

# tierisch.menschlich

#05 / HERBST/WINTER AUSGABE 2023 / KOSTENLOS

DAS MAGAZIN VON SCHÖNECKE

## *Wild auf Wild*

Saisonales Menü von  
Wildsommelière Ruth Staudenmayer

## *Ente mit Gelinggarantie*

Perfekt knusprig und saftig

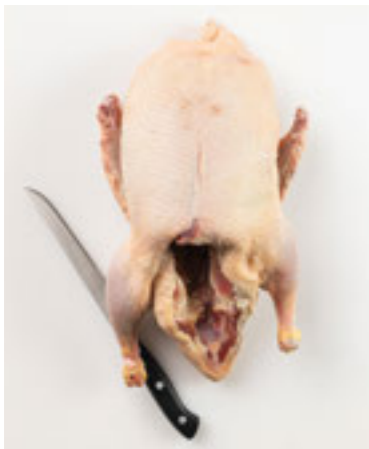
## *25.000 Eier pro Stunde*

Ein Blick hinter die Kulissen der Packstelle



**Schönecke**  
- seit 1914 -  
[www.schoenecke.de](http://www.schoenecke.de)

# #05



- S 04 / *Wir stellen vor*
- S 06 / *Schönecke in Zahlen: Team*
- S 08 / *25.000 Stück pro Stunde – Ei, Ei, Ei ...*
- S 15 / *Schon gewusst?*
- S 16 / *Schnabulieren à la Schönecke: Wild auf Wild!*
- S 22 / *Aus dem Nähkästchen geplaudert  
Ei geht immer ...*
- S 26 / *Tipps & Tricks vom Fleischsommelier:  
Entenbrust und -keule*
- S 30 / *Eggsperten-Wissen*
- S 32 / *Historisch wertvoll – Alles Gute von der Pute*
- S 34 / *Schönecke grillt*
- S 36 / *Lieblingssalat-Rezepte*
- S 38 / *Events bei Schönecke*
- S 43 / *Gemeinsam für mehr Nachhaltigkeit!*
- S 44 / *DIY – Upcycling für Eierschalen und -kartons*
- S 46 / *Gedanken zum Schluss*
- S 47 / *Vorschau / Impressum*



**Liebe Leserin, lieber Leser,**

*es ist uns jedes Mal eine große Freude, Geschichten, Rezepte und Anekdoten für Sie zusammenzutragen.*

*Laut Kundenbefragung schätzen Sie unsere Auswahl, neue Produkte und schöne Rezepte.  
65 % der Befragten gaben an, begeistert und 32 % zufrieden zu sein. Danke für dieses große Lob!  
Und wissen Sie was: Wir lieben Sie auch! Für Ihren Genuss sind wir rund um die Uhr aktiv.*

*Zur Einstimmung auf den Herbst habe ich ein Wild-Menü zusammengestellt. Tasten Sie sich doch mal heran.  
Das Wildbret wird von unserem Wildhändler absolut perfekt für Sie vorbereitet und gereift.  
Gerne vorbestellen! Unser Fleischsommelier gibt Ihnen eine Zerlege-Schule für Geflügel an die Hand,  
mit der Sie an Martinsgans, Thanksgiving-Pute und Weihnachts-Ente reüssieren.*

*Es geht auch um Eier: Lesen Sie, wie sich die Buxtehuder Handball Bundesliga Frauen  
mit hochwertigem Protein versorgen, und atmen Sie auf, nachdem Sie Henner Schöneckes  
Worte zum Thema Cholesterin gelesen haben.*

*Falls Sie ihn noch nicht kennen: Lesen Sie erste Erfahrungsberichte von Besuchern  
unseres Nachhaltigkeitsraums. Schauen auch Sie uns gern in den Stall!*

*Viel Freude mit der Herbst-Ausgabe von tierisch.menschlich!*

*Ruth Staudenmayer* 

Ruth Staudenmayer / Geschäftsführerin





Schinkenexperte Robert Oldehaver in der Räucherammer, in der der Schinken sein besonderes Aroma erhält.

## EIN GUTER SCHINKEN MACHT DIE SEELE SATT!

Wie sehr kann man Schinken lieben? Robert Oldehaver: Ja! Bevor er im April dieses Jahres im Verkauf bei Schönecke angefangen hat, war der gelernte Fleischer viele Jahre bei der Schinkenmanufaktur Basedahl beschäftigt. Er weiß ganz genau, wie man aus dem Rohprodukt in sorgfältiger Handarbeit einen saftigen Schinken herstellt. Salz, Rauch und Ruhe sind die wesentlichen Faktoren, ganz entscheidend ist jedoch auch echte Leidenschaft zum Produkt. Dass er die besitzt, beweist der 32-jährige nun täglich im Verkauf. Mit Hingabe und Fachwissen berät er seine Kunden. Gern zeigt er, wie man einen Schinken korrekt auslöst und in die klassischen Teile Pape, Kappe und Blume zerlegt. „Wenn man beim Schinken vom Schwein einen milden Geschmack bevorzugt, empfehle ich die zarte Pape. Mit einem kräftigen, kernigen Aroma wartet die Kappe mit leichter Fettmarmorierung auf. Die magere Blume ist geschmacklich die goldene Mitte. Wer es generell gern mager mag, wird natürlich auch bei unseren Schinken von der Pute fündig.“

Aktuell macht Robert einen Führerschein der Klasse C1, um die Marktwagen selbst fahren zu dürfen. Als waschechter Buxtehuder träumt er von einer festen Filiale in der Hansestadt an der Este. „Den Großteil der Kunden würde ich persönlich kennen, das ist doch einfach wünschenswert“, findet er. Eine Weiterbildung zum Wurst- und Fleischsommelier schließt er

nicht aus, dafür müsste jedoch erst einmal der Fleischermeister-Titel erreicht werden.

In seiner Freizeit fertigt er eigene Fleischspezialitäten. „Meine Kohlwurst vom Grill – untypisch, aber sie kommt gut an“, sagt er. In regelmäßigen Abständen veranstaltet er für Familie und Freunde ein Grill-Fest mit saisonalen Schmanckerln. „Gemeinsam genießt es sich einfach am besten!“. (ib)

*Das ist Roberts Lieblingsprodukt von Schönecke*

Putensteaks natur, natürlich selbst gegrillt!

*Das liebt er vor und nach der Arbeit*

Vorher: ein kollektiver Kaffee mit den Kollegen. Danach: im und am Haus werkeln und mit unserem Hund Kobi spazieren gehen.

*Darum Schönecke*

Verschiedene Weiterbildungsmöglichkeiten, zukunftsorientierte Denkweise, herzliches Arbeitsklima.



Auch Lust auf einen Job mit individuellen Fortbildungsmöglichkeiten in einem erstklassigen Team? Jetzt direkt bewerben: [bewerbung@schoenecke.de](mailto:bewerbung@schoenecke.de)



## SCHÖNECKE IN ZAHLEN

Genau hingeschaut!

# #5 TEAM

Bei Ihrem Einkauf haben Sie den ein oder anderen von uns ja bereits kennengelernt, und auch die Rubrik „Wir stellen vor“ sowie die Insiderreports haben Ihnen einige unserer Mitarbeiter nähergebracht.

Doch was genau bedeutet eigentlich „Arbeiten bei Schönecke“? Hat man hier Spaß bei der Arbeit, wird zusammen gefeiert, gibt es Benefits und wenn ja, welche? An dieser Stelle warten wir wieder mit konkreten Fakten auf und laden Sie herzlich ein, sich bei Interesse über [jobs.schoenecke.de](http://jobs.schoenecke.de) oder direkt an [bewerbung@schoenecke.de](mailto:bewerbung@schoenecke.de) zu bewerben. (ib)

Illustrationen: ©AdobeStock / Corly (2)

Illustrationen: ©AdobeStock / Ksenia / -Bitter - / Kseniakrop



**1 x im Jahr**  
EIN BETRIEBSFEST FÜR  
DIE GANZE FAMILIE  
& diverse spaßige Team-Events



INSGESAM **120**  
MITARBEITER  
DAVON  
**50% FRAUEN**



Für jeden was dabei!  
**6 GROB ZUSAMMENGEFASSTE  
TÄTIGKEITSFELDER:**

Verkauf, Logistik, Produktion,  
Landwirtschaft Ackerbau & Tierhaltung,  
Verwaltung, Marketing/Events

GESCHENKE, GESCHENKE, GESCHENKE:

BIS ZU **3x** IM JAHR.

ZUM GEBURTSTAG,  
ZU WEIHNACHTEN  
& AUCH ZU JUBILÄEN



ÜBER **15**  
VERSCHIEDENE  
**ARBEITSORTE**  
ZUR WAHL  
VERTEILT IM  
**GROSSRAUM HAMBURG**

Mind. **3 jährliche**  
Workshopangebote oder  
Weiterbildungsausflüge

**20 Jahre**  
BETRIEBSZUGEHÖRIGKEIT SIND  
**KEINE SELTENHEIT.**





Die frisch gelegten Eier werden auf wiederverwendbaren Trays in der Packstelle angeliefert.

