

KAFFEEHAUS

Theo  
& Till

EISMANUFAKTUR

Ausgabe: Sommer 2024

MAGAZIN

EIS

GETRÄNKE

FRÜHSTÜCK

**Frühstück?**

Den ganzen Tag.

**Eis?**

Das ganze Jahr.

**Kaffee?**

Immer.



## ENGLISH MENU



BEI FRAGEN ZU ZUSATZSTOFFEN & ALLERGENEN -  
BITTE UNSER PERSONAL FRAGEN.

# UNSER KONZEPT

Das erste Wort, nach "Mama",  
von unseren Kindern "Theo & Till" war jeweils - Eis!

In unserem im April 2023 geöffneten Laden  
"Theo & Till - Eismanufaktur und Kaffeehaus"  
wollen wir unsere Liebe für Eis, Frühstück und Kaffee mit euch  
teilen. Design, Einrichtung und Atmosphäre ist inspiriert von  
unseren Reisen nach Bali, Thailand, Japan und Co.  
Wir wollen ein Ort sein, an dem ihr euch wohlfühlt.

Wir bieten nicht nur hausgemachtes natürliches Eis und  
leckere Frühstückskreationen, sondern auch die besten  
Kaffeespezialitäten.

Wir legen Wert auf höchste Qualität und verzichten überall wo  
möglich auf künstliche Zusatzstoffe und bereiten alles mit viel  
Liebe zum Detail frisch zu.

Deshalb kann es manchmal etwas länger dauern.

Gut Ding will Weile haben <3

Eure  
Nguyens



# EIS.



Hausgemacht von Theo und Tills Onkel Alex.  
Ohne Geschmacksverstärker,  
künstliche Farbstoffe und anderem Firlefanz.



DAS  
GANZE  
JAHR.

# SPAGHETTI EIS

*1969 erfunden von Dario Fontanella in Mannheim.*

*Mit hausgemachter Erdbeersauce und knackiger weißer Schoko.*

*Unsere regionalen Erdbeeren beziehen wir von Mai-September von Hof Kock in Goldenstedt.*

## **Lieblingsklassiker**

Vanilleeis, Sahne, Erdbeersauce  
und weiße Schokoladenraspel - 8,9€

## **Erdbeer Spaghetti Eis**

Vanilleeis, Sahne, frische Erdbeeren,  
Erdbeersauce und weiße Schokoladenraspel -  
9,9€

## **Nuss Spaghetti Eis**

Vanilleeis, Sahne, Schokosauce, Nüsse und dunkle  
Schokoladenraspel - 10,5€





# SEI DU SELBST

*Unsere tagesaktuellen Sorten findet ihr an unserer Eiswand.*

*Immer da: Vanille, Vollmilchschokolade, Dunkle Schokolade, Stracciatella, Haselnuss, Pistazie, Mango, Maracuja-Ingwer, Knusper-Amarena*

## MIX DIR DEINE EIGENE EISSCHALE

Eiskugel - 2€

Sahne - 1,6€

Erdbeersauce - 1,6€

Schokosauce - 1,6€

Tropische Fruchtsauce - 1,6€

Karamellsauce - 1,6€

Weißer Schokoraspel - 1,4€

Dunkler Schokoraspel - 1,4€

Erdbeeren - 2,5€

Wildbeeren - 2,6€

Nüsse - 2,7€

# MILKSHAKE

## Deine Lieblingsorte

Zwei Kugeln Eis mit Bio-Weidemilch. Alternativ auch mit Hafermilch möglich. - 5,9€

- mit Sahne +1,6€



# EISSCHALEN

## **BANANA SPLIT**

Drei Kugeln gemischtes Eis, frische Banane, Sahne, Schokosauce, dunkle Schokoraspel - 11€

## **KARAMELL POPCORN**

Drei Kugel Vanille und Meersalz-Karamell, Popcorn, Sahne und Karamellsauce - 11€

## **KUSS AUF DIE NUSS**

Drei Kugeln gemischtes Eis, Walnüsse, Mandelsplitter, gehackte Haselnüsse, Schokoladenraspel, Schokosauce, Sahne - 12€

## **SCHOKO-SCHOKO**

Drei Kugeln Vollmilch und dunkles Schokoladeneis, Sahne, Schokosauce, dunkle Schokoraspel - 10€

## **TUTTI FRUTTI (Vegan)**

Drei Kugeln gemischtes veganes Eis, tropische Fruchtsauce, Früchte, vegane Sahne - 11€

FRÜHSTÜCK.

