


Schönecke
– seit 1914 –



Genussvolle **FESTTAGE**

FLEISCHSPEZIALITÄTEN FÜR BESONDERE ANLÄSSE



· VON SCHÖNECKE AUSGEWÄHLTE QUALITÄTSPRODUKTE ·



**IHR MENÜ
IN EINER BOX**
Wahlweise mit
Ente oder Gans

WEIHNACHTSMENÜ “ *fix und fertig!*”

Wir haben, in Kooperation mit der Hofküche, etwas für Sie vorbereitet:
Zwei verschiedene Weihnachtsmenü-Varianten, die in Nullkommanix auf Ihrer Festtafel stehen. Sie können wählen zwischen Ente und Gans. Beide kommen mit Rotkohl, Knödeln und einer schmackhaften Sauce als Beilage.
Jetzt an unseren Marktständen bestellen!

WILLKOMMEN ZURÜCK IM *Weihnachtsgenuss!*

Es ist uns jedes Jahr eine Freude, für Ihr festliches Menü das Beste vom Wild und Geflügel sowie Feinkost auszuwählen. Ihr Genuss ist unser Auftrag, deshalb sind wir seit Sommer unterwegs auf Messen und bei Erzeugern. Wir freuen uns, Ihnen damit Inspiration und Auswahl für Ihre kreative Weihnachtsküche zu liefern.
Natürlich lassen wir Sie mit der Zubereitung des hochwertigen Fleisches für Ihr Festessen nicht alleine. Tipps und Tricks sowie köstliche Rezepte liefern wir gleich mit, und zwar dreifach: von unserem Fleischsommelier Andreas Stockfleth, unserer Wildsommelière Ruth Staudenmayer und unserem hochgeschätzten Kochbuchautor Stevan Paul.

... und wer die einfache und sehr entspannte Tradition bevorzugt: Knackige Geflügelwiener und cremigen Kartoffelsalat gibt es bei uns selbstverständlich auch!
Jetzt ist es an Ihnen: Bestellungen von regionaler Pute, Ente, Gans, heimischem Wild und der klassischen Würstchen-Kartoffelsalat-Kombi nehmen wir gern an unseren Standorten entgegen. Eine Übersicht finden Sie auf der Rückseite dieses Folders.
Wir alle wünschen Ihnen eine besinnliche Adventszeit, richtig schöne Festtage und danken für Ihr Vertrauen.

Ihr Henner Schönecke & Team



“
An meinem Geburtstag im Dezember kommt traditionell das gesamte Weihnachtsgeflügel bei uns an.
Ein feierlicher Moment, in dem all die Mühe deutlich wird, die sich unsere Aufzüchter, Schlachter und Logistiker geben. Genießen Sie die Qualität, die wir für Sie ausgewählt haben.”

Henner Schönecke
Landwirt · Geschäftsführer



Freiland GÄNSE & ENTEN

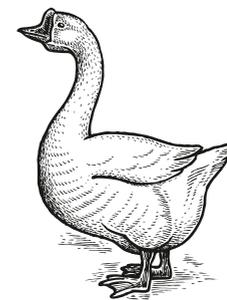
Matthias Hemme zieht bei Rotenburg/Wümme für uns Enten und Gänse in Freilandhaltung auf.

Vor allem die Gänse brauchen viel Platz, Wasser und Bewegung. Ab Sommer laufen sie auf den Weiden und rupfen Gras, immer in der Nähe der Tränke. Dazu erhalten sie frisch auf dem Hof gemahltes und gemischtes Futter. Es besteht zu 25% aus hochwertigem Sojaschrot (= Proteine), Mais, Weizen aus eigenem, regionalem Anbau, Mineralien und hochwertigen Kräuteresenzen.

Nachts sind die Enten zum Schutz vor Fuchs und Marder im Stall. Die Haltungsform, das langsame Wachstum bei viel Bewegung und die Schlachtung direkt von der Weide lassen eine besondere Fleischqualität entstehen.

