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

Ausgabe 83: Dezember 2011/Januar 2012

ÖQ Herrmannsdorfer Wochenmarkt

WISSENSWERTES • KULINARISCHES • VERLOCKENDES • INFORMATIVES

Vom Schenken ...
... und Beschenktwerden
Seite 1

ÖQ Rezepte
zum Sammeln, Nachkochen und Genießen
Seite 2

In der Klemme
Die Schwierigkeiten in der biologischen Rindermast
Seite 2

Ein bewegtes Jahr neigt sich dem Ende

Im Gespräch mit Karl Schweisfurth, seit 15 Jahren Geschäftsführer der Herrmannsdorfer Landwerkstätten.

Herr Schweisfurth, das Jubiläumsjahr geht zu Ende – es gab viel Aufmerksamkeit in der Presse – hatten Sie damit gerechnet?
Ich war erstaunt, welche Aufmerksamkeit unseren Aktivitäten geschenkt wird und wie genau in der Bio-Szene darauf geachtet wird, was wir tun. Das ist ein Ausdruck großer Hochachtung, die uns da entgegen gebracht wird. Das macht mich stolz, aber auch nachdenklich, welche Verantwortung dahinter steckt.

Der Biomarkt verbucht dieses Jahr große Zuwächse. Wie ist das bei Herrmannsdorfer?
Ja, insbesondere der Bio-Fachhandel hat enorme Zuwächse – das zeigt, dass die Menschen genauer hinschauen, was für „Bio" sie kaufen. Wir bei Herrmannsdorfer hatten auch etwa 10% mehr Umsatz. So konnten wir notwendige Renovierungs- und Instandhaltungen durchführen, z.B. wurden drei Geschäfte in München umgebaut.

Im Laufe der letzten 25 Jahre gab es sicherlich viele Herausforderungen. Was war 2011 für Sie die größte Herausforderung?
Wir hatten häufig Warenengpässe, weil die heimische Biolandwirtschaft – und damit unsere Schlachttiere – nicht so schnell mitwachsen, wie der Handel zunimmt. Im Vergleich zur Konkurrenz nehmen wir weiterhin nur Tiere von ausgewählten Bauern aus der Region und kaufen kein Fleisch zu. Dazu kommen saisonale Schwankungen. Jetzt bei der Kälte wollen viele Kunden gutes Suppenfleisch. So ist dieses auch mal knapp. Aufgrund der handwerklichen Produktion lassen sich bestimmte Prozesse nicht beschleunigen, wie beispielsweise das Reifen von Salamis und Schinken.

Karl Schweisfurth

Sie leiten Herrmannsdorfer seit 15 Jahren. Was beeindruckt Sie besonders?
Ich bin immer wieder gerührt, wenn ich im Gespräch mit Kunden höre, wie lange sie uns schon unterstützen. Ich stelle fest, dass mittlerweile viele Kunden umdenken und unsere Philosophie mittragen. Der konsequente Weg, den wir in Herrmannsdorf gehen, ist nur möglich, durch die Unterstützung unserer Kunden. Das sieht man auch jetzt am Landhuhnprojekt!

Jetzt wollen wir nach dem Rückblick noch einen Ausblick wagen – was planen Sie für 2012?
Wir überlegen intensiv, was wir tun – die Produktionskapazitäten sind nahezu erschöpft. Wir werden nicht einen dreimal so großen Neubau auf die grüne Wiese setzen, um unsere Kapazitäten zu erweitern. Das möchte ich nicht – aus zweierlei Gründen: Wir sind vor 25 Jahren angetreten, um handwerklich zu produzieren. Bei einer doppelten Größe ist das nicht mehr machbar. Durch eine Vergrößerung entstehen gewisse Zwänge, diese Kapazität auszulasten. Die Gefahr, ungewollt Kompromisse eingehen zu müssen, ist groß. Der Erfolg im vergangenen Jahr zeigt uns, dass die Kunden unsere Pionierarbeiten in der Landwirtschaft und in der handwerklichen Herstellung schätzen. 2012 werden wir weitere Baustellen im Biobereich angehen, es entsteht gerade ein Futtermittelnetzwerk mit Sojabauern aus der Region.
Meine Vision: Viele mittelständige Handwerksbetriebe, die den Markt genauso gut oder noch besser bedienen können wie wenige große Nahrungsfabriken.

Beim Deutschen Nachhaltigkeitspreis 2011 sind wir unter die Top 3 der Unternehmen mit der nachhaltigsten Zukunftsstrategie gewählt worden. Stellvertretend für alle Bauern, Lebensmittel-Handwerker, Mitarbeiter und Kunden im Herrmannsdorfer Netzwerk haben Stefanie Zachau, Elfriede Hintz, Lene und Karl Schweisfurth den Preis stolz entgegengenommen.