# DEN GANZEN TAG.



Bis 16:30 Uhr ;).  
Waffeln, Eis, Kaffee bis 19:00 Uhr.



# POCHIERTE EIER

Dazu servieren wir eine wilde Salatbeilage mit Tante Maddas Senf-Balsamico Dressing. Alle Saucen werden natürlich von uns selbst gemacht! Unsere regionalen Freilandeier kommen vom Hof Schiebe, wo die Hühner in Mobillställen auf einer Walnussplantage leben.

## **EGGS BENEDICT KLASSISCH**

Pochierte Eier auf getoastetem englischen Muffin, Hollandaise Sauce - 13€

- mit Schinken + 2,2€
- mit Lachs + 3,6€

## **CROISSANT "Oh La La"**

Pochierte Eier auf Croissant mit Avocadocreme, Hollandaise Sauce - 14€

- mit Schinken + 2,2€
- mit Lachs + 3,6€

## **CROISSANT "Alles was geht"**

Pochierte Bio-Eier auf Croissant mit Hummus, grünem Spargel, Hollandaise Sauce - 15€

- mit Schinken + 2,2€
- mit Lachs + 3,6€

# STULLEN

*Das Brot backen wir selber. Zu unseren Stullen servieren wir eine wilde Salatbeilage mit Tante Maddas Senf-Balsamico Dressing.*

.

## **SPIEGELEI, SPIEGELEI**

hausgemachtes Brot mit Spiegeleiern, Speck und Avocadocreme - 14,5€

## **GERÜHRT, NICHT GESCHÜTTELT**

hausgemachtes Brot mit Rührei, Tomaten, Speck und Hummus - 15€

## **VEGAN**

hausgemachtes Brot mit Hummus und gegrilltem Gemüse - 14€



# SMOOTHIE BOWLS

## **BLAUE LAGUNE**

Spirulina Smoothie mit Knuspermüsli, Kokoschips, Bananen, Blaubeeren und Brombeeren- 14€

## **MANGO TANGO**

Mango Smoothie mit Knuspermüsli, Chiasamen, Erdbeeren, Banane und Blaubeeren - 13€

## **BEERIC**

Beeren Smoothie mit Knuspermüsli, Erdbeeren, Banane und Mandeln - 13€

## **ACAI BOWL**

Acai Smoothie mit verschiedenen Früchten, Mandeln, Knuspermüsli, komplett ohne Banane - 12,5€

## **KLEINE JOGHURT BOWL**

Griechischer Joghurt mit Agavendicksaft, Früchten und Knuspermüsli - 9,5€







# PANCAKES

## **KLASSISCH**

vier Pancakes mit Ahornsirup und Butter - 11€

- mit einer Kugel Eis + 2€

## **ERDBEERE**

vier Pancakes mit frischen Erdbeeren, Erdbeersauce, weiße Schokoraspel und Sahne - 13€

- mit einer Kugel Eis + 2€

## **APFEL**

vier Pancakes mit Apfelkompott, Sahne, Zimt - 13,5€

- mit einer Kugel Eis + 2€

## **BANANE**

vier Pancakes mit Banane, Schokosauce, Sahne und dunkle Schokoraspeln - 13,5€

- mit einer Kugel Eis + 2€

## **FRÜCHTE**

vier Pancakes mit verschiedenen Früchten, Ahornsirup und dunklen Schokoraspeln - 13,5€

- mit einer Kugel Eis + 2€

## **BASKETBALLER FRÜHSTÜCK**

drei Pancakes mit Ahornsirup und Butter,  
Rührei aus zwei Eiern und zwei Scheiben Speck - 15€