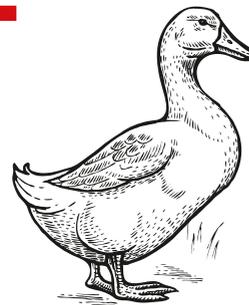
GÄNSE aus Freilandhaltung

*Wir bieten die Gänse (inkl. Innereien)
in den Gewichten <4, 4–5, 5–6 und über 6 kg an.*



ENTEN aus Freilandhaltung

*Die Enten erreichen ein Gewicht von 1,8-2,5 kg,
die Erpel 3–4 kg (jeweils inkl. Innereien).*



GREVENKOPER PUTE

Alles aus einer Hand.

„Gesunde und zufriedene Tiere zu halten ist unsere Freude und unser Können.“

Timm Klüver

Dieser Anspruch hat uns früh davon überzeugt, eng mit Familie Klüver zusammenzuarbeiten. Ihre hochwertigen Puten-Spezialitäten sind seit Jahrzehnten ein fester und beliebter Bestandteil unseres Sortiments.



Seit über 50 Jahren zieht Familie Klüver im Kreis Steinburg nahe Hamburg Puten auf. Fast genauso lange führen wir bereits die Spezialitäten ihres handwerklichen Familienbetriebs in unserem Sortiment.

Die Puten werden bei Außenklima mit viel Platz auf hofeigenem Stroh gehalten, was einen nachhaltig hohen Gesundheitsstatus schafft – und gesunde Tiere brauchen keine Medikamente und erhalten keine Leistungsförderer. Nach der Aufzucht werden die Tiere im eigenen Betrieb geschlachtet, zerlegt und frisch zu hochwertigen Spezialitäten weiterverarbeitet. Dabei legen Klüvers viel Wert auf Handarbeit. Alles aus einer Hand.

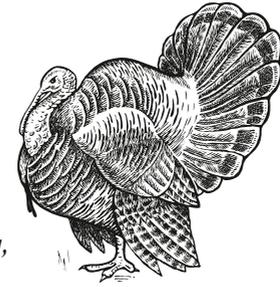
Wir finden: Es gibt kein besseres Putenfleisch.



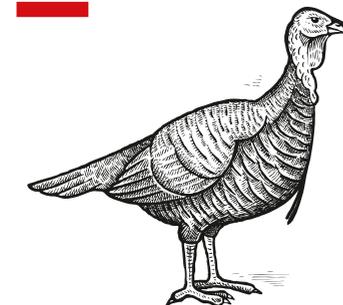
PUTEN

Die Puten wiegen 3–4 kg, 4–5 kg, 5–6 kg, 6–7 kg, 7–8 kg, 8–10 und 13–15 kg.

Innereien bitte extra bestellen.



MINI-PUTEN



Mini-Puten in der Gewichtsklasse 2–3 kg beziehen wir von einem italienischen Aufzüchter.

BIO GEFLÜGEL

aus Norddeutschland



DE-ÖKO-006
Deutschland

„
Qualität ist eine Frage der Haltung.
Ökologische Tierhaltung steht für
Respekt und Liebe zur Natur – und die
Vorfreude auf besonderen Genuss.“

*In der ökologischen Haltung stehen tiergerechte
Aufzucht, regionale Herkunft der Futtermittel und
möglichst keine Medikamenten-Gabe im Fokus.*

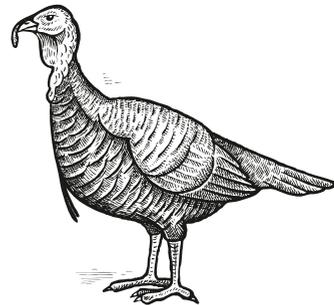
*Unsere Partner für Bio-Geflügel erfüllen hohe
Standards und bringen jahrzehntelange Erfahrung
in der Tierhaltung ein.*



