

# SCHEUNEN NEWS

APRIL

**SCHÖNE OSTERN  
FÜR EUCH ALLE!**

**FUNDSTÜCK  
NO. 6**

**GROSSES AHA!  
IM APRIL**



*Brünings Scheune*

Fischerhude

# WIR SIND GUTER DINGE



Die Gründung der Manufaktur rührt von Agapis und Rados tiefstem Wunsch her, in Freiheit leben und aufeinander Bezug nehmend arbeiten zu können, mit viel zwischenmenschlichem Kontakt und Herzenswärme.

Derzeit gliedert sich GUTDING in drei Bereiche: Lebensmittel wie Pasteten, Dips und Brotaufstriche in Bio-Qualität, die in Weckgläser gefüllt werden, um so wenig Müll wie möglich zu produzieren; Postkarten; Upcycling-Unikate und Kunst. Völlig klar, dass uns als Brünings Scheune diese Produkte und die Haltung dahinter überzeugen. Bei uns gibt's die leckeren Cashewnüsse und Brotaufstriche von GUTDING, die neuerdings auch im Pfandglas geliefert werden. Unser Tipp: Besonders schön sind die kleinen Rezepte auf den Gläsern für die Cashewnüsse.

ALLE TERMINE IM APRIL	
1. 4.	Anlieferung JUST BEEF-Produkte
9. 4.	Messer- & Scherenschleifer
15. 4.	Anlieferung JUST BEEF-Produkte
29. 4.	Anlieferung JUST BEEF-Produkte



Mit GUTDING, einer Manufaktur in der Nähe von Bad Segeberg, die ihre Produkte mit viel Liebe und von Hand herstellt. Die beiden Gründer Agapi und Rado haben eine Vision, und zwar vom respektvollen Miteinander. Sie möchten der Natur und ihren Kreisläufen wieder nahe sein. Daher stellen sie Mensch und Natur in den Mittelpunkt ihres Schaffens – kein Leben auf Kosten anderer, gegenseitige Wertschätzung, Freude an gemeinsamer Weiterentwicklung, produktives Miteinander, und all das im Einklang mit der Natur.



# FUNDSTÜCK NO. 6

eine himmlische *Liaison*



nannten „Karnickel-Wingert“. Und auch wenn die Höhlensysteme nicht immer zur Freude des Außenteams beitragen, so aber doch auf jeden Fall zur Achtsamkeit bei der Reb- und Bodenbearbeitung.

„Einfach Himmlisch!“ – unausgesprochen schwebten diese Worte in der Luft, als Kellermeister Alex die Cuvée Fundstück No. 6 präsentierte. Das Weingut im Zwölberich ist glücklich und stolz, diese jahrelange und fruchtbare Partnerschaft in diesem Jahr wieder mit einem Hauswein begleiten zu können. Denn wie auch die geschäftliche Partnerschaft ist die Liaison der beiden Cuvée-Partner Weißburgunder und Gewürztraminer etwas sehr Besonderes.

Nach sorgfältigem Ausbau und viel Herzblut im Weinkeller steht am Ende des Netzwerkes Natur in diesem Jahr eine herrliche, trockene Weißwein-Cuvée, in der sich die Frische und gelben Früchte des Weißburgunders mit der duftigen Opulenz des Gewürztraminers vereinen. Trinkfreude pur, ein feiner Speisenbegleiter par excellence und der richtige Wein für lange Sommerabende. Sehr zum Wohl!

Der Weißburgunder wächst in einer sanft hügeligen Lage, gerahmt von einem kleinen Gebüsch-Wäldchen, wo ein Fasanenpärchen und viele lebhaft Rebhühner zuhause sind. Ebenso lebhaft präsentiert sich der Wein selbst. Der Gewürztraminer wächst auf harmonischen Bodenverhältnissen im soge-

FRISCHER FISCH	
7. 4.	Lachsfilet
14. 4.	Seelachsfilet
21. 4.	Rotbarschfilet
28. 4.	Lachsfilet

1. & 2. APRIL  
Kupferflasche

24,95 € statt 29,95 €



8. & 9. APRIL  
5 Tafeln  
Gepa Schokolade

11,45 € statt 13,95 €



22. & 23. APRIL  
3 Gläser  
Gutding Cashewnüsse

9,99 € statt 13,47 €



# Großes AHA!

IM APRIL

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.

14. & 16. APRIL

## Fundstück No. 5 und 6

20 %



29. & 30. APRIL

## 20 frische Brötchen

12,80 € statt 18 €



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)