

tierisch.menschlich

#06 / FRÜHLINGSAUSGABE 2024 / KOSTENLOS

DAS MAGAZIN VON SCHÖNECKE

Weiß, weiß, Baby

Die weißen Hennen kommen

Gaumenschmeichelei im Frühling

*Farbenfrohe Rezepte mit frischen
Kräutern und buntem Gemüse*

Update in Sachen Nachhaltigkeit

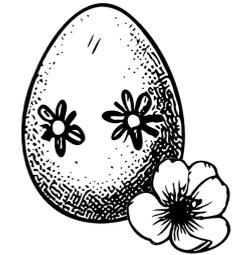
*Dreimal grüne Energie und
ein buntes Insektenbuffet*



#06



- S 04 / Wir stellen vor
- S 06 / Schönecke in Zahlen: Hühner
- S 08 / Weiß, weiß, Baby! Die weißen Hennen kommen.
- S 14 / Aus dem Nähkästchen geplaudert: Ein blinder Passagier
- S 16 / Schnabulieren à la Schönecke: Frühling, da bist Du ja!
- S 23 / Tipps & Tricks vom Fleischsommelier: Remouillage Miso
- S 25 / Schon gewusst?
- S 26 / Drei grüne Energien und eine Insekten-Oase
- S 28 / Eggsperten-Wissen
- S 30 / Historisch wertvoll – Tiergerechte Legehennenhaltung
- S 32 / BIO Eier
- S 34 / Schönecke grillt – Frühstückstrend aus Asien
- S 36 / Eggberts Rätselecke
- S 38 / Eine Frage von Vertrauen.
- S 42 / Backen mit Eiern – Key Lime Pie
- S 44 / DIY – Eierschalen-Upcycling
- S 46 / Gedanken zum Schluss
- S 47 / Vorschau / Impressum



Liebe Leserin, lieber Leser,

da sind wir mit Ausgabe 6 von *tierisch.menschlich!* Zum nahenden Frühling haben wir die schönsten Geschichten, Rezepte und Anekdoten rund um das Thema Ei für Sie zusammengetragen.

In vielen Kulturen gilt das Ei als Symbol für das Leben. Die Chinesen verschenkten schon vor 5000 Jahren bemalte Eier im Frühling, ebenso die Griechen und Römer. Sie dekorierten ihre Häuser mit bunten, meist roten Eiern.

Unsere Eier können Sie bald ganzjährig färben, denn es wird weiß im Stall und damit auch in Ihrer Eierschachtel. Warum wir diesen Schritt gehen, lesen Sie ab Seite 8. Henner Schönecke klärt im „Eggspertenwissen“ ab Seite 28 über die Nachhaltigkeit weißer Legehennen auf.

Wenn Sie lieber direkt loskochen möchten, was wir verstehen können, weil die neuen Rezepte oberfrühlingshaft und einfach umzusetzen sind: Ab S. 16 geht es los! Einige stammen aus der Feder des Kochbuchautors Stevan Paul. Wir sind begeistert und wünschen Guten Appetit!

Eier sind nicht nur das Protein der Zukunft, auch die Legehennenhaltung ist ein Zukunftsmodell für viele Landwirte. Wie unser Vermarktungskonzept bei jungen Landwirtschaftsfamilien in der Region wirkt, lesen Sie ab Seite 38.

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

Ruth Staudenmayer

Ruth Staudenmayer / Geschäftsführerin



Illustrationen: © AdobeStock / Екатерина Переславца (2) · © iStock / mubai



Tom Metzger mit unseren braunlegenden Hennen im Freilandgehege

DER GEBORENE HÜHNERFLÜSTERER

26 Jahre jung, aber schon 20 Jahre Berufserfahrung – Mit zarten fünf Jahren hat Tom Metzger bereits seine ersten Hühner, ganze fünf Stück, auf dem elterlichen Bauernhof gehalten. Seitdem brennt er für die Legehennenhaltung. Bei Schönecke ist er heute als Betriebsleiter für stolze 53.000 Tiere verantwortlich.

Seine Karriere hat er weit vor seiner schulischen Laufbahn mit einem rollenden Eier-Unternehmen gestartet: Die fünf Hühner wurden um 45 Tiere aufgestockt, sodass er 40–50 Eier pro Tag per Fahrrad in der Nachbarschaft verkaufen konnte. Mit dem Fachabitur in der Tasche stieg Tom dann mit einer Ausbildung offiziell in die Landwirtschaft ein. Den Bachelor of Science Landwirtschaft mit dem Schwerpunkt Geflügelwissenschaften hat er mittlerweile auch erfolgreich absolviert. Zu Schönecke hat es ihn verschlagen, als 2021 ein „Hühnerflüsterer (m/w/d)“ als Elternzeitvertretung gesucht wurde.

Seitdem hat Tom die komplette Betreuung der vier Legehennenherden übernommen. Ein 24/7 Job, da nicht nur das Legeverhalten, sondern auch der gesamte Zustand der Tiere im Stall überwacht und kontrolliert werden muss. Seinen Tag startet er um 6 Uhr morgens gemeinsam mit den Hennen. Er merkt sofort, wenn etwas anders ist. „Sobald ich im Stall bin, sehe, rieche und höre ich, wie es den Hennen geht.“

In Bezug auf Eier plädiert Tom schon länger für weiße Hennen, da Weißleger legefrequenter und robuster sind und wegen ihrer kleineren

Ei-Größe weniger Futter benötigen. Alles also im Sinne der Nachhaltigkeit, weswegen auch bei Schönecke in diesem Jahr auf weiße Eier umgestellt wird. Tom freut sich, Teil dieses großen und innovativen Prozesses zu sein, und ist motiviert, das Unternehmen weiter mit zukunftsfähigen Ideen zu unterstützen. Dieses Vorhaben geht einher mit seinem Vorsatz, sich persönlich konstant weiterzuentwickeln.

Falls Sie noch nicht in einem unserer Ställe waren, empfehlen wir Ihnen, sich zu einer Führung mit Tom Metzger anzumelden! Die Erfahrung von über 20 Jahren merken Sie in jedem Satz. Es ist ein Genuss, Toms Hennenfachwissen zu lauschen. (ib)

Das ist Toms Lieblingsprodukt von Schönecke
Kikok-Steak, natur und vom Grill

Das macht er vor und nach der Arbeit
Sich um das Wohl der eigenen Tiere kümmern

Darum Schönecke

Ehrlich gesagt hat Schönecke mich ausgesucht, passte aber perfekt, da die Arbeit mit Hühnern schon immer mein Traumjob gewesen ist.



Sie möchten Tom und die Hennen am Stall besuchen? Dann melden Sie sich hier für einen Termin an!
besichtigung@schoenecke.de



SCHÖNECKE IN ZAHLEN
Genau hingeschaut!

#6 HÜHNER

„Ich wollt', ich wär' ein Huhn, ich hätt' nicht viel zu tun.“ Diesen Lyrics würden unsere 53.000 Mitarbeiterinnen in unseren Ställen sicherlich nicht zustimmen, sie sind nämlich tatsächlich sehr ehrgeizig, eifrig und zuverlässig bei der Sache. Konkrete Zahlen und Fakten über ihren Alltag, ihre Leistung und ihren Lebenszyklus haben wir für Sie auf der folgenden Seite dargestellt. Beurteilen Sie gern selbst, ob das „nicht viel zu tun“ oder „eine wirklich solide Leistung für das Wahnsinnsprodukt Ei“ ist! (ib)

Illustrationen: ©AdobeStock / Curly (2)

Illustrationen: ©AdobeStock / Curly (4) / Marmia (1)



4-STUNDEN-ARBEITSTAG
PRODUKTIVE LEGEZEIT
6-10 UHR

BIS ZU **15.000**
PICKSCHLÄGE PRO TAG.

Um dem Picktrieb gerecht zu werden, werden Picksteine und Luzerne angeboten und es wird ein Futter in Mehlform gereicht.



MIT 17 WOCHEN
ziehen die Hennen
bei uns ein.

Pubertär sind sie mit **20 Wochen** und fangen auch dann mit dem Eierlegen in **Größe S** an.



