

tierisch.menschlich

ERSTAUSGABE / MAI 2022 / KOSTENLOS

DAS MAGAZIN VON SCHÖNECKE

Im Interview

*Henner Schönecke und Andreas Stockfleth
über das norddeutsche Duroc Schwein*

Sommerliches Geflügel

*Rezepte, die einem den Sommer
auf den Tisch zaubern*

Sportlich

Handball Bundesliga Frauen

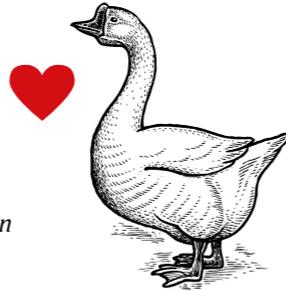
FRAUEN
bei Schönecke

**Schönecke**
– seit 1914 –
www.schoenecke.de

#01



- S 04 / *Wir stellen vor*
- S 06 / *Schönecke in Zahlen*
- S 08 / *Janna, die Hühnerflüsterin*
- S 12 / *Aus dem Nähkästchen geplaudert*
- S 16 / *Sommerliches Geflügel*
- S 24 / *Jetzt wird's bunt!*
- S 26 / *Grill-Tipps von Flo Wolff*
- S 28 / *Eggsperten-Wissen*
- S 30 / *Rezepte rund ums Ei*
- S 36 / *Historisch wertvoll*
- S 37 / *Schon gewusst?*
- S 38 / *Interview zum Ringelswin*
- S 42 / *Gedanken zum Schluss*
- S 43 / *Vorschau / Impressum*



Liebe Leserin, lieber Leser,

Sie halten das erste gedruckte Kundenmagazin unserer Firmengeschichte in Ihren Händen.

Danke, dass Sie es schon bis hierher gelesen haben!



Es gibt so viele Geschichten über unsere Tiere, die Menschen um sie herum und über unsere Produkte zu erzählen, dass wir beschlossen haben, dafür ein Magazin aus der Taufe zu heben. Denn beim Lesen verhält es sich doch so ähnlich wie bei anderen Genüssen: es macht analog einfach mehr Freude.

Oder wie sehen Sie das? Wir freuen uns, nein, wir bitten Sie herzlich um Rückmeldung, um Fragen, um Themen, die Sie und Ihre Lieben interessieren. Denn auch hier gilt: wir wachsen mit Ihnen, unseren Kunden. Auch im Magazin.

Im ersten Heft fangen wir direkt mit den Menschen, genauer gesagt, Frauen bei Schönecke an, denn was viele gar nicht wissen: unsere Führungskräfte sind fast ausschließlich Frauen! Das ist doch mal eine Story wert!

Viel Freude beim Lesen wünscht Ihnen



Ruth Staudenmayer

Ruth Staudenmayer / Geschäftsführerin



Sabine Lilienthal-Ernst · Marktfrau aus Überzeugung

ICH FREUE MICH IMMER ÜBER EINEN NETTEN SCHNACK.

Die Frau mit dem Hut – so ist Sabine Lilienthal-Ernst aus dem Schönecke-Verkaufsteam vielen Kundinnen und Kunden bekannt. Oder von dem Rezept, das sie ihnen beim letzten Einkauf mit auf den Weg gegeben hat. Oder von dem Tipp zum Garen. Für jeden hat sie eine passende Idee. Und nimmt sich auch Zeit, den Kundenwunsch herauszufinden. Wenn sie ihn nicht längst von den Augen ablesen kann...

Seit dem Sommer 2015 gehört die lebensfrohe Mittfünfzigerin schon ins Markt-Team bei Schönecke. Neben dem Wochenmarkt in Wandsbek ist sie auch auf dem Niendorfer Wochenmarkt am Tibarg und dem Wedeler Wochenmarkt an der Spitzerdorfstraße „zu Hause“.

Den guten Geschmack hat sie im ersten Leben vor allem hinsichtlich der Optik bedient – als gelernte Raumausstatterin. Nach der Familienzeit, als die Tochter groß war, entschied sie sich bewusst zum Quereinstieg im Feinkosthandel. „Ich liebe es, Kundenwünsche zu erfüllen und Ihnen genau das Passende zu empfehlen.“, sagt die waschechte Hamburgerin mit einem zufriedenen Lächeln. Das ist spürbar: an jedem Standort hat sie eine Art eigenen Fanclub.

Was sie vermisst? Mal mehr Zeit zum Kochen zu haben. Und für lange Reisen. Die letzten zwei Jahre waren alle im Verkauf stark gefordert.

„Mit dem Bulli durch Frankreich, und da dann nochmal unser tolles Freilandgeflügel im Pinienwald besuchen, das hätte mal wieder was.“ Und so verbindet Sabine Lilienthal-Ernst auch bei der Urlaubsplanung ihre Leidenschaft für Qualität und guten Geschmack.

Mein Lieblingsprodukt bei Schönecke

Das Schwarzfederhuhn, weil ich dafür so ein tolles Rezept von einer Französin habe.

(A. d. Red. Mehr dazu im nächsten Heft.)

Das liebe ich nach der Arbeit

Mit einem Milchkaffee auf dem Balkon in der Sonne sitzen und ein schönes Buch lesen.

Darum Hut

Seit 2011 begleitet er mich als perfekte Kopfbedeckung auf dem Markt. Außerdem kann ich so meine Liebe zum HSV zeigen, weil der Pin als Anstecker dranhängt ;-)

Mein Lieblingsmarkt

Wedel!



SCHÖNECKE IN ZAHLEN

Genau hingeschaut!

#1 FRAUEN

Seit Betriebsgründung waren immer ein Mann und eine Frau im Betrieb aktiv, wohl begründet im landwirtschaftlichen Ursprung. Das ist bis heute so: Henner Schönecke und Ruth Staudenmayer führen den Betrieb heute, Henner Schönecke in 4. Generation.

Interesse, selbst eine von uns zu werden? Bewerben Sie sich unter jobs.schoenecke.de

ANTEIL FRAUEN UNTER DEN MITARBEITERN

Bei den 21-60 jährigen Mitarbeiter:innen beschäftigen wir mehr Frauen als Männer.

FAST IMMER IM VERHÄLTNIS 60:40

DURCHSCHNITTSALTER DER FRAUEN BEI SCHÖNECKE

37,8 Jahre



FRAUEN JE ABTEILUNG:

Verkauf	77% Frauen	Männer
Vertrieb	67% Frauen	Männer
Sortierung	70% Frauen	Männer

WIR SIND INTERNATIONAL. UNSERE MITARBEITERINNEN KOMMEN Z. B. AUS:

Kasachstan (3x) / Polen (4x) / Serbien (2x) / Türkei (1x) und natürlich Deutschland

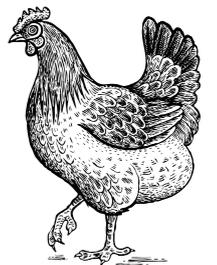
DAMIT SPRECHEN WIR 8 SPRACHEN:

Kasachisch / Polnisch / Serbisch / Türkisch / Russisch / Englisch / Deutsch / Französisch

Insgesamt liegt der **FRAUENANTEIL** bei **53%**

FRAUEN IN DER LEITUNGSFUNKTION

5 von 7 Leitungsfunktionen sind mit Frauen besetzt. **Das sind 71%.** Die Führungsspitze besteht zu **50% aus Frauen.**



Und nicht zu vergessen unsere tierischen Mitarbeiterinnen, die **jeden Tag 1 Ei** für Sie legen.



MAN NENNT MICH “ DIE HÜHNERFLÜSTERIN

Mein Ziel: moderne, transparente
Landwirtschaft mitgestalten

Arbeiten im Team wird bei uns groß geschrieben.

