Impressum:
„Scheunen-Tratsch" ist ein Informationsmedium der Marktscheune,
Auf dem Grün 1, 77791 Berghaupten, Telefon: 07803/9279811
www.facebook.com/diemarktscheune, E-Mail: post@markt-scheune.com
Redaktion: Celine Vetter, Marktscheune
Fotos: Marktscheune, Matthias Rothacher, Zeller Mühle, Nora Braun, Werner Erb, Celine Vetter, Fam. Müller, Christiane Hetze, Peter Hillert, shutterstock
Konzeption und Design: ci-media GmbH Werbeagentur, Gengenbach, www.ci-media.com
Öffnungszeiten: Markt und Café: Täglich von 9 – 19 Uhr
Der Markt ist an insgesamt 40 Sonn- und Feiertagen ab 12.00 Uhr geöffnet.

Online einkaufen?
www.shop.markt-scheune.com

Ausgabe 2/2017

Scheunen-Tratsch

Regionales Erleben

Feines Hausgemachtes aus Schwarzwälder Heu

In Weisweil stellt Christiane Hetze Leckereien mit saisonalen Zutaten aus Wald und Wiese her

Heu-Senf? Heu-Sirup? Heu-Essig? Erstaunt bleiben die Kunden in der Marktscheune vor den „Allerlei aus Wald und Wiese" Produkte stehen. Nein, sie haben sich nicht verlesen, die Produkte enthalten tatsächlich Schwarzwälder Heu. „Das Heu für meine Produkte wird von meinem Vater aufwändig von Hand verarbeitet und getrocknet, so wie es früher Brauch war", erzählt Christiane Hetze. Daraus gewinnt die Meisterin im Lebensmittelbereich Auszüge, die sie teilweise auch mehrfach ansetzt, um das richtige Heu-Aroma für ihre Produkte zu bekommen. „Ich bin einfach offen für alles und solche außergewöhnlichen Ideen fallen mir in schlaflosen Nächten ein", lacht sie. Mit einer Idee im Kopf stellt sie sich in die Küche und experimentiert mit den Zutaten. „Natürlich klappt es nicht immer", grinst sie. Auf die ausschließliche Verwendung von regionalen und saisonalen Zutaten legt sie ihr besonderes Augenmerk.

Immer ein Strahlen im Gesicht: Christiane Hetze

Die Anfänge von „Allerlei aus Wald und Wiese" liegen in selbstgemachten Kräuterprodukten, die Christiane Hetze gerne als kleines Geschenk bei Einladungen mitbrachte. Der gute Geschmack sprach sich schnell herum und sie wurde gebeten, ihre Leckereien zu verkaufen, damit auch andere davon profitieren konnten. Gesagt, getan – kurzerhand meldete die Polizistin ihr Gewerbe an. Während der Elternzeit baute sie „Allerlei aus Wald und Wiese" immer weiter auf: „Noch ist es ein Hobby, aber ich bin auf dem besten Weg daraus meine Hauptbeschäftigung zu machen", erzählt die zweifache Mama. Die Produktion in der heimischen Küche ist mittlerweile an ihre Grenzen gestoßen, so dass Christiane den Keller ausbaute und nun über einen Produktionsraum und ein Lager mit Büro verfügt. „Auch wenn ich unglaublich gerne, oft auch mit meiner Familie, selbst Kräuter sammeln gehe, reicht mir leider die Zeit dazu oft nicht mehr " erzählt sie. Unterstützung bekommt die begeisterte Kräutersammlerin von ihrer Mutter als Allrounderin, ihrem Mann unter anderem in IT-Fragen, und von Freunden. Bereits vor mehr als zehn Jahren belegte sie ihren ersten Wildkräuterkurs und trifft sich auch heute noch regelmäßig mit Gleichgesinnten. Die Leidenschaft für die Natur von Christiane Hetze ist ansteckend, denn auch die Tochter kennt sich bereits bestens in der Kräuterkunde aus und freut sich, wenn sie mit zu den Kräuterkursen darf.

„Es macht mir unglaublich Spaß die Produkte aus der Natur zu verarbeiten und auch zu verkaufen", strahlt die fröhliche Christiane Hetze. Ihre Lieblingspflanze ist nicht umsonst die Braunelle, eine Heilpflanze. „Sie ist so unscheinbar in ihrem Aussehen, hilft bei Husten und steckt voller Power in der Wundheilung." Eine Powerpflanze die perfekt zur Powerfrau Christiane Hetze passt.

