

SCHEUNEN NEWS

JANUAR

NEU: MOSTEREI
FINKENBURG

INTERVIEW
MIT PETRA

GROSSES AHA!
IM JANUAR



Brünings Scheune
Fischerhude



NEU IM SORTIMENT: MOSTEREI FINKENBURG

Die Mosterei Finkenburg in Thedinghausen wird vom Verein für naturgemäßen Obstbau e.V. betrieben, um private Obstbaumbestände zu schützen und zur Neuanpflanzung zu animieren. Außerdem setzen sich die aktiven Mitglieder des Vereins für den Erhalt alter Obstsorten und Baumbestände ein. Vorrangig soll jedoch Privatleuten die Möglichkeit

geboten werden, ihr Obst zu Saft verarbeiten zu lassen. Statt zu bezahlen, können die Kunden einen Teil ihres Ertrages der Mosterei zur Weitervermarktung überlassen.

Der größte Anteil des Saftes stammt somit aus privaten Gärten der Region und besteht aus qualitativ hochwertigem und ungespritztem Obst. Reicht der auf diesem Wege produzierte Saft nicht aus, wird so regional wie möglich Bio-Obst hinzugekauft. Auch wenn andere Zutaten wie Rote Bete oder Möhren benötigt werden, stammen sie aus regionalem Bio-Anbau. Ein tolles Konzept – wir freuen uns schon auf das „saftige“ Erlebnis!

ALLE TERMINE IM JANUAR

14.1.	Wilko kocht: NORDIC CUISINE
22.1.	Anlieferung JUST BEEF-Produkte

Die Sonne geht auf!

Die lang ersehnten und heiß geliebten Orangen der Sorte „Washington Navel“ sind wieder da! Von der Sonne Siziliens verwöhnt, liegen die saftigen und geschmackvollen Früchte nun bei uns in der Scheune bereit.

INTERVIEW MIT PETRA



Petra, seit wann bist du in der Scheune und was sind deine Aufgaben?

Im Januar werden es zwei Jahre. Ich bin mitverantwortlich für den Obst- und Gemüsebereich und die Kasse. Außerdem bestelle ich die Verpackungsmaterialien und den Kaffee bei den Röstereien Utamsi und Münchhausen.

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

Ich war 18 Jahre auf dem Parzival-Hof in Quelhorn tätig. Viele Jahre in einer Wohngruppe und ab 2011 im Hofladen der Gärtnerei.

Wie sieht ein perfekter Arbeitstag für aus?

Er zeichnet sich durch seine Vielseitigkeit aus, Hand in Hand mit den Kollegen, Humor, freundliche Begegnungen mit den Kunden und gewisse Freiräume, um begonnene Tätigkeiten gut zu vollenden.

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

Ein perfekter Tag beginnt für mich mit Qigong-Übungen. Danach ein Frühstück oder gemeinsames Kochen mit Freunden und eine Wanderung auf den Nordpfaden oder dem Heidschnuckenweg, der von Hamburg nach Celle führt.

Was sind deine drei Lieblingsprodukte aus der Scheune?

Nur drei? Dann würde ich zuerst Forellen und Saiblinge nennen, die Wilko regelmäßig frisch vor der Scheune räuchert. Käse von der Dorfkäserei Geifertshofen, den wir neu im Sortiment haben, z.B. den Schwäbischen Trollingerkäse. Auch neu und sehr lecker sind die Meraner Kräuter-Wurzeln.

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

Ehrlich gesagt nein, ich finde unser Angebot an Produkten bunt und rund.

FRISCHER FISCH

6.1.	Lachsfilet
13.1.	Seelachsfilet
20.1.	Rotbarschfilet
27.1.	Lachsfilet

Großes AHA!

IM JANUAR

7. & 8. JANUAR

Finkenburger-Saft

10 %



14. & 15. JANUAR

20 frische Brötchen

11,80 € statt 17 €



21. & 22. JANUAR

1 Kiste
Washington Navel

19,90 € statt 24,99 €



28. & 29. JANUAR

Yogi Tea-Geschenkset

6,49 € statt 7,49 €



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

Montag bis Samstag von 7 bis 18 Uhr

www.bruenings-scheune.de