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

Ausgabe 111: Oktober 2014

# ÖQ HERRMANNSDORFER Wochenmarkt

WISSENSWERTES • KULINARISCHES • VERLOCKENDES • INFORMATIVES

## Eier für alle

**– alle für Eier! Werden Sie Landhuhnpate!**

Seite 1

## ÖQ Rezepte

**zum Sammeln, Nachkochen und Genießen**

Seite 2

## Die Kelly Pute

**ein Beispiel für gute Massentierhaltung**

Seite 2

# Endlich wieder da: Das Herrmannsdorfer Landhuhn-Darlehen

Um die Nachfrage nach Eiern und Fleisch vom Herrmannsdorfer Landhuhn decken zu können, kaufen wir fünf weitere helle Mobilställe für unsere gefiederten Alleskönner. Leihen Sie uns Geld dafür und werden auch Sie Teil der Landhuhn-Community!
Doch was steckt dahinter? Vor fast sechs Jahren haben wir uns für die Haltung von Zweinutzungshühnern entschieden, um dem Massentöten von männlichen Tagesküken etwas entgegenzusetzen. Unsere Hennen sollten Eier legen und die Hähne zu schmackhaften Brathühnern heranwachsen – so wie früher üblich.
Viel haben wir seither erreicht: Hunderte engagierte Menschen haben uns Geld geliehen, um die Struktur für die bäuerliche Hühnerhaltung zu schaffen. Angefangen von der Brut und der Kükenaufzucht über die Haltung der Tiere in mobilen Ställen bis hin zur Eierpackstelle und der Geflügelschlachtung haben wir bereits alles in eigener Hand! Seit ein paar Monaten mischen wir auch das Futter aus hofeigenem Getreide und bayerischem Soja selbst. Es schmeckt den Hühnern und ihre Produkte schmecken uns!

**Leihen Sie uns 300 Euro und erhalten Sie 10 Jahre lang jedes Jahr einen Herrmannsdorfer Warengutschein im Wert von 35 Euro.
Schicken Sie uns den Darlehensvertrag (www.herrmannsdorfer.de/die-landwerkstaetten/das-herrmannsdorfer-landhuhn) ausgefüllt zu. Mit Überweisung der Darlehenssumme sind Sie Landhuhnpate. Schon Ende des Jahres erhalten Sie die ersten Gutscheine.
Eier für alle, alle für Eier!**

Damit unsere Zweinutzungshuhn-Initiative noch mehr Gewicht bekommt und gleichzeitig mehr Menschen in den Genuss unserer Qualitätsprodukte vom Huhn kommen, bauen wir das Herrmannsdorfer-Landhuhn-Projekt weiter aus. Unseren Werten bleiben wir dabei selbstverständlich treu:

- alte Rassen für mehr Unabhängigkeit von Lohmann und Co
- mobile Ställe für bestmögliche Gesundheit
- kleine Herden – zum Wohl der Tiere
- Qualität – denn unsere Hähne sind Sonntagsbraten und die Eier der Hennen ein wahrer Genuss!

**Sie finden das gut? Dann investieren Sie in ein Huhn!**

Zweinutzung – aus Liebe zu Hahn und Henne

## Herrmannsdorfer Blut- und Leberwurst

**– immer dienstags und donnerstags schlachtfrisch aus unserer Metzgerei. Wie früher bei der Hausschlachtung, werden die Würste aus schlachtfrischem Fleisch, Speck und Leber vom Schwein hergestellt, gewürzt mit gerösteten Zwiebeln, Majoran, Kümmel, Muskat, Piment, Nelke, Ingwer, Muskatblüte und viel guter Kesselbrühe.
Mit Sauerkraut serviert – einfach saugut!**

# Unsere Brotzeitwürste

Bauernkrainer, Pfefferbeißer, Debreziner, Chorizzo, Cabanossi und Roh-Polnische

Vielseitig im Genuss – ob als Brotzeit zur spätsommerlichen Bergtour oder als Einlage in Suppen und Eintöpfe für die ersten kalten Tage.
Die sogenannten „Brühwürste“ wie Bauernkrainer, Bergsteiger, Cabanossi und Debreziner werden wie der Name bereits verrät, zuerst gebrüht, dann geräuchert und getrocknet. Durch das Trocknen enthalten die Würste weniger Wasser und sind somit auch länger haltbar.
Je nach Herkunft sind die Würste unterschiedlich gewürzt, wie beispielsweise die Debreziner, die ihren Ursprung in Ungarn hat, sie erhält durch Chili und Paprika ihre typische Schärfe.