In meiner Zeit als Betriebsleiterin Legehennen (2018-2021) haben wir im Team viel erreicht. Aus dem Versuch, mit Herdenschutzhunden die Verluste bei den Legehennen zu reduzieren, sind feste Fellnasen-Mitarbeiter geworden, die von unserem Team liebevoll betreut werden.

Nun steige ich nach meiner Elternzeit wieder ein und setze den Schwerpunkt in der Öffentlichkeitsarbeit – live und auf unseren Social-Media-Kanälen!



MOIN! ICH BIN JANNA HAUSCHILD.



Von 2018 bis 2021 war ich Betriebsleiterin Legehennen im Landwirtschafts-Team von Schönecke.

Expertin für Huhn und Ei war ich nicht immer. Aufgewachsen bin ich auf einem landwirtschaftlichen Betrieb in Südniedersachsen. Mein Vater betreibt Schweinezucht, -aufzucht und -mast und vermarktet die Schweine direkt an handwerkliche Fleischerbetriebe in der Region. Auch der Ackerbau ist ein Teil des Hofes, genauso wie eine Biogas-Anlage. So liegt mir die Landwirtschaft praktisch im Blut. Meine Mutter ist selbständige Grafik-Designerin. Von ihr habe ich viel über die Darstellung und Präsentation von Produkten, Handel und Dienstleistung gelernt.

Ich habe nicht geahnt, dass die Kombination aus beidem einmal genau meine Leidenschaft werden würde.

Wie wir heute Tiere halten, wie wir tierische Produkte erzeugen und sie vermarkten, ist seit Beginn meiner Ausbildung zur Landwirtin mein zentrales Thema. Während des Studiums der Landwirtschaft in Kiel ist noch das Interesse an einer verbrauchernahen Öffentlichkeitsarbeit hinzu gekommen. Tierhaltung mit Öffentlichkeitsarbeit verbinden zu können, das sollte wohl mein beruflicher Schwerpunkt werden. Aber wie komme ich von den Schweinen zu den Hühnern? Durch ein Praktikum bei Schönecke! Was mich damals beeindruckte, gestalte ich heute selbst mit: Legehennenhaltung, die Produktion von Eiern, die regionale Direktvermarktung von Eiern und Fleisch gepaart mit professionellem öffentlichkeitswirksamem Auftritt. Die familiäre Stimmung unter den Kollegen und die stetige Suche nach Innovation, neuen Ansätzen und Ideen bei

den Chefs haben mir gefallen. Also habe ich mich direkt nach dem Studium bei Schönecke beworben, und es passte! Ich habe dann eine Weiterbildung zum „Poultry Professional“ an der Hochschule Osnabrück absolviert, denn die Geflügelhaltung ist wirklich ein Spezialgebiet, in dem man unheimlich viel Detailwissen haben muss.

Dann habe ich 3 Jahre lang den Betriebszweig Legehennenhaltung geleitet und bin dabei zur Hühnerflüsterin herangewachsen. Auf Schöneckes Insta-Kanal habe ich die „Hof-News“ mit kleinen Clips rund um Henne und Ei betreut, in denen wir alles Mögliche erklärt haben, was man über Hühner erzählen kann. Nach meiner einjährigen Elternzeit starte ich im Juni mit frischen Ideen wieder durch.

Weiterhin werden Sie mich auf den Social-Media-Kanälen von Schönecke verfolgen können. Außerdem sind Sie herzlich eingeladen, mich und vor allem den Betrieb Schönecke bei einer Betriebsbesichtigung kennenzulernen. Sie können sich dazu immer unter besichtigung@schoenecke.de bei mir anmelden.

Neu für mich wird die redaktionelle Mitgestaltung unserer Kanäle, Newsletter und auch diesem Kundenmagazin. Ich freue mich drauf, dafür zukünftig interessante, schöne Beiträge mit Mehrwert zu produzieren.

*Herzlich, Ihre
Janna Hauschild*



*Ein Dino der
Handball-Bundesliga
und
ein 100 Jahre alter
Marktbeschicker*

WIE PASST DAS ZUSAMMEN?



SCHÖNECKE IST SPONSOR FÜR BUNDESLIGA HANDBALL FRAUEN DES BUXTEHUDER SV



Kennen Sie den Moment, in dem man sich fragt, warum man etwas nicht schon viel früher gemacht hat?

So ähnlich erging es uns bei der Kooperation mit dem Buxtehuder SV für die Bundesliga Handball Frauen. Buxtehude liegt nur wenige Kilometer von unserem Stammsitz entfernt und ist nicht nur ein Marktstandort, sondern auch Heimat eines der erfolgreichsten Frauen-Bundesliga-Handball-Vereine in Deutschland. Unser Marktstand im Stadtteil Altkloster hat viele Fans als Kunden, so kam es, dass wir im Bonus-Heft für die Fans mit großem Erfolg einen Coupon beilegten.

Der BSV und wir haben vieles gemeinsam: den Anspruch auf Erstklassigkeit, Erfolgsfaktor Frauen, unsere Mitarbeiterinnen stammen, genauso wie die Handballerinnen des frühen BSV aus der Region, wir setzen auf Jugendarbeit über Generationen, haben beide Fans über Buxtehude hinaus... und vieles mehr. Wunderbar! Diese Themen bauen wir gemeinsam aus.

Heute ist die Partnerschaft mit dem Bundesligaverein ein fester Bestandteil unseres Engagements in der Region. Besonders schön war es, mit Liv Süchting (Spielernummer 2) eine Spielerin im Marketing bei uns zu haben – Danke an dieser Stelle für die tolle Zeit, liebe Liv!



Liv Süchting · Rückraum links / Foto: Janice Bucker



Handball

Bundesliga Frauen

DER BUXTEHUDER SV UND DER FRAUEN-HANDBALL:

Die Buxtehuder Handball-Frauen sind eine Erfolgsgeschichte mit großen nationalen und internationalen Erfolgen. Auch im weiblichen Nachwuchsbereich gehört der BSV heute zur nationalen Spitze. Seit 2014 gewann der Verein vier deutsche Jugend-Meisterschaften. Bis heute qualifizierte sich der Verein 18(!) Mal für einen internationalen Wettbewerb, 2011 und 2012 sogar zwei Mal für die Champions League. Der BSV hat vor allem ein Ziel: junge deutsche Talente ausbilden für die Bundesliga oder gar fürs National-Team.

Der BSV hat übrigens den dienstältesten Trainer der Liga: Dirk Leun (55) ist seit 2008 im Amt!

ERFOLGE

Deutscher Vize-Meister 2003, 2011, 2012, 2015

Deutscher Pokalsieger 2015 und 2017

Challenge-Cup-Gewinner 1994 und 2010

Deutscher B-Jugend-Meister 2014 und 2019

Deutscher A-Jugend-Meister 2016 und 2017

NEUGIERIG GEWORDEN?

Gespielt wird in der Halle Nord mit max. 1.200 Zuschauern und ca. 3.500 zugeschalteten Geräten im Livestream. Die Fans sind nah an der Mannschaft dran und es herrscht eine familiäre Atmosphäre. Für 2022 ist der Baubeginn einer neuen Halle geplant.

Während dieses Magazin in Druck geht, steht der BSV auf Platz 3 der Bundesliga-Tabelle!



