

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

Spezial-Ausgabe: **Oktober 2007**



HERRMANNSDORFER

Wochenmarkt

Spezial-Ausgabe



ÖQ Herrmannsdorfer im Vergleich zu Standard Bio

Ein Vergleich von Karl Schweisfurth, Jürgen Körber, Rudolf Senckenberg, Sandra Hochstein

Seit der Einführung des Bio-Qualitätssiegels können Erzeuger, Händler und Verarbeiter all jene Lebensmittel kennzeichnen, die nach der EU-Bioverordnung produziert worden sind und damit klare Anforderungen an Pflanzenanbau und artgerechte Tierhaltung erfüllen.

Daneben gibt es noch die ökologischen Anbauverbände, wie Biokreis, Demeter, Bioland

oder Naturland, die in der Regel noch strengere Richtlinien kennen und daher weiterhin ihre eigenen Prüfzeichen vergeben.

Die Herrmannsdorfer Landwerkstätten sind seit deren Gründung Mitglied beim „BIO-KREIS“, dessen Schwerpunkt in der Förderung von regionalem Anbau, Verarbeitung und Vermarktung liegt.

Außerdem haben wir eigene „Herrmannsdorfer Qualitätsrichtlinien“ eingeführt, um handgemachte Lebensmittel in höchster Qualität herzustellen.

Anhand einer Gegenüberstellung möchten wir Ihnen die wichtigsten Unterschiede zwischen „Bio“ und „Herrmannsdorfer Bio“ darstellen:

Beim Ackerbau fängt es an

Standard BIO

Auch im Bio-Landbau werden zunehmend Großmaschinen eingesetzt, eine intensivere Mechanisierung hält Einzug. Es wird vermehrt Mais angebaut, eine nicht heimische Pflanze, die den Boden sehr beansprucht.



Herrmannsdorfer BIO

In Herrmannsdorf wird großer Wert auf den Erhalt der Bodenfruchtbarkeit gelegt – eine siebengliedrige Fruchtfolge wird eingehalten, zweijährig wird Klee gras angebaut und viele Zwischenfrüchte, die zum Aufbau einer gesunden Bodenkultur beitragen. Wenn notwendig findet sogar eine pfluglose Bodenbearbeitung statt. Es wird kein Mais angebaut.

Die Schweinehaltung

Standard BIO

Auch bei der ökologischen Schweinemast werden überwiegend konventionelle, schnellwüchsige Rassen, wie das Deutsche Landschwein gemästet.

Die Schweine haben mehr Platz als bei der konventionellen Haltung, meist einen Auslauf nach draußen aber keine Möglichkeit auf unbefestigter Fläche zu wühlen und zu fressen.



Herrmannsdorfer BIO

Die Herrmannsdorfer Schweinebauern halten alte Qualitätsrassen wie „Schwäbisch Hällische“ und „Duroc“ Schweine – das sind robuste Rassen von guter Fleischqualität und dem für den guten Geschmack notwendigen Anteil an intramuskulärem Fett.

Unsere Schweine haben einen großen Auslauf mit Stall, Außengehege und Suhlgube. In Herrmannsdorf gibt es sogar Weideschweine, die sich auf der Weide frei bewegen, die fressen was sie dort finden – Gras, Klee, Wurzeln, Würmer – unsere sogenannten „www.Schweine“ oder Vollwert-Weideschweine.

Die Schweinehaltung (Fortsetzung)

Standard BIO

Zunehmend einseitige Fütterung mit Getreide, Kartoffeleiweiß, Bio-Soja, Raps, Mais und umfangreichen Mineralstoff- und Vitaminmischungen ohne Gabe von Grünfutter

Trennung von Ferkelerzeugern und reinen Mastbetrieben. Die Betriebe werden zunehmend größer, das Futter mehr und mehr zugekauft und nicht selber erzeugt.



