

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

Ausgabe 86: April 2012



HERRMANNSDORFER

# Wochenmarkt

WISSENSWERTES • KULINARISCHES • VERLOCKENDES • INFORMATIVES



## Antibiotika

müssen nicht immer sein

Seite 1



## ÖQ Rezepte

zum Sammeln, Nachkochen und Genießen

Seite 2



Oase für Vögel sind die Hecken mit den Nistkästen in Herrmannsdorf (Bild: der Wiedehopfer)

Seite 2

## Haltungsbedingungen so gut wie möglich

– Antibiotika weitgehend vermeiden



Frische Luft und frisches Futter sind die beste Krankheitsvorbeugung

In der Herrmannsdorfer Landwirtschaft, bei unseren Partnerbauern und auch in anderen Ökobetrieben leben die Tiere so gut wie möglich: Es steht bedeutend mehr Platz in den Ställen zur Verfügung, alle Tiere haben Auslauf, bei uns wenn möglich auf die Weide, wo selbst Schweine und Hühner einen Teil ihres Futters selber finden.

Wie beim Menschen ist frische Luft die beste Krankheitsprophylaxe. In (dicht belegten) Ställen ist der Keimdruck immer hoch. Vielfältiges Futter, sowie besonders für die Kleinen (Küken, Ferkel) stärkende Mittel wie Obstessig, Pflanzenpräparate (z.B. Oreganopräparate), bei den Muttersauen z.B. eine Salz-Fett-Creme zum Einreiben des Gesäuges, EM (effektive Mikro-

organismen) für die Stallluft oder für die Hautpflege und vieles mehr verbessern den Gesundheitszustand. Wenn es doch mal zu Krankheiten, kommt setzen wir homöopathische Mittel ein. So können wir den Gebrauch von Antibiotika stark reduzieren.

Wenn es jedoch nicht anders geht und bevor ein Tier stirbt, werden in der ökologischen Tierhaltung auch Antibiotika gegeben: Bei unseren 600 Schweinen hatten wir im letzten Jahr 40 Einzeltierbehandlungen (nur das erkrankte Tier wird behandelt), bei Gelenk- und Augenentzündungen, Durchfall und Milchrüben.

Unsere Geflügelbauern Vest und Grosser berichten, dass sie seit drei Jahren keine

Antibiotika mehr eingesetzt hatten, leider hat Herr Vest jetzt aber eine Gruppe gegen Kokzidien behandeln müssen. Beim Geflügel muss immer die ganze Gruppe behandelt werden, da die Tiere sich so schnell anstecken. In der Rindermast und bei den Lämmern wird so gut wie nie Antibiotika eingesetzt. Wenn Antibiotika gegeben wurde, ist die Wartezeit zwischen Behandlung und Verkauf doppelt so lang wie gesetzlich vorgeschrieben.

Ein Problem des hohen Einsatzes von Antibiotika bei Tier und Mensch sind antibiotikaresistente Keime (MRSA) bzw. Keime, die ein Enzym (ESBL) produzieren, das Antibiotika unwirksam macht. Diese Keime sind mittlerweile überall in der Umwelt, in den Ställen (leider auch in ökologischen Betrieben) und in Krankenhäusern. Wenn in einer Region z.B. viele konventionelle Geflügelhalter sind, so wandern diese Keime über Reste von Mist auf Feldwegen, über Abdrift vom Nachbaracker und andere Wege zwangsläufig auch auf die Ökobetriebe. So ist das! Bei unseren Schweinen haben wir bisher diese Keime nicht gefunden, können dies aber nicht sicher für alle Zukunft ausschließen. Hühner sind mehr gefährdet.

Gegen Umweltgift, sauren Regen und schädliche Keime kann sich auch die Ökolandwirtschaft nicht schützen. Bleibt die ständige Aufgabe, den Einsatz von Medikamenten, wie beim Menschen auch, beim Tier auf das wirklich notwendige Maß zu drücken.



Im Herrmannsdorfer Biergarten den Frühling genießen

Bei schönem Wetter haben wir samstags, sonntags und feiertags ab 11 Uhr für Sie geöffnet

Wetterhotline  
08093/9094 -59

## Gäste empfangen könnte so schön sein ...

... wenn da nicht immer diese Vorbereitungen wären!

Wir übernehmen das für Sie. Wie wär's mit einer Auswahl an Fingerfood für Ihre Stehparty zu Hause. Oder die wunderbare Porchetta mit Kartoffel- und Krautsalat.