Sommerliches Geflügel

*Danach haben wir uns gesehnt: frisches Grün,
knackiges Gemüse und zarte Kräuter aus dem Beet.
Unser Kikok-Hähnchen ist so vielseitig und macht
alles mit, wonach Ihnen ist. Ente geht immer, ...*

*Wir schicken Sie mit kreativen Rezepten in
diese wunderschöne Jahreszeit und
wünschen genussvolle Stunden!*

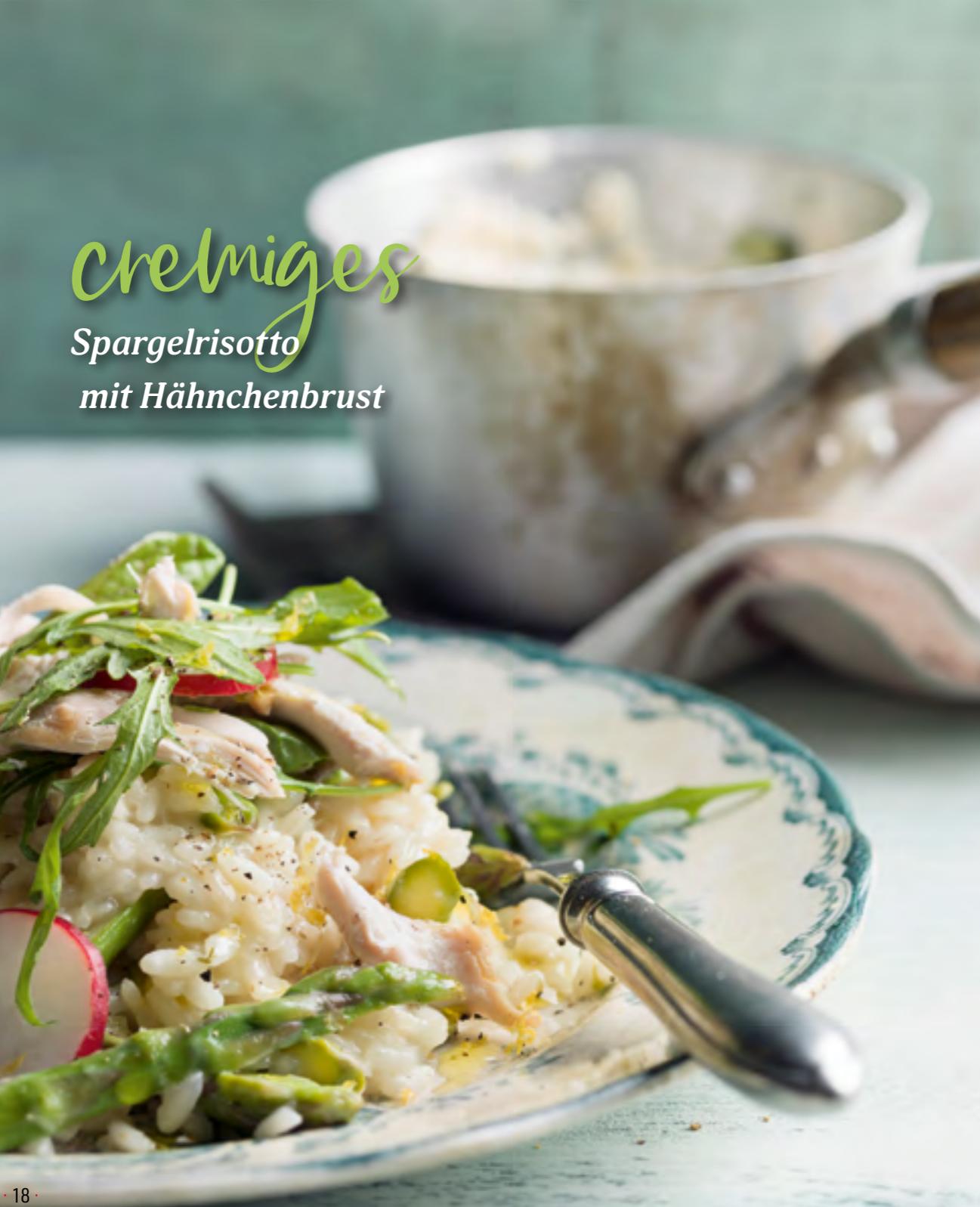


*Dazu passend auch
der Grilltipp unseres
BBQ-Experten auf Seite 27.*

*Das Lamm vom Grill
ist einfach eine
Offenbarung.*



herzhaftes Kikokhähnchen auf grünem Gemüsebett



*cremiges
Spargelrisotto
mit Hähnchenbrust*



frühlingshafte Ente

*Saltimbocca mit Entenbrust
und frischem Salbei*



KIKOK-HÄHNCHEN AUS DEM OFEN

auf grünem Gemüsebett mit Crème fraîche

ZUTATEN 4 Personen

- 1 Kikok Hähnchen (etwa 1300-1500 g)
- 2 Stangen Lauch
- 2 mittlere Fenchelknollen mit Grün
- 3 Frühlingszwiebeln
- 200 g Mangold
- 150 ml kräftige Hühnerbrühe
- 2 Knoblauchzehen
- 200 g Crème fraîche
- 4 EL Olivenöl
- 2 EL weißer Balsamico-Essig

NACH GESCHMACK:

Meersalz, frisch gemahlener Pfeffer

Das Hähnchen abspülen und trocken tupfen. Die Haut großzügig mit Meersalz einreiben.

Backofen auf 200°C Umluft vorheizen.

Gemüse waschen und putzen. Fenchelgrün abschneiden und beiseite legen. Lauch in grobe Stückchen schneiden, Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden. Fenchel Knollen achteln und harten Strunk heraus schneiden. Mangold ebenfalls in grobe Stücke schneiden. Alles Gemüse auf einem tiefen Blech verteilen. Hühnerbrühe gleichmäßig darüber gießen.

Knoblauchzehen pressen. Crème fraîche mit Olivenöl, Balsamicoessig, gepresstem Knoblauch verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Diese Creme über das Gemüse klecksen. Das Hähnchen auf dem Gemüsebett platzieren und das Ganze auf mittlerer Schiene bei 190°C Umluft 80-90 Minuten goldbraun garen.

Frisches Fenchelgrün grob hacken und über dem Gemüse verteilen. Dazu schmecken Kartoffeln.

Guten Appetit!

Ein Rezept von

Sarah Renziehausen vom Blog feiertäglich

Sarahs Blog steht unter dem Motto [#gutelauneaufdemtisch](#). Und das merkt man sofort, wenn man in ihren Blog eintaucht und ihre leckeren Rezepte nachkocht.

Eins davon hat sie extra für uns und Sie, unsere Kunden, aus unseren leckeren Kikokhähnchen gezaubert. Probieren Sie es und holen Sie sich selbst die gute Laune auf den Tisch!

 @feiertaglich www.feiertaglich.de



Tipps, Tricks und mehr
von unserem Fleisch-Sommelier



Andreas Stockfleth, seit Februar 2011 beim Geflügelhof Schönecke angestellt, hat alle Stationen des Fleischerberufs von der Pike auf gelernt. Seit 2017 ist er Fleisch-Sommelier und schaut oft bei unseren Aufzüchtern und Schlachtern hinter die Kulissen. Im Verkauf und in Grill- und Kochkursen gibt Andreas Stockfleth sein profundes Wissen gerne weiter. Am 8./9. Juni sind noch Plätze frei!

Beim ersten Mal kaufen Sie aufgrund der Haltungsform, beim zweiten Mal aufgrund des Geschmackserlebnisses vom ersten Kauf.

Kikok-Geflügel ist eine sehr hochwertige deutsche Maishähnchen-Qualität, die wir seit vielen Jahren aus Überzeugung im Sortiment führen. Das saftige Fleisch macht jedes Ihrer Rezepte zum Genuss.

Cremiges Spargelrisotto mit Hähnchenbrust (S. 18)



Vorbereitungszeit:
20 min

Zubereitungs-/Garzeit:
25 min

Gesamtzeit:
45 min

Schwierigkeitsgrad:
einfach

ZUTATEN 4 Personen

300 g Spargel, grün / 1 Zwiebel / 3 EL Olivenöl / 250 g Risottoreis / 1 l Hühnerbrühe / Salz / Pfeffer, schwarz; aus der Mühle / 200 g Hähnchenbrustfilets / 3 EL Zitronensaft / 1 Hand voll Rucola / 2 Stängel Thymian / 60 g Radieschen / 50 g geriebener Parmesan / 1 TL Zitronenabrieb

Den Spargel abbrausen, putzen und im unteren Drittel schälen. Die Spitzen 4-5 cm lang abschneiden und längs halbieren. Die Stangen in 1-2 cm breite Stücke schneiden.

Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und beides fein würfeln. In einem Topf in 1 EL heißem Öl glasig anschwitzen. Den Reis mit den Spargelstangenstücken kurz mitschwitzen und mit etwas Brühe bedecken. Unter regelmäßigem Rühren 15-20 Minuten gar köcheln, dabei nach und nach die übrige Brühe angießen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Zwischendurch das Hähnchen abbrausen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne in 2 EL heißem Öl ca. 10 Minuten sanft goldbraun braten. Die Spargelspitzen dabei 3-4 Minuten mitbraten. Mit dem Zitronensaft beträufeln und von der Hitze nehmen. Das Hähnchen leicht abkühlen lassen, dann in Streifen schneiden oder zerpfücken.

Den Rucola, Thymian und die Radieschen abbrausen und putzen. Die Radieschen in Scheiben schneiden. Die Thymianblättchen abzupfen und fein hacken. Zusammen mit dem Parmesan unter das Risotto mischen und abschmecken. Auf Tellern anrichten und die Spargelspitzen mit dem Hähnchen darüber verteilen. Mit dem Zitronen-Öl aus der Pfanne beträufeln. Mit dem Rucola und Radieschen toppen und mit dem Zitronenabrieb bestreuen. Mit Pfeffer übermahlt servieren.

Frühlingshaftes Saltimbocca mit Entenbrust und Salbei (S. 19)



Vorbereitungszeit:
20 min

Zubereitungs-/Garzeit:
10 min

Gesamtzeit:
30 min

Schwierigkeitsgrad:
einfach

ZUTATEN 4 Personen

12 kleine Kalbsschnitzel; à ca. 60 g (alternativ: Putenschnitzel) / Salz / 12 Blätter großer Salbei / 12 Scheiben Entenbrust, geräuchert; dünn geschnitten / 2 EL Olivenöl / 100 ml Weißwein, trocken / 50 ml Kalbsfond / frisch gemahlene Pfefferkörner / 1 EL kalte Butter / 6-8 Pellkartoffeln; vom Vortag / 3 EL Butterschmalz

Den Backofen auf 60°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Schnitzelchen trocken tupfen, zwischen Frischhaltefolie etwas flach klopfen und leicht salzen.

Die Salbeiblätter abbrausen und trocken tupfen. Die Schnitzelchen jeweils mit einer Scheibe Entenbrust und mit einem Salbeiblatt belegen und beides mit Zahnstochern feststecken. In einer Pfanne das Öl erhitzen und die Saltimbocca darin auf jeder Seite 1-2 Minuten anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und im Ofen warm halten.

Den Bratsatz nach Belieben mit Weißwein ablöschen und loskochen. Den Kalbsfond angießen, alles kräftig aufkochen, salzen und pfeffern. Die kalte Butter in Stücken mit dem Schneebesen unterrühren und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Pellkartoffeln ungeschält in dicke Scheiben schneiden und im Butterschmalz bei starker Hitze von allen Seiten goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Saltimbocca mit den Kartoffeln auf Tellern anrichten, nach Belieben mit der Sauce beträufeln und servieren.



UNSER GANZHEITLICHES KIKOK- HALTUNGSKONZEPT SEIT 1994

Bereits 1994 hatten die Brüder Heiner und Werner Borgmeier die Idee, eine Alternative zum immer schneller wachsenden Hähnchen zu schaffen: Ein mit Mais gefüttertes Hähnchen, das langsamer wächst und dadurch den typischen Hähnchengeschmack entwickeln kann.

Eben ein Hähnchen, das „wie früher“ schmeckt.

Das klare Regelwerk hinsichtlich Aufzucht und Fütterung wird durch regelmäßige neutrale Kontrollen eines externen Institutes sichergestellt.



Verantwortung prägt unser Handeln

WWW.KIKOK.DE

 **TIERWOHL DURCH MEHR PLATZ UND LANGSAMERES WACHSTUM**

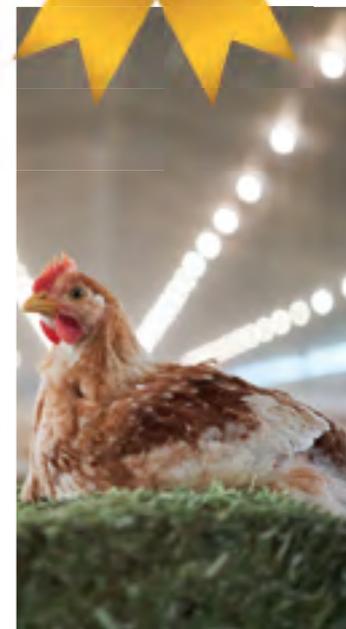
 **FÜTTERUNG MIT MINDESTENS 50% MAISANTEIL**

 **OHNE GENTECHNIK**

 **KEINE ANTIBIOTIKA WÄHREND DER AUFZUCHT**

 **EINZIGARTIGER HÄHNCHENGENUSS**

 **KURZE TRANSPORTWEGE**



JETZT WIRD'S BUNT!



Wir legen 2 Hektar Blühfläche für Insekten an!
Kooperation mit den Stadtwerken Buxtehude



Der Lebensraum für Insekten wird immer knapper. Ohne Insekten, vor allem ohne Bienen, drohen Ernteauffälle, denn die kleinen summenden Tiere sind wichtige Helfer in der Landwirtschaft. Auf ihrer Reise von Blüte zu Blüte übertragen sie den Pollen und bestäuben die Blüten. Erst dann können Früchte reifen, und die Artenvielfalt in der Pflanzenwelt wird erhalten. Inzwischen sind aber viele Insektenarten selbst vom Aussterben bedroht.

Zu ihrem Schutz haben wir im April auf zwei Hektar unserer Ackerfläche Wildblumenwiesen eingesät. Zwei Hektar sind in etwa so groß wie fünf Fußballfelder. Wir haben eine mehrjährige regionale Wildblumenmischung ausgebracht, die bei den Brummern besonders beliebt ist. Einmal im Jahr werden die Wiesen gemäht und das energiereiche Heu in unserer Biogasanlage verwertet. Der Strom wird ins Netz eingespeist. Was für ein toller Kreislauf!



„
Unser Landwirt
Henning Wiegers
freut sich schon auf
die blühenden
Wiesen.“

Strom-Kunden der Stadtwerke Buxtehude können das Projekt mit zwei Euro im Monat unterstützen: Für diesen „Brummszuschlag“ auf ihren monatlichen Stromabschluss sorgen sie für 100 Quadratmeter bunte Blüten. Das Angebot ist zunächst auf 200 Interessierte begrenzt.

