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

Ausgabe 98: Juni 2013

ÖQ HERRMANNSDORFER Wochenmarkt

WISSENSWERTES • KULINARISCHES • VERLOCKENDES • INFORMATIVES

Hans Gottwald

der Hofkünstler

Seite 1

ÖQ Rezepte

zum Sammeln, Nachkochen und Genießen

Seite 2

Die Biene –

nicht nur Honiglieferantin

Seite 2

Florentine Rapp
– seit Oktober Leiterin „Herrmannsdorfer Landhuhn“

Kurzer Steckbrief: geboren in Düsseldorf, Studium der Agrarwissenschaften an der Universität Bonn mit Schwerpunkt Tierwissenschaften.

Florentine, was hat dein Interesse am Thema „Hühner“ geweckt?
Schon im Vorpraktikum zum Studium auf einem Biolandhof mit Milchvieh und Legehennen habe ich gemerkt, dass mein Interesse eher dem Federvieh gilt. Ich fand die Tiere von Anfang an faszinierend, interessant und einfach schön. Leider hatte das Thema Geflügel im Studium, neben Milchwirtschaft und Schweinemast, eine eher untergeordnete Rolle. Umso interessierter habe ich das Herrmannsdorfer Landhuhnprojekt in den Medien verfolgt.

Wie hat es dich von Bonn nach Herrmannsdorf verschlagen?
Das war wohl einfach Glück und gutes Timing, dass just in dem Moment, als ich in der Bewerbungsphase war, diese Stelle in Herrmannsdorf frei wurde. Ich konnte es kaum fassen! Obwohl es mir nicht leicht gefallen ist, meine Familie und Freunde in Bonn zurückzulassen, war es für mich keine Frage: Solch eine Chance bekomme ich kein zweites Mal!

Florentine Rapp hat ein Händchen für's Federvieh

Jetzt bist du schon ein gutes halbes Jahr in Herrmannsdorf – was macht deine Arbeit so besonders?
Dass ich Teil dieser Pionierarbeit in Sachen Zweinutzungshuhn sein kann. Dass ich wissenschaftliches Arbeiten mit Praktischem verbinden kann, das war mir sehr wichtig. Ich liebe den Umgang mit den Tieren und das bodenständige an Herrmanndorf. Es ist viel Arbeit, aber am Ende eines jeden Tages sehe ich, was ich geleistet habe und das macht mich zufrieden.

Was für Ziele hast du im Zusammenhang mit dem Landhuhnprojekt?
Das tägliche Beobachten und Lernen von den Hühnern, damit das Zusammenleben der einzelnen Herden stetig optimiert werden kann. Auch die Wirtschaftlichkeit spielt eine entscheidende Rolle, denn nur so ist das Projekt zukunftsträchtig. Bis jetzt haben wir einen Partnerbauern. Wir möchten ein Netzwerk aufbauen, wie es Herrmannsdorf bei den Schweinen, Rindern, Kälbern und Lämmer geschafft hat.

Herrmannsdorfer Bratensülze

**aus unserer Spezialitätenküche für die Biergarten Saison! Eine herzhafte Sülze aus selbstgekochter Schweinegelantine mit fein geschnittenem Schweinebraten und würziger Essignote.
Als Einlage runden Essiggurken, Karotten und Ei den Geschmack harmonisch ab.**

Ein Tisch ist nicht einfach ein Tisch
Die Geschichte des neuen Biergartentisches

Ein schönes Beispiel für die gute Zusammenarbeit mit unserem „Hof“künstler Johannes Gottwald.

Vor einem Jahr trennten wir uns im Herrmannsdorfer Wald von einigen kräftigen Eichen, damit für die jüngeren Platz geschaffen werden konnte. Spontan entstand die Idee, das Holz für einen großen Tisch im Biergarten zu verwenden. Dicke Bretter wurden geschnitten, gelagert und ein Dach zum Schutz gebaut. In diesem Frühjahr machte sich dann unser Hofkünstler ans Werk, um daraus einen wunderschönen, ungewöhnlichen Tisch zu zimmern. Das Ergebnis können Sie jetzt im Biergarten bewundern.

Immer wieder gelingt es Johannes Gottwald mit viel Gespür für schöne Formen und Materialien das Nützliche auf unserem Hof besonders schön zu gestalten. Er legt kräftig Hand an als gelernter Bildhauer und ehe man sich versieht, ist da etwas entstanden, das ungewöhnlich, eben nicht einfach nur ein Tisch ist. Sei es ein Häuschen für die Einkaufswagen, eine Hütte oder ein Unterstand für das Stroh bei der Tieranlieferung, schöne Tore, ungewöhnliche Zäune oder besondere Formen im Kachelofen ...