22-25 kg
Eimasse pro Henne
in ihrem ganzen Leben

Eine Legehennen braucht
120 g Futter und
200 ml Wasser pro Tag



53.000 LEGEHENNEN,
gehalten in 4 Herden





Fotos: ©AdobeStock / van.kmit - ©Dan Hannan

Eine Legehennen der Dekalb White Genetik im Freiland.

WEISS, WEISS, BABY! DIE WEISSEN HENNEN KOMMEN.

Sie haben gewählt:

im Rahmen unserer Kundenbefragung haben Sie uns Mut gemacht, und nun gehen wir den großen Schritt: Noch in diesem Jahr ziehen weiß legende Hennen in unsere Freilandställe. Lesen Sie auf den folgenden Seiten über unser großes Projekt in der Tierhaltung.



Auf gute Zusammenarbeit!

ERNEUT BEWEISEN WIR MIT DIESEM PROJEKT PIONIERGEIST.

Der Wechsel auf eine neue Legehennen-Rasse ist normalerweise kein großartig zu kommunizierendes Thema. Wenn sich aber die Farbe des Produkts ändert, wird sich das direkt auf das Konsumverhalten der Verbraucher auswirken, insbesondere beim so emotionalen Produkt Ei. Der Mensch ist ein Gewohnheitstier und gewöhnt sich nur ungern um, müssen wir uns doch schon mit so vielen Neuerungen im Alltag arrangieren. Da halten es viele beim Einkauf traditionell und bleiben beim erlernten braunen Ei. Braun steht für viele für Natur und Landwirtschaft. Dachten wir. Ist es aber wirklich so, dass es die Eierfarbe ist, die den Kauf in erster Linie beeinflusst, oder geht es eher darum, dass man Eier in bewährter Schönecke-Qualität bekommt? Von einem Familienbetrieb aus der Region, der die höchsten Tierwohlstandards erfüllt? Wir haben das Thema intern schon seit 2022 wild diskutiert und Sie dann 2023 in einer Umfrage um Ihre Meinung gebeten. Herzlichen Dank auch an dieser Stelle noch einmal für Ihr Feedback. Wir haben gelernt, dass für Sie nicht die Farbe, sondern die Qualität zählt. Das hat uns entsprechend bestärkt, dass Weiß das neue Braun werden kann.

NATÜRLICH
Qualität
GENIESSSEN



Fotos: ©AdobeStock / AfricaStudio · ©Claudia Krahnke (1)



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

So haben wir es in unser Nachhaltigkeitskonzept geschrieben. Henner Schönecke und unser Betriebsleiter für die Legehennenhaltung, Tom Metzger, tauschen sich regelmäßig mit Kollegen aus der Landwirtschaft aus, bereits seit 2022 zum Thema der weißen Eier. Dabei hat sich herausgestellt, dass es einen starken Trend in Richtung weißer Eier bzw. der Haltung weißlegender Hennen gibt.

Dass in unseren Ställen in diesem Jahr nun also tatsächlich ein Farbwechsel stattfindet, ist nicht ganz überraschend und hat viele gute Gründe.

Schon häufig waren wir der sogenannte First Mover, also ein Betrieb, der mutig neue Schritte geht. So

haben wir Ende der 1990er den ersten Legehennen-Freilandstall im Elbe-Weser-Dreieck in Betrieb genommen. Wir waren die ersten, die die moderne Eggbox genutzt haben. Wir bieten Besuchern im neuen Nachhaltigkeitsraum viele Informationen rund um das Ei und unsere Legehennenhaltung – mit direktem Blick ins Nest.

Dass es von der Idee bis zum Einzug der Weißleger nahezu zwei Jahre dauert, ist nicht verwunderlich, da es eine typisch für die Landwirtschaft langfristige Entscheidung ist. Denn wenn die Hennen erst einmal da sind, gibt es kein Zurück mehr. Seine genauen Beweggründe für weiße Eier legt Ihnen Henner Schönecke im Detail im Eggspertenwissen ab S. 28 dar.

Ende Mai ziehen nun im ersten unserer Freilandställe Weißleger ein, Anfang September im zweiten. Die ersten weißen Eier, die Junghennen-Minis, bekommen Sie Ende Juni, ab Mitte August dann auch Eier in Größe M. Auch unsere Partner in der Region (ab S. 38) setzen mehr und mehr auf die weiße Legehennen, deshalb finden Sie, passend zur Osterzeit, schon ab März weiße Eier in Ihrer Freilandschachtel. Wenn Sie unsere Bioeier in der gelben Schachtel kaufen, müssten Sie schon einmal weiße Eier gehabt haben. Spätestens im Herbst sind dann alle Freiland- und Bioeier weiß.



Wie Sie auf den Fotos sehen können, handelt es sich bei den Weißlegern um eine von der Optik her sehr elegante Rasse.

Ab Ende Juni, wenn die Hennen sich eingewöhnt haben, können Sie gern zum Stall kommen, um die Tiere live zu sehen! Sie sind, was den Gang ins Freie angeht, scheuer als die Braunen. Vielleicht, weil sie von Greifvögeln besser ausgemacht werden können.

Natürlich geht es aber bei dem Ganzen nicht um Schönheit, sondern um Nachhaltigkeit, Wirtschaftlichkeit und Tierwohl. Dafür sind die Weißleger perfekt geeignet. Es beginnt mit ihrer etwas kleineren Körpergröße im Vergleich zu Braunlegern. Dadurch sind sie agiler und können dies auch ausleben, da sie, dieselbe Anzahl an Tieren betrachtet, mehr Platz im Stall haben. Wie lebhaft Weißleger tatsächlich sind, hat selbst Henner

Schönecke, der kürzlich einen Einstellungsprozess begleitet hat, erstaunt: Die Hennen springen aus ihren Transportboxen in die Volieren und erkunden schnell den gesamten Stall. Von dem braunlegenden Huhn kennen wir das anders: Sie mussten einzeln und per Hand aus der Box gehoben und auf die Stange gesetzt werden.

Wegen der kleineren Größe legen die weißen Hennen eher mittelgroße Eier und kaum XL. Das schont ihre Kräfte, und so sind sie länger in der Lage, regelmäßig M/L-Eier mit einer guten Schalenqualität zu legen. Da die Henne für ein kleineres Ei weniger Energie aufwenden muss, ist auch ihr Futterbedarf geringer. Das hat zur Folge, dass weniger Getreide angebaut und transportiert werden muss. Damit schließt sich der Kreis zu mehr Nachhaltigkeit, einer besseren Wirtschaftlichkeit und noch höherem Tierwohl bei weißen Eiern.

Fotos: © Dan Hammen / ©AdobeStock / Corinna



Mit den weißen Eiern werden wir auch unsere Eggboxen für Freiland Eier umgestalten. Das Mini-Körbchen hat bereits eine neue Optik. Natürlich brauchen wir aber erst noch unseren Lagerbestand auf.

Auch für Sie bieten weiße Eier einen Vorteil, denn sie lassen sich in der Qualitätskontrolle viel besser durchleuchten. Das führt zu höherer Qualität, denn Eier mit Auffälligkeiten können besser aussortiert werden. Angeblich lassen sich die Weißen auch besser pellen. (ib)

Wie ist Ihre Erfahrung? Und wie ist der Geschmack?
Wir freuen uns auf Ihren Bericht!

Schreiben Sie uns an service@schoenecke.de



BESUCHSTERMINE
mit Führungen
durch Stall & Packstelle
und ausführlichem
Eggspertenwissen

**FÜR MEHR INFOS
QR-CODE SCANNEN**



Folgen Sie uns auch auf
Facebook und Instagram für
Live-Einblicke und Live-Talks
mit unseren Eggsperten!



*Weißer Eier
lassen sich
intensiver färben oder
zum Frühstück mit
einem auffälligen Smiley
oder Herz bemalen
- für einen guten Start
in den Tag.*

Ein blinder Passagier

EINE WAHRE GESCHICHTE



IHREN EIERN AUF DER SPUR – LEGEHENNE ELSA AUF TOUR.



