

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

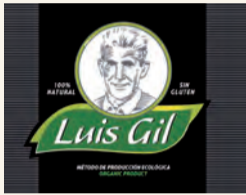
Ausgabe 94: Februar 2013



HERRMANNSDORFER

Wochenmarkt

WISSENSWERTES • KULINARISCHES • VERLOCKENDES • INFORMATIVES



Spitzenqualität

Serranoschinken vom Eichelschwein

Seite 1



ÖQ Rezepte

zum Sammeln, Nachkochen und Genießen

Seite 2



Demonstration

für eine andere Landwirtschaft

Seite 2

Herrmannsdorfer Lehrlinge gehören zu den Besten

Für einen jungen Menschen ist es zu Recht ein Grund stolz zu sein, wenn er die Lehrzeit mit Bravour abschließt. Wir Herrmannsdorfer gratulieren ganz herzlich Sophia Kerschbaumer und Juan Taibo Graterol zu der guten Leistung – sie gehörten zu den drei Innungsbesten ihres Jahrgangs.

Sophia Kerschbaumer hat ihre dreijährige Ausbildung im Herrmannsdorfer Hofmarkt absolviert. Schritt für Schritt hat sie sich in das ganze Spektrum der Herrmannsdorfer Vielfalt eingearbeitet. Angefangen beim Brot, über den Käse, die Wurst und zum Schluss das Fleisch, die größte Herausforderung.

Juan Taibo Graterol hat seine Lehre in der Metzgerei in Herrmannsdorf durchlaufen. Er stammt aus Venezuela, wo sein Vater einen Hof mit Schweinen und eine Metzgerei betreibt. In Herrmannsdorf lernte er das Handwerk von Grund auf – vom Schlachten, über das Zerlegen, Würsten, Därme putzen bis hin zur Schinkenreife und -pflege. Das ist möglich, weil in Herrmannsdorf noch alle Abläufe unter einem Dach sind. Jetzt ist Juan schon wie-



Juan Taibo Graterol (links) und Sophia Kerschbaumer (3. von links) mit Obermeister Georg Schlagbauer (2. von rechts) bei der Freisprechung im Hofbräuhaus im September 2012

der in Venezuela und hilft dort seinem Vater. Aber er kommt zurück und will in Deutschland im Herbst seinen Metzgermeister machen.

Das theoretische Wissen wurde Sophia und Juan in der Berufsschule vermittelt. Dort wurden die beiden unter den

Mitschülern oft als Exoten bewundert – Auszubildende in einem Bio-Betrieb wie Herrmannsdorfer, wo „alles so ganz anders ist!“

Die Berufsschullehrer wissen es durchaus zu schätzen, wie vielfältig und wertvoll eine Ausbildung in den Herrmannsdorfer Landwerkstätten ist.

Ausbildung bei Herrmannsdorfer

Hast du Lust, **Fachfrau/-mann für Lebens-Mittel** zu werden und nützliche Fertigkeiten rund um Lebens-Mittel zu lernen? Dann ist der Beruf des Lebens-Mittel-Kaufmanns oder Fachverkäufers für dich richtig. Ein guter Einstieg ins Berufsleben auch nach der Realschule oder dem Gymnasium. Nach zwei bis drei Jahren bist du schon mit der Ausbildung fertig und hast sehr gute Berufsaussichten und Weiterbildungsmöglichkeiten.

Deine Bewerbung bitte an:
Herrmannsdorfer Landwerkstätten
Stefanie Schmid
Herrmannsdorf 7
85625 Glonn
oder an: glonn@herrmannsdorfer.de
Fragen beantworten wir gerne unter Telefon: 08093/9094-0

bitly.com/hedoarbeit



Jamón Serrano vom Eichelschwein



Der Jamón Serrano reift zwei bis drei Jahre lang in mehreren Reifekammern.



Unser Metzgermeister Jürgen Körber hat einen neuen Schinken für Sie entdeckt: einen Serranoschinken vom Eichelschwein aus der Region Rioja in Spanien. Der Geschmack des Schinkens hat uns

sofort überzeugt, die Art der Herstellung und das Familienunternehmen, welches dahinter steht, taten ihr Übriges bei der Entscheidung, dass wir Ihnen diesen Schinken nicht vorenthalten möchten.

Die Schweine leben in freier Natur und suchen sich bei Wind und Wetter den Großteil ihrer Nahrung selbst. Es ist eine geschlossene Schweinehaltung mit Mutterschweinen, wie in Herrmannsdorf.

Begeisterung für ökologische Tierhaltung, die ansteckt. Diese Art von Produktion, welche sich wie jene in Herrmannsdorf nicht vor technischem Fortschritt verschließt, aber ganz klare Prioritäten auf das traditionelle Handwerk legt.

