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

Ausgabe 101: Oktober 2013

ÖQ Herrmannsdorfer Wochenmarkt

WISSENSWERTES • KULINARISCHES • VERLOCKENDES • INFORMATIVES

Nachhaltigkeits-preis

für Karl Ludwig Schweisfurth

Seite 1

ÖQ Rezepte

zum Sammeln, Nachkochen und Genießen

Seite 2

Gärtnerei Schmid

30 Jahre Biologischer Gemüseanbau

Seite 2

Ehrenpreis für revolutionäre Lebensmittel-Erzeugung

Seit 12 Jahren verleiht die Neumarkter Lammsbräu jährlich den Nachhaltigkeitspreis für engagierte Menschen und Organisationen, die einen Beitrag zu besseren Umwelt- und Lebensbedingungen leisten. Der Lammsbräu-Nachhaltigkeitspreis ist einer der bedeutendsten Nachhaltigkeitspreise in Deutschland. In diesem Jahr wählte die Jury Preise in fünf Kategorien aus. Den Ehrenpreis erhielt Karl Ludwig Schweisfurth als Gründer der Herrmannsdorfer Landwerkstätten.

Preisträger und Laudatoren bei der Verleihung des Neumarkter Nachhaltigkeitspreises am 4. Juli 2013 in den Festsälen der Neumarkter Residenz

Dr. Franz Ehrnsperger, Inhaber der Neumarkter Lammsbräu, möchte mit seinem Preis Menschen würdigen, die sich oft unbemerkt von der Öffentlichkeit für mehr Nachhaltigkeit engagieren: „Unser Nachhaltigkeitspreis ist nicht nur Auszeichnung und Förderung für die Preisträger. Er ist auch ein Wegweiser für alle anderen, indem er auf Vorbilder aufmerksam macht und dazu aufruft, es ihnen nachzutun.“ 10.000 Euro stiftet er jährlich insgesamt den Preisträgern, 47 Projekte in den Kategorien Privatpersonen, Organisationen und Unternehmen, Medienvertreter und Lammsbräu-Mitarbeiter wurden bereits ausgezeichnet.
Neben der finanziellen Würdigung steht bei der Preisverleihung auch die Würdigung in Form einer Laudation im Vordergrund und diese guten Worte sind Unterstützung, die sich nicht mit Geld aufwiegen lassen.

Auch dieses Jahr fanden die Laudatoren wie der Journalist und Vorkämpfer für erneuerbare Energien Franz Alt, der Bioland-Präsident Jan Plagge und der Ökobanker Thomas Jorberg (Vorstand der GLS-Bank) wieder ermutigende, würdevolle Worte für herausragende Projekte. Die Laudatio auf Karl Ludwig Schweisfurth wurde von seinem langjährigen Freund und Wegbegleiter Prof. Karl Ganser, gehalten. Er würdigte auf ganz besondere Weise dessen einzigartige Pionierarbeit und dessen Leben als eine beeindruckende Geschichte von Mut und Neuanfang, die vielen Menschen als Vorbild dient.

(Die Rede erhalten Sie auf Anfrage im Sekretariat oder online www.tierisch-gut-leben.info)

10 Jahre am Harras

Wir feiern mit Angeboten den ganzen Oktober und laden herzlich ein zur Jubiläumsfeier mit Karl Schweisfurth und Herrmannsdorfer Kostproben am 18. Oktober von 10 bis 17 Uhr.

Enten in Herrmannsdorf

Seit Juli diesen Jahres ist unsere große Symbiose, bestehend aus Rindern, Schweinen und Hühnern, um 270 gefiederte Bewohner reicher. Erstmals mästen wir Enten, die sich prächtig entwickeln und die es dann zur Weihnachtszeit in unseren Filialen geben wird.

Die Salamiherstellung – Honig statt Zucker

Die Salami ist sozusagen die „Königin“ unter den Würsten. Deren Herstellung bedarf großes handwerkliches Geschick, insbesondere der Reifeprozess erfordert viel Erfahrung.

