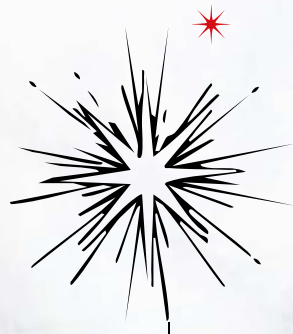



Schönecke
– seit 1914 –



Genussvolle
FESTTAGE

FLEISCHSPEZIALITÄTEN FÜR BESONDERE ANLÄSSE





**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, Geflügel und ausgewählte Feinkost zusammenzustellen. **Ihr Genuss ist unser Auftrag.** Deshalb sind wir bereits seit dem Sommer unterwegs: auf Messen, bei Erzeugerbetrieben und in den Regionen, um für Sie die besten Produkte zu finden.

Wir möchten Ihnen nicht nur hochwertige Zutaten für Ihre kreative Weihnachtsküche bieten, sondern **auch echte Inspiration**. Selbstverständlich lassen wir Sie bei der Zubereitung nicht allein: Unser **Fleischsommelier Andreas Stockfleth**, der **Kochbuchautor Stevan Paul** und **unser geschultes Personal auf den Wochenmärkten** liefern Ihnen Tipps, Tricks und köstliche Rezepte.

Für noch mehr Ideen und Anregungen **besuchen Sie uns online**. Dort finden Sie regelmäßig neue Rezepte, Zubereitungstipps und kulinarische Inspirationen rund um Wild, Geflügel und Ei.

Und für alle, die es lieber unkompliziert und traditionell mögen: **Knackige Geflügelwiener** und **cremiger Kartoffelsalat** gehören selbstverständlich auch zu unserem Sortiment.

Jetzt sind Sie dran: Bestellen Sie Pute, Ente, Gans, Wild oder die klassische Würstchen-Kartoffelsalat-Kombi direkt an unseren Standorten.

Wir wünschen Ihnen eine besinnliche Adventszeit, wunderschöne Festtage – und **danken herzlich 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

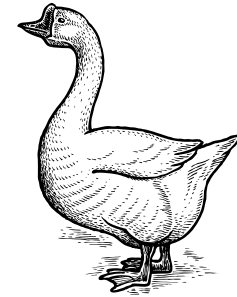
Matthias Hemme zieht bei Rotenburg/Wümme für uns Enten und Gänse in Freilandhaltung auf.

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 gemahlenes 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.

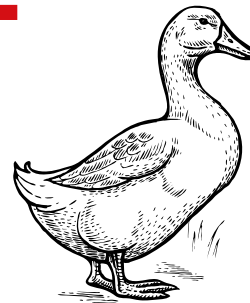
GÄNSE aus Freilandhaltung

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.

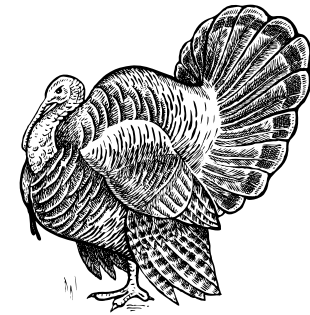
Wir finden: **Es gibt kein besseres Putenfleisch.**



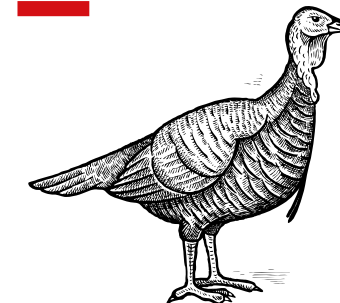
PUTEN

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 separat bestellen.



MINI-PUTEN



Mini-Puten in der Gewichtsklasse 2-4 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.

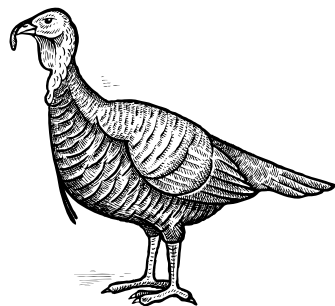
Unsere Partner für Bio-Geflügel **erfüllen hohe Standards** und bringen **jahrzehntelange Erfahrung** in der Tierhaltung ein.



AYRSHIRE AUBURN PUTEN

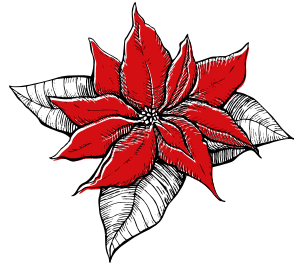
Auf sehr **großen Freiflächen** und im **weitläufigen Stall mit Wintergarten** haben die Bio-Puten genügend Platz, um sich frei zu bewegen. Die Tiere leben tagsüber im Freien. Sie können nach Bedarf Ställe aufsuchen, in denen der Boden mit Stroh eingestreut ist.

