

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

Ausgabe 38: Juli 2007



HERRMANNSDORFER

Wochenmarkt

WISSENSWERTES • KULINARISCHES • VERLOCKENDES • INFORMATIVES



Kunst trifft Handwerk

auf Gut Kerschlach

Seite 1



ÖQ Rezepte

zum Sammeln, Nachkochen
und Genießen

Seite 2



Das große Rätsel

Die möglichen Ursachen
des Bienensterbens

Seite 2

Kunst & Handwerk

Am 16. und 17. Juni fand auf Gut Kerschlach zum ersten Mal unser Kunst- und Handwerkermarkt statt.

Viele von Ihnen kennen diesen lang bewährten Markt sicher schon aus Herrmannsdorf. Nun wollen wir diese Tradition auch in dieser Region aufleben lassen. Etwa 100 Kunsthandwerker stellten an diesem Wochenende ihre Unikate aus. In unserem Hofmarkt konnte nach Herzenslust eingekauft werden und unsere Wurst-Manufaktur hatte für alle Interessierten die Türen geöffnet - mit einer Kunstausstellung im Schlachthaus.

Ein sehr ungewöhnlicher Ort. Für uns Herrmannsdorfer keinesfalls, denn wir verstehen das Handwerk, so wie es bei uns und in anderen kleinen Werkstätten ausgeübt wird, durchaus als eine Art Kunst. In unserer Wurst-Manufaktur beispielsweise werden köstliche Schinken,



Demonstration der Metzgerkunst: Meister Akahito beim Würstdrehen

Pasteten und andere Wurstspezialitäten hergestellt. Wie auch in Herrmannsdorf wird hier das noch schlachtwarme Fleisch sofort weiterverarbeitet. Bei solch einer Verarbeitung haben die Metzger die Möglichkeit kreativ zu sein. Die Gewürze bei der Wurstherstellung werden vom Handwerker selbst zusammengestellt und zum



Die Begeisterung für das Kunsthandwerk hat alle Hofbewohner erfasst

Schluss wird das Ganze mit allen Sinnen sorgfältig geprüft, erst dann nimmt die Wurst langsam Gestalt an.

Wenn in der Wurst-Manufaktur auf Kerschlach eine neue Spezialität kreiert wird, müssen viele Faktoren stimmen: Welche Fleischstücke werden verwendet, wie soll die Art der Verarbeitung aussehen, mit welchen Gewürzen schmecken wir ab, und so weiter? Dann wird unter Fachleuten verkostet und probiert - so bekommt die Wurst den letzten „Feinschliff“.

Bei solch hergestellten Wurstspezialitäten kann man doch mit Recht von der Kunst des Metzgerhandwerks sprechen!

Zu erwerben sind unsere Kunstwerke selbstverständlich in all unseren Filialen in München und in den Hofmärkten in Herrmannsdorf und Kerschlach.



Ein dreifach Kikeriki!!!

Seit kurzem hängen in allen Filialen die Herrmannsdorfer Krähkästen. Was hat es damit auf sich? Nun, ganz einfach: Wir haben die Kästen aufgehängt, weil Sie, liebe Kunden uns wichtig sind und Ihre Meinung uns interessiert. Unter jedem Kasten finden Sie den Herrmannsdorfer Kräh-Zettel. Hier ist Platz für Ihre Wünsche, Anregungen und Kritiken. Wir garantieren Ihnen, dass wir jeden Zettel lesen und bearbeiten. An dieser Stelle werden wir regelmäßige Bericht erstatten, wie wir Ihre Vorschläge umsetzen.



Schönes und Edles zum Probieren und Kaufen ...



... und die Wochenend-Einkäufe konnte man auch noch ganz entspannt am Hofmarkt-Stand erledigen

www-schweinefleisch jetzt im Verkauf

Die Herrmannsdorfer Weideschweine leben nicht nur draußen, sie suchen sich auch ihr Futter selbst. Das ist der wichtige Unterschied zur Freilandhaltung, in welcher die Tiere lediglich draußen gefüttert werden.

Unser Anliegen ist es, Fleisch zu erzeugen von höchstmöglichem Geschmacks- und Gesundheitswert. Dafür müssen die Tiere gut gelebt haben. Sie müssen gutes, vielfältiges Futter finden. Was gut ist und was nicht, entscheiden die Weideschweine selbst. Die eine Pflanze schmeckt ihnen, um die andere machen sie lieber einen Bogen. Der Bauer braucht keine Futtermittelberechnung zu machen, die sowieso immer nur einen Teil der komplexen Natur erfassen kann. Wir Menschen machen ja auch keine „Futtermittelberechnung“.