BAUERN-REGEL

Früher Sommer, schlechte Ernte.

Büffelmozzarella und grüne Linsen vom Hof Steinwand

In Dürrenmettstetten halten Tatjana & Markus Steinwand mit Unterstützung der Familie 100 Wasserbüffel

Neugierig stehen 100 Wasserbüffel am Zaun ihrer Weide auf dem Hof Steinwand in Dürrenmettstetten. Ein imposanter Anblick, selbst wenn die Hausbüffel im Gegensatz zu ihren wilden Artgenossen nicht mal die Hälfte an Gewicht, nämlich „nur" knapp 500kg, auf die Waage bringen. Auch mit fast drei Metern Kopf-Rumpf-Länge, einer Schulterhöhe bis 180cm und Hörnern mit einer Spannweite von zwei Metern sind die Wasserbüffel friedliche und genügsame Tiere. Ursprünglich stammen die Tiere aus Asien, wo sie seit über 4000 Jahren als Haustiere gehalten werden. „Die Wasserbüffel passen sich jedem Klima an, so dass wir sie auch hier bei uns gut halten können", erklärt Tatjana Steinwand. Gemeinsam mit ihrem Mann, den Schwiegereltern und ihrem Schwager betreibt sie den

Wasserbüffel auf dem Steinwandhof

Hof, auf dem neben den Büffeln noch 2000 Hühner leben. Eine besondere Spezialität sind die grünen Linsen aus eigenem Anbau. „Um die Hühner und Kartoffeln kümmern sich hauptsächlich meine Schwiegereltern Christa und Otto", erklärt sie die Struktur des Hofs. Tatjana selbst ist hauptsächlich für den Hofladen und die Koordination der Schlachtungen zuständig, ihr Schwager für den Stall, Ackerbau und die Fütterung, während ihr Mann in der Käserei zu finden ist. „Unsere besten Helfer sind aber unsere beiden Kinder Paul und Anton", strahlt sie. In der Käseküche stellt Markus Steinwand seine Spezialitäten aus 100% Büffelmilch her. Neben verschiedenen Sorten Frischkäse, Mozzarella und Joghurt reifen hier Camembert und halbfester Schnittkäse. Obwohl Wasserbüffel täglich nur 8 – 10 Liter Milch geben, was ungefähr einem Viertel der Menge einer Milchkuh entspricht, und einen Fettgehalt von 8% hat, überzeugt die Milch mit ihrem höheren Eisen- und Kalziumgehalt sowie vermehrten Vitaminen A, B, und C und dem geringeren Cholesterin. „Büffelmilch hat ungefähr den gleichen Laktosewert wie Kuhmilch, unserer Erfahrung nach wird sie aber oft besser vertragen", erzählt Tatjana Steinwand. „Unser außergewöhnlicher Käse hat einen kräftigen und nussigen Geschmack, der viele an Lavendel und Honig erinnert", erklärt sie. Verarbeitet wird die Milch auf schonende Weise: zuerst wird sie pasteurisiert, um Fremdkeime zu vernichten, das Endprodukt selbst wird nicht mehr wärmebehandelt. Der Verzicht auf jegliche Farb- und Konservierungsstoffe ist selbstverständlich für die Steinwands: „Wir haben dadurch zwar eine verkürzte Haltbarkeit, aber ein gesünderes und schmackhafteres Produkt." Der Geschmack war es auch, der die Steinwands überzeugt hat, selbst Wasserbüffel zu halten. Neben seinen einfachen Ansprüchen beim Futter und der geringen Krankheitsanfälligkeit überzeugen die Wasserbüffel mit ihrer hohen Lebensdauer von über 25 Jahren.

Aus dem mageren Fleisch der Wasserbüffel wird in einer Biometzgerei Büffelwurst hergestellt. Salami, Schinkenwurst und Bratwurst enthalten dabei ausschließlich Büffelfleisch und Zutaten aus biologischer Herkunft. Geschmacklich ist das Fleisch wildaromatisch, enthält weniger Cholesterin als Rindfleisch, dafür aber mehr Eiweiß und Eisen.

