

SCHEUNEN

NEWS

JULI

**TANKSTELLEN-
LIMONADE?**

**BIOHOF
SCHUMACHER**

**SUPERFOOD
GERSTENGRAS**



Brünings Scheune

Fischerhude

UNSER AUSSENBEREICH IST WIEDER FÜR EUCH GEÖFFNET.

LAMBRUSCO

VIEL MEHR ALS EIN SCHAUMSCHLÄGER



„Tankstellenlimonade“, ein Massenwein, der als banaler, süßer Essensbegleiter bekannt war und an Schüler- und Studentenzeiten erinnert. Einst für den Eigenverbrauch der Bauernfamilien in der Emilia-Romagna erzeugt, wurde er als Osteria-Wein in den Gasthäusern Modenas seit dem 19. Jahrhundert ausgeschenkt. Erst ab den 1960er Jahren wurde er zu einem erfolgreich kommerziell vermarkteten Produkt.

Die geographische Weinanbauzone Lambrusco liegt zwischen Parma und Bologna, ihr Name stammt von der gleichnamigen Rebsortenfamilie. Diese stellt ein Stück Weingeschichte dar. Bereits in römischen Schriften der Antike und in Aufzeichnungen von 234 bis 149 v. Chr. erwähnt, galt die Rebsorte als besonders robust und ertragreich und umfasst heute noch ca. 15 verschiedene Typen. Aufgrund der verschiedenen Sorten findet man also nicht nur einen Lambrusco, sondern gleich mehrere. Die am häufigsten angebauten Sorten sind zugleich die wichtigsten DOC-Appellationen: Lambrusco di Sorbara, Lambrusco Salamino und Lambrusco Grasparossa.

Die Herstellung heutzutage beinhaltet zwei verschiedene Varianten, die über Qualität und Eigenschaften entscheiden. Einfacher Lambrusco wird vergoren und als trockener Stillwein zwischengelagert. Zunächst sind die Kellertemperaturen ausreichend, bis bei 2,5 bar erneut vergoren wird. Der Prozess wird erst beim gewünschten Zuckeranteil via Kälteschock angehalten. Hochwertiger Lambrusco wird aus frisch gepresstem Most gewonnen, der bei 0 Grad gelagert wird. Die Temperatur zur Vergärung und Zuckergewinnung wird erst bei Bestellung (nur für die verkaufte Menge) erhöht. Das Aroma wird so intensiver und der Wein wirkt vollmundiger.

Typisch für einen Lambrusco sind vor allem Aromen von Brombeeren, Himbeeren, Kirsche und Maulbeeren, die mit ihrer herben Süße das Grundbouquet bilden. Hinzukommende sanfte Nuancen von Blüten, Blättern und Baumrinde untermauern die fruchtigen Noten und bescheren einen interessant abwechslungsreichen Abgang.

Lambrusco meets Scheune:

Cantina Coviolo Lambrusco Secco

Herrlich animierend und komplex. Erinnert an Himbeeren, Kirschen und Veilchen, ist dabei würzig und verspielt, mit moderatem Alkohol. Ein erfrischender und trockener Lambrusco. Nahezu universell einsetzbar, passt jedoch besonders gut zu Schweinefleisch, fetthaltigem Fisch (Lachs, Thunfisch etc.), reifen Käsesorten und Hartkäse, Geflügel sowie geräucherten Fleischprodukten.

TERMINE

24.07.	Wilko räuchert
17.07.	Wilko grillt - Fisch & Meeresfrüchte
25.07.	Anlieferung JUST BEEF-Produkte

ÜBRIGENS: Wir haben wieder durchgehend geöffnet und sind den ganzen Tag für euch da! Also kommt gerne vorbei!

MITTAGSTISCH: Ab sofort könnt ihr unser leckeres Bio-Essen auch wieder auf der Scheunen-Terrasse genießen.

Herzlichen Dank für euer Verständnis, dass ihr uns die Treue gehalten und uns so toll unterstützt habt!

BIOHOF SCHUMACHER

Miriam und Martina haben den Demeter-Hof Schumacher in Emtinghausen besucht.

Barbara und Stefan beliefern uns schon seit Jahrzehnten. Auf dem seit dem 17. Jahrhundert bewirtschafteten Betrieb der Familie Schumacher leben derzeit drei Generationen unter einem Dach. Hier wird im Einklang mit Mensch und Natur produziert. Seit rund 20 Jahren liegt der Fokus auf dem Gemüseanbau, der mittlerweile nach den anspruchsvollen Methoden des biologisch-dynamischen Demeter-Anbaus erfolgt.

