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

Ausgabe 32: Januar 2007

HERRMANNSDORFER Wochenmarkt

WISSENSWERTES • KULINARISCHES • VERLOCKENDES • INFORMATIVES

Eine gute Brotzeit
im „BERGJOHANN“

Seite 1

ÖQ Rezepte
zum Sammeln, Nachkochen und Genießen von Karl Ludwig Schweisfurth

Seite 2

Bio-Handwerk
stärkt die Region

Seite 2

Rinderhaltung auf Gut Kerschlach

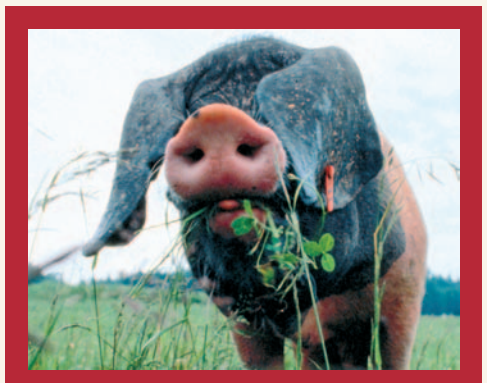
Das Murnauer-Werdenfelser Rind

Weidehaltung auf Gut Kerschlach

Anders als in Herrmannsdorf werden auf Gut Kerschlach die Rinder, Milchkühe und Kälber direkt am Hof gehalten. Wie in Herrmannsdorf steht auch in Kerschlach das Wohl der Tiere im Vordergrund - artgerechte Haltung und Fütterung, viel Bewegung und frische Luft sind auch hier selbstverständlich.

Auf Gut Kerschlach gibt es eine Mutterkuhherde der Rasse Murnau-Werdenfelser, eine hier ansässige und mittlerweile vom Aussterben bedrohte Tierrasse. Die Murnau-Werdenfelser sind besonders widerstandsfähig gegen Krankheiten und sehr robust. Die Milchleistung ist zwar sehr gering, dafür ist aber - wegen ihres langsamen Wachstums - das Fleisch von besonders schmackhafter Qualität.
Die Kälber werden liebevoll mit Vollmilch aufgezogen und leben in einem kleinen separaten Kälberdorf mit viel Licht und Sonne. Den Sommer verbringen die Jungrinder überwiegend auf der Weide. Dort haben sie genügend Auslauf, viel frisches Gras und Kräuter zu fressen. Etwa 80 ha Weidefläche stehen allein den Rindern zur Verfügung - ein kleines Paradies.
Es gibt auf Gut Kerschlach auch eine Milchviehherde, mit den Rassen Fleck- und Braunvieh. Die Tiere können sich im Stall frei bewegen, sie entscheiden selbst wann und wie viel sie fressen wollen und wann und wo sie liegen möchten. Verfüttert wird Gras, Grassilage, Heu und eine Getreidemischung. Zum Gut gehören weitere 170 ha Grünfläche, die zur Heugewinnung für die Winterfütterung genutzt werden.
Unternehmen Sie doch einfach mal einen Familienausflug nach Kerschlach und machen sich selbst ein Bild - genießen die Natur und die schöne Gutsanlage.
Da viel frische Luft bekanntlich hungrig macht, sollte ein Besuch in unserem Herrmannsdorfer Hofmarkt nicht fehlen. Dort gibt es viele kleine Schmankerl für den schnellen Hunger und ein reichhaltiges Angebot an gesunden, frischen und ehrlichen Lebens-Mitteln. Lassen Sie sich von unserem Hofmarktteam zu der ein oder anderen Köstlichkeit hinreißen.