Die Bauernkrainer ist eine tiroler Brotzeitwurst nach dem Rezept unseres tiroler Metzgermeisters – gewürzt mit Paprika, Koriander, Kümmel und Majoran, wird sie über dem Buchenholz geräuchert.

Jede Wurst schmeckt anders durch unsere selbst hergestellten, ausgereiften Gewürzkompositionen. Bei uns kommt keine Gewürzmischung ins Haus! Wir verwenden frische Kräuter der Saison aus unseren eigenen Hügelbeeten in Herrmannsdorf und verzichten auf zu viel Salz und Zucker. Unser mineralstoffreiches Meersalz komt aus der Bretagne und ist besonders mild. Es hebt und unterstützt den Geschmack der Gewürze.
Neben der feinen Würzung ist natürlich die Herrmannsdorfer Warmfleischverarbeitung entscheidend für das besondere, fleischige Aroma unserer Würste.

## ÖQ Bier des Monats

0,5 l
€ 1,69

**Das Schweinsbräu Erntedankbier**
Eine echte Cuvée – Dunkles und Pils vereinigen sich zu einem süffig-vollmundigen Bier mit milder Hopfennote und zart-malzigem Geschmack. Ein Genuss, den man sich nicht nur nach der Ernte gönnen sollte.

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

SAMMELREZEPT NR. 111 von Christian Lindner, Koch im Herrmannsdorfer Bistro Viktualienmarkt. Er freut sich, wenn er Sie mal persönlich bekochen darf.

# Herbstliche Kürbissuppe

**Für 4 Personen:**
**1 Kürbis Hokkaido oder Muskat (der Hokkaido hat den Vorteil, dass er nicht geschält werden muss)**
**2 Zwiebeln, 1 Knoblauchzehe**
**1 Karotte, 1 kleine rote Paprika**
**1 kleine Lauchstange, 2 Kartoffeln**
**1 Petersilienwurzel**
**½ Dose Pomodoro Pelati**
**Kurkuma, Lorbeerblatt, Weißwein**
**1 Liter Herrmannsdorfer Rinder- oder Gemüsebrühe**
**Butter, evtl. Sahne**

Den Kürbis entkernen und in grobe Stücke schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen, mit etwas Sonnenblumenöl beträufeln, bei 180 °C für etwa 15 Minuten in den Ofen schieben. Dadurch entfaltet sich das Aroma des Kürbis besser! Das restliche Gemüse, außer den Kartoffeln, in Stücke schneiden bzw. hacken, eine Messerspitze Kurkuma zugeben und in Sonnenblumenöl und Butter goldgelb andünsten, bis das Gemüse fast gar ist. Dann die Tomaten zugeben und ebenfalls mitdünsten. Das Gemüse mit einem guten Schuss Weißwein ablöschen und anschließend mit der Brühe aufgießen. Die Kartoffeln schälen, fein raspeln und mit in die Brühe geben, Lorbeerblatt dazu und alles nochmal 10 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse vollständig gegart ist.
Den im Ofen geschmorten Kürbis zufügen und alles mit der „Flotten Lotte" oder einem Stabmixer fein pürieren. Mit Pfeffer, Salz und Muskat abschmecken.
Die Kürbissuppe je nach Geschmack mit einem Tupfer geschlagener Sahne oder gerösteten Kürbiskernen und Kürbisöl servieren.

Als Suppeneinlage eignen sich hervorragend unsere Brotzeitwürste, Wiener oder Pfälzer je nach Gusto!

**Viel Spaß beim Nachkochen!**

# Gute Bio-Massentierhaltung –
## am Beispiel der Kelly Puten

Um sich einen Eindruck von der Bio-Putenmast zu verschaffen, hat der Vorstand des Naturkost Südbayern e.V., dem wir angehören, einige Putenmastbetriebe von Freiland Puten Fahrenzhausen in Mecklenburg-Vorpommern besucht. Von Freilandputen beziehen auch wir unsere Putenbrust und Fleisch für Geflügelschinken und -wurst.

Die Putenbetriebe bestehen aus jeweils zwei großen offenen Ställen mit bis zu 2.400 Tieren pro Stall. Die großen, begrünten Außenflächen mit geringem Baumbestand sind weitläufig angelegt und von hohen Zäunen umgeben.
Es werden dort Puten der englischen Rasse Kelly-Bronze gehalten. Bei der Züchtung dieser Rasse wurde auf langsames Wachstum mit nicht überproportionaler Brustausprägung Wert gelegt.

