

## Unsere Öffnungszeiten:

### 30. August bis 31. Oktober

Montag bis Freitag 09.30 -13.00 Uhr  
15.00 -18.30 Uhr  
Samstag 09.30 -16.00 Uhr  
Sonntag 11.00 -16.00 Uhr  
3. Oktober 11.00 -16.00 Uhr  
1. November u. Allerheiligen geschlossen

### 2. November bis 22. Dezember

Montag bis Freitag 09.30 -13.00 Uhr  
15.00 -18.00 Uhr  
Samstag 09.30 -16.00 Uhr  
Sonntag 11.00 -16.00 Uhr

### Dezember

#### Montag & Dienstag geschlossen

Zusätzlich ist der kleine Verkaufsraum zur Selbstbedienung von 06.00 -21.00 Uhr geöffnet.



Bioland und das Bioland-Logo sind eingetragene Marken des Bioland e.V., Mainz.

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

### Kürbisschnitzkurse

Die Kürbiskurse finden während der ganzen Saison immer vormittags, nachmittags und abends statt. Bei hausgemachtem Kürbisgebäck und Zaubertrunk werden Geschichten rund um Halloween erzählt.

- Anfänger und Fortgeschrittene ab 6 Jahren • Kindergärten und Schulklassen
  - Erwachsenenschnitzkurse • Kindergeburtstage • Betriebsfeiern
- Nur mit Voranmeldung

Samstag und Sonntag 26. und 27. Oktober 10.30 -16.00 Uhr

### Tag des Schnitzens

Schnitzen für jedermann – nicht nur für Kinder. Zwischendurch gibt es Kürbiswaffeln, Kürbiskuchen & Getränke

Schnitz-Zeiten: 10.30 -11.30 Uhr | 12.00 -13.00 Uhr

13.30 -14.30 Uhr | 15.00 -16.00 Uhr

**Bitte melden Sie sich zu allen Veranstaltungen über unsere Homepage, per Mail oder telefonisch zu Ihrem Wunschtermin an.**

Sonntag, 17. November bis Sonntag, 22. Dezember

### Weihnachtsmarkt

Kommen Sie vorbei und lassen Sie sich von unserer festlichen Atmosphäre verzaubern.

Gemeinsam machen wir die Advents- und Weihnachtszeit zu etwas Besonderem.

Termine finden Sie auf unserer Homepage [www.hof-ligges.de](http://www.hof-ligges.de)

**Wir freuen uns auf Ihren Besuch!**  
**Ihr Team vom Hof Ligges**



# HOF LIGGES

ALLES GUTE VOM HOF!



Am Freitag 30. August  
öffnen wir ab 9.30 Uhr unseren Hof  
für die neue Kürbis-Saison 2024.

Genießen Sie zur Eröffnung von 15-18 Uhr  
Gemüse, überraschend mit Kürbis gefüllt.  
Kalli Dinkhoff vom Katharinenhof aus Unna  
www.riepe.com

Wir freuen uns auf Sie!  
Ihre Familie Ligges



Probieren Sie vor Ort an folgenden Tagen ausgefallene Kürbisgerichte von Köchen aus der Region

### SEPTEMBER

Dienstag | 03. September | 15.00 -18.00 Uhr

#### Alles in einem Topf- Kürbiseintopf

Ulli Neumann | Altes Gasthaus Schulze Beckinghausen | Westick | www.schulze-beckinghausen.de

Freitag | 13. September | 15.00 -18.00 Uhr

#### Kürbiskuchen, Kürbispraline oder Kürbis-Schokoladencreation

Emily's Chocolaterie & Kucherei | www.emilys-kucherei.de

Samstag | 14. September | 11.30 -15.30 Uhr

#### Kürbis und Kartoffeln: Lassen Sie sich überraschen!

Sigrid Buschmann & das Team der Landfrauen 4 Ma(h)l | westik-buschmann@web.de

Mittwoch | 18. September | 15.00 -18.00 Uhr

#### Eine kulinarische Kürbisreise: lassen Sie sich entführen in ganz neue Geschmackswelten rund um die köstlichsten Kürbissorten der Saison!

Katja Vogt | Refugio Unna | Unna | www.refugio-unna.de

Samstag | 21. September | 11.00 -16.00 Uhr

#### Pfiffige Kürbisgerichte mit und aus dem Thermomix

Ellen Lampen | ellenwesterwinter@hotmail.com  
Katharina Lenkenhoff | katharina.lenkenhoff@gmx.de

Donnerstag | 26. September | 15.00 -18.00 Uhr

#### Kürbis Risotto mit gesottenen Schweinebäckchen in Pumpnickelkruste

Team Günther Overkamp-Klein | Restaurant Overkamp | Dortmund  
www.overkamp-gastro.de

Sonntag | 13. Oktober  
11.00 - 15.30 Uhr

#### FOTOSHOOTING mit Löwenherzfotografie

Lisa Mergelmeyer fotografiert Sie  
und Ihre Kleinsten in einem unver-  
gesslichen Minishooting in toller  
Kulisse auf unserem Hof.

Weitere Infos und Reservierungen  
unter www.loewenherzfotografie.de

### OKTOBER

Donnerstag | 03. Oktober | 11.30 - 15.30 Uhr

#### Kürbis-Highlight

Jörg Blankenstein und Team | Blankenstein.catering

Dienstag | 15. Oktober | 15.00 -18.00 Uhr

#### Amerikanische Kartoffel- Kürbisgerichte

Team Connies Diner | www.connies-diner.de

Montag | 21. Oktober | 15.00 -18.00 Uhr

#### Regional, saisonal und international, Köstliches aus Kürbis mit mediterranem Einfluss

Andrea Bannuscher und lena&letters | www.kolognekitchen.com

Freitag | 25. Oktober | 15.00 -18.00 Uhr

#### Kürbis trifft Brot, Kuchen und Gebäck

Bäckermeister B.Brässe, Kathi's Café Konditorei & Backmanufaktur | Bergkamen | www.kathis-cafe.de

### KURSE

Dienstag | 24. September | Dienstag | 15. Oktober | 18.30 - 21.00 Uhr

#### Fit und glücklich - Wissenswertes über Kürbis und Kartoffel

Lernen Sie Kürbis und Kartoffel mit Ihren wertvollen Inhaltsstoffen als bedeutenden Bestandteil einer gesunden Ernährung kennen. Erfahren Sie den vielfältigen Einsatz des "Allround-Gemüses" in der Küche und dessen Heilkraft. Probieren Sie im Anschluss die verschiedenen Kartoffel- und Kürbissorten und deren unterschiedliche Zubereitung. Sie werden erstaunt sein! Kostenbeitrag pro Abend | pro Person 30,00 €  
Um Voranmeldung wird gebeten | Als Gruppenevent buchbar | Termine auch nach Absprache



Unser neues Buch ist da!  
Neues aus der Hofküche & alles  
rund um das Multitalent Kürbis