## 25.000 STÜCK PRO STUNDE - EI, EI, EI ...

Wie klappt es eigentlich, dass die Eier verschiedener Haltungsformen und Größen den Weg in die richtige Schachtel und ins Lieferfahrzeug finden? Wir werfen einen Blick hinter die Kulissen unserer Packstelle auf dem Hof in Elstorf.



Maria José de Brito Busch platziert die Eierkartons präzise und schnell in wiederverwendbaren Kisten.



# DIE DURCHLEUCHTUNG IST UNSERE GRÖSSTE QUALITÄTSSICHERUNG.



Werktags, halb 6 Uhr morgens: Das Team der Packstelle beginnt mit der Tagesplanung. Wie viele Eier welcher Haltungsformen und Größen wurden gestern gelegt und heute angeliefert? Welche Kundenbestellungen liegen vor? Können wir sie bedienen? Die Schichtleiterin erstellt aus den bekannten und unbekannt Koordinaten einen Ablaufplan für den Tag, um die Sortiermaschine und ihr Team perfekt aufeinander abzustimmen.

In Abhängigkeit von der Eigröße und der gewünschten Verpackungseinheit gibt es unterschiedliche Einstellungen der Sortiermaschine. Ob lose, 4, 6, 10 oder 30 Eier: die Maschine kann auf verschiedene Kartonagen eingestellt werden. Oberstes Ziel ist, die Abläufe maximal effizient zu gestalten, um lange Standzeiten der Maschine zu vermeiden und so möglichst viele Eier am Tag zu sortieren und zu verpacken. Frische bedeutet auch immer Tempo bei der Verarbeitung.

Von den Freiland-Ställen werden die Eier palettenweise per LKW abgeholt, die Eier aus dem Bodenhaltungs-Stall laufen direkt in die Sortieranlage.



Da sowohl die Eier auf den Paletten als auch die aus dem Stall unterschiedliche Größen haben, bietet die Sortiermaschine fünf Bahnen als Ablagemöglichkeiten für die verschiedenen Größen. Eine davon lässt sich noch einmal in vier einzelne unterteilen.

Mit dem Alter einer Legehennen nimmt die Größe der Eier, die sie legt, zu. Den Mitarbeitern ist das Alter der Hennen in den Ställen bekannt, weswegen sie gut abschätzen können, welche Größen die Eier gerade haben. Davon abhängig richten sie ein, ob gleich mehrere Bahnen mit derselben Größe, z. B. M, belegt werden.

Im Etikettierungssegment der Sortiermaschine muss noch die Information zur Größe sowie zum MHD hinterlegt werden. Nachdem auch die Daten zu den passenden Verpackungseinheiten im System eingegeben worden sind, legt das Team die leeren Verpackungen in großen Stapeln ein. Sowohl für den Einzel- als auch Großhandel gibt es die folgenden, vordefinierten Mengen:

- / Eier aus Bodenhaltung der Größen M und L in 6er und 10er Boxen
- / Eier aus Bio- und Freilandhaltung der Größe S oder „Mini“ im 20er Körbchen
- / Eier aus Freilandhaltung der Größen M und L in 4er, 6er und 10er Boxen
- / Eier aus Biohaltung der Größen M und L in 4er, 6er und 10er Boxen

Zusätzlich werden auch Kartons mit 180 Eiern auf 30er Höckerlagen gepackt. So können sich Endverbraucher ihre gewünschte Menge individuell zusammenstellen. Hier werden auch die ganz großen XL-Eier gepackt, wovon immer 20 auf einer Lage Platz finden.



Wenn Eier aus dem Stall auf dem Hof sortiert werden, gibt es ein dafür festgelegtes Zeitfenster, in dem sie das Band aus dem Stall direkt in die Sortieranlage transportiert. Alle anderen Eier werden auf Paletten auf 30er Höckerlagen aus Plastik angeliefert. In diesem Fall ist Plastik als Material bewusst gewählt, da es robust ist, die Lagen somit vielfach wiederverwendet werden können und dadurch der Einsatz von Pappe enorm reduziert werden kann.

Die Eier kommen entweder als unsortierte Rohware, sprich so, wie sie im Stall gelegt wurden, oder als bereits grob nach Größe vorsortierte Ware. Mit einem Hubwagen wird je eine Palette an der Sortiermaschine positioniert. Per Hand werden die Höckerlagen auf ein Transportband gelegt. Dieses bringt sie zum Sauger, der die Eier aus den Lagen nimmt und lose auf dem nächsten Rollband deponiert. Walzen sorgen dafür, dass die Eier so gedreht werden, dass sie mit der Spitze nach unten in die Schachtel gelegt werden. Das ist wichtig, damit die Luftblase oben liegt, denn diese Luftblase befindet sich immer am stumpfen Ende. Würden die Eier mit der spitzen Seite nach oben platziert werden, hätte dies zur Folge, dass die Luftblase von unten nach oben wandert. Dadurch würde die Schutzschicht zerstört und Keime könnten leichter eindringen.



Die Eier laufen anschließend in die Durchleuchtung. Hier werden sie mit Leuchtröhren von unten angestrahlt, wodurch folgende äußerliche Mängel einfach wahrnehmbar werden: Risse (auch Haarrisse, die man mit dem bloßen Auge nicht sehen könnte), Schmutz, Blutflecken, Verformungen und, selbstredend, kaputte Eier. Daneben werde auch Bluteinschüsse im Ei erkennbar. Mangelhafte Eier werden dann von Hand aussortiert. Die Methode der Durchleuchtung und die dadurch mögliche Selektion der Eier ist die größte Qualitätssicherung bei Schönecke. Dadurch können die Eier mit Güteklasse A ausgezeichnet werden.

Von der Durchleuchtung geht die Reise weiter zur Waage, mit der jedes Ei separat gewogen wird. So kann die Maschine die Eier zu der für die Gewichtsklasse vorgesehenen Bahn leiten. Bis auf die Minis, die von Hand in ihr Körbchen gelegt werden, setzt die Maschine die Eier in die vorgesehene

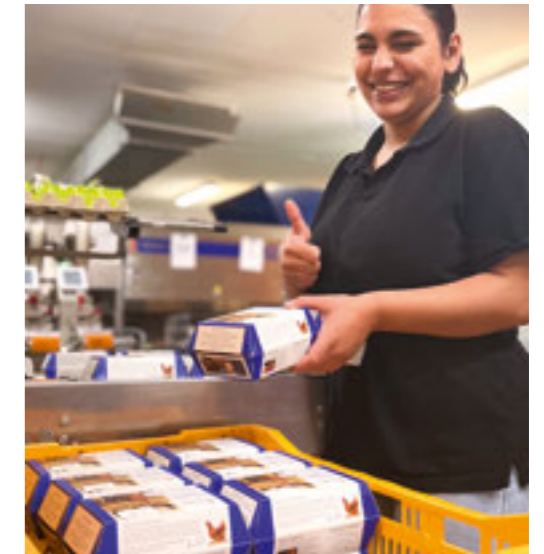
Verpackung. Ein Arm schließt den Deckel bei den Schachteln. Final geht es zur Etikettierung, wo ein Aufkleber inkl. Größe und MHD auf die Verpackung geklebt wird. Wegen der speziellen Schachtel der Minis werden hier die Aufkleber von Hand geklebt. Die Auszeichnung der Höckerlagen erfolgt durch ein Schild am Karton.

Das Ende der Bahn ist erreicht. Die Schachteln werden per Hand in wiederverwendbare Klappkisten gelegt, die Höckerlagen in Kartons gestapelt. Pro Stunde werden rund 25.000 Eier sortiert. Eine mehr als beachtliche Leistung für ein Team, das aus weniger als 10 Personen besteht. Für ein solches Tun ist Achtsamkeit gegenüber den Kollegen und sich selbst unabdingbar, deswegen gehören Essens- und Ruhepausen in einem separaten Raum zur Tagesordnung und werden flexibel über den Tag hinweg eingebaut. Dadurch ist die Stimmung im internationalen Team stets positiv: „Ich liebe meinen Job



bei Schönecke“, sagt die temperamentvolle und immer fröhliche Mitarbeiterin Maria José de Brito Busch, die aus Brasilien kommt. Patryk Bednarek aus Polen, schon seit gut 4 Jahren dabei, gefällt es hier auch gut: „Die Kollegen sind herzlich und ich freue mich, wenn ich dazu beitragen kann, unsere Eier in die Küchen der Verbraucher zu bringen.“ Bis dorthin dauert es vom Legen in der Regel durchschnittlich 4 Tage.

