

SCHEUNEN

NEWS

OKTOBER

**INTERVIEW
MIT EIKE**

**LECKER IN
DEN HERBST**

**GROSSES AHA!
IM OKTOBER**



Brünings Scheune

Fischerhude

INTERVIEW MIT EIKE

Eike, du bist jetzt seit 10 Monaten bei uns in der Scheune. Was sind deine Aufgaben?

Hauptsächlich findet man mich im Backwarenbereich. Montag, Dienstag und Mittwoch bin ich zudem für den Mittagstisch zuständig sowie für kleine Spielereien wie die Poké Bowl, die ich eigens für die Scheune kreiert habe.

Was hast du gemacht, bevor du in der Scheune angefangen hast?

Bis zum Dezember letzten Jahres habe ich in einer Käserei in Schottland gearbeitet.

Wie sieht ein perfekter Arbeitstag aus?

Wenn genug zu tun ist, sodass man die Zeit vergisst. Dann kommt auch der Kreislauf schön in Schwung.

ALLE TERMINE IM OKTOBER

8.10.	Wilko kocht - Trüffelträume
14.10.	Wilko räuchert
16.10.	Anlieferung JUST BEEF-Produkte
19.10.	Hauschka Kosmetikerin vor Ort
30.10.	Anlieferung JUST BEEF-Produkte

UNSERE POKÉ BOWL GEHT IN DIE WINTERPAUSE!

Stattdessen erwarten euch Zwiebelkuchen mit Speck bzw. vegetarisch oder Zwiebelsuppe – jeweils mit leckerem Federweißer.

HERZLICH WILLKOMMEN!

Wir freuen uns über unseren Neuzugang Daniel. Er macht bei uns eine Ausbildung zum Verkäufer. Schön, dass du bei uns bist!



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

Morgens frisches Brot aus dem Ofen mit Butter und selbstgemahlener Kaffee. Herrlich!

Was sind deine 3 Lieblingsprodukte aus der Scheune?

Tomatenmark, das Bratkartoffelgewürz von BioLotta und Sardinen in Öl.

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

Toll wäre Guanciale, ein luftgetrockneter, ungeräucherter Speck aus Italien, einen lieblichen Wein oder Eiswein und unbedingt Pizza vom Steinofen.

LECKER: KÄSE UND BUTTER AUS HEUMILCH

Wenn Tradition auf Handwerkskunst trifft, kann nur Gutes entstehen. So auch in der kleinen Dorfkäserei Geifertshofen im Landkreis Schwäbisch Hall. Hier entstehen besondere Käsespezialitäten aus der Heumilch g.t.S.* horntragender Kühe in Bioland- und Demeter-Qualität. Gegründet wurde die Käserei im Jahre 1998 mit dem Ziel, den für die Region Schwäbischer Wald/Hohenlohe typischen kleineren Biobauernhöfen eine Perspektive zu geben. Für die Erzeugung hochwertiger Heumilch erhalten diese einen fairen Preis, der sich an den tatsächlichen Kosten orientiert.

Die Milch von familiengeführten Bioland- und Demeterhöfen wird in guter handwerklicher Tradition naturbelassen zu edlen Spezialitäten verarbeitet – 16 verschiedene Käse reifen je nach Sorte bis zu 18 Monate in Ziegelgewölbe-

Aussehen geben. Dazu werden die Käse unzählige Male sorgfältig mit Salzwasser gebürstet. Alle Käse sind reine, unverfälschte Naturprodukte, gefertigt nach dem Reinheitsgebot der Dorfkäserei: aus frischer Heumilch g.t.S. unter Verwendung von Kulturen, Siedesalz und Lab.

Ab sofort stellen wir euch verschiedene Käselaibe im Tresen vor: von fruchtigem Pfefferkäse (mit Pfefferkörnern aus einem indischen Bauernprogramm), jung cremigem Sonnentaler, Schwarzkümmelkäse (der Kümmel wird im Nachbardorf angebaut) bis hin zu Imberger Bergkäse und milbengereiftem Wengertkäse. Ein Highlight ist die Molken süßrahmbutter aus Heumilch, entweder natur oder gesalzen. Der aus dem Käseprozess gewonnene Rahm schmeckt besonders aromatisch, ist durch



kellern mit Naturrinde, die ihnen ihr unverwechselbares Aroma und charakteristisches

die veränderten Eiweißkomponenten sehr bekömmlich und zudem eine Quelle wertvoller Omega-3-Fettsäuren. Sie wird traditionell im Butterfass hergestellt und von Hand in Modellen (Steine oder Rollen) geformt und verpackt.

FRISCHER FISCH

jetzt immer **Donnerstag** in der Scheune

07.10.	Lachs
14.10.	Forelle
21.10.	Rotbarsch
28.10.	Seelachs

Wir freuen uns schon sehr darauf, euch die herrlichen Produkte der Dorfkäserei näherzubringen. Bei Fragen könnt ihr euch natürlich jederzeit an unsere Käseexpertin Anne wenden.

* EU-Siegel: garantiert traditionelle Spezialität

1. & 2. OKTOBER

20 Brötchen

11,80 € statt 17 €



8. & 9. OKTOBER

2 Kürbisse +
Kürbiskönig-Gewürz

16 € statt 21 €



22. & 23. OKTOBER

Produkte von
Dr. Hauschka

20 %



Großes AHA!

IM OKTOBER

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.

15. & 16. OKTOBER

5 x Bier + Glas
von Lammsbräu

5,99 € statt 7,99 €



29. & 30. OKTOBER

2 Flaschen
Fundstück Nr. 5

16,50 € statt 19,98 €



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

Montag bis Samstag von 7 bis 18 Uhr

www.bruenings-scheune.de