

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

Ausgabe 93: Dezember 2012/Januar 2013



HERRMANNSDORFER

Wochenmarkt

WISSENSWERTES • KULINARISCHES • VERLOCKENDES • INFORMATIVES



Pasteten

die Hohe Schule im Metzgerhandwerk

Seite 1



ÖQ Rezepte

zum Sammeln, Nachkochen und Genießen

Seite 2



Beim Münchner Klimaherbst

Jean Ziegler über den Welthunger

Seite 2

Schwierige Zeiten für die Bauern

Wie Sie wissen, treffen wir uns regelmäßig mit unseren Partnerbauern, zum Erfahrungsaustausch, zur gegenseitigen Unterstützung und um über Entwicklungen und Verbesserungen in der ökologischen Tierhaltung zu sprechen.

Beim letzten Schweinebauerntreffen Anfang Oktober war die Stimmung sehr offen aber auch besorgt. Die Bauern haben uns ihre betriebliche Situation geschildert und von den gestiegenen Kosten berichtet. Auch hier ist die Konkurrenz mit den Biogasanlagen ein Problem, Pachtverträge für fruchtbares Ackerland zum Futteranbau laufen aus und werden nicht verlängert, weil die Betreiber von Biogasanlagen mehr bezahlen können. Das führt natürlich zu steigenden Kosten.

Ein weiterer wichtiger Diskussionspunkt war auch, in welchem Umfang eine wirk-



Unsere Partner-Schweinebauern mit Rudolf Senkenberg, Jürgen Körber u. Karl Schweisfurth

lich gute ökologische Tierhaltung rentabel ist, im Bezug auf die geringere Leistung der Tiere (weniger Ferkel je Sau, geringere Gewichtszunahmen, besseres Futter).

Besonders im Hinblick auf eine Betriebsnachfolge, die nun bei vielen Bio-Betrieben ansteht. Auch junge Leute die begeistert von der ökologischen Landwirtschaft sind, überlegen sich berechtigterweise genau, ob ihr landwirtschaftlicher Be-

trieb die Familie versorgen kann und wie viel sie dafür arbeiten müssen. Es wird in Zukunft unser Aufgabe sein, entlang der gesamten Wertschöpfungskette, die regionalen Ökobetriebe so attraktiv zu gestalten, dass junge Leute diese weiterführen. Da geht es nicht nur um den Preis sondern auch um die richtige Größe und Ausstattung der Betriebe um Ökologie und Ökonomie in Einklang zu bringen.

Nach diesen Diskussionen sind wir über eingekommen die Preise für die Mast Schweine leicht zu erhöhen um ein Zeichen zu setzen für die regionale ökologische Tierhaltung.

Das heißt wir werden unsere Preise ab dem 1. Dezember um ein gutes Prozent erhöhen. Das ist genau soviel, wie nötig ist um den erhöhten Schweinepreis für die Bauern auszugleichen.



Schenken Sie ein Stück Herrmannsdorfer Genuss-Qualität

Geschenkgutscheine oder schmackhafte Präsentkörbe – gerne stellen wir Körbe nach Ihren persönlichen Wünschen zusammen.

Lassen Sie sich in unseren Geschäften beraten.

Die hohe Kunst der Pastetenherstellung

Pasteten und Terrinen haben ihren Ursprung in Frankreich und blicken auf eine jahrhundertlange Tradition. Die Zubereitung erfordert viel Handarbeit und Liebe zum Detail, so dass es in Frankreich sogar lange Zeit den Beruf des „Pastetenbäckers“ gab. Mit den, von den Entdeckern der Neuen Welt mitgebrachten Gewürzen konnten die Pasteten noch verfeinert werden und wurden so zu einem ganz neuen Geschmackserlebnis.



Unsere Herrmannsdorfer Pasteten für die Vorweihnachtszeit und Festtage

In der Vorweihnachtszeit und zu den Festtagen können Sie auch bei uns in Herrmannsdorf wieder kulinarisch aus dem Vollen schöpfen. Unsere Metzgermeister haben dieses Jahr zwei neue Pasteten für Sie kreiert. Eine köstliche Wildpastete aus feinem Fleisch vom Reh, Hirsch und Wildschwein, verfeinert mit Äpfeln, Zwiebeln, Pflaumen und Portwein. Abgerundet wird

der Geschmack mit edlen Gewürzen, wie Muskatblüte, Zimt und Kardamom. Und, eine Rinderleberpaté mit Cognac – hergestellt ausschließlich aus Rindfleisch und Rinderleber, mit Sahne abgerundet und einer raffinierten Würze aus Nelke, Piment und etwas Kümmel. Ein ganz neues Geschmackserlebnis! Selbstverständlich gibt es auch unsere bewährten Spezial-

täten, wie die Leberpatete mit grünem Pfeffer oder mit Preiselbeeren und Pilzen. Die etwas gröbere Geflügelpaté, für die wir ausschließlich Geflügelfleisch und viel frischer Geflügelleber verwenden. Oder unsere klassische Weihnachtspaté mit Orange und einem Hauch von Zimt, Ingwer und Kardamom.