AYRSHIRE AUBURN PUTEN

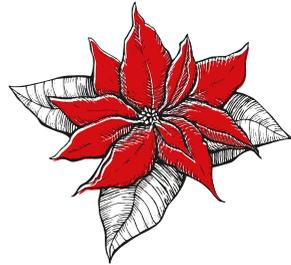
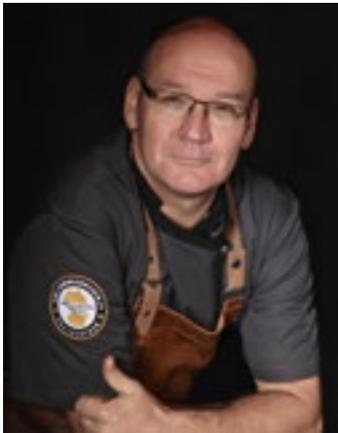
*Auf sehr großen Freiflächen und im weitläufigen Stall mit Wintergarten haben die Bio-
Puten genügend Platz, um sich frei zu bewegen. Die Tiere leben tagsüber im Freien. Sie
können nach Bedarf Ställe aufsuchen, in denen der Boden mit Stroh eingestreut ist.*

*Diese schwarz gefiederten Puten sind robust und optimal an die Haltung im Freien
angepasst. Durch die Bewegung und das hochwertige
Bio-Futter entsteht ein besonders saftiges und
dicht strukturiertes Fleisch.*



Die Puten wiegen
4–5 kg und 5–7 kg.





Garzeiten FÜR GEFLÜGEL



Sie wollen mehr über unsere Produkte erfahren oder suchen nach neuen Ideen und handwerklichen Tipps für die Zubereitung? Sprechen Sie mich gerne an.

Andreas Stockfleth
Fleischermeister · Fleischsommelier
andreas.stockfleth@schoenecke.de



Hier geht es zu unseren Lieblingsrezepten



Zu Recht eine der meistgestellten Fragen an uns: Wie lange muss sie denn nun ins Rohr, meine Ente, Gans oder Pute?

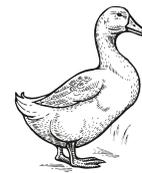
Die Haut soll kross sein, aber das Fleisch saftig. Gar nicht so einfach. Ein paar Grundregeln geben wir Ihnen mit auf den Weg. Hier finden Sie unsere Garzeiten-Tipps für die drei Klassiker.

GRUNDSÄTZLICH:

Garen Sie Geflügel nur mit Ober- und Unterhitze und nicht mit Umluft, wenn es offen im Backofen liegt. Im geschlossenen Bräter ist das etwas anderes. Wir gehen bei den folgenden Empfehlungen vom ganzen Tier offen im Ofen aus. Je nach Füllung und Begleitern auf dem Blech verlängern oder verkürzen Sie dann die Zeit.

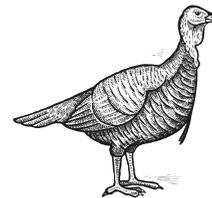
Sie sind auf der ganz sicheren Seite, wenn Sie die rechts aufgelisteten Kerntemperaturen beachten.

Wir wünschen guten Appetit!



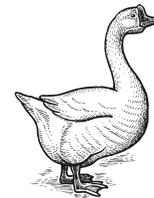
ENTE / Kerntemperatur 85 °C

| | | |
|------------|--------|------------|
| bis 2 kg | 2 Std. | bei 160 °C |
| bis 3,8 kg | 3 Std. | bei 160 °C |



PUTE / Kerntemperatur 75 °C

| | | |
|--------------------------|------------|------------|
| 2-2,5 kg (für 3-4 Pers) | 1,5-2 Std. | bei 160 °C |
| 3-4,5 kg (für 4-6 Pers) | 2-3 Std. | bei 160 °C |
| 5-6 kg (für 6-8 Pers) | 3-3,5 Std. | bei 160 °C |
| 8-10 kg (für 10-12 Pers) | 4-5,5 Std. | bei 150 °C |



GANS / Kerntemperatur 80 °C

| | | |
|--------|--------|------------|
| pro kg | 1 Std. | bei 160 °C |
|--------|--------|------------|

Ein Rezept von Kochbuchautor Stevan Paul

SCHÖNECKE #GELINGGANS

Gans – ganz einfach!