Bei Lebensmitteln geht es um Rückverfolgbarkeit. Da jedes Ei dem anderen gleicht, muss hier genau gearbeitet werden. Jeder Palette Eier liegt ein Lieferschein bei, aus dem die Anzahl, Herkunft, die Menge und die Haltungsform der Eier hervorgeht. Damit wird nicht nur Palette, sondern jedes Ei im System erfasst. Diese Infos dienen zum einen als Basis für die Programmierung der Etikettierung mit Größe und MHD und zum anderen dazu, um für jede gepackte Kiste bzw. gepackten Karton ein separates Etikett mit den gesetzlichen Vorgaben erstellen zu können, wie z. B. Größe und Güteklasse. Außerdem wird auf dem Etikett ein QR-Code abgebildet, der verschlüsselt die Ausgangschargennummer enthält. Diese Nummer wird fortlaufend in Abhängigkeit von Tag und Haltungsform vergeben. Mittels dieses QR-Codes kann nachvollzogen werden,





wann die Eier woher gekommen und wann sie sortiert worden sind. Kleiner, aber wesentlicher Exkurs: Die Herkunftssicherung und Rückverfolgung unserer Eier, detailliert aufgelistet ist das die ganze Wertschöpfungskette vom Futter, den Elterntieren über die Brütereien, die Junghennenaufzucht und die Legehennenhaltung bis hin zur Packstelle, prüft regelmäßig bei Schönecke der KAT, der Verein für kontrollierte alternative Tierhaltungsformen e.V. Klar ist das viel Bürokratie, aber es ist uns wichtig, Ihnen maximale Transparenz und Nachverfolgbarkeit zu bieten. KAT hat den Erzeuger-Stempel auf dem Ei ins Leben gerufen, der Ihnen garantiert, dass in der Schachtel „drin ist was draufsteht“.

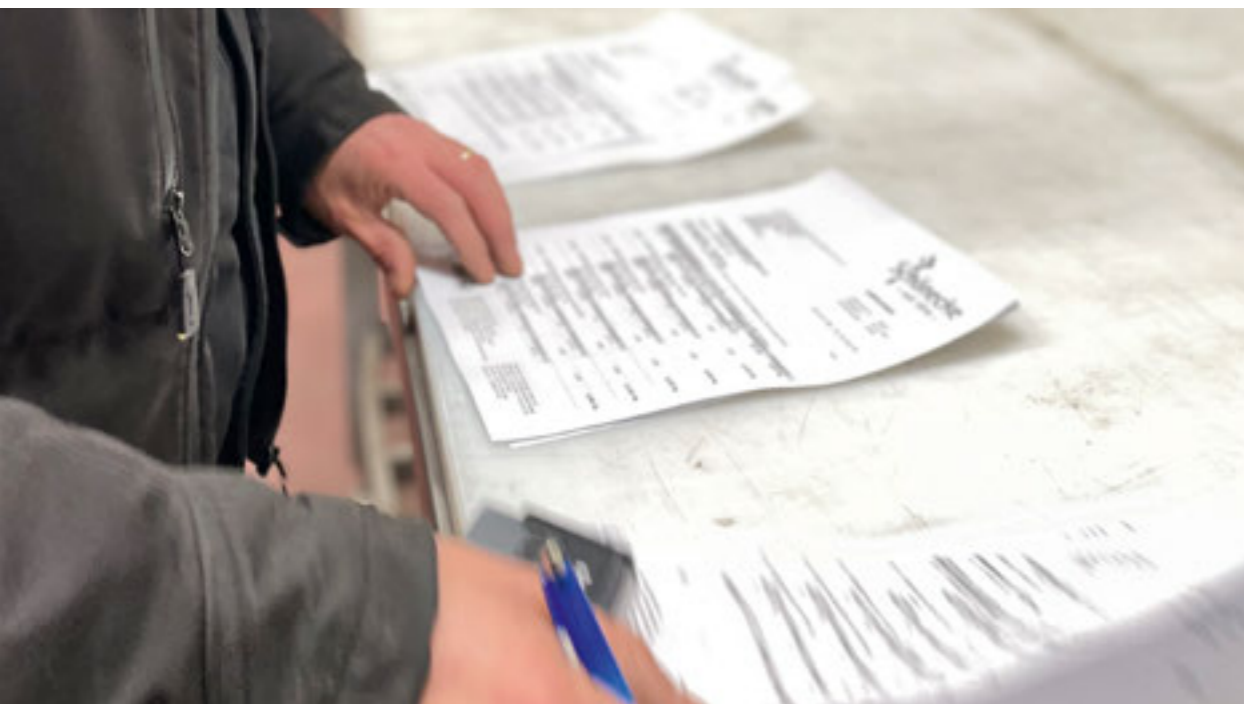
Gegen Mittag füllen sich die Lagerplätze mit sortierten Eiern aller Größen und Haltungsformen. Damit ist die Arbeit für das Team der Sortierung erledigt und es wird zunächst ruhig in der Packstelle. Doch die Ruhe währt nur kurz: Am Nachmittag beginnen die Kommissionierer ihre Arbeit, wenn sie die Artikel für die Märkte und Großhandelskunden gemäß den jeweiligen Bestellungen zusammenstellen. Dafür erhalten sie Packlisten vom Vertrieb, die morgens ab 6 Uhr auf Basis der

telefonischen Verkaufsgespräche geschrieben worden sind. Die Kommissionierer rufen sich im System den jeweiligen Kunden für den nächsten Tag auf und stellen die gewünschten Mengen zusammen. Die QR-Codes auf den Etiketten an den Kisten oder Kartons werden eingescannt und den bestellten Artikeln zugeordnet. Dadurch ist die Info, welche/r Kiste/Karton wohin geliefert wird, jederzeit abrufbar.

Auch für die Bestückung der Marktwagen und die Belieferung der Filiale im Mercado in Hamburg-Altona/Ottensen hat der Vertrieb Kommissionierscheine geschrieben, sodass diese Ware ebenfalls bearbeitet und gruppiert wird.

Um die Fahrer zu instruieren, welche Ware zu welchem Kunden muss, werden Tourenetiketten gedruckt, Lieferscheine in gleicher Weise. Alles wird gemäß der geplanten Touren strukturiert auf die Fahrzeuge geladen. Früh morgens gegen 6 Uhr, noch vor dem Berufsverkehr, geht die Schönecke GruppenEise los: Anschlallen, bitte auf dem Sitzplatz bleiben und bei kleinen Turbulenzen Ruhe bewahren! (ib)

*Eine angenehme Fahrt!*



# Schon gewusst?

Schönes · Nützliches · Kurioses · Unbekanntes

## Schrotflintenpatronen zum Essen?

**Oh ja, „Shotgun Shells“ sind DIE Jäger-Speise vom Grill.**

Noch nie davon gehört? Foto und Rezept ganz hinten im Einklapper zum Ausprobieren, Heraustrennen und Weitergeben!

Der Ausdruck „**beleidigte Leberwurst**“ fundiert auf der mittelalterlichen Ansicht, dass die Leber der Ursprung der gelben Galle wäre, welche u. a. für das Beleidigtsein verantwortlich sei. Spaßeshalber hat man die Wurst hinzugefügt – **weil die Leberwurst** als längstes beim Kochen in einem Topf bleiben musste und **vor Wut geplatzt ist**.



## „Waidmannsheil!“

Der Ursprung der Jägersprache geht bis ins 12. Jahrhundert zurück. Von den damals rund 10.000 jagdlichen Begriffen sind heute noch ca. 3.000 in Gebrauch.

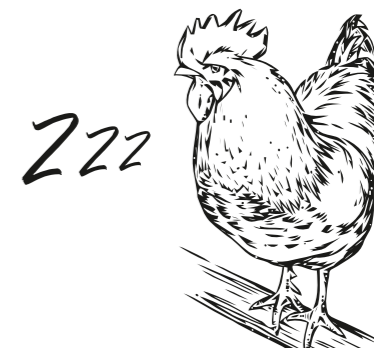
Illustration: © AdobeStock / -Bitter - / Turayv

## **Rohe Eier & Trüffel zusammen lagern?**

Ein MUSS für alle Trüffelfans! Entweder in einer Box oder einem Schraubglas. Die Eier sorgen für eine optimale Feuchtigkeitsregulierung und nehmen dabei gleichzeitig das Trüffelaroma an.

### Das Ergebnis:

Exquisites Rührei oder Omelette ohne Zugabe der teuren Zutat!



## Sweet Dreams!

Hühner durchleben **wie wir Menschen** beim Schlafen **REM-Phasen**.

Und fallen trotzdem **nicht von der Stange** dabei!

*Eier sind das einzige Lebensmittel mit gesetzlich vorgeschriebenem MHD:*

**28 Tage ungekühlt**



*Schnabulieren à la Schönecke:*

# Wild auf Wild!



*Kulinarisch erstklassig durch die kalte Jahreszeit:  
Passend zu Beginn der Jagdsaison hat unsere Wildsommelière  
und leidenschaftliche Jägerin Ruth Staudenmayer  
eine exquisite Menü-Komposition aus feinsten  
Wildbret-Gerichten kreiert. Vielseitiger Genuss  
mit Herkunft, nachhaltig, gesund und einfach köstlich.  
Also, worauf warten Sie noch?*



*Horrido und  
frohes Schmausen!*

Illustrationen: ©AdobeStock / KS3Star / Veronika



Foto: ©AdobeStock / Arnelevin





Foto/illustration: © AdobeStock / maria\_lepina / Maria.Epine

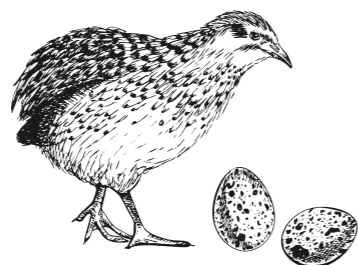
## Amuse-Gueule Küchengruß von der Wachtel

### SCHWIERIGKEITSGRAD



### ZUTATEN für 4 Personen

4 Scheiben Toast- oder Weißbrot ohne Rinde  
4 Wachteleier  
2-3 Pilze der Saison,  
z. B. Maronen, Steinpilze, Champignons  
2 EL Butter  
1 Knoblauchzehe  
4 Blätter Basilikum  
1 Prise schwarzer gemahlener Pfeffer  
1 Prise Salz



Knoblauchzehe schälen und in zwei Hälften teilen.

