

SCHEUNEN

# NEWS

DEZEMBER

ZUM TESTEN:  
GARNACHA

WEIN KÜSST  
KÄSE

GROSSES AHA!  
IM DEZEMBER



*Brünings Scheune*

Fischerhude



BEILAGE: WEIHNACHTSBESTELLISTE

# REBSORTE GARNACHA

## EDEL UND ROBUST ZUGLEICH

Schon mal gehört von dieser Rebsorte aus Spanien? Vielleicht ist sie dem einen oder anderen auch bekannt als Garnatxa aus Katalonien, Grenache aus Frankreich oder als Cannonau von Sardinien in Italien. Auch in manchen Überseeländern ist die Rebsorte zu Hause. Meistens versteckt sie sich in zahlreichen Cuvées (z. B. mit Syrah oder Monastrell), vor allem in Südfrankreich, und rundet die Weine durch ihre Frucht und ihren Körper ab.

In Spanien ist die zweitwichtigste Rebsorte nach dem Tempranillo, aufgrund ihrer Widerstandsfähigkeit gegen Krankheiten sehr

beliebt. Darüber hinaus ist sie prädestiniert für den Anbau in trockenen, warmen und windigen Regionen. Sie entwickelt ein ungewöhnlich starkes Holzwachstum und hat einen kraftvollen Wuchs. Ihre Beerenschale ist dünnchalig.

### TERMINE

12.12.	Anlieferung JUST BEEF-Produkte
23.12.	<b>Wilko räuchert:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Saiblinge &amp; Forellen</li> <li>rotfleischige Lachsforellen nur auf Vorbestellung bis 16.12.20</li> </ul>

### NEU – FRISCHER FISCH

immer ab Mittwoch in der Scheune

02.12.	Dorade
09.12.	Lachsfilet
16.12.	Saibling

Der Fisch ist natürlich bio-zertifiziert & kommt stets frisch von der Deutschen See. Ihr findet ihn dann vakuumiert in unserer Kühltruhe. Lasst es euch schmecken!



**Probierpaket: 3 Flaschen für 33,95€**

Dadurch entwickelt sich keine intensive Farbe und es wird auch weniger Tannin an den Wein abgegeben. In Spanien merkt man, dass die Sorte im Zuge des Klimawandels hervorragend an das trockene und warme Terroir angepasst ist. Zudem haben moderne Kellertechnik und neue Erkenntnisse im Weinbau dazu geführt, dass inzwischen sehr hochwertige reinsortige Garnacha-Rotweine entstanden sind.

Um diese Rebsorte kennenzulernen, haben wir ein Weinpaket zusammengestellt – drei Weine aus unterschiedlichen Regionen Spaniens und von drei verschiedenen Winzern. Zum Wohl!

**Garnatxa 2019**

**D.O. Alella, Bodegas Alta Alella**

**Cabriol 2019**

**D.O. Montsant, Bodegas DIT Celler**

**Osoți Rioja Garnacha 2019**

**D.O. Ca. Rioja, Bodegas Ruiz Jimenez**

Dieses Angebot gibt's jeden Monat neu: Jeweils verschiedene Weine zu einem Thema.

### FOOD & HEALTH

Adventszeit ist Punschzeit! Es duftet und riecht nach leckeren Weihnachtsgewürzen. Das Beste daran – diese typisch weihnachtlichen Aromen und Düfte zeigen auch vielfältige positive Wirkungen auf die Gesundheit.

**Zimt:** wärmend, regt den Kreislauf an, fördert die Durchblutung, beruhigt die Nerven, bekämpft Darmbakterien

**Nelken:** löst Schmerz, Öl wirkt antiseptisch

**Sternanis:** lindert Hustenreiz, fördert die Verdauung

**Kardamom:** bringt den Hormonhaushalt in Balance, fördert die Verdauung

### Punsch (alkoholfrei)

**Zutaten:** 1l Früchtetee, 750 ml Trauben- oder Apfelsaft, 3 Nelken, 1 Stange Zimt, 2 Sternanis, 5 Kardamomkapseln, Zitronenschale, 2 Bio-Orangen, Zucker oder Honig nach Geschmack

**Zubereitung:** Tee zubereiten; Fruchtsaft in einen Topf gießen, Gewürze hinzufügen und bis kurz vor den Siedepunkt erwärmen, ohne

ihn zu kochen. Zucker im heißen Sud auflösen. Orangen auspressen und den Orangensaft und Tee zum Punsch gießen. Nochmals erwärmen, dann die Gewürze entfernen. Am Schluss mit etwas Zucker oder Honig abschmecken und noch kurz ziehen lassen.



Alternativ könnt ihr auch einfach unseren beliebten alkoholfreien Familienpunsch von Voelkel genießen!

## WEIN KÜSST KÄSE - GORGONZOLA AL VINO



Manchmal entsteht aus zwei gänzlich unterschiedlichen Produkten etwas völlig Neues wie unser „Gorgonzola al vino“ – eine Kombination, die den Gaumen verückt. Edler Chianti (Romignano) und leicht süßlicher Gorgonzola (Arrigoni) treffen aufeinander und bilden das perfekte Paar.

Zunächst wird der Käse mit dem Wein beschwipst, dann platzieren wir die Weinflasche über Kopf in einer Aussparung in der Mitte des Leibes. Der Korken wird einen Spalt geöffnet, damit der Wein tropfenweise in den Gorgonzola fließen kann. Nach zwei Wochen ist die Flasche leer und der Käse sozusagen „voll“. Das sieht man und das schmeckt man. Lasst Euch mit diesem ganz besonderen Genuss verwöhnen!

# Großes AHA!

IM DEZEMBER

Jeden Freitag und Samstag erhaltet ihr unser besonderes Angebot der Woche. Hier seht ihr, was euch in diesem Monat erwartet!

**Das Angebot gilt nur für unsere Scheunenfreunde.** Um Scheunenfreund zu werden könnt ihr euch hierfür einfach bei uns anmelden.

18. & 19. DEZEMBER  
Backset  
Spitzbude / Sterntaler

20 %



4. & 5. DEZEMBER  
JUST BEEF  
Weihnachtsmettwurst

10,90 € statt 12,50 €



23. & 24. DEZEMBER  
3 Flaschen  
Garnacha

27,95 €



11. & 12. DEZEMBER  
5L-Kanister  
Olivenöl

39,99 € statt 59,99 €



30. & 31. DEZEMBER  
1 Kiste  
Cremant

89,95 € statt 119,70 €



**KOMMT VORBEI!**

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