



Der Pschorr

Die Zeitung

Ausgabe 27 ••• KOSTENLOSES LESEEXEMPLAR ••• Erscheinungsdatum: 12.11.2011 • Herausgeber: Der Pschorr • Viktualienmarkt 15 • 80331 München • www.der-pschorr.de

Es duftet!

Die Gewürze des Winters

Das Jahr neigt sich zu Ende. Die Natur hat sich auf den Winter vorbereitet. Es wird ruhig und besinnlich. Vergessen wir einfach kurz den Stress der Weihnachtseinkäufe, des Schlangestehens an den Kassen und der unzähligen Adventsfeiern.

Besinnen Sie sich auf Ihre Nase und nehmen Sie die Düfte des Winters auf. Es sind die besonderen Düfte, die so beruhigen, so sinnlich und exotisch sind. Wenn es draußen knackig kalt wird, gibt es nichts Schöneres als eingemummelt am Kamin zu sitzen und es sich bei Punsch und selbstgebackenen Keksen gemütlich zu machen. Machen Sie die Augen zu und genießen Sie den Duft der Gewürze im Punsch und in den Keksen. Sie werden Ihnen gut tun.



Die geschmacksverbessernde Wirkung der Gewürze beruht auf leicht flüchtigen Verbindungen, den ätherischen Ölen. Aufgrund ihrer leichten Flüchtigkeit geben sie der Speise nicht nur einen angenehmen Geruch, sondern auch einen angenehmen Geschmack, da das Gesamtgeschmacks-

empfinden sich zum größten Teil in der Nase über den Rachenraum abspielt. Die Aromen erwärmen sich im Mund, werden flüchtig und gelangen über den Rachenraum in die Nase an unser Riechzentrum, um hier wahrgenommen und geordnet zu werden. Wir sind in der Lage bis zu 600 verschiedene Düfte zu unterscheiden. Unsere Zunge dagegen ist beschränkt nur salzig, süß, bitter und sauer zu schmecken. Wer das nicht glaubt, versuche bitte mal ein Zucker-Zimt Gemisch mit fest zugehaltener Nase zu erkennen. Es bleibt nur süß, erst wenn Sie die Nase wieder öffnen, werden sie den Zimt erschmecken bzw. riechen. Doch sie schmeicheln nicht nur unserem Gaumen, sondern können auch unserem Körper gut tun und bei manchem helfen. Schon die erste deutsche Ärztin Hildegard von Bingen (12. Jhd.) wusste von der heilenden Wirkung mancher Gewürze. Heute lutschen wir Anisbonbons bei Halsweh, zahnende Babys kauen auf einer Nelkenwurzel. Andere Gewürze helfen der Verdauung oder gegen Schmerzen. Die heilenden Kräfte der Natur - helfen heute wie früher auch schon.



Sternanis und Zimtstangen - die klassischen Gewürze des Winters

Sternanis

wirkt magenstärkend und entkrampfend, ist schleim- und hustenlösend - Anis ist in der Weihnachtsbäckerei Süddeutschlands sehr beliebt, vorallem in Anisbrot und Springerle. Auch die Griechen und Römer verwendeten es schon im klassischen Altertum. Man hat bei Ausgrabungen im Kolosseum in Rom Anisfrüchte entdeckt, die wohl für die Zuschauer der damaligen Gladiatorenspiele zur Nervenberuhigung gedacht waren. Hochprozentiges aus Anis ist bekannt als Pernod, Anisette, Raki oder Ouzo. Aus den Früchten des Magnolienbaums werden die Sterne geerntet und getrocknet. Herkunft ist China und Südostasien.

Zimtstange

senkt den Blutzuckerspiegel und ist magenberuhigend - Zimt zählt zu den ältesten Gewürzen der Welt. Schon 4000 v. Chr. verströmte Zimt in den chinesischen Küchen seinen aromatischen Duft. Die Ägypter verwendeten Zimt vornehmlich um ihre Mumien damit einzubalsamieren. Der Handel mit exotischen Gewürzen war lukrativ und sehr umkämpft. Die Augsburger Fugger handelten auf dem Landweg mit Zimt. Von Anton Fugger wird erzählt, dass er einen auf Kaiser Karl V. ausgestellten Schuldschein vor dessen Augen in einem Feuer aus Zimtstangen verbrannte. Gewonnen wird er aus der inneren Rinde des Zimtbaums. Herkunft ist Indonesien und Madagaskar.