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?

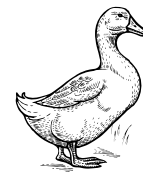
Die Haut soll kross sein, aber das Fleisch saftig. Gar nicht so einfach. Ein paar Grundregeln geben wir Ihnen mit auf den Weg. Hier finden Sie unsere Garzeiten-Tipps für die drei Klassiker.

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.

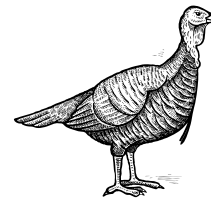
Sie sind auf der ganz sicheren Seite, wenn Sie die rechts aufgelisteten Kerntemperaturen beachten.

Wir wünschen guten Appetit!



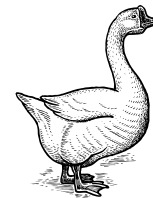
ENTE / Kerntemperatur 85 °C

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) grob stückeln. 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. Ofen 10 Minuten einkochen. Die gebratenen Gänseflügel und Gänseklein zugeben. Gänsefond und Johannisbeer-gelee zugeben und **1 Stunde offen köcheln lassen.** Die Sauce durch ein Sieb passieren und beiseitestellen.



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

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 darin sitzt. **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.

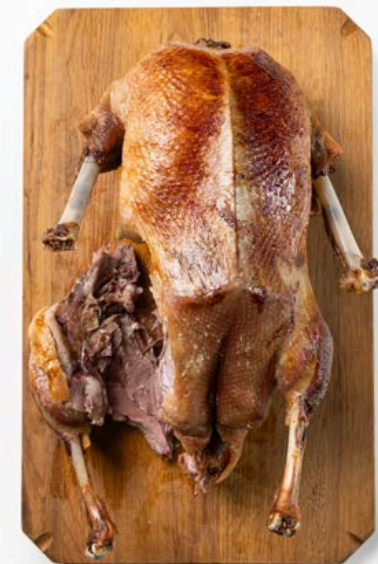
Schritt 7 / Servieren:

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 FRANKREICH

Die Geflügelbauern im schönen Elsass setzen seit jeher auf **artgerechte Freilandhaltung**: Tagsüber bewegen sich Hähnchen, Perlhühner und Kapaune frei auf weitläufigen Wiesen und naturbelassenen Flächen. Dort können sie ihrem natürlichen Verhalten nachgehen – scharren, picken und sich ausruhen – mit viel Platz und frischer Luft.

Seit diesem Jahr beziehen wir unser „Gourmet“ Geflügel aus dem Elsass. Die Region steht für eine lange Tradition in der Geflügelzucht und überzeugt durch ihre hohen Standards in Qualität und Tierwohl.

Die Tiere stammen aus **„Label Rouge“-zertifizierter Haltung** – einem Gütesiegel, das bereits 1965 für höchste Lebensmittelqualität eingeführt wurde. Es steht für **traditionelle und langsam wachsende Rassen, 100 % pflanzliche Futtermittel, eine doppelt so lange Aufzuchtzeit und vollständige Rückverfolgbarkeit** vom Küken bis zum fertigen Produkt. Das Wohlergehen der Tiere hat dabei oberste Priorität – weit vor der Produktivität. Gleichzeitig profitieren wir von **kürzeren Lieferwegen**, was den CO₂-Ausstoß reduziert, die Nachhaltigkeit erhöht und für noch frischere Produkte sorgt.



Obwohl wir großen Wert auf Regionalität legen, haben wir uns 2005 bewusst für den **Import von Freilandgeflügel aus Frankreich** entschieden. **Denn die Qualität schmeckt man einfach.**

Deshalb führen wir ganzjährig **Stubenküken, Perlhühner, Wachteln, Hähnchen und Maishähnchen in „Label Rouge“-Qualität** – zur **Weihnachtszeit auch Kapaune.**

Kommen Sie vorbei und überzeugen Sie sich selbst von dieser **besonderen Qualität aus dem Elsass.**

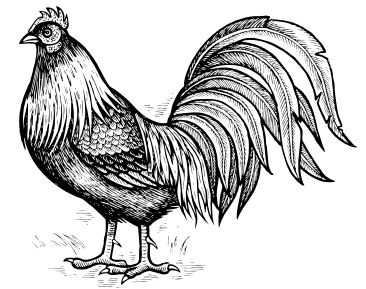


KAPAUN aus Freilandhaltung

Der Kapaun ist ein echter Geheimtipp für das Weihnachtsmenü. Sein besonders zartes Fleisch und der feine Geschmack machen ihn zur edlen Alternative zu Gans oder Ente.

In Frankreich gehört der Kapaun traditionell zu den Feiertagen – dort wird er gerne bei festlichen Familienessen serviert und geschätzt für seine Qualität und seinen milden, aromatischen Charakter.