Sehr bewährt unsere Pastrami „a la Katz“ mit einem Dip aus Curry und Apfel. Oder die liebevoll belegten Häppchen zum Firmeneinstand oder Geburtstag.

Das alles, wie Sie es von Herrmannsdorfer gewohnt sind – frisch verarbeitete Lebensmittel in hoher ökologischer Qualität.



Leckere belegte Brote (englisch: Fingerfood)

Das neudeutsche Wort „Convenience“ ist unserer Küche gänzlich fremd. Ein Unterschied, den man schmecken kann!

Monika Hartmann, unsere Fachfrau für das Herrmannsdorfer Bio-Catering berät Sie gerne.

Telefon 08093/9094-51  
[bio-catering@herrmannsdorfer.de](mailto:bio-catering@herrmannsdorfer.de)

Und noch mehr Informationen gibt es hier: [www.herrmannsdorfer.de](http://www.herrmannsdorfer.de)

## ÖQ Brot des Monats



Stück/1 kg  
€ 4,49

### Sonnenblumenbrot

60% Dinkel in Kombination mit 40% Roggen machen das Brot besonders schmackhaft und saftig. Mit Roggen-Natursauerteig, ohne Hefe. Die Sonnenblumenkerne sind aus Europa.

# Kalbszunge mit Shitakepilzen, Lauchzwiebeln und Kohlrabi

Für 4 Personen:

- 2 Kalbszungen
- 2 bis 3 Kohlrabi
- 250g Shitakepilze,
- 1 Bund Lauchzwiebeln
- 1 Bund Suppengrün (Karotte, Sellerie, Lauch) für die Brühe
- Weißwein
- 1 Becher Sahne
- frische Kräuter nach Belieben



die Kalbszungen weich sein. In der Zwischenzeit den Kohlrabi schälen und

schneiden, mit etwas Butter unter Zugabe von Kalbsbrühe in einem Topf dünsten. Shitakepilze und Lauchzwiebeln klein schneiden und in einer Pfanne mit Butter anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Kalbszunge unter kaltem Wasser enthäuten und in etwa 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Diese zu dem Pilz-Lauchgemüse in die Pfanne geben, mit etwas Weißwein ablöschen, Sahne dazu und evtl. mit etwas Kalbsbrühe angießen. Alles auf den gedünsteten Kohlrabi anrichten und mit frischen Kräutern, wie Schnittlauch, Petersilie oder Koriander bestreuen. Als Beilage eignen sich Salzkartoffeln oder Reis.

**Viel Spaß beim Nachkochen!**

In einem Topf Wasser zum Kochen bringen. Die abgewaschenen Kalbszungen einlegen, nochmal aufkochen, dann die Temperatur reduzieren, so dass die Brühe leicht siedet. Die Gewürze Salz, Pfeffer und Lorbeerblätter zugeben, nach 20 Minuten das Suppengrün. Nach einer Garzeit von etwa 1,5 Stunden sollten



## Käse des Monats



100g  
€2,19

### La Grande Bagatelle

Ein deutscher Weichkäse aus tagesfrischer, silofreier Milch. Nach ca. 3 Wochen hat dieser Käse sein feines Aroma erlangt. Mit zunehmender Reife entfaltet sich der typische Geschmack immer mehr. Ein fein-würziger Weichkäse, ideal zum Start der Biergartensaison.



## Wein des Monats



### Italien Venetien – Giol Chardonnay 2011

Ein frischer, unkomplizierter und stüffiger Chardonnay für den Sommer. Das Weingut Giol aus Venetien erzeugt makellose Qualität zum bezahlbaren Preis.

1 Liter  
€4,89

## Oase für Vögel

Wer kennt sie noch? Halsbandschnepfer, Gartenrotschwanz, Wiedehopf, Rotkehlchen, Kleiber, Blaumeise? Sie sind unmerklich verschwunden. Viele Vogelarten unserer Region stehen inzwischen auf der roten Liste der bedrohten Tierarten. Wesentliche Ursachen dafür sind Flurbereinigung, Intensivierung der Landwirtschaft, Monokulturwälder, Zunahme der Maisfelder (Vermaisung), Überdüngung etc. Den Höhlenbrütern und Freibrütern fehlen die Hecken, Streuobstwiesen, die morschen, gealterten Laubbäume, die Kopfweiden an Bachläufen, die Blumenwiesen und Ackerrandstreifen. Letztere boten Lebensräume für Insekten, Regenwürmer, Mäuse, Raupen, Falter etc., das Futter für die Vögel.