Herrmannsdorfer Hofmakt Kerschlach
Di - Fr 10 -18, Sa 9 - 14 Uhr,
montags geschlossen,
Tel. 08808/9 24 80-11
hofmarkt-kerschlach@herrmannsdorfer.de



Liebe Herrmannsdorfer Kundschaft,

ganz herzlich bedanken wir uns für Ihre Treue im letzten Jahr. Wir möchten Ihnen bei dieser Gelegenheit mit unserer Glückssau Berta ein glückliches, erfolgreiches und vor allem gesundes Neues Jahr 2007 wünschen. Warum ist ausgerechnet das Schwein ein Symbol für Glück? Dazu gibt es unterschiedliche Versionen. Für die germanischen Völker war der Eber ein heiliges Tier. Das Schwein war ein Zeichen für Wohlstand und Reichtum, galt als Symbol für Fruchtbarkeit und Stärke. Darüber hinaus war bei den Griechen und Römern derjenige privilegiert, der über viel Schwein, also viele Tiere und so auch Nahrung verfügte.
In diesem Sinne wünschen Ihnen die Herrmannsdorfer viel Schwein im neuen Jahr!

Brot- und Kaffeebar „BERGJOHANN“

Seit dem 17. Oktober gibt es in der Christophstrasse im Lehel eine neue Bar der besonderen Art. Ein liebevoll hergerichtetes Ladenlokal, in dem die gute alte Brotzeit wieder mehr in den Mittelpunkt rückt.

Julia Flachs, Eigentümerin und Betreiberin, lernte ursprünglich einmal das Hotelfach. Später lernt sie als Flugbegleiterin viele der europäischen Metropolen kennen. So entstand auch die Idee zur Brot- und Kaffeebar.

In all den vielen „Coffeeshops“, wie sie nicht alle heißen, gibt es doch keine vernünftige Brotzeit mehr: Muffins, Bagels oder Sandwiches bestimmen dort das Angebot.
Dem will Julia Flachs abhelfen. Alles was sie dazu braucht, ist ein vernünftiges Brot und einen guten Kaffee. Beides hat sie gefunden, den „Caffé New York“, der auf eine alte Familientradition zurückblickt und unsere guten, handgemachten Herrmannsdorfer Brote.

Brot- und Kaffeebarrista Julia Flachs

Herrmannsdorfer „Lange Saate“ mit Kräuterfrischkäse

Das Angebot der Brot- und Kaffeebar „BERGJOHANN“ reicht von verschiedenen Kaffee-Varianten, Schokolade, Säften und Softdrinks, bis hin zu kreativ belegten Broten und Semmeln. So können Sie beispielsweise wählen zwischen Brot mit „Chicken Curry“, Thunfischaufstrich, Kräuterfrischkäse, dem guten alten Leberwurstbrot, einfach nur mit Butter und Schnittlauch, und, und, und …
Selbstverständlich gibt es all diese Köstlichkeiten auch zum Mitnehmen!
Ergänzt wird das Ganze mit einer Auswahl an Herrmannsdorfer Broten und Gebäck und einem kleinen Sortiment an ausgesuchten Spezialitäten, ideal zum verschenken oder wenn man sich selber mal was Gutes tun möchte.

Schauen Sie doch einfach mal vorbei!

BERGJOHANN
Christophstrasse 7A, 80538 München
Telefon: 089/21 26 85 27
Öffnungszeiten:
Mo - Fr 7.30 bis 18.00 Uhr

Bier des Monats

Das Schweinsbräu Neujahrsbier
ist ein sogenanntes Stout, ein obergäriges Schwarzbier. Bekanntester Vertreter dieses hier äußerst selten produzierten Biertyps ist Guinness. Geschmacklich zeichnet es sich durch seine feinen Röstaromen und eine gut harmonierende Hopfenbittere aus.

