



04 | Oktober 2014

Bio-Branche  
in Gefahr.  
Kräuter überwintern.  
Philosophischer Metzger.

Marktlese  
für regionale Wertschätzer &  
kulinarische Weltbummler

Mehr Neuigkeiten,  
Fotos & Hinweise  
auf Facebook:

[facebook.com/dermarktladen](https://www.facebook.com/dermarktladen)



#### IMPRESSUM

Die **Marktlese** erscheint monatlich und wird herausgegeben von **Der Marktleser**, Michael Schneider, Vogelbeerweg 4, 72076, Tübingen.  
Kontakt: 07071 56 555 0, redaktion@dermarktladen.de, www.dermarktladen.de. Für den Inhalt verantwortlich: Michael Schneider. Alle Rechte vorbehalten. Druckfehler vorbehalten.

Chefredakteur: Michael Schneider  
Stellv. Chefredakteurin: Jessica Sabasch  
Konzept: Jessica Sabasch  
Artdirection & Layout: Jonas Schneider  
Fotoredaktion: Jonas Schneider  
Lektorat: Franziska List  
Druck: dieUmweltDruckerei GmbH, Lohweg 1, 30559 Hannover  
klimaneutral gedruckt auf 100% Recyclingpapier, chlorfrei gebleicht

AUSFLUG NACH GLONN

# Herrmannsdorfer Landwerkstätten

„Nur der Metzger ist ein guter  
Metzger, der die Tiere achtet!“



Der Chef Karl Schweisfurth nimmt sich Zeit für uns.

Jürgen Körber ist kein oberbayerischer Metzger wie er im Buche steht.

Er kann über seine Arbeit sprechen, als handle es sich dabei um ein philosophisches Thema. Und je länger man ihm zuhört, desto klarer werden die Zusammenhänge: Zum einen sind da die Genauigkeit und Hingabe, mit der er sein Handwerk ausübt. Zum anderen hat die tägliche Auseinandersetzung mit Leben und Tod den Metzgermeister merklich geprägt. Als er vor 22 Jahren von seinem alten Arbeitsplatz – dem Münchner Schlachthof – zu den Herrmannsdorfer Landwerkstätten kam, spürte er den gewaltigen Unterschied zwischen Industrie und Handwerk.

Auf dem ökologischen Hof in Glonn, unweit von München wird Letzteres noch groß geschrieben. „Nur der Metzger ist ein guter Metzger, der die Tiere achtet!“, steht in grünen Buchstaben auf einem großen Transparent vor der Metzgerei. Darauf abgebildet sind auch Jürgen Körber und 20 seiner Kollegen aus der Metzgerei. Der respektvolle Umgang mit den Tieren hat in Herrmannsdorf stets Priorität. Das drückt sich für Körber zunächst in der sorgfältigen Zucht und Aufzucht der Tiere aus. „Um neben der Fleischfülle auch eine hohe Fleischqualität mit guter Marmorierung zu erhalten, werden bei unseren Schweinen die Rassen Duroc und Schwäbisch Hällisches Landschwein eingekreuzt“. Im Gegensatz zu Schweinen aus konventioneller Haltung, die etwa sechs



Jürgen Körber



Schinkenreifung im Erdkeller.

Monate leben, werden die Herrmannsdorfer Schweine, und auch die Tiere der 12 zuliefernden Bio-Bauern aus der Region, über ein Jahr alt. Auch die Vorbereitung der Schlachtung und die frühzeitige Anlieferung der Tiere ist für Körbers Arbeit entscheidend. „Für ein Schwein gibt es nichts Schlimmeres, als in Panik zu

geraten“, weiß er. Deshalb bringen die Bauern ihre Tiere bereits am Vortag der Schlachtung auf den Hof, wo sie die letzte Nacht mit ihrer gewohnten Gruppe in einem Ruhestall verbringen. Die Schlachtung am nächsten Morgen geschieht ohne Lärm und Hektik, aus Respekt vor den Tieren. Dies zeige sich später aber eben auch in der außerordentlichen Qualität des Fleisches, betont Körber. Das traditionelle Verfahren der Warmschlachtung hat den Vorteil, dass man ohne Stabilisatoren und Geschmacksverstärker auskommt. Das warme Fleisch hat eine gute Fett- und Flüssigkeitsbindung und gibt der Wurst ihr besonders feines Aroma.

