

tierisch.menschlich

#02 / HERBSTAUSGABE 2022 / KOSTENLOS

DAS MAGAZIN VON SCHÖNECKE

„Label Rouge“-Freilandgeflügel

*Traditionsreiche Aufzucht in
regionalen Kreisläufen*

Nachhaltigkeit live erleben

*Unser neuer Informationsraum –
jetzt über Namen abstimmen
und erste Besuchergruppe sein!*

Wild – die Alternative

*Wildsommelière
Ruth Staudenmayer
im Interview*



#02



- S 04 / *Wir stellen vor*
- S 06 / *Schönecke in Zahlen*
- S 08 / *Nahe gelegt: Ei und Energie*
- S 12 / *Aus dem Nähkästchen geplaudert: Premium-Geflügel aus Frankreich*
- S 16 / *Rezepte: Geschmackvolles Freilandgeflügel*
- S 23 / *Schon gewusst?*
- S 24 / *Wenn die Bienchen mit den Blümchen ...*
- S 26 / *Wild – die Alternative
Ruth Staudenmayer im Interview*
- S 30 / *Grill-Tipps von Flo Wolff*
- S 32 / *Eggsperten-Wissen*
- S 34 / *Historisch wertvoll – Standort Harburg*
- S 38 / *Rezepte rund ums Ei*
- S 42 / *Erlebnis Landwirtschaft*
- S 44 / *Stimmen aus dem Netz*
- S 45 / *DIY Tipps – Eierschalen-Upcycling*
- S 46 / *Gedanken zum Schluss*
- S 47 / *Vorschau / Impressum*



Liebe Leserin, lieber Leser,

schön, dass Sie wieder da sind!

Ihre überwältigend positiven Rückmeldungen auf das erste Heft haben uns sehr motiviert – DANKE! Es ist so schön zu wissen, dass Sie sich für „tierisch.menschlich“ Zeit nehmen und die Lektüre genießen. So war es gedacht und so machen wir weiter:

In dieser Ausgabe stellen wir Ihnen vor, wie wir seit Generationen das Trendthema Nachhaltigkeit leben. Unsere Wurzeln liegen in der Landwirtschaft. Das Ziel ist es, Mensch und Tier aus den Erträgen eines gesunden Bodens gut zu versorgen. Auch lange, partnerschaftliche Beziehungen zu Kunden, Mitarbeitern und Lieferanten gehören für uns untrennbar zusammen.

Wie wir unsere Partner auswählen, erzählen wir am Beispiel des „Label Rouge“-Geflügels. Klimafreundlicher Konsum ist mit diesem Fleisch aus regionalem Kreislauf möglich, vor allem, wenn Sie es wie in unserem Rezept als ganzes Tier verarbeiten.

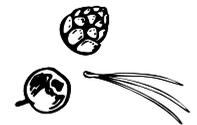
Wussten Sie, dass unsere Hühner ganz nebenbei natürlichen Dünger für den Anbau von Obst, Gemüse und Getreide erzeugen? Aber das ist nicht die einzige Energie, die wir generieren.

Wo Sie das alles live erleben können, lesen Sie am besten selbst.

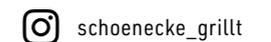
Viel Freude mit der neuen Ausgabe!

Ruth Staudenmayer

Ruth Staudenmayer / Geschäftsführerin



Illustrationen: Adobe Stock / Ksenia





Lucas Gerke · Er trägt Verantwortung als Lagerleiter und studiert BWL/Supply Chain Management

ES SOLLTE FÜR “ DIE TANKFÜLLUNG REICHEN...

In eBay Kleinanzeigen hat Lucas Gerke 2016 den Job gefunden, der ihm die Tankfüllungen für sein neues Motorrad sichern sollte: für die Schönecke-Fahrer die Fahrzeuge mit Eiern beladen. Mit dem Autoführerschein hat er Auslieferungstouren übernommen und ist als Aushilfe in den Filialen eingesprungen. Nach dem Wirtschaftsabitur hat er 2018 bei Schönecke seine **Ausbildung zum Kaufmann im Groß- und Außenhandel** gestartet und aufgrund seiner sehr guten Ergebnisse auf zwei Jahre verkürzt, um dann sofort ein duales Studium der Betriebswirtschaftslehre mit Schwerpunkt Supply Chain Management anzufangen. **Für Schönecke ist Lucas Gerke damit der zweite duale Student.**

Wenn er nicht an der Uni lernt, ist der 23-jährige als Lagerleiter tätig. Hier bildet er seinen Bruder, der aus einem Großkonzern zu Schönecke gewechselt ist, zur Fachkraft für Lagerlogistik aus, denn **seit März besitzt Lucas Gerke zusätzlich die Ausbilder-Eignung**. Auch seine jüngste Schwester ist als Schüler-Aushilfe bei Schönecke beschäftigt. Die drei haben einen kurzen Arbeitsweg: die Familie lebt im Nachbarort, keinen Kilometer entfernt.

Dass er die Abläufe in der Firma direkt mitgestalten kann, hat den jungen Mann überzeugt, seine gesamte Karriere bislang bei Schönecke zu

machen. Inzwischen bezieht Henner Schönecke ihn gezielt in Entscheidungen ein. Anders als seine Kommilitonen trägt er bereits jetzt Verantwortung. Auch über einen Master denkt Lucas Gerke bereits nach. Der angenehm ruhige junge Mann könnte sich vorstellen, später als Dozent tätig zu sein.

Längst geht es nicht mehr um die Tankfüllungen, sondern eher um die Reiseziele. (rs)

Mein Lieblingsprodukt bei Schönecke

Unsere hausgemachten Puten-Frikadellen, direkt aus der Produktionsküche

Das liebe ich nach der Arbeit

Zu American Football Spielen reisen. Demnächst ist eins in München!

Darum Schönecke

Hier bin ich keine Nummer, sondern mit dem Chef per Du und kann überall mitgestalten.



Lust auf Lernen? Wir bilden aus!
Quereinsteiger sind willkommen.
Jetzt bewerben: jobs.schoenecke.de

SCHÖNECKE IN ZAHLEN
Genau hingeschaut!



#2 ENERGIE

Im Zuge der Nachhaltigkeit kommt man an ihr natürlich nicht vorbei: der Energie. Wir möchten Sie mit ein paar Fakten zur Energie bei uns im Unternehmen aufladen. Tagtäglich generieren und verbrauchen wir massenhaft welche in verschiedenster Form und an unterschiedlichsten Stellen. Schauen Sie auf der nächsten Seite selbst! (km, jh, ib)

TÄGLICH ERZEUGTE ENERGIE

0 **26.770 kWh**

über unsere **Biogas-Anlage** und die **Photovoltaik-Anlage** auf dem Stalldach unseres Freilandstalls am Taterberg

pssst,...

ZUSATZWISSEN: Unsere nächtliche Stromversorgung erhalten wir über eine Speicherbatterie, die sich tagsüber volllädt.

Den überschüssigen Strom speisen wir ins Netz ein.



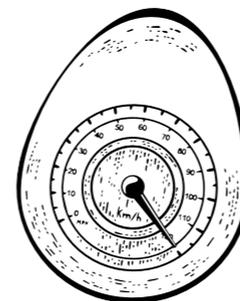
TÄGLICHER ENERGIEVERBRAUCH
unserer Ställe und dazugehöriger Gebäude

≈ **120 kWh**

abgedeckt über den **selbst erzeugten** und in Batterien gespeicherten **Strom**

FLIEGENSCHISS? VON WEGEN!

60 kWh erzeugt eine Legehenne pro Jahr in Form von **stolzen 25 kg** Kot.



25 km legt das Legehennen-Futter auf dem Weg vom Futterwerk zum Stall zurück.

Ein Huhn hat einen täglichen

Energiebedarf von 402 kcal.

Davon fließen

96 kcal in ein ca. 60g schweres Ei!



Henner Schönecke (Inhaber) und Chris Haines (Geschäftsführer BürgerEnergie Buxtehude) vor der Photovoltaik-Anlage

NAHE GELEGT: EI UND ENERGIE

Während die Hühner Eier legen, wird auf dem Stalldach Energie produziert.

**Unsere feste Überzeugung:
Viele Kleinigkeiten tragen zum großen Ganzen bei!**



Deshalb ist unser Magazin auf Circle Offset Premium White gedruckt. Dieses Papier ist ein 100% Recyclingpapier und zertifiziert mit dem Blauen Engel.

Weitere Informationen zum Umweltzeichen unter www.blauer-engel.de/uz14a.

UNSER GLAUBENSsatz

Mit dem Bewusstsein über was war und ist, setzen wir uns unsere Ziele für die Zukunft. Das Vertrauen und die Erwartungen unserer Kunden und Mitarbeiter nehmen wir ernst. Wir übernehmen Verantwortung für unser Handeln als Arbeitgeber, als Erzeuger von Lebensmitteln und als landwirtschaftlicher Betrieb. Mit Innovation als Antrieb richten wir uns darauf aus, Land, Wasser und energetische Ressourcen für künftige Generationen zu bewahren.

