

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

Ausgabe 62: Oktober 2009



HERRMANNSDORFER

Wochenmarkt

WISSENSWERTES • KULINARISCHES • VERLOCKENDES • INFORMATIVES



Unter Narkose

Ferkelkastriert in
Herrmannsdorf

Seite 1



ÖQ Rezepte

zum Sammeln, Nachkochen
und Genießen

Seite 2



Rülpsende Rinder –

wirklich der Klimakiller?

Seite 2

Pionierarbeit – in jeglicher Hinsicht!

Herrmannsdorf ist der erste Biobetrieb
in Deutschland, der männliche Ferkel
unter Narkose kastriert.

Allein der Begriff „Kastration“ lässt nicht
gerade wohlige Gefühle aufkommen – da
stellt man sich die berechtigte Frage: Muss
das überhaupt sein?

Es muss sein. Das Schweinefleisch von
nicht kastrierten Ebern entwickelt beim
Kochen und Braten einen unangenehmen
Geruch und ist nicht mehr genießbar.

Darum werden die männlichen Ferkel
schon seit jeher in den ersten Lebenstagen
kastriert, leider ohne Narkose. Das wurde
schon immer so gemacht und niemand
hat diese Praxis je in Frage gestellt.

Die Herrmannsdorfer Ferkel hingegen
wurden schon lange unter Schmerzmittel
kastriert – das ist einzigartig! Nun gehen
wir sogar einen Schritt weiter: Die Kastration
findet in Herrmannsdorf künftig nur
noch unter Narkose statt.

Die Ferkel werden in ein spezielles Gerät
gelegt, über eine Maske atmen sie Isofluran
ein, ein Narkosegas, das auch bei Operationen
am Menschen eingesetzt wird. Der Tierarzt
überwacht die kleine Ope-



Hauptsache, den Tieren geht es gut!

ration und etwa drei Minuten nach dem
Absetzen des Gases wachen die kleinen
Ferkel schon auf und nach 10 Minuten
springen sie wieder umher. Durch dieses
neue Verfahren wird auch die Arbeit für
den Bauern angenehmer.

Die konventionelle Tierhaltung, (leider
auch einige Bio-Betriebe) und die Politik
tun sich schwer mit der Forderung, die
Schweine nur noch unter Narkose zu kas-
trieren.

Die Schweizer sind uns da einen Schritt

voraus: Die beiden Lebensmittelketten
„Migros“ und „Coop“ haben ihre Liefere-
ranten verpflichtet, ab Mitte 2009 nur
noch Schweinefleisch von unter Narkose
kastrierten Schweinen zu liefern.

Mit viel Anstrengung haben wir nun auch
eines dieser begehrten Geräte aus der
Schweiz.

**Sie sehen: Es sind immer noch viele
Verbesserungen zum Wohle der Tiere
möglich, die wir in Herrmannsdorf mit
Energie verfolgen.**

**Nicht vergessen:
Sonntag, 4. Oktober ab
11 Uhr feiern wir Erntedank
in Herrmannsdorf!**

**Gottesdienst mit Altabt
Odilo Lechner um 10 Uhr**



Bier des Monats



Schweinsbräu Erntedankbier

Eine echte Cuvée –
Dunkles und Pils
vereinigen sich zu
einem süffig-voll-
mundigem Bier mit
milder Hopfennote
und zart-malzigem
Geschmack. Ein
Genuss, den man
sich nicht nur nach
der Ernte gönnen
sollte.

0,5 Liter
€ 1,59
+ Pfand

Wir begrüßen unsere neuen Azubis



15 Auszubildende freuen sich auf eine schöne Lehrzeit in Herrmannsdorf und München

Zum ersten September haben 15 junge
Menschen ihren Schritt ins Berufsleben
bei uns in Herrmannsdorf gewagt.

Wir freuen uns sehr, dass wir so viele fürs
Handwerk und das ökologische Wirt-
schaften begeistern konnten – eine ganz

bunt gemischte Gruppe Jugendlicher aus
sieben Nationen: aus Japan, Venezuela,
Thailand, Griechenland, Serbien, Italien
und Deutschland.

