

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

Ausgabe 61: September 2009



HERRMANNSDORFER

Wochenmarkt

WISSENSWERTES • KULINARISCHES • VERLOCKENDES • INFORMATIVES



Der erste Knochenschinken

vom Weideschwein

Seite 1



ÖQ Rezepte

zum Sammeln, Nachkochen
und Genießen

Seite 2



Klarer Standpunkt

Karl Schweisfurth zu Klon-
fleisch und 100% Bioland-
wirtschaft

Seite 2

Der erste Knochenschinken vom Weideschwein ist fertig

Nicht umsonst spricht man bei der Herstellung von Lebens-Mitteln von Veredelung, wenn gute Rohstoffe weiterverarbeitet werden.

Genau dies praktizieren wir in Herrmannsdorf. Hier entstehen wahre Kostbarkeiten, wenn unser gutes Schweinefleisch zu herrlichen Schinken verarbeitet wird.

Ab September haben wir nun eine ganz besondere Spezialität für Sie:

Die ersten Herrmannsdorfer Knochenschinken vom Weideschwein sind reif! Was für die Spanier der „Pata Negra“ ist, ist für uns der Knochenschinken vom Weideschwein.

In der Zutatenliste steht: Schweinefleisch, Meersalz und sonst nichts. Doch das stimmt so nicht ganz.

Man nehme ein etwa 160 kg schweres Herrmannsdorfer Weideschwein, welches über ein Jahr glücklich gewühlt, gesuht und gefressen hat, achtsam getötet und noch schlachtwarm zerlegt wurde. Dann



Jürgen Körber präsentiert den ersten Schinken vom Weideschwein

wird der Schinken trocken mit grobem Meersalz gesalzen und am Knochen in den Herrmannsdorfer Gewölbekellern mindestens eineinhalb Jahre gereift, bis sich der einzigartige Geschmack vollständig entwickelt hat.

Auch während der Reifezeit braucht der Schinken viel Pflege. Wenn er noch ganz frisch und weich ist, reibt ihn unsere Schinkenfee mit einer Masse aus Mehl und Schweineschmalz ein. Dadurch wird das rohe Fleisch geschützt. Dieser Vorgang wird während der Reifung mehrfach wiederholt – man könnte fast sagen, am Kunstwerk wird bis zur Vollendung modelliert. Solch einen Schinken herzustellen ist eine große Kunst und bedarf viel Erfahrung und Fingerspitzengefühl.

Einen kleinen Haken hat unser Knochenschinken vom Weideschwein: er ist nicht unbegrenzt verfügbar, da wir noch nicht genug Weideschweine haben.

Landluft macht kräh-ativ

Auch dieses Jahr waren wieder 20 Schüler aus Herten im Ruhrgebiet zum zweiwöchigen **Ökologischen Landpraktikum** in Herrmannsdorf. Dass Arbeiten auf dem ökologischen Bauernhof schön ist, weiß man – aber dass es so inspirierend wirkt, ist neu. Hier das Gedicht, welches die Hertenener Schüler zum Abschied in Herrmannsdorf schrieben:

Wenn ein Hahn mit Kikeriki
Dich weckt in Herrmannsdorf sehr früh,
morgens die Schüler zur Arbeit schreiten
und fröhlich lachen statt zu streiten,
wenn Du zur Brotzeit Fruchtsaft trinkst
und auch mal nach Schweinemist stinkst,
wenn Ferkel quieken vor Lebenslust
und Schafe blöken aus voller Brust,
wenn Schweineduft durch die Lüfte weht,
der Landwirt ackert und auch sät,
wenn Du so streifst durch Wald und Flur
aus erster Hand genießt Natur,
wenn Biokost gesund Dich macht
und jeder mit Dir herzlich lacht,
dann bist Du Mensch, dann darfst Du's sein
so zwischen Schaf und Huhn und Schwein.
Von Stress erholt voll Lebensglück,
kehrst Du nach Herten dann zurück
und bist Du auch noch ganz benommen,
freust Du Dich schon
auf's Wiederkommen.

Echter Käse aus der Herrmannsdorfer Käserei

In Zeiten von Analogkäse und Käse-Imitationen ist es umso wichtiger zu wissen, wo der Käse herkommt oder vielmehr, dass man weiß, was im Käse drin ist.

Die Rohmilchkäserei in Herrmannsdorf ist eine der letzten Reservate für Käse aus unbehandelter Milch. Es gibt nicht mehr viele Käsereien, die diese Kunst beherrschen.

