

tierisch.menschlich

#04 / FRÜHLINGSAUSGABE 2023 / KOSTENLOS

DAS MAGAZIN VON SCHÖNECKE

Hereinspaziert

Das Programm im neuen Nachhaltigkeitsraum

Reingeschnuppert

Hier lässt der Osterhase färben

Genussvoll & festlich

Rezepte und Deko für die Frühlingstafel

FRISCHE
bei Schönecke
- UNSERE
EIER

&
OSTERN

#04



- S 04 / *Wir stellen vor*
- S 06 / *Schönecke in Zahlen: Eier*
- S 08 / *Zwölf Minuten inklusive Abkoppeln ...*
- S 12 / *Österliche Köstlichkeiten modern interpretiert*
- S 20 / *Aus dem Nähkästchen geplaudert
Was sich liebt, das neckt sich ...*
- S 22 / *Tipps & Tricks vom Fleischsommelier*
- S 24 / *Eggsperten-Wissen*
- S 26 / *Spargelzeit ist Schinkenzeit!*
- S 28 / *Gemeinsam für mehr Nachhaltigkeit!*
- S 30 / *Schönecke grillt*
- S 32 / *Lifehacks rund ums Ei*
- S 34 / *Historisch wertvoll – Auf der Überholspur*
- S 35 / *Schon gewusst?*
- S 36 / *Moin, und herzlich willkommen
im Nachhaltigkeitsraum!*
- S 40 / *Wo der Osterhase seine Ware bekommt*
- S 42 / *Rezept: Bunte, gefüllte Eier*
- S 44 / *DIY – Eierschalen-Upcycling*
- S 46 / *Gedanken zum Schluss*
- S 47 / *Vorschau / Impressum*



Liebe Leserin, lieber Leser,

da sind Sie ja wieder! Wie schön!

Hier kommt Heft Nummer 4 in der zweit schönsten Jahreszeit nach dem Advent, nämlich im Frühling. Erscheint Ihnen auch jedes Jahr das Warten auf Licht und Wärme noch länger als im Winter davor? Wir freuen uns nach dem schneefreien Wintergrau auf Farbe im Beet, im Topf und auf dem Tisch. Farbe macht einfach immer gute Laune. Unsere Lieblingsfarbe in diesem Frühjahr ist Gelb. Zur Inspiration haben wir neue Rezepte, Eierfärbe- und Do-it-Yourself-Ideen zusammengestellt. Auch Henner Schöneckes Eggspertenwissen fehlt nicht.

Damit Sie bald auch das ganze Jahr weiße Eier zum Färben haben, haben wir eine Überraschung: Etwa ab Juni gibt es die leckeren Freiland Eier endlich auch in weiß! Lassen Sie uns die Süddeutschen in dieser Hinsicht doch einmal als Vorbild nehmen. Dort gibt es das ganze Jahr die gesunden kleinen Proteinsnacks in Farbe.

Wir freuen uns auf viele genussvolle Begegnungen auf dem Markt oder im neuen Besucherraum, den Sie ab Seite 36 kennenlernen. Kommen Sie weiterhin glücklich durchs Jahr, und bleiben und essen Sie gesund!

Ruth Staudenmayer

Ruth Staudenmayer / Geschäftsführerin



www.schoenecke.de



Berufskraftfahrerin Jenny Bargholz verstärkt seit zwei Jahren das Team von Schönecke

ES GEHT NICHTS ÜBER “ BRATKARTOFFELN MIT SPIEGELEI ...

Das ist Jennifer „Jenny“ Bargholz' liebstes Powerfood. Ab und an greift sie auch auf ein Schaumkussbrötchen zurück, um ausreichend gestärkt für ihren Arbeitstag bei Schönecke zu sein. Der beginnt für die fröhliche Berufskraftfahrerin morgens auf dem Hof in Neu Wulmstorf-Elstorf. Je nach Auftragslage geht es mal früher, mal später los. Zuerst checkt sie ihre Tour und sichtet die Lieferscheine für den Tag. Für die Tour teilt ihr die Logistikleiterin ein Fahrzeug zu. Ein kurzer Funktionscheck, dann belädt sie den LKW mit Eiern und Fleischwaren und startet zum ersten Kunden. Ausladen, Papiere abzeichnen lassen, kurzer Klönschnack, das Leergut wieder mit zurücknehmen. „Wir liefern ja eigene Produkte, dazu gehört für mich auch ein persönlicher Kontakt. So kann man sich von Speditionen, die nur Fremdwaren anliefern, abheben.“ Sobald der letzte Kunde beliefert ist, macht Jenny sich auf den Rückweg zum Hof. Dort pausiert sie für einen geselligen Milchkaffee mit den Kolleg/innen. Manchmal fährt sie dann noch einmal los, um die frisch gelegten Eier von den Ställen oder einen Marktwagen abzuholen. Ganz zum Schluss säubert sie das Fahrzeug für den nächsten Kollegen, parkt es, gibt die Papiere ab und verabschiedet sich gegen frühen Abend in den wohlverdienten Feierabend.

Wie sie auf diesen Job in einer eindeutig männerdominierten Branche gekommen sei? „Aus Bock

und Trotz. Meine Mutter hat von mir verlangt, zur weiterführenden Schule zu gehen oder eine Ausbildung zu machen, da habe ich mich für eine Ausbildung in einem extra untypischen Bereich entschieden.“ Als sie die Schönecke-Kunden im April 2021 zum ersten Mal beliefert hat, haben einige ein wenig erstaunt mit „Oh, eine Frau!“ reagiert, das aber nett und freundlich. Mittlerweile ist sie bei allen bekannt und ihre flotten Sprüche sind sehr beliebt. (ib)

Das ist Jennys Lieblingsprodukt von Schönecke

Das Ei. Als Spiegelei und am besten jeden Tag.

Ihre liebsten Beschäftigungen vor und nach der Arbeit

Meine Familie und Tiere (Hunde, Katzen, Pferde). Und deftige Hausmannskost wie damals von Oma genießen.

Darum Schönecke

Es ist ein Familienbetrieb mit flachen Hierarchien und wirklich alle ziehen an einem Strang.



Auch Lust, für uns ein paar Runden zu drehen? Jetzt direkt bewerben: bewerbung@schoenecke.de

SCHÖNECKE IN ZAHLEN
Genau hingeschaut!

#4 EIER

Haben wir. Und Sie natürlich auch dank unserer Legehennen, engagierten Mitarbeiter in unseren Ställen und der Packstelle, unserer zuverlässigen Fahrer und freundlichen Verkäufer. Aber was genau verbirgt sich eigentlich hinter unserer Eierwirtschaft? Was bedeuten die einzelnen Eiergrößen? Und wie viele Eier kann ein Huhn legen? Wir haben hier einmal ein paar aufschlussreiche Fakten für Sie zusammengestellt. (jh, ib)

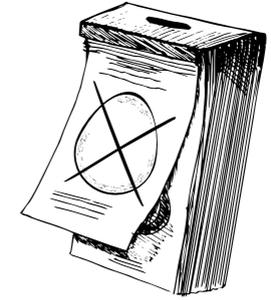
„JEDEN TAG EIN EI & SONNTAGS AUCH MAL ZWEI!“

Stimmt nicht wirklich. Die Wahrheit:

Bis zu **15 Tage lang** legt ein Huhn

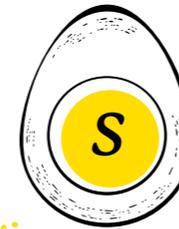
jeden Tag 1 Ei, dann legt es

einen Tag Pause ein.

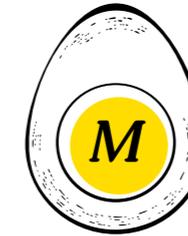


S bis XL

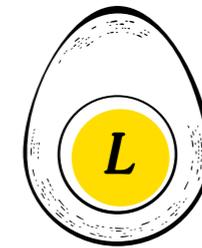
Die **Eiergröße** hängt mit dem **Alter der Henne** und auch mit **ihrer Größe und ihrem Gewicht** zusammen. Sie startet mit S, also unseren Minis, und legt mit zunehmendem Alter die größeren Formate.