Laut Luis Gil braucht es viel mehr Zeit und Erfahrung als Apparate, um solch einen Schinken herzustellen.

Unter sorgfältiger Pflege und Beobachtung durchläuft der Jamón Serrano über zwei bis drei Jahre mehrere Reifekammern und nur langjährige Erfahrung ermöglicht es, den richtigen Reifegrad eines jeden Schinkens individuell anzupassen.

Probieren Sie doch auch einfach mal mit Zeit und Bedacht!

ÖQ Brot des Monats



750 g € 3,39
1,5 kg € 6,78

Herrmannsdorfer Holzofenbrot

Wir backen das Holzofenbrot im doppelstöckigen Steinofen, geheizt mit Buchenholz aus dem Herrmannsdorfer Wald.

Indisches Lammcurry mit Aprikosen und Basmatireis

Für 6 Personen:

- 1,5 kg Lammhals
- 4 große Zwiebeln
- 200 g getrocknete Aprikosen
- 1 Dose Tomaten gewürfelt
- 500 g Gemüse (z.B. Paprika, Süßkartoffeln, Karotten, Sellerie)
- 500 ml Brühe (je nach Geschmack Herrmannsdorfer Rinder- oder Geflügelbrühe)
- 250 ml Kalbsfond
- 500 g Basmatireis
- 1 Stück Ingwer
- 4 Knoblauchzehen
- Zimt, Chili, Kreuzkümmel
- 10 Kardamomkapseln
- 2 Teel. Garam Masala (indische Gewürzmischung)
- 1 Eßl. Essig



Zubereitung:

Das Fleisch in grobe Würfel schneiden. Die Zwiebeln würfeln und goldgelb anbraten. Dann den gehackten Ingwer und Knoblauch dazugeben, eine Messerspitze Zimt, 1 Teel. Kreuzkümmel und den Kardamom unter die Zwiebeln mischen. Das Fleisch mit etwas Salz separat gut

anbraten und Garam Masala zugeben, dann die Zwiebelgewürzmischung auf das Fleisch geben und die Dosentomaten dazu. Das Ganze etwas einkochen lassen und dann mit der Brühe und dem Kalbsfond aufgießen.

Das Curry in einen Bräter umfüllen und im Rohr fertig garen lassen, ca. 1,5 Std. bei 140 Grad.

Etwa eine halbe Stunde vor dem Ende der Garzeit, das grob geschnittene Gemüse und die getrockneten Aprikosen unterheben.

Den Basmatireis mit Biss kochen, abgießen, kurz quellen lassen und kalt abspülen. Den Reis in eine Auflaufform geben, einige Butterflocken dazu und mit Deckel noch etwa 20 Minuten mit in den Ofen schieben. So wird der Reis schön locker!

Viel Spaß beim Nachkochen!



Käse des Monats



100g
€ 1,99

Morbier Artisanale

Einzigartiges Merkmal des Morbiers ist die Ascheschicht. Früher wurde die frisch verkäste Abendmilch zum Schutz vor Insekten und Schmutz mit Asche bedeckt, bis die Morgenmilch verarbeitet war. Durch die Verwendung von Rohmilch hat er einen mild-aromatischen Geschmack mit leicht säuerlicher Note und eine cremige Konsistenz. Genießen Sie das besondere Schmankerl aus Frankreich!



Wein des Monats



Languedoc Merlot Le Colombier 2011

Ein Landwein mit Anspruch aus dem Süden Frankreichs ist der Merlot „Le Colombier“. Auch der neue Jahrgang 2011 überzeugt mit mediterraner Würzigkeit, dezenten Noten von roter Kirsche und einem Hauch von Kakao.

0,75 Liter
€ 4,49

Für eine andere Landwirtschaft

Immer mehr Menschen wollen genauer wissen, wie unsere Lebensmittel entstehen und stellen Fragen. Das merken wir in unseren Geschäften, das zeigen faktenreiche, aufklärende Berichte in Radio und Fernsehen über Tierhaltung, Ackerbau und Lebensmittelproduktion zur besten Sendezeit. Demonstrationen wie in München am 30.11.2012 gegen „Patente auf Leben“ oder in Berlin am 19.01.2013 unter dem Motto „Wir haben es satt! Gutes Essen. Gute Landwirtschaft. Jetzt!“ werden inzwischen getragen und gut besucht von einem breiten Bündnis verschiedenster zivilgesellschaftlicher Organisationen.