Vom Brot mit einer runden Form (alternativ ein weites rundes Trinkglas) Kreise ausstechen.

Das Brot in einer heißen, beschichteten Pfanne rösten und **noch warm mit den Knoblauchzehen abreiben**.

Pilze putzen und in ca. 3-4 mm dicke Scheiben schneiden.

Butter in die Pfanne geben, Knoblauch darin andünsten, Pilze hinzugeben, leicht dünsten.

In einer weiteren kleinen Pfanne in etwas Butter die Wachtel-Spiegeleier braten.

Am einfachsten öffnen Sie die **Schale mit einem Schälmesser. Kurz anticken**, dann öffnen sie sich leichter und mit weniger Splintern.

Basilikumblätter auf die Brotscheiben legen, darauf die Pilzscheibe(n) anrichten und mit dem Wachtelspiegelei krönen.



Foto/illustration: © AdobeStock / revalent / Turayev

## Vorspeise Reh trifft Putenschinken & karamellisierte Kapernäpfel

### SCHWIERIGKEITSGRAD

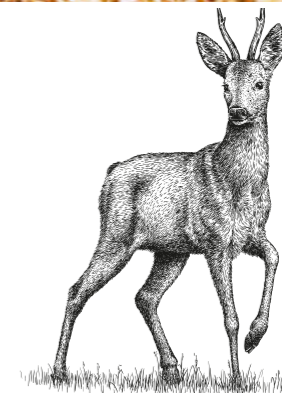


### ZUTATEN für 4 Personen

400 g Rehrückenlachs, küchenfertig  
4 EL Traubenkernöl  
1 EL Rapsöl  
4 Scheiben Putenschinken, hauchdünn geschnitten (optional)  
16 Kapernäpfel aus dem Glas  
2 TL brauner Zucker  
10 cl Portwein  
4 EL Balsamico Essig dunkel  
2 EL Preiselbeeren aus dem Glas  
Salz  
eine große Handvoll Rucola, alternativ Feldsalat

### FÜR DIE GEWÜRZMISCHUNG:

jeweils 1 EL schwarzer Pfeffer gemahlen,  
Wacholderbeeren, Thymianblättchen frisch  
je 1 TL Piment, Zimt, Ingwer frisch gehackt  
je 7 Lorbeerblätter und Nelken, 2 TL Kardamom



Alle Zutaten der Gewürzmischung gut vermengen. Fleisch trocken tupfen, mit 3 EL Traubenkernöl einreiben und in der Gewürzmischung wälzen. In Frischhaltefolie einwickeln und **über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen**.

1 EL Traubenkernöl in einer Pfanne erhitzen. Fleisch aus der Folie nehmen, Kräuter grob abschütteln, rundum leicht salzen und bei maximaler Hitze gleichmäßig durch die Pfanne oder den Grill rollen, bis das Fleisch außen leicht gebräunt ist. In Alufolie einwickeln und beiseitestellen, Bratensatz aufheben.

Rapsöl ebenfalls in einer Pfanne erhitzen, Schinkenscheiben vorsichtig kross anbraten und herausnehmen, danach die Kapernäpfel in die Pfanne geben, mit braunem Zucker bestreuen und karamellisieren lassen. Portwein hinzugeben und kurz aufkochen.

Für die Marinade den Balsamico zum Bratensatz vom Rehrücken geben, zum Kochen bringen und die Preiselbeeren unterrühren. Sobald eine cremige Konsistenz erreicht ist, vom Herd nehmen.

Fleisch aus der Folie nehmen und in hauchdünne Scheiben schneiden. Den Salat auf Tellern anrichten, Fleisch-Scheiben, ggf. Schinken und Kapernäpfel darauf und ringsum drapieren und mit der Marinade beträufeln.

Schmeckt lauwarm und kalt!



# Hauptspeise

## Kräftiger Hirsch datet orientalisch-fruchtigen Hokkaido

### SCHWIERIGKEITSGRAD



### ZUTATEN für 4 Personen

800 g Hirschoberschale  
3 rote Zwiebeln  
2 EL Kürbiskernöl  
4 EL dunkler Balsamicoessig  
4 EL Portwein  
300 ml trockener Rotwein  
je 3 Lorbeerblätter und Nelken

### GEWÜRZE FÜR DAS TEE-EI:

je 1 gestrichenen TL Zucker  
Rosmarin- & Thymianblättchen frisch gehackt  
Salz & Pfeffer

1 Hokkaido  
2 EL Olivenöl  
1 EL weiße Balsamicoreme  
2 EL Limettensaft  
2 EL Kreuzkümmel  
1 EL Harissa  
1 TL Zimt  
Salz & Pfeffer nach Geschmack  
4 EL Granatapfelkerne

### DIPP FÜR DEN KÜRBIS (OPTIONAL):

150 g Tahin (Sesampaste)  
5 EL Zitronensaft  
1 EL Naturjoghurt 3,5 %  
1 TL gehackte  
frische Petersilie  
1 Knoblauchzehe gepresst  
1 TL Paprika edelsüß  
Salz



Foto/illustration: © AdobeStock / Yariniv-Studio / K3Star

Oberschale quer zur Faser in 4 gleich dünne Scheiben schneiden. Auf ein Brett legen, Frischhaltefolie darauf platzieren und mit einem Fleischklopfen **sanft** flachklopfen, ohne die Fleischstruktur zu zerstören.

Für die Zwiebelmarmelade: Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. Kürbiskernöl in einer Pfanne leicht erhitzen und Zwiebelwürfel anschwitzen, bis sie glasig sind. Mit Essig, Portwein und Rotwein ablöschen. Lorbeer und Nelken hinzufügen. **Tee-Ei mit den links genannten Zutaten befüllen** und im Sud mitkochen, bis die Flüssigkeit auf ein Minimum reduziert ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und für **1 Std. kaltstellen**.

Ofen auf **180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen**. Oberes und unteres Ende vom Hokkaido abschneiden, Kürbis halbieren, Kerne mit einem Löffel entfernen, Kürbis in Spalten schneiden. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit Olivenöl, Balsamicoreme und Limettensaft beträufeln. Kreuzkümmel, Harissa, Zimt, etwas Salz und Pfeffer gut vermengen und über die Spalten stäuben. Für 45 Min. auf mittlerer Schiene im Ofen garen.

Für den Dipp Tahin glattrühren, mit restlichen Zutaten und ggf. etwas Wasser vermischen und in kleine Schälchen füllen.



Foto: © AdobeStock / doiphy\_lv / K3Star

Flach geklopfte Oberschalen mit der Zwiebelmarmelade bestreichen und aufrollen. Mit Küchengarn 2 x quer und 1 x längs fixieren.

Auf den heißen Grill geben und so lange von allen Seiten knusprig braun garen, bis eine **Kerntemperatur von 60 °C** erreicht ist, sodass das Fleisch noch leicht rosa ist.

Rouladen **auf vorgewärmten Tellern** anrichten, 2-3 Hokkaidospalten daneben drapieren und mit Granatapfelkernen garnieren. Schälchen mit Dipp dazu reichen und Geschmack auf der Zunge explodieren lassen!



## Nachtisch

### Wilde Hilde – Eierschluck gone wild

### SCHWIERIGKEITSGRAD



### ZUTATEN für 4 Gläser à 200 ml

100 ml Eierschluck Classic  
400 g gefrorene Erdbeeren  
40 ml Campari  
80 ml Sprudelwasser  
250 ml Sahne  
4 Blättchen Minze

Erdbeeren **antauen lassen**, mit Campari und Wasser pürieren. In Gläser aufteilen.

Sahne mit Zucker steif schlagen, Eierschluck unterheben.

Eierschlucksahne als Haube auf den Erdbeermix setzen und mit je 1 Blatt Minze garnieren.

Prösterchen und Waidmannsheil!