Eines unserer immer schon gültigen Credos bei Schönecke: Jeder neue Mitarbeiter durchläuft einmal alle Abteilungen, um sich einen gesamtheitlichen Eindruck des Unternehmens verschaffen zu können. Zur Stärkung des Teamgefühls, zum Verständnis für die Arbeit der Kollegen und manchmal auch, um in Notfällen auszuhelfen. Offensichtlich ist dies auch bei unseren tierischen Mitarbeiterinnen präsent, denn vor einigen Jahren hat unsere Legehennen Elsa von diesem Grundsatz Gebrauch gemacht. Sie ist ganz klammheimlich ausgebüxt und wohl zum Schlafen auf die Deichsel eines Marktwagens gesprungen. Als der angekuppelt wurde, blieb sie sitzen und fuhr so von Elstorf auf den Markt am Sand in Harburg, wo sie dem überraschten Fahrer beim Abkuppeln freudig und neugierig entgegensprang und über den frühmorgentlichen Markt flanierte. Zwei Fliegen hat die kluge Henne also mit einer Klappe geschlagen: schnell das Fahrerjob-Erlebnis hinter sich gebracht und dann eben noch in den Verkauf hineingeschnuppert. Die Rückverfolgbarkeit ihrer eigenen Eier konnte sie auch noch überprüfen. Gemeinsam konnten Fahrer und Verkäuferinnen das vorwitzige Huhn einfangen, um es wieder in den heimischen Stall zu bringen. Auf dem Rückweg durfte Elsa sogar neben dem Fahrer sitzen. Das war sicherlich ein sehr aufregender Tag für die kesse Legehennen! Wie wir Menschen durchleben Hühner beim Schlafen REM-Phasen, in denen bekanntlich die meisten Träume stattfinden. Ganz bestimmt sind sie für Elsa in der darauffolgenden Nacht besonders eindrucksvoll ausgefallen! (ib)



Illustration: © AdobeStock / -Bitter-

Schnabulieren à la Schönecke:



Frühling, da bist Du ja!

*Was haben wir Dich herbei geseht:
mit vitalisierenden Düften Deiner grünen Kräuter,
Deinem knackigem Gemüse, aromatischen Saucen zu
knusprig-zartem Geflügel und stärkenden Eierspeisen.
Mit unseren Rezepten schmeicheln Sie nicht nur Ihrem
Gaumen, sondern tun auch etwas für Ihr Wohlbefinden.
Nichts wie raus aus der grauen Winterzeit
und rein in den bunten Frühlingsgenuss!*

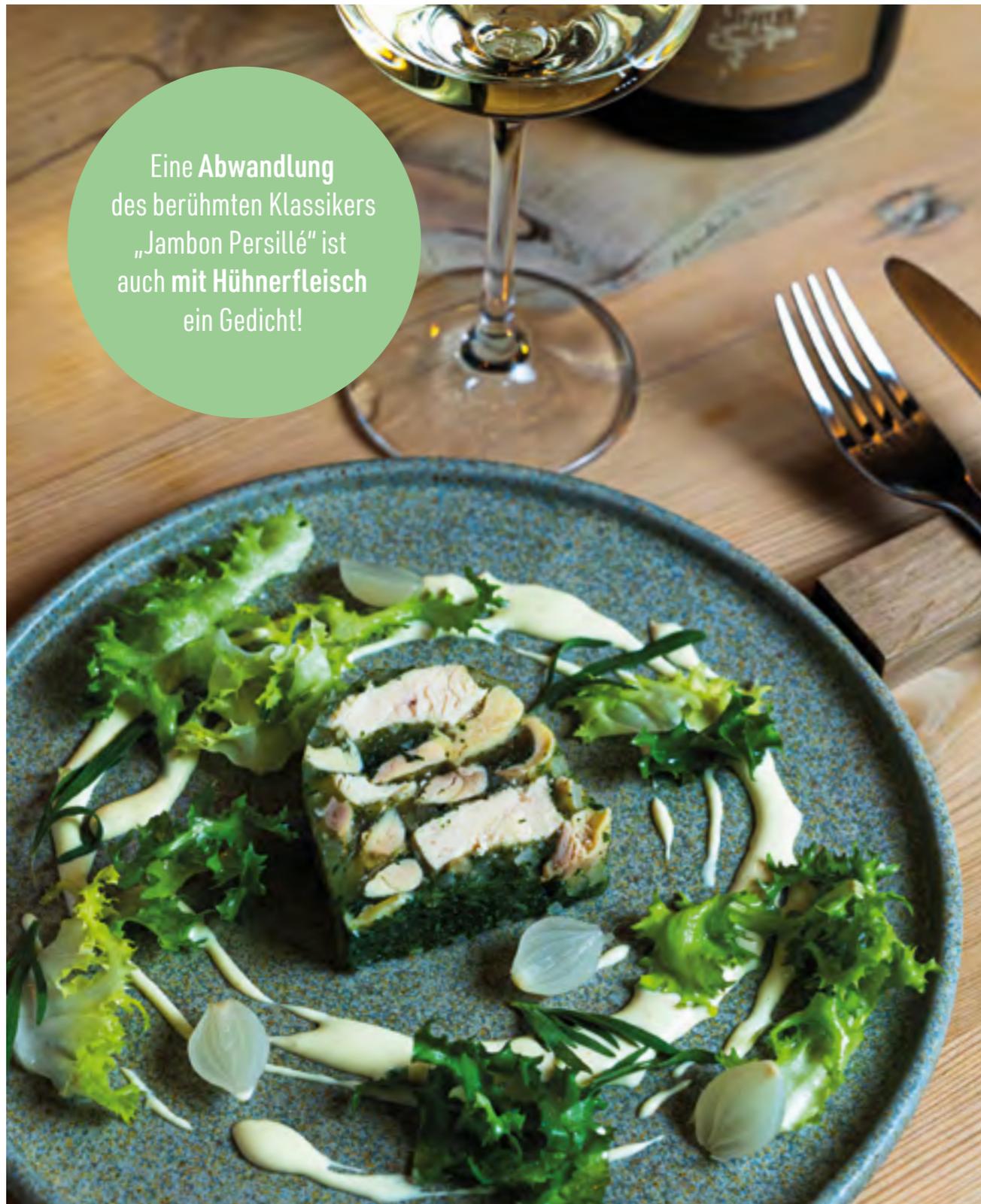


*Wir wünschen
ein wohlschmeckendes
Vergnügen!*

Illustrationen: ©AdobeStock / Irma



Foto: ©AdobeStock / Photographee.eu



Eine Abwandlung
des berühmten Klassikers
„Jambon Persillé“ ist
auch mit Hühnerfleisch
ein Gedicht!

Hähnchen-Terrine Persillé

mit Rotisseur-Senf-Sauce auf Salat

SCHWIERIGKEITSGRAD



ZUTATEN für 4 Personen

FÜR DIE TERRINE:

1 Label Rouge Hähnchen
1 Bund Suppengemüse
4 weiße Zwiebeln
100 g Schalotten
1 Knoblauchzehe
¼ Liter Burgunder Weißwein (z. B. Aligoté)
4 Blätter Gelatine
1 Bund krause Petersilie
Estragon-Essig (alternativ Weißweinessig)
Salz
weißer Pfeffer aus der Mühle

FÜR DIE ROTISSEUR-SENSAUCHE:

100 g Mayonnaise
150 g Crème Fraîche
1 EL Dijon Senf
1 TL Feigensenf
1 EL Weißweinessig
Salz
Piment d'Espelette

FÜR DEN SALAT:

3 Handvoll Friséesalat
4 EL Weißweinessig
4 EL Olivenöl
2 EL Sonnenblumenöl
6 EL Geflügelfond aus Kikok-Hähnchenkarkassen
½ Knoblauchzehe
Salz

Für die Terrine das Suppengemüse und die gepellten Zwiebeln grob stückeln und mit dem Huhn und den Gewürzen in einen großen Topf geben. Mit Wasser bedeckt aufkochen, den **Schaum abschöpfen** und zugedeckt **3 Stunden leise simmernd garen**.

Schalotten und Knoblauch pellen, fein würfeln. In einer Pfanne mit dem Weißwein aufkochen und 3-4 Minuten einkochen, **bis die Flüssigkeit fast verdampft ist**.

Huhn aus dem Topf nehmen und abkühlen lassen. Fleisch häuten, von den Knochen lösen, mundgerecht zupfen.

