

tierisch.menschlich

#03 / WINTERAUSGABE 2022 / KOSTENLOS

DAS MAGAZIN VON SCHÖNECKE

Dekorieren, schlemmen, schenken

*DIY-Ideen und Rezepte für
ein vollkommenes Fest*

Helden der Frische

*Ein Blick hinter die Kulissen
der Frischelogistik*

Wo die besten Gänse wachsen

*Mit Leidenschaft und Erfahrung
zu bester Fleisch-Qualität*

Genussvoll & festlich

Das Schönecke-Weihnachtsmenü



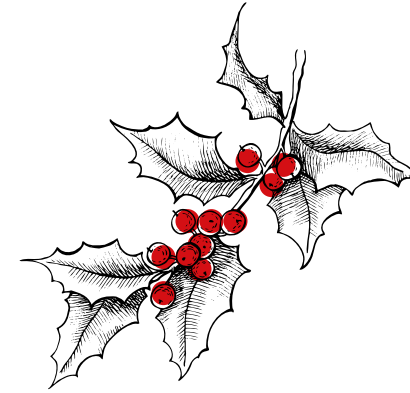
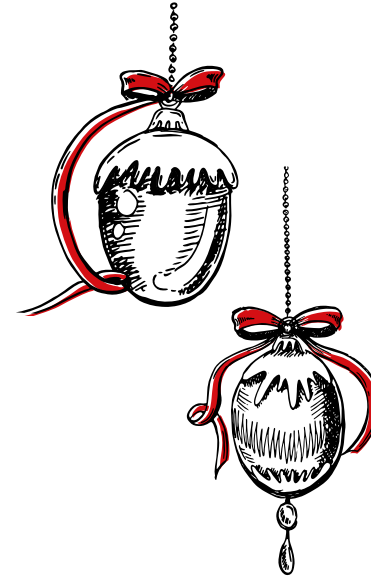

Schönecke
– seit 1914 –

www.schoenecke.de

#03



- S 04 / *Wir stellen vor*
- S 06 / *Schönecke in Zahlen*
- S 08 / *Oh du fröhliche Weihnachtszeit*
- S 12 / *Unser Weihnachtsmenü*
- S 20 / *Aus dem Nähkästchen geplaudert
Die „Trennungsgans“*
- S 22 / *Schon gewusst?*
- S 23 / *Tipps & Tricks vom Fleischsommelier*
- S 24 / *Eggsperten-Wissen*
- S 26 / *DIY – Geschenke voller Genuss & Liebe*
- S 30 / *Brennerei Bosselmann:
„Mein Gin ist meine Seele“*
- S 32 / *Grill-Tipps von Flo Wolff*
- S 34 / *DIY – Eierschalen-Upcycling*
- S 36 / *Historisch wertvoll
Die 25. Hühnerprobe*
- S 38 / *Schönecke hilft
Unterstützung für die Ukraine*
- S 40 / *Freiland-Gänse und -Enten
Matthias Hemme im Interview*
- S 46 / *Gedanken zum Schluss*
- S 47 / *Vorschau / Impressum*



Liebe Leserin, lieber Leser,

schön, dass Sie wieder da sind!

Auch in diesem Heft bedanken wir uns für Ihre begeisterten Rückmeldungen auf das zweite Heft. Es ist uns eine Freude, Ihnen nun das dritte und gleichzeitig erste Weihnachtsheft vorzulegen.

Warum die Vorweihnachtszeit bei Schönecke auch nach Jahrzehnten immer noch für höheren Pulsschlag beim gesamten Team sorgt, darüber berichten wir in dieser Ausgabe und schauen mit Ihnen hinter die Kulissen.

Zur Inspiration zum Fest haben wir ein Weihnachtsmenü aus unseren Lieblingsrezepten für Sie zusammengestellt. Für Wintergriller hat unser Grillexperte eine flammende Alternative.

Unser Liebling, das Ei, darf natürlich nicht fehlen. Gerade jetzt sind Eier beliebt – als hochwertiges Protein anstelle von Fleisch oder zum Backen! Henner Schönecke kommt als Experte ebenfalls wieder zu Wort und erläutert den aktuellen Wandel bei den Eierpreisen.

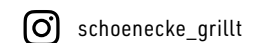
Unsere Do-it-yourself-Ideen beweisen, dass sich Eier auch im Advent zum Dekorieren eignen. Falls Sie damit backen möchten, haben wir tolle Ideen zum Essen, Dekorieren und Verschenken!

Eine wunderschöne Adventszeit und viel Freude mit der Weihnachts-Ausgabe von tierisch.menschlich!

Ruth Staudenmayer

Ruth Staudenmayer / Geschäftsführerin

Illustrationen: iStock / Epine_art / Grishin Ilya





Unsere Fachmänner im Kühlager: Noah Dreyer, Jannis Stahmann, Urij Buterus (v. l. n. r.)

HALLO, LAGER SCHÖNECKE ...



Die Helden der Frische. Ein Besuch hinter verschlossenen Kühlraumtüren.

Nicht nur an Weihnachten wird bei Schönecke rund um die Uhr gearbeitet. Frische braucht Tempo. Wir haben die Männer besucht, die täglich oder besser nächtlich hart dafür arbeiten, dass Geflügel, Eier und Co. reibungslos, pünktlich und frisch ausgeliefert werden.

Wenn nachmittags für die Vertriebskollegen im Büro der Feierabend naht, startet der Arbeitstag für das Team im Kühlager. Urij Buterus sorgt seit 2005 dafür, dass das empfindliche Frischgeflügel und alle anderen Kühlwaren ordentlich gelagert werden. Auch die Qualitätskontrolle bei der Anlieferung gehört zu seinen Aufgaben. „Hallo, Lager Schönecke“, meldet sich der gebürtige Kasache auf der Lagernummer. Was er zu Beginn noch alleine geschafft hat, arbeitet er heute zusammen mit seinen Kollegen ab. Seit Schönecke Geflügelspezialitäten an den gehobenen Einzelhandel vertreibt, ist die Warenmenge, die täglich gepackt wird, enorm gestiegen. Schnelligkeit und Erfahrung sind wichtig. Bis Mitternacht muss alles fertig sein, dann starten die Fahrer nach einem sorgfältig ausgeklügelten Tourenplan, damit alle Marktwagen pünktlich auf den Wochenmärkten stehen. Danach fahren sie die Handelspartner an.

Jeder im Team hat seine eigenen Schwerpunkte, geredet wird nicht viel, man würde es beim Dröhnen der Kühlmaschine ohnehin nicht hören. Jannis Stahmann kontrolliert Lieferscheine.

Schnell überblickt der geübte Lagerfachmann, ob alle Mengen passen. Noah Dreyer, der Jüngste, packt gerade für einen großen Hamburger Supermarkt nach einer langen Kommissionierliste Ware in Kisten. „Die Lieferketten sind empfindlich.“, weiß der gelernte Logistiker. Nicht immer ist alles verfügbar. Meistens haben die Kollegen aus dem Vertriebsinnendienst dann mit dem Kunden Alternativen besprochen. Zu Weihnachten ist Hochsaison: Urlaubssperre und lange Schichten gehören dann zum Alltag. Ohne Tageslicht, bei Temperaturen knapp über Null, unsichtbar. Respektabel. (rs)

Das ist Urij Buterus' Lieblingsprodukt von Schönecke

Die Puten-Mettwurst mit Knoblauch!

Das liebt Noah Dreyer nach Arbeit und Studium

Hausmannskost von der Mutter!

Das sagt Jannis Stahmann über seinen Arbeitsplatz

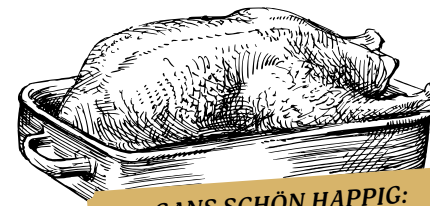
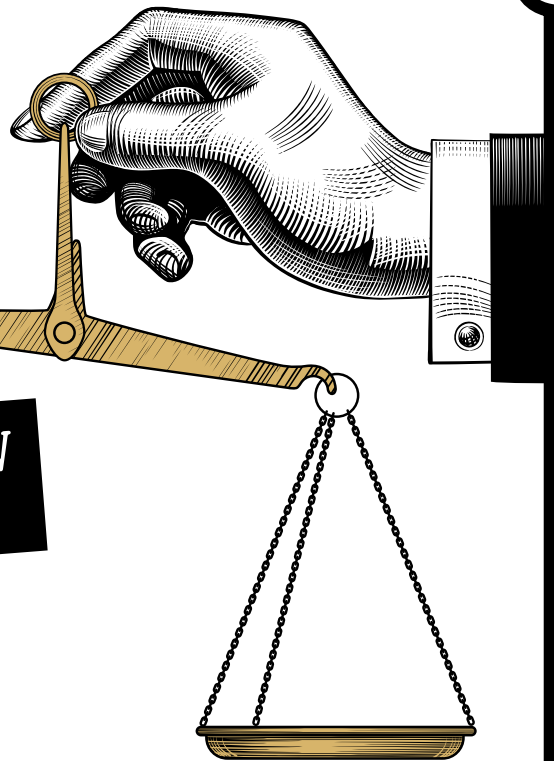
Es ist toll, wenn man sieht, was man mit den Kollegen in einer Schicht alles bewegt hat.