Ab diesem Sommer können auch die Besucher der Marktscheune in den Genuss der Produkte vom Steinwandhof kommen und ihren Tomatensalat mit bestem Büffelmozzarella verfeinern. Ein wahrer Genuss.

Editorial

Liebe Leserinnen und Leser des Scheunentratschs,

packen Sie doch unsere aktuelle „Scheunentratsch" Ausgabe in Ihre Badetasche ein und schmökern Sie direkt am See, denn wir haben wieder viele interessante Themen für Sie vorbereitet. Das HofEis vom Mundenhof kennen Sie vielleicht schon, denn das leckere selbstgemachte Eis hatten wir bereits im letzten Jahr.

Wir freuen uns auf die Zusammenarbeit mit unseren neuen Lieferanten „Zeller Mühle", „Allerlei aus Wald und Wiese" und dem „Hof Steinwand" - und vor allem deren leckeren Produkte. Welche das genau sind? Schauen Sie einfach auf den Seiten 2 und 4 nach. Auf Seite 3 steht diesmal Rind- und Grillfleisch im Mittelpunkt.

Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Lesen und einen tollen Sommer,

Ihre
Celine Vetter und
das ganze Team
der Marktscheune

Cooles Hofeis aus regionalen Zutaten

Matthias & Jeanine Rothacher, Pächter der Hofwirtschaft des Mundenhofs, stellen Hofeis selbst her

Vorbei an Zwergziegen, Lamas und den beeindruckenden Steppenbisons geht es durch das größte Tiergehege Baden-Württembergs, dem Mundenhof. Auf seinen 38 Hektar leben Haus- und Nutztiere aus aller Welt auf großzügig angelegten Koppeln. Wenn Gibbon-Affen in den Bäumen hangeln, Watussi-Rinder ihre prächtigen Hörner stolz zur Schau stellen und die ungarischen Wollschweine durch die Grassteppe ziehen, haben sich große und kleine Besucher eine Pause verdient.

Mit seinem schönen Biergarten und dem großen Spielplatz ist die Hofwirtschaft des Mundenhofs der perfekte Ort dafür. Der Anblick der dort Eis schleckenden Kinder zaubert Matthias Rothacher ein Lächeln ins Gesicht. Seit über 10 Jahren ist er der Pächter der Hofwirtschaft und hat das begehrte Hofeis zusammen mit seiner Frau Jeanine entwickelt.

„Uns war wichtig, dass wir ein natürliches Eis herstellen, mit besten Zutaten aus der Region", erzählt er. Nach langer Vorbereitungszeit, dem Austüfteln und Verfeinern der Rezepturen und dem Anpassen der Produktionsprozesse war

Das HofEis vom Mundenhof schmeckt groß und klein

das erste Hofeis geboren. Mittlerweile gibt es neun Hofeis Standard-Sorten, von Vanille über Haselnuss bis hin zu Joghurt-Heidelbeere, die für alle Geschmäcker das richtige bieten. An der offenen Eistheke im Mundenhof gibt es zusätzlich außergewöhnliche und richtig leckere saisonale Sorten wie „Schwarzwald", „Omas Apfelkuchen" und „Kuhflecken". „Unsere Filiale, die wir letztes Jahr in der Freiburger Innenstadt eröffnet haben, bietet sogar noch aufwendigere Sorten an, beispielsweise „Butterkeks": hier werden die Keksstücke noch von Hand untergemischt", berichtet Matthias Rothacher.

Derzeit werden 250 bis 800 Liter Eis am Tag produziert. Dafür wurde extra die alte Schreinerei auf dem Mundenhof zum Produktionshaus umgebaut. Zwei Mitarbeiter sind dabei zu pasteurisieren, gefrieren und verpacken. Die neun Hauptsorten vom Hofeis gibt es nämlich im praktischen Becher, direkt mit Löffel im Deckel. Auch in der Marktscheune in Berghaupten ist das Eis seit 2016 erhältlich und verführt große und kleine Besucher zu dem besonders coolen Genuss. „Wir verwenden frische Weidemilch aus dem Schwarzwald für unser Eis", erzählt Rothacher, der im Hotel Colombi in Freiburg seine Lehre absolviert hat. Für die Herstellung des Hofeis werden zuerst die Basiszutaten vermengt. Dies sind beispielsweise Milch, Wasser und Zucker. Diese Masse wird auf 85 Grad Celsius erhitzt, also pasteurisiert. Danach folgt ein Temperaturwechsel, denn alles wird auf vier Grad Celsius heruntergekühlt und die weiteren Zutaten je nach Geschmacksrichtung, also zum Beispiel Früchte oder Schokolade, hinzugefügt. Nachdem kräftig gemixt wurde, wird die aromatisierte Masse in der Kältetrommel unter Lufteinschlag auf minus elf Grad Celsius gefroren. Abschließend ruht das fertige Eis für fünf bis zehn Minuten im Schockfroster bei minus 35 Grad Celsius. „Für uns war besonders wichtig, dass unser Eis keine Aromen, Konservierungsstoffe, Farbstoffe oder Gentechnik beinhaltet. Alles soll rein natürlich sein", unterstreicht Matthias Rothacher.