Brühe durch ein Sieb gießen, **250 ml abmessen**. Gelatine in kaltem Wasser einweichen und in der Brühe auflösen. Petersilie fein hacken, mit Schalotten und Knoblauch in die Brühe rühren. Mit Essig, Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

Hühnerfleisch in eine Kastenform schichten, mit dem Sud begießen und **über Nacht kaltstellen**.

Für die Sauce alle Zutaten miteinander verrühren und mit Salz und mit Piment d'Espelette abschmecken.

Den Friséesalat zupfen, waschen und trockenschleudern. Aus den flüssigen Zutaten ein Dressing mischen, mit Salz abschmecken und mit der Knoblauchzehe für **ca. 3 Std. ziehen lassen**.

Terrine stürzen und vier ca. 2 cm dicke Scheiben abschneiden. Mittig auf Tellern platzieren, Salat ringsum legen und mit Dressing beträufeln. Optional mit ein paar Perlzwiebeln dekorieren.

Brathuhn mit buntem Gemüse

und Petersilien-Mandel-Sauce

SCHWIERIGKEITSGRAD



ZUTATEN für 4 Personen

Label Rouge oder Kikok-Hähnchen
1 kg Rosenkohl (alternativ Brokkoli)
3 Süßkartoffeln
Salz
weißer Pfeffer, gemahlen
½ TL Muskat
1 TL Kreuzkümmel, gemahlen
100 g geröstete Salzmandeln
1 Bund krause Petersilie
7 Blättchen Selleriegrün
2 Knoblauchzehen
100 g Gruyère-Käse
200 ml Olivenöl
150 ml Geflügelfond aus Kikok-Hähnchenkarkassen

Huhn innen und außen salzen, **über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen**. Das spart das oberflächliche Salzen am Ende, das Fleisch bekommt eine delikat-subtile Salznote und gelingt saftig, die Haut wird noch knuspriger.

Huhn **2 Stunden vor der Zubereitung** aus dem Kühlschrank nehmen. Ofen **auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen**, Huhn dünn mit Olivenöl bestreichen und 2 Stunden auf einem Hähnchenbräter im Ofen garen.

Für die Sauce Mandeln, Petersilie, Selleriegrün, geschälte Knoblauchzehen, Käse und ca. 150 ml Öl pürieren. Vor dem Servieren mit dem Geflügelfond zu einer cremigen, kalten Sauce verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Strunk und äußere Blätter vom Rosenkohl entfernen. In Salzwasser 3 Minuten kochen, dann mit kaltem Wasser abschrecken. Süßkartoffeln schälen und würfeln, in einer Pfanne restliches Öl erhitzen und goldbraun anbraten. Rosenkohl mit hinzugeben und mit Salz, Pfeffer, Muskat und nach Geschmack Kreuzkümmel würzen.

Hähnchen gemäß Anleitung unseres Fleischsommeliers in 8 Stücke zerteilen. Je 1 Stück auf einen Teller legen, Gemüse daneben drapieren und mit Sauce in separatem Gefäß servieren.



Hähnchen in
8 Stücke zerteilen
– so geht's:



Seite 21 in unserem Magazin #2 – Herbstausgabe



Wir empfehlen für
die Zubereitung des
Olivenöl No.23
von arteFakt.



Tip:
Rollentausch!

Dieser Nachtisch performt auch als
Aperitif oder Zwischengang:

Ananasfruchtfleisch ungegrillt pürieren
und mit dem Basilikumeis vermengen.
1 Kugel in ein Champagnerglas geben,
mit Crémant oder Champagner
aufgießen und mit
Eischnee toppen.

Basilikumeis

auf gegrillter Ananas

SCHWIERIGKEITSGRAD



ZUTATEN für 4 Personen

1 reife Ananas
100 g Zucker
4 Eigelb
Prise Salz
250 ml Sahne
1 Bund Basilikum, einige Blätter zur Deko

Optional:

Crema di Balsamico
4 Eiweiß
40 g Zucker
Zitronensaft

Zucker und Eigelb **mit einer Prise Salz** in einer Schüssel cremig aufschlagen. Nach und nach Sahne hinzugießen und weiterschlagen, bis die Masse eindickt. Basilikum waschen, trocken tupfen und Blätter abzupfen, **einige zur Garnitur beiseitelegen**, Rest pürieren. Basilikumpüree unter die Sahnemasse heben, **für ca. 4 Std.** in einer flachen Form einfrieren.

Ananas schälen, Strunk in der Mitte entfernen und in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Auf jeder Seite so lange grillen, bis sich das **Grillmuster auf der Frucht** abzeichnet. Währenddessen Eis **zum Antauen** aus dem Gefrierschrank nehmen.

Wer es beschwipst mag, legt die Ananas in eine grillfeste Form, beträufelt sie mit braunem Rum und flämmt sie mit einem Flambierbrenner ab.

Je 1 Ananasscheibe auf einem Teller platzieren, darauf 1 Kugel Basilikumeis geben und mit Basilikumblättern garnieren. Für die **herzhafte Note** mit ein paar Tropfen Crema di Balsamico beträufeln.

Für die **süße Fraktion**: Eiweiß mit 40 g Zucker und 4-5 Spritzern Zitronensaft steif schlagen, ein Wölkchen davon neben dem Eis platzieren und kurz flambieren.



Tipps & Tricks

von unserem Fleischsommelier
Andreas Stockfleth

Die schönste Art, Übriges vom Huhn zu verwerten: Remouillage Miso

Schon immer verfolge ich das Motto „From Nose-to-Tail“, sprich, alles vom Tier zu verwerten und somit nachhaltig zu essen und zu handeln. Wenn Sie also noch Karkassen von Ihrem Brathähnchen übrighaben, bitte entsorgen Sie diese auf gar keinen Fall! Wie folgt können Sie daraus eine wunderbare Brühe kochen, die im Rahmen eines Menüs z. B. als bauchschmeichelnd-wärmender Zwischengang vor dem Dessert gereicht werden kann. Alternativ wird mit Nudeln daraus anderntags eine schnelle Miso-Ramen. Und so einfach geht es:

Die Knochen vom Brathuhn mit einer Geflügelschere, alternativ mit einem Brotmesser, klein schneiden und mit 3 halbierten Schalotten, 1 EL Sojasauce, 1-2 TL hellem Zuckerrübensirup und 1 Liter Hühnerbrühe (z. B. unserem Geflügelfond aus Kikok-Hähnchenkarkassen) aufkochen. Leise simmernd 30 Minuten offen köcheln lassen. Brühe durch ein Sieb passieren und noch einmal aufkochen. Anschließend 3 EL Misopaste einrühren und nach Bedarf salzen.

Die gesunde, braune Butter Japans

Miso ist eine dickflüssige, pastöse Substanz, hergestellt aus fermentierten Sojabohnen. Beim Gärprozess kommt der spezielle Schimmelpilz Koji zum Einsatz.

Als fermentiertes Lebensmittel enthält es neben Nährstoffen wie Aminosäuren und Mineralstoffen auch Milchsäurebakterien, die ein wichtiger Teil der Darmflora sind.



Serviervorschlag

Olivenöl-Abholtage

27. + 28. April 2024



arteFakt

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.

Schon gewusst?

Schönes · Nützliches · Kurioses · Unbekanntes

Beschwipste Hühner in Peru?

Nein, sie legen wegen der hohen Schwefelkonzentration im Boden in den Anden **blaue Eier**.



Hühnereier beim Brüten drehen

Die Henne macht es von selbst,
in einem Brutschrank muss man nachhelfen.

So wird verhindert, dass der Embryo
an der Membran festklebt.

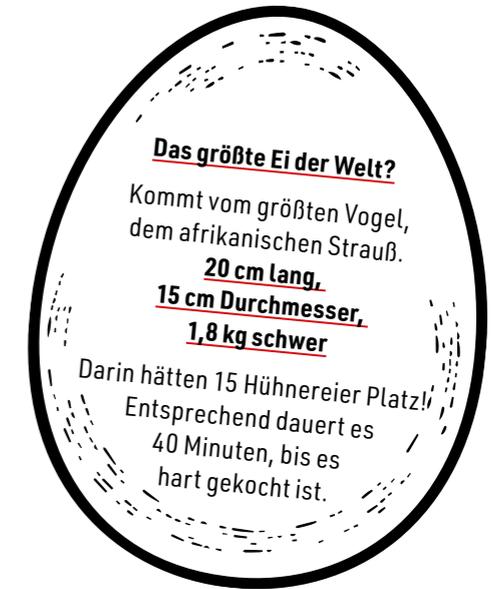


UNGESCHLAGEN:

Laut Guinnessbuch
der Rekorde gab es 1971
in New York ein Hühnerei
mit satten 9 Eigelb!