SCHÖNECKE IN ZAHLEN

Genau hingeschaut!

#3 FETT & KALORIEN

Weihnachten – das Fest der Liebe. Die geht ja bekanntermaßen durch den Magen, deswegen sind das köstliche Essen und die vielen Leckereien nicht wegzudenken. Eine herrliche Völlerei mit einer durchaus stolzen Hausnummer an Kalorien. Zum Glück haben wir in dem ganzen Trubel automatisch die Möglichkeit, einige direkt wieder zu verbrennen. Wir haben mal etwas genauer hingeschaut. (ib)



GANS SCHÖN HAPPIG:

Mit deftiger Sauce bringt es eine Keule auf **bis zu 1.000 kcal**.

Aber: Die darf das!

Denn der **Anteil der ungesättigten Fette im Gänsefett**, die den Cholesterinspiegel senken und das Herz-Kreislauf-System stärken, beträgt ganze

53%

SCHRITTE AM TAG IM WEIHNACHTSGESCHÄFT

Verkäuferin auf dem Markt

Ø 8.000

Lagermitarbeiter

Ø 13.000

Davon ausgehend, dass man **bei 1.000 Schritten 40 Kalorien verbrennt**, sind das gute Voraussetzungen, um sich häufiger mal eine Weihnachtsleckerei zu gönnen.



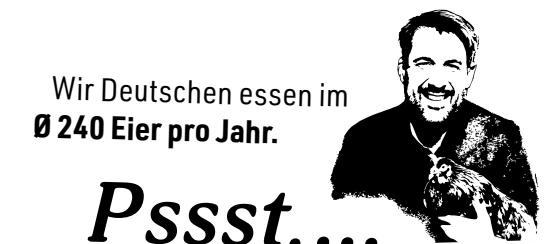
Tannenbaum selber fällen

verbraucht

180 kcal

in 15 Minuten.

Damit hat **Mann** sich locker **2 Eierplätzchen verdient.**



Wir Deutschen essen im **Ø 240 Eier pro Jahr**.

Pssst,...

nicht weitersagen.

Geschäftsführer Henner Schönecke **schafft locker fast das Doppelte.**

NICHTS WIE LOS!

Ein Gläschen Eierschluck ist nach

2,5 Std.

Weihnachtsshopping verbrannt.





Maskottchen „Eggbert“ sorgt für weihnachtliche Stimmung auf dem Wochenmarkt

OH DU FRÖHLICHE WEIHNACHTSZEIT.

Weihnachten bei Schönecke ist Kult. Wir werfen einen Blick hinter die Kulissen des traditionsreichsten Geflügelhändlers Hamburgs.



Für Jannis Stahmann ist es das sechste Weihnachten bei Schönecke. Er genießt das großzügige Platzangebot im Außenlager. Schon im Oktober ist das gesamte Frischesortiment hierher umgezogen.

LIEFERKETTE HEISST BEI UNS: HAND IN HAND.

Ente, Gans, Pute, Rehrücken und Würstchen mit Kartoffelsalat – das sind die Traditionsgerichte im Norden. Auch Brust und Keule von Ente und Gans gehören für viele fest zu Weihnachten. Bei Familie Schönecke gibt es am 1. Feiertag traditionell Pute. Am Heiligabend ist wenig Zeit zum Kochen. Wenn Familien am Heiligabend auf dem Weg in die Kirche sind, Väter noch einen Spaziergang mit den Kindern machen und weißbärtige, rotgekleidete Gestalten um die Häuser huschen, sind die Marktfrauen und Fahrer von Schönecke gerade auf dem Nachhauseweg ... Jeder von ihnen hat ein eigenes Rezept für gute Laune im Advent. Da werden rote Mützen und Glockenohrringe getragen, blinkende Pins an die Schürze geheftet. Im Kühlraum wird auch mal im T-Shirt bei knapp über null Grad zu Weihnachtsmusik getanzet. Weihnachten bei Schönecke ist Kult. Auch für Aushilfen, die alle Jahre wieder im Weihnachtsgeschäft mit anpacken, damit alles gelingt. Alle arbeiten Hand in Hand und freuen sich, wenn Familien und Freunde an festlichen Tafeln mit Ente, Gans und Co. von Schönecke das Fest genießen. Jedes Jahr ist das gesamte Schönecke-Team spätestens ab Oktober kribbelig, alle wissen, worauf es ankommt.

Züchter, Schlachter und das Schönecke-Team arbeiten ab Sommer gut abgestimmt zusammen, damit Weihnachten alle genießen können.

Im Sommer schlüpfen die Gössel und rupfen ab August Gras auf den Weiden. Jetzt muss alles stimmen. Gerade bei Tieren mit sehr langen

Werden Sie Teil unseres Teams!

Wer Lust bekommen hat, auch im Weihnachtsteam dabei zu sein, ist jederzeit und an jedem Schönecke-Standort herzlich willkommen.

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme:
bewerbung@schoenecke.de



Steffi Meyer und Ute Petersen haben zusammen 25 Jahre Weihnachtserfahrung bei Schönecke. Ein Lächeln gibt's immer gerne dazu.

Aufzuchtzeiten wie den Gänsen zittern wir jedes Jahr, dass bis Weihnachten alles gut geht. Gänse fressen erst richtig gern, wenn es im Herbst kalt wird. Der historisch warme Oktober wird vermutlich schlankere Gänse als in kühleren Jahren bescheren. Wer braucht bei über 20 Grad eine wärmende Fettschicht? Das Wetter bestimmt hier maßgeblich das Gewicht mit und nicht der Wunsch nach genau 5 Kilogramm Gans ... Ab wann und wie viel sie im Herbst an Gewicht zulegen, entscheiden die Tiere am Ende selbst. Der Züchter kann



Henner Schönecke ist verantwortlich für alle Bestellmengen und pendelt vor Weihnachten rund um die Uhr zwischen Kühlhaus und Schreibtisch.

nichts garantieren – nur hoffen, dass der Durchschnitt des Rassestandards erreicht wird und sich die Vorbestellungen mit den tatsächlichen Gewichten decken. Erst nach der Schlachtung wird deutlich, welche Gewichte die Tiere haben.

Bedeutender noch als die Witterung ist der unkontrollierbare Einfluss von möglichen Krankheiten. Zwar sind die Tiere gegen die vielen Erreger geimpft, gegen die Geflügelgrippe gibt es allerdings kein Mittel. Seit 2021 ist das Infektionsgeschehen Geflügelgrippe hoch wie nie und das zu einer Jahreszeit, die bislang davon verschont war: im Sommer. Einige Aufzüchter haben ihre gesamten Bestände verloren. Das ist tragisch für die Betriebe und verknappt das Angebot vor allem an Gänsen, weil sie nicht nachträglich aufgezogen werden können. Sie brauchen bis zu fünf Monate bis zur Schlachtreife. Gössel sind nur einmal im Jahr verfügbar. Bei Enten ist es durch die kürzere Aufzucht etwas einfacher.

Auch das Kundenverhalten ist jedes Jahr ein Blick in die Glaskugel. Sind eher Enten oder Gänse

gefragt? Einige Kunden sehen wir nur einmal im Jahr – zu Weihnachten. Kommen sie auch dieses Jahr wieder? Essen sie noch Fleisch? Wie viele Personen essen zusammen, sind mehr ganze Tiere oder eher Brüste und Keulen gewünscht? Gehen unsere Kunden essen oder kochen sie lieber zu Hause? Es wird nicht langweilig. Auch wenn man wie Henner Schönecke quasi damit aufgewachsen ist, ist doch jedes Weihnachten anders.

Dann ist da noch die Sache mit dem Kalender. Zwar ist Heiligabend immer am 24.12., aber durchaus an verschiedenen Wochentagen. Was unwichtig klingt, hat für uns eine große Bedeutung: für die Logistik der frischen Enten und Gänse ist das Zeitfenster zwischen Schlachtung und Auslieferung eng. Ab dem Moment, in dem die frisch geschlachteten Enten, Gänse und Puten ankommen, wird rund um die Uhr gewogen, verpackt, kommissioniert und den Abholorten zugeordnet. In der Nacht startet dann die Logistik zu den Märkten, und dann steht das gesamte Team wie alle Jahre wieder gut gelaunt auf den Märkten, bis alle glücklich bedient wurden. (rs)

Schnabulieren à la Schönecke:

Unser Weihnachts- Menü

„Geselliges Vergnügen, muntres Gespräch muss einem Festmahl die Würze geben.“
– Das hat schon Shakespeare konstatiert. Niemals würden wir diesem legendären Lyriker widersprechen, wir trauen uns aber, seine Aussage ein klitzekleines bisschen zu ergänzen:

Neben den liebsten Menschen sind auch hochwertige Zutaten und Rezepte essenziell für ein gelungenes Weihnachtsmenü. Deswegen haben wir Ihnen im Folgenden eine Rezeptfolge für ein 3-Gänge-Menü zur Zubereitung unserer Produkte zusammengestellt.