Die schwarzen Kelly-Puten, eine langsam wachsende Rasse aus England, in großen Herden in Mecklenburg-Vorpommern

Selbst kurz vor der Schlachtung waren die Kelly-Bronze Puten, ohne Einschränkung, sehr vital. Mit einer nicht zu großen Brust und einem stärker ausgeprägten Gerippe schaffen sie es beispielsweise noch auf einen Strohballen zu fliegen. Trotz einer hohen Besatzdichte sind die Tiere, deren Schnäbel ungekürzt sind, unversehrt und weisen ein ruhiges Verhalten auf. Durchgehend waren alle Bestände, bei denen die männlichen von den weiblichen Tieren getrennt sind, sehr gepflegt.

Bei der Bio-Geflügelhaltung gibt es Schwierigkeiten mit einer bedarfsgerechten Fütterung. Vor allem die Putenküken benötigen hochwertiges Eiweiß. Die Tiere bräuchten eigentlich tierisches Eiweiß, sie sind Allesfresser. Da Futter tierischer Herkunft genauso wie der Einsatz von synthetisch hergestellten Aminosäuren nach Bio-Richtlinien verboten ist, kommt das notwendige Eiweiß überwiegend vom Soja. So sind die Tiere nicht optimal genährt und dadurch anfälliger für Krankheiten. Die größeren Puten bekommen zusätzlich Grünfutter.

Ein Betriebsleiter, auch Stallmanager genannt, sorgt für die Versorgung der Tiere. Auffallend war das gute Verhältnis des Betreuers zu seinen Tieren. Geschlachtet wird in Mecklenburg, unweit der Betriebe.

Wie sich unsere Experten persönlich vor Ort überzeugen konnten, ist ökologische Massentierhaltung – bei 2.400 Tieren handelt es sich nach Auffassung der meisten Menschen sicher um Massentierhaltung – vertretbar, vorausgesetzt sie wird professionell und gewissenhaft betrieben. Diese Art der Massentierhaltung ist sicherlich um Welten besser, als die in konventionellen Ställe.

Allerdings hat diese Art von landwirtschaftlichen Betrieben wenig mit dem üblichen Bild des Bauernhofes gemein. Darum stellt sich die Frage, ob der ökologische Landbau bei dieser Art der „guten Massentierhaltung" stehen bleiben soll, oder ob es nicht besser geht. Statt weniger großer Betriebe die viele Puten halten, könnten auch mehr Betriebe jeweils weniger Tiere halten, dafür noch andere Tierarten. Mehr Vielfalt, mehr geschlossene Kreisläufe – so ist der ökologische Landbau einmal angetreten.

Wir in Herrmannsdorf versuchen zum Beispiel mit der Symbiotischen Landwirtschaft neue Wege zu gehen.

## Brot des Monats

Stück/750g
€ 3,79

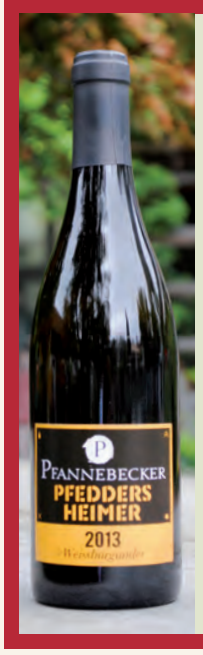
**Sechs-Korn-Brot**
Das Sechs-Korn-Brot ist seit Jahrzehnten eines unserer beliebtesten Brote. 100% Vollkorn (70% Weizen und 30% Roggen), nur Natursauerteig und trotzdem leicht und locker. Mit der ganzen Vielfalt mitteleuropäischer Saaten.

## Käse des Monats

100g
€ 2,59

**Appenzeller**
Diesen würzigen schweizer Bergkäse aus dem Appenzeller Land gibt es bereits seit über 700 Jahren. Sein unverwechselbares Aroma erhält er durch die Affinierung der Rinde mit Kräutern und Weißwein und einer Reifung von mindestens 3 Monaten. Zur Brotzeit, zum Kochen und Überbacken sowie für das Käsefondue mit Emmentaler und Gruyère – ein weltberühmter Klassiker!

## Wein des Monats




**Rheinhessen/ Pfannebecker**
**Pfeddersheimer Weißburgunder Q.tr. 2013**
Der Weißburgunder präsentiert sich dicht mit milder Säure und weist eine fast cremige Textur auf. Dieser Wein passt sehr gut zu gehaltvolleren Gerichten mit Gemüse und weißem Fleisch und schmeckt auch hervorragend in der kühleren Jahreszeit.

0,75 Liter
€ 9,90

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