Vanille



beruhigt die Nerven und soll aphrodisierende Wirkung haben - Erst im 19. Jhd. entdeckte man das Geheimnis, warum man die Vanille nicht an anderen Orten anbauen konnte. Es lag an den dortigen Insekten und Kolibris, die für die spezielle Befruchtung sorgten. Ursprungsland der Vanille ist Mexiko. Heute wächst sie auch in Réunion, Mauritius, Madagaskar, Hawaii, Seychellen und Sri Lanka. Die Schoten werden getrocknet und fermentiert. In luftdicht verschlossenen Gläsern bleibt sie Monate frisch. 1874 gelang es Vanillearoma synthetisch herzustellen.

Piment



regt die Verdauung und den Stoffwechsel an, ist ein Appetitmacher - Piment wird auch „Allspice“ oder Nelkenpfeffer genannt, weil es geschmacklich an eine Kombination von Pfeffer, Nelken, Muskat und Zimt erinnert. Es ist in der englischen Küche sehr beliebt. Piment ist unentbehrlich in Aachener Printen und Spekulatius, aber auch bei Suppen, Eintöpfen, Kohlgerichten und Sauerkraut passt es gut. Herkunft sind die Früchte des Nelkenpfefferbaums auf Jamaika und Barbados, der bis zu 13 m hoch werden kann. Sie werden grün geerntet und getrocknet.

Kardamon



verdauungsfördernd und hat eine beruhigende Wirkung - Schon 3000 v. Chr. war Kardamon im Zweistromland bekannt. Von dort aus wanderte es nach Rom und Griechenland. Bei uns ist es ein wichtiger Bestandteil in Lebkuchen, bei den Arabern ein beliebtes Gewürz für den Kaffee. Die Inder kauen es wie Kaugummi mit den Blättern des Betelpfeffers. Es wird in Medikamenten zur Magensaftbildung verwendet und das Kauen von Kardamon vertreibt eine Knoblauch- oder Alkoholfahne gut. Herkunft ist eine alte Kulturpflanze Indiens.

Gewürznelke



stärkt den Magen, fördert die Durchblutung und hilft gegen Zahnschmerz - Gewürznelken kannte man in Indien und China schon 300 v. Chr. Chinesische Höflinge durften sich ihrem Kaiser nur mit einer Gewürznelke im Mund nähern, damit der Mundgeruch ihn nicht störte. Schon 200 v. Chr. kam die Nelke nach Rom und wurde zur Verfeinerung von Geflügel eingesetzt. Sie galt lange als Luxusgut. Diebe wurden mit der Verbannung auf einsame Inseln bestraft. Heute sind Sansibar und Tansania mit eines der wichtigsten Anbauländer.

Gewinnspiel:
Was ist eine...
„Marketenderin“

Folgende glückliche Gewinner des letzten Rätsels wussten, dass mit

„ned hudeln“

„nicht schnell und unsorgfältig arbeiten“

gemeint ist:

R. Saloun
Glen Rock, USA

M. Rademacher
Selkant

J. Bohn
Oleching

Herzlichen Glückwunsch!

Unsere Teilnahmebedingungen finden sie auf der letzten Seite.

Anzeigen

JOSEF EHAM

SCHREINEREI

Die Macher vom PSCHORR

www.eham.de

Kein Bier auf Hawaii?

Von wegen! In Ihrem FIRST REISEBÜRO gibt es jede Menge Reiseziele ganz nach Ihrem Geschmack. Unsere erfahrenen und freundlichen Mitarbeiter sorgen dafür, dass aus Ihrem Urlaubstraum ein Traumurlaub wird. Besuchen Sie uns, wir freuen uns auf Sie!

FIRST REISEBÜRO

80331 München, Rosenau 4, Telefon: 089/22 72 30.
Nur 100 Meter von hier in Richtung Rindermarkt!

Unser Reiseportal: www.first-reisebuero.de/muenchen6



Ganz neu bei uns
im PSCHORR-Shop:
Logoanhänger 4,50 €



Der Pschorr

Bayrisches

Genießen Sie auch
Spezialitäten vom Perge
vom Ammersee
Naturkäserei Teg

Seite 2

Stangeneiszeit!