Als Familienbetrieb fließt uns die Nachhaltigkeit automatisch in den Adern, da wir den Boden, die Gebäude und den Betrieb immer für die nächste Generation zukunftsfähig halten. Auch Kunden, langjährige Partner und alle Mitarbeiter zählen wir zur Familie, denn ihr Wohlergehen liegt uns, wie eingangs erwähnt, ebenfalls sehr am Herzen. So haben wir eine interne und externe Umfrage, wo und inwiefern Nachhaltigkeit besonders wichtig sei, durchgeführt. Das Ergebnis: Regionalität, nachhaltige Verpackungen und, am allerwichtigsten, nachhaltig erzeugte Produkte aus Tierhaltung mit hohem Tierwohl sind die Erwartungen an uns.

In diesem Sinne hatten wir bereits 1997, lange bevor Freiland-Eier nachgefragt waren, den ersten Legehennen-Freilandstall im Elbe-Weser-Dreieck eröffnet. Heute betreiben wir zwei eigene Freilandställe und beziehen zusätzlich die Eier von Partnerbetrieben aus Niedersachsen. Sogar Bio-Eier aus der Lüneburger Heide gehören inzwischen zum festen Sortiment der Marke Schönecke. Eine Entwicklung, die man in der Generation von Henner Schöneckes Großvater Heinrich noch nicht hätte vorhersehen können, als es mehr um die günstige Versorgung der Bevölkerung mit Lebensmitteln als um Aspekte von Tierwohl ging.

Auch unser Fleisch- und Wurst-Sortiment stammt aus Haltungsformen, die unsere Werte genauso wie die gestiegenen Ansprüche unserer Kunden vertreten. Mehr Platz pro Tier, Futter ohne genetisch veränderte Bestandteile und Leistungsförderer, Frischluft und Beschäftigungsmaterialien sind Kriterien, die heute Berücksichtigung finden.



Unsere Freilandhennen

Die von uns geführten Qualitäten übertreffen die Kriterien der Haltungsformen-Kennzeichnung mit Höchstleistungen in Sachen Tierwohl.



Luftaufnahme unserer beiden Freilandställe mit Solar- und Windenergie

Aktuell testen wir in unserer Filiale im Mercado das Mehrwegsystem Vytal, um den Verpackungsabfall zu reduzieren. Wenn es Akzeptanz bei der Mehrzahl der Kunden findet, werden wir es auch in anderen Filialen und Marktständen einsetzen. Die Mehrweg-Eierbox und der Jute-Shopper haben diesen Kunden-Test bereits erfolgreich bestanden und erfreuen sich großer Beliebtheit. Besitzen Sie diese noch nicht? Fragen Sie beim nächsten Einkauf danach!

Damit am Ende des Tages möglichst keine Ware entsorgt werden muss, haben wir unser Retouren-Management optimiert. Die Tafeln sind jede Woche an jedem Standort und sorgen dafür, dass noch verwendbare Ware genutzt wird.

Seit 2010 setzen wir auf erneuerbare Energien: Wir haben eine Biogasanlage zur Stromerzeugung aus nachwachsenden Rohstoffen wie Rüben, Mais und Hühner-Kot gebaut. Das Gärsubstrat dient als hochwertiger organischer Dünger für unsere Flächen. Auch Windkraft gehört zu der von uns genutzten Energie.

Und nun auch endlich zu dem, was sich, wie ganz zu Beginn erwähnt, über den Hühnern abspielt, während sie für uns Eier produzieren: Seit einem Jahr können wir mithilfe von Sonnenstrahlen und Photovoltaik-Modulen auf dem Dach einer unserer Freilandställe den Strombedarf unserer Hühnerställe und Wirtschaftsgebäude in der Landwirtschaft mit grünem Strom decken.



Wie wir unseren Glaubenssatz grundsätzlich und tagtäglich mit Leben füllen, zeigen wir Ihnen detailliert in unserem neuen Besucherraum direkt über einem Legehennen-Stall. Auf

den Seiten 42 & 43 finden Sie schon jetzt eine exklusive Vorschau und haben die Chance, sich einen der ersten geführten Termine vor Ort zu sichern. Dort und natürlich auch in den kommenden Ausgaben unseres Magazins werden wir Sie auf dem Laufenden halten, was sich bei uns in Sachen Nachhaltigkeit zukünftig tun wird. Denn eins können wir Ihnen versichern: Wir werden weiterhin die Erwartungen unserer Mitarbeiter und Kunden ernst nehmen und als Arbeitgeber, Erzeuger von Lebensmitteln und landwirtschaftlicher Betrieb ressourcenschonend handeln. (jh, ib)



Premium-Geflügel aus Frankreich und unser Anspruch an Regionalität

WIE PASST DAS ZUSAMMEN?



Essen wie Gott in Frankreich: Freilandgeflügel mit dem Gütesiegel „Label Rouge“

Was 2005 noch als Geheimtipp galt, hat sich in den vergangenen Jahren in unserem Sortiment zum Standard entwickelt: Freilandgeflügel. Nicht irgendeins, sondern mit viel Erfahrung und Fachkenntnis aufgezogenes Geflügel unter dem roten Gütesiegel „Label Rouge“ aus Südwest-Frankreich.

„Label Rouge“ steht seit 1965 für geprüfte Qualität in Sachen Lebensmittelerzeugung. Seit September 2005 führen wir damit zertifizierte Maishähnchen, Freilandhähnchen, Perlhühner und Stubenküken sowie Wachteln.

Zuvor sind wir innerhalb von zwei Wochen 5.000 km durch ganz Frankreich gereist, um edles, geschmacklich unübertroffenes Freilandgeflügel aufzuspüren. Nachdem bei den Eiern mehr und mehr Freilandware nachgefragt worden war, haben wir gewusst, dass es nur eine Frage der Zeit sein könne, bis auch beim Geflügelfleisch Freilandware nachgefragt würde.

Frankreichs Regionen sind bekannt für ihre Geflügelspezialitäten, deshalb hat z. B. die Bresse auf der Reiseroute gelegen.



Die Marensine - ein mobiler Stall



Perlhühner werden bis zu 94 Tage in sehr großen Auslaufarealen aufgezogen.



Foto: iStock / Kim Marriott

Seinem Gefieder mit den weißen Punkten verdankt das Perlhuhn seinen Namen.

Überall haben wir Geflügelhalter und Schlachthöfe besucht, mit Lebensmittelexperten gesprochen und Bauern kennengelernt, die aus Überzeugung und mit viel Erfahrung Perlhühner, Wachteln, Kapaune und Maishähnchen halten.

„Fermier“ ist das französische Wort für „Bauer“. Die „Fermiers Landais“ sind ein Zusammenschluss von Landwirten in der Region rund um den Ort St. Sever in Südwest-Frankreich. Als Kooperative betreiben sie gemeinschaftlich sowohl die Aufzucht als auch die Schlachtung und Vermarktung ihres Geflügels. Ebenso wird das Futter, vor allem der Mais, der den Maishähnchen ihre gelb-goldene Färbung verleiht, direkt in der Region angebaut – genetisch unverändert. Die Landwirte, die wir kennengelernt haben, sind mit Herz und Verstand bei der Sache. Viele sind seit über 30 Jahren „Label Rouge“-Aufzüchter und haben sich bewusst von der konventionellen Aufzucht verabschiedet. Auf den Höfen geht es professionell, aber nicht hektisch zu. Man hat den Eindruck gehabt, eine Zeitreise fünfzig Jahre zurück gemacht zu haben.

In Frankreich geht es beim Essen in erster Linie um guten Geschmack. So auch beim Geflügel: Die Franzosen möchten ein geschmacklich möglichst hochwertiges Fleisch. Dazu führen eine wesentlich längere Aufzucht und gute Fütterung. So hat ein Freiland-Hähnchen beispielsweise mindestens 81 Tage Zeit, um zur Schlachtreife zu gelangen. In der konventionellen Aufzucht wird das Tier nur 30 bis 40 Tage alt.

Ebenso schließt der Anspruch der Franzosen die Freilandhaltung, also eine ethisch absolut vertretbare Haltungsform, selbstredend ein. Die Tiere müssen sich bewegen, um vernünftiges Fleisch anzusetzen. Das funktioniert in den Pinienwäldern im Südwesten Frankreichs für die Hühner als Wärme liebende Waldtiere einfach sehr gut und mit viel weniger Eingriff durch den Menschen. Da schmeckt man im wahrsten Sinne des Wortes die Freiheit. Deshalb passen diese Tiere so wunderbar in unser ansonsten regionales Sortiment: Wir handeln mit Menschen, die Tierwohl genauso hoch gewichten wie wir.



Die Aufzucht in Freiheit muss man gesehen haben – Schönecke Reisegruppe 2013.



Nadine Hoffmann aus der Filiale im Mercado

Wir möchten, dass alle bei uns im Betrieb nicht nur die Freiheit schmecken, sondern auch erleben. Darum reisen wir seit 2005 in Teams regelmäßig nach Südfrankreich. Nur so können wir unseren Kunden die Geschichte auch glaubwürdig und aus erster Hand weitererzählen und sie für diese Qualität begeistern. (rs)



Nackthalshühner sind die robuste, langsam wachsende Rasse für die „Label Rouge“-Hähnchen.



