Ausgabe 128: September/Oktober 2016

Wissenswertes · Kulinarisches · Inspirierendes · Erzählenswertes

Herrmannsdorfer Landwerkstätten

Herrmannsdorfer
WOCHENMARKT

Von und für Freigeister mit Sinn für's ehrlich Gute!

Handgemachte Lebens-Mittel in ökologischer Qualität

est. 1986

REZEPTE
Zum Sammeln,
Nachkochen und Genießen
pag. 02 und 04

WISSEN
Automatisch arbeitslos
pag. 03

GESCHICHTEN
Schwabinger G'schichten
pag. 04

HERBSTBALZ BEI DEN EULEN

Seit vielen Jahren sind die Herrmannsdorfer Bäume und Hecken Lebensraum für Vögel, auch seltenen Arten. In diesem Jahr werden darum dank Prof. Dr. Rainer Förderreuther vom LBV (Landesverband für Vogelschutz) in Herrmannsdorf Eulen – oder genauer gesagt Wald- und Raufußkauze angesiedelt.

In einem Kooperationsprojekt sind 12 ausgeklügelte Nistkästen entstanden, die die alten, teilweise morschen Kästen ersetzen und im Juli in den Wäldern des Landkreises und in Herrmannsdorf im Beisein von Presse und Landrat Robert Niedergesäß aufgehängt wurden: Gebaut in den Steinhöringer Werkstätten, gemeinschaftlich finanziert von den Herrmannsdorfer Landwerkstätten, den Bayerischen Staatsforsten und der Unteren Naturschutzbehörde im Landratsamt.

Der Waldkauz fühlt sich am wohlsten in Landschaften, die sowohl Baumbestände als auch freie Felder haben – für ihn hängen wir die Kästen am Waldrand auf. Der kleinere Raufußkauz mag es hingegen versteckt und lauschig – er bekommt seine „Appartements" mitten im dichten Wald, erläutert Ornithologe Georg Zankl, Leiter des Herrmannsdorfer Landhuhnprojektes beim Aufhängen der riesigen Kästen.

Waldkauze sind übrigens als Paar ihr ganzes Leben lang beisammen. Zwar trennt man sich nach der Brutzeit, die von März bis Juni dauert – aber schon im September beginnt die Herbstbalz. Dann wartet das Männchen mit Hochzeitsgeschenken auf das Weibchen und man macht sich gemeinsam auf die Suche nach einer neuen Bleibe. Ab Oktober könnten die Nistkästen also schon an die ersten Eulenpärchen vermietet sein. Wir sind schon gespannt, wer als erstes durch den unheimlichen Schrei der Kauze erschreckt wird.

Sammelrezept Nr. 128 · Rezept von Christian Lindner, Koch in Herrmannsdorfer Bistro am Viktualienmarkt

REHRAGOUT

Zutaten für 4 Personen:

600-800 g Rehragout
aus der Schulter oder Keule

Preiselbeeren
1-2 Zwiebeln
1 Karotte
1 Petersilienwurzel
2 Essl. Tomatenmark
300 ml Rotwein
1 großes Glas
Herrmannsdorfer Kalbsfond
Lorbeerblätter
Wacholderbeeren
evtl. etwas Speisestärke

Das Fleisch mit Pfeffer und Salz würzen und in etwas Butter und Öl in einem heißen Bräter von allen Seiten gut anbraten. Das fein gewürfelte Gemüse dazu und mitrösten. Das Tomatenmark dazugeben und ebenfalls etwas mitrösten. Mit der halben Menge Rotwein ablöschen und reduzieren lassen. Etwa 3 Esslöffel Preiselbeeren dazugeben und wieder etwas einkochen lassen. Dann mit dem restlichen Rotwein auffüllen und ebenfalls reduzieren lassen und zum Schluss den Kalbsfond dazu.

Die Aromaten wie Lorbeerblätter, ca. 2-3 und einige Wacholderbeeren hinzugeben und bei mittlerer Hitze ca. 1,5 Stunden schmoren lassen. Mit Pfeffer und Salz nochmals abschmecken und evtl. mit einen Teelöffel angerührte Speisestärke die Soße etwas sämiger machen.