*Viel Freude beim
Nachkochen und
guten Appetit!*



Illustrationen: iStock / Epine_art (2) / Silvia Kriembsberger - Adobe Stock / canicula



Foto: Adobe Stock / Olg



Vorspeise

Entenbrustfilet auf Apfelcarpaccio mit Feldsalat und Walnüssen

ZUTATEN für 4 Personen

2	Entenbrustfilets (je ca. 275 g)
2	säuerliche knackige Äpfel, z.B. Jonagored
1	Zwiebel
180 g	Walnüsse
3 EL	brauner Zucker
1 Prise	Zimt
je 1 TL	Zesten von Zitrone und Orange
2 EL	Zitronensaft
300 g	Feldsalat
3 TL	Senf
2 TL	Honig
5 EL	Balsamicoessig weiß
2 ½ EL	Walnussöl
6 EL	Geflügelbrühe

Haut der Entenbrustfilets mit einem Messer rautenförmig einschneiden.

Filets mit der Hautseite in eine kalte Pfanne legen, Pfanne stark erhitzen und die Filets je 5 Minuten von beiden Seiten im eigenen Fett braten. Brüste in einer Auflaufform beiseite stellen. Einen Esslöffel Fett in der Pfanne lassen, Rest abschütten.

Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Zwiebel schälen, in kleine Würfel schneiden und in der Pfanne im Rest Entenfett anbraten.

Zucker, Zimt, Walnüsse und Zesten von Orangen- und Zitronenschale hinzugeben und kurz mit anrösten. Mit Zitronensaft ablöschen, noch eine Minute kochen lassen und danach über die Entenbrüste gießen und in der Auflaufform für ca. 15 Min. im Ofen bei 180°C ziehen lassen. Danach in Folie eingepackt ruhen lassen.

Feldsalat putzen. Senf, Honig, Balsamico, Öl und Geflügelbrühe verrühren und mit dem Salat vermengen.

Äpfel waschen und mit einem Ausstecher das Kerngehäuse entfernen. Äpfel im Ganzen dünn hobeln und als Unterlage für den Feldsalat auf den Tellern auslegen.

Feldsalat auf Teller verteilen. Filets in Scheiben schneiden und auf jeden Teller drei bis vier Scheiben inkl. Walnüssen geben und mit dem Sud aus der Auflaufform beträufeln.



Fotos (2): mauritius images / foodcollection

Hauptspeise Fruchtig gefüllte Gans



ZUTATEN für 4 Personen

1 Gans (4–5 kg, ausgenommen/küchenfertig), je 2 Äpfel & Orangen, 3 rote Zwiebeln, je 6 Rosmarin- & Thymianzweige, 3 Lorbeerblätter, 1l Orangensaft, 1 Flasche Rotwein, 2 Gläser Geflügelfond, Salz, Pfeffer, Zimt

Gänseflomen entnehmen und z. B. zu Schmalz weiterverarbeiten (Anleitung und Rezeptvorschlag s. S. 23).

Backblech in unterster Schiene im Ofen platzieren und mit jeweils der Hälfte des Orangensafts, Rotweins und den beiden Gläsern Geflügelfond befüllen. Je 3 Rosmarin- und Thymianzweige in die Flüssigkeit legen und dann den Ofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze heizen.

Für die Füllung Äpfel und Orangen waschen und in Spalten schneiden. Zwiebeln schälen, halbieren und in Scheiben schneiden. Zusammen mit den übrigen Rosmarin- und Thymianzweigen, Lorbeerblättern sowie Zimt in einer Schüssel vermischen.

Inneres der Gans mit Küchenkrepp abtupfen. Dann von innen und außen mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend die Gans gleichmäßig bis in die Brust füllen. Nun am hinteren Ende mit Spießen verschließen und diese mit Küchengarn im Zickzack fixieren.

Gans mit der Brust nach unten auf einen Rost legen und diesen in die zweitunterste Schiene des Ofens einschieben. Für ca. 5 Std. schmoren, dabei 1–2 Mal pro Stunde mit dem Sud übergießen. Orangensaft und Rotwein nach Bedarf nachfüllen. Währenddessen Beilagen und Sauce zubereiten.

Hauptspeise Buttermilch-Semmelknödel-Soufflés



ZUTATEN für ca. 8 Förmchen

500 g frisches Kastenweißbrot, 6 Schalotten, 50 g Butter, 5 Eier (Größe M), 500 ml Buttermilch, Salz, Pfeffer, Muskat

Obere Rinde vom Brot entfernen, Laib in ca. 1 cm große Würfel schneiden und in eine große Schüssel geben.

Eier trennen.

Schalotten schälen und fein würfeln. In Butter andünsten, mit Buttermilch ablöschen und vom Herd nehmen. Direkt auf die Brotwürfel gießen und das Eigelb unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Alles gut vermengen.

Masse mindestens 2 Std. quellen lassen.

Eiweiß steif schlagen und unterheben.

Backförmchen einfetten und die Masse hineinfüllen. Im heißen Wasserbad zur Gans in den Ofen stellen. Ca. 45 Minuten mitbacken, bis die Soufflés golden sind.

Hauptspeise Kirsch-Zimt-Rotkohl



ZUTATEN für 4 Personen

1 Glas Schattenmorellen, 2 mittelgroße rote oder weiße Zwiebeln, 1 Rotkohl, 30 g Gänseschmalz (s. Rezept auf S. 23), 500 ml Gemüsebrühe, 6 EL Balsamicoessig dunkel, 1 Lorbeerblatt, 4 Gewürznelken, 3 Zimtstangen, ca. 200 ml Rotwein, 4 EL Sauerkirsch-Konfitüre, Salz, Pfeffer weiß

Schattenmorellen abtropfen lassen, den Saft auffangen. Zwiebeln grob würfeln. Rotkohl vierteln, waschen und in Streifen vom Strunk hobeln oder fein schneiden.

Schmalz in einem Topf erhitzen, Zwiebeln darin glasig dünsten. Kohl hinzufügen und kurz anschmoren. Brühe und den aufgefangenen Saft angießen, Essig, Lorbeerblatt, Nelken und Zimtstangen hinzugeben und aufkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt ca. 1 Stunde köcheln lassen, zwischendurch umrühren und nach Bedarf mit Rotwein aufgießen.

Ca. 15 Minuten vor Ende der Garzeit Konfitüre hinzugeben.

Weihnachtstischlein deck dich:

Gans aus dem Backofen nehmen und stattdessen eine Servierplatte für diese und eine Schüssel für den Rotkohl in den ausgeschalteten, noch warmen Ofen zum Vorwärmen stellen, um so einem schnellen Auskühlen des Essens vorzubeugen. Gänsebraten aufschneiden, Füllung ringsum auf den Rand der Servierplatte geben und Gans darauf anrichten. Zimtstange und Lorbeerblätter aus der Sauce entfernen und diese in eine Sauciere umfüllen. Souffléförmchen aus dem Ofen nehmen und auf ein Holzbrett stellen. Rotkohl in warme Schale umfüllen.

Alles auf dem Esstisch drapieren und das Weihnachtsfestmahl in vollen Zügen genießen!

Fotos: AdobeStock/ Harapa · StockFood/Westermann, Jan-Peter

Fotos: AdobeStock/ Misses Jones/Brent Horvack

Hauptspeise Rotwein-Orangen-Sauce



ZUTATEN für 4 Personen

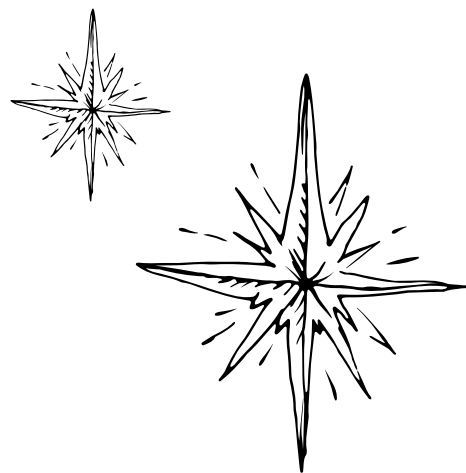
1 Bund Suppengemüse, 1 EL Butter, 1 EL Tomatenmark, 1 Glas Geflügelfond, 0,3 ml Rotwein, 0,3 ml Orangensaft, 5–6 Kellen vom Gänsesud aus dem Ofen, 2 Lorbeerblätter, 1 Zimtstange, Salz, Pfeffer

Möhren und Sellerie schälen. Beides sowie Lauch in grobe Stücke schneiden. Petersilie hacken.

Butter in einer Pfanne erhitzen. Suppengemüse anbraten, dann in die Mitte der Pfanne Tomatenmark geben und mitbraten, bis leckere Röstaromen entstanden sind. Mit Geflügelfond, Rotwein und Orangensaft ablöschen und so lange köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist.

In einen Topf umfüllen, Gänsesud hinzugeben und alles pürieren. Bei Bedarf mit weiterem Sud verdünnen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Um Lorbeerblätter und Zimtstange ergänzen und auf niedriger Stufe warmhalten.