Henner Schönecke ist seit nunmehr 17 Jahren vom „Label Rouge“-Freilandgeflügel begeistert.

geschmackvolles
**Freiland-
geflügel**

Un goût supérieur –

*Gönnen Sie sich überragende Geschmackserlebnisse
zu Hause mit unseren Rezepten für „Label Rouge“-Freilandgeflügel.*

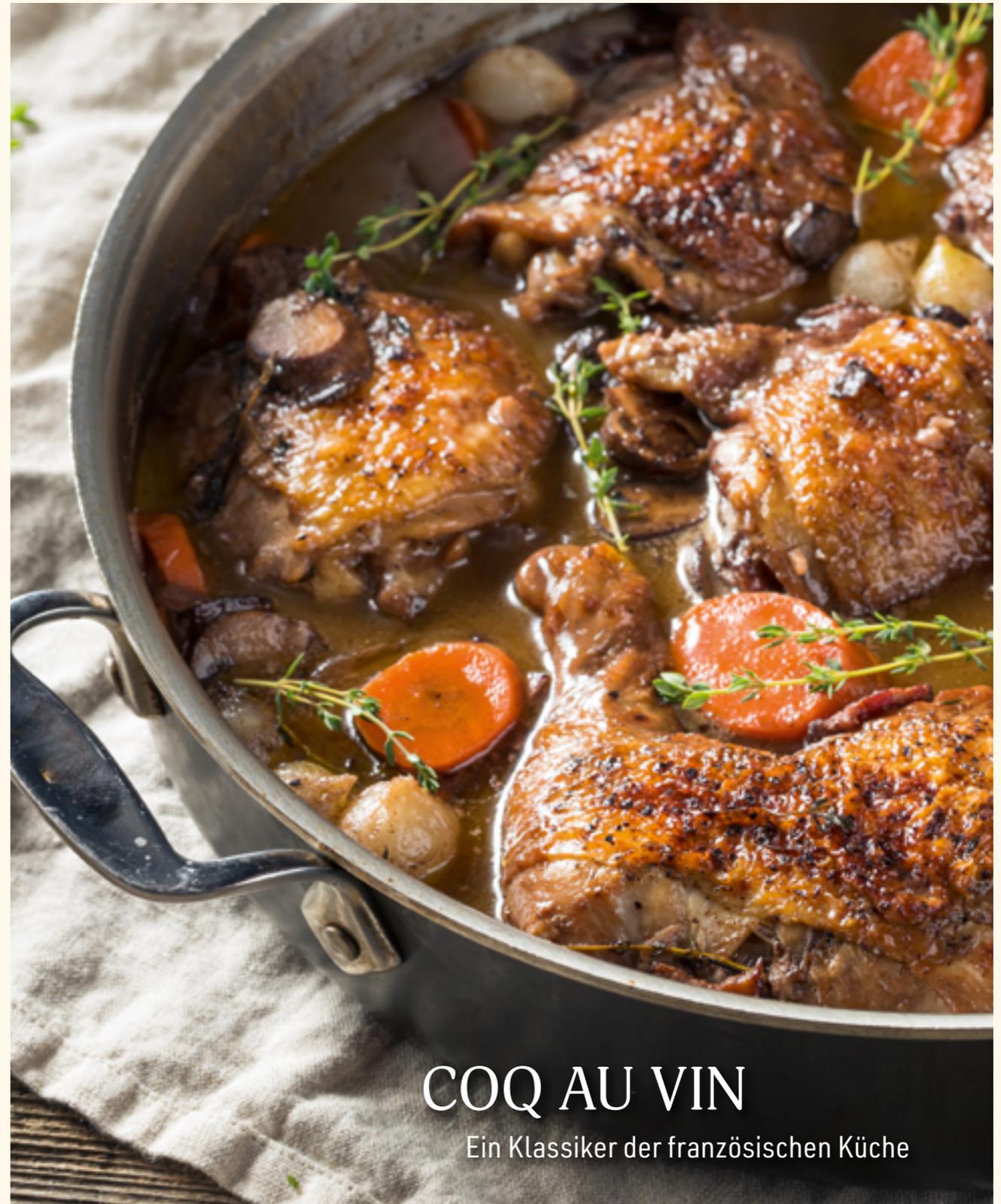
*Festes, fettarmes und saftiges Fleisch dank bester
Aufzuchtbedingungen für einen bewussten
und unvergleichlichen Genuss.*

*Heben Sie mit den folgenden Seiten ab
in den französischen Genießerhimmel.*

*Bon voyage et
bon appétit!*



Illustration: Adobe Stock / Ksenia Krop



COQ AU VIN

Ein Klassiker der französischen Küche

Foto: Adobe Stock / Brent Hofacker

POULET FERMIER À PATTES NOIRES AU MIEL ET AIL

Schwarzfederhuhn aus bäuerlicher Aufzucht
mit Honig und Knoblauch



Foto: iStock/olia.p

CUISSES DE POULET JAUNE À LA MOUTARDE

Hähnchenschenkel in
cremiger Senfsauce

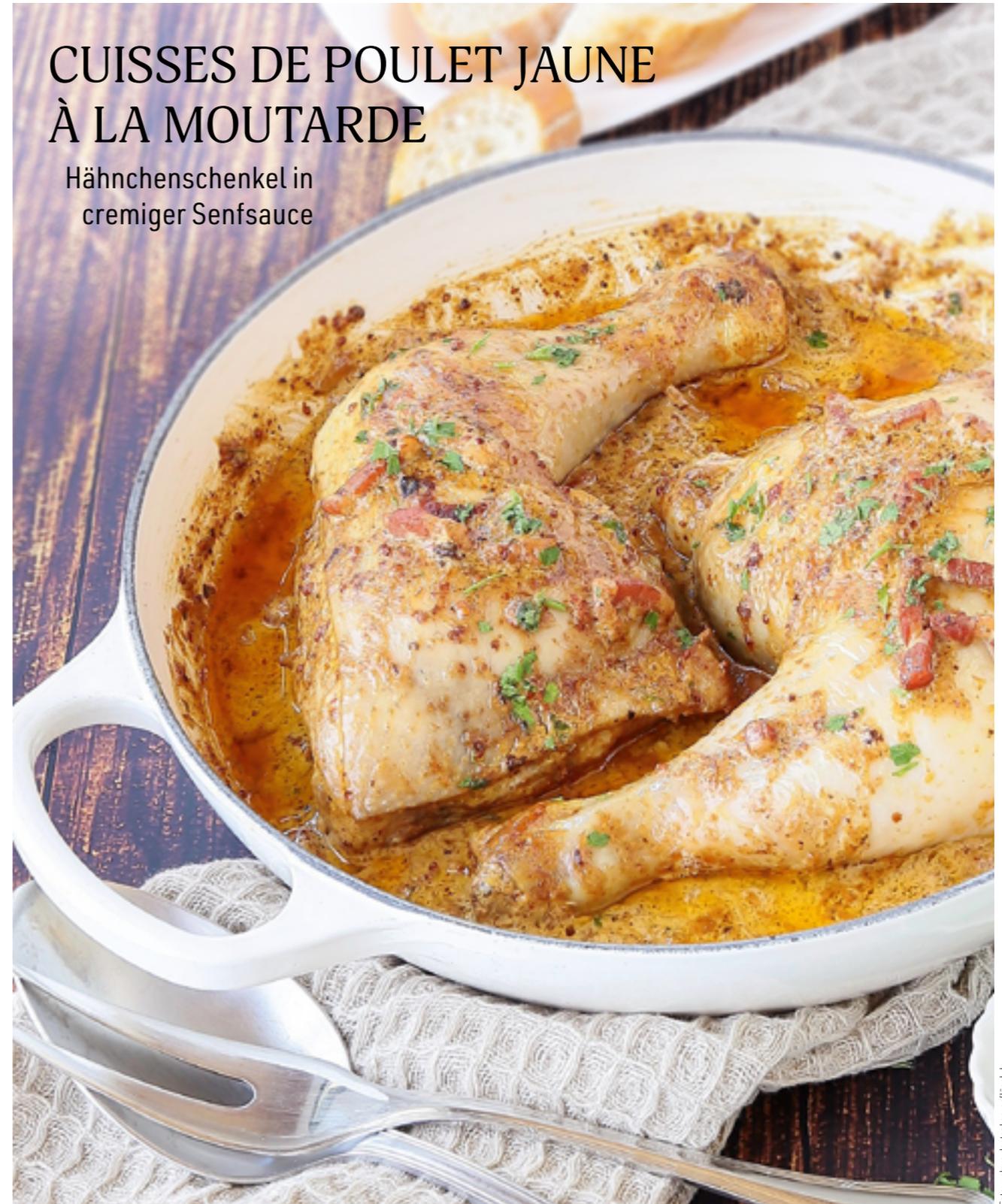


Foto: we love deutsches-geltingel.de

COQ AU VIN (S. 17)

Eine Empfehlung von Herma Barg und Jürgen Sibbert, unseren lieben Kunden aus Hamburg-Niendorf

ZUTATEN für 4 Personen

1	„Label Rouge“-Maishähnchen ca. 1,5-1,8 kg
200 g	durchwachsener Speck
400 g	braune Champignons (möglichst kleine) - alternativ Möhren
4	Zwiebeln
8-10	Schalotten
6	Knoblauchzehen
4 EL	Oliveöl
1-2 TL	frisch gerebelter, am besten frischer, Thymian
3-4	Lorbeerblätter
120 g	Perlwiebeln (1 Glas)
600 ml	trockener Rotwein
200 ml	Geflügelbrühe
1 Bund	Petersilie
Salz	
	Pfeffer schwarz (aus der Mühle)

Hähnchen in 8 Teile zerlegen. Wie genau das geht, erklärt Ihnen unser Experte und Fleischsommelier Andreas Stockfleth auf der nächsten Seite Schritt für Schritt.