Damit auch wirklich alle Besucher des Mundenhofs in den Genuss des Hofeis kommen können, werden sowohl Sorbets als auch Milcheis hergestellt: „Die Sorbets enthalten weder Laktose noch Gluten, das Milcheis ist glutenfrei", erklärt Rothacher. Unterwegs bieten er und sein Team das Eis mit ihrem mobilen Eiswagen an, der auch mal auf Konzerten und Festivals steht.

Und natürlich gibt es das Eis im praktischen Portionsbecher mit Löffel im Deckel auch in der Marktscheune in Berghaupten, denn das regionale Konzept deckt sich perfekt mit der Überzeugung Rothachers: „Aus der Heimat schmeckts doch eigentlich am Besten!"

Anzeige

KÜCHEN
KONZEPTE
PLANUNG
DESIGN
FERTIGUNG
AUSFÜHRUNG & MONTAGE
AUS EINER
HAND

FRIEDMANN
FRIEDMANN
GROSSKÜCHENEINRICHTUNG GmbH
77781 Biberach / Baden
+49 (0)7835 . 6386-0
www.friedmann-grosskuechen.de

4 Fragen an die Süßspeise des Monats: das Speiseeis

Bunte Vielfalt an Speiseeis

Was ist der Unterschied zwischen Milcheis, Fruchteis und Sorbet? Das ist ganz einfach. Milcheis und Fruchteis werden mit Milcherzeugnissen zubereitet. Fruchteis muss mindestens 20% Fruchtanteil, bei Zitrusfrüchten 10%, enthalten. Milcheis besteht zu mind. 70% aus Vollmilch. Sorbet hingegen hat mindestens 25% Fruchtanteil, Ausnahme sind Zitrusfrüchte mit 15%, und wird ohne Milch oder Sahne zubereitet. Es ist in der Regel auch weniger gesüßt als Milcheis.

Und seit wann gibt's dich schon? Das glaubst du mir nicht. Schon 3000 vor Christus wurde aus Schnee, Zimt, Frucht und Honig Eis in China hergestellt. Auch Hippokrates schrieb Eis bereits eine heilende Wirkung zu. Aber erst um 1900 kamen die ersten italienischen Eismacher nach Deutschland.

Ist Eis wirklich ungesund? Wenn du Angst hast, dass es zu kalt in deinem Bauch landet, brauchst du keine Angst haben. Servierfertig ist das Eis bei 4 Grad Celsius. Bis du es im Mund schmeckst, hat es schon 12 Grad Celsius. Auf seinem weiteren Weg in den Magen erreicht es ungefähr 20 Grad Celsius. Da Speiseeis Proteine, Kalzium, Eisen, Natrium, Kalium und Phosphor enthält, ist es gut für deinen Körper. Aber pass lieber auf, denn es hat teilweise bis zu 240 Kalorien pro 100 Gramm.

Wieviel Speiseeis essen wir Deutschen denn so? Ungefähr 500 Millionen Liter Speiseeis esst ihr Deutschen im Jahr, davon werden 80% industriell hergestellt. Am liebsten sind euch die Sorten Vanille, Schokolade und Stracciatella.

