

**SCHEUNEN**

# NEWS

**SEPTEMBER**

**TEIL 1: KÄSE-  
GESCHICHTEN**

**NEUES VOM  
PARZIVAL-HOF**

**GROSSES AHA!  
IM SEPTEMBER**



*Brünings Scheune*  
Fischerhude

**WIEDER DA – EINGELEGTE GURKEN VON ELKE UND GERD!**



# KÄSE GESCHICHTEN

Unsere Käseexpertin Anne stellt euch in den nächsten Ausgaben geschmackvolle Käsesorten mit einer besonderen Geschichte vor.

## BRIE DE MEAUX AOC

**Herkunft:** Frankreich, Île-de-France

**Milchart:** Kuhmilch (Rohmilch)

**Käseart:** Weichkäse, Weißschimmel

**Fettgehalt:** 45 % i. Tr.

**Geschmack:** mild, würzig

**Aroma:** pflanzlich, geröstet

**Name:** Der Name der Brie de Meaux stammt vom Städtchen Meaux, nahe Paris. Brie gilt als einer der meistkopierten Käse der Welt. Jedoch dürfen nur der Brie de Meaux und der Brie de Melun das französische AOC-Siegel (Appellation d'Origine Contrôlée) tragen, das die kontrollierte Herkunft bestätigt. Zudem darf der Brie de Meaux nach EU-Richtlinien nur in genau definierten Gemeinden hergestellt werden.

**Geschichte:** Seine Geschichte geht wohl bis ins 8. Jh. zurück. Schon Kaiser Karl der Große soll bei einem Besuch der Region Brie so begeistert von dem Käse gewesen sein, dass er regelmäßig große Mengen zu sich nach Aachen bestellte. Seit dem Mittelalter ist der Brie beliebt bei Arm und Reich. Angeblich war der letzte Wunsch von Ludwig XVI vor seiner Enthauptung, ihn noch einmal essen zu dürfen. Vor rund 200 Jahren bei einem Wettbewerb auf dem Wiener Kongress 1814/15 um den besten Käse aus 30 Käsesorten aller teilnehmenden Staaten ging er als klarer Sieger hervor. Seither gilt er als „König der Käse“.

## MORBIER AOP

**Herkunft:** Frankreich, Franche-Comté

**Milchart:** Kuhmilch (Rohmilch)

**Käseart:** Halbfester Schnittkäse

**Fettgehalt:** 45 % i. Tr.

**Geschmack:** mild, aromatisch

**Aroma:** milchig-sahnig, fruchtig, geröstet

**Name:** Benannt wurde er nach der Gemeinde Morbier in der Franche-Comté, nahe der frz.-schweiz. Grenze. Die dünne Ascheschicht, die sich in der Mitte jedes Laibes befindet, ist charakteristisch. Seit dem Jahr 2000 ist er als AOC-Käse und seit 2002 als AOP-Käse (Appellation d'Origine Protégée) geschützt. Nach EU-Richtlinien darf der Käse nur in bestimmten Départements und Gemeinden hergestellt werden und die Milch darf nur von speziellen Rinderrassen stammen, die sich von den regionalen Gräsern und Kräutern ernähren. Silagefütterung ist wie die Fütterung von Heu aus mit Folie umwickelten Ballen verboten.

**Geschichte:** Er wird nachweislich seit dem 18. Jh. hergestellt. Damals lieferten die Bauern ihre Milch in die größeren Käsereien der Umgebung. Doch im Winter verhinderte das Wetter häufig den Transport der Milch. Damit diese nicht verdarb, stellten die Bauern eigenen Käse her. Da die Milch ihrer Kühe jedoch nicht ausreichte, kästen die Bauern zunächst die Morgenmilch ein und streuten Holzasche darüber, die vor Austrocknung, Verunreinigungen und Ungeziefer schützen sollte. Abends wurde die Abendmilch auf die Ascheschicht gegeben. Heute wird nur noch einmal gekäst. Lediglich aus optischen Gründen wird der Laib in der Mitte auseinandergeschnitten, mit Pflanzenasche bestreut und wieder zusammengefügt, damit er die für ihn typische Ascheschicht erhält.

