

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

Ausgabe 70: Juli 2010



HERRMANNSDORFER

Wochenmarkt

WISSENSWERTES • KULINARISCHES • VERLOCKENDES • INFORMATIVES



Amelie

die Herrmannsdorfer
Ferkelamme

Seite 1



ÖQ Rezepte

zum Sammeln, Nachkochen
und Genießen

Seite 2



Du sollst nicht ... schlachten?

Seite 2

Neues aus der Käserei in Herrmannsdorf

Neben unseren hervorragenden Kuhmilchkäsen gibt es jetzt auch Ziegenkäse aus Herrmannsdorf. Selbstverständlich aus Rohmilch hergestellt, wie alle unsere Käsesorten. Unser Käsemeister Hubert Stadler hat seit Anfang diesen Jahres eine Kooperation mit dem Ziegenbauer Robert Viehauser. Dessen Hof liegt in Hopfen, einem Weiler unweit von Herrmannsdorf, ein kleiner ökologisch wirtschaftender Betrieb mit etwa 60 Ziegen. Die gesamte Milch, gut 200 Liter täglich, werden an die Herrmannsdorfer Käserei geliefert und dort verarbeitet. Sozusagen nach dem Melken direkt in den Käsekesel, frischer geht's nicht!

Drei verschiedene Ziegenkäse umfaßt das kleine aber feine Sortiment: den „weißen Ziegenbummerl“, ein hervorragender Weichkäse, den „rote Ziegenbummerl“ während der Reifezeit immer wieder mit Rotschmierkulturen geschmiert wird. Dadurch erhält er seinen würzigen Geschmack. Natur oder mit Kreuzkümmel verfeinert!



Käsemeister Hubert Stadler (links) mit Ziegenbauer Robert Viehauser

Mit dem fünf Monate alten „Ziegenprinz“ ist unserem Käsemeister ein hervorragender Schnittkäse gelungen, fein und mild im Geschmack. Insbesondere beim Weichkäse sind die kurzen Wege aus unserer Käserei direkt in die Herrmannsdorfer Läden besonders

wertvoll. Ohne die langen Lieferwege können wir die Käse genau auf den Punkt reifen, im optimalen Reifezustand verlassen sie unsere Käserei. Wussten Sie eigentlich, dass zur Herstellung von einem Kilo Ziegenkäse etwa 11 Liter Ziegenmilch gebraucht werden?

Unsere Ferkelamme Amelie



Amelie mit den Ferkeln Jackie, Fleckie, Fina und Pumuckl

Muttersauen werfen pro Wurf nicht selten mehr als zwölf Ferkel. Alle Ferkel groß zu ziehen ist für eine Sau sehr viel, denn sie hat in der Regel 12 bis 14 Zitzen, die allerdings nicht alle gleich viel Milch geben. Etwa 10 bis 11 Ferkel kann eine Muttersau vernünftig groß ziehen, ohne dabei selbst völlig ausgelaugt zu werden. Die weiteren Ferkel bleiben in der Entwicklung deutlich zurück, sogenannte Kümmerer. Interessant ist, dass es bereits wenige Stunden nach der Geburt eine gewisse Rangordnung unter den Ferkeln gibt. Jedes Fer-

kel geht immer an die gleiche Zitze zum Saugen. Was also tun, mit den kleineren, schwächeren Ferkeln, für die keine Zitze mehr übrig bleibt bzw. eine, die nur wenig Milchleistung bringt? Meistens werfen mehrere Sauen zur gleichen Zeit. Wenn eine Sau weniger Ferkel hat, können wir Ferkel umsetzen. Seit den 90er Jahren gibt es technische Ammen, Saugautomaten, die jedoch gerade von den schwachen Ferkeln oft nicht angenommen werden. Und Milchaustauscher mit künstlichen Zusätzen wollen und dür-

fen wir nicht einsetzen. In Herrmannsdorf bekommen die Ferkel aus großen Würfeln eine ganz besondere Betreuung. Sobald absehbar ist, dass ein Ferkel sehr klein ist oder sich im Vergleich zu seinen Geschwistern nicht ordentlich entwickelt und zunimmt, werden die Kleinen aus der Gruppe genommen und von unserer Ferkelamme Amelie betreut. Amelie macht das alles neben der Schule. Momentan betreut sie vier Ferkel, zwei Neugeborene und zwei sechs Wochen alte. Die beiden Großen fressen mittlerweile selbst, die Kleinen müssen in den ersten Tagen mit der Flasche gesäugt werden, mit einer Mischung, aus Milch, Wasser, Zucker und Sonnenblumenöl, und das alle zwei Stunden – ausgenommen in der Nacht. Bei den älteren Ferkeln sind es dann noch vier Mahlzeiten am Tag. Mit viel Liebe zieht Amelie die Ferkel groß, bis sie soweit sind, dass sie wieder in die Gruppe zurück können.

