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

Ausgabe 104: Februar 2014

HERRMANNSDORFER Wochenmarkt

WISSENSWERTES • KULINARISCHES • VERLOCKENDES • INFORMATIVES

Mit Gold ausgezeichnet –
unsere Fenchelsalami

Seite 1

ÖQ Rezepte
zum Sammeln, Nachkochen und Genießen

Seite 2

Fleisch gehört dazu
Warum Veganer die Welt nicht retten

Seite 2

Die Herrmannsdorfer Fenchelsalami
Bayerns bestes Bioprodukt 2014

Die Landesvereinigung für den ökologischen Landbau in Bayern e.V. (LVÖ), vertritt als Dachverband der Ökoverbände Bioland, Naturland, Biokreis und Demeter die Interessen des ökologischen Landbaus in Bayern und, über die Verbände, rund 5000 Betriebe.

Die LVÖ Bayern organisierte nach 2012 zum 2. Mal einen Wettbewerb, mit dem die besten bayrischen Bio-Produkte des Jahres prämiert wurden. Bio-Hersteller und -Verarbeiter waren aufgerufen, sich mit bis zu drei Produkten zu beteiligen.

Aus den eingereichten Produkten wählte eine fünfköpfige Jury die Gewinner nach folgenden Kriterien aus: Anteil regionaler Zutaten, Geschmacks- und Produktqualität, Verpackung, Marketing und

Innovation des Produktes, Umwelt und Naturschutz sowie soziales Engagement im Unternehmen. Es gibt drei Auszeichnungen in den Kategorien Gold, Silber Bronze, sowie einen Innovationspreis.

Im Rahmen der Grünen Woche in Berlin erhielt die Herrmannsdorfer Fenchelsalami eine Goldmedaille. Herzlichen Glückwunsch an unsere Metzger!

Die Fenchelsalami ist eine luftgetrocknete Salami nach italienischer Art. Sie wird aus 100% Schweinefleisch, natürlichen Gewürzen und etwas Honig hergestellt. In den Herrmannsdorfer Gewölbekellern kommt das typische Aroma nach einer ausreichenden Reifezeit zur Vollendung. Dünn aufgeschnitten schmeckt die Fenchelsalami am besten!

Die Schweisfurth-Stiftung erhält den
Münchner Umweltpreis

Strahlende Preisträger neben Bürgermeister Hep Monatzeder (v. l. n. r.): Dr. oec. troph. Karl von Koerber (TU München), Prof. Dr. Franz-Theo Gottwald (Schweisfurth-Stiftung), Peter Hornung-Sohner (hinterher.com), Vasily Wenzel, Oliver Mund (Turtlebox GmbH)

Letztes Jahr im Dezember erhielt die Schweisfurth-Stiftung den renommierten Münchner Umweltpreis 2013.
Zum 20. Mal wurde die Auszeichnung im Rahmen eines Festakts im Münchner Rathaus vergeben. Die Stadt würdigt mit diesem Preis das Engagement der Stiftung für eine gerechte, ökologische und regional ausgerichtete Land- und Lebensmittelwirtschaft.

Hep Monatzeder, der den Preis im Münchner Rathaus an die insgesamt vier Preisträger übergab, fand wunderbare Worte für das Engagement der Stiftung. Schon seit ihrer Gründung 1985, durch Stifter Karl Ludwig Schweisfurth, weise die Stiftung in die Zukunft, so Monatzeder. Sie zeige mit ihrer vielfältigen Projekt- und Öffentlichkeitsarbeit auf, dass eine soziale, qualitätsvolle, umwelt- und tierschonende Erzeugung von Lebensmitteln möglich sei. Die bewegende Festrede von Dr. Manuel Schneider, ehemaliger Geschäftsführer der Stiftung, stand im Zeichen der vier Leitgedanken nachhaltiger Entwicklung: „Langsamer, näher, weniger, schöner."

Das gesamte Stiftungsteam freut sich sehr über die Auszeichnung und wir Herrmannsdorfer gratulieren ganz herzlich der Schweisfurth-Stiftung, mit der wir nicht nur namentlich eng verwandt und verbunden sind.