Nachspeise **Eierschluck-Pannacotta mit Apfel-Zimt-Topping**

ZUTATEN für ca. 4 Gläser

500 ml	Schlagsahne
3 EL	Zucker
1	Vanilleschote
3 Blätter	Gelatine, weiß
100 ml	Eierschluck
4 EL	Apfelsaft
1 EL	Zucker
0,5 TL	Zimt

Sahne, Zucker und das ausgekratzte Mark der Vanilleschote in einen Topf geben und aufkochen lassen. Herd auf niedrigste Stufe stellen und 15 Min. ziehen lassen.

Kurz vor Ende der Zeit des Ziehens die Gelatine nach Anweisung in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in der warmen Sahnemasse unter stetigem Rühren auflösen.

Eierschluck hinzugeben und nochmals kräftig umrühren. Masse dann durch ein feines Sieb passieren, in Dessertgläser füllen und zum Abkühlen und Festwerden für ca. 5 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Apfelsaft mit Zimt und Zucker in einem Topf zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 15 Min. köcheln lassen, vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Kurz vor dem Servieren Pannacotta damit toppen und mit ein wenig Zimt bestäuben. Für Crunch-Liebhaber ein Plätzchen darüber zerbröseln.

Foto: mauritius images / foodcollection - Illustrationen: iStock / Melok



Rittmeyers besondere Raffinessen ist die Saucenmanufaktur in Deutschland

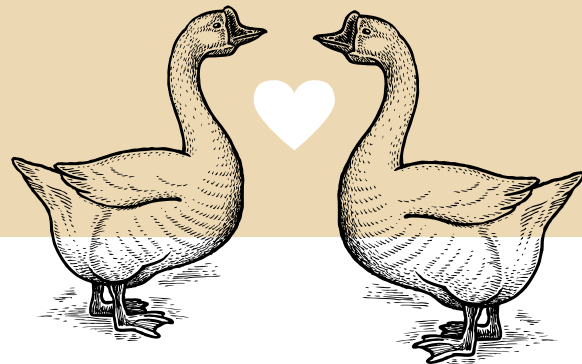
Frisch hergestellte Saucen aus der Sterneküche • Echtes Saucenhandwerk
Bis zu 4,5 Tage Zubereitung der Saucen • Verzehrfertig für zuhause
In kleinen Chargen in echter Handarbeit hergestellt • Abholung in Buxtehude möglich
Ohne Konservierungsstoffe, Farbstoffe, Geschmacksverstärker usw.

Unsere
Saucenvielfalt
online bestellen
—
www.jens-rittmeier.de



*Wenn das
Fest der Liebe zu einer
gans besonderen
Herausforderung wird.*

EINE WAHRE GESCHICHTE



Illustrationen: shutterstock / mamita

Die Trennungsgans “ Oder wie aus einer Gans ein Pechvogel wurde ...

Was für viele von uns zu den beliebtesten Weihnachtsgerichten gehört, ist für ein Paar, das bei uns vor einigen Jahren im Dezember eine Gans gekauft hat, wortwörtlich zum Pechvogel geworden. Die Uneinigkeit über die Zubereitung ist in einem so heftigen Streit gegipfelt, dass sich das Paar an dem Weihnachtsfest getrennt hat. Kurz nach Weihnachten hat uns der immer noch aufgebraute und traurige Mann davon berichtet. Das konnten wir nun nicht ertragen, weswegen wir gern direkt einen Versöhnungsvogel angeboten hätten, jedoch sind nach Weihnachten immer sämtliche Gänse ausverkauft. Und ein gemeinsames Essen schien in weiter Ferne. Also haben wir in Hoffnung auf einen guten Ausgang vorgeschlagen: Sollten die beiden es noch einmal miteinander versuchen, würden wir gern den kulinarischen Beitrag zum Versöhnungessen beisteuern.

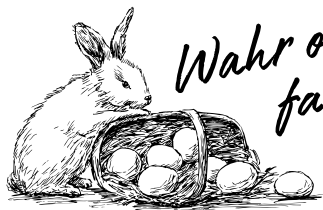
Daraufhin haben wir einige Monate lang nichts gehört. Doch irgendwann war der Streit vergessen. Der Mann kam tatsächlich auf unser Angebot zurück, und wir konnten leckere Entenbrustfilets für ein erstes gemeinsames Essen nach der Trennung beisteuern. Bei der Zubereitung ging alles glatt. Die Liebe geht eben manchmal doch durch den Magen. Abschließend bleibt nur noch eins zu sagen: Ente gut, alles gut. (ib)



Foto: iStock / Vladislav Chusov

Schon gewusst?

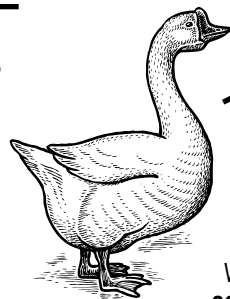
Schönes · Nützliches · Kurioses · Unbekanntes



Wahr oder falsch?

Zu **Ostern** werden die **meisten Eier verkauft.**

Unglaublicherweise tatsächlich **FALSCH**, das **Eiergeschäft boomt zu Weihnachten** stärker.



Fettes Brot!

Leckerer Schmalz darf im Winter nicht fehlen.

Wie praktisch, dass **Gänse zu 30 % aus Fett bestehen**, das man ganz einfach zu Schmalz weiterverarbeiten kann.

Rezept siehe nächste Seite!



370 g nimmt ein Deutscher im Durchschnitt über die Festtage zu.
IM VERGLEICH: Bei Blauwalbabys sind es täglich bis zu **90 kg.**

Eggnog, Glühwein und Co.:

Der Alkoholkonsum der Deutschen steigt im Dezember um ca. 36 %.



Tipps & Tricks

von unserem Fleischsommelier
Andreas Stockfleth



Tip:
Schmalz verfeinert auch Ihren selbstgemachten Rotkohl!

Apfel-Zwiebel-Schmalz

ganz leicht selbst gemacht

ZUTATEN	für ca. 4 Gläser à 125 ml
500 g	Gänseflomen (in etwa die Menge aus einer mittelgroßen Gans)
100 g	Schweineflomen
2	Zwiebeln
1	Apfel
2 EL	Apfelmus
1 EL	Gemüsebrühe (Pulver)
1 TL	Salz

Der Gänseflomen ist das die Innereien schützende Fett und befindet sich im Inneren der Gans oben am Rücken. Bei einem ausgenommenen Tier einfach mit der Hand ablösen und möglichst klein schneiden. Wer einen Fleischwolf besitzt, nutzt diesen.

Gänse- und Schweineflomen gemeinsam in einem Topf bei niedriger Hitze langsam schmelzen, bis eine goldfarbene Flüssigkeit entstanden ist. Dann Hitze voll aufdrehen, bis sich unten im Topf kleine Stücke, die sog. Grieben, bilden. Mit Gemüsebrühe und Salz würzen. Vom Herd nehmen, abkühlen lassen.

Zwiebeln und Apfel schälen, Zwiebeln fein, Apfel grob würfeln.

In einer Pfanne 1 EL von dem gewonnenen Schmalz erhitzen. Zwiebeln darin glasig dünsten, Apfelstücke hinzugeben und kurz mitdünsten. Apfelmus und restliches Schmalz hinzufügen, kräftig durchrühren. Sofort in Gläser abfüllen und abkühlen lassen. Auf knusprigem Bauernbrot genießen!



#03

EGGSPERTEN- WISSEN

von und mit Henner Schönecke

„Das Ei ist unübertroffen vielseitig und zeitlos modern. Gerade in Deutschland werden Eier vorbildlich erzeugt.“

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).

DAS EI IST EIN WAHNSINNS-PRODUKT!

Natürlich sind wir als Erzeuger von unserem Produkt begeistert, aber auch die Fakten sprechen für sich: Ein hoher Proteingehalt, alle wichtigen Vitamine, viele Mineralstoffe – und alles ganz natürlich, ohne jeglichen Zusatzstoff, in jedem Ei. Das Ei ist das einzige Lebensmittel, das so, wie es vom Tier kommt, auch beim Verbraucher landet. Man nennt diese Produkte landwirtschaftliche „Ur-Produkte“. Sogar die „Verpackung“, die Eischale, kann entweder verwendet oder unschädlich im Garten oder Balkonkasten entsorgt werden, wo sie sogar noch nützlich ist.

Und auch die Branche hinter dem Power-Food Ei ist unstrittig vorzeigbar: Es wurden Milliarden in Tierschutz und Tierwohl investiert, heute ist Deutschland darin Weltspitze. Als erste Nation steigen wir aus dem Kükenötchen aus. Darüber konnten Sie in der letzten Ausgabe unseres Magazins an dieser Stelle lesen.

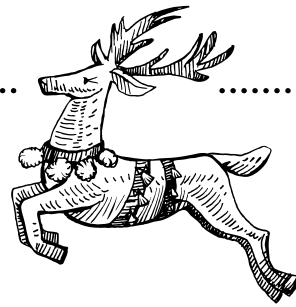
Dennoch stehen wir vor neuen großen Herausforderungen wie den drastisch gestiegenen Produktionskosten und dem daraus resultierenden steigenden Verkaufspreis für Eier. Die begrenzte und unklare Verfügbarkeit von Gas und Futtermitteln machen die deutschen Eier zu den mit Abstand teuersten in Europa. Die Produktionskosten liegen zurzeit mindestens 20% höher als im Rest der EU.

