

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

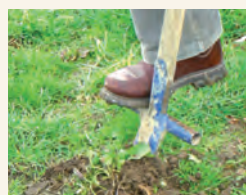
Ausgabe 35: April 2007



HERRMANNSDORFER

# Wochenmarkt

WISSENSWERTES • KULINARISCHES • VERLOCKENDES • INFORMATIVES



**Einladung**  
zum Ampferstechen

Seite 1



**ÖQ Rezepte**

zum Sammeln, Nachkochen und Genießen

Seite 2



**Faire Preise**

für Milchbauern

Seite 2

## Bayrisches Urvieh vom Aussterben bedroht Das Murnau-Werdenfelser Rind ist „Gefährdete Nutztierasse des Jahres 2007“

Kraftstrotzende Ochsengespanne mit Murnau-Werdenfelnern vor dem Wagen gehören der Vergangenheit an. Die Motorisierung der Landwirtschaft mit Schlepper und Transportwagen löste die Zugtiere ab. Auch die Milchleistung der Kühe ist zu gering, als dass sie mit den modernen Spitzenkühen mithalten könnten. Auf ganze 129 Kühe und 6 Bullen ist der derzeitige Bestand der traditionsreichen bayrischen Rinderrasse gesunken.

Das Murnau-Werdenfelser Rind präsentiert sich nicht nur optisch auffallend, sondern hebt sich auch durch spezielle Eigenschaften von anderen Rinderrassen ab, wie durch die besonderen Inhaltsstoffe der Milch, die in dieser Form bei keiner weiteren Rinderrasse weltweit nachgewiesen sind. Außerdem noch die sehr gute Fleischleistung, die harten Klauen und die spezielle Anpassung an feuchte Standorte mit zugleich extrem ausgeprägter Trittwandtheit in steilen Berglagen. Zum aktuellen Tiefpunkt dieser traditionsreichen Rasse trägt heute besonders die geringere Milchleistung bei. Murnau-Werdenfelser geben etwa nur 60% der Milchmenge der bundesdeutschen Durchschnittskuh.



Murnau-Werdenfelser Bulle in Kerschlach

Die Vorstellung der Murnau-Werdenfelser Rinder auch im Rahmen der Internationalen Grünen Woche in Berlin und die Präsentation auf verschiedenen Veranstaltungen und in Publikationen im Jahr 2007 sollen dieser Rasse einen deutlichen Schub geben, damit sie auch zukünftig als wertvolles Kulturgut erhalten bleibt.

Landwirtschaftliche Nutztiere sind ein Stück Kulturgut, genau wie alte Gebäude, die wir ja auch aufwändig erhalten. Mit

jeder aussterbenden Rasse geht auch ein Stück genetische Vielfalt verloren, die wir vielleicht irgendwann wieder brauchen werden, wenn die modernen Rassen überzüchtet sein werden.

**Auf Gut Kerschlach hat man die Vorzüge dieser alten Rinderrasse erkannt. Dort gibt es eine Herde Murnau-Werdenfelser mit 30 Mutterkühen und einem Bullen.**



**Unser SauGarten - der Herrmannsdorfer Bio-Biergarten - ist wieder geöffnet!**

Hier bekommen Sie unser süßes Schweinsbräu und viele andere Herrmannsdorfer Leckereien, alles was man für eine zünftige Brotzeit braucht. Und selbstverständlich in reinsten Bio-Qualität.

Bei schönem Wetter samstags, sonntags und feiertags ab 11.00 Uhr geöffnet.



## Ampferstechen in Herrmannsdorf

„Blätschn“ sagen Bauern zu dem Kraut, das sie schier zur Verzweiflung bringt. Wo Ampfer auf Wiesen und Weiden hochragt, wächst kein Gras mehr, aber der Ampfer schließt dort dankbar Lücken. Doch die fleischigen Blätter und dicken Stängel des Knöterichgewächses schmecken bitter, jede Kuh macht einen Bogen darum, nicht mal in der Silage versteckt mag sie es. So bleibt dem Landwirt nichts weiter übrig, als den Ampfer zu stechen, damit nicht irgendwann die ganze Weide für seine Kühe ungenießbar wird.

Deshalb laden wir Herrmannsdorfer alle Interessierten am 14. April um 10.00 Uhr zum gemeinsamen Ampferstechen nach Herrmannsdorf ein.

Nicht nur in der ökologischen Landwirtschaft nimmt der saure Wiesenampfer überhand. Diese Pflanze ist sehr hartnäckig, bleibt durch ihre riesige Wurzel



Ampferstechen - das kostenlose Fitnessstudio an der frischen Luft

jahrelang im Boden und vermehrt sich auch durch die Samen sehr stark. Der Ampfer kann wirksam nur durch das stechen der Wurzeln beseitigt werden. Mit einem speziellen Ampferstecher wird die Wurzel aus dem Boden geholt und dann entsorgt. Früher war es eine Arbeit des ganzen Dorfes, den Ampfer regelmäßig zu stechen. Seit das nicht mehr passiert, kann sich der Ampfer stark vermehren. Diese alte Tradition des gemeinsamen Ampferstechens wollen wir wieder beleben. Gemeinsam mit der ganzen Familie könnte das zu einem echten Erlebnis werden.