Herrmannsdorfer in Berlin

Auch dieses Jahr demonstrierte die größer werdende „Wir-haben-es-satt"-Bewegung (30.000 Menschen) für eine bäuerliche und ökologischere Landwirtschaft und gutes Essen.

Beeindruckend bei dieser Demo ist das breite Bündnis ganz verschiedener Gruppen. Die vielen individuell gestalteten Plakate zeigen, dass da Menschen ernsthaft nachdenken und sich sorgen, um die Zukunft unserer Landwirtschaft und Lebensmittel. Neben der Klientelpolitik für die Agrarindustrie kritisieren hier Bürger auch die Verhandlungen über das Freihandelsabkommen zwischen der EU und den USA, die Verbraucherschutz und naturnahe Landwirtschaft und Tierhaltung gefährden.

www.wir-haben-es-satt.de

Brot des Monats

Stück/750g
€ 3,79

Sechs-Korn-Brot
Das Sechs-Korn-Brot ist seit Jahrzehnten eines unserer beliebtesten Brote. 100% Vollkorn (70% Weizen und 30% Roggen), nur Natursauerteig und trotzdem leicht und locker. Mit der ganzen Vielfalt mitteleuropäischer Saaten.

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

SAMMELREZEPT NR. 104 von Christian Lindner, Koch im Herrmannsdorfer Bistro Viktualienmarkt. Er freut sich, wenn er Sie mal persönlich bekochen darf.

Blut- und Leberwurst auf Kartoffelpüree und Sauerkraut

Zutaten für 4 Personen:
Je 3 Blut- und 3 Leberwürste (immer dienstags und freitags frisch in unseren Geschäften)
1 kg mehlig kochende Kartoffeln
800 g Sauerkraut
¼ l Milch
50 g Butter
2 Zwiebeln
1-2 säuerliche Äpfel
¼ l Weißwein
Lorbeer, Wacholderbeeren, Muskat
etwas Schweineschmalz

Sauerkraut:
Eine gewürfelte Zwiebel im Schweineschmalz andünsten. Das Kraut dazugeben und mit dem Weißwein ablöschen. Etwa 2 bis 3 Lorbeerblätter und 5 bis 6 Wacholderbeeren zugeben und das Ganze 30 Minuten bei mittlerer Temperatur dünsten. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Eine roh geriebene Kartoffel unter das Kraut heben und weitere 10 Minuten dünsten. Durch die Kartoffel wird das Sauerkraut schön sämig.

Kartoffelpüree:
Die Kartoffeln schälen, vierteln und in Salzwasser kochen. Die noch heißen Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken und die weiche Butter flöckchenweise unterheben, mit Salz und Muskatnuss würzen. Die erhitzte Milch unter die Kartoffelmasse rühren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Blut- und Leberwürste:
Eine gewürfelte Zwiebel und die etwas gröber gewürfelten Äpfel in einer Pfanne in Butter goldgelb anbraten. Die Leber- und Blutwürste aus dem Darm streichen und alles vorsichtig in der Pfanne vermengen, bis das Brät heiß ist. Mit etwas Pfeffer und Salz abschmecken.

Viel Spaß beim Nachkochen und Guten Appetit!

Fleisch gehört dazu

„Veganer retten nicht die Welt", mit dieser plakativen Aussage der Ökotrophologin Ulrike Gonder beginnt der lesenswerte, gleichnamige Artikel in der TAZ. Gonder würdigt den veganen Boom als empörte Reaktion auf die grausamen Missstände im Umgang mit Tieren, gibt jedoch zu bedenken, dass viele Veganer und Vegetarier zwar noble Motive haben, aber wenig Ahnung von Landwirtschaft und den Zusammenhängen der Natur.

Falsch, so Gonder, ist beispielsweise die Annahme, dass die übliche agrarindustrielle Intensivmast die einzige Möglichkeit sei, Tiere zu halten und dass Nutztiere per se Getreide benötigen, mit dem man besser Menschen satt machen sollte. „Rinder, Ziegen und Schafe sind Weidetiere, die über Jahrmillionen nie in Nahrungskonkurrenz zum Menschen standen." Diese Wiederkäuer können Gras und Klee umwandeln, in für uns hochwertige Nahrung. Dabei leisten sie einen wichtigen Beitrag für die Fruchtbarkeit der Böden. „Von den rund 5 Milliarden Hektar urbarem Land auf dieser Erde sind 3,4 Milliarden Weideland." In vielen Teilen der Welt, wo kein Ackerbau möglich ist, kann nur durch Tierhaltung nachhaltig Nahrung gewonnen werden.