Täglicher Querfeldein-Dauerlauf zur saftigen Wiese

Somit genießen unsere www-schweine eine Art Vollwerternährung, sie wühlen in der Erde nach Futter, wie Wurzeln, Würmern, Schnecken und Larven, als lebendige Eiweißquellen. Über der Erde suchen

sie nach frischem Gras, Klee, Kräutern und Blüten, die viele Vitamine und sekundäre Pflanzenstoffe enthalten. Davon fressen sie so viel sie wollen und finden.

Das alles spiegelt sich auch in der Fleischqualität wieder, das können Sie schmecken und fühlen!

Ab Juli schlachten wir jede Woche etwa fünf Weideschweine. Inzwischen hat auch einer unserer Partnerbauern auf diese Art der Tierhaltung umgestellt.

Probieren Sie es doch einfach mal aus, ob Sie diesen Unterschied schmecken. Fragen Sie in unseren Filialen gezielt nach Schweinefleisch von den www-weideschweinen.

„www“ steht übrigens für Wühlen, Würmer, Wurzeln!



Brot des Monats



Stück / 1,25 kg
€ 3,99

Gewürzter Bauernlaib

Ein Natursauerteigbrot, gebacken aus frisch gemahlenem vollen Korn, mit 40% Weizen- und 60% Roggenanteil, Sauerteig, Wasser, Meersalz, Koriander, Kümmel, Fenchel und sonst nichts! Ein schlichtes, schönes Brot, welches auch nach fünf Tagen, dünn aufgeschnitten, noch sein volles Aroma hat.

Meine Kalbfleischsülze mit Gemüse und Schnittlauchjoghurt

Zutaten für etwa 8 Personen:

- 800 g Kalbshals oder -brust
- 250 g weiße Zwiebeln
- 250 g Staudensellerie
- 250 g Karotten
- 250 g Fenchel
- 5 Stück getrocknete Tomaten
- 1 Bund Petersilie
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 Zitrone
- 3 Becher Andechser Rahmjoghurt
- 18 Blatt Gelatine
- Apfelessig



in nicht zu feine Würfel schneiden. Geputztes und in Würfel geschnittenes Gemüse in etwa 1 l Kalbfleischfond weich kochen. Nach 20 Minuten das Fleisch zugeben, Topf vom Herd nehmen und ein wenig abkühlen lassen. Mit reichlich Apfelessig, Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken.

Die zuvor eingeweichte Gelatine ausdrücken, mit der Petersilie in die heiße Sülze geben und auflösen lassen.

Alles in eine beliebige Form füllen. Abkühlen lassen und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Kalte Sülze – heiße Tage – so wird's gemacht:

Das Kalbfleisch salzen und in 1,5 l leicht gesalzenem Wasser weich kochen. Nach

etwa 1 Std. und 45 Min. aus dem Sud nehmen und abkühlen lassen. Dann

Mit Bratkartoffeln oder auch auf Blattsalat ein sommerlich leichtes Essen.

Bier, Brot und Wein des Monats nicht in Hannover erhältlich



Bier des Monats



Das Schweinsbräu Hell

ist mit einem Stammwürzegehalt von 11,8 % und einem Alkoholgehalt von 4,8 % Vol. ein süffiges Lagerbier. Es zeichnet sich durch seinen vollmundigen, angenehm malzigen Geschmack aus. Wie alle Herrmannsdorfer Biere unfiltriert und naturrein, in der Schnackflasche.

Träger 8 x 0,5 L
€ 9,99
+ 9,64 Pfand



Wein des Monats



Rheinhessen/ Gustavshof Holunder-Secco Salus trocken 2006

Trockener, schäumender Wein mit natürlichen, handgepflückten Holunder-Auszügen. Der Holunder stammt von eigenen Flächen, auf denen er sich über Jahrzehnte durchsetzte. Ein außergewöhnlicher Genuss.

0,2 Liter
€ 2,79
0,75 Liter
€ 6,79



Käse des Monats



Barbarella

mit oder ohne Basilikum, ist eine Kreation aus unserer Käserei Stroblberg. Ein gereifter Weichkäse mit 50% Fett i. Tr. Dazu frisches Basilikum - da schmeckt man den Sommer. Ein sehr vielseitiger Käse, ob als Biergartenbrotzeit, Antipasti und ganz hervorragend auch zum Überbacken.

