

**SCHEUNEN**

# NEWS

**M Ä R Z**

**BESUCH DER  
BIOFACH 2020**

**NATURWEIN  
VERKOSTUNG!**

**SELLERIESAFT,  
5000 GESUND!**



*Brünings Scheune*

Fischerhude



# BIOFACH

# 2020

Darauf haben wir uns schon lange gefreut – endlich BioFach, die Weltleitmesse für Bio-Lebensmittel in Nürnberg. Vom 13.-14. Februar waren wir vor Ort und haben eine Messehalle nach der anderen erkundet. „Es gab wieder zahlreiche Neuheiten und es hat wie jedes Jahr viel Spaß gemacht, zu sehen, was die einzelnen Messestände so zu bieten haben“, berichtet Martina. „Ich freue mich jetzt schon auf die neuen Produkte, die wir unseren Kunden in der Scheune vorstellen können.“

Besonders interessant war ein Händler mit fermentierten Getränken wie Kombucha und den entsprechenden Gläsern zur Fermentation. Schon länger stellen fermentierte Lebensmittel einen Trend in der Gesundheitsszene dar. „Das hat uns auf die Idee gebracht, selbst fermentierte Produkte herzustellen, wie z.B. Kimchi“, erzählt Miriam ganz enthusiastisch.

Außerdem haben wir viele Großhändler getroffen und konnten einige Kontakte auffrischen. Anne war unterwegs und hat mehrere neue Käsesorten entdeckt. Im Gespräch mit den Käseherstellern hat sie dabei viel Interessantes erfahren. Am Donnerstag waren wir dann noch zu einem Event bei der Firma Riegel eingeladen, unserem Großhändler für Bioweine – ein sehr netter Abend. Insgesamt hat uns die BioFach wieder viele neue Eindrücke und tolle Begegnungen beschert. Wir fiebern schon dem nächsten Jahr entgegen!

## NATURWEIN-VERKOSTUNG

27. MÄRZ VON 16.30 BIS 18.30 UHR

Erst kürzlich haben wir über den neuen Trend in der Weinszene berichtet – Naturwein. Nun freuen wir uns, euch die Naturweine aus unserem Sortiment bei einer Verkostung vorstellen zu dürfen. Hierbei werdet ihr professionell von Lisa Meding, Weinexpertin bei

unserem Weinhändler VivoLoVin, begleitet. Verkostet werden Weine der Bodegas Menade, Azul y Garanza und Pago Casa Gran sowie der Azienda Agricola Nuova Cappelletta. Lasst euch die Gelegenheit nicht entgehen, in völlig neue Geschmackswelten einzutauchen.

# WILKO KOCHT UND GRILIT

DAS GANZE JAHR



NEUES KONZEPT

Ab sofort zahlt ihr den **reinen Menüpreis**, der von Menü zu Menü variieren kann. Im Preis sind jeweils ein **Begrüßungsdrink und Wasser** zum Essen enthalten. Optional kann eine **Weinbegleitung** dazu gebucht werden. Für 15 Euro bekommt ihr pro Gang ein Glas korrespondierenden Wein.

Und falls ihr mal eine tolle **Eventlocation** sucht – gerne könnt ihr Brünings Scheune für eure Veranstaltung buchen. Für euer leibliches Wohl und das eurer Gäste werden **Wilko und das Scheuenteam** sorgen. Wir freuen uns auf euch!



WILLKOMMEN ZURÜCK!  
Nora ist nach ihrem Mutterschutz wieder da. Wie schön!

### NEUES VON DAMIANO

Neu eingetroffen aus Sizilien: Unser Händler Damiano di Gangi beliefert uns mit dem Olivenöl SIKELÒS extra vergine der Oleificio Gulino. Es ist grün mit goldenen Reflexen und schmeckt pur nach Oliven mit einer leichten Apfelnote und einem Hauch von Banane. Es hat eine angenehme Säure und ist sehr vollmundig im Geschmack, perfekt zu Brot, Salat, Fisch, rotem Fleisch und Pasta.

Außerdem bringt uns Damiano die neuen Weinjahrgänge von Gorgi Tondi. Die Schwestern Annamaria und Clara Sala produzieren auf ihrem Weingut, das mitten im Naturschutzgebiet Lago Preola und Gorgi Tondi liegt, streng nach biologischen Kriterien und kreieren traumhafte Weine.

### TERMINE

6.03.	Wilko kocht
Wilko räuchert!: Termin wird kurzfristig bekannt gegeben (wetterabhängig)	
27.03.	Naturwein-Verkostung
28.03.	Anlieferung JUST BEEF-Produkte

Coste a Preola	• Nero d'Avola • Grillo
Meridiano 12	• Syrah
Rosa dei Venti	• Nerello Mascalese
Sorante	• Nero d'Avola
Kheiré	• Grillo



## FOOD & HEALTH

Ein weiterer Health Food-Trend hat in letzter Zeit die Gesundheits-szene erobert: Staudenselleriesaft. Der Saft aus dem grünen Gemüse gilt als äußerst gesund und als wahrer Fitmacher. Er soll sogar rheumatische Beschwerden, Bluthochdruck und Verdauungsbeschwerden lindern sowie die Leber schützen.

Staudensellerie besteht zu 92 % aus Wasser und enthält dennoch viele Vitamine und Mineralstoffe wie Eisen, Kalium und Calcium. Außerdem liefert Staudensellerie dem Körper wichtige Antioxidantien, die wichtig für das



## Zubereitung

Entweder in den Entsafter geben oder alternativ in Stücke schneiden, mit etwas Wasser in den Mixer geben und zu einem Smoothie verarbeiten. Lecker ist auch die Kombination mit Äpfeln, Gurken oder Karotten – für mehr Abwechslung im Glas.

Immunsystem sind und der vorzeitigen Hautalterung vorbeugen können. Zusätzlich hat das Gemüse eine entstauende Wirkung und kann helfen, Wassereinlagerungen abzubauen. Mit nur 15 kcal pro 100 g ist Staudensellerie zudem ideal, wenn man abnehmen möchte. Bei Fragen könnt ihr euch an Andrea wenden, die ihre Erfahrungen mit Selleriesaft gerne mit euch teilt.



## WESTERLIES – GESEGELTER WEIN

Unser nächster Klimaheld ist da: Westerlies, ein emissionsfrei gesegelter Wein. Hierbei handelt es sich um ein Projekt von VivoLoVin, Quinta do Romeu und Fairtransport. Auf einer zweiwöchigen Segelreise von Porto über Südengland und Den Helder wurde dieser Wein nach Bremerhaven transportiert. Die Nordlys, das jetzt zur Reederei Fairtransport gehörende Schiff, wurde 1873 auf der Insel Wight gebaut und ist das wahrscheinlich älteste Frachtsegelschiff der Welt. Von Bremerhaven aus wird die Ware mit dem historischen Weserkahn „Franzius“ nach Bremen transportiert. Dann soll er mit Lastenrädern an einzelne Handelskunden und Gastronomen ausgeliefert oder in das Zentrallager von VivoLoVin in die Bremer Neustadt gebracht werden. Hiervon kann man also ruhigen Gewissens ein Gläschen genießen – zum Wohl!

### KOMMT VORBEI!

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