1 Liter
€ 2,98
+ 2,05 Pfand

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

SAMMELREZEPT NR. 32 von Karl Ludwig Schweisfurth

Sukiyaki - eine japanische Spezialität

Lassen Sie sich beim Metzger kleine Steaks schneiden, die zwei bis drei Millimeter dünn sind. Da die Steaks so klein sind, lassen sich auch andere als die klassischen Fleischteile verwenden, z. B. aus der Kugel oder Hüfte, der dicken Schulter, dem falschen Filet oder das Mittelstück vom Rinderhals. Die Sehnen und äußeren Fettschichten müssen entfernt werden. Die Steaks werden auf einer Platte angerichtet und im Kühlschrank etwa 30 Minuten dem kalten Sauerstoff ausgesetzt, damit sie kirschrot und appetitlich werden.

Inmitten des gedeckten Tisches steht eine große Eisenpfanne, die am besten mit einer Heizplatte heiß gehalten wird. Jeder brät sich sein Fleisch selbst. Nur wenig Fett in die Pfanne geben und die ungesalzenen Steaks je nach Hitze ganz kurz braten. Das Fleisch muss innen rosa sein, dann ist es schön saftig. Als Gemüse eignen sich klein geschnittene Zwiebeln, Lauch, Möhren, Sellerie, Weißkohl und Champions, eben alles was gerade Saison hat. In der japanischen Küche fehlt nie der Shiitake-Baumpilz - shiitake heißt wörtlich übersetzt: „Tausend-Jahre-langes-Leben“.
Die vorbereiteten Streifen und Scheiben werden, wie das Fleisch, ganz kurz geröstet.
Schälchen mit fantasiereichen Saucen zum Eintauchen von Gemüse und Fleisch stehen bereit. Die Basis ist immer Sojasauce, die in Japan das Salz ersetzt. Dazu kommen Meerrettich, Ingwer oder ein Schuss Essig.

In Japan ist die gemeinsame Garzeremonie am Tisch verbreitet. Sei es die Fondue ähnliche Art der Zubereitung im Topf oder in einer schweren Eisenpfanne. Immer darf sich jeder sein Essen selbst zubereiten.

Hier finden Sie in jeder Ausgabe ein ÖQ Rezept zum Nachkochen und Genießen.

Bio-Handwerk schafft Arbeit!

Was ist los? Immer mehr Menschen haben keine Arbeit, nicht mehr genug Geld zum Leben und die Zukunftsangst in Deutschland wächst. Die Kluft zwischen Arm und Reich wird immer größer. Obwohl seit Jahren immer alles billiger und billiger wird.

Diese Entwicklung passiert in fast allen Bereichen unseres Konsumlebens. Besonders auffällig ist diese bei der Herstellung von Lebensmitteln: Wurst ist teilweise billiger als Hundefutter. Ein Kilo Hackfleisch kostet 1,99 Euro, ebenso viel wie ein Kilo importierte Äpfel aus Neuseeland oder ein Tiefkühlhuhn, das für wenig Geld sein kurzes Leben von etwa 28 Tagen lassen muss.
Wie viel Mehrwert und vor allem welche Qualität wird dadurch geschaffen? Wie viel von Menschen ausgeführte Arbeit steckt noch in diesen Produkten?

Der Wert eines Produktes ist die Arbeit die in ihm steckt - eine alte wirtschaftliche Grunderkenntnis sollten wir uns wieder ins Bewusstsein holen.
Die Verbraucher heute sind gleichzeitig Gewinner und Verlierer - kurzfristig sparen sie Geld ein und können sich mehr leisten, langfristig müssen sie für Niedriglöhne arbeiten oder verlieren am Ende ihren Arbeitsplatz. Haben wir das wirklich so gewollt? Wollten wir uns wirklich "weg" rationalisieren? Wir wollten doch mit Technik und Maschinen, den Bauern und Arbeitern schwere Arbeit erleichtern. Was haben wir stattdessen erreicht? Immer mehr Menschen finden keine verstehbare, interessante Arbeit mehr, die ihnen Freude macht und ihrem Leben Sinn verleiht. Für immer mehr Menschen schwindet die Hoffnung, nützlich zu sein, eine Aufgabe zu haben. Es ist Langeweile und seelische Not, die sich breit macht und junge Menschen rebellieren lässt. Das kann doch nicht Sinn von technischem Fortschritt sein.

