

SCHEUNEN

NEWS

JANUAR



**FUNDSTÜCK
NR. 5**

**SLOW FOOD
BEWEGUNG**

**GROSSES AHA!
IM JANUAR**



Brünings Scheune

Fischerhude

WER SUCHET, DER FINDET- FUNDSTÜCK NR. 5

Nach langer Suche ist es endlich wieder soweit, Ende Januar kommt Fundstück Nr. 5! Wir lassen es von den Winzern Maria und Fernando Barrena Belzunegui sowie Dani Sanchez vom Weingut Azul y Garanza exklusiv für uns abfüllen. Hierbei handelt es sich um einen im Barrique gereiften Rotwein aus der Traubensorte Graciano, einer autochthonen und charaktervollen Rebsorte mit kräftiger Farbe und ausgezeichnetem Reifepotential durch die markante Säure. Hinzu kommt ein großes Aromenspektrum: Gewürze, dunkle Früchte wie Brombeeren, Pflaumen und Cassis, aber auch Noten von dunkler Schokolade, Espresso, Rauch und Holzkohle – ein toller Speisenbegleiter z. B. zu kräftigen Linsengerichten, geschmortem Gemüse, gefüllten Paprika, würziger Bratwurst, dunklem Fleisch wie Lamm oder Rind.

Unser Fundstück ist daher kräftig und intensiv, mit herrlichem Duft nach Vanille. Die Reifung im Barrique nimmt man vor allem im Geruch wahr. Am Gaumen ist es ebenso präsent mit einer guten Portion Gerbstoffe, die jedoch von wohlschmeckenden Kirscharomen umhüllt werden. Kein Wunder, dass dies bereits das zweite Fundstück von diesem Weingut ist.

Das Weingut befindet sich in Las Bardenas Reales, einer Wüstenlandschaft im äußersten Nordwesten Navarras mit trockenem Klima, großen Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht sowie armen und sehr trockenen Ton- und Kalkböden. Der Name des Weinguts „Azul y Garanza“ bedeutet „Blau und Karminrot“, die beiden Grund-

farben des Rotweins, die die Veränderung während der Reifung des Weines von immer weniger Blau zu immer mehr Rot widerspiegeln. Der Fokus des Winzerteams liegt darauf, die Weine langsam und natürlich zu erzeugen mit möglichst wenig moderner Technik. Schon früh erkannten sie die Wichtigkeit von Biodiversität, denn eine naturbelassene Landschaft kräftigt die Pflanzen und schützt sie vor Krankheiten, was zudem für authentische Weine sorgt – wie unser Fundstück Nr. 5. Ein absolutes Geschmackserlebnis – zum Wohl!

TERMINE

16.01.	Anlieferung JUST BEEF-Produkte
22.01.	Wilko räuchert
29.01.	Wilko kocht - Land & Acker
30.01.	Anlieferung JUST BEEF-Produkte

NEU – FRISCHER FISCH

immer ab Mittwoch in der Scheune

06.01.	Lachsfilet
13.01.	Rotbarschfilet
20.01.	Bach-Saiblinge
27.01.	Lachsfilet

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

MIRIAM HÖRT ENDE FEBRUAR AUF – DANKE FÜR DIE TOLLE ZEIT!

Nach 3,5 Jahren hat sich Miriam entschlossen, beruflich neue Wege zu gehen. Das finden wir sehr schade. Wir wünschen ihr natürlich alles Gute und viel Erfolg für die Zukunft!

Anfang Januar wird Miriam die Leitung von Brünings Scheune an Charlotte übergeben. Auch ihr wünschen wir viel Erfolg bei der neuen Aufgabe!

FOOD & HEALTH

Birkenzucker

Birkenzucker (Xylit) ist ein Süßungsmittel, das als gesunder Zuckerersatz gilt. Er ist chemisch mit Zucker verwandt und im Körper ein natürliches Zwischenprodukt des Glukosestoffwechsels. Nicht nur wir Menschen produzieren Xylit in unserem Körper, auch in vielen Pflanzen kommen Birkenzucker (oder Vorstufen davon) natürlicherweise vor sowie in einigen Obst- und Gemüsesorten. Reines Xylit wird industriell, meist in einem komplexen Verfahren, aus Holz oder organischen Abfällen wie Maiskolben oder Zuckerrohrfasern gewonnen. Man findet ihn in Lebensmitteln wie zuckerfreien bzw. zuckerreduzierten Süßigkeiten und Backwaren, Senf, Soßen, zuckerfreiem Kaugummi sowie Nahrungsergänzungsmitteln.



Äußerlich unterscheidet sich Birkenzucker nicht von weißem Zucker, er hat die gleiche Süßkraft und zeigt ein ähnliches Verhalten, jedoch hat er 40% weniger Kalorien und 75% weniger Kohlenhydrate. Im Gegensatz zu Zucker wird Xylit jedoch insulinunabhängig verstoffwechselt. Es lässt den Blutzuckerspiegel nur minimal ansteigen und ist daher gut für Diabetiker geeignet. Zusätzlich soll Xylit sogar eine anti-kariogene Wirkung auf Zähne haben. Die Plaque-Entstehung kann angeblich um bis zu 70% reduziert werden und bei bereits kariösen Zähnen helfen, den Zahnschmelz zu reparieren, ganz egal, ob der Birkenzucker über Lebensmittel, Kaugummi oder Zahnpasta aufgenommen wird.



Wir unterstützen Slow Food

Seit kurzer Zeit sind wir Mitglied beim Slow Food Deutschland e. V. und unterstützen den Verein beim Engagement für eine Kultur des Essens, die auf Wertschätzung, Verantwortung und Genuss basiert.

Slow Food ist eine weltweite Bewegung mit dem übergeordneten Ziel, genuss- und verantwortungsvoll die Zukunft unserer Ernährung zu sichern und das globale Ernährungssystem zu verbessern. Im Fokus steht die Umsetzung eines sozial und ökologisch verantwortungsvollen Lebensmittelsystems, das die biokulturelle Vielfalt, das Tierwohl, das Klima und die Umwelt schützt.

Konkrete Ziele des Vereins sind der Schutz von Kulturlandschaften und kulinarischen Traditionen, der Erhalt der bäuerlichen Landwirtschaft, handwerklicher Fischerei und Lebensmittelherzeugung innerhalb gesunder Ökosysteme. Zudem sollen Kinder, Jugendliche und Erwachsene durch Geschmacksbildung für gute, saubere und faire Lebensmittel und für ein zukunftsfähiges Ernährungssystem begeistert werden. So macht Essen Spaß und das unterstützen wir mit voller Leidenschaft!

Großes AHA!

IM JANUAR

8. & 9. JANUAR
1 Kiste
Washington Navel

22 € statt 32,95 €



22. & 23. JANUAR
Kosmetik von
Dr. Hauschka

20 %



15. & 16. JANUAR
20 Brötchen

11,80 € statt 17 €



29. & 30. JANUAR
1 Kiste
Landpartie rot

24,95 € statt 32,94 €



KOMMT VORBEI!

Landstraße 22 | 28870 Fischerhude | Tel.: 04293 - 78 96 40
Mo bis Sa von **7 bis 18** Uhr