

**SCHEUNEN**

# NEWS

**NOVEMBER**

**WILKO KOCHT!  
IM NOVEMEBR**

**AUSFLUG ZUR  
BIO-NORD**

**NEUE RUBRIK:  
FOOD & HEALTH**



*Brünings Scheune*

Fischerhude



# WILKO KOCHT!

**AM 15.11.**  
**4 Gänge & Getränke**  
**67,50 EURO**



## DEN HERBST AUF DER ZUNGE

Während Regentropfen an die Fensterscheibe klopfen und kalter Wind durch die gelb-orange-roten Blätter fegt, macht ihr es euch drinnen gemütlich, in Brünings Scheune. Warmer Kerzenschein strahlt euch entgegen, ihr unterhaltet euch fröhlich mit euren Freunden, eurer Familie oder mit Bekannten, die sich ebenfalls entschieden haben, einen Abend mit Wilko kocht! zu genießen. Der Scheuenkoch summt munter in der Küche vor sich hin, während er mit gekonnten Griffen etwas auf eure Teller zaubert – und so langsam erreicht euch der köstliche Duft des ersten Bio-Gangs...

Nun fragt ihr euch, was denn Feines kredenzt wird? Wer sich dazu entschließt, am Freitag, 15. Nov., ab 20 Uhr am kulinarischen Scheunen-Event Wilko kocht! teilzunehmen, den erwartet ein hochwertiges, herbstliches Bio-Menü in 4 Gängen.

In gewohnter Manier hat sich unser Koch Wilko Worthmann saisonale und regionale Gerichte einfallen lassen, die er mit feinsten Scheunenprodukten für euch umsetzt.

Kommt allein, zu zweit, mit euren Freunden, eurer Familie, ihr seid willkommen!

**Wichtig:** Nur mit Reservierung, begrenzte Platzzahl. Meldet euch einfach vorab bei uns in Brünings Scheune, persönlich oder per Telefon 04293/789640.

## MENÜ

Ausgewählte Weine  
zu jedem Gang!

### erster Gang

Kürbis-Cremesüppchen,  
Kürbiskernöl, Croutons

### zweiter Gang

Carpaccio vom Rinderfilet von  
Jens Cordes aus Stuckenborstel  
dazu Feldsalat und Parmesan

### dritter Gang

Doradenfilet auf der Haut  
gebraten, Risotto, Rote Bete,  
Parmesan

### Nachtsch

Warmer Apfelcrumble  
mit Vanillesoße

## BESUCH BEI DER BIO-NORD

400 Aussteller, die sich mit dem Thema „Bio“ auseinandersetzen und die neue Innovationen präsentieren? Klar, dass wir uns so etwas nicht entgehen lassen! Zu viert – mit Scheunenchefin Miriam, Venja, Annika und Martina – ging es für uns zur Bio-Nord nach Hannover. Und die Messe hat einmal mehr gehalten, was sie verspricht: Wir haben tolle, neue Menschen und Produkte kennenlernen dürfen, wir haben

Inspiration gefunden, die wir mit nach Hause, nach Fischerhude, genommen haben. Wir haben bekannte Gesichter wiedergetroffen und uns von neuen Ideen für unser Sortiment überzeugen lassen.

Was genau wir von der Bio-Nord mitgebracht haben? Das werdet ihr in den kommenden Wochen sehen. Lasst euch überraschen!



## WEINFRAGE? AB ZU MIRIAM!

Rot, weiß und rosé, aus Deutschland, Italien und Spanien, in eigener Abfüllung oder vom Winzer, mit dem wir seit Jahren vertrauensvoll zusammenarbeiten – unser Weinsortiment hat so einiges auf Lager. „Nicht zuletzt zeigt unsere Fundstück-Reihe, dass wir uns bewusst für unsere Kunden umschauen und nach erlesenen Schätzen suchen. So haben wir es geschafft, uns ein Angebot mit lauter hochwertigen Klassikern und Überraschungen aufzubauen. Wir lassen aber auch immer wieder Ladenneulingen eine Chance, die uns überzeugen“, erklärt Scheunenchefin Miriam. „Wer Fragen zu Rebsorten, Winzern oder Weinen hat, kann mich immer gern ansprechen“, sagt Miriam.

## TERMIN

22.11.

Wilko räuchert!

## FOOD & HEALTH

Herzlich willkommen bei unserer neuen Kategorie „FOOD & HEALTH“! Ab sofort verwöhnen wir euch in jedem Newsletter mit hilfreichen Tipps und Infos rund um die Themen „Essen“ und „Gesundheit“. Dieses Mal ein Tipp, wie ihr Olivenöl für schöne und geschmeidige Haare nutzen könnt. Versucht mal folgendes Rezept:

Hierzu ca. 100 ml Olivenöl leicht erwärmen (z.B. in der Mikrowelle), dann 1 Teelöffel Honig darin auflösen und 1 Eigelb hinzufügen. Auf die Haare auftragen und 15 bis 20 Minuten einwirken lassen, oder einfach das pure Öl auf die Haare auftragen und unter einem Handtuch ungefähr 20 Minuten einwirken lassen.



### Pflegewirkung von Olivenöl:

- stumpfes Haar erhält neuen Glanz, die Entstehung von Spliss wird verringert
- trockene oder juckende Kopfhaut beruhigt sich sofort, gleichzeitig werden Schuppen gemindert
- ein Schutzfilm legt sich um die einzelnen Haarfasern und wirkt so auch als natürlicher Hitze- und Sonnenschutz für die Haare

Wichtig ist, unbedingt auf qualitativ hochwertiges Olivenöl zu achten! Verwendet doch einfach unser eigenes extra natives Olivenöl aus Griechenland. Natürlich findet ihr auch alle anderen Produkte, die ihr für die Haarkur braucht, bei uns in Brünings Scheune.

## Willkommen, NADESCHA!

Wir freuen uns immer wieder aufs Neue, wenn sich ein Bio-Fan unserem Scheunenteam anschließt. Mit Nadescha haben wir nun seit Anfang Oktober eine neue biobegeisterte Kollegin im Laden, die uns als Aushilfe an der Kasse sowie in der Abteilung „Obst und Gemüse“ tatkräftig unterstützt. Sie ist gelernte Physiotherapeutin, macht zurzeit eine Weiterbildung zur Ernährungsberaterin und feiert unser gesundes Bio-Sortiment. Toll, dass du an Bord bist, Nadescha!



### KOMMT VORBEI!

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