

SCHEUNEN NEWS

JUNI

PAMATH – ÖL
AUS DER REGION

BESUCH BEI
SCELLEBELLE

GROSSES AHA!
IM JUNI



Brünings Scheune

Fischerhude

ENDLICH WIEDER DA: UNSERE POKÉ BOWL

Pamath – Bremer Ölmanufaktur



Hinter der Entstehung von PAMATH steckt eine sehr persönliche Geschichte. Von Heuschnupfen geplagt und auf der Suche nach Erleichterung stieß Gründerin Julia Schwartz auf Schwarzkümmelöl. Und tatsächlich zeigte sich eine positive Wirkung, jedoch nur bei Ölen in hoher Qualität, die sehr teuer waren. Um die Kosten zu senken, beschloss sie, es einmal selbst zu versuchen und bestellte im Jahr 2018 die erste Ölpressen, recherchierte und experimentierte viel bis zum gewünschten Ergebnis.

Julia Schwartz erkannte schnell, dass auch andere Öle die Gesundheit fördern, z. B. den Blutzuckerspiegel regulieren, und begann weitere Öle zu produzieren. Um diese vertreiben zu können, gründete sie 2019 die Firma PAMATH, deren Name sich aus den Vornamen ihrer drei Söhne zusammensetzt. Neben Schwarzkümmelöl produziert sie nun Sonnenblumenöl, Rapsöl, Leinöl, Leindotteröl und Hanföl, natürlich alles in Bio-Qualität. Diese liefert sie mit Hilfe ihrer Familie in Geschäfte und Supermärkte der Region oder steht selbst auf verschiedenen Wochenmärkten, um auf die Wertigkeit ihrer Produkte aufmerksam zu machen.

Das Besondere an den Ölen ist, dass die Saaten nicht nur kaltgepresst, d. h. vor der Pressung nicht erhitzt werden, sondern während des langsamen und schonenden Vorgangs mittels kleiner Spindelpressen zusätzlich gekühlt werden. So bleiben alle Vitamine und Inhaltsstoffe erhalten. Und je kühler die Pressung desto milder der Geschmack. Es entstehen unglaublich leckere und vor allem gesundheitlich wertvolle Öle, die wir mit Freude in unser Sortiment aufgenommen haben.



Bio-Produkte 24 Stunden an 7 Tagen in der Woche genießen – wie das geht? Ganz einfach mit unserem neuen Automaten direkt bei der Scheune. Hier könnt ihr euch jederzeit verschiedene Produkte ziehen. Probiert's aus!

ALLE TERMINE IM JUNI

- | | |
|--------|--------------------------------|
| 3. 6. | Verkostungsaktion Eis |
| 17. 6. | Anlieferung JUST BEEF-Produkte |

LA VIE EST SCELLEBELLE



Immer wieder ein Highlight sind Besuche bei unseren Lieferanten vor Ort. Anne und Eike, unsere Käsespezialisten, haben sich daher kürzlich auf den Weg Richtung Münster zu Sabine Jürß von Scellebelle gemacht. Bereits seit den 80er Jahren produziert Sabine auf ihrem kleinen Hof in ländlicher Umgebung Ziegenkäse in Bio-Qualität. Mittlerweile hat sie 60 Ziegen, jede davon mit eigenem Namen, denen ca. 8 ha Land und drei verschiedene Wiesen zur Verfügung stehen.

Sabine produziert überwiegend Frischkäse, entweder natur oder mit Pflanzenasche. Manchmal kommen auch Rosmarin, rosa Pfeffer oder Blüten zum Einsatz. In der Herstellung folgt sie ganz der französischen Tradition, sehr handwerklich und natürlich mit viel Liebe. Selbst Asche und Lab stammen aus Frankreich.

Anne erzählt begeistert: „Wir haben uns den Hof angesehen, die Molkereistation besichtigt, die Ziegen gefüttert und sogar ein bisschen mit ihnen gekuschelt, da sie so zutraulich sind“, sie schwärmt weiter und lacht, „Natürlich haben wir auch reichlich Käse probiert. Es war wirklich ein schönes Erlebnis!“

ENDLICH WIEDER DA: UNSERE POKÉ BOWL

Ab sofort gibt es wieder unsere Poké Bowl als vegetarische Alternative (vorerst nur Freitags) beim Mittagstisch – die leckere Eigenkreation von Eike mit Reis als Basis, dazu Mango, Gurke, Karotte, Rettich, Teriyaki-Sauce, gerösteter schwarzer Sesam, Frühlingszwiebeln und Miso-Mayonnaise.

FRISCHER FISCH

- | | |
|-------|----------------|
| 2.6. | Lachsfilet |
| 9.6. | Seelachsfilet |
| 16.6. | Rotbarschfilet |
| 23.6. | Lachsfilet |
| 30.6. | Rotbarschfilet |

Großes AHA!

IM JUNI

3. & 4. JUNI

Antipasti & Aufstriche
aus unserer Bedientheke

20 %



10. & 11. JUNI

4 Geflügelbratwürste, 2 marinierte Hähnchenkeulensteaks
und 8 marinierte Hähnchenflügel von **SCHRÖDER'S**

14,90 € statt 19 €



17. & 18. JUNI

3 Packungen
Soto

7,90 € statt 9,57 €



24. & 25. JUNI

Pamath-Öle

10 %



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

Montag bis Samstag von 7 bis 18 Uhr

www.bruenings-scheune.de