

SCHEUNEN

NEWS

JANUAR

**NATURWEIN –
WAS IST DAS?**

**MENÜFOLGE
WILKO KOCHT!**

**CLEMENTINE
VS. MANDARINE**



Brünings Scheune
Fischerhude



Naturwein

Wir alle kennen Biowein, aber Naturwein? Diese Kategorie repräsentiert ein Geschmacksbild naturbelassener Weine mit Charakter und Struktur. Naturweine sind immer noch eine Nische, obwohl immer mehr, besonders in der Bioweinszene, über sie gesprochen wird. Die Herstellung ist bisher nicht gesetzlich geregelt und der Begriff nicht geschützt. Grundsätzlich geht es darum, den Wein so wenig wie möglich zu verändern. Er soll eben ein echtes Naturprodukt sein. Bei der Herstellung gilt es, so wenig wie möglich in die Prozesse der Natur einzugreifen. Die meiste Arbeit wird im Weinberg geleistet. Das Ziel ist ein gesunder Boden, kraftvolle Reben und robuste Trauben. Bei der anschließenden Gärung werden nur indigene, natürliche Hefen verwendet und die Filtration wird auf ein Minimum beschränkt bzw. möglichst vermieden. Naturweine sollten auf biologischen oder biologisch-dynamischen Weingütern hergestellt werden. Die Traubenlese erfolgt ausschließlich per Hand. Es sind Weine ohne Zusatzstoffe mit nur minimaler (bis 70 mg/l) oder gar keiner Schwefelzugabe. Dadurch sind sie besonders für Menschen, die den Schwefel im Wein nicht vertragen, sehr interessant. All das zusammen ergibt ein einzigartiges Mundgefühl. Naturweine schmecken vollmundiger als manch herkömmlicher Wein und eignen sich als sehr spannende

Essensbegleiter. Wer also in neue Geschmackswelten eintauchen möchte, kann sich ruhig mal ein Fläschchen gönnen.

WIR HABEN FOLGENDE NATURWEINE IM SORTIMENT:

Champagne Fleury Blanc de Noir AOC
Champagne

Nuova Cappelletta Barbera del Monferrato
SSA 500 DOC Barbera del Monferrato 2017
Rot

Menade Nosso Verdejo Natural SSA VdIT
Castilla y León 2017 Weiss

Azul y Garanza Salvaje Naturaleza Tinto
D.O. Navarra 2017 Rot

Azul y Garanza Salvaje Naturaleza Blanco
D.O. Navarra 2018 Weiss

Pago Casa Gran Syrah SSA DOP Valencia
2018 Rot

WIR SAGEN „Tschüss“ & „Herzlich willkommen!“

Manchmal ist es an der Zeit, neue Wege zu gehen, so auch für **Talin**, unsere langjährige Mitarbeiterin. Mit ihrem Start als Auszubildende bei Brünings Scheune blieb sie uns sieben Jahre treu. In dieser Zeit avancierte sie zu einem Allroundtalent – ob am Verkaufstresen, an der Kasse oder in der Küche. Wir möchten uns an dieser Stelle besonders herzlich bedanken und alles Gute für die Zukunft wünschen!

Nun freuen wir uns, **Elisabeth** als neue Mitarbeiterin begrüßen zu dürfen, Bremerin und gelernte Köchin. Vor ihrer Elternzeit, die bald zu Ende geht, hat sie in Würzburg fleißig Streetfood verkauft. Dann zog es sie wieder in den Norden, in die Nähe von Lilienthal. Als Kundin

der Scheune, die Bioprodukte sehr schätzt und schon 3 Jahre in einem Bioladen gearbeitet hat, kam sie auf die Idee, sich spontan zu bewerben. Jetzt freut sie sich auf eine junge Chefin, sympathische Kollegen und ein gutes Miteinander – und wir freuen uns!