Anzeige

Haustüren / Zimmertüren / Parkett
Schranksysteme / Spanndecken
PARKETT-HIGHLIGHTS VON KÄHRS
TRAUMBÖDEN – ZUM AKTIONSPREIS!
EINZIGARTIG AUSSTELLUNG 1000 m²
einzigartig. inspirierend. modern.
Besuchen Sie unsere Ausstellung – auch am Sonntag. Sie werden begeistert sein!
marx
DESIGN IN HOLZ
Gewerbestraße 2 · 77743 Neuried-Altenheim
Telefon: 0049 7807 2327
www.marx-holzhandel.de
Jeden Sonntag Schautag: 13-17 Uhr*
(*keine Beratung, kein Verkauf)

Tipps & Aktuelles finden Sie auf:
www.facebook.com/diemarktscheune

Mühlenbetrieb mit 700jähriger Geschichte

In der Zeller Mühle verbinden Thomas Huber und sein Team Mühlentradition mit der Moderne

Ratternde Mühlen säumen den Weg entlang in den Mühlenladen der historischen Zeller Mühle in Ottersweier. Dort wartet ein breites Sortiment an Mühlenprodukten auf die Besucher. „Wir beziehen unsere Getreide, wie Weizen, Roggen, Dinkel, Emmer, Einkorn und Waldstaudenroggen, ausschließlich aus der Region und legen höchsten Wert auf beste Qualität der Rohstoffe“, erzählt Geschäftsführer Thomas Huber. Früher wurde in der Mühle überwiegend Brotgetreide zu Mehl verarbeitet, heute ist die Arbeit vielschichtiger, denn die verschiedenen Getreide werden zu unterschiedlichsten Endprodukten verarbeitet. Besonders Dinkel und Urgetreide haben in der Zeller Mühle einen hohen Stellenwert. „Viele Menschen haben Probleme mit den hochgezüchteten gemeinen Weizensorten“, erzählt der Müllermeister, „deshalb sind die Urgetreidesorten für viele Menschen so wichtig.“ Dinkel ist ein enger Verwandter des heutigen Weizens und überzeugt mit seinem hohen Proteingehalt. Emmer ist eine der ältesten kultivierten Getreidesorten und lässt sich bis 3000 vor Christus zurückverfolgen. Das Urgetreide ist sehr Eiweiß- und Mineralstoffreich und sorgt als Brotmehl für einen herzhaften und nussigen Geschmack. Einkorn hingegen verleiht Backwaren eine schöne Farbe durch den hohen Gelbpigmentgehalt an Beta-Carotin. Es besticht im Vergleich zu Saat-Weizen mit mehr Mineralstoffen und Aminosäuren. Dass die gesunde und vollwertige Ernährung immer mehr an Bedeutung gewinnt, hat Thomas Huber früh erkannt, bereits in den 80er Jahren reagiert und sein Sortiment entsprechend gestaltet. Ergänzend werden in der Zeller Mühle deshalb auch Backkurse angeboten und erfreuen sich großer Beliebtheit.

Unverändert ist im handwerklichen Mühlenbetrieb der Zeller Mühle die Energiegewinnung mit der Wasserkraft des Mühlbachs. Die Mühle selbst kann auf eine über 700 Jahre alte Geschichte zurück blicken. Die erste urkundliche Erwähnung stammt aus dem Jahr 1305. Ursprünglich stammt die Zeller Mühle vom Kloster Schwarzach ab, welches zum Erzbistum Straßburg gehörte. In der Säkularisation wurde der Betrieb in Privatbesitz übergeführt und ist bis heute in Familienbesitz. Seit jeher wird die Mühlentradition mit den modernen Anforderungen des Markts verbunden. Heute werden 500 bis 1000kg Getreide pro Stunde verarbeitet. Unterstützung erhält Thomas Huber von seinen 20 Mitarbeitern. „Jeder meiner Mitarbeiter trägt eine große Verantwortung, denn sie stellen hochwertige Lebensmittel her. Dafür sind Fachkräfte unerlässlich“, erklärt der Geschäftsführer. Huber selbst hat in den letzten 15 Jahren drei Männer und drei Frauen zu Gesellen ausgebildet. „Im Oktober letzten Jahres wurde unsere Auszubildende beste Müllerin der Handwerkskammer Karlsruhe, darauf sind wir besonders stolz“, strahlt Huber, bevor er sich wieder seinen Getreidesäcken zuwendet.

seit über 700 Jahren als Getreidemühle in Betrieb: die Zeller Mühle

Beobachtungen

aus der Marktscheune

Herzlich Willkommen…
…heißen wir Thorsten Neumann bei uns im Team. Herr Neumann begann am 08.05.2017 seine Tätigkeit als Geschäftsführer. Schön, dass Sie da sind.

