

Unsere Öffnungszeiten

28. August bis 30. November
Montag bis Freitag
09.30-13.00 Uhr und
15.00-18.30 Uhr
Samstag 9.30-16.00 Uhr
Sonntag 11.00-16.00 Uhr
1. November geschlossen

1. bis 23. Dezember
Montag bis Freitag
09.30-13.00 Uhr und
15.00-18.00 Uhr
Samstag 9.30-14.00 Uhr
Sonntag 11.00-16.00 Uhr

Der Regiomat am Hof
hat 24/7 für Sie geöffnet.



Familie Ligges
Afferder Straße 1 | 59174 Kamen
Telefon 02307-38896
info@hof-ligges.de
© f www.hof-ligges.de

Kochkurse für Kürbisliebhaber Wir bitten bei allen Kursen um verbindliche Anmeldungen

Wie einfach und vielfältig diese kleine und gleichzeitig riesige Beere ist, möchten wir Ihnen bei unseren Kochkursen zeigen. Sie werden von einem Profikoch/in angeleitet - es wird vielseitig, geschmackvoll & bunt. Alle Kurse sind inklusive Getränken (Aperitif, Wasser und einem Glas Wein), Leihschürze und Rezeptmappe zum Mitnehmen - maximal 10 Teilnehmer möglich.

Samstag | 12. September | 11-14 Uhr Asiatische Kürbissonnenküche | Michaela Wendel

Dieses Jahr zaubern wir aus den traumhaften Kürbissen feine asiatische Gerichte. Genießen Sie das Menü und erfahren Sie viel Wissenswertes über den gesundheitlichen Nutzen der Kürbisse. Kosten pro Abend/Person 59 EUR

Dienstag | 15. September | 18-21 Uhr Thermomix trifft Kürbis | Sarah Tautz

Leckere und interessante Rezeptideen zum Mitmachen. Kosten pro Abend/Person 39 EUR

Freitag | 9. Oktober | 18-21 Uhr Kürbis als Festtagsbraten | Holger Willms | Küchenmeister und Diät Koch

Kürbismousse, kleiner Salat, Brioche, gebratene Barbarie Entenbrust, Cassisjus, zweierlei vom Kürbis, Kürbistarte, Vanillesauce... Kosten pro Abend/Person 59 EUR

Mittwoch | 14. Oktober | 18-21 Uhr Mediterrane Kürbisküche | Michaela Wendel

Mit mediterranen Kräutern zaubern wir köstliche Mittelmeergenüsse aus den verschiedenen Kürbissen - genießen Sie das Menü und erfahren Sie viel Wissenswertes über den gesundheitlichen Nutzen der Kürbisse. Kosten pro Abend/Person 59 EUR

Dienstag | 04./25. September | Donnerstag | 22. Oktober | 18-21 Uhr

Grillen mit Kürbis - das begehrte Gemüse in neuem Gewand | Dirk Obermann

Einfache, aber raffinierte Rezepte rund um den Kürbis. Der Kürbis überrascht in seiner Vielfalt - lassen Sie sich überraschen Kosten pro Abend/Person 59 EUR

HOF LIGGES

ALLES GUTE VOM HOF!



SAISON
2020

Am Freitag, dem 28. August
öffnen wir ab 10.00 Uhr unseren Hof
für die neue Kürbis-Saison 2020.

Probieren Sie vor Ort an folgenden Tagen
ausgefallene Kürbisgerichte von Köchen
aus der Region. Probieren Sie ab 15 Uhr
amerikanische Kürbisgerichte -
Kürbis mal anders vom Team Connies Diner

Wir freuen uns auf Sie!