Die Nachfrage nach frischen Eiern bzw. eihaltigen Speisen ist derzeit höher als sonst zur gleichen Jahreszeit. Eier sind im Vergleich zu Fleisch oder teuren, komplex verarbeiteten Ersatzprodukten eine preiswerte und wohlschmeckende alternative Proteinquelle. Aktuell fokussiert sich die Nachfrage allerdings auf günstige Eier wie z. B. aus der Bodenhaltung. Die Nachfrage nach Freiland- und Bio-Eiern geht dagegen sehr stark zurück. Die Bereitschaft, für ein Ei aus ökologischer Erzeugung bis zu 80 Cent zu zahlen, ist in diesen Zeiten nicht mehr so hoch wie in den vergangenen Jahren, als die Nachfrage nach Bio-Eiern boomte wie nie zuvor. Für die Erzeuger ist dieser Umschwung in der Nachfrage ein Dilemma, denn die gestiegenen Produktionskosten müssen gedeckt werden. Der Lebenszyklus der Legehennen richtet sich nicht nach der Nachfrage.

Für diesen Konflikt gibt es aktuell noch keine Lösung. Für den Moment gilt es, die Hochwertigkeit und Vielfältigkeit des Produktes Ei verstärkt zu betonen und mit Ideen zur Zubereitung und Verwendung der sinkenden Nachfrage nach hochpreisigen Eiern entgegenzuwirken.

DIY – GESCHENKE

voller Genuss & Liebe



Hand aufs Herz: Das Wichtigste an einem Geschenk ist doch definitiv nicht, dass dafür Geld ausgegeben worden ist, sondern dass sich der Absender Gedanken gemacht, Mühe gegeben und viel Liebe hineinsteckt hat.

Wir legen noch einen drauf: Auf den folgenden Seiten haben wir ein paar Ideen für Geschenke zusammengestellt, die nicht nur selbst gemacht sind, sondern auch noch köstlich schmecken und sicher gelingen. Viel Spaß beim Nachmachen und Beschenken! (ib)

Lebkuchen-Plätzchen

zum Genießen oder Dekorieren

Am Baum, am Glas, am Geschenk; ob Männchen, Rentier oder Stern – der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. Gestalten Sie Ihre essbare Deko ganz nach Ihren Wünschen!

ZUTATEN

250 g	Honig
120 g	brauner Zucker
80 g	Butter
500 g	Weizenmehl (Type 405)
2 TL	Lebkuchengewürz
1 EL	Backkakao
1	Ei (Gr. M)
1 EL	Pottasche
2 EL	Wasser

Weizenmehl zur Teigverarbeitung

Zuckerguss zur Dekoration

Honig und braunen Zucker unter ständigem Rühren im Wasserbad solange erhitzen, bis sich der Zucker gelöst hat. Kurz abkühlen lassen, dann mit Butter in einer Schüssel verrühren.

Mehl, Lebkuchengewürz und Kakaopulver vermischen. Pottasche in 2 EL Wasser auflösen und mit Ei und Honigmasse zum Mehlgemisch geben. Gründlich durchkneten. Teig in Folie wickeln und über Nacht in den Kühlschrank legen.

Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Teig auf einer bemehlten Oberfläche ausrollen und nach Belieben Formen ausstechen. Diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten backen. Die Plätzchen vollständig auskühlen lassen.

Aus Wasser und Puderzucker Zuckerguss herstellen und die Plätzchen damit dekorieren. Natürlich dürfen auch Glitzerstaub, Perlen, Streusel ... zum Einsatz kommen. Wer die Plätzchen aufhängen möchte, zieht durch den noch warmen Keks mit einer Nähnadel oben einen Faden oder Geschenkband hindurch und knotet die Enden zu.

Illustration: Adobe Stock / Meilok



Foto: Adobe Stock / ezarita

Hundekekse

Specknochlatus

ZUTATEN für 1 Backblech

150 g	Kartoffeln
50 g	Speck
100 g	Haferkleie
1 gehäufte TL	Bierhefe
1	Ei (Gr. M)

Kartoffeln kochen, komplett abkühlen lassen, pellen und zerstampfen.

Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen.

Speck fein würfeln und mit Haferkleie, Bierhefe und 1 EL Wasser zum Kartoffelstampf geben. Mit dem Knethaken des Handrührgeräts zu einem festen Teig verkneten. Ggf. noch mal 1 EL Wasser hinzufügen.

Teig auf einer glatten, leicht angefeuchteten Fläche auf ca. 1,5 cm Höhe gleichmäßig platt drücken. Hundeknochen-Ausstechform in kaltes Wasser tauchen und Kekse ausstechen. Mit angefeuchteten Fingern aus der Form direkt auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech auslösen.

Specknochlatus ca. 35 Min. backen und anschließend vollständig auskühlen lassen. Mit Eigelb bepinseln.



Merry Woofmas!



Fotos: Adobe Stock / Zlatan / food and animals



Original Eierschluck Brotaufstrich mit weißer Schokolade

ZUTATEN Für 2 Gläser à 200 g

200 g	weiße Schokolade (möglichst hochwertig)
100 g	Butter
100 ml	Eierschluck (Zimmertemperatur)
1/2	Vanilleschote

Butter in einen Topf geben und leicht bräunen. Durch ein feinmaschiges Sieb gießen, abkühlen lassen.

Schokolade hacken, bei niedriger Temperatur im Wasserbad schmelzen. Butter portionsweise einrühren.

Topf vom Herd ziehen, Eierlikör nach und nach mit einem Schneebesen unterrühren.

Vanilleschote aufschneiden und das Mark zur Masse in den Topf geben. Kräftig rühren, bis eine Creme von gleichmäßiger Konsistenz entstanden ist.

In Gläser füllen, abkühlen lassen und im Kühlschrank aufbewahren.

Tipp: Wenn Sie es gern crunchy mögen, geben Sie noch 2 TL Haselnuss-Krokant hinzu.

Mein Gin ist meine Seele. “

Auf niemand anderen könnte der Spruch „Der Gin des Lebens“ besser passen als auf Gerhard Bosselmann. Er hat im Gin absolut seine Berufung gefunden. In Deutschlands vermeintlich kleinster Privat-Gin-Destille im Herzen der Lüneburger Heide stellt Bosselmann verschiedene Spirituosen her. Alles absolut individuell: Jede Flasche ist ein kleines Kunstwerk, von Hand abgefüllt, versiegelt und beschriftet.

Botanicals sind für ihn im positiven Sinne eine Obsession: Durch sie sieht, hört und riecht er die Natur. Dadurch bedeutet Gin für ihn eine Lebensweise, ein Runterkommen, Innehalten und auch dankbar sein.

Seinen Spirit und seine Spirituosen kann man bei einem Ausflug in die Lüneburger Heide mit einem anschließenden Gintasting in der Brennerei Bosselmann live erleben – wir empfehlen dies wärmstens.

On top legt Bosselmann großen Wert auf Nachhaltigkeit: Wer mit einer sauberen, leeren Bosselmann- oder beliebigen anderen 0,5 l-Flasche in die Brennerei kommt, bekommt seine Lieblingsspirituose zum reduzierten Preis dort hineingefüllt.

Vor einiger Zeit hat es für uns eine glückliche Begegnung gegeben: Gerhard Bosselmann ist auf unseren Grillexperten Flo Wolff getroffen. Was dabei herausgekommen ist, dürfte offensichtlich sein: ein Pairing von Fleisch und Gin. Wie genau, das sehen Sie auf den kommenden Seiten in unserer Grill-Tipps-Rubrik mit der herzlichen Einladung zum Nachgrillen. (ib)



Mitmachen & gewinnen!

Der neue Winter-Wonder Sloe-Gin ist endlich fertig!

Schreiben Sie uns an service@schoenecke.de, wann und mit wem Sie diesen Gin gern trinken würden und gewinnen Sie mit Glück 1 von 3 Flaschen!



Fotos: Brennerei Bosselmann

BRENNEREI  BOSSELMANN

Egestorf ~ Lüneburger Heide

Heide-Gin
& Destillate.
Wundersames
aus der Natur.



Eine der besten Gin-Brennereien. Weltweit. Und die Kleinste.

GRILL-TIPPS VON FLO WOLFF

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



ENTENBRUSTFILETS

mit Gin

ZUTATEN für 4 Personen

4 Entenbrustfilets
2 EL Butter
8 cl Heide-Gin
Salz nach Geschmack

Feuer im Korb der Feuerzone mit Buchen- oder Eichenscheiten entfachen und so die Feuerplatte anheizen.

Entenbrustfilets parieren und die Haut rautenförmig einschneiden; Achtung: nur die Haut, nicht bis ins Fleisch schneiden! Von beiden Seiten salzen.

Entenbrustfilets auf der Hautseite scharf angrillen. Wenden und im eigenen Fett weitergrillen. Hautseite mit Gin übergießen. Dieser läuft ins Feuer und entzündet sich, sodass die Filets flambiert werden. So geben die Gewürze im Gin den Entenbrustfilets noch das gewisse Etwas und die Haut wird richtig schön kross.