Natürlich zerlegen wir Ihnen das Hähnchen auch gern direkt bei Ihrem Einkauf.

Speck in feine Würfel schneiden. Champignons putzen, je nach Größe ggf. halbieren oder vierteln. Zwiebeln, Schalotten und Knoblauch fein würfeln.

Oliveöl im Bräter erhitzen. Speck bei mittlerer Hitze leicht knusprig anbraten. Achtung: Nicht zu scharf, sonst wird er hart! Nachdem der Speck ausgelassen ist, aus dem Bräter nehmen und beiseite stellen.

In demselben Fett die Champignons rösten, salzen, ebenfalls entnehmen und zur Seite stellen.

Hähnchenteile salzen und im Bräter von allen Seiten kräftig anbraten.

Anschließend Zwiebeln, Schalotten und Knoblauch zu den Hähnchenteilen geben und ca. 2 Minuten bei mittlerer Hitze und unter stetigem Rühren anschwitzen.

Mit Wein und Brühe ablöschen und Thymian, Lorbeerblätter und Perlwiebeln hinzugeben. Kurz aufkochen lassen, Hitze reduzieren und im geschlossenen Bräter 25-30 Minuten garen. Fleisch währenddessen 1-2 Mal wenden.

10 Minuten vor Ende der Garzeit Speck und Champignons zurück in den Bräter geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wem keine Champignons schmecken, nimmt stattdessen in Scheiben geschnittene Möhren. Diese 20 Minuten mitgaren.

Mit gehackter Petersilie servieren.

Dazu passen ein frisches, knuspriges Baguette und ein kleiner Endiviensalat.

Originalrezept: Rindchen, Gerd, Rindchen kocht, S. 138, 2021



Tipps & Tricks

von unserem Fleischsommelier
Andreas Stockfleth

Hähnchen in 8 Stücke zerteilen: So geht's!

Egal ob roh oder fertig gegart – der Tranchierprozess ist immer derselbe.



Schritt 1 / Keulen abtrennen

Dazu ertasten, wo genau das Gelenk sitzt. Die Keule abspreizen und dann mit einem langen spitzen Messer vom Körper direkt im Gelenk abtrennen. Dann im Kniegelenk in Ober- und Unterkeule trennen.



Schritt 2 / Flügel abschneiden

Flügel ebenso im Gelenk von der Karkasse schneiden. Bewegen Sie den Flügel, um den richtigen Punkt für den Schnitt zu finden. Dann schneiden Sie möglichst dicht an der Brust durchs Gelenk.



Schritt 3 / Brustfilets lösen

Auf beiden Seiten mit der Klinge eng am erhöhten Brustbein entlangfahren, um die Filets zu lösen.

Fotos: welove.deutsches-geflügel.de

Schwarzfederhuhn aus bäuerlicher Aufzucht mit Honig und Knoblauch (S. 18)



ZUTATEN für 4 Personen

1 Schwarzfederhuhn, ca. 1,5 kg, küchenfertig / 2 Knoblauchzehen / 1 große Schalotte / ½ Apfel (z. B. Cox) / 3-4 EL Lavendelhonig (alternativ ein anderer kräftiger, cremiger Honig) / 400 ml Geflügelfond / 2 EL hochwertiges Olivenöl, erhitzbar / Salz und Pfeffer aus der Mühle

Hähnchen trocken tupfen und von innen salzen. Knoblauchzehen und Schalotte halbieren. Hähnchen mit Knoblauch, Schalotte und Apfel füllen. Mit der Brustseite nach oben in einen gusseisernen Bräter setzen (alternativ auf ein tiefes Backblech).

Brust und Keulen mit Honig einstreichen, salzen und etwas pfeffern. Olivenöl über das gesamte Hähnchen geben, Fond seitlich angießen. Für einen besonders intensiven Genuss belegen Sie das Hähnchen nach dem Einstreichen mit Honig zusätzlich mit frischen Thymianzweigen.

Bei 150-160°C Ober-/Unterhitze ca. 1,5 Std. garen. Zwischen durch häufiger mit der Flüssigkeit übergießen.

Für eine schmackhafte Beilage legen Sie einfach nach der Hälfte der Garzeit Kartoffelviertel und Pilze rings um das Hähnchen. Alternativ passt dazu auch ein grüner Salat mit gerösteten Pinienkernen und Croûtons oder ein knuspriges Baguette.

Das Besondere an Schwarzfederhühnern:
Das Schwarzfederhuhn ist auffällig schwarz-gold gefiedert. Die langsam wachsende Rasse hat ein besonders aromatisches Fleisch.

Hähnchenschenkel in cremiger Senfsauce (S. 19)



ZUTATEN für 4 Personen

4 Freiland-Hähnchenschenkel / 6 EL mittelscharfer Senf / 1 TL Paprikagewürz edelsüß / 1 Zwiebel / 100 g Bacon / 2 EL Olivenöl / 200 ml trockener Weißwein / 15 ml Sahne / 1 EL grober Senf / Salz / Pfeffer / 1 Zitrone / Petersilie zum Bestreuen

Mittelscharfen Senf mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer mischen, Hähnchenschenkel damit bestreichen.

Zwiebel hacken, Bacon in Streifen schneiden. Beides in Öl anbraten, zur Seite stellen.

Hähnchenschenkel in derselben Pfanne von jeder Seite scharf anbraten. Mit Wein ablöschen, Bacon und Zwiebeln hinzugeben und mit geschlossenem Deckel für ca. 30 Minuten garen.

Sahne und groben Senf einrühren, aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Hähnchenschenkel mit Sauce auf Tellern anrichten. Dazu passen mit Rosmarin verfeinerte Kartoffelwedges aus dem Ofen.

Schon gewusst?

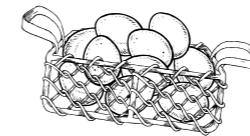
Schönes · Nützliches · Kurioses · Unbekanntes



Von wegen blindes Huhn:

Hühner können Farben gut erkennen und unterscheiden.

Wahr oder falsch?



Es gibt **eine Eierschachtel**, die man **bis zu 1 Mio. Mal verwenden** kann und die gleichzeitig beim **Wasser sparen** hilft.

Ganz klar: WAHR durch die **MeiBox** – Die Mehrweg-Eier-Box!

Die clevere und intelligente Lösung zur Vermeidung von Einwegverpackungsmüll

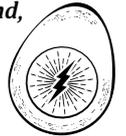


Überraschung!!!

Das Gelbe vom **Ü-EI** lässt sich prima als **TO-GO-BOX FÜR GEWÜRZE** nutzen. **MIT LÖCHERN** versehen wird es sogar zum **MINI-SALZSTREUER**.

EIWEISS ≠ EIWEISS

Die Bezeichnung des weißen Teils im Ei als Eiweiß ist irreführend, denn es steckt deutlich mehr Eiweiß, also Protein, im Eigelb.



Mini-T-Rex:



Wissenschaftliche Studien haben gezeigt, dass Hühner die am nächsten verwandte Art zu den früheren Dinosauriern sind.

WENN DIE BIENCHEN MIT DEN BLÜMCHEN ...



... dürfen wir am Ende herrlich cremigen Honig genießen, der so wunderbar nach den Blüten schmeckt, aus denen er stammt. Aber wussten Sie, dass Bienen wirklich essenziell für unser Leben mitverantwortlich sind?

Mehr als 75% aller Nutz- und Kulturpflanzen in Europa sind auf die Bestäubung durch Bienen angewiesen. Ihnen haben wir die Verfügbarkeit vieler Obst- und Gemüsesorten sowie auch von Nüssen und Ölen zu verdanken. Sie sind für uns das dritt wichtigste Nutztier hinter Schwein und Rind. Unter diesem Aspekt müssen wir ihnen Lebensraum bieten.

Schon im April 2022 haben wir in Kooperation mit den Stadtwerken Buxtehude auf zwei Hektar Ackerfläche Wildblumenwiesen eingesät – in der ersten Ausgabe hatten wir darüber berichtet. Es blüht dort seitdem und wir freuen uns sehr, eine große Artenvielfalt von Insekten beobachten zu können. (ib)

“
Bee respectful!”