# WAFFELN

## **KLASSISCH**

mit Puderzucker, Sahne und Vanilleeis - 8,5

## **ERDBEERE**

mit frischen Erdbeeren, Erdbeersauce, weißen Schokoraspeln und Sahne - 11€

## **APFEL**

mit Sahne, Vanilleeis, Apfelkompott und Zimt - 11€

## **WILDBEERE**

mit Sahne, Vanilleeis, Wildbeeren, Schokoladensauce und dunklen Schokoraspeln - 12,5€

## **BANANE**

mit Sahne, Vanilleeis, Bananen, Schokosauce und dunklen Schokoraspeln - 11€

# WRAPS & BUNS

*Zu unseren Wraps und Buns servieren wir eine wilde Salatbeilage mit Tante Maddas Senf-Balsamico Dressing.*

## **BRUNCH WRAP**

- gegrillter Wrap mit Schinken, Hummus, Salat, Tomaten, Gurke, Cheddar-Käse - 13€
- mit Bacon + 2,50€
  - mit Jalapenos + 1,00€

## **FRÜHSTÜCKS WRAP**

- gegrillter Wrap mit Rührei, Fetakäse, Avocado-creme, Salat, Gurke und Tomate - 14€
- mit Bacon + 2,50€
  - mit Jalapenos + 1,00€

## **DEFTIGER BUN**

- gegrillter Brioche Toast mit Spiegelei, Speck, Käse, karamellisierte Zwiebeln, Chilli-Mayo, Salat - 15€
- mit Jalapenos + 1,00€

# PFANNE

## **SHAKSCHUKA**

- scharfe Tomaten-Paprika Pfanne mit Spiegelei, Fetakäse und hausgemachtem Brot - 15€

# FRÜHSTÜCKSANGEBOT

## **GÖNN DIR**

- - **Orangensaft** zum Hauptgericht und eine Kugel Eis zum Nachtisch - 4€
- - **Mimosa** (Sekt mit Orangensaftwürfel) oder **Erdbeer-Mimosa** (Erdbeersekt vom Hof Kock mit Erdbeeren) zum Hauptgericht und eine Kugel Eis zum Nachtisch - 5€





# FRENCH TOAST

## **FRUCHT**

Brioche-Toasts mit Früchten, gezuckerter Kondensmilch und Puderzucker - 13,5€

## **SCHOKO**

Brioche-Toasts mit Banane, Schokosauce und Puderzucker - 13,5€

# BEILAGEN

Nur zu Hauptgerichten bestellbar.

## **Rührei**

Zwei Bio-Eier - 4,5€

## **Spiegelei**

Zwei Bio-Eier - 4,2€

## **Speck**

Zwei Scheiben - 2,5€

## **Lachs**

Räucherlachs - 4,5€

## **Avocadocreme**

Hausgemacht - 3€

## **Hummus**

Hausgemacht - 3€

## **Croissant**

Croissant mit Butter - 2,8€

## **Brot**

Hausgemachtes Mischbrot - 2€

## **Extrawünsche**

Extrawünsche und Änderungen versuchen wir gerne umzusetzen, führen aber nicht zu einem Preisnachlass. Glutenfreies Brot, kann gerne nach Absprache selber mitgebracht werden.



# KAFFEE.



Geröstet von unseren Freunden vom **Röstkartell**  
aus Bohmte. Beste Bohnen & Bester Partner.

IMMER.



# BIO-KAFFEESPEZIALITÄTEN

Unsere eigene Kaffeemischung "Moingiorno" enthält 100% Robustabohnen aus Tansania. Das klingt wild. Ist es auch.

Geschmacksprofil: Kakao-Nuss-Wenig Säure

Unser Kaffee ist Bio & Fairtrade. Unsere Milch ist Bio-Weidemilch.