Als Beilage empfehle ich ein frisches Baguette und Steinpilze.

Diese einfach in Scheiben schneiden und in Butter mit auf der Grillplatte braten.



Tipp: So brennen Sie Ihre Feuerplatte richtig ein!

Ziel davon ist, eine Patina aufzubauen, die Rost vorbeugt, das Reinigen nach jeder Benutzung erleichtert und das Anbrennen des Grillguts verhindert.

- REINIGEN:** Wenn es eine ganz neue Platte ist, eventuelle Schmieröl-Reste mit fettlösendem Reinigungsmittel säubern, dann mit klarem Wasser abspülen und abtrocknen.
- ERHITZEN:** Grill befeuern und mehrere Stunden mit aufgelegter Feuerplatte brennen lassen.
- EINBRENNEN:** Hoch erhitzbares Pflanzenöl (ideal: Rapsöl) mit Küchenkrepp auf der Platte verteilen. Vorgang mehrmals wiederholen. Vorsicht, heiß!
- ABKÜHLEN:** Platte auskühlen lassen und Ölreste mit feuchtem Küchenkrepp abwischen.



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!

Trend Upcycling: Natürlich auch für Eierschalen

In der vorweihnachtlichen Backzeit werden die meisten Eier gekauft – eine optimale Voraussetzung, um ausgiebig Upcycling mit Eierschalen zu betreiben. Passend zur festlichen Jahreszeit haben wir einige künstlerische Weihnachtsdeko-Ideen zum Nachmachen zusammengestellt:

(ib)

#1 Advent, Advent, ein Lichtlein brennt ...

Und zwar in einer Eierschale! Die hat man vom Plätzchenbacken sowieso übrig. Dabei muss man nur darauf achten, dass beim Aufschlagen mind. 2/3 der Schale heil bleibt. Zusätzlich braucht man noch Wachs aus Kerzenresten, einen Kerzendocht, Zahnstocher und Löffel und schon kann es losgehen:

Eierschale gründlich reinigen und in einen Eierbecher stellen. Docht in die Schale halten und ca. 2 cm über der Eierschalenkante abschneiden. Das obere Ende des Dochts um den Zahnstocher knoten. Zahnstocher horizontal auf die Schale legen.

Wachs im Wasserbad schmelzen und anschließend mit einem Löffel in das Ei füllen. Nachdem das Wachs hart geworden ist, Eierschale von außen z. B. mit metallischen Farben, Glitzer oder Aufklebern weihnachtlich gestalten.

Als 4er-Set kann sogar ein Mini-Adventskranz mit den Eierschalen-Kerzen bestückt werden, Befestigung am besten mit Heißklebepistole.

ACHTUNG:

Die Kerzen beim Abbrennen immer im Auge behalten!



Fotos: Adobe Stock / Dieg / Ulia Kalyrnia

#2 Weihnachtsbaumkugeln

Für Einmaligen Christbaumschmuck werden neben Eiern dünne Holzstäbchen, Garn und Verzierungsmaterial nach Geschmack benötigt. Im ersten Schritt müssen die Eier ausgepustet werden. Dafür Eier einmal komplett mit Wasser und Spülmittel abspülen. Dann mit einer großen Nadel jeweils am runden und am spitzen Ende ein Loch bohren. Loch am runden Ende vorsichtig mit der Nadel vergrößern.

Ei über eine Schüssel halten und durch das kleinere Loch pusten, bis Eiweiß und Dotter in der Schüssel landen. Die leeren Eier nochmals waschen, anschließend sterilisieren und härten. Dazu die Eier (dürfen noch nass sein) auf einen Teller legen und bei ca. 1.000 Watt für 1,5 Minuten in die Mikrowelle stellen.

Nach dem Auskühlen geht es an die weihnachtliche Gestaltung: Bemalen, mit Perlen und Steinchen bekleben, Glitzergarn ringsum wickeln und festkleben – der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. Einzig das Loch am spitzen Ende muss frei bleiben. Dort ein ca. 2 cm langes Stück eines Holzstäbchens, an dem ein Faden oder Geschenkband festgeknotet ist, hineinschieben – fertig zum Aufhängen an den Weihnachtsbaum!



#3 Eier sind Gold wert!

Für eine besonders goldige Deko benötigt man Eierschalenhälften von weißen Eiern, Blattgold, Anlegemilch und zwei Pinsel. Als erstes Eierschalenhälften mit heißem Wasser waschen, dabei das Eihäutchen entfernen. Anschließend gut trocknen lassen. Nun die Anlegemilch mit einem Pinsel im Inneren des Eis auftragen. Danach das Blattgold mit einem trockenen Pinsel anbringen und Eierschalenhälften auf einer Dekoplatte rings um Tannenzweige oder Moos drapieren.

#4 Weihnachtsmann

Auch hierfür benötigen wir mind. 2/3 heile Eierschale oder ein ganzes ausgepustetes weißes Ei, Watte, Stifte, Heißklebepistole und einen Eierwärmer in Weihnachtsmützenform. Den Wärmer wie eine Mütze auf der Eischale festkleben. Mit Stiften Nase und Augen aufmalen (oder wahlweise Kulleraugen aus dem Bastelladen aufkleben) und dann unterhalb der Nase etwas Watte als Bart ankleben. Tipp für Fortgeschrittene: Die Mütze selbst nähen oder häkeln!

DIE 25. HÜHNERPROBE

„Der Zaun ist nicht hühnerdicht!“

Oder: Das traditionelle Streitevent in Elstorf

Jemand, der nicht aus Neu Wulmstorf oder Umgebung stammt, dürfte nach dieser Überschrift reichlich verduzt sein. „Hühnerdicht“? Ein „traditionelles Streitevent“ im friedlichen Elstorf? Und was hat das mit Schönecke zu tun? Zur Aufklärung werfen wir einen Blick ins Jahr 1992:

Dieter Seepolt erwirbt ein Grundstück neben der St. Nicolaikirche. Als er über einen Grundbuch-Eintrag aus 1957 stolpert, wird er stutzig. Die Duldung und Erhaltung einer Mauer und eines hühnerdichten Zauns zwischen dem Kirchen-Grundstück und seinem



Die Gruppe der Streithähne rund um das Loch im Zaun 2022



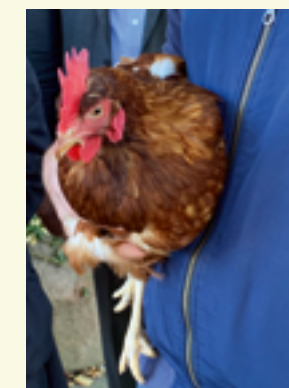
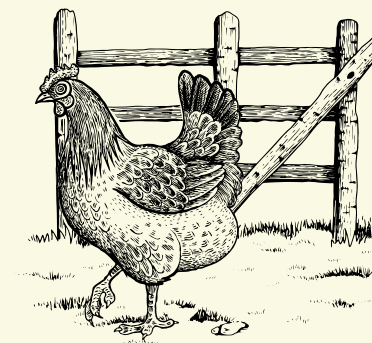
seien verpflichtend. Wer jedoch dafür verantwortlich sei, geht aus dieser Formulierung unerhörter Weise nicht hervor. Damit haben die Kirche und Seepolt ein offenes Thema.

So wird 1995 auf dem Elstorfer Schützenfest die Fördergruppe „Hühnerdichter Zaun“ gegründet, die sich seither einmal im Jahr im Rahmen der „Hühnerprobe“ um die Überprüfung besagten Zaunes kümmert. Es versammeln sich dann neben den beiden Streitparteien Vertreter aus Politik und Wirtschaft, von der Polizei und Feuerwehr, und wegen des höchst offiziellen Charakters ist natürlich auch ein Notar mit dabei. Protagonistin ist neben allen Würdenträgern jedoch jährlich ein Huhn von Familie Schönecke, das nach dem Loch im Zaun suchen soll.

Am 12. Oktober 2022 feiert Henne Yolanda ihr Debüt. Es geht wieder rund: Laut Pastorin Ruth Stalmann-Wendt seien die rutschigen Hinterlassenschaften der immer wieder freilaufenden Hühner der Hauptgrund für die rückläufigen Besucherzahlen älterer Menschen bei den Gottesdiensten. Seepolts Sohn widerspricht vehement, stattdessen sei die Kirchengemeinde stur.

Diplomatische Vorschläge von Neu Wulmstorfs Bürgermeister Tobias Handtke können nicht zur Einigung beitragen. Schnell ist klar: Jetzt kann nur noch Yolanda helfen. Unter notarieller Aufsicht von Dr. Martin Lockert wird sie an den Zaun gesetzt, findet das Loch umgehend und kann gerade so noch durch das Eingreifen von Heiner Schönecke an der Flucht gehindert werden. Das erneute Urteil: Der Zaun ist nicht hühnerdicht!