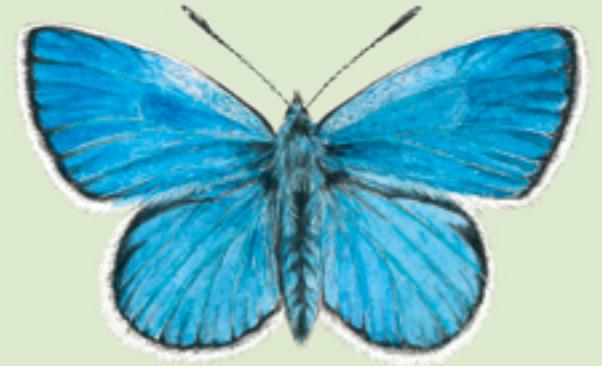


Foto: Adobe Stock / Amargaret - Illustration: iStock / Olga Nejedova

**DIE WUNDERVOLLE VIELFALT UNSERER BLÜHSTREIFEN
MÖCHTEN WIR HIER ZUMINDEST ANSATZWEISE MIT
IHNEN TEILEN, INDEM WIR IHNEN ZWEI PRACHTVOLLE
SCHMETTERLINGSARTEN VORSTELLEN:**

HAUHECHEL-BLÄULING

Ein kleiner, im männlichen Geschlecht blau gefärbter Falter; die Weibchen sind braun. Auf der Unterseite weisen sie ein charakteristisches Flecken- und Punktemuster auf. Eine zum Glück noch häufige und ungefährdete Art.



WEISSKLEE-GELBLING

Ein rasch fliegender, mittelgroßer Falter. Die Männchen sind hellgelb gezeichnet, die Weibchen fast weiß. Die Zeichnung auf der Unterseite erinnert an eine Acht. Er ist selten, jedoch zum Glück nicht auf der Roten Liste.

Illustrationen: Jasmin BarL. Mit freundlicher Genehmigung von WILD UND HUND. Diese beiden und 10 weitere Zeichnungen finden Sie als DIN-A1-Poster sowie als Kunstdruck-Kalender unter www.pareyshop.de.



Ich bin Ruth Staudenmayer, die erste Wildsommelière im Norden.

Reifung aus. Dieses Wissen habe ich im Juli dieses Jahres im Zuge der Ausbildung zur „Zertifizierten Wildsommelière“ im Bildungszentrum des Fleischerhandwerks in Augsburg (Bayern) vertieft und erweitert.

Der weltweit einmalige Lehrgang setzt sich aus Praxis- und Theorieteilen zusammen. Wir haben Reh- und Wildschweinkeulen zerlegt, dabei verschiedene „Cuts“ kennengelernt, Bratwürste hergestellt und täglich verschiedenste Gerichte mit Garmethoden von Grillen bis Sous-vide-Garen zubereitet – unter Anleitung von absoluten Experten ihres Fachs: u. a. BBQ-Weltmeister Oliver Sievers, dem Experten in Sachen Flavour-Pairing Heiko Antoniewicz und dem Koch- und Grill-Experten Tom Heinzele.

Auch Wildbret-Hygiene und die Reifung sind ausführlich diskutiert und nach neuesten Erkenntnissen gelehrt worden. Nach einem Exkurs zur Jagdethik von Mag. Mag. Dr. Schwinghammer wurde der Kurs von Gewürzsommelier Matthias Endrass und Ökotrophologin Barbara Krieger-Mettbach mit ihrem Fachwissen über Sensorik, Gewürze und Ernährungslehre abgerundet.



RUTH STAUDENMAYER
WILDSOMMELIÈRE

Ich bin Ruth Staudenmayer. Leidenschaftliche Jägerin, von Berufs wegen Fleischkennerin, und jetzt zertifizierte Wildsommelière, also Botschafterin für das schönste Fleisch, das es weltweit gibt: Wild.

Wild ist Genuss mit Herkunft, ein Geschenk unserer Natur. Wild ist kostbar, weil das Tier instinktiv entscheidet, womit, wo und mit welcher Menge es sich ernährt. Wild ist vielseitig, nährstoffreich und verdient höchste Aufmerksamkeit – begonnen beim Jäger über den Fleischer bis zum Koch.

Seit 2014 jage ich in deutschen Revieren auf heimisches Wild. Durch meine tägliche Arbeit in der Verarbeitung und Vermarktung von Fleisch kenne ich mich gut mit Fleischqualitäten, Hygiene und

Was zeichnet einen Wildsommelier aus?

Genauso wie ein Fleischsommelier (bei uns ist das Andreas Stockfleth) kennt sich der Wildsommelier besonders gut mit der Qualität, dem Geschmack und der Zubereitung von Wildbret aus – wie der Fleischsommelier beim Fleisch von Geflügel, Schwein und Rind. Nur ausgebildete Schlachter oder Fleischermeister und Jäger dürfen die Ausbildung absolvieren. Die abschließende Prüfung setzt fachliches und handwerkliches Wissen voraus.

Welche Bedeutung hat Wild für uns?

Kurz: Eine extrem hohe, gerade in Zeiten, in denen wir uns verstärkt mit Herkunft, Tierwohl und einem möglichst sorglosen und nachhaltigen Genuss beschäftigen. Wild ist DIE hochwertige regionale nachhaltige Alternative. Die Vielfalt in der Zubereitung kennt keine Grenzen: Wild kann alles – es ist nur nicht immer und überall verfügbar, wodurch es so kostbar ist.

Das Nose-to-Tail-Prinzip, also alles vom Tier zu verwerten, kann man wunderbar umsetzen – vom Fond über eingekochte Wurst und Bratwurst bis hin zu Grillspezialitäten und Braten. Selbst die Innereien lassen sich größtenteils zu schmackhaften und gesunden Gerichten verarbeiten.

Meine regelmäßigen Einsätze im Verkauf zeigen mir, dass die Nachfrage nach Wild aus Deutschland bei unseren Kunden nicht nur zu Weihnachten vorhanden ist. Ich sehe auch zur Grillzeit und als Wurstspezialitäten große Chancen.



Rotwild in der blühenden Heide

Foto: Adobe Stock / Uptikus

Gern begleite ich Ihre Wild-Events:

In Vorträgen, Seminaren und bei Koch-Events sensibilisiere ich für die hohe Wertigkeit von Wild und stelle Persönlichkeiten vor, die in diesem Bereich die besten ihrer Zunft sind. Natürlich genießen wir auch zusammen und Interessierte lasse ich auf Wunsch an Jagd und Brauchtum in meinem Revier teilhaben. (rs)

Terminanfragen: service@schoenecke.de oder wildsommeliere auf Instagram



Wildsommelière Ruth Staudenmayer und Fleischsommelier Andreas Stockfleth bieten Schulungen und Infoabende zu allen Themen rund um Fleischgenuss an.



EMPFEHLUNG:
 Servieren Sie doch noch ein paar knackige, gebratene Buschbohnen dazu!

Foto: Adobe Stock / iHl Photo - Illustration: Adobe Stock / falhantess

GEBRATENER REHRÜCKENLACHS MIT KARAMELLISIERTEN MÖHREN *auf knackigem Pesto-Herbstsalat*

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

FÜR DAS REH UND DEN SALAT:

- 600 g Rehrückenlachs, küchenfertig
- 2 EL Butter
- Salz, Pfeffer
- 80 g Pinienkerne
- 2 Radicchio
- 1 kleiner Eichblattsalat
- 1 Schälchen Kresse
- 1 Handvoll Winterportulak (alternativ Feldsalat)
- ca. 4 EL Balsamicocreme oder milden, dunklen Balsamicoessig

FÜR DAS PESTO:

- 150 g Möhregrün
- 2 Knoblauchzehen
- 6 EL Parmesan
- 140 g Mandeln
- 60 ml Olivenöl
- 1 TL Zitronensaft
- Salz, Pfeffer

FÜR DIE MÖHREN:

- ca. 500 g kleine Möhren
- 25 g Butter
- 10 g Zucker
- Prise Salz
- 150 ml Gemüsebrühe

Möhren schälen und Grün kappen. Dieses gründlich waschen, dicke Stiele entfernen. Mandeln in einer Pfanne ohne Öl rösten, bis sie duften. Beides mit den restlichen Zutaten pürieren und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Backofen auf 120 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Pinienkerne ohne Öl rösten. Radicchio der Länge nach vierteln, waschen, trocken schütteln, äußere Blätter und Strunk entfernen. Eichblattsalat waschen, trocken schleudern und in mundgerechte Stücke zupfen. Kresse mit einer Schere abschneiden, Portulak waschen und trocken schütteln (beim Feldsalat Wurzeln entfernen). Alles locker miteinander vermengen und auf vier Teller verteilen. Je mit ca. 1 EL Balsamico beträufeln, Pesto darauf tupfen und mit Pinienkernen toppen.

Rehrückenlachs trocken tupfen, salzen, pfeffern und in heißer, zerlassener Butter von allen Seiten kurz anbraten. In eine Auflaufform geben und im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten ziehen lassen.

Für die karamellisierten Möhren Butter, Zucker und Salz in einer Pfanne erhitzen. Möhren darin unter ständigem Wenden rösten. Gemüsebrühe dazugeben und bei geringer Hitze 10-20 Minuten (bis die Brühe eine honigartige Konsistenz hat) köcheln lassen. Zum Schluss einmal schwenken. 2-3 Stück auf jeden Salatteller geben.

Rehrücken aus dem Ofen nehmen und kurz ruhen lassen. Schräg in Tranchen schneiden, auf die Salatteller verteilen und sofort servieren.

