

unser Partner in Sachen Hotel und Gastronomie.

Um das Hotel und die Gastronomie erfolgreich zu betreiben, sind wir überzeugt, dass wir mit der Unisono Hospitality den idealen Partner gefunden haben. Die Hotel- und Gastronomieexperten, mit Sitz in Lörrach, verfügen über langjährige Erfahrung im Management von individuell geführten Hotels und Restaurants. Urs Grimm, einer der Gründer von UNISONO leitete die letzten Jahre renommierte Häuser wie das Victoria-Jungfrau in Interlaken oder Schloss Elmau. Sämtliche Support-Funktionen wie zum Beispiel das Reservierungsmanagement, Revenue-Management oder das Controlling werden zentral in Lörrach von Experten ausgeführt. Vor Ort betreuen leidenschaftliche Gastgeber die Gäste und stellen sicher, dass die hohen Erwartungen übertroffen werden.



Urs Grimm & Nils Betschart

Grundschuldgesichertes Anlegerdarlehen

- 5 % Dividenden p.a.
- Laufzeit 5 Jahre
- 10.000 € Mindestzeichnungssumme
- 2 % Agio einmalig
- keine laufenden Kosten

Wir beraten Sie gerne persönlich!

Petra und Bruno Bohrer
 info@bohrerhof.de
 Tel.: 07633-92 33 20



Hinweis: Dies ist eine verkürzte Vorabinformation. Maßgeblich ist ausschließlich der vollständige Verkaufsprospekt der Bohrerhof GmbH. Der Emissionsprospekt und weitere detaillierte Verkaufsinformationen können kostenlos bei der Bohrerhof GmbH angefordert werden. Sämtliche Information finden Sie auch auf unserer Homepage www.bohrerhof.de. (Stand von März 2018)

Wir zahlen Ihre Dividende jährlich an Sie aus oder laden Sie als Genußguthaben auf Ihre Bohrerhofkarte.

So wird aus Ihrer Anlage tatsächlich echter Genuss, wenn Sie bei uns einkaufen, zum Essen kommen, ein paar Tage im Hotel übernachten oder eines unserer exklusiven Genießer Angebote nutzen.

Bei Bezahlung mit der Bohrerhofkarte erhalten Sie zudem 5% Reduktion auf alle Produkte und Dienstleistungen.



Zum Bohrerhof 1
 79258 Hartheim am Rhein
 info@bohrerhof.de
 www.bohrerhof.de

Verwaltung:

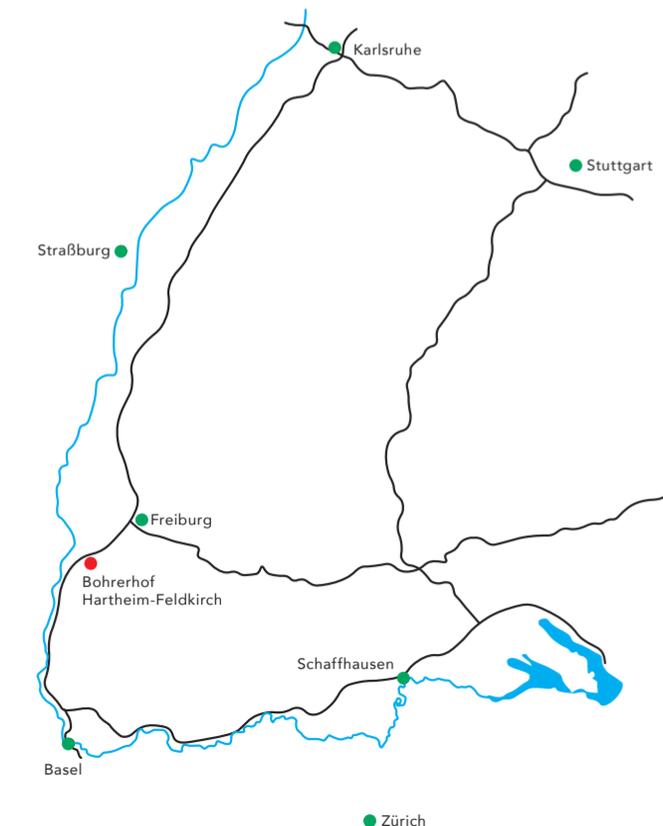
Tel: +49 (0) 76 33 / 92 33 20
 Fax: +49 (0) 76 33 / 92 33 21 80

Restaurant:

Tel: +49 (0) 76 33 / 92 33 21 70

Event:

Tel: +49 (0) 76 33 / 92 04 049
 event@bohrerhof.de



Bauen Sie mit
 uns ein Stück
 Zukunft im
 Markgräflerland!



