

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

Ausgabe 34: März 2007



HERRMANNSDORFER

Wochenmarkt

WISSENSWERTES • KULINARISCHES • VERLOCKENDES • INFORMATIVES



Backseminar

Gutes selbst gemacht

Seite 1



ÖQ Rezepte

zum Sammeln, Nachkochen und Genießen

Seite 2



Biogasanlage -

ein grüner Denkansatz

Seite 2

Nachhaltige Fischwirtschaft und vertretbare Fangmethoden

Fisch ist gesund. Das bestätigen Ernährungswissenschaftler eigentlich auch. Aber die Sache hat zwei Haken: Erstens sind viele Fische mit Umweltgiften belastet und zweitens ist nicht genug für alle da. Fast drei Viertel der Bestände sind überfischt oder brauchen ein besseres Management, um den drohenden Kollaps abzuwenden. Aquakulturen sind nur eine Alternative, wenn sie artgerecht gemanagt werden, wie in der Bio-Nutztierhaltung, und nicht wie die Massentierhaltung an Land. Problem bleibt das Futter. Wir in Herrmannsdorf haben Kriterien erarbeitet, nach denen wir unser Fischsortiment zusammenstellen.

Alaska-Seelachs beispielsweise, der Deutschen liebster Fisch, steckt in Fischstäbchen und Schlemmerfilets. Er wird nördlich von Japan und im Beringmeer gefangen. Etwa 38% der Ware kommen aus den USA, der Rest aus Russland. Die US-Fischerei ist gut gemanagt und am MSC-Zertifikat (Marine Stewardship Council) zu erkennen. Diese Bestände sind derzeit nicht gefährdet. Die russischen Bestände hingegen sind stark überfischt und die Ware ist qualitativ minderwertig.

Greenpeace beurteilt alljährlich die meist gegessenen Fische und Meeresfrüchte nach ökologischen Kriterien und stellt



Fischer mit ethisch vertretbaren Fangmethoden

die Ergebnisse in einem Einkaufsführer zusammen. Auch wir in Herrmannsdorf stellen uns dieser Problematik und haben seit Februar diesen Jahres unser Fischsortiment überarbeitet - unter Berücksichtigung einer nachhaltigen Fischwirtschaft und ethisch vertretbarer Fangmethoden. Wir haben für unser Herrmannsdorfer Fischangebot Grundsätze erarbeitet, die in unsere Firmenphilosophie passen: Wo die Möglichkeit besteht, greifen wir auf Bio-Aquakulturen zurück, bei Angelfang akzeptieren wir nur Angeln mit maximal 30 Ködern, die auch schnell wieder eingezogen werden und bei Kutterfängen nur kleine Kutter mit kleinen Netzen oder Angeln.

Was wir strikt ablehnen sind Fische aus überfischten Beständen, Fische aus Langleinenfang (Leinen bis 3 km Länge mit bis zu 1000 Haken werden mehrere Tage durchs Meer gezogen), Bodenschleppnetze, Ringnetze und Scheuchketten. Alle diese Fangmethoden haben einen hohen Beifang, z.B. Delfine und Wasservogel und die Tiere werden in den großen Netzen auch noch zerdrückt.

Mit dem Kauf zertifizierter Ware unterstützen Sie Aquakulturen und einen Fischfang, der so umweltfreundlich und nachhaltig wie derzeit möglich arbeitet. Nutzen Sie Ihren Einfluss als Verbraucher.



Herrmannsdorfer Frühlingsmarkt
Samstag, 31. März
& Sonntag 1. April
10 - 18 Uhr

Erleben Sie selten gewordenes Handwerk in der Kornkammer, besuchen Sie die Schuhwerkstatt in der Kunststube und erleben Sie sinnliche Edelsteine unterm Mikroskop. Für Osterschmuck finden Sie edel bemalte Ostereier in unterschiedlichsten Variationen. Lassen Sie Ihre Kinder in der Kreativecke des Bauherrensaales zum Künstler werden.

Es warten die heißen und kalten Schmankerl für Leib und Seele auf Sie und der Hofmarkt ist an beiden Tagen geöffnet.

Wir laden Sie herzlich ein.

Kunst & Handwerk

Wissen, wie's gemacht wird ...



Die Mischung muss stimmen

... diesen Anspruch haben unsere Kunden und wir Herrmannsdorfer lassen uns gerne in die Karten schauen. Nachdem unsere Brauseminare so großes Interesse geweckt haben, bieten wir im April unser erstes Backseminar an.

