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

Ausgabe 113: Dezember 2014/Januar 2015

ÖQ Herrmannsdorfer Wochenmarkt

WISSENSWERTES • KULINARISCHES • VERLOCKENDES • INFORMATIVES

Arbeitsintensiv – aber köstlich

die Herrmannsdorfer Kartoffel

Seite 1

ÖQ Rezepte

zum Sammeln, Nachkochen und Genießen

Seite 2

Ehrung für einen Visionär

Auszeichnung für Karl Ludwig Schweisfurth

Seite 2

Warum die Herrmannsdorfer Kartoffeln besonders gut schmecken

Herrmannsdorfer Ernte – das sind Kartoffeln mit Charakter!

Normalerweise werden Kartoffeln auf sandigen Böden angebaut. Das hat den Vorteil, dass sie beim Wachsen keine Widerstände durch Steine oder schweren Boden hat. Sie ist leichter zu ernten, weil der sandige Boden besser abfällt. Die Kartoffel ist sauber und makellos, wie es die Konsumenten gewöhnt sind.

Der Nachteil ist, dass leichte Böden weniger Nährstoffe und weniger Mineralien haben. Die Kartoffel, die auf schwererem Boden wächst, wird deshalb gelber, geschmackvoller und hat mehr wertvolle Inhaltsstoffe.

Wir in Herrmannsdorf bauen seit einigen Jahren trotz schwerer Böden wieder selbst unsere Kartoffeln an und scheuen die Arbeit nicht. Darüber freuen sich nicht nur unsere Schweine, sondern auch die Köche in der Spezialitätenküche. Der Kartoffelsalat aus Kartoffeln der neuen Ernte schmeckt einfach saugut.

Nehmen Sie sich etwas mehr Zeit, die Kartoffeln zu waschen und die schwarzen Flecken zu entfernen: die Mühe wird belohnt!

Was wir von der Symbiose der Tiere lernen: gemeinsam geht alles besser. Wir bedanken uns für Ihre Treue und wünschen ein gutes Jahr 2015!

Karl Schweisfurth
und alle Herrmannsdorfer

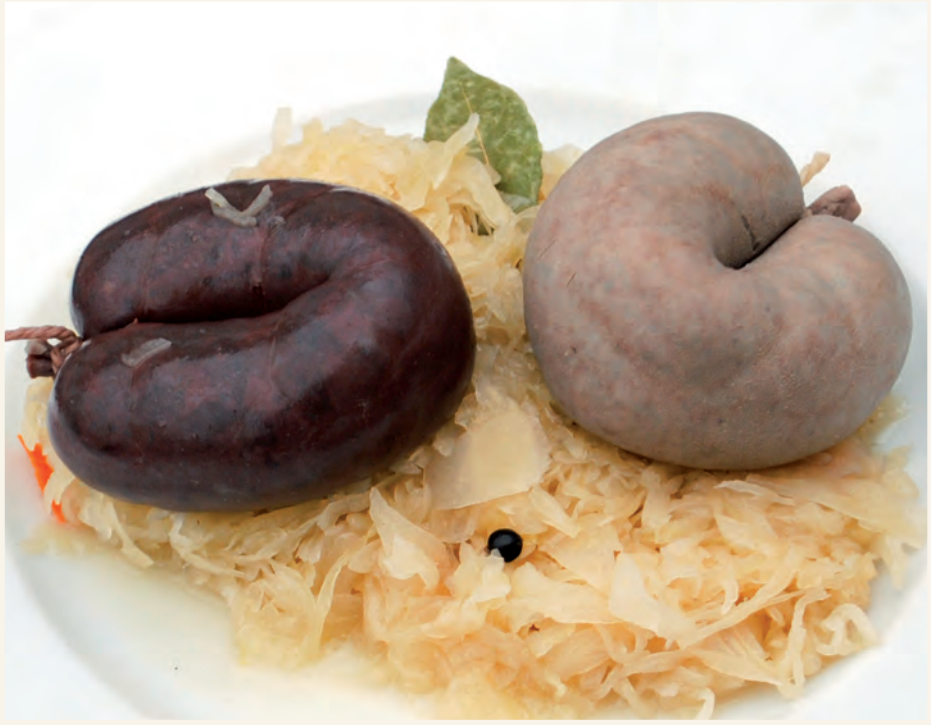
Frische Blut- und Leberwürste

In der kalten Jahreszeit gelüstet es nach Deftigem, damit uns warm wird. Probieren Sie doch mal unsere Blut- und Leberwürste immer dienstags und freitags schlachtfrisch aus unserer Metzgerei.