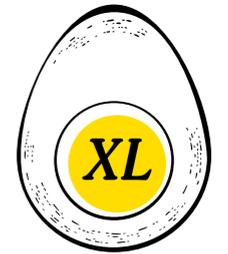
< 53g



53 bis < 63g



63 bis < 73g



> 73g

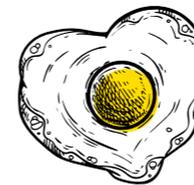
Memo: Das Eigewicht verändert sich im Laufe der Zeit, wenn Feuchtigkeit über die Schale abgegeben wird. Die angegebenen Gewichte beziehen sich auf ein frisch gelegtes Ei am Tag, an dem es gewogen und verpackt wird.

Eigelb bleibt Eigelb! Egal ob S oder XL.
Das Gewicht des Eigelbs mit etwa 15g bleibt immer gleich.

Den Größenunterschied macht beim Ei nur die Menge des Eiklars aus.

Geschmackstipp:

S-Eier sind am aromatischsten, da das Eigelb mit seinem Fettanteil der Geschmacksträger im Ei ist.



Illustrationen: © Shutterstock / Epine / mamita

Illustrationen: © AdobeStock / Fralova Polina / Sketch Master

BELADUNG EINER EIERTOUR VOR OSTERN
ca. 1.800 kg

Das entspricht im Durchschnitt etwa 30.000 Eiern.

In der **Osterwoche** fahren wir **pro Tag 2 Touren mehr** als sonst. Normalerweise fahren wir 4-6 Touren pro Tag, vor Ostern entsprechend 6-8.



Berufskraftfahrer Volker Cohrs verlädt geschult die frischen Waren aus dem Kühlager ins Fahrzeug

ZWÖLF MINUTEN INKLUSIVE ABKOPPELN UND AN DEN STROM ANSCHLIESSEN.

Im Winterheft hatten wir unser Lager-Team vorgestellt. Heute lernen Sie stellvertretend für unser Logistik-Team den Mann kennen, der die Waren vom Lager übernimmt und in derselben Nacht frisch ausliefert und die Marktwagen aufbaut.



Mit wenigen Handgriffen schließt Volker Cohrs den Marktwagen an seinen LKW an, um ihn sicher zum Marktplatz ziehen zu können.

FÜR UNSERE FRISCHE SITZT JEDER HANDGRIFF.

Die vielseitigste Tour der Woche beginnt für Kraftfahrer Volker Cohrs donnerstagsabends um 23 Uhr. Bis um 7 Uhr am nächsten Morgen zieht er ab jetzt vier Marktfahrzeuge vom Hof an ihre Bestimmungsorte, baut sie zwischen Neu Wulmstorf und Uetersen auf und stellt die richtige Ware gleich dazu. Dann beliefert er die Schönecke-Filiale im Mercado und weitere Kunden auf der Strecke mit Eiern, Fleisch und Feinkost.

Zwölf, maximal fünfzehn Minuten braucht er, um den großen Marktanhänger auf dem leeren Marktplatz in Harburg vom LKW zu koppeln. Danach beginnt die Anpassung an den jeweiligen Ort: Der Anhänger muss gerade ausgelotet werden, damit später die Waagen auch das korrekte Gewicht wiegen können. Dazu fährt der Fahrer an allen vier Ecken mit einem Akkuschauber die Stützen herunter und legt gegebenenfalls auch ein Brett unter einen Reifen, bis alles passt. Dann schließt er den Anhänger an den Strom an. Was so einfach klingt, ist auch standortabhängig. Manche der Marktwagen pendeln zwischen mehreren Standorten. Auf den Marktplätzen sind unterschiedliche Entfernungen mit dem Kabel zu überbrücken, und auch die Stecker sind nicht überall dieselben. Dafür hat sich das Fahrerteam alle Kabel separat beschriftet, damit man keine Zeit verliert. Die Stromkästen sind mit Schlössern gesichert, jetzt noch den passenden Schlüssel finden, den richtigen Steckplatz belegen, und endlich gehen Kühlung und Licht im Anhänger an. Volker Cohrs schließt alles wieder ab, stellt den richtigen Kühlcontainer aus dem LKW hinter den Anhänger. Hier sitzt jeder Handgriff, auch im Dunkeln und bei Regen.



Anfangs habe er sich Fotos davon gemacht, wo der Wagen genau stehen müsse, wo der Stromkasten sei, welchen Weg er mit dem Kabel zum Kasten nehmen müsse. Jetzt beherrscht er all diese Details blind.

Ob er keine Angst habe, auf den menschenleeren Plätzen von Harburg, Niendorf, Wandsbek. „Die Obst- und Gemüseleute und die Fischhöker sind oft schon früh da“, irgendwer grüße immer ein Moin in die Nacht. „Aber man muss schon auch immer ein Auge nach hinten haben,“ zwinkert er.

Staufrei geht es über die leeren Straßen zur nächsten Station. Volker kennt die Fahrzeit von einem Stopp zum nächsten auf die Minute.

Einen Verkaufswagen nach dem anderen bringt er in seinem Takt über die leeren Straßen auf die Marktplätze in Hamburg, Niedersachsen und Schleswig-Holstein. Der weiteste Weg führt ihn in dieser Nacht nach Uetersen. Um halb 5 ist er dort. Dann setzt er schon mal einen Kaffee im Wagen auf, und meist kommt dann die Kollegin für den Verkauf auch schon. Ein kurzer Klönschnack, eine Tasse Kaffee, eine Zigarette. Marktleute sind zu jeder Tageszeit gesprächig. „Manchmal kommen auch schon Kunden. Die sind dann vielleicht nicht mehr ganz nüchtern und wollen mitten in der Nacht ein paar Eier von mir kaufen. Wie auf dem Fischmarkt“, lacht er. Um acht Uhr morgens ist er zurück auf dem Hof, verräumt Leergut und übergibt das Fahrzeug an die Kollegen von der Tagschicht.

Noch zwölf Minuten bis zuhause. (rs)



Schnabulieren à la Schönecke:

Österliche Köstlichkeiten

modern interpretiert

Die am Aschermittwoch begonnene Fastenzeit ist vorbei und auch jede sonstige Frühjahrsdiät darf zu Ostern ruhig pausieren. Für kulinarische Ostergenüsse sind Eier in sämtlichen Formen und auch das Osterlamm natürlich ein Muss. Wir haben Ihnen einen feinen Rezeptkalender für die Ostertage zusammengestellt.

Selbstverständlich schmecken diese Gerichte auch im gesamten Frühling ganz hervorragend. (ib)

*Frohe Ostern und eine
geschmackvolle
Frühlingszeit!*





Grünes am Gründonnerstag: Bowl mit pochiertem Ei und geräucherter Pute

ZUTATEN für 4 Personen

200 g Baby-Blattspinat, 200 g Rucola, 4 Eier (Gr. M), 200 ml Brantweinessig, 1 Brokkoli, Muskatnuss gerieben, 300 g Kräuterseitlinge, 1 EL Olivenöl, 8 Scheiben geräucherte Putenbrust, 4 EL Salatkerne

FÜR DAS BÄRLAUCHPESTO:

80 g frische Bärlauchblätter ohne Stiele, 80 g Parmesan gerieben, 50 g Pinienkerne, 6 ½ EL Olivenöl, je ½ TL Salz und Pfeffer

FÜR DAS DRESSING:

4 EL weiße Balsamicocreme, 1 EL Essig-Zubereitung mit Frucht (z. B. Aprikose), 4 EL Apfelsaft, 4 EL Balsamicoessig weiß, 1 EL Senf mittelscharf, 1 EL Senf süß, 1 TL Honig, je 1 TL Salz und Pfeffer

Tipp: Natürlich funktioniert die Bowl auch vegetarisch & vegan! Vegetarier verzichten einfach auf die Pute. Veganer nehmen statt Pute und Ei geräucherten Tofu, braten die Kräuterseitlinge in Öl mit frisch gehacktem Bärlauch an und ersetzen den Honig durch Ahornsirup.

Für das Pesto alle Zutaten in einen Behälter geben und fein pürieren.

Für das Dressing alle Zutaten in einem Schüttelbecher zusammenfügen und kräftig durchschütteln.

Spinat und Rucola waschen und trocken lassen oder trockenschleudern. In Serviergeschüsseln flächendeckend drapieren.

Backofen auf 60 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

In einem Topf 1 l Wasser mit 200 ml Brantweinessig zum Kochen bringen. Ein Ei in eine Tasse aufschlagen. Wenn das Wasser kocht, Hitze um die Hälfte reduzieren, umrühren, sodass ein Strudel erzeugt wird. In die Mitte des Strudels das Ei geben und für 4 Minuten ziehen lassen. Nach Ablauf der Garzeit in einem geeigneten Gefäß im Ofen warmhalten. Mit den 3 weiteren Eiern ebenso verfahren.