Eierfärben von innen: tausendjährige Eier

Braunes Eiweiß
aus gelatineartiger Konsistenz,
grünes Dotter, Ammoniak-Geruch
– Die Chinesen schwören auf diese
besondere Delikatesse!
Der **Name ist irreführend**,
sie sind maximal 3 Monate alt.



Das größte Ei der Welt?

Kommt vom größten Vogel,
dem afrikanischen Strauß.

20 cm lang,

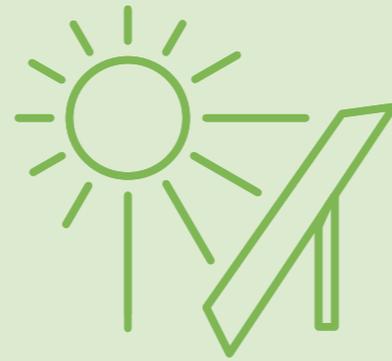
15 cm Durchmesser,

1,8 kg schwer

Darin hätten 15 Hühnereier Platz!
Entsprechend dauert es
40 Minuten, bis es
hart gekocht ist.



DREI GRÜNE ENERGIEN “ UND EINE INSEKTEN-OASE



Seit 2010 setzen wir auf nachhaltige Energie: Es begann mit einer Biogasanlage, 2018 kam Windkraft hinzu und seit 2020 wandeln Photovoltaik-Module auf dem Dach eines Freilandstalls Sonnenlicht in elektrische Energie um. Unser 2022 angelegter Blühstreifen wird in diesem Frühling wieder seine volle Pracht zeigen.

Das ist unsere bunte grüne Welt:



Foto / Illustrationen: ©AlphasStock / Heike

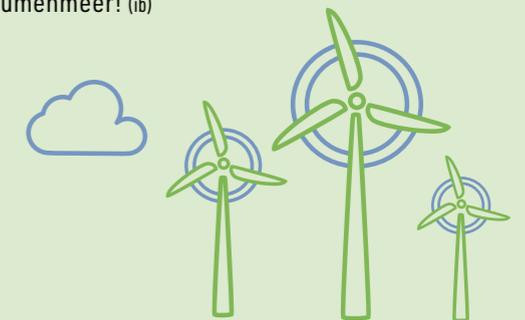


In der **Biogasanlage** verwandeln Millionen Bakterien bei warmen Temperaturen und unter Luftabschluss organische Stoffe wie Hühnerkot, Rüben und Mais zu Methangas. **Satte 8.712 kWh Strom ergibt allein unser Hennenkot pro Tag!** Methangas ist das Hauptprodukt der Biogasanlage. Bei seiner Verbrennung im Blockheizkraftwerk entsteht Strom. **Nebenprodukt** der Anlage ist neben Wärme ein nährstoffreiches Substrat, das wir **als organischen Dünger** auf unsere Ackerflächen einbringen. Mit der Wärme trocknen wir Holz und heizen das nahe Golf-Gut Immenbeck sowie das Hallenbad, die Schule und das Rathaus in Neu Wulmstorf. Übrigens: Die Idee einer Biogasanlage fand Henner Schönecke zunächst nicht überzeugend. Sein Fokus lag auf der Legehennenhaltung. Es war sein Vater Heiner, der damals dieses Projekt mit einem gesamtgesellschaftlichen Blick initiiert und vorangetrieben hat. **Dadurch sind die Wirtschaftskreisläufe deutlich verbessert.**

In der **Windkraftanlage** treiben die Flügel, vom Wind gedreht, eine Turbine an, die Strom produziert. Dabei sitzen die Rotorblätter genau auf der Höhe auf einem Turm, auf der für den jeweiligen Standort die höchste Windgeschwindigkeit erzielt wird. So kann am effektivsten Strom erzeugt werden.

Durchschnittlich haben wir **in Niedersachsen** im letzten Jahr **1.562 Sonnenstunden*** verzeichnet. Mit **unserer Photovoltaikanlage** versorgen wir unsere **beiden Freilandställe und die zugehörigen Wirtschaftsgebäude** mit Strom. Da die Anlage mehr als doppelt so viel Strom wie benötigt erzeugt, speichern wir ihn in einer Batterie. So können wir auch den Strombedarf nach Sonnenuntergang decken. Strom aus dem Netz kaufen wir nur noch an Tagen mit wenig direktem Sonnenlicht.

Der **bunte Blühstreifen bindet CO₂**, und bietet **Lebensraum für Insekten**. Lassen Sie auch bei sich, sei es im Balkonkasten, im Beet oder auf dem Dach, ein solches Buffet für Insekten entstehen. Bunte Samenmischungen gibts im Handel, einsäen sollten Sie ab Ende April. Schicken Sie uns mal ein Foto aus dem Blumenmeer! (ib)



*Quelle: Statista



#06

EGGSPERTEN- WISSEN

von und mit Henner Schönecke

„Aus Sicht unseres nachhaltigen Wirtschaftens ist die Umstellung auf weiße Eier eine logische, sogar unabdingbare Konsequenz.“

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 war von 2017-2023 Vorsitzender des BVEi (Bundesverband der deutschen Eierzeuger).

DIE ZUKUNFT DES EIS IST WEISS.

Seit einigen Jahren geht auch in Deutschland der Trend zur Haltung weißer Legehennen. Ich bin fest davon überzeugt, dass wir in nicht allzu ferner Zukunft national betrachtet nahezu ausschließlich weiße Eier haben werden. Ob ein Ei braun, weiß oder grün ist, hängt von der Genetik der Legehenne ab.

Im Laufe dieses Jahres ziehen drei verschiedene Rassen so genannter „Weißleger“ in unsere Freilandställe und die Ställe unserer Freiland- und Bio-Partner ein. So werden Sie im Herbst ausschließlich weiße Eier in der Freiland- und Bioschachtel finden. Wenn Sie weiterhin auch braune Eier von uns kaufen möchten, wählen Sie unsere Eier aus der Bodenhaltung. Wir bieten darüber hinaus nach wie vor lose braune Eier aus der Freilandhaltung regionaler Partner an.

Es gibt viele Gründe, weshalb wir zukünftig auf Weiß setzen:

Weißlegende Hühner sind kleiner als Braunleger, wodurch sie bei gleicher Herdengröße automatisch mehr Platz im Stall haben. Sie legen im Durchschnitt kleinere Eier (vorwiegend M und L, selten XL), was die Tiere weniger erschöpft und ihre Ressourcen schont. Somit sind sie robuster und insgesamt länger in der Lage, gute Eier zu legen. Dadurch, dass jede Herde länger gehalten werden kann, sinkt auf lange Sicht die Anzahl der insgesamt benötigten Hennen und mit ihnen auch die Anzahl der Bruderhähne, die bei der Bio-Haltung mit aufgezogen werden (Meine kritische Einschätzung zu der Thematik rund um Bruderhahn und Geschlechtsbestimmung im Ei hatte ich im Eggspertenwissen in Magazin #2 dargelegt, lesen Sie gern online auf unserer Website rein.). Ferner bewirkt die längere Haltungsdauer, dass der Stall zwischen den Herden seltener leer steht. Das bedeutet für Sie als Kunden eine gleichmäßige Verfügbarkeit Ihres Lieblings-Eis.

Legt die Henne ein kleineres Ei, benötigt sie auch weniger Futter. Wir müssen also weniger Getreide einsetzen (und anbauen!).

All diese Aspekte wirken sich merklich sowohl auf das Tierwohl als auch auf unsere Nachhaltigkeit aus.

Aus Sicht der Produktqualität kann man weiße Eier sogar höher bewerten als braune, weil auf der hellen Schale Fehler und Schmutz in der Qualitätskontrolle leichter zu erkennen sind. Die Eier der drei von uns gewählten Rassen zeichnet außerdem eine gute Schalenfestigkeit aus. Wir sind gespannt.