Herrmannsdorfer BIO

Die Herrmannsdorfer Schweine genießen eine vielseitige Fütterung mit Getreide, Bohnen, Kartoffeln, Grünfutter und Silagen. Wir setzen immer weniger Soja, Mineralstoff- und Vitaminmischungen ein und ersetzen diese durch eine vielseitige Fütterung soweit wie möglich.

Unsere Herrmannsdorfer Partnerbauern müssen mindestens 50% des Futters selbst anbauen. Dadurch behalten die Betriebe eine überschaubare Größe. Kein Zukauf von Fertigmischungen, es dürfen ausschließlich einzelne Futterkomponenten zugekauft werden, wenn möglich aus der Region.

Die Mastrinderhaltung

Standard BIO

Es werden überwiegend Kühe und Bullen geschlachtet, die Kühe für Hackfleisch. Bullen sind schnellwüchsig und haben tendenziell trockeneres Fleisch.

Während der Mastzeit haben die Rinder sehr selten Weidegang.

Intensive Fütterung mit zunehmend höherem Anteil an Getreide

Möglichst kurze, intensivere Mastdauer
Schlachtalter unter 2 Jahren

Zunehmend spezialisierte Großbetriebe



Herrmannsdorfer BIO

In Herrmannsdorf werden nur Ochsen und junge Kühe (Färsen) geschlachtet, die langsamer wachsen und eine bessere Fleischqualität haben. Teilweise alte, gute Rassen, wie z.B. Pinzgauer, viele Tiere der guten Mastrassen Limousin und Angus.

Überwiegend Rinder mit Weidegang, im Sommer auch in der Mastzeit

Verhaltene, extensive Fütterung mit Getreide erst in der Endmast

Längere Mastzeit – wir schlachten fast ausschließlich Ochsen und Färsen, die Tiere haben höhere Schlachtgewichte, ein Ochse in Herrmannsdorf wird mindestens 2,5 Jahre, oft auch über 3 Jahre alt und ist nicht selten bis zu einer Tonne schwer.

Viele kleinbäuerliche Betriebe im Alpenvorland

Die Schlachtung

Standard BIO

Das Bio-Fleisch stammt von Tieren mit Bio-Zertifikat und/oder Verbandszertifikat. Biofleisch beim Discounter und teilweise im Lebensmitteleinzelhandel stammt aus dem Ausland, häufig aus den neuen EU-Staaten im Osten.

Der Transport der Tiere erfolgt durch Viehtransporter – Transport und Schlachtung sind häufig noch am gleichen Tag. Häufig längere Transportwege.



Herrmannsdorfer BIO

Wir in Herrmannsdorf schlachten ausschließlich eigene Tiere bzw. die unserer Vertragsbauern aus der Region. Diese sind zum einen Mitglied in einem Öko-Anbauverband und zum anderen sind diese Betriebe von uns ausgesucht, werden kontrolliert und müssen zusätzlich nach Herrmannsdorfer Richtlinien wirtschaften. So wissen wir immer genau, wie die Tiere gelebt haben.

Der Transport der Tiere erfolgt durch den Bauern selbst. Die Tiere werden am Vortag der Schlachtung angeliefert. Die Tiere stammen aus der Region und haben somit kurze Transportwege.

Die Schlachtung (Fortsetzung)

Standard BIO

Geschlachtet wird überwiegend in Großschlachthäusern – dadurch entsteht mehr Stress für die Tiere, was sich negativ auf die Fleischqualität auswirkt.

Anpassung der Fleischreifung an die Anforderungen einer rationellen Verarbeitung.



Herrmannsdorfer BIO

In Herrmannsdorf wird im eigenen Schlachthaus geschlachtet, möglichst ruhig und stressfrei. Somit können wir höchste Fleischqualität erzielen.

Auf die Fleischreifung wird allerhöchster Wert gelegt. Langsames Abkühlen nach der Schlachtung, fachgerechte Reifung der Fleischteile.