Währenddessen Brokkoli in Röschen schneiden, in kochendem Wasser für 5 Min. bissfest garen. Abschütten, Muskatnuss nach Geschmack frisch darüber reiben. Mit geschlossenem Deckel im Topf beiseitestellen.

Ebenso in der Eierzubereitungszeit Kräuterseitlinge in Scheiben schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Kräuterseitlinge darin scharf anbraten und mit Pesto vermischen.

Brokkoli, Kräuterseitlinge und je Bowl 2 Scheiben Pute aufgerollt ringsum am Rand in der Bowl drapieren, Dressing darübergeben. 1 EL Salatkerne über jede Bowl geben. Pochiertes Ei in der Mitte platzieren, mit Salz garnieren und genießen!

Foto: © Claudia Krahe



Karfreitag traditionell fleischlos: Gemüse-Quiche mit versunkenen Eiern

ZUTATEN für eine Quiche-Form (Ø 28 cm)

FÜR DEN TEIG:

2 EL Pinienkerne, 125 g kalte Butter, 250 g Mehl
1 Ei (Gr. M), ¼ TL Salz, 4 EL eiskaltes Wasser

FÜR DIE FÜLLUNG:

500 g gemischtes Gemüse der Saison (z. B. Champignons, Lauch, Spargel), 1 kleine rote Zwiebel, 7 Eier (Gr. M), 1 Becher Schmand, 100 g Bergkäse, je eine Hand voll frische Kerbel- und Basilikumblättchen, Salz, Pfeffer, Muskat

Pinienkerne ohne Fett goldbraun rösten und nach dem Abkühlen fein hacken.

Butter mit Mehl, Ei, Salz und Wasser zu einem Teig verkneten, gehackte Pinienkerne unterkneten.

Quiche-Form mit Backpapier auslegen und mit dem Teig auskleiden. Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Mit Frischhaltefolie abdecken und für 30 Min. kaltstellen.

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Gemüse waschen, putzen und in Scheiben/Stücke schneiden (Garzeit des Gemüses beachten, bei unseren Zutaten z. B. Spargel etwas kleiner schneiden als Champignons und Lauch). Zwiebel schälen, halbieren und in Scheiben schneiden. Alles gleichmäßig auf dem Teigboden verteilen.

3 Eier mit Schmand verrühren, kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Kräuter hacken. Käse reiben, mit gehackten Kräutern unterrühren und über das Gemüse gießen.

4 ofenfeste Schälchen in die Füllung setzen.

Quiche auf der mittleren Schiene ca. 30 Min. backen.

Aus dem Ofen nehmen, Schälchen entfernen und in jede Mulde je 1 Ei füllen.

Erneut ca. 10 Min. backen.

Servieren Sie die Quiche zusammen mit unserem Farmer-Salat!



Foto: © Adobe Stock/A_Lein (2)

Ostersamstag wird gebacken: Süße Osterlamm-Variation mit Mango-Eierschluck-Sahne

ZUTATEN

FÜR DAS LAMM: (STANDARD-OSTERLAMMBAKFORM)

150 g Butter, 140 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker,
1 Prise Salz, 3 Eier (Gr. M), 200 g Weizenmehl,
2 gestrichene TL Backpulver, 2 EL Milch,
Butter und Mehl für die Form

FÜR DIE MANGO-EIERSCHLUCK-SAHNE:

1 Becher Schlagsahne, 1 Päckchen Sahnesteif,
2-3 EL Mango-Eierschluck

Tipp: Die Sahne können Sie natürlich variabel auch mit unseren 3 anderen Eierschluck-Sorten „Original“, „Schoko“ und „Latte Macchiato“ anmischen.

Formteile gründlich einfetten und gleichmäßig mit etwas Mehl bestäuben, dann Form zusammensetzen.

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Butter mit Zucker, Vanillezucker und Salz zu einer glatten Masse verquirlen. Eier hinzufügen und weitere 3 Minuten schaumig schlagen.

Mehl mit Backpulver vermischen, dazugeben auf niedriger Stufe zu einem Teig verrühren. Zuletzt die Milch hineinrühren.

Teig in die Backform füllen, auf unterster Schiene 45-60 Minuten backen. Auskühlen lassen, aus der Form nehmen und nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.

Für die Mango-Eierschluck-Sahne Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und Eierschluck unterheben.



Ostersonntag darf es Fleisch sein: Osterlamm in herzhafter Variation mit Kräuterhütchen und knackigem Spargel

ZUTATEN für 4 Personen

FÜR DIE KRÄUTERKRUSTE:

160 g weiche Butter, 3 Eier (Gr. M),
100 g geriebener Parmesan, 6 EL frische Kräuter:
Rosmarin, Bärlauch, Estragon, 1 TL Salz, 1 TL Pfeffer,
4 Scheiben Weißbrot (ohne Rinde)

FÜR DEN SPARGEL:

1 kg weißen oder grünen Spargel, 4 EL weiße Balsamicocreame,
2 EL Olivenöl, 2 EL Zitronensaft, 2 TL Salz, 2 TL Pfeffer

FÜR DAS LAMM:

2 Lammkronen od. 4 Lammlachse,
2 EL Olivenöl, 1 EL Salz, 1 TL Pfeffer

Weißer Spargel schälen und holzige Enden abschneiden (beim grünen Spargel nur die Enden abschneiden). Ca. 5 Min. lang in kochendem Wasser garen. Abgießen und beiseite stellen.

Butter mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Eier, Parmesan, gehackte Kräuter, Salz und Pfeffer hinzugeben und gut durchrühren. Weißbrot in kleine Stücke zerreiben und mit der Butter-Ei-Mischung vermengen. Kräutermasse großflächig auf ein Backpapier streichen. 20 Min. kühlen.

Ofen auf 80 °C Umluft vorheizen. 2 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Lammkronen oder -lachse von beiden Seiten 2 Min. scharf anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Auf ein mit Backpapier belegtes Rost legen, für 15 Min. im Ofen medium nachgaren.*

Kräutermischung aus dem Kühlschrank nehmen und nach Ablauf der Garzeit auf das Fleisch setzen. Backofen auf die Grillfunktion stellen und für ca. 5 Min. gratinieren. 2 Pfannen mit je 1 EL Olivenöl erhitzen, Spargel hineingeben und rösten. Mit je 2 EL Balsamicocreame und 1 EL Zitronensaft ablöschen und mit je 1 TL Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch mit Kräuterkruste aus dem Ofen nehmen und gemeinsam mit Spargel servieren.

*Wenn Sie nach Kerntemperatur garen: Bei 58 °C ist das Lammfleisch medium rare, bei 64 °C medium done. Durchgegart ist es ab 65 °C.

Gutes Gelingen!



Wir empfehlen für die Zubereitung des Olivenöl No.11 von arteFakt.



Foto: © Adobe Stock/ Brent Hofacker

Ostermontag wird gebruncht: Das perfekte Rührei

Damit ein Rührei für Sie perfekt wird, müssen Sie zunächst einmal die grundlegende Frage beantworten, welcher Rührei-Typ Sie sind: fluffig oder cremig?

Nachdem diese Entscheidung getroffen ist, wählen Sie Ihre Lieblings-Extras: frische Kräuter, Zwiebeln, Tomaten, Schinkenwürfel, Krabben, Feta, ... Gemüse und Schinkenwürfel immer kurz vor dem Hinzugeben der Eiermasse in der Pfanne anrösten, Kräuter, Krabben und Feta erst dann hinzugeben, wenn die Masse schon in der Pfanne zu stocken beginnt.

ZUTATEN für 4 Personen

6 Eier (Gr. M), ½ TL Salz, feinkörnig
1 bzw. 2 EL Butter, ungesalzen, kalt
1 EL Sahne

Hier nun die perfekte **Grundzubereitung** sowohl für den fluffigen als auch den cremigen Typ:
Eier in eine Schüssel aufschlagen und mit einem Schneebesen verquirlen, bis eine homogene, gelbe Masse entstanden ist. Salz hinzufügen und gut 10 Min. stehenlassen.

1 EL Butter in einer antihafbeschichteten Pfanne erhitzen.

Weiteres Vorgehen **Typ fluffig:**

Pfanne stark erhitzen. Eiermasse in die Pfanne geben und, sobald sie etwas gestockt ist, immer mal wieder mit einem Pfannenwender solange verrühren, bis die gesamte Masse fertig gebraten ist. Direkt servieren!