Zuckerstoffe haben eine zentrale Bedeutung bei der Herstellung von Rohwürsten. Aus den Zuckerstoffen bilden Bakterien, die für die Rohwurstreifung unerlässliche Milchsäure. Diese führt zur pH-Wert-Senkung, die für die Haltbarkeit und, wenn angestrebt, für die Schnittfestigkeit der Rohwurst notwendig ist. Wichtig ist, dass die Zuckerstoffe so ausgewählt sind, dass die richtige Säure und die richtige Menge an Säure gebildet wird.
Um die Reifung in Gang zu bringen, wurde früher bei der Salamiherstellung etwas Wein hinzugegeben. Die natürlich im Wein vorkommenden Milchsäurebakterien brachten die Reifung in Gang.

Schimmelgereifte große Herrmannsdorfer Salamis

Heute werden meistens extra hergestellte Starterkulturen verwendet. Der ebenfalls beigefügte Zucker ist die Nahrung der Bakterien.
Wir in Herrmannsdorf verwenden seit kurzem ausschließlich Honig statt Zucker.

Es war uns ein Anliegen, alle Rohstoffe so natürlich wie möglich zu wählen. Honig hat den Vorteil, dass er im Vergleich zum Zucker aus Maisstärke keiner industrieller Vorbehandlung bedarf. Und, die Zusammensetzung der einzelnen Zucker ist beim Honig vielseitiger, sodass während des gesamten Reifeprozesses ausreichend Nahrung für die gewünschten Bakterien vorhanden ist. Wir sprechen von 5 Gramm Honig pro Kilo Rohwurstbrät, eine verschwindend geringe Menge, und doch so entscheidend für das Gelingen einer guten Salami!

Die Anregung zum Verzicht auf industrielle Zucker kam von Slow Food, die in ihren Richtlinien raffinierte Zucker nicht zulassen. Und so dürfen wir nun auf die Slow-Food-Messen unsere guten Salamis auch mitnehmen, z.B. auf die Food & Life im November in München.

Bier des Monats

0,5 l
€ 1,64

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. 101

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

Tomatisierte Krautsuppe mit Gerste

Ein wärmender Eintopf für regnerische Herbsttage

Zutaten für 4 bis 6 Personen:
1 großer Kopf Weißkraut
1 rote Paprika
1 kleine Sellerieknolle
2 Karotten
3 Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen
Weißwein
600 g Zwerchrippe
3-4 Rindfleischknochen
Suppengrün, 1 Bund Petersilie
3 Lorbeerblätter, 1 Thymianzweig
1 Dose gehackte Tomaten
250 g Gerstengraupen

Zubereitung:
Aus der Zwerchrippe, Rinderknochen und Suppengrün eine kräftige Suppe kochen. Die Gerste in Salzwasser weich kochen. Das Weißkraut vierteln, den Strunk entfernen und in Rauten schneiden. Das restliche Gemüse klein würfeln und mit etwas Öl in einem Topf anbraten, das Weißkraut hinzufügen und glasig dünsten. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen, die gehackten Tomaten dazugeben und mit einem Schuss Weißwein ablöschen.
Mit der zuvor gekochten Rinderbrühe aufgießen, sodass das Gemüse gut bedeckt ist, Thymianzweig und Lorbeerblätter zugeben und etwa 25 Minuten garkochen.
Zum Schluss die vorgekochte Gerste abwaschen und als Einlage in die Suppe geben, ebenfalls das in Würfel geschnittene Rindfleisch. Mit frisch gehackter Petersilie servieren!
Viel Spaß beim Nachkochen!

Gärtnerei Schmid – 30 Jahre Biologischer Gemüsebau

„Raus aus der Stadt, ab auf's Land“, das war unser großer Wunsch, als wir nach Ausbildung und Studium das Großstadtleben satt hatten. „Leben auf dem Lande, ein praktisches Handbuch für Realisten und Träumer“, so hieß unsere „Bibel“, nach der wir leben und arbeiten wollten. In der Gemeinde Glonn fanden wir einen Acker zu pachten, ohne Wasser, ohne Strom und ohne Wohn- und Wirtschaftsgebäude, nur ein blanker, verunkrauteter Acker. Mit einem klapprigen R4, einem Schubkarren, einer Handsähmaschine, ohne Geld aber mit viel Idealismus und Arbeitseinsatz begannen wir unsere Gärtnerei aufzubauen.
„Learning by doing“ hieß unser Motto, da wir als Quereinsteiger kaum Erfahrung besaßen. Bald hatten wir „grünen Spinner“ uns Respekt und Achtung bei den skeptischen Landwirten in der Nachbarschaft verschafft, die uns tagein tagaus bei jedem Wetter schuften sahen.
Von der ersten Stunde an bauten wir auch unsere Direktvermarktung auf. Sobald es etwas zu ernten gab, stellten wir neben unserem Feld im Wald einen Marktstand auf und verkauften zweimal in der Woche Selbsterzeugtes. Dann kam die große Katastrophe 1986: Reaktorexplosion in Tschernobyl. Verzweiflung, Machtlosigkeit und Wut erfasste uns. Doch wir ließen uns nicht unterkriegen und engagierten uns umso aktiver in der Umweltbewegung.