Vom Schenken und Beschenktwerden

Schon im alten Rom wurden während der Neujahrsfeiern kleine symbolische Geschenke gemacht, wie etwa ein Zweig eines bevorzugten Baumes oder Früchte des eigenen Gartens. Diese Geste sollte dem Schenkenden viel Glück im kommenden Jahr bringen.
Schenken Sie Ihren Lieben doch einfach mit Herrmannsdorfer ein Stück Genuss, handgemachte, ehrliche Lebens-Mittel. Wenn nicht aus dem eigenen Garten, dann eben aus Ihrem bevorzugten Geschäft, Produkte aus der Region.
Das ganze Jahr über fertigen unsere Handwerker in Herrmannsdorf mit viel Liebe Lebens-Mittel, die es in dieser Qualität nur noch wenige gibt, zum Beispiel ...

- unseren Knochenschinken, welcher mindestens 12 Monate gereift ist
- die luftgetrockneten Schweine- und Rindersalamis
- die verschiedenen Wurstsorten im Glas
- der Weihnachtsschinken, aus schlachtwarmen Fleisch frisch hergestellt
- der „Alte Herrmannsdorfer", nach Art des Parmesan mind. 2 Jahre gereift
- das Apfelbrot, mit viel frischem Apfel
- die Herrmannsdorfer Lebkuchen, in vier verschiedenen Sorten
- das Weihnachtsbier, süffig, wie alle unsere Sorten

Und wenn Sie sich nicht entscheiden können, schenken Sie einfach einen unserer schönen Gutscheine.

ÖQ Angebot des Monats

Stück natur € 2,39
glasiert € 2,49

Die Herrmannsdorfer Lebkuchen
sind nach dem traditionellen Elisen-Rezept gebacken. Das Besondere daran: nur ganz wenig Dinkelmehl, dafür Mandeln, Haselnüsse, Marzipan und Honig. Dadurch sind sie sehr gehaltvoll, bleiben lange saftig und schmecken einfach himmlisch.

Herausgeber: Herrmannsdorfer Landwerkstätten • Redaktion: Sandra Hochstein • Konzeption Kosch Werbeagentur, www.kosch.net • Gestaltung: Annette Hartmann • Druck: Druckring München

SAMMELREZEPT NR. 83

von Christian Lindner, Koch im Herrmannsdorfer Bistro Viktualienmarkt.
Er freut sich, wenn er Sie mal persönlich bekochen darf.

Hirschschulter mit Preiselbeersoße, Spätzle und Speckrosenkohl

Rezept für 4 Personen

Für die Hirschschulter:
800g Hirschschulter, 400-500g Hirschknochen, Tomatenmark, etwa 300g Röstgemüse nach Gusto (Karotte, Sellerie oder Petersilienwurzel, Zwiebel, Knoblauch), Lorbeerblätter, Wacholderbeeren und 1 Glas Wildpreiselbeeren, Rotwein

Das Fleisch trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und leicht mehlieren. In einem Bräter gleichmäßig anbraten und herausnehmen. Die Knochen im Bräter schön anrösten, das gewürfelte Röstgemüse zugeben und ebenfalls gut anbraten. Mit Tomatenmark tomatisieren und mehrmals mit etwas Rotwein angießen. Wacholderbeeren und Lorbeerblätter zugeben, mit Wasser oder Brühe angießen, so dass der Braten fast bedeckt ist. Für etwa 1 Std. und 15 Min. bei 140°C in

den Ofen. Das fertige Fleisch herausnehmen. Die Preiselbeeren in einem separaten Topf etwas einkochen lassen und dazu die Soße durch ein Haarsieb passieren. Das Ganze mit Pfeffer und Salz abschmecken, ein paar Butterflöckchen dazu, fertig. Das Hirschfleisch aufschneiden und in der heißen Soße servieren.

Für die Spätzle:
250g Mehl, 100g Weizengrieß, 5 Eier, Salz, Muskat und ein Schuss Mineralwasser

Alle Zutaten miteinander vermengen – der Teig hat eine gute Konsistenz, wenn er fest ist und beim Schlagen Blasen wirft. Die Spätzle in kochendes Salzwasser drücken, hobeln oder für die Könner unter Ihnen über das Brett schaben.

Rosenkohlgemüse:
400g Rosenkohl, 1 Zwiebel, 6 Scheiben geräucherter Bauchspeck

Den Rosenkohl putzen, die äußeren Blätter entfernen und der Länge nach halbieren. Zwiebeln und Speck würfeln, in etwas Butter anbraten, den Rosenkohl zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen.
Mit etwas Wasser angießen und so lange garen, bis der Rosenkohl den gewünschten Biss hat.