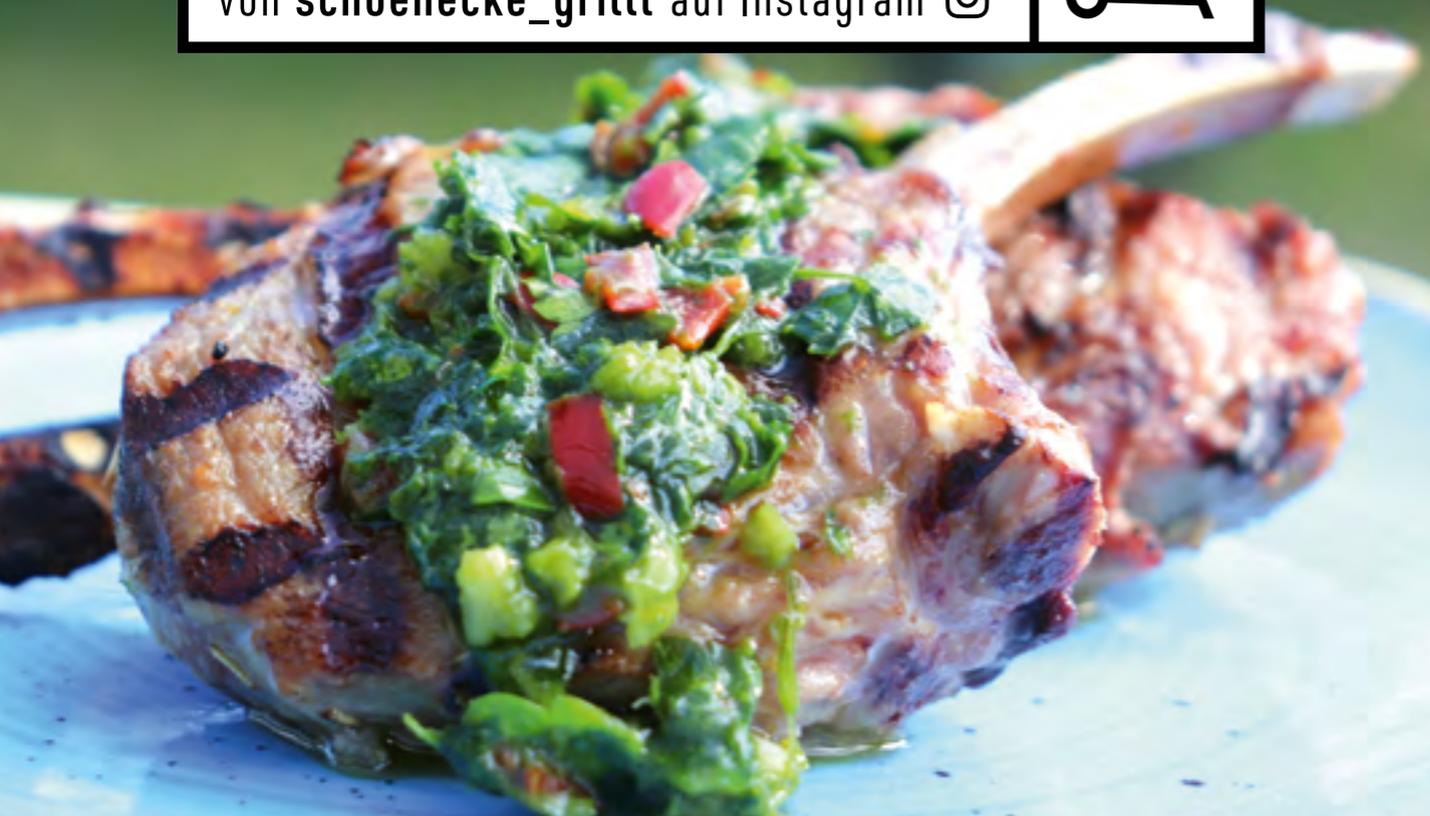
Wer mitmachen möchte, findet den Antrag zum Herunterladen auf der Webseite der Stadtwerke.

<https://www.stadtwerke-buxtehude.de/leistungen/brummszuschlag>



GRILL-TIPPS VON FLO WOLFF

UNSEREM BBQ-EXPERTEN & FOODBLOGGER
von [schoenecke_grillt](#) auf Instagram 



sommerliche LAMMKOTELETTS MIT CHIMICHURRI

ZUTATEN 4 Personen

8 Lammkoteletts
2 Zweige Rosmarin
2 Zehen Knoblauch
Salz, Pfeffer & Olivenöl

FÜR DAS CHIMICHURRI

1 Bund Petersilie
1/2 rote Chili
1/2 Limette
Salz & Olivenöl

Die Lammkoteletts **ca. 3 Std.** in Olivenöl, Salz, Pfeffer, Rosmarin und Knoblauch **marinieren**. Vor dem Grillen die Marinade mit einem Küchentuch vom Fleisch tupfen, da sie sonst verbrennt und bitter schmeckt.

Auf **direkter Hitze** die Koteletts dann **etwa 2 Min. von jeder Seite** grillen.

Für das **Chimichurri** einen Bund Petersilie, rote Chili nach Geschmack, eine kräftige Prise Salz, den Saft einer halben Limette und Olivenöl im Mörser zu einer Paste reiben und **mindestens eine Stunde ziehen lassen**.

Einfach über das fertige Fleisch geben und genießen.

Dazu empfehle ich Grilltomaten (z.B. mit Terriyaki-Sauce!) und Baguette.



Flo Wolff, Grillexperte und der Foodblogger auf unserem Instagram-Kanal „Schönecke grillt“.

Er grillt seit seiner Kindheit und betreibt heute mehrere BBQ-Blogs. Er brennt ganzjährig fürs Grillen und missioniert von Beginn der Zusammenarbeit im Jahr 2019 die grill-ferne Chefin von Schönecke, damit sie eines Tages endlich seine Leidenschaft teilt...

Und mit seinen Rezepten wird er es sicherlich auch bald schaffen. Oder was meinen Sie?

Viel Spaß beim Nachgrillen!

#01

EGGSPERTEN WISSEN

von und mit Henner Schönecke



Als geschäftsführender Gesellschafter führt Diplomkaufmann Henner Schönecke den Familienbetrieb Schönecke heute in vierter Generation. Der gelernte Landwirt ist immer auf dem neuesten Stand, was Tierhaltung und Produktion anbetrifft. In den 1990er Jahren lernte er das Geflügelhandwerk in zwei Betrieben im Westfälischen von der Pike auf. Von seinen Eltern mit einem gesunden Pioniergeist ausgestattet, hält er im eigenen Betrieb bereits seit Ende der 1990er Jahre Legehennen in Freilandhaltung. Seine Expertise bringt er seit 2009 im Gesamtvorstand der niedersächsischen Geflügelwirtschaft (NGW) und dort auch als Vorsitzender des Arbeitskreises „Alternative Legehennenhaltung“ ein. Er ist Vorsitzender des BVEi (Bundesverband der deutschen Eierzeuger).

AUF JEDER UNSERER EIER-
SCHACHTELN FINDEN SIE
DIESES KLEINE SIEGEL MIT
DER ABKÜRZUNG KAT.



KAT – DAS QUALITÄTSSIEGEL FÜR EIER

KAT steht für „Kontrollierte Alternative Tierhaltungsformen“. Ein vor 25 Jahren gegründeter Verein, der das Ziel hat, die komplette Wertschöpfungskette vom Futter, den Elterntieren über die Brütereien, die Junghennenaufzucht und die Legehennenhaltung bis zur Packstelle und den Handel zu kontrollieren und damit dem Verbraucher, also Ihnen, maximale Transparenz und Nachverfolgbarkeit zu ermöglichen. Klingt nach viel Bürokratie? Ja, das stimmt. Warum macht Schönecke dann bei KAT mit?

Die Wirtschaft selbst hat diesen Verein ins Leben gerufen, da es nach der Agrarwende auf dem deutschen Markt ausländische Anbieter gab, die ihre Käfigeier als deutsche Freiland Eier verkauft haben. Dagegen haben sich die deutschen Landwirte gewehrt und den KAT ins Leben gerufen.

Die wichtigste Errungenschaft des KAT ist der Erzeuger-Stempel auf dem Ei. Dieser ist dann sogar in die europäische Gesetzgebung übernommen worden. KAT garantiert, dass in der Schachtel drin ist was drauf steht, könnte man verkürzt sagen. Wir geben alle Eiermengen in eine Datenbank ein (denn ein Huhn legt nun mal keine zwei Eier am Tag, und das wird kontrolliert).

So haben Sie neben Ihrem Vertrauen in uns (unser größter Ansporn!) zusätzlich eine unabhängige Bestätigung, dass wir bei Schönecke alles richtig auszeichnen.

