

Unsere Öffnungszeiten:

28. 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 20. 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 023 07-3 88 96 | info@hof-ligges.de
© f www.hof-ligges.de

HIGHLIGHTS

10. September | 18 bis 20 Uhr

Kürbis-Kochabend mit Thermomix®

Ein Abend voller Genuss, Inspiration und gemeinsamer Kochmomente.

Teilnahme: 29€ inkl. Secco und Kürbisgerichten | max. 15 Personen

Mit Sarah Tautz vom Team Thermomix

11. September | 18 bis 20.30 Uhr

Kürbis auf Gewürzreise

Inklusive Verkostung, Getränken, Dessert & Gewürzmischung zum Mitnehmen | Preis: 59€

Mit Michaela Wendel – Gewürzsommelière® | Diplom-Ökotrophologin

Kürbis-Tasting

Termine nach Absprache am Nachmittag oder Abend möglich (für Gruppen ab 10 Personen)

Kürbis-Tasting (Gruppenerlebnis)

Ein entspannter Nachmittag voller Geschmack und Wissen rund um den Kürbis.

Mit Begrüßungsgetränk, hausgemachtem Kuchen, Hofführung

und geführter Verkostung verschiedener Sorten | ab 10 Personen | 20€ p. P.

Kürbis- & Kartoffel-Tasting (Abend)

Zwei Klassiker, neu entdeckt: Vielfalt, Geschmack und überraschende

Kombinationen in entspannter Atmosphäre | 30€ p. P.

Gruppentermine nach Absprache



DE-ÖKO-006
Deutsche Landwirtschaft

HOF LIGGES

ALLES GUTE VOM HOF!



Wir feiern
25 Jahre Kürbisse
auf Hof Ligges
und laden Sie zu
einer besonderen
Saison ein

Saison 2026



Am Freitag, 28. August
öffnen wir ab 9.30 Uhr unseren Hof
für die neue Kürbissaison 2026

Genießen Sie zur Eröffnung von 15-18 Uhr
ausgefallene und köstliche Kreationen mit
Kürbis und zart schmelzender Schokolade
aus Meisterhand von Emily's Chocolaterie &
und Kucherei

Wir freuen uns auf Sie!
Ihre Familie Ligges



AUGUST

Freitag, 28. August | 15 bis 18 Uhr

**Freut Euch auf Kürbiskuchen, Kürbistorte, Pralinen, Törtchen,
handgemachte Patisserie & Schokoladenkunst**

Emily's Chocolaterie | www.emilys-chocolaterie.de

SEPTEMBER

Mittwoch, 2. September | 15.30 bis 18 Uhr

Kürbis International

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

Samstag, 5. September | 11 bis 15 Uhr

Kürbis aus dem Thermomix® TM7

Sarah Tautz und Team | www.kochstudio-tautz.de

Donnerstag, 17. September | 15 bis 18 Uhr

25 Jahre später, so schmeckt Genuss heute

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

Donnerstag, 24. September | 15 bis 18 Uhr

Flying Buffet „Herzhaftes und Süßes vom Kürbis im Glas“ serviert

Kalli Dinkhoff vom Katharinenhof | Unna | www.riepe.com

Sonntag, 27. September | 11.30 bis 15.30 Uhr

Kürbis und Kartoffeln, zwei Klassiker neu entdeckt

Sigrid Buschmann und das Team der Landfrauen 4Ma(h)

Samstag 12. und 26. September
10 bis 16 Uhr

**Fotoshooting mit Löwenherz
Fotografie**

Der Herbst als Kulisse, warmes
Licht, goldene Farben und beson-
dere Erinnerungen
Mini-Shooting inkl. 3 Fotos 59€.

Weitere Infos & Reservierungen:
www.loewenherzfotografie.de

OKTOBER

Samstag, 3. Oktober | 11.30 bis 14.30 Uhr

Kürbis aus dem Wok: frisch, bunt und aromatisch

Jörg Blankenstein | www.blankenstein.catering

Freitag, 16. Oktober | 15 bis 18 Uhr

„Kürbis-westfälisch!“ Tradition trifft moderne Küche

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

Freitag, 23. Oktober | 15 bis 18 Uhr

Vielfalt aus der Backstube, kreativ, handwerklich und mit viel Liebe zum Kürbis

Das Team Bio Vollkornbäckerei Wöste | Iserlohn | www.woeste-vollkornbaecker.de

Montag, 26. Oktober | 15 bis 18 Uhr

Kreative Kürbisgerichte inspiriert von der nordischen Küche

KologneKitchen & Lena&letters | www.kolognekitchen.com

Donnerstag, 29. Oktober | 15 bis 18 Uhr

Kürbis trifft Brot, Kuchen und Gebäck

Bäckermeister B. Brasse | Kathi's Café – Konditorei und Backmanufaktur | www.kathis-cafe.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, 24. Oktober & Sonntag, 25. Oktober

Kürbisschnitzen

Schnitzen für Jedermann, für groß und klein

Schnitz-Zeiten

10.30 bis 11.30 Uhr | 12.00 bis 13.00 Uhr

13.30 bis 14.30 Uhr | 15.00 bis 16.00 Uhr

Bitte melden Sie sich zu allen Veranstaltungen
per Mail o. Telefon zu Ihrem Wunschtermin an.

Auf dem Hof befindet sich auch ein Selbst-
bedienungsbereich, in dem Sie täglich von
6 bis 21 Uhr Kürbisse, Kartoffeln, Eier und
verschiedene, regionale Spezialitäten kaufen
können.