Die Wurstherstellung

Standard BIO

Überwiegend industrielle Weiterverarbeitung des Fleisches – dem erkalteten Fleisch müssen bei der Verarbeitung zur Wurst- und Schinkenherstellung Citrate als Kutterhilfsmittel beigelegt werden.

Fertiggewürzmischungen

Herstellung der Wurstwaren mit Zukauf von Verarbeitungsfleisch. Zunehmend auch aus dem Ausland. Bio-Zertifikat reicht aus – dadurch ist die Herkunft des Fleisches für den Verbraucher nicht mehr nachzuvollziehen.

Ganz überwiegende Reifung in schnellen, modernen Anlagen



Herrmannsdorfer BIO

Handwerkliche Verarbeitung, Herstellung der Würste und Schinken aus schlachtfischem Fleisch nach dem Verfahren der Warmfleischverarbeitung, ohne Kutterhilfsmittel, wie früher bei der Hausschlachtung. So entsteht der gute Geschmack unserer Würste und Schinken.

Selbst hergestellte Gewürzmischungen – jede Wurst schmeckt individuell und anders durch ausgereifte, klassische Gewürzkompositionen.

Alle Wurstwaren werden aus dem Fleisch der Tiere hergestellt, welche in Herrmannsdorf geschlachtet wurden. Sicherstellung einer hohen Qualität und sicherer Herkunftsnachweis durch die eigenen Vertragslandwirte.

In Herrmannsdorf erfolgt die Reifung der hochwertigen Salami und Schinken nach klassischem Verfahren mit viel Zeit in den hauseigenen Reifegewölben.



Die Bäckerei

Standard BIO

Große Biobäckerei kaufen ihr Mehl vom Großhandel zu, schon fertig gemahlen oder auch als Backmischung.

In der Regel wird auch in Biobäckereien mit Fertigsauer gearbeitet, sowie mit Auszugsmehlen und Hefen.

Auch die Teigführung läuft mittlerweile häufig sehr rationell und schnell. Die nötige Teigruhe bleibt nicht selten auf der Strecke.



Herrmannsdorfer BIO

In Herrmannsdorf wird ein Teil des Getreides, wie Roggen, Weizen und Dinkel selbst angebaut oder direkt aus der Region zugekauft. In der Osttiroler Steinmühle wird das Getreide täglich frisch gemahlen und am nächsten Tag zu Brot verbacken, so bleiben die wertvollen Bestandteile des Kornes optimal erhalten.

Herstellung von 100%igen Vollkornbrotten mit Natursauerteig und ohne Hefe. Wir arbeiten mit unserem eigenen Drei-Stufen-Sauerteig.

Auch bei weißem Gebäck und Brot arbeiten wir mit einer Langzeit-Teigführung, das heißt, wir arbeiten mit Vorteigen und Langzeitführung nach dem sogenannten „slow baking Prinzip“. Die Teige bekommen viel Zeit zum Ruhen, dadurch können sich Aroma und Geschmack des Brotes erst richtig entfalten.

Die Brauerei

Standard BIO

Häufig Verwendung von Hopfenpellets

Filtration und/oder Kurzzeiterhitzung



Herrmannsdorfer BIO

Naturdoldenhopfen getrocknet

Keine Ultrafiltration und keine Erhitzung. In Herrmannsdorf bleibt das Bier unfiltriert und naturrein – einfach saugt!

Fertigprodukte

Standard BIO

Auch im Biobereich gibt es mittlerweile viele Fertigprodukte, die überwiegend mit Hilfe von Sterilisation hergestellt werden, dadurch wird eine lange Haltbarkeit ohne Kühlung möglich. Allerdings gehen dabei der ursprüngliche Geschmack und wertvolle Vitamine verloren.



Herrmannsdorfer BIO

In der Spezialitätenküche wird wie zu Großmutter's Zeiten im Glas gekocht. Die Produkte werden nicht so stark erhitzt, so findet keine Sterilisation statt. Der ursprüngliche Geschmack und alle wichtigen Inhaltsstoffe bleiben erhalten. Die Produkte müssen gekühlt werden und sind nicht so lange haltbar!