Klassisch zubereitet isst man sie mit **Sauerkraut und Kartoffeln oder Kartoffelpürree.** Wenn das Kraut frisch zubereitet wird, legt man die Würste einfach mit ins Kraut und lässt sie die restlichen 10 Minuten mitziehen, bis es gar ist.

Eine etwas andere Variante: **Zwiebeln und Apfelstücke anschwitzen**, die Blut- und Leberwürste aus dem Darm drücken und alles miteinander vermengen und ebenfalls mit Kartoffelbrei und Sauerkraut servieren.

Schnelles Blutwurstgröstl: Pellkartoffeln vom Vortag in Scheiben schneiden und mit reichlich Zwiebeln anrösten, Blut- und Leberwürste ohne Pelle mit unterheben. Einen frischen Feld- oder Endiviensalat dazu, fertig!



Verschiedene Gerichte mit Blut- und Leberwurst - eine tolle Abwechslung im Speiseplan

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
€ 1,69

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

SAMMELREZEPT NR. 113 von Christian Lindner, Koch im Herrmannsdorfer Bistro Viktualienmarkt. Er freut sich, wenn er Sie mal persönlich bekochen darf.

Boeuf à la mode

Ein besonderes Weihnachts-essen, ideal zum Vorbereiten!

Zutaten für 4 Personen:
Ein gutes Kilo Rindfleisch aus der Schulter oder der Keule
4 rote Zwiebeln
1 Karotte, ½ Sellerieknolle
1 Dose Pomodori Pelati
1 Flasche Rotwein
Lorbeerblätter
frischer Rosmarin
250 g Champignons
100 g geräucherter Speck in Streifen geschnitten
1 Bund glatte Petersilie
1 Herrmannsdorfer Rinderbrühe

Das Rindfleisch grob würfeln, etwa 3 cm und ca. einen Tag in Rotwein und den Kräutern marinieren. Das Rindfleisch abseihen und den Rotwein-Kräutersud aufbewahren. Das Fleisch mit Pfeffer und Salz würzen und etwas mehlieren. In einem Bräter mit Öl behutsam anbraten.
In der Zwischenzeit die Zwiebeln, Karotte und zwei Drittel des Selleries grob würfeln. Die angebratenen Fleischstücke aus dem Bräter bei Seite stellen und das Gemüse darin rösten. Das Fleisch wieder zugeben, mit den Pomodri Pelati angießen und weiterrösten. Rosmarin und Lorbeerblätter zugeben und mit 1/3 Rotwein ablöschen. Etwas einkochen lassen und den restlichen Rotwein zugießen. Soviel Rinderbrühe zugeben, dass das Fleisch gut bedeckt ist und dann bei 180 °C für 2 Std. in den Ofen.
Die Pilze, den Speck und den restlichen Sellerie in dünne Scheiben schneiden und in der Pfanne sautieren.
Das Ragout mit Pfeffer und Salz abschmecken, evtl. eine Prise Zucker dazu, je nachdem wie viel Säure der Rotwein hatte. Das Ragout anrichten, Champignons, Speck und Sellerie darüber geben und mit frisch gehackter Petersilie bestreuen.
Als Beilagen passen hervorragend Kartoffeln oder Polenta und frisches Bohnengemüse.

Ehrung für einen Visionär

Karl Ludwig Schweisfurth, Begründer der Herrmannsdorfer Landwerkstätten, wurde am Sonntag, den 30.11.2014 in Glonn mit dem **Bayerischen Naturschutzpreis** ausgezeichnet. Mit der Verleihung dieser höchsten Auszeichnung des Verbandes würdigt der **BUND Naturschutz in Bayern** seine großen Verdienste für die Fortentwicklung des ökologischen Landbaus, für eine artgerechte Tierhaltung, die Erhaltung ganzheitlicher Lebensmittelqualität und die Förderung einer tragfähigen Agrarkultur. Die Ehrung fand in Herrmannsdorf im Rahmen einer würdevollen Veranstaltung mit gehaltvollen Ansprachen und uriger Herrmannsdorfer Brotzeit statt.