Der Leiter der Metzgerei stellt auch die Rezepturen für die Herrmannsdorfer Spezialitäten zusammen. Während längerer Aufenthalte in Italien hat er aufwendige Verfahren, beispielsweise zur Herstellung luftgetrockneter Schinken und Salamis, gelernt. Ein besonderes Schmankerl ist der ausgebaut Erd-Reifekeller, den Jürgen Körber für die bis zu 18 Monate dauernde Reifung und zur Lagerung der wertvollen Schinken und Edelsalamis nutzt. Der Metzger selbst isst nur einmal in der Woche Fleisch. Er hat das Credo seines Senior Chefs, dem ehemaligen „Herta“-Wurstgroßfabrikant und Herrmannsdorfer-Gründer Karl Ludwig Schweisfurth spürbar verinnerlicht: „Lieber halb so viel und doppelt so gut“.

– JESSICA SABASCH



# Sonntagskaffee im Marktladen

Die goldenen Tage im Oktober – wir genießen die letzten herbstlichen Sonnenstrahlen, wandern durch den bunt gefärbten Wald und schauen den Landwirten zu, wie sie letzte Hand anlegen, um die Felder auf den Winter vorzubereiten. Die Wege sind übersät mit Kastanien und Nüssen aller Art, die Zweige der Apfelbäume hängen bis zum Bersten voll und auch die Tiere legen ihre Wintervorräte an.

Müsste ich mir eine Lieblingsjahreszeit aussuchen, ich würde den Herbst wählen. Jetzt drängt es mich am meisten hinaus. Die schöne Landschaft zu sehen und den bevorstehenden Winter schon in der Nase zu spüren. Dass ich mich mit Vergnügen auf der Waldhäuser Höhe durch einen kalten, winterlichen Ostwind schlage, kommt auch schon mal im Oktober vor. Spätestens dann ist der „guldene Oktober“ vorbei und es beginnt die Zeit der Nestwärme. Des späten Sonntagsfrühstücks, der fröhlichen Kaffeerunden und der Kachelofengemütlichkeit. Deswegen öffnen wir ab dem 12. Oktober am Europaplatz unsere Bäckerei jetzt auch sonntags. Zwischen 9:00 und 16:00 Uhr bieten wir Ihnen ein reichhaltiges Sortiment an Bio-Brot und Backwaren. Unser neu gestalteter Café-Bereich lädt außerdem zum Verweilen und Kuchenessen ein, wenn das Wetter draußen mal wieder garstig ist.

Wir freuen uns, wenn sie sonntags mal bei uns reinschauen!  
Christina und Michael Schneider



**ERNTEDANK**  
Den ersten schönen Herbsttag  
Drachen steigen lassen  
(oder dabei zugucken)

**Im Oktober freuen wir uns auf:**

**SÜßE TRAUBEN**  
Wurzelgemüse

**KNACKIGE ÄPFEL**

**Übergangsjacken**  
Die französischen Filmtage

**WARMEN ZWIEBELKUCHEN**

Goldenes Licht

©iStock.com/BalazsKovacs

**11.10.** ABFAHRT 14 UHR, EUROPAPLATZ  
AUSFLUG ZUM GEMÜSEHOF

Jörg und Beate Hörz zeigen uns ihren Bioland-Gemüsehof in Filderstadt-Bonlanden. **Unbedingt vorher anmelden!**

**17.10. & 18.10.**

FREITAG IM VOGELBEERWEG, SAMSTAG AM EUROPAPLATZ  
VERKOSTUNG BIO PLANÈTE

Kennen Sie schon die feinen Öle von *Bio Planète*? Zeit für einen Ölwechsel!

<http://www.bioplanete.com>

**18.10. – 26.10.**

TÜBINGER JAZZ & KLASSIK TAGE

Die regionale Musikszene zwischen Klassik und Jazz bringt die ganze Stadt zum Klingen. Über 70 Konzerte in Altstadtgassen, Restaurants, Clubs, Kneipen und Konzertsälen.

[www.jazzklassiktage.de](http://www.jazzklassiktage.de)

**24.10. & 25.10.**

FREITAG IM VOGELBEERWEG, SAMSTAG AM EUROPAPLATZ  
VERKOSTUNG LA SELVA

Probieren Sie italienische Bio-Feinkost aus der Toskana.