Als Beilagen passen hervorragend Polenta und Gemüse. Viel Spaß beim Nachkochen!

Tipp: Dieses Rezept kann jederzeit auch mit Hirsch-, Lamm- oder Rindfleisch gekocht werden.

NEU BEI HERRMANNSDORFER: FRISCHE UND GERÄUCHERTE FORELLEN AUS DEM ALLGÄU

Seit August gibt es in unseren Geschäften frische Forellen aus ökologischer Aquakultur vom Gut Dessau in Burggen im Allgäu, direkt am Lech gelegen.

Diese Bio-Forellen sind ein echtes Geschmackserlebnis. Durch eine artgerechte Aufzucht in den naturnahen Teichanlagen, sauberem Wasser, bestes Futter und genügend Bewegung ist ein gesundes Wachsen möglich.
In 1000 Liter Wasser wachsen maximal 10 kg Fisch heran. Dadurch haben die Tiere genügend Raum, um sich in Schwärmen zu gruppieren und aktiv den Teich zu durchschwimmen. Die ständige Bewegung wirkt sich nicht nur auf die Gesundheit aus, sondern auch auf die Qualität des Fleisches.
Die Forelle ist anspruchsvoll bei der Wahl ihres Futters. Als Raubfisch braucht sie tierisches Eiweiß und ungesättigte Fettsäuren. Daher bekommen die Tiere ausschließlich Bio-Getreide und Reste aus nachhaltigem Fischfang. Darüber hinaus ergänzen sie ihre Nahrung selbst mit Flohkrebsen und Insekten.
Frischer geht es nur noch direkt ab Hof. Am Montag werden die Forellen geschlachtet, über Buchenholzrauch geräuchert und verpackt, dienstags nach Herrmannsdorf geliefert und ab Mittwoch sind sie in unseren Münchner Geschäften und im Hofmarkt erhältlich.
Folgende Spezialitäten sind im Angebot: Forelle frisch ganz oder als Filet, sowie geräucherte Forellen ganz oder als Filet. Die frischen ganzen Forellen eignen sich hervorragend zum Grillen. Die frischen Forellenfilets in der Pfanne gebraten, wenn‘s mal schnell gehen muss, und geräuchert als Vorspeise oder zur Brotzeit.
Wir freuen uns über diesen neuen Kontakt, der sich hervorragend mit unserer Herrmannsdorfer Philosophie deckt.

He – Schon gewusst?

MUT ZUR LEHRE!

Auch in diesem Jahr haben wieder viele Lehrlinge mit Stolz gut bis sehr gut ihre Ausbildung bei Herrmannsdorfer abgeschlossen:

