

SCHEUNEN NEWS

SEPTEMBER

**HONIGSÜSSES
GOLD DER NATUR**

**TÜCKEN DES
PFANDSYSTEMS**

**GROSSES AHA!
IM SEPTEMBER**



Brünings Scheune
Fischerhude

HONIGSÜSSES GOLD DER NATUR...

Bereits seit 1982 imkert Jürgen Büttelmann. In seiner Lehrzeit als Gärtner in der Nähe von Stuttgart kaufte er sich sein erstes Bienenvolk, schnell wurden daraus zwei Bienenvölker. In den folgenden Jahren riss seine Begeisterung für die Imkerei sowie seine Bienenvölker nicht ab und im Jahr 1997 zog er dann mit sieben Völkern nach Ottersberg.

Heute bewirtschaftet er im Nebenerwerb 100 Bienenvölker an verschiedenen Standorten. Doch der Betrieb soll nicht weiter vergrößert werden, damit die Produkte nach wie vor regional und direkt an die Kunden weitergegeben werden können, entweder auf Märkten, direkt auf dem Hof oder über kleine regionale Läden wie Brünings Scheune.



Der Schutz der Bienen steht an oberster Stelle. Aufgrund ihrer Bestäubungstätigkeit sind sie schließlich ein wichtiger Faktor zur weltweiten Arterhaltung von Kultur- und Wildpflanzen. Als Bioland-Imker verzichtet Jürgen Büttelmann daher auf alles, was den Bienen schadet – sei es auf künstliche Selektion durch

Besamung der Königin, Reizfütterungen für eine höhere Produktivität, den Einsatz synthetischer Medikamente, Fremdwachs oder Kunststoff bzw. mit Fungiziden oder Pestiziden behandeltes Holz. Um die aus Asien eingeschleppte Varroa-Milbe fernzuhalten, werden zum Schutz des Bienenstocks nur organische Säuren eingesetzt. Ein naturnaher Standort ermöglicht den Bienen weitgehend unbelasteten Nektar und Pollen zu finden.

Der Lohn dieser Arbeit ist ein aromatischer, qualitativ hochwertiger Honig, der gleich nach der Ernte cremig gerührt und in Gläser abgefüllt wird. Auf das Verflüssigen des Honigs durch späteres Aufwärmen verzichtet Jürgen Büttelmann jedoch. Wir freuen uns jedenfalls auf die honigsüße Versuchung!



DAS PFANDSYSTEM

UND SEINE TÜCKEN

Derzeit geht der Trend verstärkt dahin, zum Beispiel „trockene“ Lebensmittel wie Kaffee, Getreide, Nüsse usw. in Pfandgläser abzufüllen. Sicherlich eine gute Alternative, um dem ganzen Verpackungsmüll vorzubeugen, doch leider versteckt sich hier ein kleiner Haken. Durch die aufwendige Reinigung und die Wege, die diese Gläser zurücklegen müssen, entsteht ebenfalls eine Belastung für die Umwelt und die Ökobilanz wird zunehmend schlechter. Besonders am Beispiel von Mehrwegflaschen, aus Glas oder PET, lässt sich gut darstellen, worin die Tücken des Pfandsystems bestehen.

Früher gab es nur wenige Standardglasflaschentypen, die von fast allen Abfüllern genutzt wurden und sehr oft wiederverwendet werden konnten. Da die leeren Flaschen nicht zum Ursprungsabfüller gebracht werden mussten, sondern einfach zum nächstgelegenen Abfüller, waren die Transportentfernungen gering. Doch dieser Vorteil schwindet. Immer mehr Brauereien und Getränkehersteller nutzen nun eigene Flaschentypen, sogenannte Mehrwegindividualflaschen. Aufgrund dieser Vielfalt können die herkömmlichen Mehrwegglasflaschen von immer weniger Abfüllern genutzt werden. Die Konsequenzen sind u. a. weitere Transportentfernungen, ein höherer Sortieraufwand und mehr Fehlflaschen. Und was viele nicht wissen, trotz der benötigten problematischen Rohstoffe wie Erdöl und der niedrigeren Wiederbefüllungsbilanz ist das PET-Mehrwegsystem der gläsernen Konkur-

renz aus Umweltschutzgründen vorzuziehen. Das liegt am deutlich geringeren Gewicht der PET-Flaschen, was den Energieverbrauch beim Transport wesentlich verringert. Zusätzlich konnte der Energieaufwand bei der Herstellung von PET-Flaschen in den letzten Jahren deutlich reduziert werden.

Man muss also stets die unterschiedlichsten Faktoren genau abwägen, um sich auch wirklichen eines positiven CO₂-Abdrucks sicher sein zu können und bei vielen Dingen gilt: die beste Verpackung ist gar keine Verpackung.

ALLE TERMINE IM SEPTEMBER

10.09.	Wilko kocht - Meer auf dem Tisch
11.09.	Anlieferung JUST BEEF-Produkte
24.09.	Wilko räuchert
25.09.	Anlieferung JUST BEEF-Produkte

FRISCHER FISCH

jetzt immer Donnerstag in der Scheune

02.09.	Wolfsbarsch
09.09.	Dorade
16.09.	Lachsfilet
23.09.	Forelle
30.09.	Muscheln

Großes AHA!

IM SEPTEMBER

3. & 4. SEPTEMBER

2 Flaschen

Kerner vom Schiefer

17 € statt 23 €



10. & 11. SEPTEMBER

2 x 500 g

Stadtkaffee Utamsi

15,99 € statt 23,80 €



17. & 18. SEPTEMBER

2 Gläser

Honig Büttelmann

15 € statt 19,90 €



24. & 25. SEPTEMBER

The Duke + 4 x Indi Tonic

30 € + Pfand statt 39,86 €



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

Montag bis Samstag von 7 bis 18 Uhr

www.bruenings-scheune.de