Prof. Dr. Hubert Weiger, BN-Landesvorsitzender, hält die Laudatio. Er bettet die Würdigung in einen größeren gesellschaftlichen Rahmen ein: Das, was Karl Ludwig Schweisfurth aufgebaut habe und weiter entwickle, sei ein Ansatz, der weit über den ökologischen Landbau hinausgehe, weil er ganzheitlich sei. Das Handwerk als Basis der Veredelung werde ins Zentrum gerückt und dem Thema Landwirtschaft eine neue Priorität eingeräumt (so wie wir da wirtschaften, ist bedeutsam für die Zukunftsfähigkeit unserer Welt). Mit seinem sorgfältigen, klaren Umgang mit Sprache – z.B. wenn er von Lebens-Mitteln als Mittel zum Leben anstatt von Nahrung spreche – habe er Bewusstsein verändert.

Im Fokus der Veranstaltung steht die Symbiotische Landwirtschaft, in der verschiedene Nutztiere zum gegenseitigen Nutzen zusammenleben. Auch hier zieht Herr Dr. Weiger den gesellschaftlichen Bogen: Symbiosen werden wichtiger in einer Gesellschaft, die zum Egoismus erzieht. Die betriebswirtschaftliche Zukunft gehöre dem Kooperationsprinzip, nicht dem Konkurrenzprinzip. Das friedliche Zusammenleben der Schweine und Hühner, ihr Kooperieren zum gegenseitigem Nutzen könne Lernort für Politik sein.

Stellvertretende BN-Vorsitzende Doris Tropper, Preisträger Karl Ludwig Schweisfurth, BN-Vorsitzender Hubert Weiger, stellvertretender BN-Vorsitzender Sebastian Schönauer (Foto: BN/Toni Mader)

Die Symbiosen zum Nutzen unserer Nutztiere stehen auch im Mittelpunkt der Festansprache von Karl Ludwig Schweisfurth, der sich – glücklich und ein wenig stolz – sehr bedankt für die umfassende Würdigung.

Aus dem Anliegen, Gutes noch besser zu machen, sei vor 10 Jahren die Symbiotische Landwirtschaft als erste private Versuchsanstalt entstanden. Für sich persönlich habe er sehr viel gelernt in diesen 10 Jahren, wenn er auf seinem Hochsitz – „dem Lehrstuhl" –die Schweine und Hühner beobachtet habe. Von den Tieren habe er wieder neu gelernt, dass Vieles in der Natur Geheimnis bleibe, vor dem man mit Respekt und Ehrfurcht staunen kann.

„Mit der Symbiose wollen wir ein wegweisendes Beispiel für einen achtsamen und kultivierten Umgang mit Mensch, Tier und Natur geben. Es soll das heute denkbare und machbare Optimum in der Nutzung der Natur für unsere Lebens-Mittel geschaffen werden." Unsere Aufgabe sei es, „leichtfüßig wie eine Gazelle und nicht wie ein Trampeltier" von der Natur und mit der Natur zu leben.

Die Forschungsergebnisse über all die Beobachtungen und wissenschaftlichen Auswertungen der Symbiotischen Landwirtschaft übergibt Karl Ludwig Schweisfurth als persönliches Geschenk symbolisch an **Martin Neumeyer, den Amtschef des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten,** der – so seine Grußworte – eine hohe Übereinstimmung mit dem eingeschlagenen bayerischen Weg der Landesregierung in der Landwirtschaft sieht. *GS*

Brot des Monats

kg € 3,99

Französisches Landbrot
DAS Brot für die Liebhaber des guten, alten Mischbrotes; der Roggenanteil hält das Brot länger frisch. 50% helles Weizenmehl, 50% Roggenmehl halb ausgemahlen, dazu Natursauerteig und nur 1% Hefe.

Käse des Monats

100g € 1,99

Herrmannsdorfer Raclette-Käse
Ein fein-würziger Rohmilchkäse aus unserer Hofkäserei. Nicht nur fürs Raclette, sondern auch zum Überbacken oder zur Brotzeit ein zartschmelzendes Schmankerl!

Wein des Monats

Languedoc / Gens et Pierres

Vin de Pays d´Oc „Sud Sud" 2013

Gold beim internationalen Bioweinpreis!
Aus den Rebsorten Grenache, Syrah, Mourvédre und Merlot. Süffig im Stil dabei mit Niveau!

0,75 Liter € 6,99

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
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 auch bei

Biomarkt Planegg
Planegg, Mathildenstr. 1
Tel. 089/8 54 32 84

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