Für warme und kalte Brotzeit auf dem Acker, Bier, Wasser und Stärkung für den Heimweg wird natürlich gesorgt.

**Wenn Sie Lust und Zeit haben, melden Sie sich bitte bei Steffi Bachmann unter 08093/90 94-0 oder per Mail an: sekretariat@herrmannsdorfer.de**



## Bier des Monats



**Das Schweinsbräu Dunkel**

ist ein typisches, altbayerisches Dunkel. Seine Farbe und sein Aroma erhält es ausschließlich durch die Verwendung von dunklem Malz. Ein echtes „Schmankerl“, wie es in Bayern schon vor 150 Jahren gebraut wurde.

Träger 8 x 0,5 l  
**€ 9,99**  
+ 9,64 Pfand



# Lammschulter auf mediterrane Art

**Zutaten:**

- 8 kleine neue Kartoffeln
- 2 Fenchelknollen
- 2 Möhren
- 1 Sellerieknolle
- 2-3 EBl. Olivenöl
- 4 Tomaten
- 2 Knoblauchzehen
- 1-2 Lammschultern (je nach Gewicht, mit oder ohne Knochen)
- 1L Fleisch- oder Gemüsebrühe
- 1 Rosmarinzweig
- 2 Lorbeerblätter
- Salz und frisch gemahlener Pfeffer



goldgelb anbraten. Das Fleisch heraus nehmen, Fenchel, Möhren und Sellerie in den Bräter geben und hellbraun rösten. Die Tomaten vom Strunk befreien, den Knoblauch halbieren und beides zum Gemüse geben. 100 ml Brühe angießen und bei starker Hitze fast völlig reduzieren. Die restliche Brühe angießen. Kartoffeln und Fleisch in den Bräter geben. Alles 40-50 Minuten offen garen, dabei immer wieder mit der Brühe beschöpfen. Nach der Hälfte der Garzeit Rosmarin und Lorbeerblätter hinzufügen. Das fertige Fleisch mit dem Messer vom Knochen lösen und zusammen mit Gemüse und Sauce auf vorgewärmten Tellern servieren.

**Viel Spaß beim Nachkochen.**

**So wird's gemacht:**

Kartoffeln gründlich waschen, Möhren und Sellerie schälen, alles putzen und vierteln.

Den Backofen auf 160°C vorheizen. Olivenöl in einem Bräter aus Gußeisen erhitzen. Die Lammschulter mit Salz und Pfeffer würzen und in Öl rundherum

Bier, Brot und Wein des Monats nicht in Hannover erhältlich



## Brot des Monats



Stück / 500g  
**€ 2,59**

**Oliven-Ciabatta**

Das Oliven-Ciabatta wird mit unserem Vorteigverfahren hergestellt. Dadurch wird die Krume schön locker und saftig und erhält eine gröbere Porung. Ein Schuss gutes Olivenöl und kräftige, dunkle Kalamata-Oliven geben dem Ciabatta den typischen Geschmack.



## Wein des Monats



**Rheinessen Hirschhof Q. tr. Land 2005**

Eine fruchtbetonte Cuvée mit saftigem Charakter, moderaten Tanninen und harmonischem Gesamtbild. Einfach überzeugend und kulinarisch vielseitig einsetzbar. Kompliment an das Weingut Hirschhof.

1 Liter  
**€ 5,49**



## Käse des Monats



100g  
**€ 1,99**

**Mondscheinkäse von Andechs**

ist ein halbfester Schnittkäse mit 55% Fett i. Tr. Er wird aus Demeter-Milch hergestellt und nur an „Licht-Blüten-“ und „Wärme-Fruchttagen“ gekäst. Zum Schluss wird der Käse mit Aqua-Luna-Wasser behandelt. Sein vollmundiges und feinwürziges Aroma passt bestens zu jeder Brotzeit.

# Milchbauern machen mobil – faire Milchpreise für die Bauern

Sicherlich sind Ihnen in den letzten Wochen bereits Schlagworte wie „Milchstreik“ oder „40 Cent pro Liter Milch“ zu Ohren gekommen oder Sie haben beim Überlandfahren Plakate an Bauernhöfen gesehen, mit der Aufschrift „Bauern brauchen einen fairen Preis“. Wir wollten mehr über dieses Thema wissen und haben uns schlau gemacht.

Von allen Bundesländern ist Bayern dasjenige, in dem am meisten Milch produziert wird, etwa ein Viertel der gesamten Milchmenge in Deutschland. In Bayern gibt es überwiegend kleine und mittlere Höfe – im Schnitt werden etwa 26 Milchkühe auf einem Bauernhof gehalten. Bei einem derzeitigen Milchpreis von 28 und 29 Cent für einen Liter Milch zahlt mittlerweile jeder dritte Milchbauer drauf und jedes Jahr müssen etwa 5% der bayrischen Milchbauern aufgeben, weil das Geld nicht mehr zum Leben reicht. „Strukturwandel“ nennen es die einen, „Bauernhofsterben“ die anderen.