Sie wollen mehr wissen? Weitere Infos und auch die Erklärung zum Stempel finden Sie hier:

www.was-steht-auf-dem-ei.de

Es sieht aus wie Zauberei, so ein pochiertes Ei. Außen wie ein Schneeball, innen das perfekte Eigelb. Bei uns in Deutschland ist das „verlorene Ei“ eher selten auf der Frühstückskarte zu finden. Wir lieben es auf Spinat oder auf dünnen Scheiben Avocado und auf Bacon, dazu eine warme krosse Scheibe Toastbrot.

Als Krönung ist Sauce Hollandaise Pflicht! Also ein perfektes Sonntagsfrühstück, zum Beispiel zum Muttertag!



EGG BENEDICT MIT HOLLANDAISE DELUXE *zum Muttertag*

ZUTATEN 4 PERSONEN

4	Eier Größe M
4-8	Scheiben Speck
1/2	Schalotte
2 handvoll	jungen Blattspinat
125g	Butter
2	Eigelb
3 EL	Sekt

NACH GESCHMACK:

Salz und Zitronensaft zum Abschmecken

Tipp: Falls Speck Ihnen zu doll duftet: es schmeckt auch herrlich auf geräucherter Putenbrust oder auf unserem Rheinischen Saftschinken vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein.

Wenn Sie die einzelnen Schritte drauf haben, glänzen Sie ab sofort bei jedem Sonntagsfrühstück mit einer neuen Variante! Und die Sauce Hollandaise wird Ihr neuer Favorit zum Spargel, z.B. mit einer feinen Estragon-Note und einem Schnitzelchen dazu...

1. Eier pochieren – aus der Tasse in den Strudel!

Wasser in einem hohen Topf zum Kochen bringen, dann Hitze reduzieren, bis es nur noch siedet. Einen Schuss weißen Essig zugeben und das Wasser mit einem Kochlöffel in eine kreisende Bewegung versetzen.

Das Ei in eine Tasse schlagen und von dort vorsichtig in den Strudel gleiten lassen. Durch die Drehung im Wasser legt sich jetzt das Eiweiß gleichmäßig um das Eigelb. Nach 2 Minuten in mittlerer Hitze ist das Ei fertig und darf jetzt mit einer Schaumkelle aufs Spinatbett oder auf den Bacon umgebettet werden.

2. Spinatbett

Eine halbe feingehackte Schalotte und zwei handvoll frischen jungen Blattspinat in einem Esslöffel zerlassener Butter dünsten, bis der Spinat zusammenfällt. Abtropfen lassen und warmhalten.

3. Baconbett

Je 1-2 Scheiben Speck kross anbraten. Ganz nach Geschmack.

4. Sauce Hollandaise deluxe

Butter vorsichtig schmelzen, ggf. Schaum abschöpfen. In einer Edelstahl-Schüssel ÜBER (nicht IN!) einem dampfenden Wasserbad zwei Eigelbe mit 3 EL Sekt und einer Prise Salz verquirlen und cremig aufschlagen. Nach und nach die Butter und einen Spritzer Zitronensaft unterrühren. Wenn Sie mit Kindern kochen, ersetzen Sie den Sekt durch Mineralwasser und nehmen Sie einen Spritzer mehr Zitronensaft. Zum Schluss alles auf einem frischen knusprigen Toastbrot anrichten und mit Kresse oder Kapuzinerkresse-Blüten dekorieren!



GIN SOUR MIT *Bergamotte, Kamille und Eiweißschaum*

ZUTATEN 4 PERSONEN

2 TL	Kamillenblüten, getrocknet
150 g	Bergamotte-Orange, Bio, 1 Stück
80 ml	Zuckersirup
150 ml	Gin
2	Eiweiß, sehr frisch
2 Hand voll	Eiswürfel

Die Kamille mit 120 ml kochendem Wasser übergießen, ca. 10 Minuten ziehen lassen, dann durch ein Teesieb abgießen und abkühlen lassen.

Die Bergamotte abbrausen, trocken tupfen und die Schale in dünnen Streifen abschneiden. Den Saft auspressen. Beides mit dem Kamillentee, Sirup, Gin und Eiweiß in den Shaker füllen. Mit den Eiswürfeln gut schütteln.

Durch ein Barsieb in 4 Cocktailgläser (à ca. 150 ml) füllen und nach Belieben mit getrockneten Zitronenscheiben (oder Bergamotte) garnieren.

BLUTORANGEN-ROSMARIN-MARTINI *mit Eischnee*

ZUTATEN 4 PERSONEN

1 Stängel	Rosmarin
10 cl	Martini
2 cl	Zitronensaft
6 cl	Blutorangensaft, frisch gepresst
3 cl	Zuckersirup
1	Eiweiß, sehr frisch
Eiswürfel	

Rosmarin waschen, trocken schütteln und zwei schöne Spitzen zur Deko abnehmen. Den Rest vom Stängel zupfen. Mit Martini, Zitronen- und Blutorangensaft, Zuckersirup, Eiweiß und einigen Eiswürfeln in einen Shaker geben und ca. 1 Minute sehr kräftig schütteln.

Durch ein Barsieb in zwei Martini-gläser (ca. 200 ml) füllen und mit Rosmarinspitzen garniert servieren.



Gin Sour mit
Bergamotte, Kamille
und Eiweißschaum



EIERLIKÖR-NAPF-KUCHEN mit dem hausgemachten Eierschluck

ZUTATEN FÜR DEN TEIG

5	Eier, Größe M
250g	Puderzucker, fein gesiebt
2 Päckchen	Vanillezucker
250ml	Speiseöl
250ml	Schöneckes Eierschluck Classic
125g	Mehl
125g	Speisestärke
4 gestr. TL	Backpulver

FÜR DIE GLASUR:

150g	Puderzucker
2 EL	Zitronensaft (durch ein Sieb gießen)
1 TL	fein geriebene Zitronenschale

NACH BELIEBEN:

Kuchen-Dekor, z.B. Herzen, Blütenzucker, essbare Blüten...

Dieses Rezept stammt von Sonja Helmer, die bereits seit 26 Jahren bei Schönecke ist.

Von ihr kommen die köstlichen Quiches aus unserer Manufaktur-Küche. Als gelernte Konditorin backt Sonja leidenschaftlich Brote, traumhafte Geburtstagstorten für ihre drei Kinder und sogar ab und zu Kekse für die lieben KollegInnen.

Ihre Rezepte teilt sie gern und heute mit Ihnen! Viel Spaß beim Nachbacken!

Die Zubereitung ist ganz einfach.

Eier, Puderzucker und Vanillezucker schaumig rühren. Öl, Schöneckes Eierschluck Classic, Mehl und Stärke nach und nach unterrühren. Den Teig in eine gefettete und gemehlte (entfällt, wenn Sie Silikonformen verwenden) Napfkuchenform oder mehrere kleine Napfküchlein füllen und sofort bei 170° Ober-/Unterhitze im vorgeheizten Ofen für ca. 60 min backen. In der Form abkühlen lassen.

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben oder mit Zitronenglasur überziehen.

hausgemachter Eierschluck

Dieser Eierlikör ist anders als andere. Aus frisch aufgeschlagenem Eigelb, Sahne, Puderzucker, Vanille und natürlich Alkohol wird unser hausgemachter „Eierschluck“ von Konditorhand gerührt. Er ist von cremig-luftiger Konsistenz, fast wie ein Dessert. Deshalb kommt er im Glas daher.

Wir empfehlen, ihn als i-Tüpfelchen auf Vanilleeis und Erdbeeren oder im Schoko-Waffelbecher zu genießen.



DIE ECHTE STORY HINTER DEM *hausgemachten* EIERSCHLUCK

Oder: Wie alles begann.

Wir sind in unserer Heimat verwurzelt, wie es sich für echte Niedersachsen gehört. Mitglied im Schützenverein zu sein ist selbstverständlich.

