

**SCHEUNEN**

# NEWS

**MÄRZ**

**WEINGUT  
GORGHI TONDI**

**INTERVIEW  
MIT LEA**

**GROSSES AHA!  
IM MÄRZ**



*Brünings Scheune*  
Fischerhude



# INTERVIEW MIT LEA

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

Ich bin seit Februar 2018 in der Scheune, damals noch als Schülerin. Ich war einen Nachmittag die Woche da und habe das Lager vorbereitet. Irgendwann habe ich gefragt, ob ich auch im Laden mitarbeiten kann. Inzwischen leite ich zusammen mit Sandra den Trockenbereich und bin für die Bestellungen zuständig.



# Gorghi Tondi

## Weine von Natur aus

## Wie sieht ein perfekter Arbeitstag aus?

Wenn ich zur Arbeit komme und alle Kollegen gute Laune haben, macht mich das stets glücklich – ich bin immer gerne in der Scheune.

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

Ich schlafe gerne aus und mache dann einen ausgiebigen Spaziergang mit meinem Hund.

## Was sind deine 3 Lieblingsprodukte aus der Scheune?

Der Papayango-Aufstrich von Zwergenwiese, der türkische Aufstrich, der hier frisch zubereitet wird, und die Washington Navel-Orangen, die es ja leider nur im Winter gibt.

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

So spontan jetzt nicht, ich finde wir haben schon eine große Auswahl.

Weites Land mit roten Böden, eine frische Brise mit salziger Meeresluft, warmes Sonnenlicht, ausreichend Feuchtigkeit – perfekte Bedingungen für einzigartige Weine. Hier befindet sich das 130 ha große Weingut Gorghi Tondi, in unmittelbarer Nähe zur Küste am Südwest-Zipfel Siziliens beim WWF-Naturschutzgebiet Lago Preola und Gorghi Tondi, worauf der Name des Weinguts zurückgeht.

Die Geschichte von Gorghi Tondi begann mit Signora Dora, der Urgroßmutter der Schwestern Annamaria und Clara Sala, den Eigentümerinnen des Gutes. Dora hatte sich in das Stückchen Land verliebt, kaufte und kultivierte es anschließend. Über vier Generationen wurden die Rebberge bewirtschaftet, im Jahr 2000 der heutige Betrieb gegründet und fünf Jahre später die ersten Weine abgefüllt.

Auch unser Herz haben die Weine im Sturm erobert. Mit modernstem Equipment – von der Temperaturkontrolle für die Stahlfässer bis hin zu einem beachtlichen Lagerkeller, in dem die Weine in französischen Eichenfässern reifen – produziert das Weingut nach rein biologischen Kriterien und hat sogar eine eigene Linie mit Weinen ohne Schwefelzusatz entwickelt. Außerdem ist die Produktion bei Gorghi Tondi vorbildlich hinsichtlich der Nutzung sauberer Energie und Umweltschutz. Ein Grund mehr für uns, diese tollen Weine in Brünings Scheune anzubieten. Hier ist jeder Schluck ein Genuss – zum Wohl!

## Käseabend mit Anne am 04.04. mit Scellebelle



Wer Lust auf ganz viel Käse, guten Wein und nette Gespräche hat, ist hier genau richtig! Anmeldung unter [info@bruenings-scheune.de](mailto:info@bruenings-scheune.de), Tel. 04293 78 96 40 oder direkt in der Scheune.

## FRISCHER FISCH

3.3.	Lachsfilet
10.3.	Seelachsfilet
17.3.	Rotbarschfilet
24.3.	Seelachsfilet
31.3.	Forelle

## ALLE TERMINE IM MÄRZ

11.3.	Wilko kocht – Kitchen off <b>ausgebucht</b>
12.3.	Anlieferung JUST BEEF-Produkte
26.3.	Anlieferung JUST BEEF-Produkte

## Wir lieben Landleev!

Tolle Neuigkeiten: Die Landleev-Flaschen werden seit letztem Jahr ohne Kapsel produziert und beim neuen Jahrgang 2021 werden die Etiketten klimaneutral gedruckt.



# Großes AHA!

IM MÄRZ

4. & 5. MÄRZ  
1b Laursen Mynte  
Geschirr

20 %



11. & 12. MÄRZ  
5-Liter-Kanister  
Olivenöl

39,99 € statt 59,99 €



18. & 19. MÄRZ  
Gorghi Tondi-Weine

20 %



25. & 26. MÄRZ  
3 Packungen  
Davert-Mischungen

6,90 € statt 8,97 €



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

Montag bis Samstag von 7 bis 18 Uhr

[www.bruenings-scheune.de](http://www.bruenings-scheune.de)