Die innovative Idee von Joseph Pschorr, Anfang des 19. Jahrhunderts den Münchnern ganzjährig Bier durch selbst hergestelltes Eis anbieten zu können, wird auch heute noch im PSCHORR aufgegriffen, wo die Hacker Pschorr Edelhell-Holzfässer wie anno dazumal auf Stangeneis lagern.



Das von Joseph Pschorr neu entwickelte Brauverfahren hatte nicht nur eine Steigerung seines Bierabsatzes zur Folge, sondern gleichzeitig wurden auch die schlechten Lagermöglichkeiten in München revolutioniert. Zum einen wollten die Münchner insbesondere in den Sommermonaten nicht auf ihr Bier verzichten, das bis dahin nur in der kalten Jahreshälfte gebraut werden konnte, zum anderen war es bis dato nicht möglich, eine längere Haltbarkeit zu gewährleisten. Ein weiteres Problem bestand darin, dass die Lagerkeller in der Innenstadt aufgrund des hohen Grundwasserspiegels nicht tief genug gebaut werden konnten und Felsenkeller, wie im Alpenvorland oder in Franken, nicht vorhanden waren. Das Bier wurde daher zwangsläufig immer

schon zu Anfang des Sommers sauer oder es ging aus und musste deswegen von Tölz oder dem Tegernsee nach München importiert werden. Joseph Pschorr forschte nach einer Lösung, die diesem Umstand ein Ende setzen sollte. Er erwarb deshalb 1809 außerhalb der Stadt am westlichen Isarhochufer ein Grundstück mit dem Namen Galgenberg, wo es keine Grundwasserprobleme gab. Die Erbauung des Sommerkellers dauerte 10 Jahre, verschlang 400.000 Gulden und war nach seiner Fertigstellung 1823 mit einer Kapazität von 25.000 hl Bier der größte Lagerkeller Deutschlands. Über den einzeln verschließbaren Kammern im unteren Bereich des Gebäudes thronte ein wuchtiges Mauerwerk, weshalb es von den Münchnern auch treffend als „Die Bierfestung“ bezeichnet wurde. Nachdem in den 1830er Jahren dann noch Natureis zur Kühlung verwendet wurde, konnte die Haltbarkeit des Bieres deutlich verbessert werden. Dieses Eis wurde in Hinterbrühl, im Nymphenburger Kanal oder auch in den umliegenden Teichen gestochen und an der Stirnseite des Kellers gelagert. Damit sicherte sich Pschorr eine wichtige Grundlage für seinen stetig wachsenden

Erfolg, denn er konnte als Einziger die Stadt im August und September mit selbst gebrautem Bier versorgen. Nebenbei entwickelten sich der Eisabbau und der -verkauf regelrecht zu einer Industrie, denn weltweit wurde Eis zum Kühlen benötigt. Nicht nur in Bayern freute man sich über den Fortschritt, in Chicago konnte von da an ganzjährig kommerziell geschlachtet werden und in New York stieg 1843 der Eisverbrauch von 12.000 Tonnen auf eine Million Tonnen im Jahr 1879. 1870 konstruierte Carl von Linde, der als Professor an der Technischen Universität München tätig war, die erste Kältdampfmaschine, den Vorläufer des heutigen Kühlschranks. Eine kleine Zeitreise erleben Sie heute im Bierkeller des PSCHORR: Werfen Sie in gemütlicher Atmosphäre einen einzigartigen Blick auf die von stangeneisgekühlten Bierfässer, die an den Namensgeber des Hauses und seine wertvolle Erfindung erinnern. Um die Sache ein wenig leichter zu machen, muss man heute zur Eisgewinnung nicht mehr die Seen und Flüsse der Münchner Umgebung aufsuchen, sondern kann getrost auf die haus-eigene Stangeneismaschine bauen.



