

SCHEUNEN NEWS

OKTOBER

Hofladen

Brünings Scheune
Fischerhude

Bio-Feinkost

**WIR SIND
KLIMAHELD**

**TEIL 2: KÄSE-
GESCHICHTEN**

**GROSSES AHA!
IM OKTOBER**



Brünings Scheune
Fischerhude

Mit gutem Beispiel voran – Brünings Scheune als Klimaheld



Der Klimawandel und seine Auswirkungen auf die Umwelt stellen die zentrale Herausforderung des 21. Jh. dar. Zum Schutz des Klimas müssen die klimaschädlichen Emissionen dringend reduziert werden. Auf dem Weg zur Klimaneutralität ist die CO₂-Kompensation eine Möglichkeit, die nicht vermeidbaren Emissionen heute schon auszugleichen.

Wir stellen uns dieser globalen Verantwortung. Deshalb haben wir für unsere Scheune eine CO₂-Bilanz erstellt und errechnet, wie viele Tonnen CO₂ an unserem Standort verbraucht werden. Es werden alle verursachten Treibhausgasemissionen ermittelt und analysiert. Die CO₂-Bilanz (Corporate Carbon Footprint) umfasst direkte und indirekte Emissionen: Direkte Emissionen entstehen bei der Beheizung des Gebäudes, beim Betrieb des

Fuhrparks und durch Kältemittel. Indirekte Emissionen fallen beim Energiebezug, bei der An- und Abfahrt zum Arbeitsplatz, bei Geschäftsreisen sowie beim Abfall an. In dieser Bilanz erkennt man schnell die größten Emissionsquellen und kann dort, wo es sinnvoll und möglich ist, den CO₂-Ausstoß reduzieren, z. B. durch Grünstrom, Nutzung von Erdgas oder Fernwärme, Fahrzeuge mit alternativen Antriebssystemen oder Installation einer Photovoltaik-Anlage.

Im Rahmen unseres CO₂-Ausgleichs unterstützen wir das Virunga Berggorilla-Kompensationsprojekt. Die traditionellen Drei-Steine-Feuerstellen werden durch energieeffiziente Kochöfen ersetzt, die täglich 2/3 der Holzmenge pro Familie (-8 kg) einsparen, das entspricht bei 50.000 Haushalten in Ruanda 146.000t Holz pro Jahr. Der Holzverbrauch wird drastisch reduziert und die heimischen Urwälder bleiben erhalten. Der Lebensraum für stark gefährdete Arten wie den Virunga Berggorilla und die Goldmeerkatze wird geschützt und es muss nicht neu aufgeforstet werden. Mit der Unterstützung des Projekts wird so viel CO₂ eingespart, wie wir selbst verbrauchen. Damit ist unserer Standort komplett CO₂-kompensiert! Wir sind stolz und freuen uns.



TERMINE

02.10.	Wilko räuchert
16.10.	Wilko kocht - TRÜFFELTRÄUME
24.10.	Antlieferung JUST BEEF-Produkte
30.10.	Mittagsangebot: Brisket-Sandwich

HERZLICH WILLKOMMEN!

Wir freuen uns auf unsere neue Scheunen-Mitarbeiterin Annalisa.
Viel Spaß bei deiner Arbeit in der Scheune!



KÄSEGESCHICHTEN FORTSETZUNG

ROQUEFORT AOC

Herkunft: Frankreich, Aveyron
Milchart: Schafsmilch (Rohmilch)
Käseart: Blauschimmelkäse
Fettgehalt: 52 % i. Tr.
Geschmack: pikant, kräftig, sahnig
Aroma: fein schafig, typisch blaudeauftig

Auch in dieser Ausgabe stellt euch unsere Käseexpertin Anne geschmackvolle Käsesorten mit besonderem Hintergrund vor.

VIAMALA

Herkunft: Schweiz, Graubünden
Milchart: Kuhmilch
Käseart: Hartkäse
Fettgehalt: 48 % i. Tr.
Geschmack: würzig, kräftig
Aroma: vollaromatisch rund und kräuterduftig

Hoch oben im Bündner Bergland liegt das kleine Dorf Nufenen, in dem seit 1846 Käse produziert wird. Hier liefern 22 Milchbauern ihre Bio-Bergmilch täglich frisch an die Sennerei. Gar nicht so einfach – in der hochalpinen Landschaft wächst das Futter oft an Steilhanglagen und bei der Ernte ist viel Handarbeit notwendig. Goldfingerkraut, Wiesenorchidee und Prachtnelke sind nur einige der Zutaten für das außerordentlich schmack- und nahrhafte Bergwiesenfutter, das ausschließlich getrocknet wird. Auf die Herstellung von Silage wird konsequent verzichtet. Hier treffen einwandfreie Milchqualität, handwerkliches Geschick der Mitarbeiter und jahrzehntelange Erfahrung aufeinander.

Der Ursprung ist nach Überlieferung ein Zufall. Ein junger Hirte soll beim Anblick eines hübschen Mädchens sein Brot und seinen Schafsmilchkäse in einer Höhle vergessen haben, als er ihr folgte. Wieder zurück war sein Käse durch den Schimmel des Brotes beimpft worden. Ausgehungert probierte er den Käse dennoch und fand ihn köstlich. Der Roquefort war geboren. Gewöhnlicher Blauschimmelkäse war wohl schon in der Antike bekannt, Roquefort wird das erste Mal im Jahr 1060 in Klosterbüchern erwähnt. Im Jahr 1411 erhielten die Bewohner von Roquefort-sur-Soulzon von Karl VI. das Monopol für die Käsereifung in den Kalksteinhöhlen des Bergmassivs Combalou, wo jeder Roquefort nach AOP-Vorschriften mind. 3 Monate reifen muss. Heute wird er nur noch industriell produziert. Die Herstellung nach der Methode Fermière verschwand zu Anfang des 20. Jh. Den Ehrentitel „L'Empereur des Fromages“ (Kaiser der Käse) trägt der Roquefort dennoch mit vollem Stolz.

Großes AHA!

IM OKTOBER

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!

2. & 3. OKTOBER
Fertiggläser
von Schröder

20 %



9. & 10. OKTOBER
3 Butendiek-Aufstriche

9 € statt 11,67 €



16. & 17. OKTOBER
Pasta Spielberger
verschiedene Sorten

20 %



23. & 24. OKTOBER
Geschirr
Ib Laursen Mynte

20 %



30. & 31. OKTOBER
YogiTea-Set
2x Tee + Tasse

9,99 € statt 12,99 €



KOMMT VORBEI!

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