## *Schöneckes kleine Proteinbomben & die Bundesliga Handball Frauen des Buxtehuder SV*

*EIN REGIONALES DREAMTEAM*



Spitzensportlerin Charlotte Kähr über  
ihr Lieblingsprodukt von Schönecke:

## **„EI GEHT IMMER UND ZU JEDER TAGESZEIT!“**



Mit einem Proteingehalt von gut 7 g pro Ei (der Größe M) passen Eier optimal in meinen Ernährungsplan als Sportlerin. Dazu liefern sie u. a. Vitamin D, welches für die Knochenfestigkeit sorgt, Niacin, das an vielen Stoffwechselreaktionen beteiligt ist, und Eisen für den Sauerstofftransport im Blut. Besonders toll finde ich, dass Eier so vielseitig zubereitet werden können. Ich könnte Eier zu jeder Tageszeit essen, pur oder in einem Gericht verarbeitet. Eier können auf allen Positionen spielen, z. B. beim Backen, in Saucen oder auch Suppen. Sie sind so unglaublich facettenreich. Lecker!

Zum Frühstück esse ich super gerne Eier-Muffins mit gewürfeltem Gemüse drin. Mittags muss es bei mir immer schnell gehen. Ich liebe pochierte Eier auf Vollkornbrot mit Avocado und frischen Kräutern, dann habe ich die Ballaststoffe gleich mit dabei. Gekocht als Nachmittagssnack ist ein Ei einfach perfekt, da es automatisch umweltfreundlich verpackt ist und in jede Tasche passt. Zum Abendessen schmecken sie mir besonders lecker in Kombination mit Geflügel als weiterem kalorienarmen Proteinlieferanten, etwa als Omelette mit Tomaten, Zucchini, Zwiebeln und der geräucherten Putenbrust von Schönecke.

Foto: ©Janica Blücker







Foto: ©AdobeStock / Sea Wave

## Schneller Low Carb Nuss-Schokokuchen

Auch für süße Backvarianten mit Eiern bin ich absolut zu haben. Für alle, die einen straffen Zeitplan haben wie ich und ebenfalls gern Low Carb backen, habe ich hier ein ganz einfaches 3-Zutaten Rezept für einen Nuss-Schokokuchen, den ich auch des öfteren für meine Mannschaft zubereite:

### ZUTATEN für 1 Springform Ø 26 cm

- 200 g Zartbitterschokolade (mind. 75 % Kakaoanteil), alternativ zuckerfreie Schokolade, fein gehackt
- 7 Eier Größe M
- 1 Handvoll Nüsse nach Belieben, fein gehackt oder gemahlen

Backofen auf 150 °C Umluft vorheizen. Springform mit Backpapier auslegen.

Eier trennen und Eiweiß steif schlagen. Schokolade im Wasserbad erhitzen. Nüsse mit der Schokolade zum Eigelb geben. Alles gut verquirlen und Eischnee unterheben.

In die Springform füllen und für 45 Minuten backen.

Anschließend gut auskühlen lassen und genießen!



**FÜR GENIESSER  
MIT ANSPRUCH!**

## FONDTASTISCH! “

Sehnsüchtig erwartet, jetzt endlich da: ein richtig guter Geflügel-Fond aus einem kräftigen, gesunden Maishähnchen. Die optimale aromatische Basis für Ihre kreative Küche, z. B. für Suppen, deftige Eintöpfe und Saucen von Schmorgerichten. Gekocht wird er aus den Karkassen vom hochwertigen Kikok-Maishähnchen, wodurch der Fond ein besonders vollmundiges und feines Aroma bekommt.

Für Ihre winterlichen Wildgerichte haben wir selbstverständlich auch wieder unseren intensiven dunklen Wildfond im Angebot.





## Tipps & Tricks

von unserem Fleischsommelier  
Andreas Stockfleth

# Geflügel zerlegen am Beispiel einer Ente - Brust und Keule

### Schritt 1 /

Um die Brüste und Keulen auszulösen, die Ente auf den Rücken legen.

Mit den Brüsten beginnen, damit die Ente weiterhin eine stabile Position hat. Dafür links und rechts entlang des Brustbeins bis zur Karkasse einschneiden. Das Messer auf jeder Seite dicht am Knochen entlangführen und so Brüste vollständig ausschneiden.

Mit der Hautseite auf das Schneidebrett legen. Sichtbare Ader und Sehnen sowie überstehendes Fett entfernen.

Die Hautseite mit möglichst feinem Rautenschnittmuster versehen. Achtung: Dabei nicht ins Fleisch schneiden!



### Schritt 2 /

Um die Keulen abzulösen schneiden Sie die Haut seitlich von der Brust ein, drücken das Gelenk nach außen und schneiden die Keule herunter.

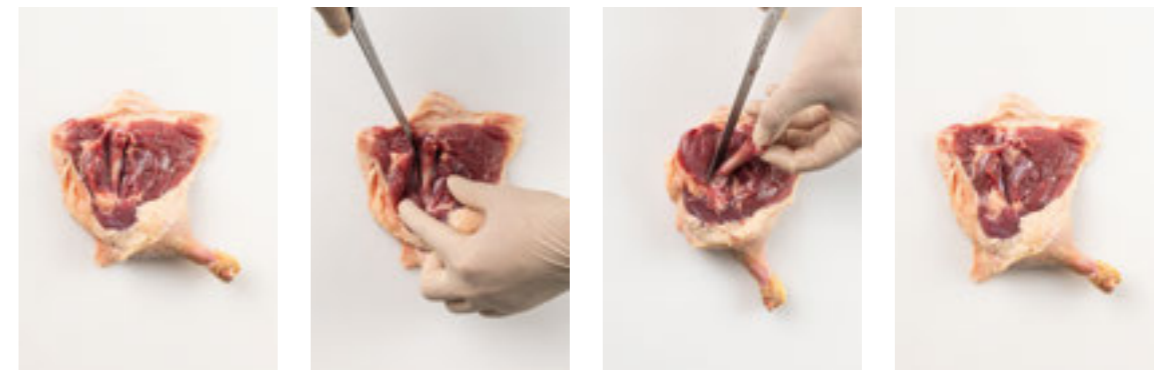
Wer möchte, schneidet das über das Fleisch hinausragende Fett ab.



### Schritt 3 /

Brustfilets und Keulen haben unterschiedliche Garzeiten.

Wenn Sie diese angleichen möchten, lösen Sie bei der Keule den kleineren, quer verlaufenden Knochen aus. Dafür legen Sie zuerst den Knochen der oberen Keule frei, indem Sie an beiden Seiten bis zum Gelenk schneiden. Dann unter dem freigelegten Knochen entlang schneiden und ihn so komplett heraustrennen.





# Entenbrust und -keule sous-vide garen – Absolute Gelinggarantie!

## Schritt 1 /

Fleischstücke mit Salz und Pfeffer einreiben.



## Schritt 2 /

Einzelne oder jeweils Keulen und Brüste gemeinsam vakuumieren, nach Geschmack Kräuter wie z. B. Rosmarin und Thymian mit hinzugeben.

Für ein medium gegartes Ergebnis bei ca. 66 °C 35 Min. lang sous-vide garen. Dafür eignet sich ein Sous-vide Stick, der einfach an einem Topf befestigt werden kann und darin das Wasser erwärmt. Um Energie zu sparen, erhitzen Sie einen Teil des Wassers zuvor mit einem Wasserkocher und bedecken Sie die Wasseroberfläche mit Isolationskugeln.

Da sich das sous-vide gegarte Fleisch problemlos 3-4 Tage im Kühlschrank hält, ist diese Methode optimal, um Ihr Menü entspannt vorzubereiten.



## Schritt 3 /

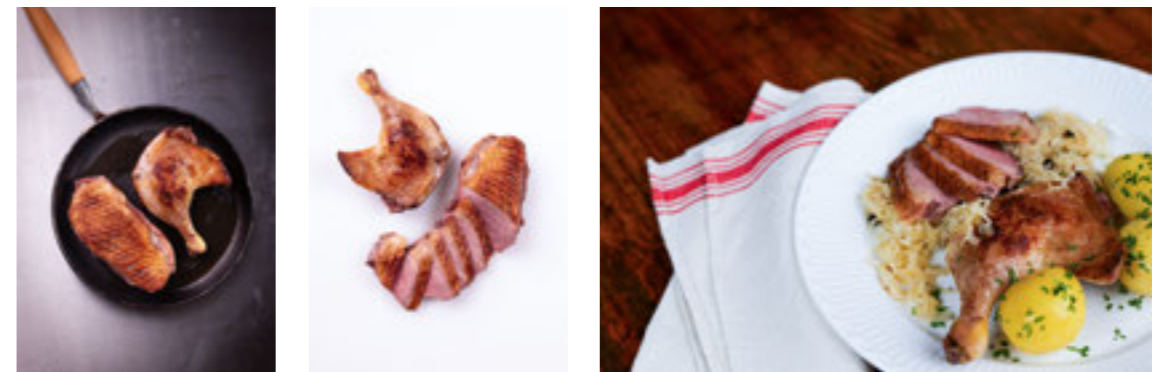
Empfehlung zur Verwendung der Karkasse: In mehrere Teile zerlegen, um sie einfach anrösten zu können. Dann mit Gemüse, Brühe und Wein z. B. einen geschmackvollen Fond zaubern.



## Schritt 4 /

Für die Zubereitung die Ententeile ohne Fett auf die Hautseite in eine kalte Pfanne legen und den Herd auf mittlere Stufe einregeln, sodass das Fett langsam warm werden und durch den rautenförmigen Einschnitt austreten kann. So lange braten, bis die Haut kross und braun ist. Wenden und braten, bis die Fleischseite ebenfalls leicht gebräunt ist.