Mit diesem Rezept gelingt die Gans einfach und einfach perfekt: Bei gleichbleibender Ofentemperatur gart die vorgesalzene und vorbereitete Gans mühelos dem großen Gänseessen entgegen. Die Sauce zur Gans entsteht nebenbei auf dem Herd.

ZUTATEN für 4–6 Personen und ca. 500 ml Sauce

1 Schönecke Freiland-Gans, ca. 4,5–5 kg mit Gänseklein (Hals, Herz, Magen und Leber)

Salz

10 braune Champignons

2 Zwiebeln

1 Bund Suppengemüse (Möhren, Lauch, Sellerie)

1 guter EL Tomatenmark

1 EL getrocknete Steinpilze

2–3 Zweige getrockneter Beifuß (optional)

2 Lorbeerblätter

Pfeffer aus der Mühle

1 EL brauner Rohrzucker oder Zucker

100 ml roter Portwein

400 ml trockener Rotwein

800 ml Gänsefond a.d. Glas

(wahlweise Enten- oder Geflügelfond)

1 EL Johannisbeergelee

1 EL Speisestärke

Saft einer Orange

50 g kalte Butter, gewürfelt

ZUBEREITUNGSZEIT

5 Stunden Garzeit + 2 Stunden und 15 Minuten

Zeit zum Einsalzen und Temperieren der Gans



Schritt 1 / Die Gans salzen und temperieren:

Den Beutel mit dem Gänseklein und das Fett aus der Bauchhöhle der Gans entfernen und kaltstellen. Die Gans innen und außen salzen und **ca. zwei Stunden** in der Küche auf Raumtemperatur kommen lassen.

Schritt 02 / Zeit für Gänseschmalz:

Das entnommene Fett aus der Bauchhöhle in einen kalten Topf geben, langsam erhitzen und so lange bei milder Temperatur köcheln lassen, bis das Fett ganz verflüssigt ist und nur noch Krusteln verbleiben. Das so entstandene Gänseschmalz durch ein Sieb passieren, abkühlen lassen, in ein Schraubglas füllen und im Kühlschrank erstarren lassen. Es hält sich im Kühlschrank wochenlang frisch und eignet sich im Winter zum Ansetzen von Sauerkraut und Grünkohlgerichten.

Schritt 3 / Die Gans vorbereiten:

Die Flügel am ersten Gelenk abschneiden und beiseitelegen. Den Hals abtrennen. Die Keulen an den Enden kreuzen und mit Küchengarn zusammenbinden. Den Ofen auf 150 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Gans in einen Bräter setzen. 800 ml heißes Salzwasser zugießen, den Deckel aufsetzen und den Bräter auf der ersten Schiene von unten in den Ofen schieben. **2,5 Stunden im geschlossenen Bräter garen.**

Schritt 4 / Die Sauce ansetzen:

Das Gänseklein waschen und (bis auf die Leber) grobstückeln. Hals und Gänseflügel in einer Pfanne in 1 TL Gänseschmalz mit Herz und Magen anbraten, bis eine leichte Bräunung erreicht ist. Die Champignons in Scheiben schneiden. Zwiebeln, Möhren, Lauch und Sellerie waschen, schälen und würfeln. Gemüse in 1 EL Gänseschmalz in einem Topf unter Rühren goldbraun braten. Das Tomatenmark unterrühren und kurz mitrösten. Steinpilze, Beifuß und Lorbeer zugeben, mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Mit Portwein und Rotwein ablöschen. Offen 10 Minuten einkochen. Die gebratenen Gänseflügel und Gänseklein zugeben. Gänsefond und Johannisbeergelee zugeben und **1 Stunde offen köcheln lassen.** Die Sauce durch ein Sieb passieren und beiseitestellen.