TERMINE

10.01. Wilko kocht!

Wilko räuchert!: Termin wird kurzfristig bekannt gegeben (wetterabhängig)

25.01. Anlieferung JUST BEEF-Produkte

MENÜ WILKO KOCHT!

Ausgewählte Weine zu jedem
der 4 Gänge!

erster Gang

Gebratene Jakobsmuschel mit
Apfel-Fenchel-Salat &
Zitronen-Mayonnaise

zweiter Gang

Rinderbrühe mit Eierstich & Kräutern

dritter Gang

Geschmorte Rehkeule mit
Petersilienwurzel-Püree,
Preiselbeeren & Rosenkohl

Nachtsch

Crème Brulée mit Zimt & Blutorange



Wir möchten euch **Effilee** vorstellen, eine Zeitschrift, die wir neuerdings im Sortiment haben. Die **Gourmetzeitschrift aus Hamburg** erscheint vierteljährlich. Hier findet ihr zahlreiche Reportagen und Interviews sowie Restaurantkritiken und Weintipps, außerdem das eine oder andere Kochrezept. Also, holt euch die neue Ausgabe am besten sofort!

CLEMENTINE VS. MANDARINE

Jeder kennt sie, jeder mag sie, doch was ist eigentlich der Unterschied? Andrea, unsere „Zitrusfrüchte-Beauftragte“, hat uns ein mit ein paar Fakten zu Clementinen und Mandarinen versorgt.

In ihrem Äußeren sind sie sich ziemlich ähnlich und beide gehören der Kategorie der Zitrusfrüchte an. Das war es aber auch schon fast mit den

Gemeinsamkeiten. Die Mandarine stammt aus China, die Clementine hat ihre Wurzeln in der Mittelmeerregion. Bei ihr handelt es sich ursprünglich um eine Kreuzung zwischen Mandarine und Bitterorange. Clementinen haben wenig bis

gar keine Zuckergehalt und sind daher süßer.

Ein deutlicher Unterschied besteht in der Lagerfähigkeit. Hier punkten die Clementinen. Sie können bis zu acht Wochen gelagert werden, im Gegensatz zu Mandarinen, die nur 1-2 Wochen lagerfähig sind. Was die Kalorienanzahl betrifft kann man bei beiden beherzt zugreifen, allerdings bestehen bei der Menge an Vitamin C und Folsäure große Unterschiede. Hier hat wieder die Clementine die Nase vorn. Unser Fazit – beide schmecken lecker und jeder wählt am besten seinen Liebling!

Kerne. Sie höherer

halt und sind

Ein deutlicher Unterschied besteht in der Lagerfähigkeit.

Sie können bis zu acht Wochen gelagert werden, im Gegensatz zu

Mandarinen, die nur 1-2 Wochen lagerfähig sind. Was die Kalorienanzahl

betrifft kann man bei beiden beherzt zugreifen, allerdings bestehen

bei der Menge an Vitamin C und Folsäure große Unterschiede. Hier hat

wieder die Clementine die Nase vorn. Unser Fazit

– beide schmecken lecker und jeder wählt

am besten seinen Liebling!



SLOWKOFFIE GESEGELTER KAFFEE AUS BREMEN

Der nächste „Klimaheld“ aus unserer Scheune ist da! Dieses Mal biozertifizierter Kaffee aus 100 % Arabica-Bohnen mit einer Einsparung von 90 % an Co²-Emissionen. Wie das geht? Per Segelschiff! Die AVONTUUR transportiert die Bohnen für den SLOWKOFFIE von Honduras nach Deutschland, ganz klimafreundlich ohne Schiffsdiesel oder Schweröl, nur mit der puren Kraft des Windes. Wir freuen uns, euch diesen Kaffee in Brünings Scheune präsentieren und hiermit wieder einen wertvollen Beitrag zur Schonung des Klimas leisten zu können.

KOMMT VORBEI!

Landstraße 22 | 28870 Fischerhude | Tel.: 04293 - 78 96 40
Mo-Fr 7:00-19:00 | Sa 7:00-18:00