

**SCHEUNEN**

# NEWS

**MÄRZ**

**NEUE  
FÜHRUNG**

**CUP DER GUTEN  
HOFFNUNG**

**GROSSES AHA!  
IM MÄRZ**



*Brünings Scheune*

Fischerhude



# CUP DER GUTEN HOFFNUNG!

Wer kennt den Anblick nicht: überquellende Mülleimer mit Unmengen von Pappbechern... Genau dieser Anblick hat das Team von **RECUP** bewegt, eine Revolution des Wegwerfsystems mit Pfandbechern anzuzetteln. Die Mitarbeiter sind der Meinung, dass Coffee-to-go und Take-away nachhaltig, ohne Müll und ohne enorme Ressourcenverschwendung funktioniert. Alleine durch die Verwendung von Mehrwegbechern können jährlich viel Müll und Ressourcen eingespart werden: 40.000 t Abfall, 22.000 t Rohöl, 320 Mio. kWh Strom, 11.000 t CO<sup>2</sup>, 1,5 Mrd. Liter Wasser und 43.000 Bäume.

Auch wir schließen uns dieser Revolution an. Ab sofort erhaltet ihr bei uns die leichten und geschmacksneutralen **RECUPs** in zwei unterschiedlichen Größen, um euren Kaffee mitzunehmen. Das Ganze funktioniert wie jedes andere Pfandsystem: Becherpfand zahlen und dann den Becher bei uns oder anderen **RECUP**-Partnern deutschlandweit zurückgeben, z. B. bei ARAL- oder SHELL-Tankstellen



bzw. via App weitere Abgabestellen suchen. Zu den hübschen Pfandbechern gibt es auch passende Mehrwegdeckel. Diese werden jedoch aus hygienischen Gründen nur als Kaufdeckel angeboten.

Das Tolle an den **RECUPs** – sie sind Made in Germany und werden nachhaltig produziert. Sie bestehen aus Polypropylen (PP), welches zu 100% recycelbar, BPA- und schadstofffrei ist. Auch wenn es sich um einen Kunststoff handelt, ist PP derzeit die nachhaltigste Alternative. Ein **RECUP** kann sehr lange im Kreislauf des Pfandsystems gehalten werden, denn er hält bis zu 1000 Spülgängen stand und ersetzt so sage und schreibe 1000 Einwegverpackungen. Außerdem weist PP im Vergleich mit alternativen Materialien bei der Herstellung und beim Recycling einen geringeren Energieverbrauch und eine hohe Recyclingfähigkeit auf.

Dann fröhliches Bechern! Und noch mehr gute Neuigkeiten: Bald werden wir auch die tollen **REBOWLS** für euer Essen zum Mitnehmen anbieten!

## FRISCHER FISCH

immer ab Mittwoch in der Scheune

03.03.	Rotbarsch
11.03.	Seelachs
17.03.	Lachsfilet
24.03.	Saibling

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

## Kulturland

Die Kulturland-Genossenschaft organisiert „Allmende“, ein Gemeinschaftseigentum an Grund und Boden, für die bäuerlich geführte ökologische Landwirtschaft. Hierfür werden Ackerland, Wiesen, Weiden, Hecken und Biotop erworben und regionale eingebundenen Bio-Bauernhöfen zur Sicherung ihrer Wirtschaftsflächen zur Verfügung gestellt. Unterstützt werden Landwirte, die Bio-Lebensmittel vor Ort vermarkten, Führungen anbieten, Naturschutz und Landschaftspflege betreiben, soziale Betreuung leisten oder erlebnispädagogisch mit Schulklassen arbeiten. Das Tolle ist, jeder, der möchte, kann Genossenschaftsanteile übernehmen und somit landwirtschaftliche Flächen vor Spekulationsgeschäften schützen und (s)einen Teil zum Klimaschutz beitragen, da auf diese Weise auch immer mehr Flächen klimafreundlich genutzt werden können.

Mit dabei ist übrigens Jens Cordes mit seinem Hof in Stückenborstel, dessen leckere JustBeef-Produkte wir alle sehr schätzen. Schaut doch einfach mal rein:



[www.kulturland.de/de/campaigns/hof-cordes](http://www.kulturland.de/de/campaigns/hof-cordes)



## Wer ernten will, muss säen...

Wer im Sommer Tomaten, Gurken usw. ernten möchte, sollte unbedingt jetzt schon die jeweiligen Pflanzen vorziehen. Das geht z. B. ganz einfach mit den Sämereien von Bingenheimer, die ihr auch bei uns in der Scheune erhaltet. Hier wird BIO großgeschrieben. Mit den nachaufähigen, samenfesten Sorten in Demeter-Qualität erhaltet ihr bestes Saatgut mit hoher Keimfähigkeit. Das Unternehmen

hat sich ganz der Förderung der biodynamischen/ökologischen Züchtung verschrieben, basierend auf der simplen Grundidee der langfristigen Ermöglichung eines eigenständigen Ökolandbaus durch Erhaltung und Entwicklung samenfester Gemüsesorten sowie der ökologischen Vermehrung dieser Sorten. Und mit seinem partnerschaftlichen Netzwerk unterstützt Bingenheimer nicht nur den Erhalt und die Förderung der Sortenvielfalt, sondern auch alternative soziale Wirtschaftsformen und gibt pflegebedürftigen Menschen eine sinnvolle Arbeit.

Die Jagdsaison ist zwar beendet, aber wer trotzdem noch Lust auf „Wildes“ hat, kann bei uns nach wie vor Beute machen. In unserem TK-Angebot findet ihr bestes Wildfleisch von Jäger Bernd Kremer!

## TERMINE

13.03.	Anlieferung JUST BEEF-Produkte
19.03.	Wilko kocht - Asiatisch & Sushi
26.03.	Wilko räuchert
27.03.	Anlieferung JUST BEEF-Produkte

Bei so viel Engagement können wir nur noch sagen – Samen ins Anzuchtöpfchen und ab damit auf die Fensterbank!



## Neues Führungsteam

Charlotte hat nun die Leitung der Scheune übernommen, unterstützt wird sie dabei von Katinka und Annika. Viel Erfolg!



# Großes AHA!

IM MÄRZ

5. & 6. MÄRZ

Bingenheimer Saaten

20 %



12. & 13. MÄRZ

2 Flaschen  
Fundstück Nr. 5

16,50 € statt 19,98 €



19. & 20. MÄRZ

2 x 500g  
Bremer Stadtkaffee

15,99 € statt 23,80 €



26. & 27. MÄRZ

3 x Aufstrich Zwergenwiese  
+ Schweizer Dinkel

9,99 € statt 13,26 €



**KOMMT VORBEI!**

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