Sarah Bürger, Bürokauffrau

Njegos Jerkic, Koch im Bistro Bogenhausen

Leon Alexander Krää, Kaufmann im Einzelhandel, Nymphenburger Straße

Mareen Morgenstern, Kauffrau im Einzelhandel, Haidhausen

Martin Ritter, Bäcker

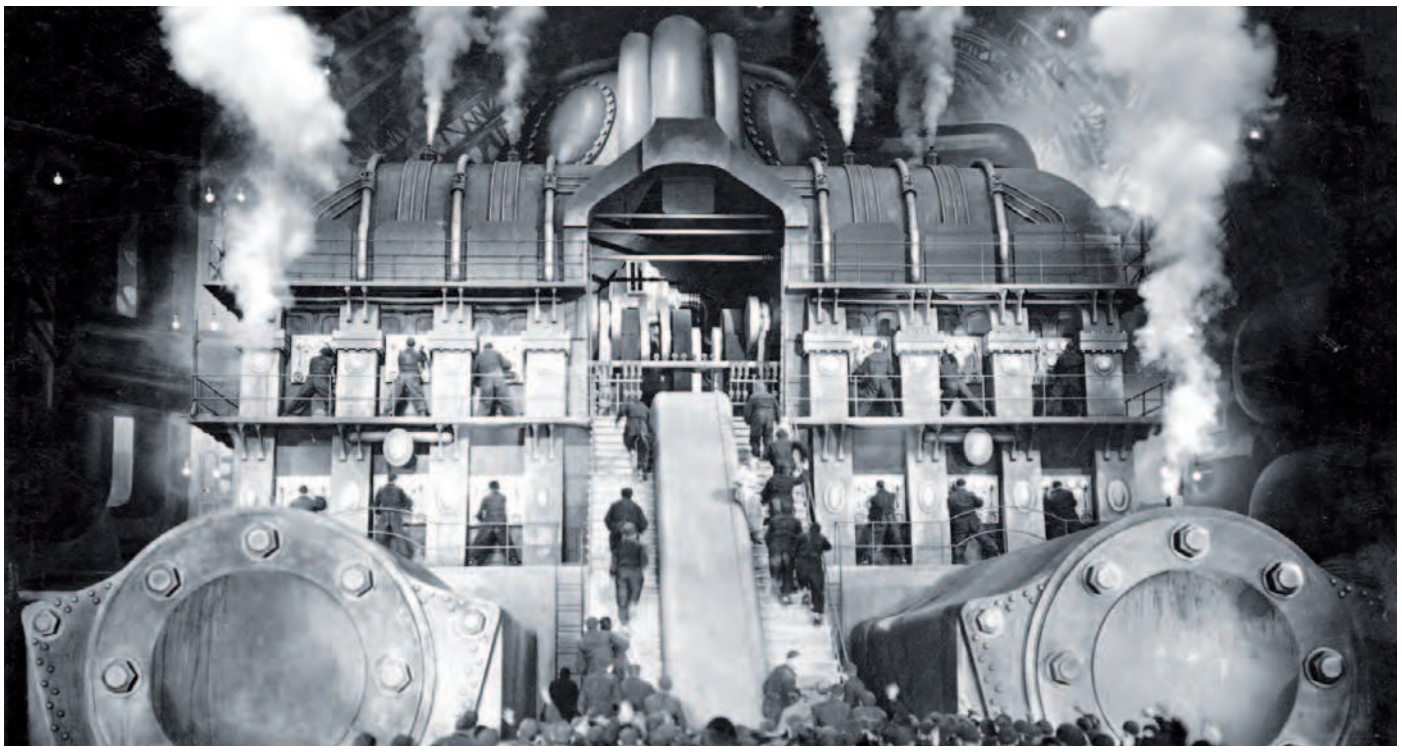
Andrea Schugmann, Köchin im Bistro Viktualienmarkt

Thomas Winnacker, Metzger

Mit Freude haben wir beobachtet, wie sich in den zwei bis drei Lehrjahren Persönlichkeiten entwickelt haben, einmal mehr ein Beweis, wie bedeutsam berufliche Bildung ist.

ADIEU, HANDARBEIT. WILLKOMMEN, MASCHINE.

Ein Freund machte uns kürzlich darauf aufmerksam, wie wertvoll es ist, dass Herrmannsdorfer als kleineres, mittelständisches Unternehmen inzwischen 250 Mitarbeiter im Lebens-Mittel produzierenden Sektor beschäftigt. Wertvoll und besonders ist das in einem Europa, in dem in manchen Regionen bis zu 50% der jungen Menschen arbeitslos sind und in dem gleichzeitig Landwirtschaft und handwerkliche Weiterverarbeitung immer mehr gesellschaftliche Wertschätzung verlieren. Es lohnt sich, einmal innezuhalten und sich vor Augen zu führen, in welche Richtung unsere gesellschaftliche und wirtschaftliche Entwicklung geht. Eine Bestandsaufnahme habe ich im „Brennstoff", Nr.45, GEA gefunden:



„In Nürnberg rauschen seit 2009 fahrerlose U-Bahnen vollautomatisch durch die Unterwelt – auch in Helsinki, Paris, Barcelona, Budapest, Vancouver und São Paulo sind bereits seit Jahren U-Bahnen ohne Fahrer unterwegs. Das spart nicht nur Lohnkosten, sondern erhöht auch die Kapazität der U-Bahn-Linien um bis zu 50 Prozent, weil die exakt positionierten Züge in einem engen Zeitkorridor von nur 75 Sekunden hintereinander fahren können. Gut möglich, dass die Lokführer bald nicht mehr für Lohnerhöhungen streiken, sondern für den Erhalt ihrer dann automatisierten Arbeitsplätze.