Nach dieser Aufregung muss sich erstmal, wie in jedem Jahr, in der naheliegenden Gaststätte „Zum Florian“ gestärkt werden. Das deftige Gelage endet traditionell mit einer Spendensammlung für die Zaunreparatur. Andreas Sommer, Vorstandsvorsitzender der Sparkasse Harburg-Buxtehude, versichert eine Aufstockung unter der Vorgabe: Findet die Reparatur nicht innerhalb der nächsten zwei Monate statt, muss die Spende einem gemeinnützigen Zweck in der Gemeinde zugeführt werden. Im 25. Jahr der Hühnerprobe befindet die Gruppe der Streithähne, dass es eine neue Info-Tafel an der Haltestelle vor der Kirche geben soll. Auf einen sachgerechten Streit im nächsten Jahr! (ib)



Der Star des Tages: Yolanda



Heiner Schönecke mit der Qualitätstesterin



Niemand hat im Februar ahnen können, welche weitreichenden Folgen der Angriffskrieg auf die Ukraine haben würde. Für uns war klar: Schönecke hilft.

Unter dem Motto „Schönecke hilft“ haben wir mit Unterstützung unserer Kundinnen und Kunden seitdem bereits 7.259,00 € sammeln und an die DRK-Ukraine-Hilfe überweisen können.

Ein Krieg, egal wo auf der Welt, schafft mehr Leid als alles andere. In den vier Generationen, die Schönecke als Marktbeschicker unterwegs ist, haben zwei Weltkriege vieles zerstört, was in den Folgejahrzehnten mühselig wiederaufgebaut werden musste. Die körperliche Erfahrung des Not Leidens ist noch immer Teil der Geschichten, die man sich in der Familie erzählt, vor allem zu Weihnachten, wenn die Geschenkeflut so ganz anders ist als zu Omas Zeiten. In jeder Familie, vor allem in denjenigen mit Fluchthintergrund, gibt es vergleichbare Geschichten. Und so sind alle Beteiligten sofort bereit gewesen, ihren Teil zusätzlich zur normalen Arbeit zu stemmen, damit die Aktion schnell gestartet werden konnte.

Ohne Berechnung hat unsere Agentur LINDENBERG DESIGN schnell das Logo für die Spendenaktion umgesetzt. Nun gehört eine stilisierte Friedenstaube zur Geflügelfamilie.

Die langjährigen vertrauensvollen Kontakte zum Deutschen Roten Kreuz im Landkreis Harburg haben uns nicht lange zögern lassen: Als Spendenziel haben wir die DRK-Ukraine-Hilfe gewählt. Hier sind Profis am Werk, hier gibt es die Infrastruktur, die es braucht, um in solchen humanitären Krisen zu helfen.

Schnell haben wir Tresenschilder und Hintergrundbilder für die Kommunikation auf den Marktswagen und im Mercado erstellt. In den Waagen ist eine Artikelnummer zum Verbuchen der eingehenden Spenden eingerichtet worden. So erscheint jeder gespendete Cent des Kunden auf dem Kaufbeleg. Zwei Tage später ist es losgegangen. „Möchten Sie Ihr Wechselgeld spenden?“, ist seitdem eine häufig gestellte Frage. Sie jedoch zum ersten Mal zu stellen, hat einen gewissen Mut erfordert!

Die Verkäuferinnen und Verkäufer haben die Herausforderung gern angenommen, und mit jeder positiven Reaktion ist ihr Mut gewachsen, weitere Kunden auf die Hilfsaktion anzusprechen. Die Spendenbereitschaft ist überwältigend gewesen,



Unsere ukrainische Kollegin mit ihrer Tochter und ihrem Sohn im Team Schönecke (links im Bild) auf der diesjährigen Betriebsfeier

es hat regelrecht Gänsehaut-Momente der Freude über manchen Spenden-Eingang gegeben. Bis heute gehen kleine und große Spenden beim Wochenmarkt-Einkauf ein, einige Kunden haben es zur Routine gemacht, den zu zahlenden Betrag aufzurunden. Jeder Cent zählt.



Ute Petersen und Sabine Lilienthal-Ernst sagen „Danke, Niendorf!“ für die Großzügigkeit der Wochenmarkt-Kunden

Seit Mai verstärkt Rymma Hushchuk aus der Ukraine das Team in der Salatmanufaktur am Stammsitz in Elstorf. Sie lebt mit Tochter Olga und Sohn Michael bei einer Familie im Nachbarort. Während die Tochter weiter ihrer Tätigkeit als Finanzberaterin einer großen amerikanischen Firma im Homeoffice nachgeht und der Sohn inzwischen die Grundschule besucht, hat Rymma dringend eine Beschäftigung gesucht, die sie von den Sorgen um die zurückgelassene Heimat ablenkt. Rezepturen wurden auf Ukrainisch übersetzt, sodass sie schnell und ohne den Umweg über Übersetzungs-Apps mitarbeiten konnte. Persönliches tauschen die Kollegen über besagte Apps aus, manchmal reicht ein Blick oder eine Umarmung.

Wir glauben fest daran und freuen uns darauf, Rymma und ihre Familie eines Tages bei Kiew besuchen zu können. Bis dahin freuen wir uns über jede Spende, die mit der DRK-Ukraine-Hilfe dort ankommt, wo sie am meisten gebraucht wird. (rs)



MATTHIAS HEMME (links) zieht seit über 25 Jahren Enten und Gänse auf. Auf den Weiden rund um seinen Hof im Landkreis Rotenburg (Wümme) genießen sie viel Auslauf, saftiges Gras und eigens für sie zusammengestelltes Futter. Regelmäßig zur Weihnachtszeit beliefert er Schönecke mit Gänsen und Enten aus Freilandhaltung.

ANDREAS STOCKFLETH (rechts) lebt Fleisch als Leidenschaft. Der gelernte Fleischermeister und Fleischsommelier berät vor allem die Großhandelskunden von Schönecke in Sachen Fleischqualität. Er ist der Ansprechpartner für Fragen rund um das Zerlegen von Geflügel, Garmethoden, die richtige Einschätzung von Mengen und hat allerhand Zubereitungstipps parat.

GANS IM GLÜCK:

Kurztrip in die Heimat unserer Freiland-Gänse und -Enten

Jetzt in der kalten Jahreszeit und gerade zu Weihnachten schmecken die traditionell zubereiteten Gerichte mit Gans und Ente besonders. Auch jüngere Generationen schwören auf klassische Rezepte. Für das Gelingen des Festessens ist neben der Zubereitungsart jedoch auch die Fleischqualität von entscheidender Bedeutung. Damit Qualität entstehen kann, sind viele Faktoren vom Schlüpfen über die Haltung bis zur Schlachtung gleichermaßen wichtig. Die Aufzüchter, mit denen Schönecke zusammenarbeitet, sind auf allen Ebenen professionell, erfahren und vor allem mit viel Sachverstand und Passion in der Tierhaltung bei der Sache. Wer wie Matthias Hemme und seine Familie rund um die Uhr von seinen Tieren umgeben ist, weiß genau, was sie brauchen, um sich wohl zu fühlen.

Dabei lässt sich die Familie gern über den Zaun oder in den Stall schauen. Das hat unser Fleischsommelier im Spätsommer gemacht, als die Aufzucht der Gänse und Enten für Weihnachten bereits begonnen hatte. Da wir Transparenz bei Schönecke bekanntermaßen großschreiben, hat er den Betrieb ganz genau erkundet und wissenswertes über die Tiere erfragt:

Es ist total ländlich und idyllisch hier, die Tiere wachsen in einer Ruhe und mit großer Fürsorge auf. Man erkennt sofort, was für eine tolle Einstellung du den Tieren gegenüber hast. Was ist aus deiner Sicht für ein hohes Tierwohl am wichtigsten?

Auf den Punkt gebracht: Genügend Auslauf, bestes Futter und kurze Transportwege.

Von welcher Größe und Beschaffenheit der Fläche sprechen wir genau?

Insgesamt führe ich unsere Geflügelzucht auf 14 Hektar Land. Gänse brauchen von Natur aus viel Platz und Bewegung, sie müssen auf grünen Weiden mit viel Auslauf gehalten werden. Jedes Jahr ab dem Sommer laufen die Tiere auf den Weiden und rupfen Gras. Bei den Enten sieht es ähnlich aus. Nur nachts müssen die Tiere aufgrund der Gefahr durch Fuchs und Marder in den Stall. Außerdem ist Wasser ganz wichtig, weswegen wir Tränken bereitgestellt haben. So erhält das Fleisch seinen außergewöhnlichen Geschmack und die Zartheit.

Wie lange leben die Gänse und Enten bei euch?

Die Gänseküken ziehen wir selbst auf. Sie kommen einen Tag, nachdem sie geschlüpft sind, zu uns. Nach etwa zwei Wochen sind die Kleinen groß genug, um sich langsam an die Weide zu gewöhnen. Dort bleiben sie, wenn sie ihr Federkleid gewechselt haben, und leben dann mindestens fünf Monate in Freilandhaltung.

Unsere Entenküken ziehen wir ab einem Alter von drei Wochen selbst groß. Je nach Wetterlage kommen sie zunächst stundenweise ins Freie. Später,

Essenziell für ein hohes Tierwohl: Genügend Auslauf, bestes Futter und kurze Transportwege.

wenn das Federkleid gewechselt ist, bleiben sie wie die Gänse den ganzen Tag draußen und leben mindestens vier Monate bei uns.