Heiner Schönecke war Schützenkönig, wie zuvor sein Großvater und Vater. Im Jahr 1984/85 trug er die Ehrenwürde und suchte ein individuelles Gastgeschenk, das er als König zu Empfängen mitbringen könnte. Heiners Adjutant, im Hauptberuf Konditormeister, schlug einen hausgemachten Eierlikör vor, den er aus nur 5 Zutaten zauberte. Vom Ergebnis waren alle begeistert. Bis heute findet kein Schützenfest in Elstorf ohne Schöneckes hausgemachten Eierschluck statt.

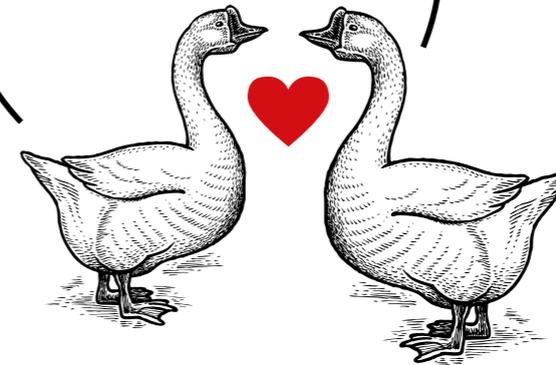


Schon gewusst?

Schönes · Nützliches · Kurioses · Unbekanntes

Hätten Sie es gewusst?

Gänse sind monogam.
Freilebende Tiere bleiben ein
Leben lang zusammen!



Wenn's mal schief geht,...
Rohes Ei lässt sich besser
aufwischen, wenn man vorher
Salz rüber streut!



17 kg

Eier sind stark!
Ein Ei kann bis
zu 17 kg tragen!

Wirklich
wahr?



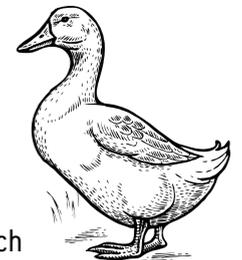
Seefahrer haben in der
Vergangenheit oftmals Seekühe
mit Meerjungfrauen verwechselt,...

Quak

Quank

tierisch.
menschlich

Wie der Mensch
haben auch Enten
unterschiedliche Akzente.





HENNER SCHÖNECKE (rechts /HS) ist bodenständiger Landwirt, visionärer Kaufmann sowie Unternehmer mit Gemeinsinn und Herz für Menschen und Tiere. Seit einem Jahr führt der Eierzeuger neben Geflügelfleisch auch „Ringelswin“, norddeutsches Duroc Schweinefleisch. Ein neues vierbeiniges Fleisch? Der sympathische Familienvater erzählt von glücklichen Schweinen, Triathlon und Butterbrot.

ANDREAS STOCKFLETH (links/AS) lebt Fleisch als Leidenschaft. Als gelernter Fleischermeister und Fleischsommelier ist er bei Schönecke für den Verkauf verantwortlich. Neben unfassbar großem Fachwissen und viel Charme ist sein selbstgeschmiedetes Fleischermesser seine wichtigste „Waffe“: am Fleischtresen und am Grill.

Glückliche Tiere – leckeres Fleisch – zufriedene Menschen! Für uns war schon immer das sorglose Genusserlebnis unserer Kunden das Wichtigste.

Vom Ei zum Geflügel und jetzt zum Schwein – ein neues Fleisch?

HS Für mich ist die Kombination aus Tierwohl, Geschmack und Qualität wichtig. Ohne tiergerechte Haltung gibt es kein leckeres, hochwertiges Fleisch. Ich bin Legehennenhalter und Landwirt in 4. Generation, wir sind ein Familienbetrieb. Wir sind Menschen, die gerne gutes Essen verkaufen. Das ist unser Anspruch. Das haben wir früher mit unseren Eiern gemacht, als wir die ersten Freilandställe hier im Norden hatten. Danach mit Eiern und bestem Geflügelfleisch, dann kamen Lamm und Wild dazu, und jetzt eben dieses tolle Duroc-Schweinefleisch. Unsere Kunden haben einen hohen Anspruch an uns, und den erfüllen wir gern. Das ist auch unser Antrieb.

Worin unterscheiden Sie sich von anderen?

HS Ob wir anders sind als andere, kann ich nicht sagen. Wir geben unser Bestes mit Blick auf alle in der Kette, vom Tier zum Teller. Total wichtig sind mir unsere Mitarbeiter. Fairness, Respekt und die Persönlichkeit jedes Einzelnen stehen zuoberst. Ich versuche, das selbst so gut ich kann vorzuleben. Wir sind ein Team von rund 120 Leuten und alle hier in der Region fest verwurzelt. Das ist meine Heimat, hier fühle ich mich wohl, hier kenne und liebe ich die Menschen. Gleichzeitig mache ich mich national stark für Tierwohl. Seit 2017 bin ich Vorsitzender des BVEi (Bundesverband Ei) mit Sitz in Berlin. Für das Wohl der Legehennen haben wir

in Deutschland viel erreicht, denken Sie an die Verbote von Käfighaltung, Schnäbelkürzen oder Hahnenküekentöten.

Also glückliche Mitarbeiter, Hühner und nun Schweine. Was steckt dahinter?

HS Peter Georg Witt aus Schleswig-Holstein ist junger Ferkelzüchter und ein Familien-Landwirt genau wie ich, na gut, er hat vier Mädchen, ich habe zwei Jungs. Peter ist quasi der „Erfinder“ des Ringelswin. Er sorgt dafür, dass die Ferkel ab Geburt tiergerecht aufgezogen, gehalten und behandelt werden, mit viel mehr Platz, besserem Futter und vor allem: ab Geburt unversehrt, also auch unkastriert. Dafür hat er wirklich alles auf den Kopf gestellt. Doch es lohnt sich! Ich möchte das Ringelswin allen ans Herz legen, die sich vom herkömmlichen Schweinefleisch abgewendet haben und nach hochwertigen Fleisch-Alternativen suchen. Das Ringelswin, sein Geschmack und die Haltungsleistung – das ist ein völlig anderer Schnack.

Was bedeutet „erstklassig“ bei Duroc-Schweinefleisch?

AS Unser Ringelswin hat einen ursprünglichen, natürlichen Eigengeschmack. Das schmeckt wie früher, als Schweinefleisch noch nach etwas schmeckte. Toll ist auch die besondere Marmorierung, also die Fettadern, die gleichmäßig im Fleisch verlaufen, und es so schön saftig halten. Unsere Tiere haben im Offenstrohstall viel

Für mich ist unser „Ringelswin“ Duroc Delikatess das leckerste Schweinefleisch aus Norddeutschland.

Bewegung. Dadurch wird die Fleischqualität exzellent. Wenn Sie es braten oder grillen, haben Sie kaum Saftverlust oder Schrumpfen. Übrigens: Mein Highlight ist die Fettauflage beim Ringelswin.

Fettauflage? Das klingt doch eher ungewohnt ...

AS In der Spitzenküche weiß man, dass das beste und leckerste Fleisch nur dank eines gewissen Fettanteils so gut ist. Das volle Fleisch-Aroma kann sich erst durch Fett als Geschmacksträger entfalten. Gutes Fett ist wertvoll für den Organismus. Dieses Bewusstsein ist durch Fitness-Trends in Vergessenheit geraten. Außerdem ist das Duroc-Fett kernig, bissfest und fein-aromatisch im Geschmack, also hochwertig. Wenn man es brät oder grillt, bleibt es fest. Erst im Mund schmilzt es. Ich kann nur sagen, wagen Sie den Test: knusprig braten, pur mit Salz und Pfeffer und genießen. Einfach köstlich.

Fleisch ist auch umstritten. Wie sehen Sie die Zukunft?