[www.laselva-bio.eu](http://www.laselva-bio.eu)

**30.10. & 31.10.**

DONNERSTAG AM EUROPAPLATZ, FREITAG IM VOGELBEERWEG  
VERKOSTUNG BIO VOM BERG

Falls Sie unseren Tiroler Bergkäse noch nicht kennen, unbedingt probieren! *Bio vom Berg*, das sind Tiroler Bio-Bergbauern und Kleinsennereien.

## BIO aktuell Bio-Branche in Gefahr

„Nur Populismus, mehr nicht“, so lautet die Einschätzung der SZ (vom 29. März 2014) zu den Reformvorschlägen der EU-Kommission in Sachen Ökoverordnung. Die Landesvertreter der Bio-Verbänden sehen darin sogar eine „Gefahr für die ganze Bio-Branche“ (Biohandel 08/14). Wo liegen also die Risiken der neuen Verordnung?

EU-weite Umfragen haben ergeben, dass 80% der Befragten von Bio-Lebensmitteln vor allem Pestizidfreiheit erwarten. Entsprechend gibt die Kommission vor, mit ihren Reformvorschlägen im Interesse der Verbraucher zu handeln. Tut sie dies aber wirklich? Die Forderung nach hundertprozentig pestizidfreien Lebensmitteln scheint nachvollziehbar, ist aber schlicht weltfremd. Bio-Landwirtschaft findet schließlich nicht im luftleeren Raum statt, sondern in einer, unter anderem durch konventionelle Landwirtschaft, schwer geschädigten Umwelt. Daher sind realistische Toleranzgrenzen für jegliche Art von Bio-Landwirtschaft unerlässlich. Gleiches gilt im Hinblick auf die neuen Richtlinien für die Viehzucht. 100% Öko-Futter sowie 100% Bio-Nachzucht klingen gut; jedoch werden die zu knappen Übergangsfristen die ohnehin schon rückläufige Bereitschaft, auf Bio-Anbau umzustellen, weiter negativ beeinflussen. Das heißt, die steigende Nachfrage nach Bio-Lebensmitteln wird aus dem außereuropäischen Ausland gedeckt werden. Eine der zentralen Ideen der biologischen Landwirtschaft, nämlich regionale und bäuerliche Strukturen zu stärken, wird so ad absurdum geführt!

Zum Thema Tierwohl beinhalten die neuen EU-Richtlinien auffallend wenig. Insbesondere der Verzicht auf Bestandsobergrenzen ermöglichen in der Zukunft nahezu flächenunabhängige, industrialisierte „Bio-Produktion“. Erfolgreiche Lobbyarbeit erkennt man also, wie so oft, auch an dem was weggelassen wird. – MICHAEL SCHNEIDER

<http://sz.de/1.1924364>

## Kräuter überwintern

„Winterhart“, „frostfrei“ oder „Plusgrade“ - das haben Sie bestimmt schon auf den Verpackungen Ihrer Kräuter gelesen.

WINTERHART (wintergrün)

Winterhart sind die meisten unserer Küchenkräuter-Liebliche, wie z.B. **Thymian, Oregano, Bohnenkraut** oder **Ysop**. Sie halten etliche Minusgrade (ca **-15°C**) aus, müssen aber, wenn der Winter sehr niederschlagsarm ist, (ein wenig) gegossen werden.

**Rucola, Liebstöckel, Zitronenmelisse, franz. Estragon** oder die **verschiedenen Minzen** zählen auch zu den winterharten Kräutern, da sie sich in der kalten Jahreszeit zurückziehen, um im Frühjahr wieder frisch auszutreiben.

FROSTEREI

Frostfrei bedeutet, die Pflanzen vertragen KEINEN Frost und müssen ins Haus geholt werden. **Vietnamesischer Koriander, alle Fruchtsalbei-Arten, Stevia** oder **Zitronenverbene** können aber bei Temperaturen von **5–8°C** den Winter in der Waschküche, im ungeheizten Gästezimmer oder im Treppenhaus überstehen. Allerdings brauchen diese Pflanzen auch etwas Licht und ab und zu einen Schluck Wasser.