## **Espresso**

Klein & stark - 2,6€

## **Espresso Macchiato**

Espresso mit gaaanz wenig Milch - 2,9€

## **Cappuccino**

Espresso mit viel Milchschaum - 3,9€

## **Flat White**

Weniger Milchschaum als Cappuccino - 3,8€

## **Flat White Klassik**

Flat White mit doppeltem Espresso - 4,6€

## **Latte Macchiato**

Espresso mit sehr viel Milchschaum - 4,5€

## **Americano**

Wie Filterkaffee - nur besser - 3,4€

# BARISTA-FAVORITEN

## **PUMPKIN-SPICE-LATTE**

Espresso, aufgeschäumte Milch, herbstliche Gewürze und Sahne - 6,2€

## **CREME BRULEE LATTE**

Latte Macchiato mit Sirup und Karamellkruste - 5,9€

## **ICED KARAMELL LATTE**

Iced Latte Macchiato mit Karamellsirup und Karamellsauce - 5,9€

## **AFFOGATTO**

Espresso mit Vanilleeis - 4,6€

## **ORANGER TRAUM**

Orangensaft, Karamell, Espresso und Eiswürfel - 7€

## **MAGISCHER MATCHA**

Matcha, Hafermilch, Agavendicksaft und Eiswürfel - 6,6€

## **DEUTSCHER EISKAFFEE**

Kaffee mit Vanilleeis, Sahne und Schokokoraspeln - 7,5€

Lieblingskreation von unserem **Barista Marc.**

# BOTANICAL LATTE

*Vegane Botanical Latte mit Hafermilch und traditionell in der chinesischen und indischen Medizin eingesetzten Heilkräuter und Heilpflanzen. Ohne Kaffee.*

## **LILA CHAI**

mit Bio-Chai-Gewürzen, Lila Süßkartoffel, Lucuma & Bio-Hagebutte. Mild und würziger Geschmack für mehr Vitalität - 4,2€

## **GRÜNER FOKUS**

mit Bio-Matcha, Bio-Maulbeeren und Reishi. Nussig und aromatisch für mehr Fokus - 4,2€

## **BLAUE RUHE**

mit Bio-Cashews, Bio-Lavendel & Weihrauch. Mild und blumiger Geschmack für mehr Ruhe - 4,2€

## **PINKE KRAFT**

mit Rote Beete, Kokos & Curcumin. Süßlich und leicht scharf für mehr Energie und Kraft - 4,2€

## **GOLDENER WÄCHTER**

mit Kurkuma, Ingwer. Vollmundiger und würziger Geschmack für eine bessere Verdauung und gestärkte Immunabwehr - 4,2€





# LIEBLINGSGETRÄNKE

## **MARACUJASCHORLE 0,4l**

Maracujasaft, Sprudel, Frische Maracuja, Eiswürfel - 5,2€

## **YUZU LIMONADE 0,4l**

Japanische Zitrusfrüchte, Sprudel, Minze, Eiswürfel - 5,4€

## **PINK CANGGU 0,4l**

Kokoswasser, Guavensaft, Chiasamen, Eiswürfel - 5,6€

## **LILA SOMMER 0,4l**

Holunder, Veilchen, Sprudel, Rosmarin, Eiswürfel - 5,4€

## **EISKALTER SMOOTHIE 0,4l**

Mango-, Maracuja-, Ingweeis mit frischer Maracuja - 6,4€



# ERFRISCHEND ALKOHOLFREI

**APFELSCHORLE 0,3l** - 4,2€

**RHABARBERSCHORLE 0,3l** - 4,2€

**DRACHENFRUCHTSCHORLE 0,3l** - 4,2€

**ORANGENSAFT 0,3l** - 4,5€

**APFELSAFT 0,3l** - 4,5€

**FRITZ COLA / ZUCKERFREI 0,33l** - 3,9€

**PAULANER SPEZI 0,33l** - 3,9€

**WASSER SPRUDEL/STILL 0,33l** - 3,2€ **0,75l** - 6,9€

# ERFRISCHEND MIT ALKOHOL

SPRUDELND

**APEROL SPRITZ 0,2l**

Aperol, Secco, Sprudel, Orange - 7,5€

**WILDBERRY LILLET 0,2l**

Lillet, Russian Wildberry, Wildbeeren - 7,5€

**MIMOSA 0,1l**

Secco, Orangsaftteiwürfel, Minze - 4,5€

**ERDBEER MIMOSA 0,1l**

Erdbeersecco, Erdbeeren, Minze - 4,5€

**SECCO**

Summer Wild von Julia Schittler - Glas 0,1l 4€ / Flasche 0,7l 25€

BIER

**GAFFEL KÖLSCH 0,33l** - 4€



# BIO-TEE

*Unser Tee ist von Andres & Ralf von Pure Tea. Ihr Tee zeichnet sich nicht nur durch höchste Qualität, sondern auch durch soziale Fairness und biologischem Anbau aus.*