Bereits sehnsüchtig erwartet: unsere Ochsenleberpaté, eine schnittfeste Pastete mit feinem Speckmantel, gewürzt mit Muskatblüte, Ingwer und Zitrone. In dünne Scheiben geschnitten, kommt das feine, etwas herbere Rinderleberaroma besonders gut zur Geltung.

Da müsste doch für jeden Geschmack etwas dabei sein!



Brot des Monats



Helles Baguette mit Sauerteig

Das Besondere an diesem Baguette: Wir verwenden nicht nur Hefe, sondern auch einen speziellen, hellen Sauerteig.

350 g
€ 2,29

Festlicher Sauerbraten

Für einen Sauerbraten lassen sich verschiedene Stücke vom Rind verwenden, klassisch sind die verschiedenen Stücke aus der Schulter oder auch aus dem Schlegel. Durch das Beizen werden auch einfachere Bratenstücke schön mürbe.

Für 4 Personen:

- 1-1,2kg Fleisch zum Schmoren**
- 3-4 Zwiebeln, 1 Karotte,**
- 1 Stck. Knollensellerie**
- 1 kl. Lauch, 2 Knoblauchzehen**
- 1l Herrmannsdorfer Rinderbrühe**
- 1 Flasche Rotwein, 0,1l Apfelessig**
- 1 Scheibe Schwarzbrot, Tomatenmark**
- Wacholder, Nelken und Lorbeer**

So wird's gemacht:

Aus dem Rotwein, Apfelessig, den Gewürzen und dem klein geschnittenen Gemüse einen Sud kochen (alle Zutaten einmal kurz aufkochen lassen). Den Sud



erkalten lassen und den Rinderbraten darin einlegen. Das Fleisch mit geschlossenem Deckel etwa 2-5 Tage im Kühlschrank durchziehen lassen, evtl. einmal wenden.

Am Tag der Zubereitung das Fleisch aus dem Sud nehmen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Sud

durch einen Sieb passieren und bei Seite stellen. Nun das Fleisch mit Butter-schmalz in einem Bräter von allen Seiten gut anbraten. Den Braten herausnehmen und das Gemüse aus dem Sud gut anrösten, etwa 2 Eßl. Tomatenmark dazugeben und mitrösten.

Jetzt das Fleisch wieder zum Gemüse geben und alles mit dem Sud ablöschen. Etwas einkochen lassen und mit der Brühe aufgießen, so dass das Fleisch fast bedeckt ist. Nun die Scheibe Brot in den Sud geben, das gibt eine gute Bindung für die Soße. Deckel drauf und für zwei Stunden bei 120°C in den Ofen. Das Fleisch herausnehmen, die Soße durch ein Spitzsieb passieren und etwas einkochen lassen oder mit Speisestärke abbinden. Zum Schluss, je nach Belieben mit einer Prise Zucker oder Essig abschmecken. Fertig!



Bier des Monats



Das Schweinsbräu Weihnachtsbier ist ein typisches Festbier. Die Zugabe von dunklem Malz verleiht ihm seinen kräftigen, vollmundigen Geschmack. Zusammen mit einer feinen Hopfengabe ergibt es genau das richtige Bier – nicht nur für festliche Tage.

0,5 Liter
€ 1,59



Käse des Monats



Via Mala

In der Bündner Bergwelt liegt die Ferienregion Savognin. Dort wird die frische Milch mit viel handwerklichem Geschick zur Bündner Käsespezialität dem „Via Mala“ verarbeitet. Dieser Käse wird nach den Richtlinien von Bio Suisse – vom Bauer bis zum Käser – hergestellt. Mindestens 10 Monate gereift und fein würzig im Geschmack.

100g
€ 2,49



Wein des Monats



Bodegas Ego Jumilla „Talento“ Monastrell 2011

Ein absolut überzeugendes Gewächs aus Jumilla im Osten Spaniens. Dunkel in der Farbe, körperreich, fast saftige Frucht mit Spuren von Vanille und Blaubeere. Hier zeigt sich die hochwertige Rebsorte Monastrell von ihrer charmananten Seite.