TIERGERECHTE LEGEHENNENHALTUNG

„Wir lassen die Hühner laufen!“

Oder: von der Käfighaltung zur Freiland- und Biohaltung aus Überzeugung.

Hühner gehören zu einem Bauernhof einfach dazu – so auch schon bei Heinrich Schönecke vor über 100 Jahren im bäuerlichen Familienbetrieb. Zur Selbstversorgung mit Eiern und später auch zum Verkauf auf dem Wochenmarkt. Richtig aufgekommen ist die professionelle Legehennenhaltung in den 1960er Jahren. Damals war es Standard und galt als effizient und hygienisch, Legehennen in kleinen Gruppen in Käfigen zu halten. Die Nachfrage nach Eiern war groß. In der Wirtschaftswunderzeit sollten günstige Lebensmittel für alle verfügbar sein. Auch Familie Schönecke hielt so ihre Legehennen. Es war die Aufgabe der Frauen auf dem Hof, sich um das Wohlergehen der Tiere zu kümmern. Mehrfach täglich schritt Marianne Schönecke, häufig begleitet von ihrer Tochter Magda, die Gänge ab.



Marianne Schönecke und Tochter Magda Anfang der 1960er Jahre

In den 1980er Jahren wurde die Käfighaltung von der aufkommenden Tierschutzbewegung kritisiert. Heiner Schönecke begann ebenfalls, diese Haltungsform zu hinterfragen. Sie widersprach seiner Idee von nachhaltiger Landwirtschaft in einem Familienbetrieb. Auch die Kunden auf den Wochenmärkten legten zunehmend Wert auf Tierwohl. 1997 eröffneten Schöneckes den ersten Legehennen-Freilandstall im Elbe-Weser-Dreieck. Damit war der Meilenstein für die heutige Philosophie gelegt.

In den Folgejahrzehnten gewannen und gewinnen Tierwohl und Nachhaltigkeit bei Schönecke stetig an Bedeutung. 2008 wurden die Hühnerställe auf die neue Haltungsform Bodenhaltung umgebaut. Das so genannte Voliersystem ermöglicht den Hennen, sich frei durch den Stall zu bewegen, zu scharren, sandzubaden und zu picken.

Heute betreibt das Unternehmen zwei eigene Freilandställe in Ardestorf und bezieht Eier aus Freiland- und Biohaltung von regionalen Partnern, um die Nachfrage bedienen zu können. Diese Systeme sind die tiergerechtesten Haltungsformen für Legehennen und kommen der Natur am nächsten. Die Hühner haben mehr Platz im Stall und ihnen werden Beschäftigungsmöglichkeiten angeboten. Sie haben Zugang zu natürlich gestalteten Freiflächen, in den Schönecke-Ställen sind diese mit Pappeln zum Schutz vor Greifvögeln und zum Spenden von Schatten bepflanzt. Auch ein Schietwetter-Wintergarten wird ihnen angeboten.

Achten Sie bei Ihrem nächsten Spaziergang in Ardestorf auf das rhythmische, zufriedene Gackern! (ib, rs)



Voliersystem im Stallinneren



Freilandhenne im Auslauf

BUNTE BIO-EIER: **“** **NATÜRLICHE FARBENPRACHT** **FÜR NACHHALTIGEN GENUSS**

Erstmals bieten wir in diesem Jahr zur Osterzeit auch gefärbte Bio-Eier an. Sie sind innen und außen etwas dezenter gefärbt. Innen, weil dem Futter keine Carotinoide beigesetzt werden und dadurch der Dotter nicht tieforange, sondern eher sonnen-gelb ist, und außen, weil nur natürliche Farben und Überzugsstoffe eingesetzt werden dürfen. Aber keine Sorge: Der Geschmack ist reichhaltig! (16)

Die Eier beziehen wir von einer Färberei bei Oldenburg in Niedersachsen. Dort erhalten sie per so genannter Rollfärbung ihr marmoriertes Aussehen. In Magazin #4 haben wir bereits von dieser Färbemethode berichtet: Die Eier werden über mit Eierschalenlack benetzte Rollen gerollt, die die Eier

mehrfach drehen, wodurch einige Stellen des Eis mehrfach lackiert werden, und die Marmoroptik entsteht. Das geschieht hier auch, mit dem Unterschied, dass alle sechs verwendeten Farben Bio-Farben sind.



EINE FRAGE **“** **DER HALTUNG:** **BIO**



In der ökologischen Legehennenhaltung ist nur **Freilandhaltung** möglich. Draußen hat jedes Tier vier oder mehr Quadratmeter Auslauf. Der **Auslauf** ist tagsüber jederzeit frei zugänglich. Bäume, Sträucher und Unterstände bieten den Hennen dabei **Schutz vor Beutegreifern** aus der Luft.

Im Stall ist mindestens ein Drittel der Fläche als **eingestreuter Scharraum** gestaltet. Ein **Wintergarten** bietet den Hennen die Möglichkeit, auch bei nassem Wetter oder Schneelage **Tageslicht** und Scharrmöglichkeiten an **frischer Luft** zu genießen. Auch die Sandbäder können die Tiere ständig nutzen und ihr Gefieder pflegen. Maximal sechs Hennen teilen sich die Lege-nester und Sitzstangen pro Quadratmeter im Stall.

Alle Futterbestandteile stammen aus ökologischer Erzeugung. Effektive Mikroorganismen im Futter sorgen dafür, dass die Hennen robust und gesund sind und bleiben. Das Wohlergehen der Henne und die Ei-Qualität sind im Fokus des Landwirts. Ein dichtes Netz an Kontrollmaßnahmen sichert auf jeder Ebene die Einhaltung der strengen Qualitätsstandards für Öko-Produkte.





KOREAN EGGDROP SANDWICH

Der Frühstückstrend aus Asien

ZUTATEN FÜR 4 SANDWICHES

8	Scheiben Toastbrot
100 g	Butter
8	Eier Größe M
120 g	Sahne
½ TL	Salz
2	Avocados
4 EL	Mayonnaise
2 EL	gesüßte Kondensmilch
½ Bund	Schnittlauch
8 Scheiben	Putenrohschinken
8 Scheiben	Cheddar

Toastscheiben mit Butter bestreichen. Eier in eine Schüssel aufschlagen, mit Sahne und Salz verquirlen. Avocados halbieren, Kern entfernen, mit einem Löffel aus der Schale lösen und in Scheiben schneiden. Mayonnaise mit Kondensmilch mischen. Schnittlauch fein schneiden.

Eine **Plancha** auf dem Gasgrill platzieren, Grill **auf ca. 200 °C vorheizen**. Schinken darauf von beiden Seiten knusprig braten. Beiseitestellen und Toasts mit der gebutterten Seite **nach unten** auf die Plancha legen. Beidseitig goldbraun rösten. Auf 4 Toasts je zwei Käsescheiben legen, Grill **kurz schließen**, bis der Käse geschmolzen ist. Toasts auf Küchenpapier platzieren.

Eimasse auf die Plancha geben und, **sobald der Boden fest geworden ist**, immer wieder vorsichtig schaben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Sandwich bauen: Auf den Käse je 2 Scheiben Schinken legen, darauf Avocadoscheiben aufteilen, dann kommt das Rührei und final mit Mayomasse, Schnittlauch und einer 2. Scheibe Toast toppen.



Hinweis:

Sie essen **lieber veggie**? Ersetzen Sie den Schinken durch ein gebratenes Blatt vom Chinakohl.

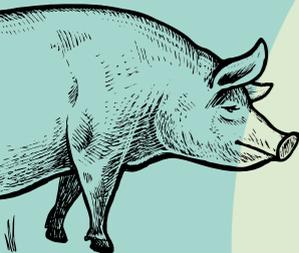


Finde die Wörter im Buchstaben-Salat!