Weiteres Vorgehen **Typ cremig:**

Niedrige Hitze wählen und Eiermasse sofort in die Pfanne geben. Mit einem Pfannenwender stetig hin- und herrühren, sodass die Masse nur sehr langsam stockt. Sobald sie fester wird, 1 TL Butter in die Mitte geben, unter weiterem Rühren schmelzen lassen. Vorgehen nach 1 Min. mit der restlichen Butter wiederholen und ca. 2-3 Min. unter Rühren weiterbraten. Zum Schluss die Sahne hinzufügen, ein letztes Mal rühren und servieren.



6.+7.
MAI
2023

Olivenöl-Abholtage in Wilstedt



Olivenöl in der modernen Weltküche: Gemeinsam erleben und genießen.

Alle Infos zu Programm, Gästen und Ausstellenden auf
www.artefakt.eu und bei Instagram und Facebook.

*Es war einmal
am Ostersonntag
im April, April ...*

EINE WAHRE GESCHICHTE

WAS SICH LIEBT, DAS NECKT SICH ...



Voller Vorfreude und Motivation fährt Heiner Schönecke früh morgens an einem sonnigen Ostersonntag nach Harburg, um dort den Marktstand für den Verkauf vorzubereiten und das vorösterliche Geschäft zu unterstützen. Nichts ahnend packt er in Ruhe die Waren aus und bestückt die Auslage im Marktwagen, als ihn plötzlich ein wutentbrannter Anruf von der Leiterin der Filiale im Mercado in Altona-Ottensen ereilt: „Herr Schönecke, es ist 6 Uhr, wir haben Ostersonntag, hier ist noch kein Fahrer gewesen! Ich habe keine Ware, ich kann nichts verkaufen, wie soll ich bitte in 2 Stunden eröffnen können? Wissen Sie eigentlich, wie viel hier heute los sein wird? Wie kann das sein? Kümmern Sie sich darum!“ Und aufgelegt. Heiner Schönecke, völlig schockiert, versucht daraufhin sofort, seine Frau Ilse im Betrieb zu erreichen, um den Missstand schnellstmöglich zu begleichen. Sein Telefon tutet, innerlich fluchend wartet er ungeduldig, bis sie endlich abnimmt und er losschießen kann: „Ilse, im Mercado ist keine Ware! Wir öffnen in weniger als 2 Stunden dort! Das kann nicht wahr sein! Was ist verdammt nochmal passiert, warum ist diese Filiale nicht beliefert worden?“ Ilse Schönecke hört ihrem Mann ganz gelassen zu, bis er zu Ende geschimpft hat, und entgegnet dann entspannt: „Heiner, hast du mal auf den Kalender geguckt? Heute ist der 1. April!“ (ib)





Tipps & Tricks

von unserem Fleischsommelier
Andreas Stockfleth

Der Weg zur butterzarten, aromatischen Lammkeule



Schritt 1

Ein freigelegter Knochen erleichtert das Schneiden des Fleisches vor dem Servieren.

Die Keule auf der Innenseite auf beiden Seiten entlang des Röhrenknochens einschneiden.



Schritt 2

Unter dem freigelegten Röhrenknochen entlang schneiden und Knochen komplett heraustrennen.



Schritt 3

Die Kniescheibe herausschneiden. Der kleine ovale, flache Knochen wird dazu einmal rundherum mit dem Messer gelöst, dann führt man die Klinge flach darunter entlang und löst die Kniescheibe aus.



Schritt 4

Den Knochen wieder an seine ursprüngliche Position auf das Fleisch legen. Er verstärkt den Fleischgeschmack bei der Zubereitung und sorgt dafür, dass das Fleisch saftig bleibt.



Schritt 5

Rosmarinzweige zum Knochen legen und die Keule mit Küchengarn 3 x quer und 1 x längs fixieren. Knoten an der Querseite möglichst parallel zueinander ausrichten. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver edelsüß würzen.



Schritt 6

Ofen auf 170°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Keule in einer Pfanne oder im Bräter in Olivenöl rundum scharf anbraten.



Schritt 7

Mit Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch ringsum, wahlweise mit einem guten Schuss trockenen Rotweins, im geschlossenen Bräter für 3-4 Std. im Ofen schmoren.

Bänder durchtrennen und nach Wunsch portionieren.

Als Beilage empfehle ich gebratene grüne Bohnen.

Ich wünsche Ihnen Guten Appetit!

#04

EGGSPERTEN- WISSEN

von und mit Henner Schönecke



„Je besser die Umwelt auf die Bedürfnisse einer Henne abgestimmt ist, desto mehr Eier legt sie.“

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 LICHT DIE LEGELEISTUNG BEEINFLUSST



Genetisch ist in jedem Huhn verankert, welche theoretische Legeleistung es erbringen kann. Beeinflusst wird die Leistung jedoch enorm von äußeren Umständen: im Stall ausreichend Trink- und Fressplätze mit sauberem Wasser und dem Nährstoffbedarf der Lebensphase angepasstem Futter. Auf den Sitzstangen viel Platz zum Schlafen sowie ruhige, warme Nester für die Eiablage, Einstreu auf dem Boden zum Scharren, Picken und Gefieder pflegen sowie Luzerne-Heu und Picksteine als Beschäftigungsoptionen wirken sich positiv auf die Legeleistung aus. In der Freilandhaltung sorgen ein Wintergarten mit Außenklima und Auslauf zusätzlich für Abwechslung.

Maßgeblich ist jedoch der Faktor Licht: Nicht nur sind die Augen der Hühner sehr sensibel dafür, es richtet sich auch ihr gesamter Organismus nach den Lichtverhältnissen.

Bei grellem Licht sind Hühner aktiver, bei gedämpftem Licht ruhiger. Geht das Licht an, beginnen sie ihren Tag, setzt die Dämmerung ein, ziehen sie sich in den Stall zurück und suchen sich einen Schlafplatz.

Schon die Geschlechtsreife und damit der Beginn der Eiablage wird durch Licht ausgelöst: Die Junghenne in der Aufzucht ist an Lichttage von 8 Stunden gewöhnt. Ziehen die Junghennen vom Aufzucht- in den Legestall um, wird der Lichttag langsam verlängert und so bekommen die Hennen den Impuls, die Eibildung und -ablage zu starten. Je schonender diese Gewöhnung abläuft, desto besser starten sie in die Legeperiode und desto länger legen sie Eier mit einer guten Schalenqualität.

Sind Hühner der natürlichen Tageslichtlänge ausgesetzt, legen sie die meisten Eier im Sommer, wenn die Tage lang sind. Wird es Herbst, sinkt die Legeleistung und die Hühner gehen in die natürliche Mauser, stellen also die Eiablage ein und wechseln ihr Gefieder. Damit unsere Legehennen auch im Herbst und Winter Eier legen, herrscht in unseren Ställen immer Sommer mit Lichttagen von 16 Stunden. Sie orientieren sich daran und nicht an den Gegebenheiten draußen, weswegen sie nahezu jeden Tag ein Ei legen.

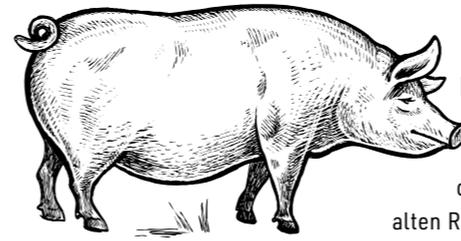
SPARGELZEIT IST “ SCHINKENZEIT!

Endlich ist sie wieder da, die Spargelsaison. Bis etwa zum 24. Juni ist nun wieder viel Zeit, ihn in verschiedensten Formen zu genießen.

Die Zubereitungsarten für das beliebteste Frühlingsgemüse der Deutschen sind vielfältig: ganz schlicht in Wasser kochen, in Olivenöl anbraten, sous-vide garen, mit Zitronensaft, Öl und Parmesan backen, grillen, ... Serviert z. B. mit Sauce Hollandaise, Butter oder Frankfurter grüner Sauce – und eins darf in der Kombination natürlich auch nicht fehlen: saftiger Schinken!

Wir haben Ihnen hier einen kleinen Schinken-Genussguide zusammengestellt.