*Pesto mal anders –
 aus leckerem Möhregrün!*



GRILL-TIPPS VON FLO WOLFF

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



Mediterranes HIRSCHGULASCH AUS DEM DUTCH OVEN

ZUTATEN für 4 Personen

2 kg Hirschgulasch
2 EL Olivenöl
500 g Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
3 EL Tomatenmark
500 ml Wildfond
Eine Handvoll frische Kräuter
(Thymian, Rosmarin, Oregano)
Meersalz und Pfeffer
(jeweils eine ordentliche Prise)

Holz oder Holzkohle in einer **Feuerschale** anzünden. Etwas herunterbrennen lassen, **Dreibein** darüber stellen und **Dutch Oven** einhängen.

Zwiebeln, Knoblauch und Kräuter jeweils fein hacken.

Sobald der Dutch Oven heiß ist, Öl hineingießen und Hirschgulasch von allen Seiten darin scharf anbraten, sodass sich leckere Röstaromen entfalten. Zwiebeln und Knoblauch hinzugeben.

Mittig eine kleine Fläche frei schieben, dort Tomatenmark anbraten, anschließend gut umrühren.

Mit Salz, Pfeffer, Kräutern würzen und dann mit Wildfond ablöschen. Wer es etwas weniger intensiv mag nimmt Rinderfond.

Etwa **20 Minuten ohne Deckel** über dem Feuer einreduzieren lassen, dabei regelmäßig umrühren.

Anschließend für 1,5 Std. mit geschlossenem Deckel köcheln lassen.



Flo Wolff, Grillexperte und der Foodblogger auf unserem Instagram-Kanal „schoenecke_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, die inzwischen tatsächlich auch schon erste Grillerfahrungen sammelt und hoffentlich irgendwann genauso dafür brennen wird.

Viel Spaß beim Nachgrillen!

„
Dazu empfehle ich
Rotkohl und gebratene
Kartoffeln von der
Feuerplatte.“



#02

EGGSPERTEN- WISSEN

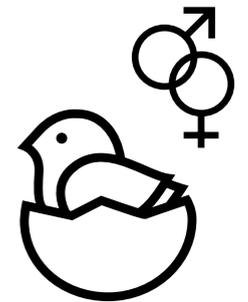
von und mit Henner Schönecke



**„WENN DEUTSCHLAND IN SEINER
VORREITER-ROLLE IN EUROPA ALLEIN DASTEHT,
IST NIEMANDEM GEHOLFEN.“**

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 in Nordrhein-Westfalen 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).

WIE DAS KÜKENTÖTEN ERFOLGREICH EXPORTIERT WURDE



Seit dem Inkrafttreten des gesetzlichen Verbots des Kükentötens am 1. Januar 2022 werden Küken überwiegend nicht mehr in Deutschland ausgebrütet. Von Januar bis März 2022 wurden in deutschen Brütereien 12,37 Mio. Bruteier zur Erzeugung von Legeküken eingelegt – das waren ein Drittel weniger als in Q1/2021 und sogar 54,9 % weniger als in Q2/2020. Fast 40 % der heimischen Brütereien haben ihre Betriebe geschlossen, eine Abschwächung dieser Tendenz ist nicht in Sicht. Somit sind deutsche Legehennenhalter gezwungen, auf importierte Junghennen zurückzugreifen, was auch die aktuelle Statistik der Marktinfo Eier und Geflügel (MEG) belegt.

Spitz formuliert: Das Verbot hat aus dem Kükentöten einen „Exportschlag“ gemacht. Es hat das Problem nur auf die lange Bank geschoben. Wenn die ausgebrüteten Küken einen kilometerweiten Transportweg aus dem Ausland über sich ergehen lassen müssen, während die Bruderhähne andernorts geschlachtet werden, kann von Tierwohl keine Rede sein.

Unsere Branche stellt daher dringende Forderungen an das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL):

Einheitliche, europaweite Standards: Nur wenn die heimischen Brütereien unter den gleichen Bedingungen wirtschaften können wie ihre Wettbewerber im Ausland, kann ein hohes Maß an Tierwohl dauerhaft in der EU und damit in Deutschland garantiert werden.

Transparenz für Verbraucher: Beim Kauf von Eiern und allen Produkten, die Ei enthalten, muss klar erkennbar sein, ob Küken getötet wurden oder nicht. Das lässt sich nur über eine eindeutige Kennzeichnung auf allen Produkten lösen. Für unsere Eier haben wir es aktuell schon über das „Ohne Kükentöten“-Siegel gelöst, es bedarf jedoch einer einheitlichen Kennzeichnung.

Finanzielle Unterstützung: Um das Aussterben der Brütereien aufzuhalten, muss ihnen unter die Arme gegriffen werden.

Jetzt ist die Bundesregierung herausgefordert, ihren nationalen Alleingang zu beenden und EU-weite Rahmenbedingungen für echte Verbesserungen im Tierwohl durchzusetzen.

STANDORT HARBURG

*Mit über 400 Jahren der
älteste Wochenmarkt Hamburgs*

Oder: Wie alles begann.

Wann es mit unserem Familienbetrieb losgegangen ist, wissen Sie vermutlich – „Schönecke seit 1914“, unser Logo ruft es Ihnen ja direkt entgegen. Wie es jedoch genau ablief und welche fantastischen, langjährigen Kunden wir haben, möchten wir Ihnen hier im Detail erzählen. Begeben Sie sich auf eine kleine Zeitreise mit uns ins Jahr 1914 ...

Auf dem Harburger Wochenmarkt am Sand beginnt Heinrich Schönecke, Urgroßvater des heutigen Inhabers Henner Schönecke, seine landwirtschaftlichen Produkte zu verkaufen: Äpfel, Gemüse und Wurst aus Hausschlachtung. Auf dem Heimweg beliefert er mit einer Kutsche Geschäfts- und Privathaushalte zwischen Harburg und Elstorf.



Heinrich Schönecke auf dem Harburger Wochenmarkt am Sand, um 1953

In den folgenden Jahren ist wegen des zweiten Weltkriegs nicht an Markt zu denken. Nachdem der Krieg ein Ende gefunden hat, fährt der nach seinem Vater benannte Sohn Heinrich drei- bis viermal pro Woche zunächst mit dem Pferdefuhrwerk, dann mit dem 17er Güldner mit Anhänger und ab den späten 1950er-Jahren mit dem fortschrittlichen Tempo Dreirad zum Markt. Ab und zu nimmt er seinen Sohn Heiner mit.

Auch die Hausschlachtungen laufen weiter. Viele Harburger kommen auf den Schönecke'schen Hof, um sich von Schlachter Otto Mojen aus Schwiederstorf ihre Schweine schlachten zu lassen.

In den 1960er Jahren werden Legehennen in Käfighaltung angeschafft, gefolgt von Suppenhühnern und Geflügelteilen. Damit das Fleisch fachgerecht gekühlt verkauft werden kann, wird 1968 das erste Marktfahrzeug gekauft.

Das Geschäft entwickelt sich rasant weiter: Heiner und seine Frau Ilse setzen den bis dahin unbekanntem Schwerpunkt „Eier und Geflügel“ und bauen in den 70er & 80er Jahren das Sortiment entsprechend um hausgemachten Eiersalat, Geflügelwurst und Putenschnitzel aus. Die Nachfrage ist stark: Von 1996 bis 2004 eröffnen sie vier Filialen in Hamburger Einkaufszentren und zwei Marktwagen bedienen die Wochenmärkte der Region.

Unbewusst vorausschauend bauen die beiden 1997 einen Legehennen-Freiland-Stall. Damit legen sie den Grundstein für die heutige Philosophie: Tierwohl.

2001 übernimmt Henner Schönecke die Geschäftsführung. Seine Frau Ruth steigt 2011 mit ein. Zusammen führen sie das mittelständische Unternehmen heute mit rund 120 Mitarbeitern und setzen eigene Akzente: Bio-Fleisch, Wild und Lamm ergänzen eine breite Geflügel-Palette.

Transparenz ist den beiden enorm wichtig. Viele Tausend Besucher haben sie mit ihrem Team inzwischen durch die Ställe geführt. Dafür wurde Henner Schönecke 2014 der Ceres-Award verliehen.



Heiner Schönecke, 1955



Heiner und Heinrich Schönecke im Marktfahrzeug auf dem Harburger Wochenmarkt in den 1980er Jahren



Frieder und Hannes Schönecke 2014 mit dem Ceres Award

2014 feiert der Betrieb mit großer Eierfeier 100-jähriges Markt-Jubiläum. Passend dazu verkaufen drei Generationen Schönecke an einem Julisamstag auf dem Harburger Markt Eier wie vor 100 Jahren: Die Eier werden in einer Strohkiste auf einem Tapeziertisch präsentiert und je zu dreien in Zeitungspapier eingewickelt.



In Harburg und auch an den anderen 11 Standorten begrüßen wir heute noch Kunden, die entweder Heinrich oder Heiner Schönecke persönlich kannten, so zum Beispiel Christine Rachuth. Damals hat sie immer auf dem Harburger Markt eingekauft, heute besucht sie verschiedene Standorte in Hamburg und auch die diversen Live-Events von Koch- und Grillkurs bis Eierfeier. Insbesondere mit so langjährigen Kunden ist für uns ein Klönschnack festes Programm.