Die Milchkühe stehen rings um Herrmannsdorf auf den Höfen der Familien Daxenbichler und Stadler. Seit Jahren bringen diese beiden Bauern die Milch nach Herrmannsdorf. Sie haben sich die allerbeste Hygiene beim Melken erarbeitet und erreichen so sehr niedrige Keimzahlen in der Milch – eine sehr wichtige Voraussetzung für Rohmilchkäse.

Die fast noch kuhwarme Milch fließt direkt in den Käsekessel. Unter strengsten hygienischen Kontrollen entsteht hier Rohmilchkäse, der wohl anspruchsvollste und pflegeaufwändigste Käse überhaupt. In der traditionellen Käseherstellung kommt es neben einer guten Milchquali-



Hubert Stadler, Käsermeister in Herrmannsdorf

tät besonders auf die Reifung an. In den Herrmannsdorfer Reifegewölben haben wir hervorragende Bedingungen für die Käsereifung. Dort wird jeder Käse beim richtigen Klima über lange Zeit immer wieder gewendet, eingerieben und dann schließlich beurteilt, wann er die richtige Reife zum Verkauf hat.

Ein ganz besonderes Prachtstück ist unser **Alter Herrmannsdorfer**, ein mittlerweile fast drei Jahre gereifter Hartkäse nach Art des Schweizer Sbrinz. Er ist dem italienischen Parmesan sehr ähnlich, jedoch mit naturbelassener Milch hergestellt im Gegensatz zum Parmesan, der aus fettarmer Milch gemacht wird. Darum ist der Alte Herrmannsdorfer so geschmeidig.

Hubert Stadler, unser Herrmannsdorfer Käsermeister, hat einst in Herrmannsdorf seine Lehre absolviert, mittlerweile führt er die Käserei in Eigenregie. Etwa 15 Rohmilchkäsesorten vom Weichkäse bis zum Hartkäse hat er für uns im Sortiment. Nächstes Jahr soll dann noch der Ziegenkäse aus Rohmilch dazu kommen.



Brot des Monats



kg
€ 3,24
Stück / 2 kg
€ 6,49

Ederbrot

Doppelt gebacken schmeckt besser. Das Mischbrot mit Sauerteig und stolzen 2 kg besticht durch die schmackhafte Kruste. EDV-Meister Eder aus Herrmannsdorf, stolzer Vater von 5 Kindern, stand Pate für die Namensgebung.

Zarte Kalbsschnitzel mit lauwarmem Bohnensalat

Hierfür nehmen wir die günstigeren Schnitzel aus der Kalbsunterschale, die sind schön saftig, nicht ganz so groß und eignen sich hervorragend zum Panieren.

Zutaten für 4 Personen:

Pro Person etwa 2-3 dünne Kalbsschnitzel aus der Unterschale, 2 Eier, 100g alter Herrmannsdorfer, 3 helle Semmeln vom Vortag, 2 Essl. Sahne, 500g grüne Buschbohnen, 250g Cocktailltomaten, 1 Bund Rucola, 1 Zitrone, etwas Butter, Mehl, Öl und Aceto Balsamico



die weiße Krume fein reiben und mit dem Alten Herrmannsdorfer vermischen. Die beiden Eier mit der Sahne verquir-

len und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Dann die mehlierten Schnitzel in der Eiermasse wenden und in der Käse-Semmel-Mischung panieren. Die Panade gut fest drücken. In der Zwischenzeit die Bohnen putzen, halbieren und in Salzwasser mit evtl. etwas Bohnenkraut bissfest kochen. Die fertig gekochten Bohnen kurz im kalten Wasser abschrecken. Den Rucola waschen und die Cocktailltomaten halbieren und unter die Bohnen mischen. Mit einem Dressing aus Salz, Pfeffer, etwas Zucker, Olivenöl und Aceto Balsamico marinieren, und durchziehen lassen. Nun die Kalbsschnitzel in nicht zu wenig Öl und etwas Butter goldgelb ausbacken. Den Bohnensalat auf einer Platte anrichten, die gebackenen Schnitzel darauf geben und mit frischer Zitrone beträufeln.

Viel Spaß beim Nachkochen!

So wird's gemacht:

Die Kalbsschnitzel etwas klopfen, mit Salz und Pfeffer würzen und in Mehl wenden. Den Alten Herrmannsdorfer fein reiben. Bei den altbackenen Semmeln die Kruste wegschneiden und nur

Brauchen wir Klontiere?

Karl Schweisfurth wurde in den letzten Wochen von Medien wie ZDF und SWF zu aktuellen Themen wie Klonen und Bio befragt. Hier einzelne Fragen und Stellungnahmen in Auszügen.