(ib, rs)



RHEINISCHER SAFTSCHINKEN

Ein traditionell aus den Keulen des Schwäbisch-Hällischen Schweins hergestellter, leicht geräucherter Kochschinken. Das Qualitätsfleisch dieser alten Rasse stammt ausschließlich aus artgerechter Tierhaltung. Seine natürliche und zartrosa Farbe, saftige Konsistenz und das milde Aroma des Buchenrauchs machen diesen Schinken einzigartig. Probieren Sie ihn als Ummantelung von Spargel mit Emmentaler im Pfannkuchen!

HOLSTEINER SCHINKEN

Unser Geheimtipp aus der Oberkeule der Holsteiner Pute: kräftig im Geschmack, vielseitig einsetzbar. Köstlich z. B. roh mit gekochtem Spargel, Sauce Hollandaise und gebraten mit Bratkartoffeln, denen der Holsteiner Schinken ein fantastisches Aroma verleiht. Sensationell macht er sich übrigens auch in Putenrouladen.

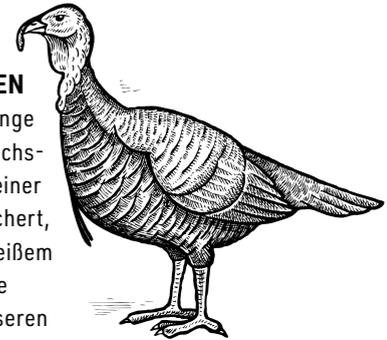


PUTEN-ROHSCHINKEN

Handwerklich exzellent gemachter Schinken aus der Putenoberkeule, ausgewogen mit Salz und Pfeffer gewürzt. In der Pfanne angebraten herrlich aromatisch oder optimal auch zur Verfeinerung von Pizza. Schneiden Sie ihn hauchdünn und servieren Sie ihn auf einem Bett von knackfrischen Apfelscheiben, garniert mit Rucola und frischem schwarzem Pfeffer, dazu gerösteter grüner Spargel.

PUTEN-LACHSSCHINKEN

So zart, dass er auf der Zunge schmilzt: unser Puten-Lachsschinken von der Holsteiner Pute, feinstens geräuchert, köstlich im Salat von weißem Spargel mit Petersilie! Idee für die schnelle Küche: unseren Eiersalat mit Lachsschinken mit gedünsteten Spargelspitzen veredeln – fertig fürs Buffet!



PUTENBRUST MIT ZITRONENPFEFFER

Saftig und würzig zugleich kommt dieser frische Aufschnitt von der Pute daher. Guter Begleiter zum grünen Spargel, entweder in klassischer Kombination mit Hollandaise oder in einem Pfannengericht, z. B. mit Gnocchi und Paprika, oder als Topping eines Spargelsalats mit Radieschen und Dill.



GERÄUCHERTE PUTENBRUST

Ideal zu sämtlichen Spargelgerichten und unschlagbar in Sachen Schlanke Küche: unsere geräucherte Brust von der super gesunden, robusten Holsteiner Pute. Seit Jahrzehnten unser beliebtester Artikel von der Pute, und so vielseitig wie Ihre Ideen!

Unser Vorschlag: mit einem Erdbeer-Spargelsalat auf Feldsalat-Feta-Bett.



KATENSCHINKEN VOM DUROC RINGELSWIN

Das vermutlich glücklichste und gesundeste Schwein Norddeutschlands liefert mit seiner Marmorierung und dem ursprünglichen, natürlichen Eigengeschmack den besten Schinken ab, den Henning Basedahl in seiner Schinkenmanufaktur seit langem gesehen hat. Er veredelt ihn zu einem Katenschinken der Extraklasse mit feiner Rauchnote. Perfekt zu gekochtem Spargel!



Illustrationen © Shutterstock/mamita (2) - Fotos: © AdobeStock/HI Photo / gitusik (2)

GEMEINSAM FÜR MEHR NACHHALTIGKEIT!

Der Nachhaltigkeit bei Schönecke haben wir mit unserem Magazin Nr. 2 im Herbst bereits eine ganze Ausgabe gewidmet, um zu zeigen, welchen hohen Stellenwert wir der Nachhaltigkeit beimessen. Wir entwickeln uns hier stetig weiter und haben nun schon wieder Neues zu berichten:

(ib)



Wir befüllen Ihre mitgebrachten Behälter.

Wir möchten zusammen mit Ihnen noch mehr Verpackungen sparen, deswegen laden wir Sie herzlich ein, für Ihren Einkauf bei uns Ihren eigenen Behälter mitzubringen, in den wir Ihnen gern Ihre Fleisch- und Wurstwaren füllen. Stellen Sie den Behälter einfach geöffnet auf das Tablett, das unsere Verkäufer/innen Ihnen über den Tresen reichen. Mit dem gewünschten Produkt bestückt, bekommen Sie Ihren Behälter auf dem Tablett zurückgereicht, sodass alle hygienischen Standards korrekt eingehalten werden.

Sprechen Sie unsere Verkäufer/innen jederzeit gern an!
Wir freuen uns darauf, miteinander zum Schutz der Umwelt noch mehr zu bewirken.

Auch bei uns: Vytal Mehrwegboxen

Alternativ bieten wir Ihnen in unserer **Filiale im Mercado** (Altona/Ottensen, tägl. 10-20 Uhr) auch das **pfandfreie Mehrwegsystem Vytal** (gesprochen: Weitel) zur Nutzung an. Bitten Sie bei Ihrem Einkauf einfach darum, die Vytal Mehrwegboxen als Verpackung Ihrer Bestellung zu verwenden.



Vytal funktioniert wie ein Leihsystem in der Bücherei: Sie registrieren sich einmalig unter <https://www.vytal.org> und laden sich die App auf Ihr Telefon. Jede Box, die Sie nutzen, scannen Sie auf Ihr Konto. Sie sehen dort auch, wie viele Einwegverpackungen Sie durch die Nutzung von Vytal gespart haben. **Innerhalb von 14 Tagen können Sie die Box an allen Akzeptanzstellen zurückgeben.** Allein in Hamburg sind es bereits über 70 Gastronomen und Lebensmittelläden, die mitmachen!



01 AUSLEIHEN 02 GENIESSEN 03 ZURÜCKBRINGEN 04 EINSPAREN
Jetzt direkt die kostenfreie Vytal App laden und Sie sind startbereit.

2 neue Treuestempel-Aktionen für mehr Nachhaltigkeit!

Unser Jute-Shopper!

Handlich, geräumig und auswischbar!
Für nur 10 Treuestempel.



Unsere Mehrweg-Eierbox „Meibox“

erhältlich für 4, 8 oder 10. Made in Germany, bis zu 1 Mio. Mal verwendbar, ohne Weichmacher.
Für nur 10 Treuestempel eine Box Ihrer Wahl!
Ab dann gibt's einen Cent Rabatt pro gekauftem Ei!
Praktisch: Die Eier können mit dem Einsatz der Box gekocht werden.



KAISERSCHMARRN

mit Rosinen, Kardamom, Zimt und Vanille

ZUTATEN

4	Eier (Gr. M)
1	Vanilleschote
50 g	Zucker
1 Prise	Salz
1/2 TL	Kardamom, gemahlen
1 TL	Zimt
300 ml	Milch mind. 3,5% Fett
50 ml	Mineralwasser mit viel Kohlensäure
130 g	Mehl
1 EL	Butter
nach Geschmack	Rosinen, ggf. in Rum eingelegt
2 gehäufte TL	Puderzucker
1 Glas	Apfelkompott (360 g)
eine paar Blättchen	frische Minze

für 4 Personen

Eier trennen, Eiweiß steif schlagen.

Mark der Vanilleschote, Zucker, Salz, Kardamom und Zimt zum Eigelb geben und mixen. Nach und nach erst Milch, dann Mineralwasser und zuletzt Mehl hinzugeben und verrühren. Anschließend den Eischnee unterheben. 3/4 der Minze fein hacken und in den Teig mischen.

Gasgrill auf 200 °C vorheizen und eine gusseiserne Pfanne darauf platzieren. Butter in der Pfanne schmelzen, dann Teig in die Pfanne geben und nach Belieben einige Rosinen darauf streuen.

Teig backen, bis die Unterseite goldbraun ist, wenden und wiederholen. Mit zwei Pfannenwendern in mundgerechte Stücke zerreißen, bis das typische Kaiserschmarrn-Aussehen erreicht ist.

1 gehäuften TL Puderzucker sieben, hinstreuen und unterrühren, bis der Zucker von außen am Gebäck karamellisiert.

Zum Anrichten Apfelkompott in die Mitte geben, mit Minzblättchen drapieren und nochmals Puderzucker darüber sieben.



