

SCHEUNEN NEWS

JUNI

WÜRZEN UND
GUTES TUN

MARTINA IM
INTERVIEW

GROSSES AHA!
IM JUNI



Brünings Scheune

Fischerhude

JETZT FISCHICRUISER MIETEN & FISCHERHUDE ERKUNDEN!



BIOLOTTA: „NACHHALTIG WÜRZEN – GUTES TUN!“

Die Mission von BioLotta steht über allem. Das Unternehmen bietet nicht nur leckere Bio-Gewürze mit echtem Genussversprechen, sondern setzt ganz bewusst auf Nachhaltigkeit. Die Gewürze werden ausschließlich in umweltschonenden Verpackungen aus Papier, Kork und Keramik angeboten, also völlig plastikfrei. Doch damit nicht genug – bei jedem Kauf eines der Produkte wird automatisch die KidsSupport-Aktion unterstützt, die der Kinderarmut den Kampf angesagt hat. Das heißt, als Kunde fördert man so die Projekte des Partners Children for a better World e.V. mit einem Betrag von 15 ct, 30 ct oder 50 ct.

Die Gewürze und Gewürzmischungen von BioLotta sind 100 % Natur pur – BIO steht an erster Stelle. Selbstverständlich wird auf jegliche Geschmacksverstärker, Hefeextrakt oder Zusatzstoffe verzichtet. Zudem sind sie laktosefrei und vegan. Die Gewürze verleihen Speisen von Natur aus Charakter und inspirieren zu neuen Kreationen, da kommt keine Langeweile auf. Ganz egal, ob Küchenklassiker oder spannende und außergewöhnliche Mischungen – BioLotta zaubert intensive Aromen und jede Menge Geschmack auf den Teller. Wir finden das super lecker und äußerst vorbildlich.



FOOD & HEALTH

CHICORÉE & RADICCHIO

Was vielen nicht bewusst ist, Chicorée und Radicchio – zwei enge botanische Verwandte – sind sehr gesunde Salatgemüse. Und jetzt, mit Start in den Sommer und Beginn der Grillzeit, stellen die beiden zwei herrliche Alternativen für tolle Geschmackserlebnisse dar. Als Salat, gebraten, gedünstet, in Aufläufen oder Smoothies, Chicorée und Radicchio lassen sich auf vielerlei Arten zubereiten und genießen.

Besonders prägnant sind die enthaltenen Bitterstoffe, die äußerst gesund sind. Sie fördern die Aktivität von Leber, Galle, Bauchspeicheldrüse sowie Darm, regen die Fettverbrennung an und wirken verdauungsfördernd. Chicorée wird sogar eine Anti-Aging-Wirkung nachgesagt, er soll besonders gut für Haut, Haare und Augen sein. Außerdem stärkt er mit seinem hohen Vitamin-C-Gehalt das Immunsystem. Hier noch ein Tipp: Wer es nicht ganz so intensiv und etwas milder mag, schneidet am besten den gesamten Strunk heraus, denn darin steckt am meisten vom Bitterstoff Intybin. Radicchio speichert den wertvollen Bitterstoff vorrangig in den Blattrippen. Wer einen gestressten Magen und Darm hat, sollte es mal mit einer Portion Radicchio versuchen. Zudem liefert das Salatgemüse Vitamine der B-Gruppe, Vitamin C sowie Vitamin A, aber auch eine Reihe wichtiger Ballaststoffe und Mineralstoffe wie Kalzium und Kalium. Wir denken: ein Dream-Team und eine „bittere Erfahrung“, die man einfach mal gemacht haben muss!



INTERVIEW MIT MARTINA

Martina, seit wann bist du bei uns und was sind deine Aufgaben?

Ich arbeite seit der Wiedereröffnung im Dezember 2006 in der Scheune und bin zuständig für Fleisch- und Wurstwaren. Zu meinen Aufgaben gehören Warenbestellung bei unseren Lieferanten, deren optimale Präsentation im Selbstbedienungsbereich, Ausschauhalten nach neuen, interessanten Produkten, die Warenpflege – alles muss frisch und sauber sein – und natürlich das Bedienen der Kunden: vom Brot über Käse und Wurst bis hin zu Antipasti.

Und wie sieht dein perfekter Tag aus, wenn du nicht in der Scheune bist?

Im Garten „wühlen“, eine Runde auf dem Rad drehen, zum Aquarellpinsel greifen.

Was sind deine 3 Lieblingsprodukte aus der Scheune?

1. Der Brotaufstrich „Sonnentomate“ von Sanchon. Nicht nur auf der Stulle lecker, sondern auch im Salatdressing oder in der Nudelsauce.
2. Der luftgetrocknete Südtiroler Schinkenspeck, mit Bergkräutern veredelt wird er zum Schluss noch kurz geräuchert (sehr elegant).
3. Der zitronige Feta. Den stellen wir in der Scheune selbst her. Mit Chillli, Thymian und Zitronenschale passt er genau zum Sommer.

Was muss man in Fischerhude gesehen haben außer Brünings Scheune?

Die Kunstaussstellungen. Ob Otto Modersohn Museum, das Kaff, Fischerhuder Galerie usw. Die Liebfrauenkriche mit der sehr interessanten Mauer aus alten Grabsteinen. Das Heimathaus Irmintraut. Hier kann man in die Geschichte Fischerhudes eintauchen. Oder einfach die Natur genießen auf den vielen Wanderwegen und Pfaden rund um das Dorf.

Fallen dir Produkte ein, die wir unbedingt in der Scheune verkaufen sollten?

Korkenzieher und Weingläser.

Wie sieht ein perfekter Arbeitstag aus?

Wenn ich „Hand in Hand“ mit meinen Kolleg:innen arbeite, alles gut ineinander greift und noch Zeit für einen kleinen Jux und einen kurzen Plausch mit den Kunden ist.

TERMINE

12.06	Anlieferung JUST BEEF-Produkte
18.06.	Wilko räuchert
26.06	Anlieferung JUST BEEF-Produkte

FRISCHER FISCH

immer ab Mittwoch in der Scheune

02.06.	Rotbarschfilet
09.06.	Lachsfilet
16.06.	Forelle
23.06.	Dorade
30.06.	Seelachsfilet

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!

Großes AHA!

IM JUNI

4. & 5. JUNI
2 x 500 ml-Becher
Del Fiore-Eis

11,90 € statt 15,98 €



11. & 12. JUNI
4 x 2 JustBeef
Bratwürstchen

15,95 € statt 21,41 €



18. & 19. JUNI
BioLotta
Gewürze

20 %



25. & 26. JUNI
20 Brötchen

11,80 € statt 17 €



Landstraße 22 | 28870 Fischerhude | Tel. 04293 - 78 96 40

Mo bis Sa von 7 bis 18 Uhr

www.bruenings-scheune.de