Maschinen allerorten: Berlin, Ku'damm, McDonald's. Die Kunden geben ihre Bestellung am Touchscreen auf, bezahlen sie am Automaten und holen sich am Verkaufstresen ihr Essen ab. Computer und Roboter ersetzen Menschen am laufenden Band. Wir leben in einer Ära des Kapitalismus, in der die Produktivität der Arbeit dermaßen hoch ist, dass immer weniger Arbeitskräfte gebraucht werden.

Das gleiche Spiel hatten wir bereits in der Landwirtschaft: In den heutigen Industrienationen haben einst 90 Prozent der Bevölkerung als Bauern gearbeitet, heute sind nur noch 2 Prozent in der Landwirtschaft tätig. Im Jahr 1900 erzeugte eine Bäuerin mit ihrer Arbeitskraft Nahrung für 4 Personen, 1950 konnte sie schon 10 Menschen ernähren, 2000 waren es aufgrund der Technisierung über 133 Menschen. In Japan hat die Firma Spread im Städtchen Kameoka eine Salatfarm eröffnet, in der Roboter den Salat wässern, umsetzen, schneiden, ernten und verpacken, nur angepflanzt wird noch von Menschenhand. Durch die Automatisierung haben sich die Lohnkosten halbiert, während die tägliche Produktion von 21.000 auf 51.000 Salatköpfe angestiegen ist.

Adieu, Handarbeit. Willkommen, Maschine. Laut Statistischem Bundesamt erhöhte sich die Produktivität je Arbeitsstunde allein zwischen 1991 und 2011 um 34,8 Prozent.(...)" (aus: Patrick Spät: Die Freiheit nehm ich dir. 11 Kehrseiten des Kapitalismus)

Die Liste der Beispiele ließe sich problemlos fortsetzen. Wir sollten die Folgen der Automatisierung sorgfältig diskutieren und dabei auch die Aspekte Bildung, berufliche Bildung, Handwerk, identitätsstiftendes Arbeiten, Persönlichkeitsentwicklung in betrieblichen Gemeinschaften einbeziehen. Bodenbewahrende und tiergerechte Landwirtschaft sowie handwerkliche Lebens-Mittelverarbeitung im regionalen Bezug könnten im digitalen Zeitalter wieder sinnstiftende Arbeitsfelder schaffen. Außerdem macht es Sinn, so elementare Bereiche des Lebens wie das Essen in kleineren, weniger anfälligen Einheiten zu organisieren. Politik, Medien und Schulen könnten dabei einen guten Beitrag leisten, z.B. indem sie dem Beruf des Bauern und des Lebens-Mittel-Handwerkers wieder die Bedeutung und Wertschätzung geben, die er gerade im 21. Jahrhundert verdient.

Gudrun Schweisfurth

BROT DES MONATS

Französisches Landbrot

DAS Brot für die Liebhaber des guten, alten Mischbrotes; der Roggenanteil hält das Brot länger frisch. 50% helles Weizenmehl, 50% helles Roggenmehl halb ausgemahlen, dazu Natursauerteig und nur 1% Hefe.

kg – **€ 3,99**
Angebot bis 30. September

KÄSE DES MONATS

Junger Bergkäse

Dieser fein-würzige Rohmilchkäse stammt aus der hofeigenen Käserei in Herrmannsdorf. Nach der Käsung reift er mindestens drei Monate in einem Gewölbekeller, bis er sein gewünschtes Aroma hat. Ein saugutes Schmankerl zur Brotzeit.

100g – **€ 1,49**
Angebot bis 30. September

WEIN DES MONATS

Rosso Veronese Tre Piume 2015

Venetien, Fasoli Gino
Drei hochwertige rote Rebsorten bringen in diesen Wein ihre Stärken ein. Corvina ist für den Charme verantwortlich, Cabernet bringt die Struktur und der Merlot sorgt für eine angenehme Fülle. Ein in seiner Klasse ausgesprochen überzeugender Wein von einem der besten Bio-Winzer Venetiens.

0,75 Liter – **€ 4,99**
Angebot bis 30. September

He – Essen ist fertig!

UNSER 15-MINUTEN-REZEPT-TIPP!