100g
€ 1,79

Gleiches Produkt - gleicher Preis: Unsere Käsepreise entsprechen den Preisen in anderen Biomärkten.

Bienensterben – was sind die Hintergründe?

Es ist ein unheimliches Phänomen, welches die Bienenvölker heimsucht. Die Wissenschaftler nennen es „Colony Collapse Disorder“: ein Sterben, das keine Spuren hinterlässt.

An der amerikanischen Westküste sind fast 60 Prozent der Bienenvölker kollabiert, an der Ostküste und in Texas sind es mehr als 70 Prozent. Dasselbe passiert auch in Spanien und in Polen. Aus der Schweiz gibt es die ersten Berichte und auch aus Deutschland - nur hat das Bienensterben nirgendwo solche Ausmaße wie in den USA.

Über die Symptome weiß man ziemlich viel: In betroffenen Kolonien fehlen alle erwachsenen Bienen und es liegen auch, wie normalerweise üblich, keine toten Bienen in der Nähe. Die Bienen fliegen fort und sterben irgendwo draußen. Vorräte an Honig sind da, aber die nicht ausgewachsenen Bienen bleiben zurück und müssen verhungern, weil zu wenige Arbeiterinnen zum Füttern da sind.

Was die Ursachen für das Verschwinden sind, darüber weiß man fast nichts. Aber man weiß, dass es auch für den Menschen eine Katastrophe wäre, wenn die Honigbienen für immer verschwinden. Der Bientod erscheint als neuerliches Symptom des Niedergangs von bestäubenden Tierarten, den Forscher weltweit beobachten. Dies kann die Ernährung der Menschen gefährden. Das ergab

eine internationale Studie, veröffentlicht Ende 2006 im Wissenschaftsjournal „Science“, die den Zusammenhang zwischen Bestäuben und Erträgen von Kulturpflanzen aus über 200 Ländern analysierte. „Ohne die Bestäubung der Pflanzen gäbe es weniger und eintönigere Nahrung“, erklärt die Göttinger Agrarökologin Alexandra-Maria Klein, eine Mitautorin der Studie. Wie sich



Ökologische Bienenhaltung in Herrmannsdorf

zeigte, brauchen 87 der 115 wichtigsten Obst-, Gemüse-, Gewürz- und Ölpflanzen Bienen, Hummeln und andere Insekten zum Bestäuben. Insgesamt betrifft das mehr als ein Drittel aller Kulturpflanzen.

Vielleicht gibt es tatsächlich nur eine einzige Ursache für den Völkerkollaps, die noch gefunden werden muss?

Vielleicht aber, und das vermuten auch andere Bienenforscher, sind es viele Ursachen, die die Bienen langsam überwältigen. Durch die weltweite Inten-

sivierung der Landwirtschaft wird den Insekten zunehmend die Lebensgrundlage entzogen - mit drastischen Konsequenzen. In Brasilien zerstören der Einsatz von Insektiziden und die Vernichtung des Regenwaldes den Lebensraum der großen Holzbiene. Deshalb müssen die Bauern oder Tagelöhner die Maracujablüten selbst von Hand bestäuben. In vielen Regionen der Welt geht nicht nur die Imkerei zurück, sondern auch die natürliche Vielfalt von Bienen und der von ihnen bestäubten Blütenpflanzen.

Walter Haefeker, Berufsimker und Vorstandsmitglied des Deutschen Berufs- und Erwerbsimkerbundes ist sich sicher, dass nun auch noch die Gentechnik zum Bienensterben beiträgt: „Die wenigen Studien über die Gefährlichkeit von Gen-Pflanzen für Bienen zeigen, dass die Tiere geschädigt werden und die Zukunft der Imkerei somit bedroht ist.“

„Der Ausweg aus der Misere ist allein die Rückkehr zu naturnaher Gestaltung von Kultur- und Agrarlandschaften“, urteilt Teja Tscharnkte, Leiter der Abteilung Agrarökologie an der Universität Göttingen. „Nur so lassen sich die für den Menschen wichtigen Dienstleistungen des Ökosystems, zu denen auch die biologische Schädlingskontrolle gehört, nachhaltig sichern.“

(SZ vom 13.3.2007, die ZEIT vom 17. 4. 2007, die Welt 6. 6. 2007)

Handgemachte Lebens-Mittel
in Ökologischer Qualität



www.herrmannsdorfer.de
info@herrmannsdorfer.de

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

Herrmannsdorfer
Hofmarkt
Gut Kerschlag
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/ Bülow-
straße 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

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