**Fortsetzung folgt...**

## FOOD & HEALTH

### KNOBLAUCH – vital und fit mit der kleinen Knolle

Viele lieben und nutzen Knoblauch in der Küche zum Verfeinern von Gerichten. Als Heilpflanze wirkt er sich jedoch auch positiv auf die Gesundheit aus. Der Inhaltsstoff Allicin ist dafür verantwortlich, dass Verkalkungen in Gelenken und Arterien sowie im Gehirn reduziert und Blutfettwerte gesenkt werden. Angeblich sorgt eine Trinkkur für Erfrischung, vertreibt Müdigkeit und Schlappeheit, verbessert das Seh- und Hörvermögen und gilt als wahrer Jungbrunnen.

### Zitronen-Knoblauch-Trinkkur

2-3 Wochen lang täglich ein Schnapsglas trinken. 1 Woche pausieren, dann die Kur erneut für 2-3 Wochen fortsetzen. Die Wirkung kann verstärkt werden, wenn beim Kochen noch Kurkuma, Ingwer und schwarzer Pfeffer beigefügt werden.



**Zutaten:** 5 unbehandelte Zitronen, 30 Knoblauchzehen (entspricht etwa 2 Knollen)

**Zubereitung:** Zitronen waschen und ungeschält vierteln, Knoblauchzehen schälen, mit ein wenig Wasser im Mixer zerkleinern. Mischung mit 1 l Wasser in einem Topf erhitzen, verrühren und kurz aufkochen lassen. Den Saft durch ein Sieb in eine Schüssel geben, mit einem Trichter in eine Flasche füllen, abkühlen lassen und im Kühlschrank lagern.

TERMINE	
04.09.	Wilko räuchert
05.09.	Der Messerschleifer kommt
25.09.	Wilko kocht - Pasta & Basta
26.09.	Anlieferung JUST BEEF-Produkte



### Der PARZIVAL-HOF

In der Gärtnerei, mit 1200 qm Gewächshausfläche, arbeiten ca. 30 Menschen mit und ohne Behinderung. Wir beziehen seit Jahren frisches Demeter-Gemüse von dort. Dabei sind nicht nur die Tomaten eine Wucht! Wir schätzen die Qualität, die wir an unsere Kunden weitergeben können. Morgens wird frisch geerntet und kurze Zeit später liegen die Produkte bei uns im Laden. Von der Anzucht der Pflänzchen, teilweise aus eigenen Saaten des Vorjahrs, bis zur Ernte wird alles selbst gemacht. Das ist etwas Besonderes, denn die meisten Gärtnereien kaufen kleine Pflanzen zu und ziehen diese dann groß. Der Parzival-Hof legt dabei Wert auf samenfeste und alte, besondere Sorten. Dies ist in Zeiten von CMS- und Hybrid-Saatgut ein großer Beitrag zum nachhaltigen Wirtschaften, denn durch den Erhalt von samenfesten Saatgut werden wir langfristig unabhängig und frei leben können. Wir freuen uns auf eine weiterhin tolle Zusammenarbeit!

# Großes AHA!

IM SEPTEMBER

Jeden Freitag und Samstag erhaltet ihr als Scheunenfreunde unser besonderes Angebot der Woche. Wir überlegen zusammen, welche unserer Lieblingsprodukte wir euch als Nächstes ans Herz legen möchten. Hier seht ihr, was euch in diesem Monat erwartet!



Wir freuen uns  
über unsere  
neue Aushilfe Tara.  
Herzlich  
willkommen!

4. & 5. SEPTEMBER  
1 Kiste  
Rosemary

25,50 € statt 33 €



18. & 19. SEPTEMBER  
Now Limonade  
á 6 Flaschen 0,75l

8 € (+ Pfand) statt 14,95 €



11. & 12. SEPTEMBER  
Soto Produkte  
(Frühlingsrollen, Falafel etc)

20 %



25. & 26. SEPTEMBER  
Gebäck von  
Rosengarten

1,99 € /Stck., statt 2,49 €



KOMMT VORBEI!

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