Von Herzen…
…gratulieren wir unserer Hauswirtschafterin Melanie Hug zum Betriebsjubiläum. Bereits seit 5 Jahren ist sie in unserer Küche tätig. Herzlichen Glückwunsch, Meli, wir freuen uns auf viele weitere Jahre mit Dir!

Bitte beachten Sie…
…dass wir an Pfingsten geänderte Öffnungszeiten haben. An Pfingstsonntag und -montag bleibt unser Bauernmarkt geschlossen. Danach und über den ganzen Sommer hinweg hat der Markt dann täglich für Sie geöffnet: Montag bis Samstag von 9.00 – 19.00 Uhr, sonntags von 12.00 – 19.00 Uhr. Das Café hat an allen Tagen wie gewohnt von 09.00 – 19.00 Uhr für Sie geöffnet.

Herzlich gefreut…
…haben wir uns über den Besuch von Selina und Raphael. Die beiden haben sich bei unserer Scheunengaudi im November kennen und lieben gelernt und sind seither unzertrennlich. Wir freuen uns mit den beiden über ihr Glück!

Abgeschlossen …
…ist ein Teil unserer Bauphase, denn wir konnten die Erweiterung des Bauerncafés bereits beenden. Unsere Gäste fühlen sich im Anbau mit seinem Hüttencharakter sichtlich wohl. Doch Stillstand gibt es auf der Baustelle nicht, deshalb ist die Gestaltung des Außenbereichs in vollem Gange. Es bleibt weiter spannend! Wir bedanken uns schon jetzt für Ihr bisheriges und zukünftiges Verständnis für all die Unannehmlichkeiten, die der Umbau mit sich bringt.

Richtig wild…
… wird es bei uns mit den neuen Produkten vom Ponyhof in Gengenbach. Neben Hirsch- und Wildschweinragout gibt es ab sofort auch Rehragout bei uns im Bauernmarkt. Dose öffnen, Inhalt erhitzen und genießen. Auch Wildschweinschinken und Wildschweinbratwürste liefert uns Familie Wussler vom Ponyhof. Wild und Lecker!

Rezept des Monats „Juni“

Mariniertes Rinderückensteak mit Rotwein-Schalotten-Butter

Rezept von Küchenchef Ludwig Moser

Zutaten für die Würzbutter:
- 3 EL kräftiger Rotwein
- 2 EL fein gehackte Schalotten
- 120g weiche Butter
- 1 EL fein gehackte glatte Petersilie
- 1 EL fein gehackter frischer Estragon
- ½ TL grobes Meersalz
- ¼ TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 1 TL Cayennepfeffer

Zutaten für die Steaks:
- 4 Rumpsteaks a 250g
- 4 EL Olivenöl
- 2 EL frisch gepresster Zitronensaft
- 1 EL fein gehackter Knoblauch
- 2 TL getrockneter Oregano
- 2 TL Paprikapulver
- 1 ½ TL Meersalz
- 1 TL Senf
- 1 TL Cayennepfeffer

Zubereitung

Für die Würzbutter:

Den Wein mit den Schalotten zum Kochen bringen. Den Wein etwa 3 – 5 Minuten bei leichtem Kochen reduzieren lassen, bis die Schalotten alles aufgesaugt haben. Danach alles in eine Schüssel geben und abkühlen lassen.

Die Butter, Petersilie, Estragon, Salz und Pfeffer zu den Schalotten geben und alles gut miteinander vermengen. Das Buttergemisch auf ein Stück Frischhaltefolie geben und eine Rolle mit etwa 2,5cm Durchmesser formen. Mit der Frischhaltefolie umwickeln und die Enden verdrehen. Die Rolle bis zum Verzehr, mindestens jedoch 1 Stunde, in den Kühlschrank legen.

Die Butter kann bis zu einer Woche im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Unser Tipp: Wer keine Frischhaltefolie zur Hand hat kann auch Back- oder Ölpapier verwenden.

Für die Steaks:

Olivenöl, Zitronensaft, Knoblauch, Oregano, Paprikapulver, Meersalz, Senf und Cayennepfeffer zu einer Marinade verrühren.

Die Steaks darin einlegen und ca. 2 Stunden ziehen lassen. Die Steaks auf dem Grill ca. 10 Minuten unter einmaligem wenden medium grillen.