IHRE FAMILIE LIGGES

Samstag | 5. September | 10.30-16 Uhr

Kürbisgerichte mit und aus dem Thermomix | Sarah Tautz und Team | www.kochstudio-tautz.de

Dienstag | 8. September | 15-18 Uhr

Kürbiskuchen, Kürbispraline oder Schokoladenkreation | Emily's Chocolaterie & Kucherei | www.emilys-kucherei.de

Sonntag | 13. September | 11.30-16 Uhr

Kürbis und Kartoffeln | Sigrid Buschmann & das Team der Landfrauen 4 Ma(h)l | Kamen

Mittwoch | 16. September | 15-18 Uhr

Refugio meets Vegan Leyka | 3 Mädels, 3 Gänge, 3 Kürbisse | www.refugio-unna.de

Samstag | 19. September | 11.30-15 Uhr

Dips und Snacks aus dem Kürbis | Kalli Dinkhoff | Katharinenhof | Unna | www.riepen.com

Donnerstag | 24. September | 15-18 Uhr

Kürbis herzhaft | Team Günter Overkamp-Klein | Restaurant Overkamp | Dortmund | www.overkamp-gastro.de

Samstag | 3. Oktober | 11.30-14.30 Uhr

Kürbis Highlight | Jörg Blankenstein | www.blankenstein.catering

Mittwoch | 14. Oktober | 12-14.30 Uhr

Kürbis auf kretisch | Uli Neumann | Altes Gasthaus Schulze-Beckinghausen
www.schulze-beckinghausen.de

Donnerstag | 22. Oktober | 15-18 Uhr

Kürbis aus dem Salzteig | Alexander Mowwe | Dortmund | www.mowwe.de

Ein Hinweis
in eigener Sache:
Achten Sie bitte aufgrund
der besonderen Situation
immer wieder auf unserer
homepage auf aktuelle Infos
zu unseren Veranstaltungen
oder fragen Sie bitte kurz
vorher noch einmal
nach.

Freitag | 11. September, Donnerstag | 24. September | 18.30-21 Uhr

Kürbis ja - aber warum vegan? | Barbara Röss

Kürbis & Kartoffeln sind zwei tolle Superfoods, die uns vital und gesund halten können - insbesondere in der veganen Variante! Die vegane Ernährungsberaterin Barbara Röss lädt ein zu einem Abend mit drei leckeren Gerichten, die 100% pflanzlich sind, die Ihre Gesundheit unterstützen und dazu noch sehr gut schmecken.

Unterhaltsam und informativ mit neuen Anregungen für alle Besucher.

Der Kostenbeitrag pro Abend und pro Person beträgt 25 EUR.

Um verbindliche Anmeldung wird gebeten.

Dienstag | 1. September und 6. Oktober | 18.30-21 Uhr

Heilkraft des Kürbisses und der Kartoffel | Heilpraktikerin Isabell Veltmann

Lernen Sie den Kürbis und die Kartoffel mit Ihren wertvollen Inhaltsstoffen als bedeutenden Bestandteil einer gesunden Ernährung kennen. Erfahren Sie den vielfältigen Einsatz des „Allround-Gemüses“ in der Küche und seine Heilkraft. Probieren Sie im Anschluss die verschiedenen Kartoffel- und Kürbissorten und deren unterschiedliche Zubereitung.

Der Kostenbeitrag pro Abend und pro Person beträgt 25 EUR.

Um verbindliche Anmeldung wird gebeten.

Sonntag | 25. Oktober | 11-16 Uhr | Tag des Schnitzens

Neben den Schnitzkursen können Sie an diesem Tag einmal selber schauen, ob Sie Spaß am eigenen Kürbis entdecken. Nicht nur für Kinder.

Weihnachtsmarkt & Weihnachtsscheune

Beginn des Weihnachtsmarktes

am Sonntag | 15. November | 11-16 Uhr

Bis zum 23. Dezember Weihnachtsfloristik
Leckerer zum Verschenken aus der heimischen Küche
und viele Präsentideen in der Weihnachtsscheune

Sonntag | 15. November | 11-16 Uhr

Kürbisgebäck vom Team Hof Ligges

Mittwoch | 18. November | 15-18 Uhr

Sigrid Buschmann und das Landfrauen Team

Sonntag | 22. November | 11-16 Uhr

Jörg Blankenstein

Kürbisschnitzkurse

Die Kürbisschnitzkurse finden während der ganzen Saison immer vormittags, nachmittags und abends statt. Bei hausgemachtem Kürbisgebäck und Zaubertrunk werden tolle Geschichten erzählt. Nach telefonischer Voranmeldung bieten wir ab September Kurse für

- Anfänger und Fortgeschrittene ab 6 Jahren
- Ornamente schnitzen ab 8 Jahren
- Kindergärten und Schulklassen
- Erwachsene
- Kindergeburtstage