**Kanne 0,29l**

## **WILDE FRÜCHTE (5-8Min)**

Früchtetee mit feiner Säure und sommerlicher Süße - 4,8€

## **WEISSER DRACHE (2-3Min)**

weißer Tee mit einem leichten spritzigen Geschmack - 5,6€

## **HIMALAYA CHIYABARI (2Min)**

schwarzer Tee mit kräftiger Würze und mild süßlichem Akzent - 5,2€

## **SCHWARZER HONIG (3 Min)**

schwarzer Tee mit fruchtiger Note und einem Hauch von Honig - 5,5€

## **HAYASHI MAI BANCHA (2Min)**

grüner Tee mit intensivem Aroma und einer feinen Süße - 5€

# FRISCHER TEE

**Glas 0,4l**

## **INGWER TEE**

Frischer Ingwer, Zitrone, Honig - 4,6€

## **MINZTEE**

FrISChe Minze - 4,6€

## **ABWEHRTEE**

FrISChe Minze, Ingwer, Zitrone, Orange, Honig - 4,9€

# KAKAO

**Glas 0,4l**

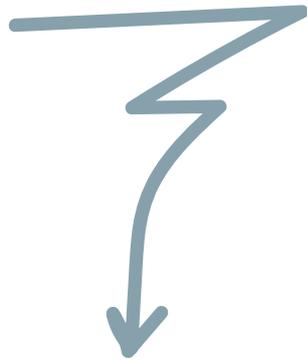
## **KAKAO**

Echter Kakao - 4,9€ mit Sahne 5,4€

## **EISKAKAO**

Echter Kakao mit Vanilleeis, Sahne und Schokoraspeln - 7,5€

# MAGAZIN.



Bisschen was zu lesen.



# FRAU MÖLLERS GEHEIMER GARTEN

## **FRAU MÖLLER**

In der idyllischen Stadt Vechta verbirgt sich ein Geheimnis, das seit einem halben Jahrhundert von einer besonderen Frau gehütet wurde - Frau Möllers geheimer Garten. Als Apothekerin hat sie nicht nur die Kunst der Heilung, sondern auch die Magie der Natur verinnerlicht. In all den Jahren hat sie mit ihrer Hingabe und Leidenschaft diesen Garten zu einem kleinen Paradies verwandelt.

Frau Möllers geheimer Garten liegt verborgen hinter der Großen Straße in Vechta und enthüllt seine Schönheit nur denjenigen, die den Weg dorthin finden. Hier entfaltet sich eine Welt voller Farben und Düfte, ein Ort der Ruhe und Harmonie. Über die Jahrzehnte hinweg hat Frau Möller eine Vielzahl von Pflanzen und Blumen liebevoll ausgewählt und kultiviert. Von duftenden Rosensträuchern bis hin zu exotischen Blumenarten, vom üppigen Grün der Büsche bis zu den kunstvoll gestalteten Beeten - der Garten erzählt eine Geschichte des Wachstums und der Schönheit.



## NEUE NUTZUNG

Leider ist Frau Möller im März 2023 verstorben, und Vechta verlor eine besondere Seele, die dem Garten so viel Leben eingehaucht hatte. Doch ihr Vermächtnis lebt weiter, und ihr geheimer Garten wurde vor Kurzem zu etwas Neuem - einem Außenbereich für das Café „Theo & Till“.

Die Besitzer des Cafés erkannten die Schönheit und den Charme von Frau Möllers Garten und beschlossen, ihn als erweiterten Raum für ihre Gäste zu nutzen. Unter blühenden Pergolen können die Besucher nun die frische Luft und die zauberhafte Atmosphäre des Gartens genießen, während sie sich kulinarisch verwöhnen lassen. Das Café „Theo & Till“ ist zu einem Ort geworden, an dem die Menschen die natürliche Pracht bewundern können, während sie sich bei Kaffee und Köstlichkeiten entspannen.

