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

Ausgabe 102: November 2013

ÖQ Herrmannsdorfer Wochenmarkt

WISSENSWERTES • KULINARISCHES • VERLOCKENDES • INFORMATIVES

Zur Zeit Mangelware
die Herrmannsdorfer Eier
Seite 1

ÖQ Rezepte
zum Sammeln, Nachkochen und Genießen
Seite 2

Zu Besuch
bei Alexander Brodowski in Leo Tolstoi, Russland
Seite 2

Saugut: Apfelsaft aus Herrmannsdorf

Wenn man in diesen herrlichen Altweibersommertagen über die Flur und insbesonders über die Herrmannsdorfer Streuobstwiesen geht, denkt man an das schöne Gedicht von Rilke. Wie war es noch?

„Herr, es ist Zeit. Der Sommer war sehr groß.
Leg deinen Schatten auf die Sonnenuhren,
und auf den Fluren lass die Winde los.
Befiehl den letzten Früchten voll zu sein;
gib ihnen noch zwei südlichere Tage,
dränge sie zur Vollendung hin, und jage
die letzte Süße in den schweren Wein …“
(„… oder in den Apfel!“ ist man geneigt zu dichten).

Nachdem Karl Schweisfurth mit Helfern die Äpfel gesammelt hat, fährt Silvester Schwaiger (Festl) sie zur Presse

Die Apfelernte ist gut dieses Jahr – seit über drei Wochen werden wieder Äpfel und Birnen geerntet, insgesamt schon zwei Tonnen Früchte.
Vor 25 Jahren hat Karl Ludwig Schweisfurth diese Obstbäume gepflanzt, alte, robuste Sorten, die besonders schmackhaft sind. Alles eher spätreifende Sorten, die auch noch die letzten Sonnenstrahlen des Herbstes auskosten.
Wir ernten ausschließlich reife Früchte. Das muss man sich so vorstellen: Der Baum wird geschüttelt, die reifen Früchte fallen herunter und werden aufgesammelt. Der Rest braucht noch „zwei südlichere Tage“ und kommt bei der nächsten „Schüttelung“ dran. Bis zu dreimal wird jeder Baum geerntet.
Beim Gartenbauverein in Tuntenhausen lassen wir unseren Apfelsaft pressen. Unser Festl ist dort schon bekannt, wenn er mit dem Anhänger voller Äpfel vorfährt, meist größere Mengen als angekündigt. Mit einer Eselsgeduld wartet er auf den frisch gepressten Saft, den er dann in 5-Liter-Kartons verpackt wieder nach Herrmannsdorf fährt. Dieses Jahr immerhin schon fast 1.000 Liter! Jeder Apfelsaftkarton ein geschmackliches Unikat, je nachdem, welche Apfelsorte gepresst wurde.
Aus den geernteten Birnen brennt der Festl seinen herrlichen Birnenschnaps. Ohne Menschen wie den Festl, die in ihrem wohlverdienten Ruhestand, immer noch fleißig mit anpacken, könnten wir solche Projekte in Herrmannsdorf nur schwer umsetzen.
An dieser Stelle einmal ein herzliches „Vergelt's Gott“ lieber Festl!

Schöne Bilder über unsere Reise in das Dorf Leo Tolstoi finden Sie demnächst unter : www.herrmannsdorfer.de/aktuelles-und-information

Den Reisebericht von Karl Ludwig Schweisfurth können Sie hier nachlesen: www.tierisch-gut-leben.info

Der Verein „Auferstehung der freien Bauern Russlands e.V.“, initiiert von Hias Kreuzeder, der bei der Reise dabei war, unterstützt Bauern in Russland ganz praktisch beim Aufbau einer eigenen Landwirtschaft. www.bauernhilfe-russland.de

Herrmannsdorfer Eier zur Zeit Mangelware

Viele Kunden haben in den letzten Wochen in ihrer Stammfiliale vergebens nach den Herrmannsdorfer Eiern gefragt.

Momentan haben wir in Herrmannsdorf drei Herden Legehennen à 220 Tiere. Bis ein Huhn Eier legt, ist es fünf bis sechs Monate alt, dann legt es im Frühjahr und Sommer fast jeden Tag, im Herbst und Winter aber nur jeden zwei bis vier Tag ein Ei. Nach einem Jahr kommt die Mauser. Diese dauert etwa vier Wochen, in dieser Zeit legt das Huhn kaum Eier, weil die Energie für die Erneuerung des Gefieders gebraucht wird. Dann geht das Huhn in die zweite Legeperiode und wird danach mit etwa zwei Jahren geschlachtet und als Suppenhuhn verkauft. Momentan befindet sich eine Herde unserer Hühner in der Mauser.
Außerdem legen die Hühner nach einem saisonalen Rhythmus, d.h. wenn die Tage

Unsere Hühner haben Legepause

kürzer werden lässt die Legeleistung der Hühner erst langsam, nach und hört dann fast ganz auf, bis die Tage ab dem 21. Dezember wieder länger werden.
Bei den konventionellen Hybridhühnern hat man diese schwächeren Legephasen weggezüchtet und arbeitet mit Lichtprogrammen, um eine konstant hohe Legeleistung zu erhalten. Auch im Biobereich ist das erlaubt. Die Vorschrift besagt, dass die Hühner höchstens 14 Stunden künstlichem Licht ausgesetzt sein dürfen.