Der Herrmannsdorfer Biergarten ist jetzt noch schöner

Johannes Gottwald lebt schon seit 1985 in Herrmannsdorf. Er hat von Anfang an die großen Kunstprojekte wie „Kunst geht in die Natur“ miterlebt, mitgestaltet und viele schöne Kunstwerke in Herrmannsdorf geschaffen. Sein Atelier ist jetzt jenseits der Straße. Ein Besuch lohnt sich.

ÖQ Brot des Monats

Stück/750g
€ 3,49

Dinkelbrot
100% Dinkel-Vollkorn aus der Herrmannsdorfer Landwirtschaft. In unserer eigenen Steinmühle gemahlen. Mit Sauerteig ohne Hefe. Ein erstaunlich leichtes Dinkelbrot mit dem typischen, eigenständigen Geschmack. Echt lecker!

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

SAMMELREZEPT NR. 98

von Thomas Thielemann, Wirt vom Herrmannsdorfer Schweinsbräu.
Er freut sich, wenn er Sie mal persönlich bekochen darf.

Huhn in der Cocotte

Für 4 Personen:
1 Herrmannsdorfer Brathuhn, ca. 2 kg
Salz, 1 Bund Petersilie
2 Möhren, 1 Aubergine
1 kleine Sellerieknolle
12 neue Kartoffeln
2 junge Zwiebeln
3 EL Olivenöl
¾ l Hühnerbrühe
2 Zweige Rosmarin
1 Knoblauchknolle, 1 Lorbeerblatt
frisch gemahlener Pfeffer
1 EL Sauerraum, 1 EL Butter

So wird's gemacht:
Das Huhn innen und außen waschen. Lunge entfernen. Das Huhn innen salzen und ½ Bund Petersilie hineingeben. Keulen an den Fesseln rundum einschneiden. Fesseln mit Küchenzwirn zusammenbinden.

Möhren, Aubergine und Sellerie schälen und in Stücke schneiden. Kartoffeln waschen. Zwiebeln schälen und halbieren. Von der übrigen Petersilie die Blätter abzupfen und grob hacken. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Olivenöl in einem Bräter erhitzen, das Huhn darin rundum anbraten, herausnehmen. Möhren, Aubergine, Sellerie und Kartoffeln hinzufügen und kurz durchrösten. Geflügelbrühe angießen, Rosmarin, halbierte Knoblauchknolle und Lorbeerblatt dazugeben.
Das Huhn in den Topf legen, leicht salzen und pfeffern und im Ofen (Mitte) zugedeckt 35 Minuten garen. Die Temperatur auf 220 °C erhöhen, das Huhn offen noch 15-20 Minuten garen, mehrmals mit Bratensaft begießen.
Fertiges Huhn 10 Minuten ruhen lassen. Schmorgemüse auf Teller verteilen, warm halten. Die Sauce entfetten, mit Sauerrahm und Butter cremig aufschlagen. Huhn zerteilen, zum Gemüse geben. Die Sauce darüber verteilen und alles mit Petersilie bestreuen.

Zum Schutz der Bienen

Die EU hat sich für ein Verbot von drei hochgiftigen Pestiziden ausgesprochen, die unter anderem für das weltweite Bienensterben verantwortlich gemacht werden.

„Jeder dritte Bissen, den wir essen, ist von Bienen abhängig", so der Schweizer Filmregisseur Markus Imhoof in seiner preisgekrönten Dokumentation „More than Honey – mehr als Honig". Unsere Bienen sind für die Bestäubung von mehr als drei Viertel aller Pflanzen zuständig und damit ein elementarer Bestandteil allen Lebens auf der Erde. Doch den fleißigen Bestäubern geht es nicht gut. In den vergangenen Wintern lag das Bienensterben in Europa im Durchschnitt bei 20 Prozent.

