Die Herrmannsdorfer Hauszeitung
für alle, die mehr wissen wollen,
die Einblicke erhalten, mitdenken
und bewusst genießen möchten.

Ausgabe 118: Juni 2015

ÖQ Herrmannsdorfer Wochenmarkt

WISSENSWERTES • KULINARISCHES • VERLOCKENDES • INFORMATIVES

Artgerechtes München

ein Bündnis für mehr Bio

Seite 1

ÖQ Rezepte

zum Sammeln, Nachkochen und Genießen

Seite 2

Mehr bayrische Bauern für Bio

Landesprogramm „BioRegio Bayern 2020“

Seite 2

Zu Besuch bei Herrmannsdorfer Kälberbauern

Bei Familie Obermaier in Kirchdorf. Die Angus-Herde kann direkt vom Balkon aus beobachtet werden.

Ca. 20 Angus-Mutterkühe und 15 ha Land rund um das Gehöft – einst der stattliche Mittelpunkt des bäuerlichen Milchviehbetriebes, das die ganze Familie gut ernähren konnte. Heute bewirtschaftet Familie Obermaier diese 15 ha im Nebenerwerb – alles andere hätte keinen Sinn.
Denn nach der Devise wachsen oder weichen können heute Bauernhöfe unter 40 ha keine Familie mehr ernähren. Im Zeitalter der Bodenspekulation verpachtet man in der Regel seine Flächen zu einem hohen Pachtpreis an den benachbarten Biogasler und verdient ohne zu schuften.

Nicht so einige unserer Kälberbauern. Sie suchten einen Weg, ihre Flächen selbst weiter zu bewirtschaften, z.B. die kleine Mutterkuhhaltung. Ab Mai bis Oktober ist die Herde zusammen mit dem Stier ganz auf der Weide mit Unterstand. Für den Winter gibt es Platz in den alten, leicht umgebauten Stallungen. Keine Banken finanzierte Schniekeställe, aber Platz und Auslauf auch ins Freie. Die Kälber laufen mit und bleiben fünf Monate lang bei der Mutter, dann bringt sie der Bauer selbst mit einem kleinen Anhänger ins Herrmannsdorfer Schlachthaus. Dort gibt es für diese Vollmilchkälber einen anständigen Preis!

Hört sich alles easy an, ist es aber nicht! Viel Arbeit, Mühe, Aufmerksamkeit und Liebe von der ganzen Familie ist da gefordert. Statt Abhängen auf dem Sofa am Abend geht´s ab in den Stall zum Füttern oder zur Heuernte. Manch einer fragt sich: wozu dieser Stress? Das Geld, das man mit den Kälbern verdient, könnte man leichter haben – mit Pacht und viel Pause!

Man freut sich, wenn man solche Bauern erlebt: Da bleibt wertvoller Boden und klimafreundliche Weidefläche im ökologischen Kreislauf und man spürt, was neuerdings Soziologen in aller Welt wissenschaftlich belegen: das Leben mit Tieren bereitet ein besonderes Glücksgefühl! Da macht „Stress“ einfach Sinn!

Draußen Sitzen liegt immer drin

Auf unserer Wirts-Terrasse vor der Tenne können Sie das ehrlich Gute aus der Wirtshausküche lässig draußen genießen. Die Landwirtschaft nebenan – nach dem Motto: „Vom Acker auf den Teller!“

Einen schönen Sommer wünscht das Team vom Herrmannsdorfer Wirtshaus!

Artgerechtes München

Starke Partner: Tierarzt Dr. Rupert Ebner, Karl Ludwig Schweisfurth, Josef Schmid, AbL-Vorsitzender und Bauer, Prof. Dr. Julian Nida-Rümelin, Philosophieprofessor und ehemaliger Staatskulturminister und Stephanie Weigel von Tollwood

„Wir sind mit unserem System der Landwirtschaft am Ende angekommen. Es handelt sich um einen der größten Irrtümer unserer Zeit“ so Karl Ludwig Schweisfurth auf der Pressekonferenz zum „Aktionsbündnis Artgerechtes München“, das von Tollwood initiiert wurde. Das Bündnis will erreichen, dass die Stadt München in Kantinen, Tagesstätten, bei allen städtischen Empfängen und Veranstaltungen wie dem Oktoberfest, nur Produkte aus artgerechter Tierhaltung zulässt. Laut einer Tollwood-Umfrage von 2014 sind 85% der Münchner bereit, dafür einen Mehrpreis zu bezahlen. Auf dem Tollwood-Festival werden seit 2003 nur noch Bio-Lebensmittel eingesetzt, ein Beweis, dass es geht.

Wir Herrmannsdorfer gehören zu den Erstunterzeichnern des Bündnisses und unterstützen die Initiative auch ganz konkret mit unserem sauguten Bio-Catering bei verschiedenen städtischen Großveranstaltungen, zuletzt z.B. beim Empfang von 450 neuen deutschen Staatsbürgern im Alten Rathaus.