Lifehacks

rund ums Ei

Beim Kochen aufgeplatzt, schwer zu schälen, lagern schon eine Weile, die Verpackung mit Info zum MHD ist jedoch bereits entsorgt – kommen Ihnen diese Eier-Situationen bekannt vor? Wir haben Ihnen hier ein paar ganz simple Kniffe für den entspannten Umgang mit Eiern zusammengestellt:

(ib)

#1 Der Frischetest

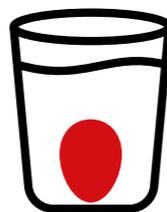
Das Alter eines Eis verrät Ihnen die Luftkammer im Ei. Legen Sie das Ei dafür in ein Glas Wasser und beobachten Sie seine Bewegung. Die Kammer befindet sich am abgeflachten Ende und ist anfangs nicht höher als 6 mm. Je poröser die Schale mit der Zeit wird, desto mehr füllt sie sich mit Luft und zieht das Ei im Wasser nach oben.



sehr frisch



wenige Tage alt



2-3 Wochen alt



älter als 28 Tage

Ein Ei, das oben schwimmt, können Sie übrigens durcherhitzt noch bedenkenlos genießen, wenn der Geruch nach dem Garen in Ordnung ist.

#2 So platzen Eier nicht beim Kochen

Lagern Sie Eier bei Zimmertemperatur, das ist ohne Weiteres bis zum auf der Schachtel aufgedruckten MHD möglich. So erleiden die Eier keinen allzu großen „Temperaturschock“, wenn sie ins kochende Wasser gelegt werden. Wenn Sie Ihre Eier lieber im Kühlschrank aufbewahren, piksen Sie sie an der stumpfen Seite vor dem Kochen an oder setzen Sie sie in kaltem Wasser auf.

Für ein wachswieches Ei der Größe M braucht das Ei nach dem Kaltstart dann 6-7 Minuten, für ein hartes 9-10 Minuten.

#3 Natürlich bunte Eier

Umweltschonend lassen sich hervorragend natürliche Produkte zum Färben von Eiern verwenden:

Rot: Rote Bete oder Rotkohl

Gelb: Kurkuma oder Kamilleblüten

Grün: Spinat oder Brennnesseln

Braun: Schwarzer Tee oder Kaffee

Blau und Lila: Heidelbeeren, Fliederbeeren oder Rotkohlblätter



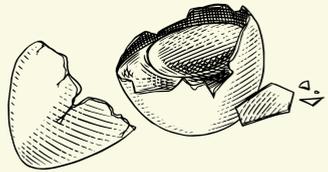
Köcheln Sie je ca. 2-3 Tassen der Lebensmittel

mit 1l Wasser für etwa 20 Minuten (alter Kochtopf empfohlen, da Farbreste im Topf bleiben können). Für eine gleichmäßige Färbung entfernen Sie die Produkte dann aus den Farbsud, wenn Sie ein natürliches Muster wünschen, belassen Sie sie darin. Geben Sie 1 EL Essig hinzu, so nehmen die Eier die Farbe besser auf. Kochen Sie anschließend Ihre gereinigten Eier im jeweiligen Sud für ca. 10 Minuten und bewegen Sie diese ab und zu mit einem Löffel zur ebenmäßigen Farbaufnahme. Für eine intensivere Farbe können Sie die Eier anschließend auch noch im Sud liegen lassen. Tupfen Sie die gefärbten Eier vorsichtig mit einem sauberen (alten) Tuch trocken. Mit einem in Essig oder Zitronensaftkonzentrat getauchten Wattestäbchen können Sie nun noch nach Belieben Muster in die Färbung bringen. Etwas Speiseöl bringt sie schön zum Glänzen.

#4 Eier einfach pellen

Mit dem „Ei-in-Wasser-Schüttel-Lifehack“ lassen sich Eier im Handumdrehen von ihrer Schale befreien. Befüllen Sie dafür einen passenden Behälter mit Wasser, legen Sie Ihre gekochten Eier hinein, verschließen, schütteln und fertig! Alternativ können Sie auch ins Kochwasser 1 TL Backpulver geben. Das erhöht den pH-Wert des Wassers, sodass es alkalisch wird, was ein einfaches Ablösen der Schale zur Folge hat.





HISTORISCH WERTVOLL #04

AUF DER ÜBERHOLSPUR

„Bei Anruf Lieferung.“

Oder: Wo rohe Kräfte wirken.



Es war einmal ein ganz normaler Nachmittag auf Schöneckes beschaulichem Geflügelhof, irgendwann Anfang der 1990er Jahre:

Ein guter Kunde aus dem Alten Land ruft an und bittet um eine schnelle Nachlieferung frischer Eier. Henner Schönecke, heutiger Geschäftsführer, damals Oberstufenschüler, hat derzeit einen Nebenjob im elterlichen Betrieb: eine feste Nachmittagstour zur Auslieferung von Eiern durch das Alte Land. Zum Zeitpunkt des Anrufs ist er zum Glück noch nicht losgefahren, sodass dem Kunden direkt geholfen werden kann. Dafür heißt es dann natürlich, schnell vom Hof zu kommen, denn der Kunde soll nicht zu lange warten müssen. Der Lieferwagen ist mit Papas Hilfe fix beladen. Schnelligkeit in der Belieferung hatte schon immer oberste Priorität bei Schönecke.

Gleich nach der ersten Kurve, die der junge Fahrer mit Schwung genommen hat, fliegen unbemerkt die hinteren Türen des Lieferwagens auf. An der Ampel im nächsten Ort klopft jemand grinsend ans Fahrerfenster: „Sie haben da etwas verloren!“ Henner Schönecke steigt aus und bemerkt, dass der Wagen hinten tatsächlich offen ist und einige Eier fehlen. Er wendet und sieht schon aus der Ferne das Rührei auf der Bundesstraße liegen. Die zuletzt geladenen Eier sind offensichtlich auf der Straße gelandet ...

Das Malheur war direkt zum Dorfgespräch mit der Dringlichkeit einer Ölspur, die zu beseitigen man helfen wollte, geworden. Anwohner hätten wohl schon auf dem Hof angerufen. Freundliche Helfer haben sich gemeinsam mit Henner Schönecke um die Reinigung der Straße gekümmert, sodass der Altländer Kunde kurze Zeit später beliefert werden konnte.

Auch heute gilt bei uns: Der Kunde geht vor, bei Anruf Lieferung. Und zwar persönlich! (rs)

.....

Schon gewusst?

Schönes · Nützliches · Kurioses · Unbekanntes

Rührei mit Promi-Faktor

Die Melodie des Beatles-Hits
„Yesterday“ hatte den Arbeitstitel
„Scrambled eggs“.

Mit den Dummy Lyrics „**Scrambled eggs, oh my baby how I love your legs. Not as much as I love scrambled eggs.**“ hat Paul McCartney den Song bis zur endgültigen Version komponiert.



Wahr oder falsch?

Es gibt einen **Ostereier-legenden Hasen**.

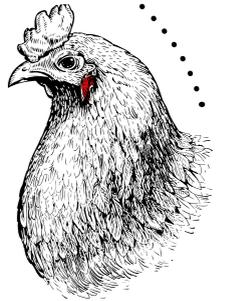
WAHR! Die im Wattenmeer lebenden **Seehasen laichen in der Osterzeit** vor der deutschen Nordseeküste ab.

Passend dazu: Auf Barbados kommen die Eier tatsächlich vom **Osterfisch** statt vom Osterhasen!

Das Geheimnis der Eierfarbe

Ob ein Huhn braune oder weiße Eier legt, ist genetisch festgelegt: Man erkennt das an der Farbe der Ohrläppchen.

Bei weißen Läppchen werden weiße Eier gelegt, bei roten Läppchen braune.



Kalorienvergleich Nougatei vs. Hühnerei

Ein 18g leichtes Nougatei bringt es auf 102 kcal. Nicht mal ein Hühnerei der Größe L kann da mithalten, das bringt es auf max. 93 kcal.

AKTUELLER WELTREKORD IM EIER ESSEN:

65 hartgekochte Eier in 6:40 Minuten

- Bitte nicht nachmachen!

Illustrationen © AdobeStock/ arbutalsky / Alexander Pokusan / © shutterstock / AWBitter



MOIN, UND “ HERZLICH WILLKOMMEN IM NACHHALTIGKEITSRAUM!

