvergessen!

Welche Bar- oder Getränketipps gibst du Gästen, die Osnabrück besuchen?

Schmales Handtuch, einfach Kult. Trinkt, was euch schmeckt, aber besauft euch nicht sinnlos. Seid tolerant, nehmt Rücksicht auf andere. Passt auf euch und die Menschen um euch herum auf. Wenn euch Alkohol aggressiv macht, dann lasst es sein. Ansonsten gilt: Hundert zu werden ist für sich genommen noch kein Lebensziel!



KAFFEE, KUCHEN & FILM!

Verbringen Sie einen entspannten Donnerstagnachmittag mit Plausch bei Kaffee und Kuchen.

Veranstaltungsbeginn: 15:00 Uhr
Filmbeginn: 16:00 Uhr

HALL OF FAME
KINO & LUXE

1€
RABATT

FÜR UNSEREN
KAFFEE-KLATSCH

Dieser Coupon ist gültig bis zum:
30.04.2027
Nur an der Kinokasse, nicht online einlösbar.
Kein Umtausch in Bargeld möglich.

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

HALL OF FAME
KINO & LUXE



ZUM NACHMACHEN

KÄSESPÄTZLE

250 g frische Spätzle
20 g Zwiebelwürfel
50 g Emmentaler
50 g Bergkäse
1 Flocke Butter
60 ml Sahne
20 ml Brühe
20 ml Weißwein
Salz, Pfeffer, Muskat, Petersilie
Röstzwiebeln

Zwiebelwürfel mit Butter glasig anbraten.
 Spätzle hinzufügen und kurz braten lassen.
 Mit Sahne, Brühe & Weißwein ablöschen.
 Den Käse reinrühren bis er geschmolzen ist.
 Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken
 und mit Petersilie und Röstzwiebeln servieren.



PIZZA BIANCHA ZUCCA FINFERLI

RAGAZZI
PIZZA NAPOLETANA

Pizzateig
Friskäse
Parmigiano Reggiano
Pfifferlinge
Butternutkürbis
Kürbiskerne
Kürbiskernöl
Frühlingszwiebeln

Friskäse auf der Pizza verteilen und mit
 Pfifferlingen, Butternutkürbis und Parmigiano
 belegen.
 Nach dem Backen mit Kürbiskernen, Früh-
 lingszwiebeln und Kürbiskernöl toppen.



AMARO ON THE ROCKS

049

60 ml 049 Organic Amaro
10 ml Zuckersirup (opt.)
2–3 Spritzer Angostura Bitter (opt.)
Eiswürfel
Orangenschale oder -twist als
Garnitur

Alle flüssigen Zutaten mit Eis in einem
 Shaker kräftig schütteln.
 Durch ein Sieb in ein gekühltes Coupette-
 oder Old-Fashioned-Glas abseihen.
 Garnitur: Orangenzeste über dem Glas
 ausdrücken und hinzufügen.



NEUES SEMINAR IN DEN GENUSSHÖFEN:

DEINE TASSE ZUM SELBERMACHEN

Roymi Specht arbeitet mit regionalem Westerwald-Ton und exklusiven Glasuren, die Alltagstauglichkeit sichern. In unserem neuen Töpfer-Seminar mit ihr entstehen individuelle Kaffeetassen, die Geschichten, Handwerk und Gemeinschaft verbinden. Jedes Stück ist backofentauglich, spülmaschinenfest und bereit, Teil eures Alltags zu werden. Die Finalisierung findet wahlweise im Studio von Roymi Specht statt.

Die Termine findet ihr demnächst auf unserer Website.



MEHR DAZU AUF
WWW.GENUSSHÖFE.DE/SEMINARE





Kohake & Kollegen

Rechtsanwälte • Fachanwälte



WIR BERATEN SIE FUNDIERT AUS VIELEN BLICKWINKELN.

Im Arbeitsrecht vertreten wir Arbeitgeber ebenso wie Arbeitnehmer, im Versicherungsrecht Versicherte wie Versicherer und im Verkehrsrecht sowohl Autohändler als auch Kunden.

So können wir rechtliche Situationen aus unterschiedlichen Perspektiven beurteilen, berechnete Ansprüche gezielt durchsetzen und unberechtigte Forderungen konsequent abwehren.



Unsere Schwerpunkte umfassen neben dem allgemeinen Zivilrecht auch

- Arbeitsrecht
- Forderungseinzug/Inkasso
- KFZ-Kaufrecht
- Medizinrecht
- Miet-, Pacht- und Wohnungseigentumsrecht
- Personenschadensrecht
- Pferderecht
- Verkehrsrecht
- Verkehrsunfallrecht
- Verkehrsordnungswidrigkeitsrecht
- Verkehrsstrafrecht
- Versicherungsrecht
(Sach-, Haftpflicht- und Personenversicherung)

Kohake & Kollegen Partnerschaft mbB

Konrad-Adenauer-Ring 24 | 49074 Osnabrück

Tel.: 0541 33535-20 | kohake-kollegen.de



Klaus Kohake

Rechtsanwalt und Fachanwalt





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



RAGAZZI
PIZZA NAPOLETANA



Impressum Genusshöfe Zeitung

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

Vertreten durch Rene Strothmann, Achim Weitkamp,
ebenda

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

Redaktion

Genusshelden GmbH,
Hannoversche Straße 17a, 49084 Osnabrück,

Konzeption, Umsetzung und Gestaltung

Genusshelden GmbH,
Hannoversche Straße 17a, 49084 Osnabrück

Fotos

Genusshelden GmbH, WACH UG, CORE DIGITAL
PICTURES GMBH, FASZINATIONS-FOTOGRAFIE by
Holger Bulk, Norbert Wilhelmi, Roymi Specht

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

Alle Angaben sind ohne Gewähr von Richtigkeit
und Vollständigkeit.