Richtig gutes Brot und Semmeln zu backen ist gar nicht so leicht, davon können Sie sich im Herrmannsdorfer Backseminar unter fachmännischer Anleitung selbst überzeugen.

Um 6 Uhr morgens geht's los, es müssen Semmeln und Brezen für das gemeinsame Frühstück gebacken werden. Beim „Brenzschlingen“ ist dann erstes Finger-spitzengefühl gefragt!

Frisch gestärkt geht es dann weiter mit Brotbacken, Vollkornbrot aus frisch gemahlenem Getreide mit einem Drei-Stufen-Sauerteig gebacken. Weil die Herrmannsdorfer Brote bekanntlich Ruhe brauchen zum Reifen, überbrücken wir diese Zeit mit einer Führung durch die Herrmannsdorfer Landwerkstätten.



Drei-Stufen-Sauerteig

Zum Schluss werden Sie dann von unserem Bäckermeister in die Kunst der Feinbäckerei eingewiesen - mit selbst gebackenen Croissants.

Wir freuen uns schon auf viele fleißige Hobbybäcker.



Bier des Monats



Schweinsbräu Visionator

ist ein Doppelbock mit 18,3% Stammwürze, kräftigem Malzgeschmack und charakteristischem Hopfenaroma. Den Visionator gibt es in limitierter Menge nur zur Fastenzeit. Naturtrüb und saugt - der Stoff, aus dem Visionen wachsen!

1 Liter
€ 2,98
+ 2,05 Pfand

Brotsuppe mit Herrmannsdorfer Zwerchrippe

Ein einfaches Gericht, genau das Richtige zur Fastenzeit.

Rezept für 4 bis 6 Personen:

- 600g Zwerchrippe
- 500g Rinderknochen
- 5 Zwiebeln
- 2 Karotten
- 1 Stange Lauch
- 1/2 Gemüsesellerie
- etwa 500g altes Brot (2-3 Tage alt)
- 1 Bund Petersilie und Lorbeerblätter

So wird's gemacht:

Knochen und Zwerchrippe mit kaltem Wasser ansetzen (wenn die Knochen zuvor schon blanchiert werden, wird die Brühe klarer), zum Kochen bringen, salzen, würzen und bei geringer Temperatur etwa 1,5 - 2 Stunden sieden lassen. Drei Zwiebeln ungeschält quer halbieren und mit der Schnittfläche auf die Herd-



platte oder in Pfanne legen, bis sie schön gebräunt sind, und in die Brühe geben. Etwa eine halbe Stunde vor dem Ende der Garzeit die geputzten Karotten und den Sellerie zum Fleisch geben. Das Gemüse wird später noch als Suppen-

einlage verwendet. Die Putzabschnitte vom Lauch können ebenfalls für die Brühe verwendet werden.

Das Brot in ein mal ein Zentimeter große Würfel schneiden. In der Zwischenzeit in einem Topf Öl und ca. 50g Butter erwärmen, die restlichen Zwiebeln würfeln und mit dem Lauch andünsten. Die Brotwürfel zugeben und alles gut anrösten. Fleisch und Gemüse aus der Brühe nehmen, klein schneiden und zum Brot in den Topf geben.

Nun das Ganze mit der Brühe aufgießen, kurz abschmecken und mit frisch gehackter Petersilie servieren.

Die Suppe sollte jetzt nicht mehr kochen, da sonst das Brot zu weich wird.

Je besser und kräftiger die Brühe ist, umso besser schmeckt die Brotsuppe!

Viel Spass beim Nachkochen.

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

Wein, Brot und Bier des Monats nicht in Hannover erhältlich



Brot des Monats



Stück / 750g
€ 2,79

Saatenbrot

Unser Herrmannsdorfer Saatenbrot ist ein Vollkornbrot aus 90% Weizen- und 10% Roggenvollkornmehl, mit Roggensauerteig gebacken. Dazu kommen feinste Saaten wie Sesam, Sonnenblumenkerne, Leinsamen und Meersalz.

Ein wunderbar saftiges Brot mit einem leicht nussigen Aroma - für „Körndl-Liebhaber“ unter Ihnen!



Wein des Monats



La Mancha Camino Tinto 2006

kommt aus der zentralen Hochebene Spaniens, genannt La Mancha. Von hier kommen preisgünstige Weine, die viel zu bieten haben! Karge Böden, viel Sonne und die hochwertige Rebsorte Tempranillo sind die Ursache dafür. Dunkelrote Frucht mit einem Hauch Kirsche, gute Substanz, ausgewogener Stil.