„Was passiert, wenn man Weideland wie die Steppen und Prärien für Weizen und Mais umpflügt oder die Wälder für Sojafelder abholzt, ist hinlänglich bekannt: Weltweit kam es in der Folge derartiger landwirtschaftlicher Eingriffe zu Erosionen und Versalzung, und das Bodenleben erstarb. Am Ende bleibt nur Staub und Wüste, wo zuvor über Jahrmillionen Nahrung und Mutterboden entstanden, wo unvorstellbare CO2 Mengen gebunden waren, die das Umpflügen freisetzt."

Es gibt Alternativen zur Massentierhaltung

Auch der Biolandbau, der auf künstliche Düngemittel verzichtet, wäre ohne Tiere, die Dünger produzieren, nicht möglich. „Geschlossene Kreislaufwirtschaft heißt ihr Grundprinzip: Tiere, Menschen und Pflanzen leben in einer sich gegenseitig stützenden und nährenden ‚Mischkultur'." Rein pflanzliche Nahrung sei – so Gonder – nicht per se besser für die Umwelt und nicht unbedingt besser zu Tieren. Das konventionelle System des Pflanzenanbaus zerstöre mit seinen Getreide- und Sojamonokulturen und dem Einsatz von Pestiziden und Düngemitteln Böden, Ökosysteme und „millionenfach im Boden lebende Einzeller, Würmer und Bakterien" oder Insekten und Bienen durch Giftstoffe. Letztendlich ist wohl – will man ethisch korrekt essen – das System entscheidend!

Was diese Diskussion zeigt: Dieser Planet verträgt es nicht, dass alle Menschen dieser Erde täglich ein Schnitzel verzehren. Und wir ertragen es auch nicht, dass die Würde der Tiere derart mit Füßen getreten wird. Die Erde braucht jedoch – um das Ernährungsproblem zu lösen – nicht eine einzige Lösungsstrategie, sondern viele verschiedene. Die Erde ist so reich an guten, naturverbundenen Möglichkeiten, uns Menschen und Tiere zu ernähren, dass wir alle nur überleben, wenn wir diese Vielfalt in den verschiedensten Regionen der Welt erkennen und erhalten. Und: Dank der menschlichen Vielfalt an Geschmäckern, Ideen und Lebensformen gibt es auch nicht nur einen einzigen, ethisch korrekten Weg zu essen. Letztendlich entscheidet jeder selbst, welches System der Lebensmittelherstellung er mit seinem Einkauf unterstützen will.
Den ganzen Artikel finden Sie unter: www.taz.de/!120197/

Gudrun Schweisfurth

Käse des Monats

100g
€ 1,99

Grande Fleur
Ein Weichkäse in bester Rohmilchqualität, hergestellt in einem kleinen traditionell arbeitenden belgischen Betrieb. Charakteristisch ist seine topfige, quarkähnliche Konsistenz, die mit zunehmender Reifung cremiger wird. Diese edle Spezialität ist ein Beispiel dafür, dass Belgien in Puncto Käsequalität Frankreich in nichts nachsteht. Ein Käse, der fast auf der Zunge zergeht!

Wein des Monats

Bodega de Pinoso Monastrell Cepa 50 Vinas Viejas 2012
Ein ungewöhnlich charaktervoller Wein in seiner Preisklasse! Die Reben der Rebsorte Monastrell sind mindestens 50 Jahre alt. Dies ergibt einen mediterranen Wein mit einer straffen Struktur, sowie einer warmen, pflaumigen Frucht. Für Liebhaber authentischer Weine besonders empfehlenswert!

0,75 Liter
€ 5,49

Angebot des Monats

100g
€ 2,79

Herrmannsdorfer Rindfleischsalat
in unserer Spezialtätenküche in Herrmannsdorf für Sie zubereitet, aus frisch gekochtem Rindfleisch, Paprika und einer feinen Marinade aus Mayonaise, Joghurt, Gewürzen und etwas Rinderbrühe.

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
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