Auch in Herrmannsdorf haben wir künstliches Licht, um so das eine oder andere Ei mehr zu bekommen. Aber offensichtlich lassen sich unsere Rassehühner nicht irreführen, der natürliche Instinkt scheint stärker. So bleibt nichts anderes als zu warten, bis die Tage wieder länger werden.

Im November schlachten wir eine Gruppe Legehennen in unserem neuen Schlachtraum. Dann gibt es wieder die wunderbar fleischigen Herrmannsdorfer Suppenhühner, nach dem Motto: „Hühnerbrühe statt Frühstücksei!“

Brot des Monats

Stück/750g
€ 2,99

Krustenbrot
Natursauerteigbrot aus dem frisch gemahlenen vollen Korn. 65% Weizen, 35% Roggen, dazu Roggen-Natursauerteig, Wasser, Restbrot, Meersalz und sonst nichts. Schmeckt mit seiner kräftigen Kruste hervorragend zu jeder Brotzeit.

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

SAMMELREZEPT NR. 102

von Franz Zauner, Koch im Herrmannsdorfer Bistro Bogenhausen.
Er freut sich, wenn er Sie mal persönlich bekochen darf.

Hirschmedaillons rosé gebraten

mit Rosenkohl und Kartoffel-Maronengratin

Zutaten für 4 Personen:
1kg Hirsch zum Kurzbraten, 600g mehlige Kartoffeln, 200g Maronen geschält, 150g Butter, 500g Rosenkohl, 150g Karotten, 150g rote Zwiebeln, 200ml Sahne, 400ml Milch, 150g Hagebuttenmarmelade, 200ml Rotwein, 2 Teel. grüner Pfeffer in der Lake, Thymian

Gratin: Die Zwiebeln in Butter andünsten, mit Milch und Sahne angießen und aufkochen. Mit Salz, Chili und Thymian abschmecken, die fein geschnittenen Maronen und Kartoffeln zugeben und warten bis die Sahnemilch andickt. Dann das Ganze in eine Auflaufform umfüllen und im Ofen bei 180°C 35 Minuten fertig garen.
Rosenkohl: Den Rosenkohl putzen und halbieren. Die Zwiebeln in Würfel schneiden und mit den in Rauten geschnittenen Karotten andünsten. Den Rosenkohl dazugeben, mit etwas Wasser aufgießen und etwa 10 Minuten mit geschlossenem Deckel weich dünsten. Das Wasser verdampfen lassen und den Rosenkohl in der Pfanne noch etwas anbräunen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.
Fleisch: Die Hirschmedallions sehnenfrei zuschneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer heißen Pfanne scharf anbraten. In eine Auflaufform umsetzen und bei 90°C etwa 20 Minuten fertig garen. Das fertige Gratin kann ebenfalls im Backofen bleiben, damit es schön durchzieht.
Sauce: In die Fleischpfanne die 150 g Hagebuttenmarmelade geben, mit 200 ml Rotwein aufgießen, die grünen Pfefferkörner dazugeben und mit kalten Butterflocken abbinden. Eine wunderbare, schnelle Soße zum Hirsch!

Ein Besuch in Leo Tolstoi

Viele haben schon gehört von unserer Reise nach Leo Tolstoi. Zeitgleich mit dem Erntedankfest in Herrmannsdorf feierten wir dort mit allen Mitarbeitern von Jasnaja Poljana (die Senflichtung) das Erntefest mit einem orthodoxen Popen. Wir – das sind Karl Ludwig Schweisfurth, Jürgen Körber, Hias Kreuzeder, und Gudrun Schweisfurth.