0,75 Liter
€ 2,99

Biogasanlage - ein grüner Denkansatz

Wohin uns das Energieproblem noch bringen wird, ist noch nicht abzusehen. Die fossilen Brennstoffe werden in spätestens 50 Jahren knapp werden. Deshalb müssen neue Verfahren der Energiegewinnung entwickelt werden. Eine davon ist die Biogasgewinnung. Angewendet werden solche Anlagen in der Landwirtschaft, der Ernährungs- und Agrar-Industrie und der kommunalen Entsorgung. In Verbindung mit Gülle vergären organische Reststoffe besonders gut, deshalb werden Biogasanlagen auch überwiegend in der Landwirtschaft eingesetzt.

Vor 20 Jahren war Herrmannsdorfer Pionier beim Bau einer Biogasanlage. In all den Jahren hat diese Biogasanlage brav ihren Dienst getan und etwa 15% zum Strombedarf der Herrmannsdorfer Landwerkstätten beigetragen, dabei einen hochwertigen, pflanzenverträglichen Dünger produziert und die klimaschädlichen Gase in der Gülle reduziert.

In jüngster Zeit werden Mega-Biogasanlagen gebaut, aber auch zunehmend kontrovers diskutiert - es fallen Schlagwörter wie Monokulturen, hohe Pachtpreise, Überförderung und Verdrängung der Lebensmittelproduktion und der Futterflächen.

Und nun rüstet Herrmannsdorf auf! Die alte Biogasanlage wurde komplett modernisiert, die Kapazität wurde gesteigert und neben dem Mist der Tiere werden nun auch nachwachsende Rohstoffe in die Biogasanlage verfüttert. **Wie geht das mit der Herrmannsdorfer Philosophie konform?**

Bei der Einweihungsfeier am 7. Februar machte Karl Schweisfurth, Geschäfts-

führer der Herrmannsdorfer Landwerkstätten seine Beweggründe deutlich: Herrmannsdorf verfolgt seit der Gründung zwei wesentliche Ziele: zum



Die Biogasanlage wird "gefüllt"



Vom Schweinestall direkt in die Biogasanlage

einem Arbeiten in einem geschlossenen Nährstoffkreislauf und zum anderen Nutzung der Abfälle zur Energiegewinnung, um eine möglichst hohe Energieautonomie zu erreichen.

Die neue Herrmannsdorfer Biogasanlage erfüllt diese Ziele:

1. Alle auf dem Hof anfallenden organischen Abfälle, soweit gesetzlich erlaubt, sollen zur Biogaserzeugung genutzt werden. Mit der alten Technik war dies nicht mehr möglich.
2. Zusätzlich werden nachwachsende Rohstoffe, wie Kleegras eingesetzt, die in einer ökologischen Fruchtfolge etwa 20 Prozent der Herrmannsdorfer Ackerfläche einnehmen und ohne Rinderhaltung auf Herrmannsdorf nicht verwertet werden können.
3. Durch eine intelligente und vielseitige Ackerbewirtschaftung werden Zwischenfrüchte und Untersaaten zur Energiegewinnung genutzt und steigern gleichzeitig die Bodenfruchtbarkeit, verhindern Erosion und tragen zur Unkrautbekämpfung bei.
4. Durch eine angepasste Größenordnung der Biogasanlage werden hohe Energiekosten beim Transport verhindert.

Energie für Herrmannsdorf, das ist das Ziel, zunächst noch in Form von Wärme und Strom, später als Gas, das im Dampferzeuger verbrannt und somit zum Kochen der Wurstwaren genutzt wird. So sollen im Jahr künftig 80.000 Liter Heizöl eingespart werden.

„Eine gute Sache ist nur dann wirklich gut, wenn sie maßvoll, intelligent und im Einklang mit der Natur eingesetzt wird.“

Maisfelder bis zum Horizont, Monokulturen auf den Äckern, um Biogas und damit Energie zu erzeugen - das ist für Karl Schweisfurth der falsche Weg.



Käse des Monats



100g
€ 2,79

Ziegenrolle mit Senfschrot

Der Senfschrotmantel besteht aus drei verschiedenen Senfsaaten, die so kombiniert werden, dass der Genießer immer einen möglichst gleichen Grad an Schärfe und Aroma hat. Durch die besondere Milde des Ziegenkäses eignet sich die Ziegenrolle Würnsreuth auch hervorragend in der Küche.

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 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