Handwerk bietet jungen Menschen eine Perspektive

Wir beobachten eine Spirale abwärts: immer billiger, immer weniger Arbeit. Wo soll das enden? Ist es unser Ziel, die Wertigkeit von Arbeitskraft dem Niveau der Entwicklungsländer anzugleichen, wo die Arbeit des einzelnen nichts kosten darf?
Die wirtschaftliche Globalisierung geht weiter und ist scheinbar nicht aufzuhalten. Immer größere Konzerne mit immer billigeren Produkten. Vieles, was heute in der Lebensmittelherstellung gemacht wird, empört uns als Bürger, aber als Verbraucher dieser Nahrungsmittel fördern wir diese Entwicklung.
Es gibt eine Alternative zur wirtschaftlichen Globalisierung - ein unabhängiger, regionaler Markt, der von mutigen Menschen aufgebaut wird und stetig wächst. Dieser regionale Markt wächst unaufhaltsam - so wird mehr sinnvolle Arbeit geschaffen, gute ehrliche Produkte hergestellt und in der Region verkauft.
Der Zusammenhang zwischen „billig“ und Arbeit wird vielen Menschen immer klarer. Kluge mittelständige Unternehmer wissen heute, dass die Menschen sich in Zukunft immer öfter Fragen stellen werden, wie: „Was passiert mit dem in Waren investierten Geld?“ oder: „Wie wirkt sich mein Einkauf sozial und wirtschaftlich aus?“.

Regional hergestellte Lebensmittel müssen qualitativ und geschmacklich besser sein als die globalisierten, industriell produzierten Nahrungsmittel. Ein guter Handwerker muss diesem Anspruch an Qualität, Frische und Geschmack gerecht werden und rechtfertigt somit auch den höheren Preis für seine Arbeit. So können wir die Spirale nach unten langsam, Schritt für Schritt, ablösen durch eine Spirale nach oben: immer wertvollere Produkte zu angemessenen Preisen und wieder mehr Arbeitsplätze und mehr Wohlstand für alle.
Da lohnt sich doch unser aller Anstrengung!

Ihr Karl Schweisfurth,
Bauer und Unternehmer

Wein, Brot und Bier des Monats nicht in Hannover erhältlich

Brot des Monats

Stck/1,25 kg
€ 3,98

Gewürzter Bauernlaib
Unser Herrmannsdorfer Bauernlaib ist ein kräftiges Mischbrot aus Roggen- und Weizenvollkornmehl, Sauerteig und Meersalz. Gewürzt mit fein gemahlenem Kümmel, Fenchel und Koriander, im Steinofen gebacken. So entsteht der besondere Geschmack.

Wein des Monats

Franken
Helmut Christ
Müller Thurgau
Kabinett tr. 2005

Das Weingut Christ ist ein für seine Qualität bekanntes Bioweingut. Im sonnigen Jahr 2005 entstand hier ein überzeugender Müller Thurgau: ehrlich-geradlinig, duftig und frisch. Ein sogenannter „Schoppenwein“, in perfekter Qualität!

1 Liter
€ 6,15

Käse des Monats

100g
€ 1,99

Alter Herrmannsdorfer Bergkäse
aus unserer Herrmannsdorfer Käserei - ein würziger Hartkäse aus 100% Rohmilch. Zehn Monate muß er reifen, bis sich das richtige Aroma entwickelt hat. Wie sagt man so schön: kein Wein, sondern ein Käse mit Charakter.

Im Zuge der Mehrwertsteuererhöhung belassen wir unsere Netto-Preise und berechnen nur die erhöhte Mehrwertsteuer bei den entsprechenden Artikeln. Daher die neuen „krummen“ Beträge beim Bier und Wein.

Handgemachte Lebens-Mittel
in Ökologischer Qualität

ÖQ 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 Straße 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