„
**Liebe Frau Rachuth,
 wir danken für Ihre jahrelange
 Treue und freuen uns auf viele
 weitere Genussmomente
 mit Ihnen!**“

Den gibt es natürlich auch tagtäglich intern bei uns, ebenso wie ab und an mal ein Gläschen Eierlikör oder Sekt oder ein spontanes Grillen. Wir leben Familiensinn, arbeiten eng zusammen und jeder bringt sich ein. Wir schreiben also nicht nur Tierwohl groß, sondern das Wohl aller. (rs, ib)

Klindworth
 Auf ein Klindworth

Mago, Raba, Kisa & Co. laden zum Essen ein.

Mago-Salat mit frischem Hähnchenfilet und Mago-Käse-Dressing.

Was Mago-Salat so schmackhaft macht? Das Topping. Dafür nimmst du einfach 100 g cremigen Fetakäse und 100 ml Mago und pürierst alles mit einem Stabmixer. Das Topping dann einfach über Salat und Hähnchen geben, fertig – und wirklich lecker.



Weitere Ideen zum
 Kochen und Backen mit
 Klindworth-Säften auf
[www.klindworth-
 fruchtsaeften.de](http://www.klindworth-fruchtsaeften.de)



VEGAN 



Foto: iStock / Janna Danilova Illustration: Adobe Stock / emstern

HERBSTLICHES OMELETT *mit frischen Pilzen & Kürbiskernen*

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

2	rote Zwiebeln
1 kg	Champignons (oder vergleichbare Menge anderer frischer Pilze, z. B. Pfifferlinge oder Kräuterseitlinge)
100 g	gemischte, frische Kräuter (z. B. Schnittlauch, Petersilie, Oregano)
7	Eier Größe M
100 ml	Milch
4 EL	Kürbiskerne
4 EL	Butter
Salz, Pfeffer, Muskat nach Belieben	

OPTIONAL:

geriebener Emmentaler

Zwiebeln halbieren und in feine Streifen schneiden. Pilze putzen und in Scheiben schneiden (Pfifferlinge halbieren). Kräuter fein hacken.

Eier mit Milch verquirlen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Kleine Portion Kräuter untermischen.

1 EL Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen. $\frac{1}{4}$ der Zwiebeln leicht glasig dünsten, dann 1 EL Kürbiskerne und 250 g Pilze dazugeben und für ca. 5 Min. braten.

Mit einem Teil der Eier-Milch-Kräuter-Mischung begießen, bis alles bedeckt ist, und bei niedriger Temperatur (am besten mit aufgelegtem flachen Deckel) so lange weiterbraten, bis die Eier stocken. Käsefäden geben etwas geriebenen Emmentaler auf eine Seite. Omelett mittig zusammenschlagen und ggf. kurz warten, bis der Käse geschmolzen ist.

Fertige Omeletts abgedeckt unter einem Teller oder im Ofen warmhalten, alle gemeinsam mit restlichen Kräutern bestreut servieren.



Tipp: Rund um Hamburg gibt es viele gute Orte zum Pilze sammeln, zum Beispiel das Waldgebiet „Im Stuck“ in den Harburger Bergen.

BUCHWEIZEN GALETTE

mit Ei und Duroc Speck

– französisch inspiriert, nachhaltig interpretiert mit heimischem Buchweizenmehl, unseren guten Eiern und Duroc aus Schleswig-Holstein

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

FÜR DEN TEIG:

130g	Buchweizenmehl
250 ml	Wasser
1	Ei, Größe M
1 Prise	Salz
4 EL	weiche Butter

FÜR DEN BELAG:

8 Scheiben	Duroc durchwachsender Speck
4	Eier, Größe M
100 g	geriebener Emmentaler
½ Bund	glatte Petersilie



Die sandigen Heideböden sind seit Jahrhunderten der optimale Nährboden für unseren heimischen Buchweizen. Während er bis ins 18. Jahrhundert der Landbevölkerung als Grundnahrungsmittel diente, ist er heute ein wertvoller Bestandteil der modernen vitaminreichen Vollwertküche.

Tipp: Erhitzen Sie mehrere Pfannen gleichzeitig, damit Sie die Galettes gemeinsam genießen können. Sie schmecken nämlich am besten direkt heiß aus der Pfanne.

Alternativ können Sie die Galettes auch im Ofen bei ca. 80 °C Ober-/Unterhitze warmhalten.

Für den Teig Mehl und Wasser mit einem Schneebesen verrühren. 1,5 EL Butter schmelzen, das Ei verquirlen und beides mit dem Mehl-Wasser-Gemisch vermengen.

Ca. 1 TL Butter in einer Pfanne schmelzen, mit einer Kelle etwas Teig in die Pfanne geben und durch Schwenken dünn verteilen. Nach ca. 30 Sekunden die Galette vorsichtig wenden.

Ein Ei aufschlagen und so auf die Galette geben, dass das Eigelb möglichst mittig platziert ist. Zwei Scheiben des Specks in Stücke zupfen und auf dem Eiweiß verteilen. Darüber etwas geriebenen Emmentaler streuen, dabei das Eigelb auslassen.

Die Galette nun ca. 30 Sekunden backen. Anschließend die Seiten zu einem Päckchen einschlagen und so lange in der Pfanne garen, bis das Eiweiß gestockt ist. Währenddessen Petersilie hacken, diese über die fertige Galette streuen und sofort servieren. Bon appétit!



SIE WOLLEN LANDWIRTSCHAFT “ MIT ALLEN SINNEN ERLEBEN?”

Einige unter Ihnen erinnern sich sicherlich an die großen Eier-Feiern der letzten Jahre, als tausende Besucher mit Bus-Shuttle, Auto, dem Fahrrad und sogar zu Fuß zu den Schönecke-Freilandställen gekommen sind, um den Hennen ins Nest zu schauen. Diese Art von Veranstaltungen hat in den letzten zwei Jahren nicht mehr zu unserem Alltag gehört. Das hat uns bewogen, die Transparenz-Idee neu zu denken. Ab Herbst 2022 machen wir in einem neu gestalteten Besucherraum unser nachhaltiges Wirtschaften gesamtheitlich erlebbar.

Der Raum hat Fenster in das Stall-Innere. So können wir, ohne die Tiere zu stören, weiterhin mit Ihnen einen Blick in die Nester werfen. Und dann nehmen wir Sie mit auf eine Reise ins Grüne: Welche nachhaltige Kraft steckt eigentlich in der Landwirtschaft, wie wir sie betreiben? Welche „grüne“ Kraft hat die Natur? Wie nutzen wir die Kraft der Natur? Was tun wir bei Schönecke, um unser Unternehmen gestern, heute und in Zukunft in allen Bereichen nachhaltig zu gestalten?

Diese großen und kleinen Fragen wollen wir in ganz neuen Veranstaltungsformaten mit unseren Besuchern beantworten. Dabei wird es Angebote sowohl für Kinder als auch Erwachsene geben, für einzelne Besucher ebenso wie für Gruppen. Darauf freuen wir uns schon jetzt riesig, denn aus den Fragen unserer Kunden und Besucher haben sich schon immer viele neue Ideen ergeben.

Einen klitzekleinen Haken hat die ganze Sache allerdings: Der Raum hat noch keinen passenden Namen. Dafür brauchen wir dringend Ihre kreative Unterstützung.

STIMMEN SIE MIT AB UND GEWINNEN SIE MIT GLÜCK IHR ERSTES „GRÜNES ERLEBNIS“ BEI UNS FÜR SIE UND IHRE GRUPPE.

Unten finden Sie unsere Favoriten – sehr gern dürfen Sie auch kreativ werden und einen ganz anderen Namen vorschlagen.

Nennen Sie uns Ihren Favoriten bis zum 30. November 2022 per Mail an:
besichtigung@schoenecke.de

1. Grüne Landwirtkraft
2. GrünEr leben Giebel
3. Kraftraum – GrünEr leben
4. N-Raum

Für Ihre Mithilfe möchten wir uns natürlich revanchieren: Unter allen Teilnehmern verlosen wir die ersten drei Führungen mit einer Gruppe von bis zu 25 Personen inklusive einem Schönecke-Goodiebag mit kleinen Überraschungen. (jh, rs, ib)

AN DIESER STELLE HABEN WIR JETZT SCHON EINEN EXKLUSIVEN, VISUELLEN VORGESCHMACK FÜR SIE:



Auch Vierbeiner werden hier gerne bedient!

Wir freuen uns über diese begeisterte Kundenrezension!
Danke, liebe Karla Paul und Pepper, dass Sie uns im Mercado so treu sind!



Da ich selbst Vegetarierin bin, schreibe ich diese Empfehlung sozusagen im Namen meines Hundes Pepper – er ist nun schon seit vielen Monaten bis Jahren gern gesehener Gast an der Frischetheke von Schönecke.

Wir kaufen (wenn wir in Hamburg sind ca. zweimal pro Woche) meist die Bioeier aus der Freilandhaltung, dazu Pute, Hähnchen oder Ente – Brust oder Innenfilet, manchmal auch die Herzen – und sind stets begeistert von der Qualität der Ware, dem sauberen Umfeld und der passenden Anrichtung und vor allen Dingen der professionellen Verarbeitung.