Vier junge Metzger werden bei unserem
Metzgermeister Jürgen Körber in die

Schule gehen und die alte Kunst der
Warmfleischverarbeitung erlernen. In der
Metzgerei haben gerade zwei Lehrlinge
ihren Abschluss gemacht, beide mit
„Sehr Gut“! Eine junge Japanerin wird
lernen, wie heute noch gute ehrliche
Brote gemacht werden und diese Kunst
mit nach Japan nehmen. In unserer Land-
wirtschaft mit Schweinehaltung lernen
zwei junge Menschen, wie es bei „Ökos“
und insbesondere in Herrmannsdorf et-
was anders läuft. In unseren Bistros und
in der Spezialitätenküche bilden wir eine
Nachwuchsköchin aus. In unseren Fila-
len in München und dem Hofmarkt in
Herrmannsdorf werden fünf Azubis zu
Metzgereifachverkäufern/innen und zwei
zum Einzelhandelskaufmann ausgebil-
det. Sie lernen, wie man handgemachte
Lebens-Mittel in ökologischer Qualität
gekonnt an den Kunden bringt.

**Wir wünschen allen einen guten Start
und viel Erfolg und Freude für die kom-
mende Lehrzeit!**



Brot des Monats



kg
€ 3,66
Stück/1,5 kg
€ 5,49

Kerndllaib

Ein Natursauerteigbrot aus
80% Weizen- und 20% Roggenvoll-
kornmehl. Durch das Quellstück aus
Roggenflocken und die Sonnenblumen-
kerne ist es schön saftig und hält sich
lange frisch. Mit dem schönen alten
Zeichen von Herrmannsdorf.

Kartoffel-Steckrübensuppe mit Bockwurst und Gerstengraupen

Für 4 Personen:

400 g Kartoffeln (mehlig)
2 Zwiebeln, 1 mittlere Steckrübe
1 Pastinake, 1 Lauchstange
1l Rinderbrühe (gibt es auch fix und fertig von Herrmannsdorfer)
1 Becher Sahne
150 g Gerstengraupen
Herrmannsdorfer Rinderbockwürste
Butter, Öl, Salz, Pfeffer
Lorbeer und Muskat



schneiden. Etwas von der Steckrübe in kleine Würfel schneiden und ebenfalls als Einlage mit dem Lauch blanchieren. Das restliche Gemüse in Butter und Öl schön anschwitzen, ohne dass es Farbe annimmt. Je länger das Gemüse gedünstet wird umso besser schmeckt die Suppe. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Brühe ablöschen, Lorbeerblatt zugeben und ca. 15 Minuten köcheln lassen. Die Sahne zugeben, mit Muskat würzen, das Lorbeerblatt heraus nehmen und durch eine „Flotte Lotte“ passieren oder mit dem Stabmixer pürieren. Die Rinderbockwürste klein geschnitten in die Suppe geben, mit Graupen und Steckrübenwürfeln servieren – fertig!

Dazu schmeckt hervorragend eines unserer Brote, hell oder dunkel.

So wird's gemacht:

Die Gerstengraupen in Salzwasser gar kochen. In der Zwischenzeit das Gemüse und die Kartoffeln schälen und in gleichmäßige Würfel schneiden. Vom Lauch nur das Weiße verwenden, das Grüne für die Einlage separat in Ringe



Käse des Monats



100g
 € 1,49

Herrmannsdorfer Tilsiter

Ein mild würziger Schnittkäse, hergestellt aus Kuh-Rohmilch. Während der Reifung wird er mit Salzwasser und Rot-schmiereulturen behandelt, dadurch erhält er sein typisches Aroma. Dieser Tilsiter sollte bei einer deftigen Brotzeit nicht fehlen!

Wein des Monats



Languedoc /
 Domaine Bassac
 Cabernet Sauvignon
 Vin de Pays des
 Côtes de Thongue
 2007

Mit klassischer Aromatik, die an schwarze Johannisbeeren denken lässt, darüberhinaus eine gute Struktur und feine Würze. Sehr gute Landwein-Qualität! Goldmedaille beim Concours du Salon Millesime Bio.

0,75 Liter
 € 5,99
 Liter = 7,99

Rülpsende Kühe, Klimawandel und Welternährung

Im Zuge der Klimadebatte werden immer wieder Kühe als Klimasünder Nummer Eins angeprangert, weil bei der Verdauung Methan entsteht, das als besonders schädliches Treibhausgas gilt. Diese Argumentation lenkt nicht nur von den wirklichen Ursachen des Klimawandels ab – nämlich der Industrialisierung – sondern verkennt die Zusammenhänge und Bedeutung der Tierhaltung in der Landwirtschaft.

Rinder haben wie andere Wiederkäuer die unschätzbare Fähigkeit, für uns Menschen unverdauliches Pflanzenmaterial nutzbar zu machen und in hochwertiges tierisches Eiweiß zu verwandeln. Evolutionsgeschichtlich ist diese Tatsache gerade für die Entwicklung des Menschen einschneidend, da Fleisch und Milch die menschliche Ernährung bis heute noch entscheidend bereichern. Die artgerechte Tierhaltung ist außerdem als Lieferant von Dünger wichtige Grundlage für einen fruchtbaren Boden.