Hecken, Streuobstwiesen und Ackerrandstreifen sind eine Oase für Singvögel. Deshalb findet man hier noch viele Vögel, die sehr selten sind oder sogar bereits auf der roten Liste der bedrohten Tierarten stehen. Mit Nistkästen in den Hecken und Sträuchern sollen sie



Der Kleiber ist als Höhlenbrüter selten geworden, er ist ein idealer Bekämpfer von Waldschädlingen

Wieder mal ein Beispiel dafür, dass die einseitige Fokussierung auf Effizienz und Rationalisierung das große Ganze aus dem Auge verliert. In diesem Fall nehmen wir unseren Nachkommen nicht nur das Singen und Zwitschern der Vögel, sondern vernichten natürliche Schädlingsbekämpfer. Ein Forstamtsleiter konstatierte, dass da, wo Nistkästen für Kleiber gepflegt werden, deutlich weniger Borkenkäfer zu finden sind. Da im Ebersberger Forst seit der Forstreform die Nistkastenbetreuung aus Kostengründen eingestellt wurde, übernehmen Freiwillige der LBV-Kreisgruppe Ebersberg nun diese Mammutaufgabe.

Auch in Herrmannsdorf sind diese freiwilligen Vogelschützer aktiv. Unsere

vermehrt werden, was offensichtlich klappt, wenn die Umwelt stimmt. Nach der Reinigung der Nistkästen im letzten Winter gratulierte uns Prof. Dr. Rainer Förderreuther von der LVB-Kreisgruppe. Er schrieb uns am 2.12.2011:

„Heute haben wir die Nistkästen auf Ihrem Grund gereinigt, mit einem über-

ragenden Ergebnis, zu dem ich nur gratulieren kann. Alle Kästen waren belegt, in keinem Kasten gab es verlassene Gelege oder tote Vögel. (...) Die quasi Sahnehäubchen waren die Kästen außerhalb des Waldes. Hier zeigte es sich wieder einmal, wie wichtig die Anpflanzung von Hecken ist, was Sie ja dankenswerterweise umfangreich getan haben. Die Nester dort waren alle von besonderen Vögeln belegt. (...) In einem Kasten mit ovalem Flugloch, direkt vor dem Kindergarten, war eindeutig der Gartenrotschwanz, der diesjährige Vogel des Jahres und eine kleine Sensation. In den beiden Kästen im Bereich der Kläranlage (...) waren Feldsperlinge. 4 Nester waren nicht eindeutig definierbar, aber sicher von seltenen Arten. Ferner gab es noch 4 Kohlmeisen-, 3 Kleiber- und ein Blaumeisennest, ein Kasten mit der Haselmaus und ein Siebenschläfer.“

In diesem Frühjahr haben die bewundernswerten Vogelkenner wieder 20 Nistkästen aufgestellt. Mit 7 Starenkästen sollen für den in Herrmannsdorf entdeckten Wiedehopf – ein ganz besonders seltener Vogel – Nistmöglichkeiten angeboten werden. Wir freuen uns über die Vermehrung dieser wunderschönen Vögel. Wenn Sie aufmerksam an unseren Hecken vorbeispazieren, können Sie sie entdecken und sich an dem lebensfrohen Gezwitscher erfreuen.

Gudrun Schweisfurth



## Angebot des Monats



100 g  
€1,99

### Karotte-Lauch-Frischkäse

Karotten und Lauch werden angebraten – die Röststoffe machen den Frischkäse besonders aromatisch und bekömmlich.

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**, Bahnhofstr. 7  
Tel. 089/89 89 26 82

**Denning**, Warthestraße 1  
im VollCorner Biomarkt  
Tel. 089/93 74 83

**Solln**, Wolfstratshäuser Str. 204  
im VollCorner Biomarkt  
Tel. 089/72 48 35 08

**Herrmannsdorfer**  
Lebens-Mittel auch bei:

Biomarkt Planegg  
Mathildenstraße 1  
Tel. 089/8 54 32 84

Biomarkt Stemmerhof  
**Sendling**  
Plinganserstraße 6  
Tel. 089/76 70 43 27

Ismaninger Naturkost  
**Ismaning**  
Mühlenstraße 2  
Tel. 089/96 20 18 60

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