~~STALL~~ • SPIEGELEI • HUH N

EGGBERT • PFANNE • FRISCH • MARKT

EIERSALAT • TOPF • HUND



	J	S	M	U	I														
	X	C	Q	Z	S	P	M	D	H										
P	J	O	F	R	I	S	C	H	U	I									
I	G	I	K	S	Z	S	L	T	N	F									
S	I	D	T	O	P	F	U	S	G	D	E	L							
T	S	Y	T	Q	I	A	K	Q	H	U	H	N							
A	M	P	E	I	E	R	S	A	L	A	T	T							
L	A	F	A	E	G	G	B	E	R	T	D	W							
L	R	A	Q	M	E	K	Y	V	R	H	F	R							
K	N	Z	R	L	K	E	A	N	Z	S									
T	N	T	D	E	D	M	C	X	C	D									
E	H	T	I	W	I	W	T	Y											
	J	D	X	F	U														



Hilf Eggbert und finde die 5 Fehler im unteren Bild!



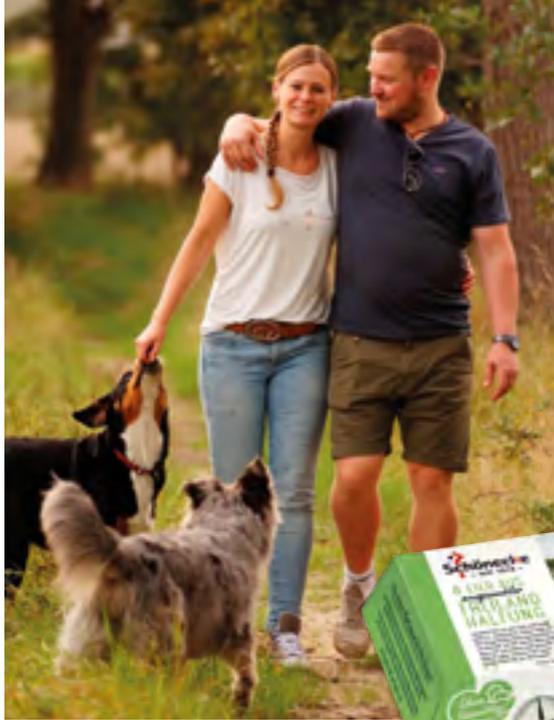


EINE FRAGE “ VON VERTRAUEN.

Wie unser Vermarktungskonzept bei jungen Landwirtschaftsfamilien in der Region wirkt.

Ende der 1990er Jahre hätten wir nicht erwartet, dass die Nachfrage nach dem jungen Produkt „Freiland-Ei“ so rasant Fahrt aufnehmen würde. „Wir wachsen mit unseren Kunden“, ist ein Satz, der nach wir vor auf fast alle unsere Tätigkeitsbereiche zutrifft. Bis heute ist die Nachfrage nach Freiland-eiern steigend, nur zuletzt hatte es eine kleine Delle im Zuge der Energiekrise gegeben. Da sind dann die günstigeren Eier aus Bodenhaltung in den Fokus der preisbewussten Verbraucher gerückt.

Feste Lieferverträge mit unseren anspruchsvollen Kunden aus dem gehobenen Lebensmitteleinzelhandel (LEH) haben es für uns erforderlich gemacht, Partner zu finden, die uns mit Eiern versorgen, wenn unsere Ställe zwischen zwei Legehennenherden leer stehen. Denn für weitere eigene Ställe fehlen uns die Flächen und es würde auch kaum weitere Baugenehmigungen dafür geben. Schon Ende der 2010er Jahre haben wir Freiland Eier von niedersächsischen Erzeugern bezogen. Zuvor hatten wir für uns festgelegt, welche Kriterien sie erfüllen müssen. Denn für uns gilt dasselbe wie für Sie: Eier kauft man aus Vertrauen.



Wir garantieren ihm die Abnahme seiner Eier zu fairen Preisen und freuen uns, regional gelegte Eier vermarkten zu können. Eine Kooperation, die für beide beteiligten Betriebe einen Mehrwert bringt. Neben der Nähe zu unserem Betrieb musste Henrik Witte genau wie wir KAT-zertifiziert sein (siehe Eggspertenwissen in Magazin #1).



In Sachen Qualität und Tierwohl haben wir strenge Vorgaben an ihn als Erzeuger und beraten ihn in allen Fragen rund um die Legehennenhaltung. Als Einsteiger in das Thema profitiert er so von unserer Expertise. Und Sie von den Eiern seiner Legehennen neben den Eiern unserer Hennen in den grünen Schachteln.

Je mehr wir uns in den letzten Jahren mit dem Thema Nachhaltigkeit befasst haben, desto mehr hat die Frage der Regionalität auch der Eier-Partner an Bedeutung gewonnen.

So hat es gepasst, als Henrik Witte, damals junger Landwirt mit eigener Milchviehhaltung, 2017 zur Besichtigung unseres Legehennenstalls vorbeigeschaut hat. Mit Tierhaltung ist er vertraut gewesen. Er hat noch eine weitere Möglichkeit gesucht, das Familieneinkommen in der Landwirtschaft zu sichern. Viele Gespräche und gemeinsame Beratungen später hat Henrik im Spätsommer 2022 seinen nach modernsten Tierwohl-Erkenntnissen errichteten Legehennen-Freilandstall in Kutenholz eingeweiht, nur eine halbe Autostunde von unserem Betrieb entfernt. Für ihn als Legehennenhalter stand immer fest, dass er sich auf die Produktion konzentrieren möchte und keine eigene Direktvermarktung aufbauen kann. Damit haben wir wiederum jahrzehntelange Erfahrung.



Stefan und Stephanie Köhnken in Bad Fallingbostel waren aus Liebe zum Geflügel bereits seit 2015 überzeugte Legehennenhalter, als sie mit uns Kontakt aufnahmen. Seine ersten Hühner hat Stefan als Kind von seiner Großmutter übernommen und die Eier seiner kleinen, selbst gezogenen Herde an der Haustür und im Ort mit dem Fahrrad verkauft. Heute betreibt er zusammen mit seiner Frau einen Bio-Betrieb und hat vor, einen weiteren Legehennen-Freilandstall auf seinen Flächen zu errichten.

„Unsere Kinder sollen den Hof als nächste Generation übernehmen.“

Stefan Köhnken

Damals haben sich auch diese beiden einen Partner für die Vermarktung ihrer Bio-Eier aus der Lüneburger Heide gewünscht. Die junge Familie punktet mit Erfahrung und teilt unsere Werte und unsere Ideen von Nachhaltigkeit, so ist schnell klar gewesen, dass wir gut und vertrauensvoll zusammen arbeiten können werden. Seit Oktober 2023 vermarkten wir die Bio-Eier von Familie Köhnken als „Lüneburger Heide Ei“ in der schönen rosa-farbenen Schachtel.

„Hamburg und Heide, das passt für uns zusammen.“

Stephanie Köhnken

„Ich bin begeistert von der Zusammenarbeit mit diesen jungen Landwirtschaftsfamilien. Sie alle haben sich aus eigener Motivation heraus für Legehennen entschieden und haben großes Interesse am fachlichen Austausch. Wir sind eine richtige Hühnerfamilie

geworden. In allen Betrieben wird generationenübergreifend gedacht, gelebt und gearbeitet. Wir sprechen hier eine gemeinsame Sprache, das gibt allen Beteiligten das gute Gefühl, verstanden zu werden. Denn als Tierhalter ist man 24/7 verantwortlich, das können sich viele gar nicht vorstellen“, beschreibt Henner Schönecke die enge Zusammenarbeit und den Zusammenhalt unter den Partnerbetrieben.

Für unsere Partnerbetriebe gilt dasselbe wie für unsere eigene Legehennenhaltung: Ein dichtes Netz an Kontrollmaßnahmen sichert auf jeder Ebene die Einhaltung der strengen Qualitätsstandards. Details zur Biohaltung, wie sie bei Familie Köhnken umgesetzt ist, finden Sie auf S. 33.



Ihr neuer Liebling in unserem Sortiment – nur echt in der rosa Schachtel.

Das Lüneburger Heide Ei.

Bio-Eier aus ökologischer Haltung aus der Region.