Im Zusammenhang mit dem Weltagrabericht weisen Fachleute darauf hin, dass die Potentiale einer nachhaltigen, auf Grasland basierenden Rinderhaltung für die Umwelt, das Klima und für den sozialen Frieden kaum wahrgenommen werden.

Bei einer guten Nutzung von Grünland durch Rinder wird sehr viel CO₂ im Boden gebunden. Klee und Grä-

ser verbrauchen bei der Photosynthese CO₂ und bilden besonders in der Wurzelmasse Humus. Rinder, die auf der Weide sind bzw. überwiegend Gras, Heu oder Grassilage fressen, erzeugen



Viel Rind, wenig Methan: die Weideochsen vom Abinger

durch ihren Pansen zudem weniger klimaschädliches Methan als intensiv gefütterte Rinder. Auch entsteht beim Futteranbau weit weniger CO₂. Rechnet man diese positiven Klimaeffekte der natürlich gehaltenen Rinder in die Klimabilanz der Rinder ein, so wird diese wohl positiv. Erst die hoch industrialisierte Landwirtschaft hat dazu geführt, dass unsere Rinder nicht mehr nur Gras zu fressen bekommen, sondern auch viel Mais, Getreide und Soja. Dadurch wird das Rind zu einem Nahrungs-

kurrenten für den Menschen und zu einem „Problem“ als Verursacher von klimaschädlichen Gasen. Mais und Soja, hochintensive Pflanzen, bauen Humus ab und zerstören in weiten Teilen der Welt Boden und Agrarfläche, die als Nahrungsgrundlage für die einheimische Bevölkerung wegfällt. Auch die Abholzung des Regenwaldes und immense Transportwege tragen stark zur negativen CO₂ Bilanz bei, 80% des Sojas, das wir in Europa in der Landwirtschaft einsetzen, werden aus Ländern wie Brasilien und Argentinien importiert.

Die Tierzucht, ganz auf Höchstleistung selektiert, hat es so weit gebracht, dass sowohl Rind als auch Schwein beispielsweise die spezielle Eiweißzusammensetzung von Soja brauchen, um gesund zu bleiben. Einfach nur Gras und Heu zu füttern oder vielfältiges Futter aus dem eigenen Betrieb für die Schweine zusammenzustellen, ist in der hochspezialisierten Landwirtschaft aus der Mode gekommen und wird immer schwieriger. Wir Herrmannsdorfer scheuen diesen etwas beschwerlicheren Weg nicht und suchen sowohl in der Zucht als auch in der Fütterung nach neuen, alt bewährten Wegen. Wir sind davon überzeugt, dass wir so unseren Nutztieren als Partner der Menschen und nicht als Leistungsmaschinen die Würde zurückgeben und einen Beitrag für Umwelt, Klima und Welternährung leisten.

Handgemachte Lebens-Mittel
 in Ökologischer Qualität

ÖÖ
HERRMANNSDORFER
 Landwerkstätten

mit Hofmarkt
 85625 Glonn
 Tel. 08093/9094-0

www.herrmannsdorfer.de
 glonn@herrmannsdorfer.de

Filialen in & um München

Am Viktualienmarkt
 Frauenstr. 6, mit Bistro ÖÖ
 Tel. 089/26 35 25

Neuhausen
 Nymphenburger Str. 187
 Tel. 089/167 93 15

Schwabing
 Elisabethplatz 8
 Tel. 089/272 37 44

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

Glockenbach
 Holzstraße 24
 Tel. 089/230 016 53

Pasinger Viktualienmarkt
 Tel. 089/821 13 78

Sendling, Am Harras 14
 Tel. 089/72 01 62 77

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

Bogenhausen
 Herkomerplatz, mit Bistro ÖÖ
 Tel. 089/98 10 96 14

Denning
 Denningerstraße /
 Warthestraße 1
 im Biomarkt VollCorner
 Tel. 089/93 74 83

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

Fürstenried
 Maxhofstraße 17
 im Biomarkt
 VollCorner
 Tel. 089/74 50 03 30

82152 Planegg
 im Biomarkt Planegg
 Mathildenstraße 1
 Tel. 089/854 32 84

82166 Gräfelfing
 Bahnhofstraße 7
 Tel. 089/89 89 26 82

82341 Grünwald
 Marktplatz 1
 im Biomarkt Grünwald
 Tel. 089/64 91 30 96

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



Gebäck des Monats



Stück / 130g
 € 2,99

Apfel-Tarte

mit vielen guten Äpfeln. Mürbteigboden mit Mandeln bestreut und einer köstlichen Sahne-Ei-Füllung.