Eingangs hattest du das Futter als essenziellen Wohlfühlfaktor genannt. Was genau gibst du deinen Tieren?

Neben dem Grünfutter, welches sie automatisch auf den Weiden haben, bekommen sie eine spezielle Futtermischung. Hier wähle ich nicht den einfachen Weg und bestelle irgendwo ein Fertigprodukt, sondern füttere die Tiere mit eigens hier auf dem Hof erstelltem, frisch gemahlenem und vermischtem Futter. Es besteht zu 25% aus hochwertigem Sojaschrot, wodurch es Proteine liefert, dazu sind Hafer, Mais, Weizen aus eigenem, regionalem Anbau, Mineralien und hochwertige Kräuteresenzen enthalten. Kräuter sind nicht nur für uns Menschen, sondern auch für Tiere gut und liefern ein leckeres Aroma. Das Futter duftet so richtig nach frischem Brot, weswegen man sogar als Mensch schon Hunger darauf bekommt. (lacht)

Dem kann ich voll und ganz zustimmen. Und inwiefern sorgst du für kurze Transportwege?

Ich schlachte die Tiere selber, direkt hier auf dem Hof. Wenn sie erst lange hin und her transportiert

werden müssten, täte mir das in der Seele weh, weil das bedeuten würde, sie einem enormen Stress auszusetzen. Das hätte nichts mehr mit Wohlfühlen zu tun. Hier ist der Weg kurz und ohne Belastung und Hektik, da weiß ich hinterher einfach, was ich weitergebe. Mit einem ruhigen Gewissen.

Wie lautet deine Empfehlung für die Zubereitung eines Gänsebratens?

Ich halte es gern recht simpel, um möglichst viel vom ursprünglichen Fleischgeschmack zu haben: Die Gans mit Backobst füllen und nur mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend lege ich sie mit der Brust nach unten auf ein Backblech und lasse sie in ihrem eigenen Sud garen. Die Brust saugt sich so mit Feuchtigkeit voll, wodurch das Fleisch herrlich saftig wird. Kurz vor Ende der Garzeit einmal umdrehen, sodass die Brust oben ist und eine leckere Kruste bekommt. Als Beilage mag ich ganz klassisch Rotkohl, Kartoffeln und natürlich darf eine Sauce nicht fehlen.

*Vielen Dank
für das Interview*

(ib)



Hier geht's zum bewegten Eindruck des Besuchs von Andreas Stockfleth auf dem Geflügelhof Hemme:





Foto: Adobe Stock / weyo

Rhader Gans à la Hemme



ZUTATEN für 4 Personen

- 1 Gans (4–5 kg, küchenfertig)
- 400 g Backobst
- Salz
- Pfeffer

Ofen auf 160°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

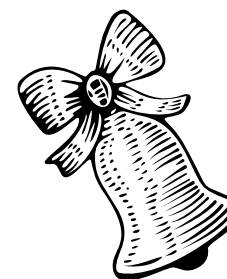
Gans von innen mit Küchenkrepp trockentupfen und dann von innen und außen salzen und pfeffern.

Trockenobst in die Gans füllen und diese anschließend am hinteren Ende mit Spießen verschließen. Spieße mit Küchengarn im Zickzack fixieren.

Gans mit der Brust nach unten auf ein Backblech legen und dieses in die unterste Schiene des Ofens einschieben. Nach ca. 4,5 Stunden Schmorzeit die Gans einmal wenden, sodass die Brust nach oben zeigt. Für weitere 30 Minuten schmoren, bis die Haut auf der Brust schön knusprig ist.

Auch eine Ente lässt sich auf diese Art zubereiten. Für die Füllung werden dann nur ca. 200 g Backobst benötigt und die Schmorzeit reduziert sich je nach Gewicht von 4,5 Std. auf ca. 3 Std.

Servieren Sie dazu Rotkohl, Salzkartoffeln und als fruchtigen Kontrast die Füllung als Beilage.



Hilfestellung zur Mengenplanung

Meine Pauschalregel:

Kalkulieren Sie ca. 1 kg Gans oder Ente pro Erwachsenem,
bei 4 Essern benötigen Sie also eine 4–5 kg schwere Gans.
Bei einer ganzen Ente kaufen Sie einfach 2 Brüste oder Keulen dazu.

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

Ein genussvolles Essen „ ist das schönste Geschenk.

Ein Klassiker zum Jahresende ist die Frage: Wo ist bloß dieses Jahr geblieben? Kaum war die winterliche Coronawelle abgeflacht, hat uns alle die Frage nach einer sicheren Energieversorgung umgetrieben. Mit 42 Grad Celsius in Hamburg haben wir einen ungekannt heißen Sommer erlebt. Während wir diese Zeilen schreiben, sinken die Temperaturen unter Null und wir wünschen uns die Sonnenwärme zurück.



Schlachter. Sie hilft in der Vergleichbarkeit mit den Wettbewerbern und gibt dem Verbraucher eine Orientierung bei der Einordnung. Am Ende zählt aber immer der gute Geschmack. Deshalb freut uns der Erfolg der neuen Ringelswin-Wurstgläser so sehr. Und zu Weihnachten gibt es erstmals die „Lieblingsbox“ mit einem sous vide gegarten Krustenbraten von diesem köstlichen Schwein aus Schleswig-Holstein.

Die Inflation ist lange kaum ein Thema gewesen, nun steigt sie. Bürgergeld und Inflationsausgleich werden diskutiert, auch bei uns. Wir entlasten unsere Teams ab dem neuen Jahr unter anderem mit regelmäßigen Beiträgen zum Inflationsausgleich.

Die Geflügelgrippe zieht weiter ihre Kreise und vernichtet große Bestände, Betriebe und Existenzen. Die Verfügbarkeit von Enten und Gänsen bleibt stark eingeschränkt.

Was uns stolz gemacht hat: Das Ringelswin ist mit Haltungsform 4 (Premium) zertifiziert worden. Damit erfüllt es den Haltungsform-Standard von ökologischer Haltung. Diese tolle Auszeichnung ist die Bestätigung für die großartige langjährige Teamleistung vom Erzeuger, Aufzüchter und

Wie Sie gelesen haben, geben wir in allen Bereichen unser Bestes, um Sie alle pünktlich mit Festtagsgenüssen zu versorgen. Wo und wie auch immer Sie Ihre Festtage mit Familie und Freunden feiern: wir wünschen Ihnen gesellige Stunden, gute, positive Gespräche und natürlich vollen Genuss. Das ist doch das schönste Geschenk.

Wir bedanken uns auch heute wieder für Ihre großzügigen Spenden für die DRK-Ukraine-Hilfe, die Sie nach wie vor bei Ihrem Einkauf bei uns leisten.

Möge 2023 ein friedliches Jahr werden.

Wir sehen uns am Abholstand zu Weihnachten!

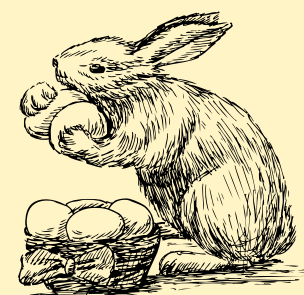
**Herzlich,
Ruth Staudenmayer & Henner Schönecke**

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

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

Wir freuen uns!

#04



Freuen Sie sich auf unser nächstes Heft.

**Da dreht sich ausnahmsweise
einmal fast alles um EIER!**

Denn es erscheint zu unserer Lieblingsjahreszeit: Ostern! Wir versorgen Sie mit neuen Rezepten für Ihr Osterfest und einfallsreichen DIY-Ideen für eine schicke Osterdeko. Natürlich schauen wir auch wieder hinter die Kulissen und unterhalten Sie mit informativen wie humorvollen Geschichten über uns, unsere Eier und unsere Spezialitäten.

Bis dahin wünschen wir allen Leserinnen und Lesern einen guten Rutsch und ein gesundes neues Jahr!

IMPRESSUM

tierisch.menschlich

Das Magazin von Schönecke

Ausgabe Nr. 3/2022
Erscheinungstermin: Winter 2022
Erscheinung: 3x 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:

Ines Berger, Ruth Staudenmayer, Florian Wolff

Fotos/Illustrationen:

Adobe Stock, Brennerei Bosselmann, Dan Hannen, Flo Wolff, Hofküche, iStock, Jörn Pollex, mauritius images, Shutterstock, StockFood

sofern nicht anders gekennzeichnet: ©Schönecke

Creative Direction & 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.



**Ihr Menü
in einer Box**

Wahlweise mit
Ente, Gans oder
Duroc Krustenbraten

WEIHNACHTSMENÜ “ *fix und fertig!*”

Wir haben, in Kooperation mit der Hofküche, da schon mal etwas für Sie vorbereitet:
Drei verschiedene Weihnachtsmenü-Varianten, die in Nullkommanix auf Ihrer Festtafel
stehen. Sie können wählen zwischen Ente, Gans und Duroc Krustenbraten. Alle kommen
mit Rotkohl, Knödeln und einer schmackhaften Sauce als Beilage.

Jetzt an unseren Marktständen bestellen!



www.schoenecke.de