Unsere Herrmannsdorfer Ferkel haben Glück – in großen Betrieben fehlt für solch eine Sonderbetreuung die Zeit – das nennt sich dann natürlicher Wurfverlust!



Musikschulfest in Herrmannsdorf

Erstmalig ist die Musikschule mit ihrem traditionellen Sommerfest zu Gast auf Gut Herrmannsdorf. Drei Bühnen, ein Biergarten und 500 SängerInnen und Musikanten laden ein, gemeinsam mit den Herrmannsdorfern ein Fest zu feiern, das Kultur, Lebensfreude und den achtsamen Umgang mit allem Leben und Lebensnotwendigem auf einen Nenner bringt. Große, kleine und kleinste Ensembles haben Gelegenheit, sich musikalisch zu präsentieren mit Chormusik, Blasorchester, Big Band, Volksmusik, Kammermusik, Solisten.

Samstag, 10. Juli 2010
14:00 bis 19:00 Uhr



Brot des Monats



750g
€ 3,99

Dinkel-Kamut-Brot

Das Dinkel-Kamut-Brot wird aus 100% frisch gemahlenem Vollkorngetreide gebacken, etwas Dinkelferment, Meersalz und sonst nichts. Ein schönes, leichtes Vollkornbrot, das sehr bekömmlich ist. Der leicht süßliche Geschmack kommt von der alten Hartweizensorte Kamut.

Ochsenpflanzlerl mit Ruccola-Krautsalat

Rezept für 4 Personen

Zutaten für die Pflanzlerl:

600g Rinderhack, 200g Weißbrot vom Vortag, etwas Milch, eine Zwiebel, Knoblauch nach Belieben, zwei Eier, frische Petersilie und Thymian, etwas Senf

Zutaten für den Krautsalat:

1 kleiner Kopf Weißkohl, ein Bund Ruccola, 2 - 3 Tomaten, Weißweinessig, Sonnenblumenöl

Und so wird's gemacht: Das Weißbrot in kalter Milch einweichen und ausdrücken. Die Zwiebeln und den Knoblauch fein hacken und in Öl andünsten. Die gehackte Petersilie und den Thymian ebenfalls kurz in der Pfanne mit durchschwenken. Alles zum Hackfleisch geben.



Mit einem guten Esslöffel mittelscharfem Senf, Salz, Pfeffer und etwas Paprika würzen. Die zwei Eier dazu geben und das

Ganze zu einer homogenen Masse vermengen.

Das Weißkohl fein schneiden und mit etwas heißem Wasser überbrühen. Mit Pfeffer, Salz und Zucker würzen. Apfelessig und Sonnenblumenöl dazu und weich kneten. Ziehen lassen!

In der Zwischenzeit die Pflanzlerl aus der Fleischmasse formen. Diese in der Pfanne beidseitig in Öl anbraten und bei 130°C etwa 10 Minuten in den Ofen schieben.

Vor dem Servieren den Ruccola unter das Weißkohl heben, mit frischen, gehackten Tomaten verfeinern und mit den Ochsenpflanzlerln anrichten.

Dazu passen hervorragend Ofenkartoffeln oder eines unserer Herrmannsdorfer Weißbrote.

Viel Spaß beim Nachkochen!



Käse des Monats



Herrmannsdorfer Ziegenprinz und roter & weißer Ziegenbummel!

Unser kleines, aber feines Sortiment Ziegenkäse, direkt aus der Herrmannsdorfer Käseerei. Weich und mild der eine, kräftig und würzig der andere – alle unwiderstehlich!

100g
€ 2,19



Wein des Monats



Bodegas Enguera Valencia Crianza Coto Pardo 2007

Aus Spanien kommen immer wieder erstaunlich gute Weine zu bezahlbaren Preisen. Die Crianza Coto Pardo aus Valencia am Fuße der Berge wird aus zwei hervorragenden roten Rebsorten gemacht: Tempranillo und Monastrell. Ein Wein voller Würze und mediterranem Charme, der ideale Begleiter für die Grill-Saison!

0,75 Liter
€ 5,79

Du sollst nicht ... schlachten?

Es gibt Menschen, die das Gebot „Du sollst nicht töten“ umfassend verstehen und nicht nur auf Menschen begrenzen. Eine persönliche Konsequenz daraus bedeutet für etliche: Kein Fleisch essen – wegen mir muss niemand unter Messer!