© Bundesarchiv Bild 183-47890-0001 Foto: Zimontkowski 6. Juli 1957



PSCHORR'S Weihnachtsbäckerei: „schnelle“ Lebkuchen



Zutaten:

500 g Mehl
150 g Zucker
250 g Honig
200 g Schweineschmalz
250 g gemahlene Haselnüsse
2 Eier
100 g Zitronat
100 g Orangeat
1 ½ TL Hirschhornsalz
2 TL Zimt
½ TL Nelken gemahlen
½ TL Kardamon

Guss nach Belieben mit Schokoladenkuvertüre oder Zuckerguss

Zubereitung:

Lösen Sie das Hirschhornsalz in etwas Milch auf. Zitronat und Orangeat gehören sehr feingehackt. Zucker und Eier zusammenrühren. Schmalz dazu und langsam den Honig einfließen lassen. Dann Mehl untersieben, Gewürze und restliche Zutaten dazugeben. Diesen Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen. Den Ofen auf 180° C vorheizen. Nun den Teig mehrmals mit der Gabel einstechen und knapp 30 Minuten backen. Vom Blech auf ein Brett ziehen und entweder noch leicht warm mit Zuckerguss oder nach belieben mit Schokoladenglasur überziehen. Nach dem Erkalten in kleine Stücke schneiden oder dekorative Formen stechen.

Tipp: Am wenigsten Verlust haben Sie, wenn Sie kleine Dreiecke schneiden. Lebkuchen brauchen Zeit um ihr Aroma zu entfalten. Lagern Sie Ihr Gebäck am besten in Blechdosen. Die ersten Tage den Deckel nur auflegen, dann zumachen und einen Apfelfring auf Pergament dazulegen. So halten sie lange frisch. Guten Appetit!



Wirtin Inka Lochbihler

Wußten Sie schon...

...was der Mensch an Essen vernichtet?

Mindestens ein Drittel der globalen Lebensmittelproduktion landet auf dem Müll.

In Industrienationen wie Deutschland ist es die Hälfte der Lebensmittel, die in den Müll landet, sei es bei der Ernte, der Produktion, der Weiterverarbeitung oder beim Verbraucher. Unser Müllberg hat sich seit den 70ern verdoppelt. Lebensmittel sind uns nichts mehr wert.

In den 1960ern hat ein Haushalt noch 40% seines Einkommens für Lebensmittel ausgegeben, heute sind es 10%. 500.000 t Brot landen jährlich im Müll, das ist etwa soviel wie Bayern verzehrt.

Sobald ein Apfel oder eine Gurke eine Druckstelle oder eine seltsame Form hat, kommt es nicht ins Angebot. Es bleibt bei der Ernte liegen oder wird entsorgt. Nur wächst nun mal nicht jeder Apfel bildereif, schmeckt er deshalb schlechter? Warum muss alles zu jeder Zeit in 1A Zustand verfügbar sein?

Für große Unternehmen ist es rentabler, Überschuss für den Müll zu produzieren, als einen Kunden an die Konkurrenz zu verlieren. Wir verschwenden kostbare menschliche und natürliche Ressourcen. Ein Viertel des Wasserverbrauchs zur Herstellung von Lebensmitteln geht drauf für die, die auf dem Müll landen. Wenn

man den Müllberg halbieren würde, könnte man soviel Klimagase einsparen, wie wenn jedes 2. Auto stillgelegt werden würde.

Im PSCHORR bemühen wir uns den täglichen Müll zu reduzieren. Wir verfüttern z.B. altes Brot, Salat- und Gemüseabschnitte aus der Produktionsküche an unsere Kaninchen und Hühner.

Buchempfehlung und Quelle:
Die Essensvernichter von Stefan Kreuzberger und Valentin Thurn, Verlag Kiepenheuer & Witsch
© Kiepenheuer & Witsch - www.essensvernichter.de



PS: Sollte es Ihnen passieren, dass Sie bei uns ein Tagesgericht bestellen und Ihnen wird gesagt, dass das leider schon ausverkauft ist, sehen Sie das nicht als unprofessionell an. Denn dahinter steckt ein Frischprodukt in einer „limitierten“ Menge und die vor Ihnen waren auch daran interessiert. Morgen gibt es wieder frische Gerichte. Danke, dass wir nichts wegwerfen mussten.