Die Preise sind natürlich höher als beim Discounter, für mich aber völlig der Qualität der Ware (und eben auch der Haltung der Tiere) angemessen. Zudem kann man je nach Wunsch/Geldbeutel noch zwischen diversen Haltungsformen, Herkunftsorten und weiteren Kriterien (Bio, Deutschland, Frankreich, Alter der Tiere etc.) wählen bzw. sich beraten lassen. Zum Angebot des Mittagstisches (der hier ja manchmal kritisiert wird) kann ich nichts sagen, das nutzen wir nicht.

Insbesondere möchte ich den Service loben und deswegen schreibe ich auch diese Empfehlung als eine Art digitales Trinkgeld: Das Team ist nicht nur selbst in Stoßzeiten entspannt, flott und kompetent (die Schlange reicht dann manchmal um den Stand herum, was aber nicht an deren Geschwindigkeit, sondern an den räumlichen Gegebenheiten und eben der Beliebtheit liegt), sie freuen sich explizit über jeden Kunden und ebenso über die mit Pfoten – was leider bei anderen Anbietern nicht so ist. Das hat für mich auch nichts mit dem Preis der Ware, sondern mit einer grundsätzlichen Einstellung bzw. Haltung gegenüber den Kund*innen zu tun. Wer wenig Zeit mitbringt oder sichergehen will, dass etwas vor Ort ist, kann entsprechend bestellen (wird gerade vor Weihnachten explizit empfohlen). Pepper wird persönlich angesprochen, bekommt ausgewählte Empfehlungen und danach ein kleines Würstchen als Belohnung, da geben wir gern Geld aus und auch mal mehr als geplant! Umstehende Kund*innen amüsieren sich oft über den kleinen Kunden. Unser Eindruck ist natürlich subjektiv. Aber da unsere Erfahrung nun schon so lange so positiv ist und das mit diversen Mitarbeitenden – als auch eben mit Fleisch und Eiern – unsere volle Empfehlung inkl. Beweisbildern!



Trend Upcycling: Natürlich auch für Eierschalen

Eierschalen sind nur unnützes Beiwerk beim Verzehr des leckeren Ei-Innenlebens? Fehlanzeige! Wir haben hier vier nützliche und kreative Upcycling-Ideen für Sie:

#1 Anzuchttopfe

Ei so anschlagen, dass möglichst $\frac{2}{3}$ der Schale heil bleibt. Inhalt nach Wunsch verwenden, Schale mit kochendem Wasser auswaschen. Unten ein kleines Loch in die Schale piksen, in einen Eierkarton setzen und mit Erde und Samen befüllen. Vorsichtig anwässern, täglich nach Bedarf gießen. Sobald die Pflanzen ausreichend gewachsen sind, einfach samt Schale in ein größeres Gefäß oder das Gartenbeet umtopfen.



#2 Dünger

Schalen fein zerkrümeln oder am besten mahlen und mit Kaffeesatz mischen. An die Zimmerpflanzen oder ins Gemüsebeet geben – fertig!

#3 Malen mit Schalen

Gesäuberte Schalen von 6 weißen Eiern auf einem Teller mit einem Mörser oder Stein zu feinem Pulver mahlen. Je 1 TL Mehl und sehr heißes Wasser auf einen weiteren Teller geben, das Eierschalpulver teelöffelweise hinzutun und solange verrühren, bis eine modellierfähige Masse entsteht. Masse zu einem Stift formen und mit Papier umwickeln. Nach 3 Tagen Trocknungszeit ist die Kreide fertig.

#4 Beautyhelfer

Schalen 2-3 gekochter Eier (gründlich reinigen!) mit einem Mörser zu feinem Pulver mahlen, dies bis zur gewünschten Konsistenz mit klarem Eiweiß vermischen und auf das Gesicht auftragen. So wird die Haut mit Nährstoffen, u. a. Kalzium, versorgt, und Hautschüppchen werden beim Abtragen (nach ca. 3 Minuten) entfernt.

(ib)

Gedanken zum Schluss.
Oder: was uns aktuell bewegt.

Im Sommer an Weihnachten denken?

Es ist täglich eine Herausforderung, positiv zu denken und zu handeln. Jammern und Abwarten entspricht aber nicht unserem Naturell. Wir handeln, weil Sie und wir nicht warten können, bis es jemand anders tut. Wie Hochleistungssportler sind wir im Mittelstand inzwischen darauf trainiert, in immer kürzerer Zeit komplexe Themen zu bewältigen. Wir erfinden uns immer wieder neu, finden bessere Strukturen, denken für Sie im Sommer an Ihren Weihnachtsbraten. Zurzeit optimieren wir massiv unsere digitalen Strukturen. Vor allem aber investieren wir unermüdlich in die Köpfe unserer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Damit lösen wir den nie da gewesenen Fachkräftemangel nicht auf. Aber nicht aus- oder weiterzubilden kommt weder für uns persönlich noch für unser Team infrage.

Was uns stolz gemacht hat: Der Erfolg von Heft #1, vielen Dank für Ihre tollen Rückmeldungen! Glücklicherweise macht uns alle der Zugang unheimlich motivierter neuer Kolleginnen und Kollegen und nicht zuletzt der Erfolg unserer Auszubildenden in der Schule, an der Uni und im Betrieb.

Auch die enge Beziehung zu unseren Kundinnen und Kunden ist jetzt von großem Wert. Von ihnen



hängt unser Erfolg ab. Wir brauchen Sie, Ihre Wünsche, Ihre Begeisterung und Ihre Treue. Das trägt und motiviert uns. In diesem Heft sind einige von Ihnen zu Wort gekommen, weil Nachhaltigkeit für uns viel mit Kundenbeziehungen zu tun hat.

Vermutlich wird es zu Weihnachten viel weniger Geflügel geben, als Sie es kennen. Die Aviäre Influenza (Geflügelgrippe) zieht mit einer in dieser Jahreszeit ungekannten Wucht über Europas Geflügelhalter hinweg. Enten und Gänse werden lange gemästet und können nicht erneut nachgezogen werden. Am besten bevorraten Sie sich bereits jetzt mit Ihrem Lieblingsgeflügel und frieren es ein, es hält sich unbedenklich bis Weihnachten. Vielleicht sind Gerichte mit Wild oder ein Krustenbraten vom Duroc auch einmal eine schöne Alternative. Wir geben unser Bestes, um Sie alle mit Festtagsgenüssen und leckeren Rezepten zu versorgen.

Danke an dieser Stelle für Ihre großzügigen Spenden, die noch immer für die Ukrainehilfe bei uns eingehen!

**Herzlich,
Ruth Staudenmayer & Henner Schönecke**

Wie hat Ihnen unsere zweite Ausgabe von **tierisch.menschlich** gefallen?

Senden Sie uns gern Ihre Meinung, Ihre Ideen, Themenwünsche und Anregungen an service@schoenecke.de.

Wir freuen uns!

#03



Freuen Sie sich auf unser nächstes Heft.

**Da dreht sich alles um
WEIHNACHTEN!**

Wir versorgen Sie mit Vorschlägen für Ihr Weihnachtsmenü, kreativen DIY-Ideen, zum Beispiel für essbare Weihnachtsdeko, Rezepten für Kekse (auch für unsere Vierbeiner) und viele weitere Leckereien. Dazu unterhalten wir Sie wieder mit Geschichten rund um uns und unseren Betrieb.

IMPRESSUM

tierisch.menschlich

Das Magazin von Schönecke

Ausgabe Nr. 2/2022

Erscheinungstermin: Herbst 2022

Erscheinung: 4x jährlich

Herausgeber:

Geflügelhof 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 Hauschild, Florian Wolff, Katja Matthies,
Ines Berger, Sabine Lilienthal-Ernst, Herma Barg
und Jürgen Sibbert

Fotos / Illustrationen:

Jörn Pollex, Dan Hannen, Flo Wolff, Karla Paul,
Jasmin Barl, iStock, StockFood, Adobe Stock,
Titelbild: Adobe Stock/sewcream, shutterstock,
welve.deutsches-gefluegel.de, Les Fermiers Landais,
sofern nicht anders gekennzeichnet: Schönecke

Creative Director & Layout:

LINDENBERGDESIGN

info@lindenbergd-design.com

Druck:

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

Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wurde auf die gleichzeitige Verwendung der Sprachformen männlich, weiblich und divers (m/w/d) verzichtet. Sämtliche Personenbezeichnungen gelten gleichermaßen für alle Geschlechter.

Beiträge und Abbildungen sind urheberrechtlich geschützt. Eine Verwendung ohne Einwilligung des Herausgebers ist nicht zulässig.



UNSERE LEGEHENNEN WERDEN “ *natürlich gut behütet.*

Hier passt Capone, unser Herdenschutzhund, auf „seine“ Hennen auf. Die Fellnase im Eisbärenlook beschützt die Hennen im Freigehege vor Angriffen durch Greifvögel, Fuchs und Marder.

Mehr Geschichten von unseren Hühnern finden Sie auf unseren Kanälen bei Instagram, facebook und unserer Website.



www.schoenecke.de