Kuh und Ochs – Biobauern in der Klemme

Rinder sind, wie Schafe und Ziegen, großartige Tiere. Als Wiederkäuer können sie sich ausschließlich von Gras, Heu und Wasser ernähren, gehaltvolle Milch und gesundes Fleisch erzeugen, ohne dabei – werden sie so gehalten wie es ihrer Natur entspricht – zum Nahrungskonkurrenten für den Menschen zu werden. Um so bedauerlicher ist es, dass die Situation für die Rinderbauern im Biolandbau momentan nicht sehr ermutigend ist, wie wir bei unserem alljährlichen Rinderbauerntreffen gespürt haben.
Das größte Problem für sie ist die Konkurrenz zwischen dem Anbau für Biogasanlagen und dem Anbau für Nahrungs- und Futtermittel. Viele Rinderbauern geben die Tierhaltung auf und steigen groß in das Biogasgeschäft ein. Für die Bauern ist das attraktiv, da die Produktion von alternativen Energien vom Staat sehr gefördert wird. Und der Bauer hat ohne die Tierhaltung auch etwas mehr Freiräume hinsichtlich Urlaub und Freizeit. Die überzeugten, ökologischen Rinderbauern kämpfen mit der Problematik, dass auslaufende Pachtverträge auf Grünflächen oft nicht verlängert werden, weil die Betreiber von Biogasanlagen häufig mehr als das Doppelte an Pacht anbieten. Das können sich die Rinderbauern nicht leisten und verlieren wichtige Weideflächen.

Anständige Rinderhaltung ohne genügend Grünflächen geht nicht. Seit Urzeiten ist das Rind in Bayern ansässig, weil die Wiesen und Almen mit Kuh, Ochs und Rind optimal genutzt und gepflegt werden konnten. Die Aufzucht der eigenen Kälber im Milchbetrieb und die anschließende Mast der eigenen Ochsen und Färsen auf den Weiden konnten die Einnahmen durch die Milch sinnvoll ergänzen und garantierten in der Region gesundes und gutes Fleisch.

Rinderbauerntreffen In Herrmannsdorf

Heute rentiert die Aufzucht der Kälber mit der eigenen Milch nicht mehr, schon gar nicht, wenn, wie im Biolandbau, Milchaustauscher tabu sind. Viele Milchbauern verkaufen ihre Kälber mit ca. 4-8 Wochen an konventionelle Viehhändler, um wenigstens an der somit eingesparten Bio-Milch (ein 3 Monate altes Kalb braucht bis zu 25 Liter Milch am Tag), die an die Molkereien geliefert wird, etwas zu verdienen. Aber wo bleiben dann die guten Ochsen und Färsen, die in aller Ruhe auf den bayrischen Weiden wachsen dürfen?
Der Rinderbestand in Deutschland ist in den letzten Jahren kontinuierlich zurück gegangen. Einigermaßen lukrativ ist neben der Milchwirtschaft nur noch die klassische Rindermast (die funktioniert natürlich nicht nur mit Gras und Heu). Viele Rinder gehen – hauptsächlich als Lebendtransport – in den Export, vorwiegend in den arabischen Raum. Das hat zur Folge, dass auf dem konventionellen Rindermarkt die Preise steigen, weil Rinder eben knapp sind.
Wir sehen hier mal wieder: Das agroindustrielle System plant weltweit und nicht regional, da können das Beef genauso gut aus Argentinien und die Äpfel aus Neuseeland kommen, wenn es für den Weltmarkt so passt. Wir in Herrmannsdorf ticken da anders. Wir unterstützen eine naturnahe, bodenschützende Landwirtschaft und artgerechte Tierhaltung in der Region. Unseren Partnerbauern bezahlen wir künftig einen noch etwas höheren Preis und wir suchen gemeinsam mit ihnen neue Wege für eine ganzheitliche Rinderhaltung mit Kuh, Kalb, Ochs und Färse in einem Betrieb.

Wir freuen uns über Ihre Unterstützung durch Ihren Einkauf!

Bier des Monats

Das Schweinsbräu Weihnachtsbier
ist ein typisches Festbier. Die Zugabe von dunklem Malz verleiht ihm seinen kräftigen, vollmundigen Geschmack. Zusammen mit einer feinen Hopfengabe ergibt es genau das richtige Bier – nicht nur für festliche Tage.

0,5 Liter
€ 1,59

Brot des Monats

750 g
€ 3,49

Rustikus
Unser Rustikus ist eine Art italienisches Bauernbrot. Ein Weißbrot, das Sie auch mal zwei, drei Tage essen können. Besonders gut dann auch getoastet oder nach Einfrieren aufgebacken.

Wein des Monats

Domaine du Vieux Chêne / Rhône Cuvée Capucines
Ein Côtes du Rhône der Spitzenklasse! Was die Domaine du Vieux Chêne hier aus der Rebsorte Grenache in die Flasche gebracht hat verdient Respekt: wärmende Frucht und feinwürzige Aromatik mit Spuren von Erdbeere und Pflaume. Perfekt zu festlichen Schmorgerichten.

0,75 Liter
€ 7,95

Handgemachte Lebens-Mittel
in Ökologischer Qualität

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 ÖQ, 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 ÖQ
Tel. 089/98 10 96 14

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

Solln, Wolfratshauser Str. 204
im VollCorner Biomarkt
Tel. 089/72 48 35 08

Herrmannsdorfer Lebens-Mittel auch bei:

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
Mühlenstraße2
Tel. 089/96 20 18 60

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