Das Wetter im Winter laut hundertjährigem Kalender

Dezember

- 1. - 2. noch sehr kalt
- 3. - 6. täglich Schneefälle
- 7. es regnet
- 8. - 19. es hellt sich auf und gefriert
- 20. - 25. unfreundlich und Regenwetter
- 26. - 31. kalt

Januar

- 1. - 6. die vorherige Kälte dauert fort
- 7. schneit es
- 8. - 15. wieder kalt
- 16. - 22. wird es feucht, es schneit und regnet
- 23. - 29. es wird kühler
- 30. - 31. kommt feucht-warme Luft

Februar

- 1. - 3. es fängt trüb an
- 4. ein schöner „lustiger“ Tag
- 5. - 7. wird es „unlustig“
- 8. es fällt eine große Kälte ein
- 9. Achtung! Ein sehr kalter Tag!
- 10. - 11. es bleibt sehr kalt
- 12. - 14. wird es wärmer aber mit viel Regen (Obacht!)
- 15. - 26. das hohe Wasser kann für Schaden sorgen, dabei weiches warmes Wetter
- 27. - 29. rau und unlustig mit Frost, Regen und Schnee



Pschorrsches

PSCHORR FRÜHSCHOPPEN

Erhaltung gefährdeter Nutztierassen

Jürgen Lochbihler (PSCHORR-Wirt und 1. Vorsitzender des Vereins zur Erhaltung des Murnau Werdenfelser-Rindes) im Gespräch mit Prof. Hinnerk Sambras (Gesellschaft zur Erhaltung alter und gefährdeter Haustierrassen)



DER PSCHORR-Wirt Jürgen Lochbihler



Prof. Hinnerk Sambras - GEH
www.g-e-h.de

JL: Wie kam es zu Ihrem Engagement für bedrohte Rassen?

Prof. Sambras: Das war weitgehend ein Zufall. Ende 1981 landete das Fax eines Kollegen bei uns im Institut. Es enthielt die Nachricht, dass am nächsten Tag im Rottal eine Gesellschaft zur Erhaltung alter Haustierrassen gegründet werden sollte. Mir war schon aufgefallen, dass man Rassen, von denen wir im Tiermedizin-

dium noch hörten, kaum oder gar nicht mehr begegnete. Der Treffpunkt lag nicht allzu weit von meinem Wohnort entfernt, also fuhr ich hin. Mit mir fanden sich sieben Personen ein – das ist die Mindestzahl, um offiziell einen Verein gründen zu können. Er wurde gegründet!

JL: Kann man beziffern, wie viele Rassen bereits ausgestorben sind?

Prof. Sambras: In Deutschland sind es ungefähr 50. In Bayern lebten ursprünglich z.B. mehr als 20 Rinderrassen. Von ihnen sind nur sechs übrig geblieben. Völlig verschwunden ist z.B. das Kelheimer Rind.

JL: Welche Rassen sind in Bayern gerade besonders gefährdet?

Prof. Sambras: Beim Pferd ist es das Rottaler, ein schweres Warmblut. Bei den Rindern sind es das Murnau Werdenfelser, das Pinzgauer sowie das Ansbach-Triesdorfer-Rind. Das Waldschaf, das Braune Bergschaf, das Kärntner Brillenschaf, das Rhönschaf und das Coburger Fuchschaf sind ebenfalls gefährdet. Auch beim Schwäbisch-Hällischen Schwein ist die

Zahl der Bestände sehr begrenzt.

JL: Welche Rassen konnten durch die Aktivitäten der GEH erhalten werden?

Prof. Sambras: Das lässt sich schwer sagen, denn seit ca. 20 Jahren gibt es weitere private und vor allem staatliche Initiativen zur Erhaltung gefährdeter Rassen. Der Staat zahlt z.B. Prämien, er hält auf seinen landwirtschaftlichen Betrieben Bestände gefährdeter Rassen und bewahrt tiefgefrorene Samenproben als Reserve. Schön ist, dass seit der Gründung der GEH keine Rasse mehr ausgestorben ist. Die GEH macht allgemein auf das Problem der Rassenverarmung aufmerksam. Alte Rassen müssten als Kulturgut, aber auch als Genreserve erhalten werden. Ebenso wenig, wie man heute ein altes Gebäude grundlos einreißt oder einen uralten Baum umlegt, sollte man die Haustierrassen untergehen lassen. Die GEH hat für jede Tierart einen Koordinator eingesetzt und für jede bedrohte Rasse einen Rassenbetreuer ernannt. Diese kennen die noch vorhandenen Bestände, beraten und helfen beim Ankauf von Zuchttieren

und beim Aufbau neuer Bestände.