Der geheime Garten von Frau Möller hat somit eine neue Rolle angenommen. Er ist nicht mehr nur ein privater Rückzugsort, sondern ein Ort des Zusammentreffens, des Genusses und der gemeinsamen Erinnerungen. Die Gäste des Cafés können nun das Erbe von Frau Möller weiterführen und die Magie dieses Ortes erleben.

Auch wenn Frau Möller nicht mehr physisch anwesend ist, so lebt ihr Geist doch weiterhin in ihrem geliebten Garten fort. Ihre Hingabe und Liebe zur Natur haben Spuren hinterlassen, die in jedem Blütenblatt und jedem Grashalm erkennbar sind. Der geheime Garten bleibt ein kleines Paradies in Vechta, das Menschen aus nah und fern anzieht, um die Schönheit der Natur zu bewundern und Momente der Ruhe und Harmonie zu erfahren.



# UNSERE LIEFERANTEN

## **KAFFEE**

Die Bohnen für unseren Kaffee werden von unseren Freunden vom Röstkartell in Bohmte sorgfältig für uns geröstet. Das Röstkartell legt großen Wert auf Qualität und Nachhaltigkeit, weshalb Moingiorno als Bio- und Fairtrade-Kaffee zertifiziert ist. Wir benutzen ausschließlich 100% Robusta-Bohnen. Das Aroma von unserem Kaffee ist geprägt von einem Hauch von Schokolade und einer leichten Nussigkeit. Die Robusta-Bohnen verleihen diesem Kaffee eine ausdrucksstarke Note, die sich sowohl pur als auch in Milchgetränken wie Cappuccino oder Latte Macchiato wunderbar entfaltet.

## **EIER**

Unsere Freiland Eier kommen vom Hof Schiebe in Damme. Die Hühner haben hier einen Mobilstall, der immer wieder an neuen Orten in der Walnussplantage platziert wird.

## **ERDBEEREN**

Die Erdbeeren für unser Eis und unsere weiteren Speisen beziehen wir vom Hof Kock in Goldenstedt im Mai-September. Da wir bei unserem Eis nur mit lokalen Erdbeeren arbeiten, gibt es bei uns im Herbst und Winter kein Erdbeereis.

## **KERAMIK**

Die handgemachte Keramik von onomao verbindet traditionelles Handwerk und modernes Design. Das Ergebnis sind hochwertige und nachhaltige Keramik-Unikate die in Portugal produziert werden.



# GENUSSZEITEN

**Theo & Till:** Hallo Petra! Schön, dass wir dich für ein Interview gewinnen konnten. Erzähl uns doch zu Beginn ein bisschen über dich und wie du zu deinen “GenussZeiten” gekommen bist.

**Petra:** Hallo und vielen Dank für die Einladung. Ich komme aus Langförden, bin hier im Oldenburger Münsterland geboren und aufgewachsen und somit ein echtes “Landei”. Neben meinem Vollzeitjob als Sekretärin bin ich seit 2014 Gästeführerin der Tourist-Info Nordkreis Vechta e.V. und biete geführte Kneipen- und Genussstouren durch Vechta an. Außerdem bin ich seit über 20 Jahren Teil einer Laienschauspielgruppe in der Region, die regelmäßig klassische Bühnenstücke wie “Romeo und Julia” oder “Der Jedermann” vor großem Publikum aufführt.

**Theo & Till:** Das klingt spannend und abwechslungsreich! Erzähl uns mehr darüber, wie du zu dieser Leidenschaft für das Theaterspielen gekommen bist.

**Petra:** Ich hab schon als Kind gern beim Schultheater mitgespielt und diese Leidenschaft fürs Theater hat mich nie losgelassen. Mit unserer Gruppe “Theater für Jedermann” haben wir uns über die Jahre eine treue Zuschauerschaft aufgebaut und sind zu einer echten Gemeinschaft zusammengewachsen. Es ist immer wieder ein großartiges Gefühl, die Emotionen und Geschichten mit dem Publikum zu teilen.

**Theo & Till:** Neben deinen Theateraktivitäten bist du als Gästeführerin in Vechta unterwegs und zeigst den Teilnehmern dabei die Kneipen- und Gastronomieszene in Vechta. Was verbindet dich besonders mit diesem Thema?