Die EU will europaweit jetzt den Grund dafür, im wahrsten Sinne des Wortes, im Keim ersticken. Mit sogenannten neonikotinoiden Pestiziden wird meist konventionelles Saatgut von Mais, Raps und Sonnenblumen gebeizt. Das heißt, dass die Samenkörner mit einer Lasur dieser Insektizide ummantelt werden und so die Pflanzen vor Schädlingen wie dem Maiswurzelbohrer schützen sollen. Bei der mechanischen Ausbringung des Saatguts kommt es dazu, dass sich die Beize abreibt und auch teilweise ganz abplatzt. Trinken die Bienen nun aus einer Pfütze mit Beizestaub, wirkt dies auf sie wie ein Nervengift. Die Folgen sind nicht nur für die fleißigen Bestäuber verheerend. Die Bienen werden geschwächt und orientierungslos, finden ihren Stock nicht mehr, sind nicht mehr in der Lage, sich um die Aufzucht ihres Nachwuchses zu kümmern, können ihren Artgenossen nicht mehr den Weg zu Futterquellen zeigen und werden anfällig für Parasiten.
Auch unser Ökosystem wird durch das Bienensterben geschwächt. Als erstes wird es viele heimische Vogelarten treffen, denen Bienen und Insekten als Nahrungsgrundlage dienen und als letztes Glied in der Kette uns Menschen, denn wir werden es nicht schaffen, ganze Felder selber zu bestäuben. In China bestäuben heute schon viele fleißige Arbeiterinnen die Mandelbäume von Hand, weil es keine Bienen mehr gibt.

Die Herrmannsdorfer Bienen – eine weitere Tierart die wir besonders schätzen

Das Verbot der EU für die drei neonikotinoiden Pestizide Clothianidin, Imidacloprid und Thiamethoxam soll möglicherweise ab dem 1. Dezember greifen und vorerst für die nächsten zwei Jahre gelten. In Deutschland hatte man sich schon 2009 auf einen beschränkten Einsatz der umstrittenen Stoffe für Mais und Raps geeinigt. Damals wurden die Mittel bereits für ein massives Bienensterben am Oberrhein verantwortlich gemacht.

Dieses Verbot ist das Ergebnis eines langen Kampfes vieler Umweltorganisationen und ein wichtiger Meilenstein auf dem Weg in eine richtige Richtung. Grundsätzlich steht jedoch unsere Art der Landbewirtschaftung auf dem Prüfstein. Denn spätestens seit dem Film „More than Honey" ist das Bienensterben kein Mysterium mehr, sondern das Ergebnis einer Intensivlandwirtschaft, die neben der Prämisse immer mehr, immer schneller, immer billiger, die Natur aus dem Auge verloren hat. Die Großbildaufnahmen der Bienenkönigin, die im Bienenstock langsam schlüpft, die Forscher, die erzählen, wie intelligent das ganze Bienenvolk in ständiger Verbindung miteinander ist, zeigen dem Zuschauer, dass die Natur komplexer und viel intelligenter ist, als der Mensch gedacht hat. Wenn nicht mehrere den Weg zurück finden, zu einer naturnahen und artenreichen Kultur- und Agrarlandbewirtschaftung, dann kann sich das vielleicht schon in naher Zukunft sehr rächen. Schon Albert Einstein warnte: „Wenn die Biene von der Erde verschwindet, dann hat der Mensch nur noch vier Jahre zu leben; keine Bienen mehr, keine Bestäubung mehr, keine Pflanzen mehr, keine Tiere mehr, keine Menschen mehr."

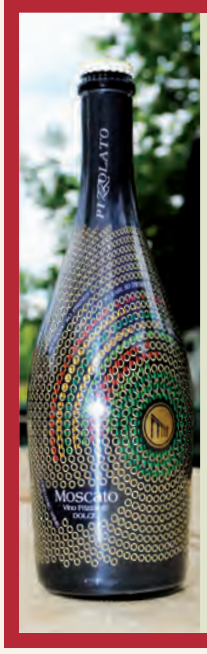
Vinzenz Eschweiler

Käse des Monats

100g
€ 2,59

Herrmannsdorfer Ziegenbummerl weiß und rot
In handwerklicher Herstellung wird beste Ziegenrohmilch von benachbarten Bauern verarbeitet. Cremig-sahnige Konsistenz und vollmundiges Aroma mit edler Ziegennote sind charakteristisch für das Ziegenbummerl. Mit weißem Edelschimmel oder rotgeschmiert und mit Schwarzkümmel verfeinert.

Wein des Monats



Venetien/ Pizzolato Moscato Frizzante Bianco Dolce
Achtung: Spezialität! In dieser außergewöhnlichen Flasche steckt ein fröhlicher Wein. Der Moscato von Pizzolato wurde in der Gärung gestoppt. Dadurch entstand ein Schaumwein mit Restsüße und nur 7% Alkohol. Eine ausgesprochen aromatische Erfrischung!

0,75 Liter
€ 6,99

Jazz Frühschoppen

Jazzfrühschoppen im Herrmannsdorfer Biergarten
Von Juni bis September an jedem ersten Sonntag im Monat
jeweils 11:30 – 14:30 Uhr
bei schönem Wetter
Wetterinfo 08093-9094-59
oder www.herrmannsdorfer.de

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, Mühlenstr. 2
Tel. 089/96 20 18 60

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