Der Bratensatz funktioniert in Kombination mit Tomatenmark, Suppengemüse und trockenem Rotwein püriert als köstliche Sauce.



#05

## EGGSPERTEN- WISSEN

von und mit Henner Schönecke



**„Mit seinen Inhaltsstoffen hat sich das Ei den Titel als „Superfood“ mehr als verdient!“**

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 Mitglied im BVEi (Bundesverband der deutschen Eierzeuger).

## EI & CHOLESTERIN – WAS WIRKLICH DAHINTERSTECKT

“



Seit Jahrzehnten eilt Eiern der Ruf eines gesundheitsschädlichen Einflusses voraus. Sie erhöhten den Cholesterinspiegel, wodurch das Auftreten von Herz-Kreislauf-Erkrankungen begünstigt würde. Lange Zeit haben Eier deshalb auf der schwarzen Liste der Deutschen Gesellschaft für Ernährung gestanden, max. 2–3 pro Woche seien in Ordnung. Nach einem längeren Abschwung mit Tiefstand im Jahr 2005 ist der Eierverzehr nun wieder angestiegen. Hat der Pro-Kopf-Verzehr damals noch bei 205 Eiern im Jahr gelegen, so sind es heute knapp 240. Aus fundierten Gründen:

Cholesterin kommt im Eigelb in großer Menge vor, jedoch hat das Nahrungscholesterin **keinen großen Einfluss** auf den Cholesterinspiegel im Blut. Entscheidender sind hier die genetisch veranlagte körpereigene Produktion und Regulierung des Stoffs sowie der Gehalt an gesättigten Fettsäuren, der den Cholesterinspiegel in die Höhe treibt. **Im Ei dominieren die gesunden, ungesättigten Fette.**

Außerdem sind Eier **besonders gute Eiweiß-Lieferanten**, je nach Größe enthält ein Ei **7–9 g Protein**. Die Proteinstruktur ähnelt der des Menschen, weswegen wir es, gerade im Vergleich zu pflanzlichen Eiweißquellen, besonders gut verwerten können. Dadurch sind Eier bei jungen, sportlichen Menschen aktuell sehr beliebt. Dabei beinhaltet das Eigelb mehr Eiweiß als das Eiklar und die meisten wertgebenden Inhaltsstoffe, weswegen es, auch aus nachhaltigen Gründen, nicht sinnvoll ist, nur das Eiklar zu verzehren.

Darüber hinaus enthalten Eier **bis auf Vitamin C alle Vitamine** und u. a. **Folsäure, Eisen und Zink**. Das gilt für Eier aller Haltungsformen.



## ALLES GUTE VON DER PUTE

*„Unser Star am 1. Weihnachtstag.“*

**Oder: Wie die Pute zur  
Familie Schönecke kam.**

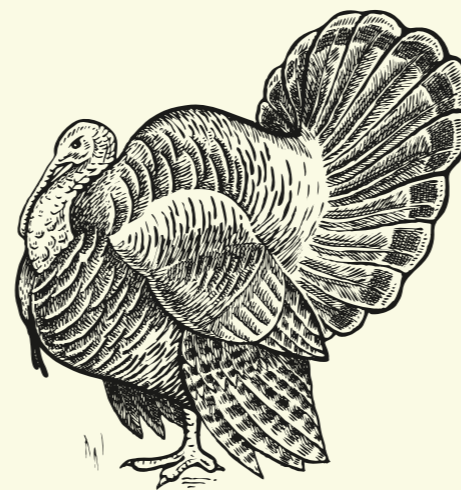
**E**nde der 1990er Jahre waren Heiner und Ilse Schönecke der Meinung, dass es an der Zeit wäre, neben Hähnchen- auch Putenfleisch anzubieten.

Auf der Suche nach einem möglichst regionalen Lieferanten wurden sie in Grevenkop im südlichen Schleswig-Holstein fündig. Familie Klüver führte damals wie heute hier den Familienbetrieb mit eigener Aufzucht, Schlachtung und handwerklicher Weiterverarbeitung.

Schöneckes waren begeistert, das Vertrauen war direkt beim ersten Kontakt gegeben und man hatte den Eindruck, dass die Betriebe und Familien zusammenpassen. Ilse Schönecke nahm kurzerhand eine Pute und ein Brustfilet mit nach Elstorf und tischte ihrer Familie das neue Fleisch auf. Alle waren begeistert. Nun mussten nur noch die Klüvers überzeugt werden, über die Elbe zu liefern.

Somit war es für beide Betriebe ein großer Schritt, und der Erfolg gibt beiden Recht: Bis heute ist die Grevenkoper Pute ein Kundenliebling! (rs)

.....



Illustrationen: © AdobeStock / canicola · © iStock / Epine\_art · © shutterstock / mamia



Zubereitungsempfehlung für die perfekte Weihnachtspute von Ilse Schönecke:

Pute mit Salz und Pfeffer einreiben, auf ein tiefes Backblech legen.

Bei 80°C Ober-/Unterhitze 4–5 Stunden im Ofen garen.

Für eine ideal knusprige Haut die letzte ½ Std. Hitze auf 180°C regeln.

Ilse Schönecke serviert dazu in Butter gedünsteten Brokkoli und Salzkartoffeln. Aus dem Sud der Pute kreiert sie mit Saucenbinder und Rotwein eine schmackhafte Sauce.

Viel Freude beim Nachkochen des Weihnachtsmahls à la Schönecke!

.....





# STUBENKÜKEN

## *mit Orangen und Kräutern*

### ZUTATEN

4	Stubenküken
3	Stängel Ananassalbei, alternativ Salbei
4	Stängel Rosmarin
6	Stängel Thymian
4	Knoblauchzehen
2	Orangen
	Salz
	Pfeffer

### für 4 Personen

Stubenküken trocken tupfen und von innen und außen salzen und pfeffern.

Blättchen von den Kräuterstängeln abstreifen, hacken und vermischen. Knoblauchzehen schälen und pressen.

Orangen filetieren, mit den Kräutern und dem Knoblauch vermischen, dann in die Küken füllen.

Bei ca. 180-200 °C indirekter Hitze bis zur Kerntemperatur von 71 °C grillen (gemessen zwischen Keule und Brust).

Als Beilage empfehlen wir ein mediterranes Kartoffelpüree mit getrockneten Tomaten, etwas Salbei und geriebenem Parmesan- käse. Dazu reichen wir einen herbstlichen Salat mit Feldsalat, Birnen, Trauben und roten Zwiebeln mit einem klassischen Honig-Senf-Dressing.



### *Schon gewusst?*

Grillen gilt als sehr schonende Garmethode, da aufgrund der kurzen, schnellen Garzeit der Vitaminverlust gering ist.

*Und:* Gegrilltes Geflügelfleisch hält sich 2-3 Tage im Kühlschrank!



# IHRE LIEBLINGSSALATE “ AUS UNSERER THEKE ALS DIY REZEPTE!

Vielfach ist uns das Bedauern darüber, dass wir den Preiselbeer- und den Porree-Apfel-Salat nicht mehr im Sortiment haben, entgegengebracht worden. Das haben wir nicht bloß zur Kenntnis genommen, sondern schenken Ihnen nun die exklusiven Rezepte dafür. Jetzt können Sie sich die Salate auch einmal selbst zubereiten.

Viel Freude und gutes Gelingen beim Nachmachen! (ib)



## *Tipp:* Meal Prep!

Schichten Sie die Salate abwechselnd mit weiteren Produkten im Glas. Zum Preiselbeersalat passen Pumpernickel und Feldsalat, zum Porree-Apfel-Salat Dinkelnudeln und Brokkoli.

## Porree-Apfel-Salat *mit geräucherter Putenbrust*

### SCHWIERIGKEITSGRAD



### ZUTATEN für ca. 400 g

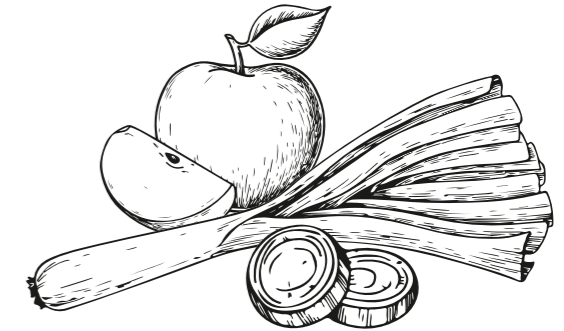
90 g Porree  
1 kleiner Apfel  
40 g geräucherter Putenbrust  
1 gehäufte EL Mandarinen aus der Dose  
100 g Mayonnaise  
Salz

Mandarinen abtropfen lassen.

Porree putzen und in Scheiben schneiden.

Apfel vom Kerngehäuse befreien und würfeln, Putenbrust ebenfalls.

Alle Zutaten in einer Schüssel gut vermengen und mit Salz abschmecken.