Und dann begegneten wir Karl Ludwig Schweisfurth. Mitte der 80iger Jahre war die Bioszene noch sehr klein und so wussten wir sehr bald, dass sich im benachbarten Herrmannsdorf ein Großindustrieller mit visionären Ideen niederlassen wollte.
Bald hatten wir Kontakt aufgenommen und nach zweimaligem Treffen wurde auf gute alte Unternehmerart per Handschlag eine Kooperation vereinbart. „Geht raus, sucht euch ein Haus aus, sucht euch einen Acker aus und fangt an.“ So wurden wir verabschiedet. Als selbstständige Pächter wurden wir Teil einer großen Gemeinschaft aus Bauern und Handwerkern, mit dem Ziel, Pflanzen und Tiere zu produzieren und dabei verantwortungsbewusst mit der Natur umzugehen. Zum Teil sollten diese dann in den Werkstätten zu hochwertigen Lebensmitteln veredelt werden.

Das Lebenswerk der Familie Schmid – durch ihrer Hände Arbeit geschaffen

Ein großer Schritt war es für uns, als wir 2001 privilegiert im Außenbereich unsere eigene Gärtnerei auf Herrmannsdorfer Grund in Erbpacht aufbauen und gestalten konnten. Vieles ist passiert in den letzten 30 Jahren und vieles hat sich verändert, aber unsere ursprünglichen Vorstellungen und Ideale, nämlich Gemüse nach Saison, standortgerecht und natürlich biologisch zu produzieren, dieses tagesfrisch zu ernten, ohne Transportaufwand, ohne großen Verpackungsaufwand regional zu vermarkten, diese Ideale haben wir uns bis heute erhalten.

Das alles war natürlich nur machbar durch die Unterstützung der Familie Schweisfurth, die es uns ermöglicht, hier im schönen Herrmannsdorf zu leben und zu arbeiten. Große Unterstützung bekommen wir auch von unseren treuen und tatkräftigen Verkäuferinnen Frau Maier, Frau Ronacher und Frau Strecker, unseren fleißigen polnischen Saisonarbeitern, und zu guter Letzt hat sich unsere Gärtnerei mit dem Hofladen so gut entwickelt, da unsere vielen Kunden uns zum Teil schon seit den Anfangsjahren treu verbunden sind und durch ihren Einkauf unsere Arbeit unterstützen. **Vielen herzlichen Dank dafür!**

Die Gärtner Susanne und Werner Schmid

Brot des Monats

100g
€ 0,59

Herrmannsdorfer Hofbrot
50% Weizen-Vollkorn und 50% Weizen-Weißmehl, ohne Hefe nur mit Sauerteig. Das Brot begeistert durch seinen feinen Geschmack und die resche Kruste.

Käse des Monats

100g
€ 2,29

Wildblumenkäse
Der Wildblumenkäse ist ein würziger Bauernkäse aus dem Allgäu, hergestellt aus 100% Rohmilch. Nach sechswöchiger Reifezeit erhält er seinen dekorativen Mantel aus Wildblumen und -kräutern wie Erikablüten, Lavendelblüten, Kornblumenblüten, Ringelblumen und Dillspitzen. Genießen Sie das „blumige“ Geschmackserlebnis, das durch den Verzehr mit Rinde einzigartig wird!

Wein des Monats

Spanien
La Mancha/Irjimpa Caballero de Mesasrrubias 2012
Die rote spanische Spitzenrebsorte Tempranillo erbringt hier einen klassisch-mediterranen Wein, mit warmer, feinwürziger Frucht und dezenten Noten von Kirsche. Wieder eine qualitative Überraschung aus der heißen Zentralebene Spaniens, der La Mancha!

0,75 Liter
€ 4,49

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