Jetzt ist auch Zeit, etwaige **Liebings-Beilagen**, wie Kartoffeln, Klöße, Preiselbeer-Birnen und Rotkohl, **vor- und zuzubereiten.**

Schritt 5 / Die Gans goldbraun fertig garen:

Den Bräter aus dem Ofen nehmen. So viel von Wasser und Fett abgießen, dass die Gans nur noch handbreit hoch darinsitzt. **Im geöffneten Bräter weitere 2,5 Stunden garen.** Wer mag, kann die Gans alle halbe Stunde mit der Flüssigkeit im Bräter beschöpfen. Die gegarte Gans im abgeschalteten, leicht geöffneten Ofen **15 Minuten ruhen** lassen.

Schritt 6 / Die Sauce finalisieren:

Inzwischen die Sauce aufkochen, Speisestärke und Orangensaft mit einem Schneebesen glatt rühren und die Sauce damit binden. Zügig mit dem Schneebesen einrühren, einmal aufkochen. Die kalten Butterwürfel unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 7 / Servieren:

Von der Gans die Keulen abtrennen, die Brustfilets am Brustbein entlang aufschneiden und vom Knochen lösen. Auf einer vorgewärmten Platte anrichten und mit Sauce und Beilagen servieren.

Guten Appetit!

Tipp:

Für eine **alkoholfreie Variante** der Sauce ersetzen Sie den Portwein durch die gleiche Menge Holunder- oder Johannisbeersaft, den Rotwein durch Traubensaft. Da die Säfte oft süß sind, können Sie hier dann auf den Rohrzucker verzichten.



Gourmet Geflügel

AUS SÜDFRANKREICH

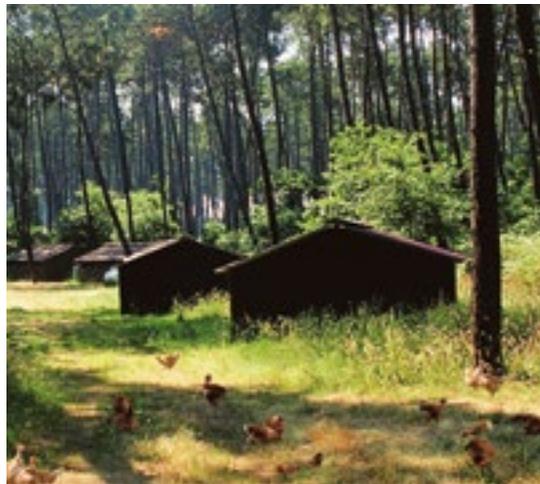
Die Geflügelbauern in St Sever setzen seit jeher auf Freiheit: Tagsüber laufen Hähnchen, Perlhühner und Kapaune frei in den Kiefernwäldern und Pinienhainen. Nachts finden sie Schutz in der Marensine, einem mobilen hölzernen Stall.

Mit diesem Konzept erhielten die Bauern in St Sever schon 1965 eine der höchsten Auszeichnungen für Lebensmittelqualität: das Gütesiegel Label Rouge.

Es steht für traditionelle und langsam wachsende Rassen, hohe Fleischqualität, 100% pflanzliche Futtermittel, eine doppelt so lange Aufzucht und die Rückverfolgbarkeit vom geschlachteten Tier bis zum Küken. Die Qualität und das Wohlergehen der Tiere während der gesamten Geflügelaufzucht sind allererste Priorität und stehen damit deutlich vor der Produktivität.