0,75 Liter
€ 5,79

Jean Zieglers unbequeme Wahrheit

Jean Ziegler, ehemaliger UNO-Sonderbeauftragter für das Recht auf Nahrung, über die Ursachen des Welthungers: „Ein Kind das verhungert, wird ermordet“

Mit über 40 Veranstaltungen beschäftigte sich die Initiative „Münchner Klimaherbst“ in diesem Jahr mit dem Thema Ernährung - Zukunft auf dem Tisch. Die Spekulation auf den Börsen mit Nahrungsmitteln wurde ebenso thematisiert wie neue Formen der ökologischen und regionalen Versorgung mit Lebensmitteln in einer Großstadt wie München.

Eröffnet wurde die Veranstaltungsreihe mit einem Vortrag von Jean Ziegler im bis auf den letzten Platz ausgebuchten Alten Rathaussaal. Als ehemaliger UNO-Sonderberichterstatter für das Recht auf Nahrung zog Jean Ziegler Bilanz über seine Erlebnisse und Erfahrungen im Kampf gegen Hunger. Wir versuchen für Sie, ein paar Aspekte zusammenzufassen, empfehlen jedoch sein neues Buch: „Wir lassen sie verhungern – Die Massenvernichtung in der Dritten Welt“.



Jean Ziegler, Redner im Münchner Alten Rathaus und Autor des Buches: „Wir lassen sie verhungern“ Foto © C. Bertelsmann

Alle fünf Sekunden verhungert ein Kind unter zehn Jahren. 57000 Menschen sterben pro Tag an Hunger. Eine Milliarde Menschen sind permanent schwerst unterernährt. Und das auf einem Planeten, der vor Reichtum überquillt. Der World Food Report der UNO sagt, dass die Weltlandwirtschaft heute problemlos fast 12 Milliarden Menschen, also fast das Doppelte der Weltbevölkerung ernähren könnte.

Die Mechanismen, die für dieses tägliche Massaker verantwortlich sind, sind vielfach: Die Börsenspekulation auf Grundnahrungsmittel, die EU-Dum-

pingpolitik in Afrika, der Landraub, dann die Überschuldung der meisten Entwicklungsländer, die Investitionen in ihre eigene Landwirtschaft verhindern. Und letztlich der Agrartreibstoff.

Unter dem Vorwand des Klimaschutzes haben zum Beispiel die USA letztes Jahr 138 Millionen Tonnen Mais und hunderte Millionen Tonnen Getreide verbrannt, um Bioethanol und Biodiesel herzustellen. Das ist, so Ziegler, ein

Verbrechen gegen die Menschlichkeit. Dazu kommt: Die Produktionsmethode von Bioethanol ist total umweltschädigend. Die Herstellung eines Liters Bioethanol erfordert 4000 Liter Wasser und setzt Unmengen CO2 frei.

Auch die Finanzkrise hat den Hunger verstärkt. Nach der Vernichtung riesiger Vermögenswerte an den Finanzmärkten 2008, 2009 sind die Hedgefonds und Großbanken auf die Rohstoffbörsen umgestiegen. Sie machen dort ganz legal astronomische Profite mit Mais, Getreide und Reis, mit Wetten auf den

Preisanstieg. Die massive Börsenspekulation auf Grundnahrungsmittel führt zur Preisexplosion, die weitere Millionen Menschen zu Opfern von Hunger macht. Die zweite unmittelbare Folge der Finanzkrise ist: Die Staaten des Westens haben Milliarden Euros und Dollars einsetzen müssen, um ihre Banken zu retten. Die europäischen und amerikanischen Beiträge an das World Food Programme, das für die humanitäre Soforthilfe zuständig ist, wurden gekürzt oder gestrichen. Das Budget des World Food Programme lag früher bei 6 Milliarden Dollar, heute sind es noch 2,8 Milliarden.

Für die Hungerflüchtlingslager in Daaba oder Nyala bedeutet das wiederum, dass die UNO-Beamten jeden Morgen hunderte Familien abweisen müssen, weil nicht genug Vitamin-Biskuits, Milch für die Kinder oder intravenöse Sondernahrung vorhanden sind.

Die unbequeme Schlussfolgerung Jean Zieglers: „Ein Kind, das verhungert, wird ermordet!“ Unsere Aufgabe ist es, sich immer wieder berühren zu lassen von dieser Tatsache und eigene Beiträge und Wege zu suchen, was wir tun können. In diesem Sinne zitiert Jean Ziegler abschließend einen Satz des französischen Schriftstellers Georges Bernanos. **Er sagt: „Gott hat keine anderen Hände als die unseren.“ Entweder wir ändern diese Welt, oder es tut niemand.**

(zitiert aus: Interview mit Jean Ziegler von Robert Domes im aktuellen bpb:magazin)

Gudrun Schweisfurth

Handgemachte Lebens-Mittel
in Ökologischer Qualität

ÖQ
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 **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

