

SCHEUNEN

NEWS

M A I

UNSER ACKER
IN FISCHERHUDE

DIE CORONA-
PROBLEMATIK

HEFE SELBST
HERSTELLEN



Brünings Scheune

Fischerhude

UNSER EIGENER ACKER

Bei Brünings Scheune legen wir besonders viel Wert auf Regionalität. Daher sind wir sehr stolz auf unsere Produkte aus eigenem Anbau. Bewirtschaftet wird der Acker von Elke und Gerd Brünig, die sich seit Jahren liebevoll darum kümmern. Wir freuen uns schon auf die ersten „Ergebnisse“ vom Acker, die wir euch im Laden präsentieren können. Auch dieses Jahr werden wieder viele verschiedene Produkte gepflanzt, gesät und geerntet: Himbeeren, Zucchini, Kartoffeln, Rote Bete oder Kräuter. Aktuell gibt es erntefrischen Rhabarber, aus dem ihr Leckeres zaubern könnt – sei es Kuchen, Konfitüre, Kompott oder Saft.

Ein weiteres Highlight dieses Jahr: Jürgen Büttelmann wird seine Bienenkörbe auf unserem Acker aufstellen. Damit die Bienen auch fleißig sein können, werden zusätzlich mehrjährige Bienenweiden gesät. Im Herbst könnt ihr dann den fertigen Honig in der Scheune erwerben und genießen.



EINE HERAUSFORDERUNG NAMENS CORONA

Das vorherrschende Thema dieser Zeit ist wohl Corona. Wie jeder von euch sind auch wir davon betroffen, führte die Krise in den letzten Wochen doch zu einigen Produktions- und Lieferschwierigkeiten. Spontane Hamsterkäufe und die erhöhte Nachfrage verursachen Engpässe bei manchen Produkten. Großhändler und Logistikunternehmen müssen sich auf die hohe Nachfrage einstellen und ihre Kapazitäten ausbauen. Erntehelfer fehlen, um alles rechtzeitig abzuernten und wieder für ausreichend Nachschub zu sorgen. Besonders im Obst- und Gemüsebereich kann es noch das ganze Jahr

zu punktuellen Knappheiten kommen. Durch diese Umstände kann es teilweise zu höheren Preisen kommen.

Lieferschwierigkeiten beziehen sich allerdings immer nur auf einzelne Produkte und im Großen und Ganzen stellen sich alle auf die neue Situation ein. Die Versorgung ist und bleibt gesichert. Einzelne Knappheiten machen auch erfinderisch. Auf der nächsten Seite findet ihr zum Beispiel eine Anleitung zur eigenen Herstellung von Hefe, die einige Wochen nicht lieferbar war.



Brünings Scheune

LIEFERSERVICE

**Wir bieten euch einen
Lieferservice – für ältere
und hilfsbedürftige
Menschen aus Fischerhude
und Quelkhorn.**

**Alle aktuellen Informationen
können auf www.bruenings-scheune.de
eingesehen werden.**



DIE FISCHI CRUISER SIND WIEDER DA!

Endlich könnt ihr die charmanten E-Mopeds wieder mieten, um gechillt die Gegend zu erkunden. Gute Fahrt!



*Willkommen
zurück!*



**Janina ist zurück aus der Elternzeit!
Schön, dass du wieder da bist!**

FOOD & HEALTH



HEFE AUS OBST SELBER MACHEN

Zutaten: 4 EL Rosinen, 2-3 Datteln oder getrocknete Pflaumen (ungeschwefelt), 1 EL brauner Zucker, Honig oder Agavendicksaft, 500 ml lauwarmes Wasser

Zubereitung*: Obst, Zucker[alternative] und Wasser in ein steriles Gefäß (mit Schraubverschluss) geben, fest verschließen und kräftig schütteln. Nach und nach sollten sich Bläschen bilden und das Wasser immer trüber werden. Nach ca. 3-8 Tagen ist der Prozess abgeschlossen. Das Hefewasser kann zum Backen genutzt werden (100ml entsprechen ca. 1 Hefewürfel plus Flüssigkeit). Der Teig muss dann etwas länger gehen.

*ACHTUNG: Bei dieser Art der Hefeproduktion ist es schwierig zu vermeiden, dass sich auch

unerwünschte Organismen vermehren. Für Menschen mit schwachem Immunsystem oder schwangere Frauen ist dieses Verfahren nicht zu empfehlen.

HEFE MIT BIER ANSETZEN

Zutaten: 100 ml lauwarmes Hefeweizenbier (naturtrüb), 1 EL Mehl, 1 TL Zucker

Zubereitung: Alles in ein steriles Gefäß (mit Schraubverschluss) geben, fest verschließen und kräftig schütteln. Geschlossen ca. 15 Stunden bei Zimmertemperatur stehen lassen.

HEFE VERMEHREN

Ist nur noch ein Päckchen Trockenhefe oder ein Hefewürfel im Haus, können diese vermehrt werden. Die Hefe hierfür mit 200 ml Wasser, 200 g Mehl und 30 g Zucker in einer Schüssel vermengen. Hefemischung über Nacht an ruhigem Ort gehen lassen und am Folgetag nach Belieben portionieren, bei Bedarf für die spätere Verwendung einfrieren.

Wenn ihr Fragen zur Hefeherstellung habt, könnt ihr Katinka ansprechen. Sie backt sehr viel Brot und hat die Hefevermehrung ausprobiert.



Die Kraft der Sonne nutzen...

Unser Klimaheld des Monats: Die Photovoltaikanlage auf dem Scheunendach. Sie wurde bereits Ende 2006 in Betrieb genommen. Ihre Nennleistung beträgt 15,64 kWp. Die bisherige Energieerzeugung beläuft sich mittlerweile auf 157.990 kWh – ganz schön viel, wenn man bedenkt, dass man mit einer Kilowattstunde z. B. eine Maschine Wäsche waschen, einen Kuchen backen oder ein Mittagessen für vier Personen kochen kann. Eine tolle Sache!

KOMMT VORBEI!

Landstraße 22 | 28870 Fischerhude | Tel.: 04293 - 78 96 40
Mo-Fr 7:00-13:00 & 14:00-19:00 | Sa 7:00-13:00 & 14:00-18:00