**Petra:** Die Gästeführertätigkeit ist eine Herzensangelegenheit für mich. Ich liebe es, Menschen unsere schöne Region näherzubringen und ihnen die Vielfalt unserer Gastronomie zu zeigen. Besonders fasziniert mich dabei das Thema Bier. Durch meine Kneipentour habe ich mich schon 2014 intensiver mit Bier- und Braugeschichte beschäftigt und dabei erkannt, wie spannend und facettenreich Bier sein kann. Der Craft-Bier-Trend hat meine Begeisterung dafür noch weiter verstärkt. Mittlerweile biete ich daher auch Biertastings an, um mein Wissen und meine Bierbegeisterung weiterzugeben, denn Bier ist soviel mehr als nur “Pils”.

**Theo & Till:** Das klingt nach einer interessanten Entwicklung. Und wie kam es dann zur Idee der “GenussZeiten”?

**Petra:** Gute Frage. Wie so oft im Leben ergab sich die Idee der “GenussZeiten” eher zufällig und hat sich im Laufe der Jahre so entwickelt. Durch meine Neugierde und mein Interesse an Themen, die mit Genuss zu tun haben, habe ich immer wieder Neues entdeckt. Besonders begeistern mich dabei handwerklich hergestellte Produkte (nicht nur Bier), die aus unserer Region kommen und mit viel Liebe und Sorgfalt von Familienbetrieben oder kleinen Manufakturen hergestellt werden. Da ich gern Ideen umsetze und Spaß am Organisieren von Events habe, wollte ich eine Plattform schaffen, um diese Entdeckungen und Erlebnisse mit anderen zu teilen. So entstanden die “GenussZeiten”. Bei mir findet man neben regionalem Genuss wie meine Touren und Tastings auch Restaurantempfehlungen, alles zum Thema Biergenuss und auch Genuss auf Reisen. Das ist eine weitere Leidenschaft von mir.

**Theo & Till:** Eine tolle Idee! Wie sieht deine Zukunft mit den "GenussZeiten" aus?

**Petra:** Ich bin da ganz entspannt und schaue einfach, wie es sich weiter entwickelt. Für mich ist es wichtig, die Plattform zu nutzen, um meine Leidenschaft zu teilen und andere Menschen für Genuss und regionale Produkte zu begeistern. Außerdem freue ich mich, dass meine Events wie meine Genussstouren oder regionale Genussabende mittlerweile sehr beliebt sind. Das Thema "Genuss" in Verbindung mit Regionalität ist anscheinend genau das, was bei den Leuten gut ankommt. Das treibt mich an und so entstehen immer wieder neue Ideen. Die Zukunft wird zeigen, wohin die Reise geht. Es wird auf jeden Fall nicht langweilig bei mir.

**Theo & Till:** Das klingt nach einer spannenden und positiven Einstellung. Gibt es noch etwa was du unseren Lesern mit auf den Weg geben möchtest?

**Petra:** Auf jeden Fall! Ich möchte alle ermutigen, sich ab und zu genussvolle Momente zu gönnen und die kleinen Freuden des Lebens zu schätzen. Auch wenn der Alltag manchmal stressig ist, sollten wir uns bewusst Zeit für Genuss nehmen. Und natürlich lade ich alle herzlich ein, meine "GenussZeiten" zu entdecken und bei einer meiner Touren und Tastings die Vielfalt von regionalen Produkten zu genießen.

**Theo & Till:** Vielen Dank, Petra für dieses inspirierende Gespräch und deine Einblicke in die Welt der "GenussZeiten". Wir wünschen dir weiterhin viel Erfolg und Freude bei deinen Aktivitäten und freuen uns, wenn du uns wieder mit einer deiner Touren besuchen kommst.



**Petra:** Vielen Dank! Es war mir eine Freude!

*Anmerkung der Redaktion:*

Die tollen Genussstouren von Petra können auf: [www.genusszeiten.com](http://www.genusszeiten.com) gebucht werden.



# THEO & TILL

BEI FRAGEN ZU ZUSATZSTOFFEN & ALLERGENEN -  
BITTE UNSER PERSONAL NACH DER SEPARATEN KARTE  
FRAGEN.

**[www.Theo-Till.De](http://www.Theo-Till.De)**



Wir lieben Vechta.