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



FEINES WILDBRET “

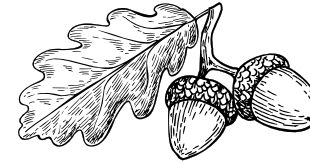
für besondere Anlässe

Wir führen ausschließlich Fleisch **frei lebender Wildtiere**, deren Nahrung aus dem besteht, was die Natur zu bieten hat – Kräuter, Gräser, Beeren und junge Triebe. **Natürlicher geht es nicht.**

Unser Wild stammt **aus der Senne in Ostwestfalen**, einer einzigartigen, weitgehend **unberührten Heidelandschaft mit Wäldern, Wiesen und Mooren**. Durch den eingeschränkten Zugang zu großen Teilen dieses Gebietes konnte sich hier ein ungestörtes Ökosystem erhalten – **das Wild lebt dort stressfrei und naturnah.**



Hier gibt es
mehr **Infos**
und **Rezepte**.



Wild aus dieser Region gilt daher als **besonders hochwertig**, da es sich von Natur aus gesund ernährt und nicht durch intensive Landwirtschaft beeinflusst wird. Das Ergebnis ist ein **feines, aromatisches Fleisch, das mager, nährstoffreich und ausgewogen im Geschmack ist.**

Erfahrene Jäger erlegen das Wild **waidgerecht und bleifrei**. Das Wildbret wird vor Ort fachgerecht versorgt, zerlegt und im Vakuum nachgereift – für **höchste Qualität** und unverfälschten Geschmack, wie ihn echte Feinschmecker schätzen.

Rehrücken

mit Knochen ohne Silberhaut

Rehrücken

ohne Knochen und ohne Silberhaut

Rehkeule

mit Knochen

Rehkeule

ohne Knochen

Hirschfilet

Hirschrücken

ohne Knochen (Lachs)

Hirschgulasch extra

Wildschweinkeule

mit Knochen

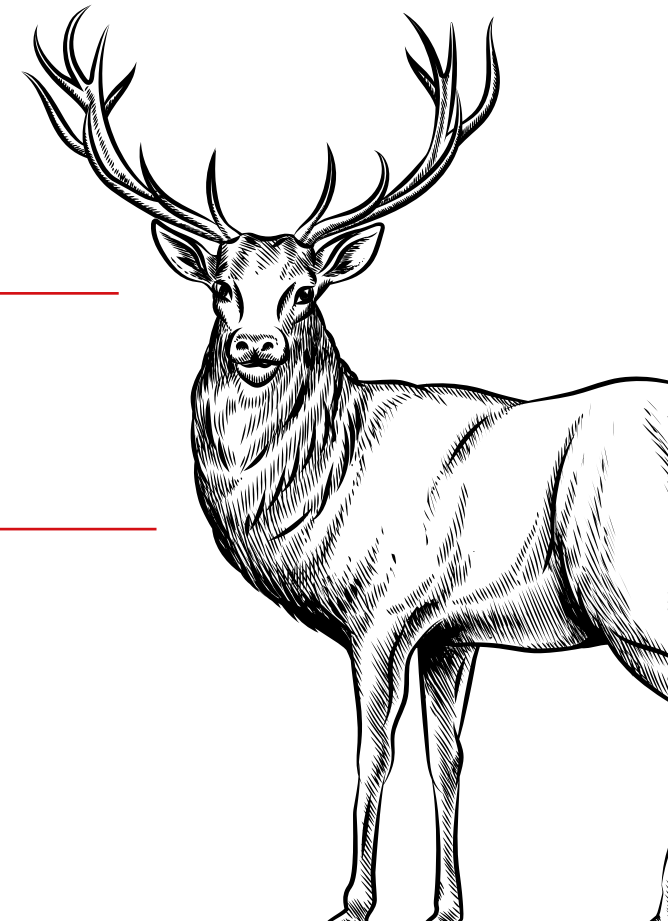
Wildschweinkeule

ohne Knochen

Wildschweinfilet

Frischlingsrücken

ohne Knochen (Lachs)



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. & Sa. 8–13 Uhr
- Buxtehude Altkloster – Wochenmarkt auf dem Schafmarkt / Sa. 7–12 Uhr
- Hamburg-Eimsbüttel – Wochenmarkt Grelckstraße / Mi. 8:30–13:30 Uhr
- Hamburg-Harburg – Wochenmarkt am Sand / Di., Do., Fr. 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. 8–16 Uhr
- Uetersen – Wochenmarkt / Fr. 7–13 Uhr
- Winsen/Luhe – Wochenmarkt in der Rathausstraße / Di. 9–17 Uhr

* Aufgrund personeller Engpässe kann es zu abweichenden Öffnungszeiten kommen.
Wir bitten um Ihr Verständnis. Vielen Dank!

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