Die fertigen Steaks mit der Rotwein-Schalotten-Butter servieren und genießen.

Bestes Bio-Rindfleisch

Monatlich bekommen Sie in der Marktscheune Rindfleischpakete

Etwas ganz besonderes hält die Marktscheune für ihre Kunden bereit: ab sofort gibt es an jedem ersten Mittwoch im Monat Rindfleischpakete. Das frische Rindfleisch stammt vom Öko-Weiderind der Rasse Limousin und kommt vom Ramsteinerhof in Fischerbach, der von Familie Müller, den Inhabern der Marktscheune, bewirtschaftet wird.

Die Rinderrasse stammt aus der gleichnamigen Region Limousin in Frankreich und wurde im Jahr 1975 in Deutschland eingeführt. Die Tiere zeichnen sich durch ihre ruhige und ausgeglichene Art aus und sind überaus neugierig. Die Traktoren auf dem Ramsteinerhof scheuen die Tiere beispielsweise überhaupt nicht. Auf dem Bergbauernhof der Müllers ernähren sich die Tiere von saftigen Gräsern, die sie auf den weitläufigen Weiden finden. In der sonnigen Ortsrandlage, die abseits der vielbefahrenen Bundesstraße liegt, finden die Rinder die optimalen Lebensbedingungen.

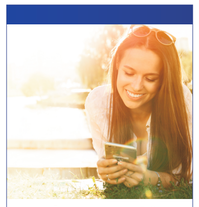
Das Fleisch der Limousin-Rinder überzeugt durch seine gute Fleischqualität. Es ist von außergewöhnlicher Zartheit und enthält sehr wenig Cholesterin. Das saftige Fleisch erhält seinen ausgeprägten Geschmack durch seine gute Marmorierung. Ein ganz besonderer Genuss.

Die Rindfleischpakete der Marktscheune sind in 10kg erhältlich und werden ohne Knochen zusammengestellt. Auf Wunsch werden diese aber gerne gratis beigelegt. Ein Rindfleischpaket enthält 3kg Braten, 1kg Steaks, 2kg Gulasch, 0,5kg Rouladen, 2kg Kochfleisch und 1,5kg Hackfleisch. Vom wärmenden Schmorbraten über eine herzhafte Rinderbrühe bis hin zu saftigen Grillsteaks kommen mit dem Marktscheune-Rindfleischpaket alle Fleischfans auf ihre Kosten.

Ulrich Müller mit seiner Rinderherde

Termine & Information: Das Rindfleischpaket vom Öko-Weiderind der Sorte Limousin vom Ramsteinerhof in Fischerbach gibt es ab sofort jeden ersten Mittwoch im Monat. Bitte bestellen Sie Ihr Rindfleischpaket im Bauernmarkt der Marktscheune vor. Herzlichen Dank!

Anzeige



Nehmen Sie Ihre Bank mit, wohin Sie wollen...

Ob zu Hause oder unterwegs – mit der VR-BankingApp ist Ihr Online-Banking so einfach, schnell und sicher. Jetzt freischalten und loslegen!

Die VR-BankingApp: QR-Code scannen und App laden.

Volksbank Lahr eG
Genossenschaftliche Werte leben

Der Marktscheune-Freizeit Tipp

Vielfalt auf dem Neurieder Bure-Radweg

An 13 Standorten stellen sich die Neurieder Landwirte den Radlern vor

Frische Luft, Bewegung und dabei noch die heimische Landwirtschaft kennenlernen? Das alles können Sie auf dem Bure-Radweg in Neuried kombinieren. Auf einer Gesamtlänge von 37,2km entdecken Sie die vielfältige Erzeugung lokaler und regionaler Lebensmittel. Neben den Produkten stehen sowohl Anbau und Herkunft als auch Vertrieb im Mittelpunkt der flachen Rundtour, die Sie bequem als Tagestour bewältigen können.