Man kann diese Haltung auf ihre Konsequenz abklopfen: Auch keine Lederschuhe tragen? Auch keine Milch trinken? Keine Schokolade essen? Alles das setzt nämlich Tiertod voraus. Das Kalb hat seine Haut nicht freiwillig für meine Ledersandalen abgestreift. Milch gibt es nur, weil wir sie den Kälbern wegnehmen – Kälber, die verbrannt werden müssten, wenn wir sie nicht über den Magen-Darm-Trakt des Menschen „entsorgen“ würden ... usw ... usw ... Man kann das moralgesteuerte Bekenntnis zum Vegetarier-Dasein aber auch einfach – ganz ohne kritische Fragen zu stellen – anerkennen und bestehen lassen: als Versuch, das Töten einzudämmen.

Wenn man aber der Mehrheitsmeinung ist, Fleischverzehr (in Maßen!) sei nicht unmenschlich, nicht unmoralisch, nicht verwerflich, steht man vor einer Frage, der man nicht per Grundsatzentscheidung ausweichen kann: *Wie töten?*

Karl Ludwig Schweisfurth, der sich lieber als Metzgermeister anreden lässt denn als Unternehmer, hat vielfach gesagt: „Das Mindeste, was wir Schlachttieren schulden, ist ein Leben vor dem Tod“. Und dazu gehört: *Keine Turbomast.*

Keine Massentierställe. *Keine* brutalen Langtransporte ins Schlachthaus. All diese „Keins“ und einige mehr können wir den Kunden der Herrmannsdorfer Landwerkstätten garantieren.



Karl Ludwig Schweisfurth beim Schlachtfest in Herrmannsdorf

Aber auch Herrmannsdorfer Würste haben zwei Enden. Und ein Ende – das der Tiere – ist gewaltsam. Wie also darf man schlachten, wenn man denn schlachten darf?

Wir betäuben Schweine mit der Elektroschere; sie sterben dann wenig später an Ausblutung per Schlagaderschnitt -

ohne Schmerzempfindung. Wichtig ist, dass Zeit ist, in der ein geschulter Metzger den Elektroschock gut ansetzt, der das Schwein empfindungslos macht.

Die Tatsache, dass in großen Schlachtereien maschinell und fast im Sekundentakt betäubte Schweine immer wieder lebend ausbluten, oder sogar noch lebend in die Brühkessel gelangen, ist unerträglich. Wem das egal ist, der möge – bittesehr – künftig nicht weiter über Tierliebe oder Ethik reden.

Die (Schweine)Betäubung der Wahl ist in vielen Großschlachthöfen die CO₂-Gondel: Tiere werden zusammengepfertcht in eine Art Gaskammer abgesenkt. Die Notschreie – intelligente Wesen haben ohne Frage realistische Erstickungsangst –, die Enge in den Gondeln und die allgemeine Hektik lassen erhebliche Zweifel an der „Tierschutz-Verträglichkeit“ dieser Methode. Die Gasbetäubung wurde im Übrigen nicht aus Gründen der „Qualfreiheit“ erfunden, sondern damit man 12000 Schweine und mehr am Tag an einem Ort in den Tod befördern kann.

Was wir Fleischesser für die Teller-tiere tun können, für Schweine, Kühe, Schafe, Geflügel? Fragen Sie nach ihrem Tod. Und wenn es ein unsäglicher ist, stimmen Sie an der Ladenkasse gegen diese Produkte ab. Das wäre lebendiger Tierschutz über den Tod hinaus.

Herrmannsdorfer Biergarten

JAZZ-FRÜHSCHOPPEN

Sonntag, 4. Juli mit „Jazz Preferred“
Sonntag, 1. August mit Philipp Stauber
Sonntag, 5. September mit „Dem Renner seine Band“
jeweils 11:30 – 14:30 Uhr

OHRENSCHMAUS-MATINEE

Sonntag, 18. Juli: Django Lassi – Swing-Balkan-Tango
Sonntag, 22. August: Kofelgschroa
Sonntag, 19. September Zwiebelirn – Boarisch Balkan
jeweils ab 11 Uhr

Öffnungszeiten
samstags/sonntags/feiertags
ab 11 Uhr (bei schönem Wetter)

Handgemachte Lebens-Mittel
in Ökologischer Qualität

ÖÖ
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
ÖÖ, 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 ÖÖ
Tel. 089/98 10 96 14

Glockenbach
Holzstraße 24
Tel. 089/230 016 53

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

Herrmannsdorfer
Lebens-Mittel auch bei:

VollCorner Biomarkt
Fürstenried, Maxhofstr. 17
Tel.: 089/74 50 03 30

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

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

Ismaninger Naturkost
Ismaning, Mühlenstr. 2
Tel. 089/96 20 18 60

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