Nachhaltiges Wirtschaften in a box –
Stolz präsentieren wir Ihnen unseren
neu gestalteten Besucherraum zum
Thema Nachhaltigkeit direkt über einem
unserer Legehennenställe.

Fotos: © Claudia Krahnert (3)

3 Generationen (v. links):

Heiner Schönecke, Henner Schönecke, Frieder Schönecke

Dort machen wir Nachhaltigkeit, wie wir sie täglich umsetzen, erlebbar. Wir zeigen, was wir tun, um das Unternehmen gestern, heute und in Zukunft in allen Bereichen nachhaltig zu gestalten:

Viele kurzweilige Texte und spannende Bilder auf den Info-Wänden liefern interessante Fakten über unseren Betrieb, unsere Art des Wirtschaftens, unsere Mitarbeiter und unsere Produkte. Ein besonderes Augenmerk werfen wir dabei auf unser Engagement im Bereich der grünen Energien. Hier wird anschaulich erläutert, wie wir aus Sonne, Wind und nachwachsenden Rohstoffen Strom erzeugen.



Kernthema ist – wie sollte es über einem Hühnerstall anders sein – der Einblick in unsere alternative Legehennenhaltung. Seien Sie live dabei, wenn die Hennen Eier legen und schauen Sie, wie sie leben: Zwei Fenster ermöglichen den direkten Blick in den Legehennenstall. Wir setzen von Beginn unserer Freilandhaltung auf Transparenz.

So können Sie sich selbst ein Bild davon machen, dass Tierwohl bei uns höchste Priorität hat.

Einen kleinen Exkurs zum „Super-Food“ Ei als Protein- und Energielieferant in der modernen Ernährung haben wir selbstverständlich auch integriert. Welchen Weg das Ei vom Nest bis in Ihren Kühlschrank zurücklegt, zeigen wir ebenso, denn die Logistik der kurzen Wege ist ein wichtiger Faktor unseres Nachhaltigkeitskonzepts.

Damit Sie immer wieder etwas Neues erleben können, haben wir einen vielfältigen Veranstaltungskalender erstellt, den Sie hier online finden: www.schoenecke.de/besichtigungen/.

Mit spannendem Wissens-Transfer möchten wir für Jung und Alt die Landwirtschaft beleuchten und für Nachhaltigkeit werben. Unter „Schönecke macht Schule“ laden wir herzlich Kindergartengruppen und Schulklassen ein und machen Unterricht zum Anfassen rund um die Themen Huhn, Ei und grüne Energien. In „Hühnerhaltung für Einsteiger“ geben unsere Legehennen-Betreuer hilfreiche Tipps zum Einstieg in das neue Trend-Hobby. In der Reihe „Eggsperten-Wissen mit Henner Schönecke“ freut sich Henner Schönecke auf den Austausch und die Diskussion über aktuelle Themen mit Ihnen.

Gern nehmen wir auch individuelle Anfrage unter besichtigung@schoenecke.de an! (jh, ib)

Wir freuen uns auf Sie!



Entdecken Sie weitere Veranstaltungen auf unserer Seite
www.schoenecke.de/besichtigungen/

WO DER OSTERHASE SEINE WARE BEKOMMT



Aus Weiß mach Blau, Pink, Gold, geringelt, ... Zwischen Karneval und Ostern ist das nahezu rund um die Uhr das Programm in der Eierfärberei Waden in Simmerhausen. Dem Ort, von wo der Osterhase seine bunten Eier bezieht. Und wir ebenso.



Zur Hochkonjunktur vor dem Osterfest werden hier täglich etwa 1 Million Eier mit einem bunten Gewand versehen. Hauptsächlich weiße Eier, aus Verfügbarkeitsgründen aber auch braune. Gemäß unserem Grundsatz der Transparenz in allen Bereichen haben wir für Sie hinter die Kulissen der Entstehung der bunten Eier geschaut: Bei Waden werden Eier aller Haltungsformen (Bio-, Freiland-, Kleingruppen- und zum Großteil Bodenhaltung) angeliefert. Wegen der grassierenden Vogelgrippe ist der Eiermarkt leergefegt, also ist die Menge in diesem Jahr deutlich geringer als zuvor. Die Eier werden von den Paletten gehoben und auf

dem so genannten Auflegetisch der Koch- und Färbeanlage abgesetzt. Von dort saugt eine Maschine immer 30 Eier von der einzelnen Lage ab und übergibt sie an das Kochklammer-Band. Hier duftet es den ganzen Tag nach frischen Frühstückseiern: Auf dem Band wandern die Eier durch eine Kochanlage, wo sie ca. 8 Minuten in Dampf und ca. 8 Minuten in mindestens 90°C heißem Wasser gegart werden. Für das private Frühstücksei wäre diese Garzeit allerdings viel zu lang, den bunten Eiern beschert sie jedoch ihre lange Haltbarkeit von rund 30 Tagen.

Nach dem Durchlauf in der Kochanlage öffnen sich die Kochklammern und die Eier sinken sanft auf ein Förderband. Auf dem fahren sie zur Färbestation. Pro Ei wird ca. 1 ml Farbe benötigt. Bei 1 Million Eier sind das also 1.000 l Farbe pro Tag. Praktisch, dass es neben der 200 l Farbfassgröße auch Container mit 1.000 l Fassungsvermögen gibt. Es gibt zwei unterschiedliche Färbemethoden:

ROLLFÄRBUNG (Bild s. unten)



Bei diesem Färbeprozess werden die Eier über mit Eierschalenlack benetzte Rollen gerollt, auf denen sie marmoriert werden. Die Rollen drehen das Ei so, dass es vollständig mit Eierschalenlack bedeckt wird. Durch das mehrmalige Drehen werden einige Stellen des Eis mehrfach lackiert, wodurch die typische Marmorier-Optik entsteht. Braune Eier werden auf diese Weise und mit den dunkleren Farben wie Rot, Blau und Violett gefärbt.

SPRÜHFÄRBUNG (Bild s. oben rechts)

Die Eier werden auf Nadelhalterungen abgesetzt, sodass ein Ei auf nur 4 winzigen spitzen Punkten aufliegt. Auf der Halterung wird es zur Sprühfärbestation transportiert, wo es mit dem Eierschalenlack besprüht wird. „Eierschalen-Airbrush“ sozusagen: Beim Einsprühen werden die Eier gedreht, die Sprüheinheit fährt auf und ab, das Ei wird vollständig lackiert. Durch unterschiedliche



Sprühverfahren lassen sich entweder eine intensive einfarbige Färbung oder alternativ eine Regenbogen- oder Ringeloptik umsetzen. Alle lackierten Eier trocknen anschließend ihr neues Antlitz in einem Kühlkanal.

Nach dem Trocknungsvorgang werden die bunten Eier von Hand in unterschiedliche Verpackungen abgepackt, umverpackt, palettiert und an die Kunden ausgeliefert. Und natürlich auch für die Abholung durch den Osterhasen bereitgestellt.



Gefärbte Eier gibt es jedoch nicht nur zu Ostern, sie werden tatsächlich ganzjährig nachgefragt. Sie heißen dann nicht mehr „Ostereier“, sondern sind im Lebensmitteleinzelhandel als „Picknick-Eier“ oder „Brotzeit-Eier“ zu finden. (ib)



Foto: © Adobe Stock/jon11 - Illustrationen: © iStock.com/mibai

Eier können nicht nur von außen bunt, sondern auch von innen!

Gefüllt sind sie ein absoluter Hingucker auf jedem Brunchbuffet, natürlich besonders zu Ostern. Wir haben hier ein ganz einfaches Rezept mit großer Wirkung für Sie:

ZUTATEN für 10 Eier

10	Eier (Gr. M)
0,5l	Rote-Beete-Saft
0,5l	Karotten-Saft
Je ½ TL	Kurkuma oder Curry
2 EL	Senf
200g	Frischkäse
3 EL	Sauerrahm
Salz	
Pfeffer	
Kresse oder Schnittlauch zum Garnieren	

Eier in einem Topf mit Wasser bedecken, erhitzen und ca. 10 Minuten sanft köcheln lassen. Abgießen und unter kaltem Wasser abschrecken.

Eier pellen und in zwei verschließbare Dosen legen. Bei der Gefäßauswahl berücksichtigen, dass es zu Farbrückständen kommen kann.

In eine Dose Rote-Beete-Saft geben, in die andere Karottensaft und Kurkuma. Über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Tag Eier aus dem Saft nehmen und abtropfen lassen.

Tipp: Säfte für Suppe oder Smoothie nutzen!