Spaghetti Carbonara

Zutaten für 4 Personen: 100 g geräuchte Bauchspeck in Scheiben, 1 Zwiebel, 1-2 Knoblauchzehen, 1 Bund Petersilie, 300 g Schlagrahm, 3 Eier, 80 g Alter Herrmannsdorfer, 500 g Spaghetti, Salz, Pfeffer und Muskat, etwas Butter und Olivenöl

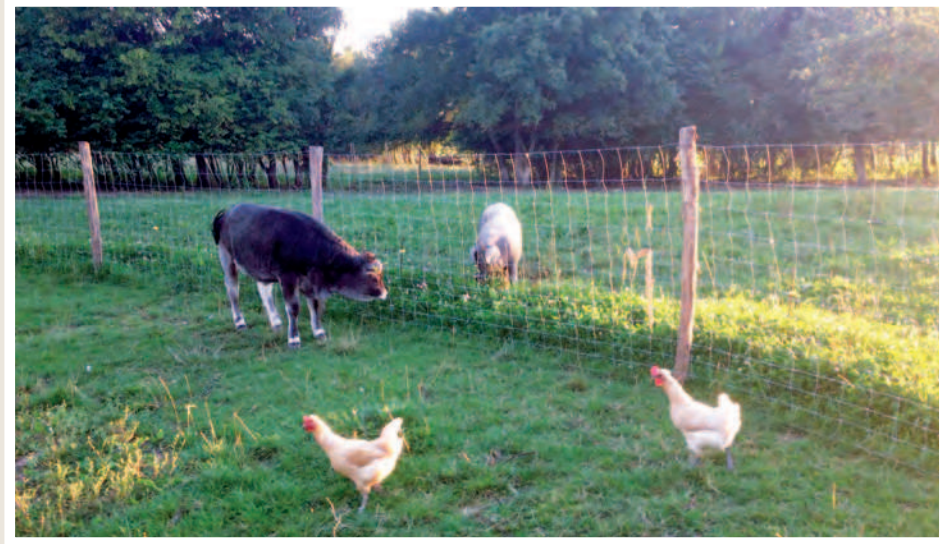
—

Zubereitung: Spaghetti kochen. Den Speck in Streifen schneiden, Zwiebeln und Knoblauch würfeln und in etwas Butter und Olivenöl anbraten. Die Sahne dazu geben und alles mit Pfeffer, Salz und Muskat würzen. Die Eier verquirlen und den geriebenen Alten Herrmannsdorfer unterheben. Wenn die Nudeln „al dente“ sind abgießen und evtl. etwas Nudelwasser aufheben. Die fertigen Nudeln unter die Speck-Sahne mischen und dann vorsichtig die Eier mit dem Käse zugeben. Falls die Spaghetti zu trocken wirken, etwas von dem zurückbehaltenen Nudelwasser dazu. Zum Schluss frisch gehackte Petersilie darüber. Fertig!

He – Was geht?

- Nach den Legehennen, Schafen und Sauen sind nun auch die **Enten auf die Obstweide** gezogen und werden dort sicherlich bald den neu angelegten **Naturteich** entdecken.
- Die vielen Obstbäume auf dieser Weide bekamen auch Gesellschaft in diesem Sommer. Fachmännisch, mit viel Schweiß und Herzblut wurden mit Rat und Tat von Georg Zankl **Herbsthimbeeren** gepflanzt.
- Die **Große Symbiose** ist mit den jungen Ochsen von Sepp Abinger und den Landhuhn Mastgickerl nun wieder vollständig. Wie 2009 (siehe Titelbild) sieht man die Tiere gleich an der Straße Richtung Grafing gegenüber der Obstweide. Durch den Wald ist ein schöner Weg entstanden, von da aus kann man die Schweine beobachten, wie sie sich unter Bäumen zusammenkuscheln und suhlen.
- Am **Donnerstag, den 22.09. 19 Uhr** (im Wirtshaus) laden wir ein zu unserem ersten **Meet the Farmer-Abend**, diesmal mit unseren Partnerbauern für Schweine. Die Bauern erzählen über ihren Arbeits- und Lebensalltag und freuen sich über Ihre Fragen.
- **Nicht verpassen:** Mittwochsmusik (14.09. und 19.10. 19 Uhr), Erntedankfest (02.10. 11-18 Uhr), Küchenparty (12.10. 19 Uhr)