HS In Zukunft wird Tierwohl-Fleisch deutlich mehr Marktanteil bekommen. Das finde ich richtig. Glückliche Tiere – leckeres Fleisch – zufriedene Menschen! Für uns war schon immer das sorglose Genusserlebnis unserer Kunden das Ziel. Wir haben in Zukunft Produkte, die deutlich teurer sind. Dann müssen wir mehr darüber erzählen, damit die Menschen die Leistung hinter diesen hochwertigen Produkten einordnen können. Außerdem schießen unsere Kosten als Landwirt und Händler

gerade um 30% in die Höhe. Der Lebensmittelmarkt ist aktuell stark im Umbruch und es betrifft alle. Das ist nicht leicht.

Schönes von Schönecke - was ist Ihr Lieblingsprodukt vom Ringelswin?

HS Wenn ich ausgepowert vom Triathlon-Training komme, mache ich mir gerne ein Butterbrot. Darauf kommt dann dick „Hamburger Gekochte“, eine streichfähige Kochmettwurst nach altem Traditionsrezept. Damals ein Arme-Leute-Essen und heute eine Spezialität. Sie darf nur hier in und um Hamburg gemacht werden, und für uns macht das der Handwerksmetzger und Familienbetrieb Aldag im Alten Land. Das schmackhafte Duroc-Fett verbindet sich ideal mit dem aromatischen Fleisch und den Gewürzen. Superlecker! Und pur nehme ich den Ringelswin-Katenschinken von Henning Base Dahl aus Hollenstedt. Eine Offenbarung!

Was wünscht sich ein Mann wie Sie?

HR Meine Herzensangelegenheit ist, dass unsere Kinder den Hof und unseren Laden übernehmen. Ich bin sicher, dass auch in Zukunft noch Menschen da sind, die gern Fleisch essen, von Tieren, die hier in Deutschland aufgezogen, geschlachtet, zerlegt und vermarktet werden. Also tiergerecht und menschengerecht. Dafür stehe ich selbst als Mensch und mit meiner Firma ein. Das ist mein Wunsch und Ziel für die Zukunft.

*Vielen Dank
für das Interview*

Text: Christa Langen



Exzellenter Geschmack • einzigartige Fleischqualität • feinste Cuts, Schinken- und Wurstwaren
viel Platz im offenen Strohstall (Kriterien Haltungsfom 4) • Ringelschwanz und Unversehrtheit
Mastfutter ohne Gentechnik • komplette Transparenz • Verantwortung und Partnerschaft

Infos unter www.ringelswin.de

*Gedanken zum Schluss.
Oder: was uns aktuell bewegt.*

Wir wollten helfen, aber wie?

Wir geben es unumwunden zu: wir sind harmoniesüchtig.

Keiner von uns mag es, wenn Streit oder schlechte Atmosphäre herrschen. Wenn es kracht, was ja in den besten Familien vorkommt und in Familienbetrieben erst recht, versuchen wir, die Wogen schnell zu glätten und wieder die guten Seiten der Dinge zu sehen. Es ist jetzt an uns allen, in jede menschliche Begegnung Positives und Wohlwollen hineinzugeben und damit die Menschlichkeit zu erhalten, die wir alle zum Leben brauchen.

Das Kriegsgeschehen in der Ukraine macht genau das immer schwerer. Wo Menschen fliehen, bleibt das Vieh unversorgt zurück. Wir sind schockiert über den Tod von 3 Mio. Legehennen in einer großen Farm dort. Wie fühlen sich die Landwirte, die Felder und Tiere zurücklassen müssen?

Wir haben die Aktion „Schönecke hilft“ gestartet, bei der Sie wie in vielen anderen Geschäften auch bei uns Ihre zu bezahlende Summe aufrunden und mit uns an die Ukrainehilfe des DRK spenden. Bislang konnten wir so bereits mehr als 8000€ spenden. Vielen Dank an dieser Stelle dafür, dass Sie



alle sofort mitgemacht haben und es noch immer tun. Jeder Cent kommt an und hilft. Wenn Sie dieses Heft lesen, werden bereits Ukrainer ihre Tätigkeit bei uns aufgenommen haben.

Vermutlich wird es Engpässe in der Beschaffung von Futtermitteln, steigende Preise und eine Inflationsphase geben. Wir alle werden neuartige Situationen erleben und müssen einen Weg finden, wie wir

damit umgehen. Aber bleiben wir bei allem immer dankbar und menschlich. Denken wir bitte immer an diejenigen, die in diesen Zeiten um ihr Leben fürchten müssen. Und verlernen wir nicht zu genießen. Wir bei Schönecke sind Experten dafür, Ihnen dafür das beste Fleisch und die besten Eier bereitzuhalten.

Natürlich freuen wir uns nun auf Ihre Rückmeldungen zum ersten Magazin. Schreiben Sie uns gerne Ihre Gedanken, Fragen und Wünsche. Wir sind gespannt und arbeiten weiter daran, Sie bei Ihrem nächsten Marktbesuch aufs Neue zu begeistern!

Herzlich,
Ruth Staudenmayer & Henner Schönecke

Wir freuen uns, wenn Ihnen unsere erste Ausgabe von **tierisch.menschlich** gefallen hat.

Haben Sie Feedback, Anmerkungen oder Anregungen für uns? Dann melden Sie sich per Mail oder über unsere Social-Media-Kanäle.

#02

Freuen Sie sich auf unser nächstes Heft.

Da dreht sich alles um das Thema
NACHHALTIGKEIT!

Nachhaltigkeit ist eines unserer Herzenthemen.

Was tun wir heute, wie geht es morgen weiter?

Im Magazin #2 lesen Sie, wie nachhaltig wir in der Tierhaltung aufgestellt sind, welche Nachhaltigkeits-Ideen wir für den Handel haben und wie Ressourcen schonend wir arbeiten.

Wir stellen Ihnen die Hintergründe, das Making of und die ersten Veranstaltungen in unserem „Nachhaltigkeitsraum“ vor.

IMPRESSUM

tierisch. menschlich

Das Magazin von Schönecke
Ausgabe Nr. 1/2022
Erscheinungstermin: Mai 2022

Erscheinung: 4x jährlich

Herausgeber:

Geftügelhof Schönecke GmbH
Fliegenmoor 24 · 21629 Neu Wulmstorf

Telefon +49 4168 9131-0

Fax +49 4168 9131-99

Mail: service@schoenecke.de

Geschäftsführung:

Henner Schönecke
Ruth Staudenmayer

Verantwortlich für den redaktionellen Inhalt:

Ruth Staudenmayer
rs@schoenecke.de
Tel. +49 4168 9131-19

Redaktionelle Beiträge und Rezepte in diesem Heft:

Janna Oelkers, Florian Wolff, Sonja Helmer,
Sarah Renziehausen, Christa Langen

Fotos:

Jörn Pollex, Dan Hannen, Janice Bücken,
Sarah Renziehausen, iStock, Stockfood

Creative Directon & Layout:

LINDENBERGDESIGN

info@lindenberg-design.com

Druck:

Beisner Druck GmbH & Co. KG
Müllerstraße 6 · 21244 Buchholz



Kommen Sie uns besuchen!

Henner Schönecke · Landwirt & Geschäftsführer



TAG DER
15. Mai
OFFENEN TÜR



UNSERE BELIEBTESTEN STALLBESICHTIGUNGEN SIND AB MITTE MAI WIEDER MÖGLICH!

Das nutzen wir gleich für einen **Tag der offenen Tür am 15. Mai!** Kommen Sie uns und unsere Legehennen in unserem Freilandstall in Ardestorf besuchen.

Schauen Sie unseren Legehennen beim Picken an knackigem Luzerneheu, an harten Picksteinen oder beim entspannten Sandbad bei der Gefiederpflege zu.

Lernen Sie mehr über die Haltung und Pflege unserer Legehennen bei einer Führung durch unsere erfahrenen Landwirte und den Chef persönlich.

Wir freuen uns auf Sie! · Anmeldung: besichtigung@schoenecke.de