Es geht um die Folgen der industriellen Landwirtschaft, so wie sie sich in den letzten 50 Jahren entwickelt hat, und es geht – in einer Demokratie – um die Frage, wer dieses Nahrungs- und Agrarsystem in der heutigen Form so beibehalten will und wer nicht. Anlass zur öffentlichen Diskussion und für die Demonstration in Berlin ist die anstehende Reform der EU Agrarpolitik, die 2014 in Kraft tritt und die Grundsätzliches verändern soll, wie EU Agrarminister Dacian Cioloș in einem Vorstoß angekündigt hat. In Berlin demonstrierten 25.000 Bauern, Verbraucher und Imker gemeinsam dafür, nicht mehr die Interessen der Industrie in den Mittelpunkt der Politik zu stellen, sondern die Interessen von Verbrauchern und Landwirten, der Tiere sowie des Natur- und Umweltschutzes.

Mit Sprechchören wie „Wer Bauern, Tiere, Bienen quält, der wird nicht gewählt!“ bekundeten sie ihre Ableh-

nung der gegenwärtigen Tendenz zu einer immer stärkeren Industrialisierung der Landwirtschaft. Auf ihren Transparenten und in den Kundgebungen kritisierten die Demonstranten unter anderem Tierfabriken mit dem millionenfachen Tierleid und den exorbitanten Antibiotikaeinsätzen, Umweltschäden durch den Einsatz giftiger Pestizide, das Aussterben der Bienen, zunehmenden Preisdruck auf die Erzeuger und die negativen Auswirkungen auf



Demo in Berlin am 19. Januar 2013 „Wir haben Agrarindustrie satt!“

die kleinbäuerlichen Strukturen in den Ländern des Südens.

„Die Politik geht den Weg der Liberalisierung, den Weg der Vernichtung bäuerlicher Betriebe weltweit. Das breite Bündnis mit dem wir hier heute stehen, ist der Beweis, dass unsere Forderungen nach Marktregeln und einer Umgestaltung der Agrarpolitik in der Gesellschaft angekommen sind. Nur wenn Bauern und Bürger zusammen für eine Reform der Agrarpolitik stehen, können wir unsere Bauernhöfe erhalten und erreichen, dass wir endlich unter fairen Bedingungen gesunde Lebensmittel erzeugen

können.“, so Johanna Böse-Hartje vom Bundesverband der Deutschen Milchviehhalter.

Uschi Helmers von der Bürgerinitiative gegen einen riesigen Geflügelschlachthof im niedersächsischen Wietze, die mit über 200 Bürgerinitiativen zum Bündnis „Bauernhöfe statt Agrarfabriken“ gehört, fordert „eine Agrarpolitik zum Wohle der Tiere, der Menschen und der Umwelt“. Die kirchlichen Hilfswerke Brot für die Welt und Misereor lenkten den Blick auf die Auswirkungen der EU-Agrarpolitik auf Entwicklungs- und Schwellenländer. Von der EU subventionierte Futtermittelimporte und Agrarexporte zerstörten die Existenz vieler Bauernfamilien in den armen Ländern, „das lindert den Hunger nicht, das Gegenteil ist der Fall“.

Hubert Weiger, der Vorsitzende des Bund für Umwelt und Naturschutz Deutschland (BUND), mahnt die Bundesregierung: „In der Agrarpolitik Deutschlands und der Europäischen Union sind neue Weichenstellungen überfällig.“ Es gehe darum, dass mit unseren Steuergeldern nicht die Profite einiger weniger Agrargroßkonzerne, sondern unser Gemeingut – Natur, Umwelt, Boden, Wasser – geschützt und gefördert werde.

Das Engagement vieler Bürger für gesundes Essen und bäuerliche Landwirtschaft lässt hoffen auf ein gutes Jahr 2013. **Essen ist unser Schicksal.**

Zitiert aus der gemeinsamen Presseerklärung unter www.wir-haben-es-satt.de

Gudrun Schweisfurth

FLEISCHATLAS

Daten und Fakten über Tiere als Nahrungsmittel 2013



Der Fleischatlas

zeigt in Texten und Grafiken die globalen Zusammenhänge der Fleischerzeugung. Herausgegeben von der Heinrich-Böll-Stiftung, Le Monde Diplomatique und dem Bund für Umwelt und Naturschutz Deutschland (BUND).

<http://www.bund.net/fleischatlas>

Handgemachte Lebens-Mittel
in Ökologischer Qualität

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

www.herrmannsdorfer.de
glonn@herrmannsdorfer.de

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 + Cafe ÖQ
Tel. 089/98 10 96 14

Pasing, Pasinger
Viktualienmarkt
Tel. 089/821 13 78

Gräfelfing, Bahnhofstr. 7
Tel. 089/89 89 26 82

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

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

Herrmannsdorfer
Lebens-Mittel auch bei:

Biomarkt Planegg
Mathildenstraße 1
Tel. 089/8 54 32 84

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

Ismaninger Naturkost
Ismaning
Mühlenstraße 2
Tel. 089/96 20 18 60

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