Verkauf und Preise

Standard BIO

Verkauf findet überwiegend durch den Groß- und Einzelhandel statt, zunehmend überregional, mit langen Transportwegen. Der Weg vom Hersteller bis zum Kunden ist größer!

Zunehmend Verkauf über Selbstbedienung in Discountern und konventionellen Lebensmittelmärkten

Niedrige Preise entstehen einmal durch Rationalisierung und Mechanisierung beim Ackerbau, bei der Erzeugung von Tieren, der Verarbeitung und durch Produktion im Ausland. Zurzeit aber auch durch Strategien der Handelskonzerne, um andere auszuboten und einen Einstieg in den Biomarkt zu bekommen. Der Preisdruck gefährdet die Qualität der Produkte und auf Dauer die Existenz unserer Bauern.



Herrmannsdorfer BIO

Der Verkauf von Herrmannsdorfer Produkten findet in den eigenen Geschäften und durch Belieferung von Naturkostfachmärkten in der Region statt. Die eigenen Filialen werden täglich beliefert, dadurch können wir optimale Frische bieten. Besonders bei Koch- und Brühwürsten schmeckt man diesen Unterschied!

Eigene Mitarbeiter im Verkauf, die mit den Produkten und deren Entstehung vertraut sind, die Sonderwünsche erfüllen können und einen direkten Kontakt zwischen der Metzgerei und dem Verkauf herstellen können.

Da Herrmannsdorfer direkt aus der Region beliefert wird und in der Region verkauft, entstehen wenig Kosten für Transport, Verpackung und Großhandel. Unsere Organisationsstruktur ist schlank. 40% des Verkaufserlöses sind für die Bauern, 40% für die Mitarbeiter. Alle Kosten, die entstehen, dienen der Qualität. Die Herrmannsdorfer Produkte sind deshalb im Durchschnitt nicht teurer als die gleichen Produkte in anderen Naturkostfachmärkten. Mit unseren Saugut-Preisen bei einzelnen, jeweils ausgewählten Produkten ermöglichen wir eine günstige Grundversorgung mit gesunden Lebensmitteln.

Herrmannsdorfer Bio: gut, regional, fair zu Mensch und Tier

Nachdem Bio interessant geworden ist für große Industrie- und Handelskonzerne, hat sich Bio stark verändert. Anfänger und Aufspringer in der neuen Branche nehmen es – da große

Mengen herangeschafft werden müssen – nicht mehr so genau mit ökologischen Grundsätzen. Sie sind reduziert auf die EU – (Mindest-) Verordnung. Freunde von Bioprodukten müssen deshalb in Zukunft sorgfältiger überprüfen, ob die gekauften Bioprodukte tatsächlich dem

entsprechen, was sie sich unter Bio wünschen bzw. vorstellen.

Wir Herrmannsdorfer sind bemüht, die Qualität in Ackerbau, Tierhaltung und Verarbeitung immer weiter zu entwickeln, umweltgerechter, tierfreundlicher und schmackhafter.

Handgemachte Lebens-Mittel
in Ökologischer Qualität

ÖÖ
HERRMANNSDORFER
Landwerkstätten
mit Hofmarkt
85625 Glonn
Tel. 08093/9094-0
www.herrmannsdorfer.de
info@herrmannsdorfer.de

Filialen in München:

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

Nymphenburger Str. 187
Tel. 089/167 93 15

Elisabethplatz 8
Tel. 089/272 37 44

Augustenstraße 78
Backladen + Würstbraterei
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 und
Cafe ÖÖ
Tel. 089/98 10 96 14

**Denningerstraße /
Warthestraße 1**
im Kornfeld Naturkost
Tel. 089/93 74 83
(Mo. geschlossen)

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

**NEU: Fürstenried
Maxhofstraße 17**
im Biomarkt Vollcorner
Tel. 089/74 50 03 30

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

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