Weitere Termine, Neuigkeiten und Hintergründe siehe **herrmannsdorfer.de**



SCHWABINGER G'SCHICHTEN

Wer den Schwabinger Elisabethmarkt kennt, weiß, welch ein idyllisches Plätzchen man im Münchner Stadtgedränge dort vorfindet. Wer ihn nicht kennt, sollte dies schnell nachholen.
Auf besagtem Markt darf natürlich auch ein Herrmannsdorfer Laden nicht fehlen, klein aber fein, und bei Zwei- und Vierbeinern gleichermaßen beliebt! Dass unsere kleinen Kunden mit einer Scheibe Gelbwurst verwöhnt werden, ist selbstverständlich. Ein kleiner Schlitz zwischen den beiden Theken hat sich als Durchreiche dieses köstlichen Einkaufsrituals bewährt. Aber auch unsere Vierbeiner wissen mittlerweile, dass sich unter der Theke ein Eimer mit schmackhaften Wurstresten befindet – braves Vor-der-Türe-Warten lohnt sich also durchaus.
Uns hat schon manch Hundebesitzer berichtet, dass er heute eigentlich überhaupt nichts vom Herrmannsdorfer brauche, aber Emma, Rex oder Waldi, wie sie auch alle heißen, partout nicht ohne Wurst den Elisabethmarkt verlassen wollte!

Sandra Hochstein
Zeichnung: Christine Scharfen

Hier finden Sie unsere Herrmannsdorfer Lebens-Mittel

—

Viktualienmarkt
Frauenstraße 6, mit Bistro
Tel. 089.26 35 25

Schwabing
Elisabethmarkt 8
Tel. 089.272 37 44

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
Tel. 089.98 10 96 14

Pasing
Pasinger Viktualienmarkt
Tel. 089.821 13 78

Denning, im VollCorner Biomarkt
Warthestraße 1
Tel. 089.93 74 83

Gauting, im VollCorner Biomarkt
Leutstettener Straße 2
Tel. 089.89 54 35 03

Solln, im VollCorner Biomarkt
Wolfratshauser Straße 204
Tel. 089.72 48 35 08

Herrmannsdorfer Lebens-Mittel auch bei:

—

Sendling, Biomarkt Stemmerhof
Plinganserstraße 6
Tel. 089.76 70 43 27

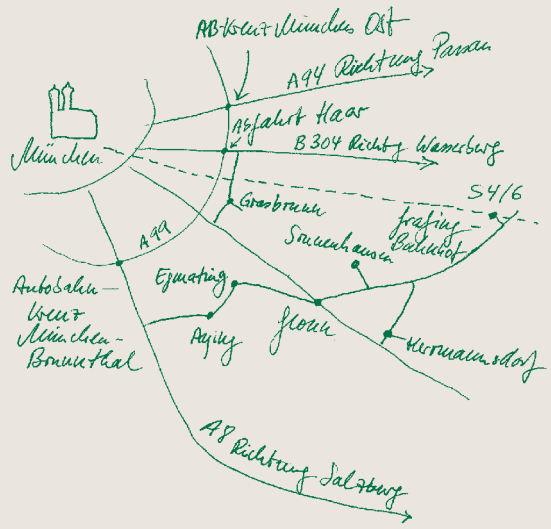
Ismaning, Ismaninger Naturkost
Südliche Münchener Straße 2 a
Tel. 089.96 20 18 60

Grünwald, Biomarkt Grünwald
Mittwochsmusik
Tel. 089.64 91 30 96

Herrmannsdorfer Landwerkstätten
Herrmannsdorf 7, 85625 Glonn
Tel. 08093.9094-0
Hofmarkt: Tel. 08093.9094-34
Wirtshaus: Tel. 08093.9094-45

—

Herausgeber: Herrmannsdorfer Landwerkstätten
Redaktion: Gudrun Schweisfurth, Sandra Hochstein
Konzept und Gestaltung: Zeichen & Wunder GmbH, München
Druck: Druck-Ring, München



herrmannsdorfer.de · info@herrmannsdorfer.de