Bohrerhof ... wo Gutes gedeiht

Der Bohrerhof ist ein aus kleinen Anfängen gewachsener Familienbetrieb. Oberste Priorität haben beste Qualität, Frische und Nachhaltigkeit. Mit unserer einzigartigen Kombination aus Anbau, Vermarktung, Gastronomie, Events und zukünftig auch Hotellerie vermittelt der Bohrerhof ein ehrliches, ganzheitliches Land-Erlebnis.

Für das ganze Bohrerhofareal besteht seit 2013 ein genehmigter Bebauungsplan mit eigener Zufahrtsstraße. Auf dieser Grundlage wurde seither das neue Restaurant, die neue Produktionshalle und die Infrastruktur auf dem Hof ausgebaut. Es wurde außerdem sehr viel in den Anbau, die Technik der Arbeitsabläufe und die Vermarktung investiert.

Mit einer Anlage für das Hotel nehmen Sie Teil an unserem Erfolg! Schaffen Sie mit uns gemeinsam neue nachhaltige Werte mit einer guten Rendite auf der soliden Grundlage sichtbaren Wachstums.

Wir wachsen - wachsen Sie mit!



Familie Bohrer

Landwirtschaft & Vermarktung

In unserer klimatisch begünstigten Region bauen wir auf den fruchtbaren Böden der Rheinebene auf gut 200 Hektar Gemüse an. Wir setzen auf gesunde Fruchtfolgen, beste Qualität des Saatgutes, auf Boden- und Pflanzenpflege sowie eine schonende Ernte.

Durch die Auswahl geeigneter Kulturen wird auf dem Bohrerhof ganzjährig geerntet: Spargel im Frühjahr, Zucchini im Sommer, Kürbis und Feldsalat im Herbst und Chicoree im Winter.

Das absolute Highlight ist der Spargel im Frühjahr, der auf dem ganzen Hof, im Landmarkt und im Restaurant zelebriert wird.



Die Vermarktung unserer Produkte ist ein weiterer wichtiger Betriebszweig. Der Bohrerhof verfügt über ein eigenes Verkaufsbüro, eine Logistik mit mehreren LKWs, Sortier- und Verpackungsanlagen und große Kühleinrichtungen. So sind wir in der Lage, die umliegenden regionalen Märkte sowie unseren Partner EDEKA Südwest bedarfsgerecht, flexibel und immer frisch zu beliefern.

Landmarkt

Neben den erntefrischen Erzeugnissen aus eigenem Anbau, erhalten Sie verschiedene sorgfältig ausgesuchte Spezialitäten, Weine, Liköre und Geschenkartikel von Betrieben aus der Region, Hausgemachtes aus Bohrer's feiner Landküche und hofeigene Bäckerei- und Konditoreiwaren.

Besuchen Sie auch unseren neuen Online Shop unter www.bohrerhof.de und lassen Sie sich unsere Produkte direkt nach Hause liefern!



Restaurant & Events

Feldfrisch auf den Tisch – unsere Qualität- und Frische-Philosophie setzen wir auch in unserem 2015 neu erbauten, lichtdurchflutetem Restaurant um. Unsere Gäste schätzen neben der Qualität und Kreativität in der Küche auch das einzigartige Ambiente, einschließlich der schönen umlaufenden Veranda. Mit rund 200 Plätzen bieten wir zudem ausreichend Raum für Veranstaltungen aller Art, von privaten Familienfeiern bis hin zu unseren festen, jährlichen Hofevents wie z.B. unserer Dinershow im November und Dezember.



Landhotel

Die zentrale und verkehrsgünstige Lage im Dreiländereck Deutschland, Schweiz und Frankreich, die stetig wachsenden Tourismuszahlen in unserer landschaftlich vielfältigen Genießerregion, sind ideale Voraussetzungen für das Hotel.

Es ist ein wichtiger, großer Baustein zum Ganzjahresbetrieb und vervollständigt unsere Vision vom Bohrerhof.

Das Hotel hat 64 schöne Doppelzimmer (34 qm) mit Balkon, einer Rezeption sowie einem Seminarraum. In weiterer Planung ist ein Schwimmbad mit Saunabereich.

Das grundschuldbesicherte Anlegendarlehen bietet Ihnen die Möglichkeit, sich lukrativ, an diesem einzigartigen Projekt zu beteiligen.



Visualisierung des Landhotels