

SCHEUNEN NEWS

MAI

**SCHEUNEN-
HÜHNER**

**EIKE IM
KÄSEHIMMEL**

**GROSSES AHA!
IM MAI**



Brünings Scheune
Fischerhude

mobile HÜHNERHALTUNG

Was gibt es Besseres als ganz genau zu wissen, woher ein Lebensmittel stammt? Gerade bei Hühnern spielt das eine besondere Rolle. Deshalb haben wir uns zur mobilen Hühnerhaltung entschlossen. Diese ist aktuell die artgerechteste und nachhaltigste Form, Eier und Hühnerfleisch zu produzieren. Bei dieser Haltung findet keine Überzüchtung der Hühner statt. Das Futter ist nachhaltig und von biologischer Herkunft und der natürliche Lebensraum wird für alle Hühner gewährleistet. Die Tiere haben den ganzen Tag über einen gesunden Auslauf mit viel frischer Luft und Sonne, können ausgiebig auf Futtersuche gehen, scharren, picken oder ihr Gefieder pflegen. Es gibt artgerechte Einstreunester und attraktive Legeplätze. Durch das wöchentliche Weiterfahren entsteht auch keine Verschlämmung oder Verkotung des Bodens. Fehlverhalten wie Kannibalismus, Schnabel-

kürzungen, Krankheiten und Parasiten sowie unnötige Medikamentengaben werden so auf ein Minimum reduziert bzw. überflüssig.

Besonders wichtig bei der Hühnerhaltung ist uns das Thema „Bruderhahn“. Die männlichen Küken werden nämlich nicht getötet, sondern artgerecht aufgezogen und zu nachhaltigem, biologischem und schmackhaftem Hühnerfleisch verarbeitet. Wir schätzen alle Tiere und möchten verantwortungsvoll mit dem umgehen, was uns die Natur gibt. Ob Huhn oder Hahn, die mobile Hühnerhaltung ist eine Herzensangelegenheit von uns. Und das Beste ist das Ergebnis – eine tolle Qualität der Produkte. Daher freuen wir uns sehr, dass die Eier sowie das Fleisch demnächst für euch verfügbar sind.



ALLE TERMINE IM MAI

6.5.	Verkostungsaktion Tempheh
13.5.	Anlieferung JUST BEEF-Produkte
13.5.	Wilko kocht – la cucina <small>ausgebucht</small>
27.5.	Anlieferung JUST BEEF-Produkte

NICHTS ALS KÄSE ...

Seit Januar hat unser lieber Eike fast nur Käse im Kopf. Ist aber nicht schlimm, er verbringt nämlich viel Zeit auf dem Biohof Eilte mit eigener Bauernkäserei. Dort erweitert er noch bis Mitte Juli sein Wissen über die Käseherstellung, was am Ende auch uns zugutekommt. Käse gehört zu einer seiner großen Leidenschaften. Schon bei seinem Aufenthalt in Schottland lernte Eike Käse, speziell Cheddar, herzustellen.

Auf dem Hof erfährt Eike alles über die Herstellung verschiedener Käse und deren Feinheiten. Und wenn demnächst die Büffel auf die Weide zurückkommen, startet auch wieder die Produktion von Büffelmozzarella, einer ganz besonderen Spezialität. „Richtig spannend wird’s, wenn der Käse nicht funktioniert“, erzählt Eike, „Dann stellt sich die Frage, wo in der Produktion muss ich was anders machen, an welchen Stellschrauben muss ich drehen, damit der Käse so wird, wie ich ihn mir vorstelle.“

Ich will es dann unbedingt besser machen.“ So schafft er es, selbst aus den Fehlversuchen wichtige Erkenntnisse zu gewinnen.



Wir sind jedenfalls schon sehr gespannt, wenn Eike mit seinem neu erlangten Wissen bald auch die Scheune mit eigenen Käsekreationen bereichern wird – vom Frischkäse über Schnittkäse bis hin zum Quark und was die Käsewelt sonst so hergibt, natürlich mit bester Kuhmilch aus unserem beschaulichen Ort.



FRISCHER FISCH

5.5.	Lachsfilet
12.5.	Seelachsfilet
19.5.	Rotbarschfilet

Wir suchen ab sofort tatkräftige und hochmotivierte **Verkäufer*innen** (w/m/d), die uns gern in Teilzeit unterstützen. Bewerbungen bitte per E-Mail an: annika.gruebner@bruenings-scheune.de

Großes AHA!

IM MAI

6. & 7. MAI

3 Stck.

Butendiek Aufstriche

9,90 € statt 11,97 €



13. & 14. MAI

Käse von Eilter

15 %



20. & 21. MAI

2 Becher (360 ml)
guteseis

8,20 € statt 9,80 €



27. & 28. MAI

1 Kiste

Keth Grauburgunder

39,90 € statt 47,94 €



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

Montag bis Samstag von 7 bis 18 Uhr

www.bruenings-scheune.de