An den Standorten von 13 Landwirten führt der Bure-Radweg vorbei, alle bestückt mit großen Hinweistafeln, auf denen beschrieben wird, welche Standbeine der Landwirtschaftsbetrieb hat, was auf den Feldern und am Hof angebaut oder welche Viehzucht betrieben wird. Vom Kartoffelbau über den Tabakschopf bis zur Hofbäckerei liegen verschiedenste Betriebe entlang der Strecke. Spannende Einblicke in die tägliche Arbeit können Sie dabei direkt vor Ort gewinnen: der Bure-Radweg führt durch die vielseitige Landwirtschaft und abwechslungsreiche Kulturlandschaft Neurieds und Sie können dabei dem Bauern einen Blick direkt bei seiner Arbeit im Anbau von Obst, Gemüse, Feldfrüchten sowie der Tierhaltung über die Schulter werfen. Vielleicht begegnen Sie dem ein oder anderen der Erzeuger auch direkt auf dem Feld? Mit etwas Glück hat einer der Hofläden und Verkaufsstände geöffnet, so dass Sie die leckeren Produkte direkt vor Ort einkaufen und vernaschen können.

Einblicke in das Hofleben auf gibt's entlang des Bure-Radwegs

Unser Tipp: Starten Sie Ihre Radtour am Parkplatz der Herbert-Adam-Halle in Altenheim und radeln Sie von dort bequem los. Und falls unterwegs der Hunger plagt, haben Sie mit dem Anglerheim in Altenheim und der Schutterzeller Mühle zwei Möglichkeiten zur Einkehr.

Anzeige

Wussten Sie schon,

… warum 1923 in der kanadischen Seeprovinz Nova Scotia besonders viel Rindfleisch gegessen wurde?

1923 wurde dort der Rechts-Verkehr eingeführt. Die sturen Zugochsen wechselten aber nicht von der gewohnten linken auf die rechte Seite. Da man sonst keine Verwendung für die Tiere hatte, wurden sie geschlachtet und der Markt mit Rindfleisch überschwemmt.

Grillgenuss direkt vom Kasperhof

Langsame Aufzucht und Weiterverarbeitung direkt auf dem Hof sorgen für optimale Fleischqualität

Bestes Fleisch für den Grillabend bekommen Sie ab sofort in der Marktscheune: direkt vom Kasperhof in Schuttertal. Familie Müllerleile bewirtschaftet den Hof bereits seit über 300 Jahren, mittlerweile in der 10. Generation. Mit der besonderen Leidenschaft für ihre Arbeit auf dem Vollerwerbsbetrieb überzeugen sie ebenso wie mit ihrer fachlichen Beratung insbesondere bei der Direktvermarktung. Das besondere Augenmerk von Familie Müllerleile liegt in der artgerechten Tierhaltung im Offenstall, bei der die Tiere viel Auslauf, Weidegang und frische Luft bekommen und der langsamen Mast auf Stroh. Diese langsame Aufzucht sowie die Schlachtung und direkte Weiterverarbeitung in der hauseigenen Fleischerei sorgen für Frische und besondere Qualität des Fleisches. Martin Müllerleile ist Landwirt und Metzgermeister und steht selbst im Stall sowie in der hauseigenen Metzgerei. Unterstützung bekommt er von seiner Frau Brigitte, die im Hofladen aktiv mitarbeitet und als Kräuterpädagogin Führungen auf und um den Kasperhof anbietet. Auch die vier Kinder stehen tatkräftig zur Seite, wenn eine helfende Hand benötigt wird.

Fleischvielfalt vom Kasperhof

Mariniertes Grillfleisch liefern Brigitte und Martin Müllerleile vom Rind und vom Schwein. Die Ferkel bezieht Familie Müllerleile vom Groth-Hof in Willstätt. Danach werden sie auf dem Kasperhof in familiärer Obhut großgezogen. Das Rindfleisch stammt aus der eigenen Zucht und Mast. Für die Mutterkuhhaltung werden Rinder der Rasse Limousin gehalten. Wichtig sind den Müllerleiles Rassen, die die Fleischqualität und Nutzungseigenschaften für die Region optimal erfüllen. Das Fleisch ist kernig, marmoriert und feinfaserig. Sein besonderes Aroma bekommt es durch den Weidebetrieb. Besonders knackig sind die Rindsbratwürste, die Martin Müllerleile mit 100% Rindfleisch herstellt. Für den exklusiven Genuss bietet er Wildschweinbratwürste mit frischem Wildschwein aus der Region.

Fleisch und Bratwürste der Müllerleiles überzeugen mit ihrem unverwechselbaren, ursprünglichen und hervorragenden Geschmack. Ein besonders leckerer Genuss für einen perfekten Grillabend.