## Geflügelsalat *mit Preiselbeeren*

### SCHWIERIGKEITSGRAD



### ZUTATEN für ca. 400 g

200 g Hähnchenbrustfilet  
1 Glas Schönecke Geflügelfond aus Kikok-Hähnchenkarkassen  
1 Frühlingszwiebel  
2 Pfirsichhälften aus der Dose  
120 g Salatcreme  
3 g Preiselbeeren aus dem Glas  
schwarzer Pfeffer, grob gemahlen

Fond zum Kochen bringen. Hähnchenbrust darin 30 Minuten köcheln und abkühlen lassen.

Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden, Pfirsiche und Hähnchenbrust würfeln.

Alle Zutaten in einer Schüssel gut vermischen und mit Pfeffer abschmecken.





# GENUSSVOLLES INFOTAINMENT

Events bei Schönecke – Hier können Sie was erleben!

Transparenz, Nachhaltigkeit, Expertise, Qualität und Genuss – Das ist unser Mantra für Veranstaltungen bei uns, wovon wir in diesem Jahr bereits ein vielfältiges Spektrum umgesetzt und noch einiges weiterhin in Planung haben. (ib)

Es ist uns eine Freude, Sie an unserem nachhaltigen Wirtschaften teilhaben zu lassen, unsere Fachexpertise für grüne Landwirtschaft, Legehennenhaltung, Eier und Fleischprodukte an Sie weiterzugeben und Sie sich live von der hohen Qualität und dem guten Geschmack unserer Produkte überzeugen zu lassen.

Das positive Feedback, das uns entgegengebracht wird, erfüllt uns mit Glück und spornt uns enorm an, genauso weiterzumachen. Wir sind unglaublich dankbar dafür und teilen an dieser Stelle ein paar Impressionen und wertschätzende Worte.



## Statement zum Saison-Shooting vom Team Buxtehude

„Das Saison-Shooting ist für unsere Mannschaft immer etwas Besonderes und traditionell sind wir immer bei unseren Sponsoren und verbinden die Gemeinsamkeiten und Parallelen. Schönecke und der BSV blicken auf eine lange Zusammenarbeit zurück. Die Idee ist bereits im letzten Jahr entstanden. Was liegt näher als Leistungssport mit ausgewogener Ernährung zu verbinden? Bei Spitzensportlern, und das sind unsere Handballerinnen, ist die richtige Ernährung extrem wichtig. Die Produkte von Schönecke bieten viele Proteine und lassen sich

vielseitig einsetzen. Aber auch das Thema Nachhaltigkeit spielt für beide eine wichtige Rolle. So entstanden schöne Motive, die nun vielseitig im Marketing eingesetzt werden können.

Und: Der Spaß stand natürlich auch im Vordergrund und so war der Nachmittag ein Team-Building-Event! Vielen Dank an die tolle Organisation des Schönecke-Teams!“

Timm Hubert, Geschäftsführer und Marketingleiter  
Handball-Marketing Buxtehude



## Schönecke als erster Stopp zum Frühstück bei der siebenteiligen Veranstaltungsreihe „Genuss auf Tour“ von Mai bis September – Heimische Erzeuger live entdecken:

„Geflügelhof Schönecke? HIER findet man gewiss „das Gelbe vom Ei“!:

Schon allein die Art, wie wir empfangen wurden ... Wir schauten in lauter strahlende Gesichter, die sich darauf freuten, uns von ihrem Handwerk zu berichten.

Und dieses beherrschen sie mit Bravour: Natürliche, tiergerechte Hühnerhaltung mit Herz (Hier wurde sich endlich auch einmal mit der Frage „Was passiert mit den männlichen Küken?“ nicht nur ernsthaft auseinandergesetzt, sondern eine plausible Lösung gefunden.), was sich unverkennbar auf den Geschmack der Eier auswirkt!

Die schmackhafte, professionell gestaltete Verköstigung unter freiem Himmel fand rege Begeisterung bei unseren Gästen. Wir stellten fest: Mit Überzeugung und Leidenschaft sind alle Mitarbeiter, die wir kennenlernen durften, am Werk ... Weiter so! Wir kommen gerne wieder!“

Stefanie Wiener, Reiseleitung



„Das Frühstück auf dem Schönecke-Hof war so toll, wie man es von Schönecke gewohnt ist, wirklich sehr üppig.“

Christine Rachuth, Teilnehmerin und langjährige Kundin

„Jedes Mal haben die Mitarbeiter\*innen von Schönecke uns sehr herzlich willkommen geheißen. Die Verköstigung war deliziös und ausgiebig: diverse Brote mit geräucherter Putenbrust, Katenschinken, drei verschiedenen Eiersalaten, appetitlich angerichtet und außerdem noch frisch gekochte Freiland Eier. Nicht zu vergessen: der hausgemachte Eierschluck in vier verschiedenen Sorten! Die Fachexpertise in Bezug auf die Hühnerhaltung war beachtlich. Alle waren total begeistert, wir würden Schönecke jederzeit wieder in ein solches Programm integrieren.“

Marco Dartsch, Inhaber von Erlebniskochen  
und Herausgeber vom Genussführer Prost Mahlzeit



„Ei ist nicht gleich Ei, und Huhn ist nicht gleich Huhn! Das haben wir bei Ihnen gelernt, und noch vieles mehr! Es war hoch interessant, sehr gut erklärt und demonstriert, und der Geräuschpegel hatte es in sich. Aber, wir hatten die Gelegenheit, bei der Kommunikation der Hühner zuzuhören.

Bei Ihrem Leiter der Legehennenhaltung hat man gemerkt, dass er mit vollem Einsatz, großer Motivation und viel Herz bei seiner Aufgabe ist.

Den Weg des Eis vom Huhn in den Karton haben wir gut miterlebt. Alles ist sehr aufwendig, was an der Beschaffenheit des Produktes liegt, aber auch an der Vielzahl deutscher Regeln und Vorschriften.

Ein Highlight war mit viel Spektakel der „Massenauslauf“ der Hühner in das Freigehege um 10 Uhr.

Das Frühstück war vom Feinsten, die mit Liebe geschmierten Brote mit den tollen Eiersalaten und dem aromatischen Putenfleisch haben den Aufenthalt bei Ihnen bestens abgerundet.

Das i-Tüpfelchen waren allerdings die kleinen Waffelbecher mit dem Eierlikör! Lecker! 3 Stück habe ich genossen, dann ging es beschwingt weiter. Jedenfalls für mich!

Der Besuch hat sich in jeder Beziehung gelohnt, und die ganze Genussstour kann ich mit gutem Gewissen weiterempfehlen. Toll!“

Erica Solttau, Teilnehmerin

Zum Schluss ein bisschen Poesie

### *Eiweiß*

*Vom Eiweiß liest man mancherlei.  
So, dass es manchmal schädlich sei.*

*Jedoch vom Dotter keine Spur  
In medizinischer Literatur.*

*Drum frei heraus und ohne Stottern  
Sag ich: Das Heil liegt in den Dottern.*

*Eugen Roth / deutscher Lyriker*

## Besichtigung der Sortierhalle & Besuch des Nachhaltigkeitsraums direkt über dem Stall in Ardestorf:

Gemeinsames Statement des Landfrauenvereins  
Altenwerder/Moorburg Hamburg

„Wir wollten seit längerer Zeit den Geflügelhof besichtigen. Leider kam uns Corona dazwischen.

Wir haben uns sehr darüber gefreut, dass wir die Gelegenheit erhielten, dies jetzt nachzuholen. Wir hatten bei der Führung über den Geflügelhof sehr kompetente Ansprechpartner. Eine junge Dame, ein junger Mann, der für das Wohlbefinden der Hühner verantwortlich ist, und der Betriebsinhaber Herr Henner Schönecke.

Wir begannen unsere Besichtigung in der Packstation. Es können hier 25.000 Eier in der Stunde sortiert werden. Im Anschluss daran fahren wir zu einem Hühnerstall. Die Hühner haben einen festen Stall, die Möglichkeit ins Freie zu gehen. Den Hühnern ging es sichtbar gut. Sie gackerten und scharrten im Boden.

Trotzdem gibt es noch viel für die Mitarbeiter in den Ställen zu erledigen: Junghühner müssen den Tagesablauf erlernen. Wissen, wo sie schlafen sollen, wohin die Eier gelegt werden, und auf die Gesundheit muss geachtet werden.

Zum Abschluss, nachdem wir viel gesehen, erzählt bekommen und gefragt hatten, durften wir Eier (gekocht) und Eierschluck (drei Sorten) probieren. Es hat uns alles sehr gut geschmeckt.

Wir möchten uns auf diesem Wege bei dem Geflügelhof Schönecke für die Besichtigung, die Erklärungen und die Verkostung recht herzlich bedanken.“



Wolfgang Becker  
Verantw. Redakteur und Objektleitung / Business & People

### Respekt vor dem Ei!

„Kaum ein Lebensmittel wird so selbstverständlich gekauft, verarbeitet, verzehrt und in die Pfanne gehauen wie das Ei.