Landwirtschaftsmeister Stefan Schumacher legt bei der Bewirtschaftung seines Demeter-Betriebes größten Wert auf Nachhaltigkeit. Auf den Weiden grasen Galloway-Rinder mit ihren Kälbern und in den Freilaufgattern des Schweinestalls können Schweine und Ferkel im lockeren Stroh wühlen. Nach zehn Monaten werden sie von Hausschlachter Gerd Pussack geschlachtet, zerlegt und nach überlieferten Rezepten zu Spezialitäten verarbeitet. Ihr kennt vielleicht aus unserer Theke die leckere Mettwurst, die so schmeckt wie früher, oder den Speck und die Wurstgläser.



Zusätzlich werden Kräuter und Gemüse angebaut. In Folientunneln und im Freiland gedeihen eine Vielzahl an Gemüsesorten, die ihr auch bei uns findet.



Wir bieten nach wie vor unseren Pack- und Lieferservice an. Gern stellen wir euch die gewünschten Produkte zusammen und ihr braucht sie nur noch abzuholen. Nach Absprache ist auch eine Lieferung in Quelkhorn oder Fischuerhude möglich. Sehr gern beliefern wir auch Firmen, z. B. mit einer Frühstückskiste für die ganze Woche.

Nähere Informationen und Bestellungen per E-Mail: info@bruenings-scheune.de

Pro Lieferung 7,50 Euro, bei Selbstabholung 3,50 Euro

NUR für Scheunenfreunde mit Scheunenfreundekarte

SUPERFOOD GERSTENGRAS

Gerste gehört zur Familie der Süßgräser und ist eine der wichtigsten Getreidearten. Bei Gerstengras handelt es sich um die jungen Triebe, die kurz nach dem Keimen entstehen. Es vereint eine einzigartige Kombination aus Nährstoffen, Vitaminen, Mineralstoffen, sekundären Pflanzenstoffen und Antioxidantien. Bei einer Untersuchung des japanischen Wissenschaftlers Dr. Yoshihide Hagiwara stellte sich heraus, dass Gerstengras mehr Mineralstoffe, Spurenelemente, Vitamine, Chlorophyll, Bioflavonoide und Enzyme enthielt als alle anderen analysierten Grünpflanzen. Aber nicht nur die Quantität der Inhaltsstoffe war faszinierend, sondern auch deren Qualität und Ausgewogenheit sowie der gesundheitliche Effekt:

- gleicht den Säure-Basen-Haushalt aus
- senkt den Cholesterinspiegel
- hebt die Stimmung
- regt den Fettstoffwechsel an und dämpft das Hungergefühl
- wirkt sich positiv auf Haut und Haare aus
- ist für Diabetiker geeignet
- soll Hautkrebs hemmen und Brustkrebszellen blockieren



TIPPS ZUR ANWENDUNG

Gerstengras kann man z. B. als Pulver kaufen. Je nach Geschmack und Bedarf kann man bis zu 3 TL täglich einnehmen, in kleineren Portionen über den Tag verteilt. Es sollte stets mit ausreichend Flüssigkeit eingenommen werden (auf 1 TL mind. 150 ml). Wem das kräftige, grasige Aroma etwas zu stark ist, kann es auch mit anderen geschmacksintensiven Lebensmitteln wie Ingwer oder Grünkohl in Smoothies verarbeiten. Das Pulver kann auch dem Essen beigemischt werden. Für eine optimale Aufnahme sollte man jedoch viel dazu trinken.

Natürlich könnt ihr das Superfood auch bei uns in der Scheune kaufen, plastikfrei im praktischen Glas.



KLIMAHELD MIT SPASSFAKTOR – FISCHI CRUISER

Mit den coolen E-Mopeds kann man umweltfreundlich und lautlos die traumhafte Landschaft rund um Fischerhude erkunden. Man erzeugt keinerlei Abgase, die die Luft verpesten und ist nicht mehr von fossilen Primärenergien beim Treibstoff abhängig. So sind E-Mopeds ökologischer in Bezug auf die Gesamt-Umweltbelastung. Nebenbei sind sie fast geräuschlos und leisten daher einen wertvollen Beitrag zu weniger Lärmverschmutzung. Ein Klimaheld, der viel Spaß ohne schlechtes Gewissen verspricht!

KOMMT VORBEI!

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