Foto: © AdobeStock / Kemshtroite

KEY LIME PIE

Fruchtig fein, mit zart knuspriger Baiserhaube

Diese fruchtige Torte hat ihren Ursprung in der amerikanischen Südstaatenküche. Die „Key Lime“, übersetzt „Echte Limette“, wächst auf den Florida Keys und gilt als besonders aromatisch. Wir versprechen aber, dass dieser Kuchen auch mit den bei uns in Deutschland erhältlichen Limetten ein wunderbarer Frühlingssenuss ist! Toppen Sie ihn gern mit fein geriebener Bio-Limettenschale für den Extra-Limetten-Kick.

SCHWIERIGKEITSGRAD



ZUTATEN für 1 Springform Ø 24 cm

FÜR DEN BODEN

300 g Vollkornbutterkekse
200 g Butter

FÜR DIE FÜLLUNG

4 Eigelb
400 g (1 Dose) gezuckerte Kondensmilch
200 ml Limettensaft

FÜR DIE BAISERHAUBE

4 Eiweiß
100 g Zucker

Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Keke mit einer Küchenmaschine zerkleinern oder in einen Gefrierbeutel gefüllt mit einem Nudelholz fein zerdrücken.

Butter bei niedriger Temperatur in einem Topf langsam schmelzen und mit den Keksbröseln mischen. Masse mit einem Löffel in einer mit Backpapier ausgelegten Springform verteilen und andrücken. Dabei einen Rand von ca. 2 cm Höhe ziehen. **Ca. 10 Min. backen** und **auskühlen lassen**.

Für die Füllung Eigelbe schaumig aufschlagen, Kondensmilch unterheben. Limettensaft vorsichtig einrühren. Auf dem Keksboden verteilen und **bei 180 °C Ober-/Unterhitze 25 Min.** backen.

In der Zwischenzeit Eiweiß steif schlagen und den Zucker während des Schlagens langsam dazugeben.

Form aus dem Ofen nehmen und Masse auf dem Kuchen verteilen.

Ofentemperatur auf 200 °C erhöhen, Topping für etwa 5-8 Min. Farbe annehmen lassen.

Tipp: Vor dem Ofen stehen bleiben und den Garprozess des Baisers beobachten, sodass er sicher nicht anbrennt.

Trend Upcycling: Balkon- und Gartenideen

Im letzten Magazin haben wir sie Ihnen versprochen, hier sind sie: kreative Vorschläge zur Verwendung von Eierschalen und -kartons für Balkon, Terrasse und Garten. Von praktisch über hilfreich bis hin zu dekorativ ist alles dabei! Testen Sie Ihren grünen Daumen, und beim Nachbasteln wünschen wir kreative Momente!

(ib)

#1 Sukkulenten im Eierkarton

Diese pflegeleichten und immergrünen Pflanzen fühlen sich im Eierkarton ohne Deckel sukkulenten-, ähm, pudelwohl:

Einfach ein wenig Erde in die Auskerbungen füllen, Sukkulenten hineinssetzen, wässern und auf den Balkon- oder Gartentisch stellen.

Tipp: Besonders frühlingshaft wirkt das Ensemble, wenn Sie dazu die rosa Schachtel unserer Lüneburger Heide Eier nutzen.



#2 Du kommst hier nicht rein!

Eierschalen zerkleinern und in einem geschlossenen Kreis um die Basis der Pflanze legen. Wegen der scharfen Kanten kommen Schnecken nicht vorbei! Wichtig: regelmäßig erneuern.

#3 Strohkranz mit Eierschalen

Für diesen naturfarbenen Kranz brauchen Sie einen fertigen Strohkranz und ca. 4 Handvoll Stroh, weiße und braune ausgespülte Eierschalenhälften, ausgeblasene Wachteleier und Federn in Weiß und Naturtönen. Das Stroh mit weißem Bindfaden oder Silberdraht auf den Kranz binden. Dann nach Geschmack Eierhälften, Wachteleier und Federn per Heißklebepistole darauf kleben. Toll als Deko an Hauswand, -tür oder auf dem Gartentisch!



Fotos: ©AdobeStock / Atlas / rroseam / iukida

Gedanken zum Schluss. Oder: was uns aktuell bewegt.

Mut wächst aus Vertrauen.



Ein lang überdachter Plan wird nun umgesetzt. Weiße Legehennen zu halten ist die Antwort auf die Forderung nach mehr Tierwohl und Nachhaltigkeit zu vertretbaren Preisen. Wir wissen nicht, ob unsere Kunden mitziehen. Dennoch gehen wir diesen Schritt aus Überzeugung. Genau wie wir Ende der 1990er den ersten Freilandstall weit und breit gebaut haben. Ein Ei aus Freilandhaltung? Damals für viele undenkbar. Tausende sind unserer Einladung gefolgt, durch den Stall gegangen und haben den Hennen in die Nester geschaut. Trotzdem hat es fast zwei Jahre gedauert, bis wir den „Mehrwert Freiland“ kommuniziert hatten.

Wir glauben, dass unsere Nähe zu Ihnen, unseren Kundinnen und Kunden, ein Erfolgsfaktor ist. Ihr Vertrauen in uns und unser Tun gibt uns die Bestätigung, heute das Richtige zu tun und schenkt uns den Mut zum Wandel. Ihr Vertrauen ist ein hohes Gut für uns. Wir danken Ihnen im Namen unserer Teams für Ihre zum Teil jahrzehntelange Treue im Großhandel und am Markttresen.

Eine häufige Antwort unserer jungen Aushilfen und Auszubildenden auf die Frage, was sie aus ihrer Tätigkeit bei Schönecke mitnehmen, ist, dass sie mutiger geworden seien, sich etwas zutrauen, z. B.

aktiv auf den Kunden zuzugehen. Viele freuen sich, dass sie vor allem im Verkauf ein direktes Feedback erhalten, aber auch ein Feedback geben können und erleben dürfen, wie es wirkt.

Schauen Sie uns bitte weiter über die Schulter, geben Sie uns weiter fleißig Rückmeldung zu unseren Produkten, unserer Tierhaltung, unserem Service. Wir laden Sie

herzlich ein, uns zu besuchen und mit uns ins Gespräch zu kommen. Mit dem Bewusstsein, Sie und Ihre Wünsche zu kennen und Ihr Vertrauen zu haben, können wir uns zukünftigen Herausforderungen stellen.

Genießen Sie den Frühling! Wir alle können nach dem grauen, nassen und von entmutigenden Themen beschwerten Winter nun wirklich Sonne und aufkeimende Lebensfreude gebrauchen. Bis bald am Stall, am Tresen oder in Ihrem Markt!

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*

Schönecke direkt und aktuell – der monatliche Newsletter mit echtem Mehrwert!

Bis zum nächsten Magazin im Herbst bietet Ihnen unser monatlicher Newsletter spannende Aktionen, saisonale Highlights, Infos zu Angeboten, vielseitige Rezepte, Einladungen zu aktuellen Veranstaltungen, Tutorials rund um Eier und Fleisch u. v. m.

Jetzt unverbindlich
anmelden auf
www.schoenecke.de



#07

Freuen Sie sich auf unser nächstes Heft.

Da feiern wir wieder die goldene Jahreszeit.

Mit wunderbaren Wild- und Herbstrezepten, neuen Lifehacks rund um Eier, einem Blick hinter die Kulissen unserer Marketingabteilung und natürlich noch mehr unterhaltsamem Lesestoff für Ihr kuscheliges Leseerlebnis daheim.

Wir hoffen, dass Ihnen unsere bereits 6. Ausgabe von tierisch.menschlich gefallen hat und freuen uns wie immer über **Feedback** an service@schoenecke.de oder auch gern persönlich vor Ort.

Auf bald!

IMPRESSUM

tierisch. menschlich

Das Magazin von Schönecke

Ausgabe Nr. 6 / 2023
Erscheinungstermin: Frühling 2024
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, Stevan Paul, Ruth Staudenmayer

Fotos/Illustrationen:

arteFakt, Janice Buecker, Dan Hannen, Claudia Krahe,
Jörn Pollex, Oliver Wagner, Adobe Stock, iStock

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.



HEREINSPAZIERT! “

Hier können Sie uns erleben.

100% transparent: Werfen Sie einen Blick in unseren Legehennen-Freilandstall! Erfahren Sie alles über unsere Hühner und Eier, besichtigen Sie unsere Packstelle u. v. m.

Wissen, wo Ihr Ei herkommt!