PLUSGRADE

Wärmeliebende Kräuter wie z. B. **Strauchbasilikum** (grünes und afrikanisches), **Zimmerestragon, mexikanischer Koriander, Zitronengras** oder **Chilis** können in der Küche oder in ähnlich warmen Räumen („Plusgrade“) über die kalte Jahreszeit gebracht werden. Sie bedanken sich dann auch mit frischem Grün den ganzen Winter über. – MICHAELA REIß (GÄRTNEREI BLEIHOLDER)

# Rezept des Monats

## Spitzkraut-Quiche mit Blauschimmelkäse

Leckere Herbstquiche mit Spitzkraut aus der Region.

MÜRBTIEG:

- 200g Dinkelmehl
- 100g Butter (gefroren)
- 1 Ei, 2 TL Salz

FÜLLUNG:

- 500g Filderspitzkraut, 100 ml Brühe, 1 Ei Butter
- 100-150g Blauschimmelkäse (z.B. Fourme d'Ambert)
- 150g Creme fraiche, 4 Eier, Pfeffer, Muskat
- 1 feste Birne, gewürfelt

Butter grob raspeln (grobe Käseprobe), Mehl sowie Ei dazugeben und zu einem festen Teig kneten. In Frischhaltefolie packen und ca. 30 min in den Kühlschrank legen.

Spitzkraut vierteln, den Strunk entfernen und in ca. 1 cm breite Streifen schneiden. In der Pfanne kräftig anbraten und mit Brühe ablöschen. Kurz einkochen lassen. Vom Herd nehmen und gewürfelte Käse unterheben.

Die Creme fraiche mit den restlichen Eiern verquirlen und mit Pfeffer sowie Muskat abschmecken, Kraut und Birne dazugeben und gut vermischen.

Mürbteig ausrollen, in die Form geben und die Masse einfüllen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 30 Minuten backen.

– RAPHAEL FISCHER

## Zwiebelkuchen

Einen schönen warmen Sommer hatten wir in diesem Jahr nicht wirklich. Dafür gibt es bestimmt einen schönen Herbst. Ich freue mich schon auf die bunten Blätter, darauf mit einer warmen Decke auf dem Sofa zu sitzen und zu lesen – und auf Zwiebelkuchen! Der Geruch von frischem Zwiebelkuchen erinnert mich an früher. Mein Großvater hatte einen kleinen Weinberg in Unterfranken. Die ganze Familie, Freunde und auch wir Kinder haben jedes Jahr im Herbst bei der Weinlese mithelfen müssen. Früh am Morgen, es war noch nicht mal richtig hell, dafür nass und eklig, ging es ab in den Weinberg. Was hab ich das gehasst! Ich hätte lieber noch ein bisschen länger geschlafen, als müde mit der Schere die Trauben abzuschneiden, manchmal hat man aus Versehen mitten in faule Trauben gelangt. Einer der Erwachsenen trug eine große grüne Bütt auf dem Rücken, in die man dann den eigenen Eimer mit den abgeschnittenen Trauben hineinleeren konnte.

In meiner Familie war es Tradition, nach der Traubenlese gemeinsam Zwiebelkuchen zu essen. Meine Großmutter ist immer Zuhause geblieben, während wir im Weinberg gearbeitet haben. Sie hat sich um die Verpflegung gekümmert. Nach vielen Stunden harter Arbeit war es endlich soweit. Ab nach Hause, raus aus den nassen Klamotten und rein in warme Anziehsachen. Und da war er! Der Duft von Oma Linas leckerem Zwiebelkuchen. Viele Zwiebeln, deftiger Speck und Creme fraiche. Auf Kümmel konnte ich gut verzichten, auch heute noch. Inzwischen ist der Weinberg längst verkauft. Trotzdem denke ich jedes Jahr an die Weinlesen in meiner Kindheit, wenn ich im Herbst zum ersten Mal Zwiebelkuchen esse. In der Erinnerung macht dann sogar die harte Arbeit Spaß... – BEA SEUS

[www.beckabeck.de](http://www.beckabeck.de)



Kräuterexpertin:  
**Michaela Reiß**



Herbstliebling:  
**ZWIEBELKUCHEN**

JETZT NEU:  
**BRÖTCHEN, BROT & KUCHEN** ab 12. Oktober, sonntags am Europaplatz