Fleisch von geklonten Tieren, d.h. von Tieren die durch biotechnische Verfahren als identische Kopie eines anderen Tieres erschaffen sind, soll auf EU-Ebene zugelassen werden. Was halten Sie von dieser Entscheidung?

Neben den ethischen Aspekten, dass wir als Menschen nicht alles tun dürfen, was wir können, steht Klonen am Ende einer tragischen Geschichte, die wir Menschen unseren Nutztieren antun. Grundsätzlich haben wir sowieso schon eine

Verarmung in der Landwirtschaft, da wir unsere Nutztiere auf ganz wenige sogenannte Hochleistungs-Rassen beschränkt haben. Jetzt reduziert sich das noch auf wenige Tiere.

Wir haben den Tieren schon so viel abverlangt in der industrialisierten Landwirtschaft, das reicht jetzt! Man kann Lebewesen nicht rein nach Kosten und Nutzen behandeln und dabei sogar die natürliche Fortpflanzung außer Kraft setzen.

Welchen Nutzen könnte diese Technologie der Landwirtschaft weltweit bringen?

Es geht beim Klonen nicht um den Nutzen für die Landwirtschaft, sondern um die Gewinne der Agroindustrie und deren Bestreben, die Bauern abhängig zu machen. Es sind bereits Millionen für die Forschung mit Gen und Klontech-

Landwirtschaft weder Gentechnik noch Klontiere, sondern nachhaltiges ökologisches Wirtschaften.

Wäre es möglich die Welternährung mit Biolandwirtschaft sicherzustellen?

Erst kürzlich wurde der Weltagrarbericht veröffentlicht, in dem klar festgehalten wurde, dass gerade die kleinbäuerlich strukturierte, nachhaltig wirtschaftende Landwirtschaft die Welternährung sicherstellen könne. Die 400 Wissenschaftler haben weltweit landwirtschaftliche Strukturen erforscht. Schon jetzt ist es so, dass Kleinbäuerinnen und Kleinbauern (Betriebe unter zwei Hektar) weltweit die Hälfte aller Lebensmittel produzieren. Der zerstörerische Raubbau zum Bei-

spiel durch den Anbau von Futtersoja zerstört die Lebensgrundlage ganzer Dörfer und für Generationen die Fruchtbarkeit des Bodens. Eine nachhaltige ökologische Landwirtschaft sichert die Nahrungsgrundlage für alle, weil sie unserem Boden und unseren Tieren wieder den Wert und die Würde zurückgeben kann, die sie verdienen.

„Die Erde ist reich genug für jedermanns Bedarf, aber nicht für jedermanns Gier“ so sagte schon Mahatma Gandhi.



Karl Schweisfurth mit jungem, nicht geklontem Herrmannsdorfer Eber.

niken bei Tieren ausgegeben worden. Man steht quasi unter Druck, diese nun auf den Markt zu bringen. Tatsache ist jedoch, dass nach einer Übersichtsstudie der zuständigen EU-Zulassungsbehörde aus dem Jahre 2008, 95% der Tiere das Klonen nicht überleben. Über die verbleibenden fünf Prozent gibt es bisher keine Langzeitstudien. Allein aus Gründen des Tierschutzes ist Klonen also ein unverantwortliches Ansinnen. Abgesehen davon brauchen wir in der



Wein des Monats



Spanien / Ribera del Guadiana - Castelar Tempranillo Pago de las Monjas 2008

Was Castelar hier für vergleichsweise wenig Geld in die Flasche bringt verdient Respekt. Ganz klassisch ist die rote, warme, feinwürzige Frucht, die an Kirsche und Vanille erinnert. Ein harmonischer, dabei charaktervoll-mediterraner Wein.

0,75 Liter
€ 5,49
Liter = 7,32



Käse des Monats



100g
€ 1,89

Alter Herrmannsdorfer Bergkäse

Ein kräftiger Hartkäse, mit mindestens 45% Fett i. Tr., hergestellt nur aus Rohmilch. Damit der Käse sein Aroma richtig entfalten kann, lagert er 9 bis 12 Monate in den Herrmannsdorfer Reife-kellern. Zu einem kühlen Schweinsbräu genau das Richtige!

Selektion des Monats



250 ml
€ 11,90

Harald Körner

hat bei seinen Aufenthalten in Chile das Avocadoöl entdeckt. Ein 100% reines Naturprodukt. Für das **GREEN SUN AVOCADOÖL** wird nur das Fruchtfleisch verwendet. Es eignet sich für Fleisch-, Fisch- und Gemüsegerichte, aber auch zu Süßspeisen.

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