**Ist es das, was wir wollen?**

Einig sind sich alle: Schuld an der Misere ist der Milchpreis, den die Molkereien zahlen, die wiederum unter dem Druck des Handels stehen. „Davon können nicht einmal die Betriebskosten gedeckt werden“, heißt es beim Bayrischen Bauernverband (BBV) und beim Bund Deutscher Milchviehhalter (BDM).

Laut Heinz Hahn, Referent für Milchwirtschaft im Landwirtschaftsministerium, müsste „ein kostendeckender Milchpreis, je nach Betrieb, zwischen 35 und 45 Cent betragen“. Aber selbst dann könnten die Bauern keine großen Sprünge machen. Zum Vergleich: Im Discounter ist der Liter Milch bereits für 55 Cent zu haben.

Ob in Oberbayern, im Allgäu oder Franken, die Milchbauern sind inzwi-

schon so frustriert, dass immer häufiger die Parole vom Milchstreik die Runde macht. Sie fühlen sich vom Bayrischen Bauernverband (BBV) im Stich gelassen. Immer mehr Bauern schließen sich dem Bund Deutscher Milchviehhalter (BDM) an, der zweiten großen Interessenvertretung der Milchbauern. Dessen Vorsitzender Romuald Schaber fordert „einen Basismilchpreis von 40 Cent je Liter Milch“ und zwar bundesweit und bis zum 1. Oktober, „ansonsten folgt ein Milchboykott“. So radikal sich die

Drohung mit dem Milchstreik anhört, so gut kommt sie an. An immer mehr Bauernhöfen hängen die grün-weißen Protestplakate des BDM. „In Sachen Milchpreis hat der Bauerverband komplett versagt“, sagt BDM-Chef Schaber, „wir Milchbauern müssen jetzt unseren eigenen Weg gehen“. Man wolle nichts geschenkt, der Basispreis sei weder überzogen, noch unmöglich. „Für die meisten Höfe geht's ums Überleben, da helfen ein oder zwei Cent nicht weiter“.

Die Zahl der Mitglieder im BDM ist seit der Gründung im Jahr 1998 auf 20.000 gewachsen. Im Herbst könnten also tausende Bauern die Milchwirtschaft mit einem Streik unter Druck setzen.

Es ist an der Zeit, dass Bauern für ihre Leistung einen fairen Preis bekommen. Als Verbraucher müssen wir bereit sein, 10 Cent mehr für einen Liter Milch zu zahlen.

**Auch wir in Herrmannsdorf haben für unsere Partnerbauern den „Bauern-Fair-Taler“ eingeführt. Denn nur dann können die Bauern gute Qualität produzieren, sowohl bei der Milch als auch beim Fleisch.**

**Letzendlich kommt es doch uns Verbrauchern zu gute, wenn wir für faire Preise qualitativ gute Lebensmittel bekommen.**



Hoftafel, wie man sie auf dem Land immer mehr sieht



Handgemachte Lebens-Mittel in Ökologischer Qualität



**HERRMANNSDORFER** Landwerkstätten

www.herrmannsdorfer.de  
info@herrmannsdorfer.de

**Herrmannsdorfer Landwerkstätten mit Hofmarkt**  
85625 Glonn  
Tel. 08093/9094-0

**Herrmannsdorfer Hofmarkt**  
Gut Kerschlach  
82396 Pähl  
Tel. 08808/924 80 11

**Filialen in München: Am Viktualienmarkt**  
Frauenstraße 6  
mit Bistro ÖQ  
Tel. 089/26 35 25

**Nymphenburger Str. 187,** Tel. 089/167 93 15

**Elisabethplatz 8**  
Tel. 089/272 37 44

**Augustenstraße 78**  
Backladen + Wurstbraterei  
Tel. 089/57 00 41 01

**Bäckerstraße 7**  
Pasinger Viktualienmarkt  
Tel. 089/821 13 78

**Am Harras 14**  
Tel. 089/72 01 62 77

**Max-Weber-Platz 2**  
Tel. 089/48 99 73 05

**Herkomerplatz/ Bülowstraße 3**  
mit Bistro + Cafe ÖQ  
Tel. 089/98 10 96 14

**Warthestraße 1 im Kornfeld Naturkost**  
Tel. 089/93 74 83 (Mo. geschlossen)

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

**Filialen um München: 82166 Gräfelfing**  
Bahnhofstraße 7  
Tel. 089/89 89 26 82

**82166 Gräfelfing**  
Finkenstraße 29, im Regional & frisch Markt  
Tel. 089/89 89 08 20

**82269 Kaltenberg**  
Schwabhauser Str. 4a  
Tel. 08193/93 91 58

**85737 Ismaning**  
Mühlenstraße 2  
im Naturkost Ismaning  
Tel. 089/96 20 18 60