Eier längs halbieren, Eigelbe herauslöfeln. Mit Senf, Frischkäse und Sauerrahm vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit einem Spritzbeutel oder Teelöffel in die Eierhälften füllen.

Nach Belieben mit Kresse oder klein gehacktem Schnittlauch bestreuen und servieren.

Eine
blaue Färbung
erhalten Sie durch
Johannisbeernektar
oder Kirschsafft.



Trend Upcycling: Natürlich auch für Eierschalen

Ostern und Eier sind eine unzertrennliche Kombination. Entsprechend sind Eier auch ein wesentlicher Bestandteil für eine authentische und moderne Osterdekoration. Da trifft es sich hervorragend, dass man wegen der vielseitigen Zubereitungsmöglichkeiten von Eiern automatisch Eierschalen zur Verfügung hat. Wir haben hier wieder ein paar nachhaltige Ideen für Sie zusammengestellt:

(ib)



#1 Punks

Neben Eierschalenhälften ($\frac{2}{3}$ der Schalen sollten heil sein) benötigen Sie einen wasserfesten Stift, Erde oder Watte und Kressesamen. Die aufgebrochene Stelle oben positionieren und Gesichter auf die Eierschalenhälften malen (oder alternativ mit Aufklebern gestalten). Unten ein kleines Loch in die Schalen piksen, mit Erde oder Watte füllen und in ein geeignetes Gefäß (z. B. Eierkarton, Eierbecher) setzen. Ein paar Kressesamen hineingeben, vorsichtig angießen und dann jeden Tag ein wenig Wasser hineinträufeln. Nach ca. 5 Tagen sollten die grünen Haare sprießen.

#2 Blumenvasen

Hierfür Eierschalen von Eiern der Größe L-XL verwenden. Optimal sind $\frac{3}{4}$ der Schalen heil. Setzen Sie kleine Blüten wie Gänseblümchen, Krokusse und Schafgarbe hinein.

Als Untergrund, damit die Vasen nicht umkippen, eignet sich Moos. Alternativ können Sie auch 2 gegenüberliegende Löcher oben in die Schale piksen, eine dünne Kordel einknoten und die Vasen an Palmkätzchen-Zweigen aufhängen.



#3 Häschen

Auch hierzu braucht es möglichst zu $\frac{2}{3}$ heile Eierschalenhälften, einen wasserfesten Stift, außerdem Pappe (Farbe nach Wahl) und Sekundenkleber. Setzen Sie die Schalen mit der aufgebrochenen Seite in einen geeigneten Untergrund, z. B. Moos oder Eierbecher.

Malen Sie ein Hasengesicht auf die Hälften. Schneiden Sie pro Schale 2 Hasenohren-Formen aus der Pappe aus und malen Sie den inneren Bereich etwas dunkler an (ca. 2 mm Abstand zum Rand). Alternativ können Sie auch Pappe entsprechend ausschneiden und aufkleben.

Knicken Sie die Löffel unten ca. 0,5 cm um und kleben Sie sie mit der Klebfläche nach hinten oben rechts und links auf die Schale.



Hasen-Contest!

Schicken Sie uns Bilder Ihrer gebastelten Hasen an eier@schoenecke.de.

Die schönsten präsentieren wir auf Instagram: [@gefluegelhof_schoenecke](https://www.instagram.com/gefluegelhof_schoenecke)

Fotos: ©iStock/Anastasia Yemshcheva · © AdobeStock/emmi / pixeliebe

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

Wie sieht unsere Zukunft aus? “

Es gab schon Jahre, die ruhiger vor sich hin plätscherten als die vergangenen. „Handel ist Wandel“, heißt es. Unser Betrieb ist schon immer von nahezu täglichen Neuerungen geprägt, seien es technologische Fortschritte – wir sind nahezu komplett digitalisiert, die Pferdekutsche hat längst ausgedient, wir können ins Innere der Eier schauen –, oder die Errungenschaften in Sachen Tierwohl. Die Geflügelbranche hat ihre Hausaufgaben gemacht, nun leisten wir uns in Deutschland die Diskussion darüber, ob wir mit wertvollem Getreide Bruderhähne aufziehen, und wie früh wir bis 2024 die Geschlechtsbestimmung im Ei durchführen können. Das ist gut und vorbildlich, denn wir alle wünschen uns Tierwohl. Wir bei Schönecke stellen es an die erste Stelle, erst dann folgt die Preisfindung. Bei der Forderung nach guten, erschwinglichen Lebensmitteln sollte Tierwohl immer mitgedacht werden. Als Erzeuger und Händler tierischer Produkte folgen wir hier längst nicht mehr nur unseren eigenen Überzeugungen, sondern sind Vorschriften, Gesetzen und Verbraucherwünschen verpflichtet. Inzwischen beschäftigt sich eine Mitarbeiterin ausschließlich mit Audits, Qualitätsmanagement und Dokumentation, wo uns früher der so genannte gesunde Menschenverstand und die Ehrbarkeit des Kaufmanns geleitet haben.

Kurz vor Erscheinen dieses Heftes lag unser Betrieb erstmals in einer Schutzzone aufgrund eines Ausbruchs der Geflügelgrippe in der Nähe. Es ist alles gut



gegangen und alle Tiere sind wohl- auf, aber der Schreck sitzt noch tief. Wir konnten weiterhin täglich Frische liefern, Sie haben im Bestfall nichts davon mitbekommen. Viele Tierhalter sind betroffen, Ihnen gilt unser Mitgefühl.

Mit unserem Team von jungen Führungskräften und Talenten haben wir über „Schönecke 2038“ nachgedacht und Szenarien erarbeitet. Wir wollen gewappnet sein. Auch Ihre Meinung erfragen wir, Sie können

z. B. gleich den anhängenden Coupon ausfüllen und bei uns einwerfen. Danke!

Einige Zukunfts-Themen werden Ihnen bereits in diesem Jahr begegnen. Wir sind zuversichtlich, dass wir mit unserem gemischten Team von jungen Talenten und erfahrenen Hasen (ja, wir sind fast die Ältesten!) und nicht zuletzt Ihnen, liebe Kunden, gewappnet sind für das, was wohl noch kommt. Gestalten wir gemeinsam täglich optimistisch und mit sonnigem Gemüt unsere Zukunft, ohne an verkrusteten Ideen oder Straßen festzukleben. Die nächste Generation wird uns danken.

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

*Herzlich,
Ruth Staudenmayer & Henner Schönecke*

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

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

Wir freuen uns!

#05

Freuen Sie sich auf unser nächstes Heft.

*Es lockt die herbstliche
Jahreszeit mit ihren Genüssen
aus Feld, Wald und Wiese!*

Wir haben wunderbare Wildrezepte zum Nachkochen kreiert und machen eine Reise durch unsere deutsche Küche. Es gibt einen Blick unter die Schale und hinter die Kulissen unserer Sortierhalle, dazu viele informative und humorvolle Geschichten über uns, unsere Eier und unsere Spezialitäten.

Bis dahin wünschen wir allen Leserinnen und Lesern eine schöne Zeit, genießen Sie den Sommer, wo auch immer, und bleiben Sie uns gewogen!

IMPRESSUM

tierisch. menschlich
Das Magazin von Schönecke

Ausgabe Nr. 4 / 2023
Erscheinungstermin: Frühjahr 2023
Erscheinung: 2x 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

Ines Berger
ines.berger@schoenecke.de · Tel. +49 4168 9131-20

Redaktionelle Beiträge und Rezepte in diesem Heft:

Ines Berger, Robin Kiefer, Janna Hauschild,
Ruth Staudenmayer

Fotos/Illustrationen:

Adobe Stock, Claudia Krahn, Dan Hannen, iStock,
Jörn Pollex, Robin Kiefer, Shutterstock, StockFood,
Waden GmbH

sofern nicht anders gekennzeichnet: ©Schönecke

Creative Direction & Layout:

LINDENBERGDESIGN

info@lindenberg-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.

We proudly present:

DAS LECKERSTE SCHWEIN NORDDEUTSCHLANDS!



RINGELSWIN
DUROC DELIKATESSE

UNSER DUROC RINGELSWIN HAT
EINEN URSPRÜNGLICHEN,
NATÜRLICHEN EIGENGESCHMACK.

Entdecken Sie das gesamte Sortiment!



Z. B.
Unsere
TRADITIONELLE
WURST
IM GLAS



HAUSMACHERSÜLZE • BAUERNLEBERWURST
HAMBURGER GEKOCHE