Brot des Monats

300g
€ 2,89

Focaccia
Unser Focaccia ist ein köstliches, mit hochwertigem Olivenöl bestrichenes, italienisches Weißbrot. Mit Rosmarin, Thymian und Oregano gewürzt – so kann man den Süden schmecken. Passt besonders gut zu allen Salaten, zu Antipasti oder pur zu einem Glas Wein.

Herausgeber: Herrmannsdorfer Landwerkstätten • Redaktion: Sandra Hochstein • Konzeption: Kosch Werbeagentur, www.kosch.net • Gestaltung: Annette Hartmann • Druck: Druckring München

SAMMELREZEPT NR. 118 von Christian Lindner, Koch im Herrmannsdorfer Bistro Viktualienmarkt.

Gebackene Lammroulade mit Aubergine

Für 4 Personen:
4 große oder 8 kleine Schnitzel aus der Lammkeule
1 Aubergine
1 rote Paprika
1 Büffelmozzarella
1 Ei
100g Semmelbrösel
1 Bund frischer Tymian
1 Knoblauchzehe
1 Zitrone und Olivenöl

So wird's gemacht:
Lassen Sie sich von unseren Mitarbeitern an der Fleischtheke etwa 3-4 mm dicke Lammschnitzel aus der Keule schneiden und diese etwas klopfen. Die Paprika waschen, putzen und vierteln, die Hautseite mit etwas Olivenöl und Salz beträufeln und für 15 Min. bei 200°C in den Ofen. Die gegarte Paprika enthäuten. In der Zwischenzeit die Aubergine waschen und längs in etwa 4 mm dicke Scheiben schneiden, in Olivenöl goldgelb rausbraten und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen.
Die Lammschnitzel auf der Arbeitsfläche ausbreiten, pfeffern und mit jeweils 1 bis 2 Auberginenscheiben belegen. Ebenfalls Streifen von der enthäuteten Paprikaschote dazu, Büffelmozzarella, gehackter Thymian und Knoblauch nach Belieben. Die Rouladen einrollen und mit einem Holzspieß fixieren.
Das Ei mit etwas Milch oder Sahne verquirlen und mit Pfeffer und Salz würzen. Die Rouladen erst in Mehl dann in Ei und Semmelbröseln wenden und in Öl goldgelb anbraten. Die Lammrouladen im vorgeheizten Ofen bei 180°C etwa 15 Minuten fertig garen. Herausnehmen und mit frischer Zitrone beträufeln. Als Beilage passen hervorragend junger Spinat und Cous-Cous.

Viel Spaß beim Nachkochen!

Mehr bayrische Bauern für Bio

Die Kühe ganz unterschiedlicher Rassen fühlen sich in Laufstall unseres Kälberbauern Xaver Engelsberger sichtlich wohl und sehen gut aus. In wenigen Tagen wird das Tor zur großen Weide geöffnet. Viele Verbraucher essen nur noch Fleisch aus artgerechter Tierhaltung und unterstützen damit ökologische Landwirtschaft.

In Bayern, besonders in den Städten boomt Bio. Noch gibt es jedoch zu wenig Bauern, die auf biologischen Landbau umstellen, es braucht Importe. Im konventionellen Bereich produziert Bayern besonders bei Milch und Fleisch Überschüsse, die ausgeführt werden. In den Landwirtschaftsschulen wird weiterhin überwiegend intensive Landwirtschaft als einzige Zukunftsperspektive gelehrt. Vielleicht wollen junge Menschen auf dem Land lieber eine große Maschine bedienen, als sich mit Bodenleben, artgerechter Tierhaltung und alternativer Vermarktung zu beschäftigen?

Zwischen Stadt und Land tut sich auf alle Fälle eine Kluft auf: Die Mehrheit der Bauern produzieren nicht mehr für die Stadt im eigenen Land. Viele Städter mögen die Intensivställe der Bauern nicht mehr, kaufen lieber importiertes Biofleisch und versagen den Bauern die gesellschaftliche Anerkennung, die ihnen gebühren sollte.

Auch Landwirtschaftsminister Brunner hat dieses Dilemma erkannt und möchte mit seinem 2013 initiierten Landesprogramm „BioRegio Bayern 2020" die ökologische Landwirtschaft fördern. Die Nachfrage nach ökologischen Lebensmitteln soll künftig stärker aus heimischer, regionaler Produktion gedeckt werden, so dass insbesondere bei bio Schwein und Geflügel weniger auf Importware zurückgegriffen werden muss.

Mit zusätzlichen Landesmitteln in Höhe von 5,4 Mio Euro wurden folgende Maßnahmen konkret umgesetzt: Aufbau von Lehr- und Beratungseinrichtungen zum Biolandbau, Erhöhung der Prämien für Öko-Betriebe, einzelbetriebliche Förderung, Aufbau von Bio-Modellregionen, Förderung der Vermarktung (u.a. Entwicklung eines eigenen Logos), Forschungsförderung.