Alexander Brodowski, Initiator und Inhaber einer gut funktionierenden Ladenkette für Kleidung in russischen Städten, hatte dort, etwa vier Autostunden südlich von Moskau, 2005 ein großes Stück Land erworben. Nach einem Besuch in Herrmannsdorf bat er um Beratung für eine ähnliche Konzeption, denn er erkannte, dass es auch in Moskau einen Markt gäbe für Lebens-Mittel in guter, ehrlicher Qualität. Ob er wohl ahnte, wie mutig, wie ungewöhnlich, wie revolutionär dieses Unterfangen in Russland werden sollte? Echte Pioniere denken glücklicherweise darüber nicht so viel nach.
Nach der Phase der Konzeptentwicklung, die Karl Ludwig Schweisfurth persönlich begleitete, übernahm vor allem Sven Lindauer, ein passionierter Metzgermeister, der lange Zeit mit Jürgen Körber in der Herrmannsdorfer Metzgerei zusammenarbeitete, die konkrete Beratung bei der Schlachtung und handwerklichen Herstellung von Würsten und Schinken in Leo Tolstoi.

Wenn man mit westlichen Maßstäben die moderne Großstadt Moskau verlässt und die Reise aufs Land antritt, fängt man an zu staunen: Unendliche Weite, unbebautes, fruchtbares Ackerland, das weitgehend brach liegt – die jungen Birken holen sich allmählich die Erde zurück. Zwei Stunden bevor wir Leo Tolstoi erreichen, werden die Straßen so, dass man froh ist, einen erfahrenen Fahrer dabei zu haben, die letzte Strecke geht nur noch im Jeep von Alexander Brodowski, wäre mehr Regen gefallen, könnten wir im Morast stecken bleiben.

Getreidelager, Metzgerei, Ferkel- und Schweineställe sind in solch schönen Gebäuden untergebracht

Wir sind, besonders nach dieser Anreise, beeindruckt was hier entstanden ist. Da stehen sechs große Häuser, die angelehnt an uralte, ländliche Baukultur, praktisch und schön gebaut wurden. Im Zentrum das Haus für die handwerkliche Warmfleischmetzgerei. In gebührendem Abstand dazu drei Häuser für die Schweinezucht: Muttersauen mit ihren Ferkeln, Ferkelkindergarten, Masttiere – lebensfrohe, robuste Tiere mit Stroh, gutem Futter und frischer Luft betreut von tatkräftigen Frauen.
In der Warmfleischmetzgerei nebenan werden die Tiere achtsam getötet, sauber geschlachtet, nach den hygienischen Standards, die heute allgemein gelten. Schlachtwarm zerlegt werden aus dem Fleisch vorwiegend Würste hergestellt. Auch hier sind es vor allem Frauen, die zuverlässig und selbständig Aufgaben übernehmen, auch die Leiterin-Meisterin ist eine Frau.

Die fertigen Fleischwaren werden frisch nach Moskau transportiert, wo sie an einen gehobenen Lebensmitteleinzelhandel verkauft werden. Besonders beliebt bei den Kindern ist die sogenannte Doktorwurst, die viel Ähnlichkeit hat mit unserer Fleischwurst und die in Russland als besonders gesund gilt. Das Medienecho in Russland für dieses außergewöhnliche Projekt ist groß.

Eine große Herausforderung bleibt: die Landbewirtschaftung! Es fehlen bisher die freien Bauern, die eigenverantwortlich mit gutem Händchen für den Boden und für die notwendigen Maschinen das Land bewirtschaften. Pionierprojeke leben mit den Menschen, die vor Ort mit Passion ihre Arbeit tun – dann strahlen sie aus für eine Region und manchmal sogar auf ein ganzes Land. Wir gratulieren Alexander Brodowski und wünschen ihm viel Kraft für die weitere Arbeit.

Gudrun Schweisfurth

Käse des Monats

100g
€ 2,49

Weintraubenkäse
Dieser Schweizer Rohmilchkäse stammt aus der sonnigen Weinregion am Rande des Murtensees im Kanton Freiburg. Während seiner sechsmonatigen Reifung wird die Rinde immer wieder mit dem dort typischen Rotwein Pinot Noir eingerieben. Eine einzigartig geprägte Rinde sowie ein typisch würziges Aroma machen ihn optisch und geschmacklich zu einem besonderen Schmankerl!

Wein des Monats

Domaine Bassac Cabernet Sauvignon 2011
Berühmt als Rückgrat für viele Bordeaux-Weine findet die Rebe Cabernet Sauvignon im warmen Süden Frankreichs ideale Bedingungen! Die Domaine Bassac erzeugt einen saftig-fruchtbetonten Wein, dessen Aromatik schwarze Johannisbeeren erinnert.

0,75 Liter
€ 6,29

NEU in Herrmannsdorf

Maultaschen 100g
€ 1,89
Kürbisquiche Stück
€ 2,49

NEU aus unserer Spezialitätenküche:
Eine vegetarische Quiche vom Hokkaidokürbis für den kleinen Snack zwischendurch und Maultaschen mit Kürbisfüllung, als Suppeneinlage oder mit Butter in der Pfanne gebraten, ein schnelles schmackhaftes Essen.

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