Obwohl wir in unserem Angebot großen Wert auf Regionalität legen, haben wir uns 2005 dazu entschieden, Freilandgeflügel aus Frankreich zu importieren. Der Grund lag und liegt noch heute in den hohen Qualitäts- und Tierwohlstandards von Label Rouge, denn Qualität schmeckt man einfach. Und deshalb führen wir übrigens ganzjährig Stubenküken, Perlhühner, Wachteln, Hähnchen und Maishähnchen in „Label Rouge“-Qualität, zur Weihnachtszeit auch Mais-Kapaune.

Kommen Sie vorbei und überzeugen Sie sich selbst von dieser besonderen Qualität.



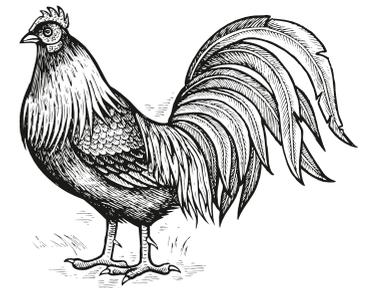
MAISKAPAUN aus Freilandhaltung

Was dem Deutschen die Weihnachtsgans, ist dem Franzosen der Kapaun. Ihn gibt es nur zur Weihnachtszeit.

Sie erkennen einen Kapaun immer an einem roten Faden im Fleisch. Durch den hohen Maisanteil im Futter und die Zufütterung von Milch in der letzten Aufzuchtphase erhält der Maiskapaun sein einzigartig zartes, aromatisches Fleisch.

Die Kapaune haben ein Gewicht von ca. 2,8 kg.

Wir bieten Ihnen auch Mini-Maiskapaune mit einem Gewicht von 2–2,5 kg an.





RUTH STAUDENMAYER
WILDSOMMELIÈRE

... empfiehlt!



FEINES WILDBRET “

für besondere Anlässe

Wir führen ausschließlich Fleisch frei lebender Wildtiere, deren Nahrung aus dem besteht, was die Natur im Jahreslauf zu bieten hat. Natürlicher geht es nicht.

Unser Wild stammt aus der Senne in Ostwestfalen. Erfahrene Jäger erlegen hier waidgerecht und bleifrei. Das Wildbret wird vor Ort fachgerecht versorgt, zerlegt und reift im Vakuum nach.



Rehrücken

mit Knochen ohne Silberhaut

Rehrücken

ohne Knochen und ohne Silberhaut

Rehkeule

mit Knochen

Rehkeule

ohne Knochen

Hirschfilet

Hirschrücken

ohne Knochen (Lachs)

Hirschkeulen-Braten

Hirschgulasch extra

Wildschweinfilet

Frischlingsrücken

ohne Knochen (Lachs)

Frischlingskeule

ohne Knochen



WIR FREUEN UNS AUF IHRE BESTELLUNG.



Kommen Sie vorbei!

TÄGLICH:

· Einkaufszentrum Mercado / Ottensen Mo. – Sa. 10–20 Uhr

AUF DEN WOCHENMÄRKTEN:

- Buchholz i.d.N. / Wochenmarkt Innenstadt Mi. 8–13 Uhr
- Buxtehude Altkloster / Wochenmarkt auf dem Schafmarkt Sa. 8–12 Uhr
- Hamburg-Harburg / Wochenmarkt am Sand Di. – Sa. 8–13:30 Uhr
- Hamburg-Niendorf / Wochenmarkt am Tibarg Do. & Sa. 8–13:30 Uhr
- Hamburg-Wandsbek / Wochenmarkt am Quarree Do. – Sa. 8–13 Uhr
- Jesteburg / Feinkostmarkt an der Lisakate Mi. 14–18 Uhr
- Neu Wulmstorf / Wochenmarkt am Rathaus Mi. 8–13 Uhr & Fr. 8–18 Uhr
- Uetersen / Wochenmarkt Fr. 7–13 Uhr
- Winsen/Luhe / Wochenmarkt in der Rathausstraße Di. 9–17 Uhr

Gerne beraten wir Sie bei Ihrer Auswahl:
service@schoenecke.de