Helmut Brunner wird von verschiedenen Seiten wegen dieses Förderschwerpunkts angegriffen. Wir Herrmannsdorfer unterstützen zusammen mit vielen anderen Bio-Unternehmen die Bemühungen und arbeiten in Arbeitskreisen mit. Zunehmend entstehen moderne Bio-Betriebe, die interessant und anspruchsvoll sind und bei denen auch Arbeit und Freizeit in einem ausgewogenen Verhältnis stehen. So begeistern sich wieder zunehmend junge Bauern und Lebens-Mittel-Handwerker für den Bio-Anbau und die Verarbeitung von Bio-Lebensmitteln. **Seit Jahresbeginn hat die Zahl der Bio-Bauern im Freistaat um fast 10% zugenommen und damit auch die Flächen, die ökologisch bewirtschaftet werden.**
Das ist nicht nur gut, um den steigenden Bedarf an Bio Lebensmitteln aus der Region zu decken, sondern es ist auch ein Weg, den Beruf des Bauern wieder aufzuwerten und attraktiv zu machen. Inzwischen gibt es sogar Städter, die Bauer werden wollen. Verschiedene Gesellschaftsformen unter dem Motto „Solidarische Landwirtschaft", Bauern-Verbraucher Genossenschaften (Bsp. Simmseer Weidefleisch Genossenschaft) entstehen und bringen Städter, Bauern, Handwerker und Verbraucher wieder zusammen.

GS

Käse des Monats

100g
€ 1,79

Herrmannsdorfer Tilsiter
Aus unserer hofeigenen Käserei in Herrmannsdorf. Ein herzhaft-deftiger Geschmack zeichnet den aus Rohmilch hergestellten Tilsiter aus. Optisch sind eine feine Lochung, eine rechteckige Form und eine mit Rotkulturen gepflegte Rinde typisch. Ein deftiger Brotzeitkäse, ideal zur Biergartensaison!

Wein des Monats

Languedoc / Gens et Pierres Rosé Pays d´Oc „Sud Sud" 2014
Aus dem Süden Frankreichs kommen ausgesprochen charmante und süffige Rosé-Weine, die auch anspruchsvollen Weintrinkern Freude bereiten. Besonders gut schmeckt Rosé im Sommer! Er begleitet Gemüse, Fisch und leichte Fleischgerichte.

0,75 Liter
€ 6,29

Es gibt sie noch – die Wiesenblumen in ihrer ganzen Vielfalt!
Das Geheimnis dieser Wiesen ist: kein Dünger und erst sehr spät (Mitte Juni) den ersten Schnitt.

Unsere Geschäfte in und um München

Viktualienmarkt
Frauenstr. 6, mit Bistro ÖQ, Tel. 089/26 35 25

Schwabing
Elisabethmarkt 8
Tel. 089/272 37 44

Augustenstraße 78
Backladen, Wurstbraterei
Tel. 089/57 00 41 01

Sendling, Am Harras 14
Tel. 089/72 01 62 77

Neuhausen
Nymphenburger Straße 187
Tel. 089/167 93 15

Haidhausen
Max-Weber-Platz 2
Tel. 089/48 99 73 05

Bogenhausen
Herkomerplatz
mit Bistro + Café ÖQ
Tel. 089/98 10 96 14

Pasing, Pasinger Viktualienmarkt
Tel. 089/821 13 78

Gräfelfing
Bahnhofstraße 7
Tel. 089/89 89 26 82

Denning, Warthestr. 1
im VollCorner Biomarkt
Tel. 089/93 74 83

Gauting
Leutstettener Straße 2
im VollCorner Biomarkt
Tel. 089/89 54 35 03

Solln
Wolfratshauser Str. 204
im VollCorner Biomarkt
Tel. 089/72 48 35 08

Herrmannsdorfer Lebens-Mittel auch bei

Biomarkt Stemmerhof
Sendling
Plinganserstr. 6
Tel. 089/76 70 43 27

Ismaninger Naturkost
Ismaning
Bahnhofstr. 9
Tel. 089/96 20 18 60

Biomarkt Grünwald
Grünwald
Marktplatz 1
Tel. 089/649 13 096

Handgemachte Lebens-Mittel in Ökologischer Qualität

ÖQ
HERRMANNSDORFER
Landwerkstätten
mit Hofmarkt und Wirtshaus
85625 Glonn
Tel. 08093/9094-0

www.herrmannsdorfer.de
glonn@herrmannsdorfer.de

Hofmarkt: Mo-Do 9-18 Uhr, Fr 9-19 Uhr, Sa 8:30-14 Uhr
Wirtshaus: Mi 12-15 Uhr, Do, Fr, Sa 12-21:30 Uhr
(14:30-18 Uhr kleine Brotzeitkarte), So 12-17 Uhr