Was tatsächlich dahinter steckt und wie aufwändig es ist, täglich den Markt mit Nachschub zu beliefern, ohne dabei die Umwelt über Gebühr zu belasten, das erfahren Besucher im Nachhaltigkeitsraum, einem betriebseigenen Anlaufpunkt für interessierte Zeitgenossen mit vielen, vielen Informationen und direktem Blick auf die „Kolleginnen“, die täglich legen – das ist ein Musterbeispiel für transparente Produktion. Hingehen. Informiert sein. Und mehr Respekt haben – vor dem Ei!“

Auch zukünftig bieten wir Ihnen Veranstaltungen bei uns an und freuen uns über individuelle Anfragen an [besichtigung@schoenecke.de](mailto:besichtigung@schoenecke.de).



# GEMEINSAM FÜR MEHR “ NACHHALTIGKEIT!

Was wir heute tun, entscheidet darüber, wie die Welt morgen aussieht. Lassen Sie uns gemeinsam handeln und etwas zum Umweltschutz beitragen! <sup>(ib)</sup>

Seit einigen Monaten bieten wir Ihnen die Möglichkeit, Ihre eigenen Behältnisse mitzubringen, um Verpackung zu reduzieren. Wir füllen Ihnen Ihre Lieblingsköstlichkeiten gern direkt dort hinein.

Für einen hygienisch einwandfreien Ablauf reichen wir Ihnen ein Tablett entgegen, auf dem Sie Ihre Behälter, bitte geöffnet, platzieren.

Wir legen dann alle Fleisch- und Wurstwaren gemäß Ihren Wünschen hinein und reichen Ihnen das Tablett mit den gefüllten Gefäßen zurück.

Sie verschließen sie dann selbst.



**Uns liegt nachhaltiges Handeln wirklich am Herzen, deshalb belohnen wir Ihren Einsatz.**

Unter allen, die mitmachen, **verlosen wir 3 Kühltaschen, prall gefüllt mit einer Überraschungsauswahl aus unseren Produkten.**

Mitmachen ist ganz einfach:

Machen Sie beim nächsten Einkauf ein Foto von Ihren befüllten Gefäßen und schicken Sie es an:

[kontakt@schoenecke.de](mailto:kontakt@schoenecke.de)

Teilnahmeschluss ist der 31.12.2023.





# Trend Upcycling: Natürlich auch für Eierschalen & Eierkartons

Bei nasskaltem Schmuddelwetter ist es maximal wichtig, es sich im Warmen gemütlich zu machen. Mit einem leckeren Heißgetränk und geeigneter Deko, am besten Kerzen oder kleinen, gedämpften Lichtern, geht das ganz wunderbar. Da die Winterzeit automatisch Backzeit ist, haben wir hier Inspirationen für Sie, wie Sie Eierschalen und -schachteln für Ihr Wohlbefinden weiterverwerten können.

(ib)



## #1 weicher Kaffee mit harter Schale

Eierschalen gründlich reinigen und zusätzlich 10 Min. im Ofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze backen, um Bakterien und Keime abzutöten.

Dann in kleine Stücke brechen und direkt auf den in Ihre Filtermaschine eingefüllten Kaffee legen. Kaffee regulär durchlaufen lassen und genüsslich trinken!

## #2 Blüten-Lichterkette

Für ein kleines bisschen Sommerfeeling im Winter passt diese Lichterkette aus Eierkartons perfekt:

Benötigt wird eine ganz reguläre Lichterkette und, in Abhängigkeit von ihrer Länge/ihrer Anzahl der Lampen, mehrere Eierkartons, außerdem Wasserfarbe und Pinsel sowie eine dicke Nadel.

### Und so geht's:

Zunächst die mittleren Trennkegel aus den Kartons herausschneiden und dann alle 4 Seiten rund zuschneiden, sodass eine Art Blüte entsteht.

Nach Lust und Laune die Blüten mit Wasserfarbe anmalen. Mit der Nadel ein Loch ins Blüteninnere piksen und diese über die Lämpchen stülpen.

Aufhängen oder auf dem Couchtisch, ggf. mit Kerzen, drapieren!

Wir freuen uns über Fotos von Ihrem winterlichen Wohlfühlzimmer an [kontakt@schoenecke.de](mailto:kontakt@schoenecke.de).



Fotos: ©AdobeStock / olga / Елена Мырзана / natallalab

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

**Das einzig Stetige ist der Wandel.**“



Wir bei Schönecke sind ein bunter Haufen. Schon immer wurden mindestens zwei Sprachen auf dem Hof gesprochen, Hochdeutsch und Plattdeutsch – Henner Schönecke ist „Plattdeutschbeauftragter“ der Familie, damit die Enkel diese Mundart auch erlernen. In den letzten Jahren ist nicht nur die Zahl der Mitarbeiter, sondern auch die Zahl der gesprochenen Sprachen und Dialekte gestiegen. Zwischenzeitlich sind es mehr als zehn. Wir versuchen, ihnen mehr als eine Arbeitsstelle zu bieten, indem wir familiär und fair miteinander umgehen, generationenübergreifende Teams und Teams, die sich gut verstehen und miteinander gut arbeiten mögen, zu bilden. Denn jede helfende Hand wird gebraucht, und mit jedem Mitarbeiter zieht eine neue, spannende Geschichte bei uns ein, die uns interessiert und die unseren Horizont bereichert.

Wir haben in den vergangenen Monaten erfreulich viele Bewerbungen erhalten und konnten uns endlich an vielen Stellen personell verstärken. Das ermöglicht noch besseren Service und eine Entlastung der durch lange Tage und Wochen gebeutelten Kolleginnen und Kollegen. Wir freuen uns, sie nun einarbeiten und ausbilden zu dürfen. Bitte haben Sie Geduld, wenn Sie am Tresen deshalb manchmal etwas länger warten müssen.

Und auch im Hühnerstall bereiten wir uns auf Neuerungen vor: In Zukunft wird es nicht nur zu Ostern weiße Eier geben. Wir wagen einen großen Schritt und werden weiße Legehennen einstellen. Wieso, weshalb und warum, lesen Sie im Frühjahrs-Heft und auf unseren Social Media Kanälen, wo wir uns übrigens auch immer über neue Fans und Follower freuen. Dort werden Sie auch schon diesen Winter neue Rezepte zum Backen finden, klicken Sie gern einmal vorbei.

Genießen Sie die kuschelige Herbstzeit, während wir uns nun allmählich auf die Weihnachtszeit vorbereiten und Stallbesuche bei Puten-, Enten- und Gänsehaltern abstaten. Denn was heute so technisch mit nachhaltiger Lieferkette bezeichnet wird, pflegen wir als ein freundschaftliches, familiäres und langjähriges Verhältnis zu unseren Partnerbetrieben. Vielen Dank für Ihr Vertrauen in unsere gemeinsamen auf den Markt gebrachten Erzeugnisse.

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 fünfte Ausgabe von **tierisch.menschlich** gefallen?

Senden Sie uns gern Ihre Meinung, Ihre Ideen, Themenwünsche und Anregungen an [service@schoenecke.de](mailto:service@schoenecke.de).

Wir freuen uns!

**#06**

Freuen Sie sich auf unser nächstes Heft.

**Im Frühling freuen wir uns wie die Hühner auf frische Kräuter.**

Wir präsentieren Ihnen nicht nur neue vegetarische und Eier-Rezepte, sondern auch frische Garten- und Balkon-Ideen. Außerdem berichten wir über unser wohl spannendstes Projekt der letzten Jahre. Es wird weiß, weiß, Baby!

Bis dahin wünschen wir allen Leserinnen und Lesern eine gemütliche Herbst- und Winterzeit und einen guten Start ins neue Jahr!

## **IMPRESSUM**

### **tierisch.menschlich**

Das Magazin von Schönecke

Ausgabe Nr. 5 / 2023  
Erscheinungstermin: Herbst/Winter 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](mailto:service@schoenecke.de)

Geschäftsführung:

Henner Schönecke, Ruth Staudenmayer

Verantwortlich für den redaktionellen Inhalt:

Ruth Staudenmayer  
[rs@schoenecke.de](mailto:rs@schoenecke.de) · Tel. +49 4168 9131-19

Ines Berger  
[ines.berger@schoenecke.de](mailto:ines.berger@schoenecke.de) · Tel. +49 4168 9131-20

Redaktionelle Beiträge und Rezepte in diesem Heft:

Ines Berger, Robin Kiefer, Ruth Staudenmayer

Fotos/Illustrationen:

Adobe Stock, Janice Bücken  
sofern nicht anders gekennzeichnet: ©Schönecke

Creative Direction & Layout:

**LINDENBERGDESIGN**  
[info@lindenbergd-design.com](mailto: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.



**AB DEM 25.11.**

*Festtags-Spezialitäten*

**VORBESTELLEN**

Wir wünschen eine fröhliche Vorweihnachtszeit  
und genussvolle Festtage.

*Ihr Henner Schönecke & Team*

Alternativ  
haben wir auch  
Würstchen &  
Kartoffelsalat!



· VON SCHÖNECKE AUSGEWÄHLTE QUALITÄTSPRODUKTE ·