JL: Wie unterscheiden sich gefährdete Nutztierassen von den üblich vorkommenden?

Prof. Sambras: Die Hochzucht landwirtschaftlicher Nutztiere ist heute in Mitteleuropa weitgehend auf Produktmenge ausgerichtet. Quantität geht vor Qualität. Mehr Eier beim Huhn, höhere tägliche Zunahmen beim Mastrind, eine größere Milchmenge bei der Kuh, einen möglichst großen Anteil „wertvoller Teilstücke“ beim Schwein. Erfreulicherweise waren Rassen, die lange Zeit kaum beachtet wurden, wegen ihrer Produkteigenschaften plötzlich wieder besonders gefragt. Das Fleisch der Heidschnucke aus der Lüneburger Heide hat z.B. einen wildartigen Geschmack, das Fleisch der Murnau Werdenfelser ist zart und saftig. Aus der Milch mancher gefährdeter Rinderrassen kann man vorzüglichen Käse machen, weil Milcheiweiß und Milchlaktose eine besondere Zusammensetzung haben.

JL: Im PSCHORR unterstützen wir täglich aus Überzeugung den Erhalt alter und gefährdeter Rassen. Daher finden Sie Murnau

Werdenfelser-Rindergerichte auf der Karte und wir bemühen uns auch immer, andere gefährdete Rassen anzubieten. Was genau tut die GEH und wie wird sie unterstützt?

Prof. Sambras: Die GEH gibt für Mitglieder viermal jährlich eine Zeitschrift über die Gesamtproblematik gefährdeter Rassen heraus, die „Arche Nova“. Die Gesellschaft organisiert Ausstellungen mit gefährdeten Rassen und die Vorstandsmitglieder arbeiten engagiert in verschiedenen Organisationen mit. Die GEH ist auch Mitglied im Fachbeirat für genetische Ressourcen des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz.

JL: Welche Möglichkeiten gibt es für Privatpersonen, die GEH im Alltag zu unterstützen?

Prof. Sambras: Sie können in Geschäften und Gaststätten gezielt nach Produkten von gefährdeten Rassen fragen oder Patenschaften für ein Tier übernehmen. Die finanziellen Möglichkeiten der GEH können durch Mitgliedschaft oder Spenden verbessert werden (siehe www.g-e-h.de).

Hinter den Kulissen

Murnau Werdenfelser konkret!

Die Arbeit bis zum Genuss

„Das Leben wird schöner werden und an Bedeutung gewinnen, wenn wir begreifen, was hinter den Dingen steckt, die wir essen.“ Carlo Petrini, Gründer von Slow Food

Schon 1983 wurde in der Zeitschrift „Natur“ vom Aussterben einheimischer Rassen geschrieben, vom Hin- und Herkreuzen leistungsstarker ausländischer Rassen, vom Vermischen der Blutlinien zu einem Zweck der Leistungssteigerung des Tieres in Bezug auf Fleisch- und Milchmenge. Es geht um Quantität in der konventionellen Viehzucht.

Heute hofft man, dass sich die Einstellung langsam ändert. Doch wenn die alten reinen Rassen einmal weg sind, gibt es kein zurück mehr. Die alten Rassen haben mit der Natur gelebt, haben sich steilem Gelände angepasst, haben einen stabilen Kreislauf durch ständigen Weidengang, sind genügsam in Futter und sie brauchen keine gedüngten Flächen. Hochleistungsvieh hat Glück wenn es regelmäßig raus darf.

Vor fast 10 Jahren begann unser (Inka & Jürgen Lochbihler) Engagement zum Erhalt des Murnau Werdenfelser-Rindes, eine Urrasse Bayerns. Nicht nur mit der Überzeugung, hier ein regionales Produkt zu erhalten und damit zur Genussvielfalt beizutragen, servieren wir täglich im PSCHORR unsere Murnau Werdenfelser-Gerichte. Damit verbunden ist viel Arbeit hinter den Kulissen und lange Jahre Erfahrung von vielen Menschen.

Drei Bauern trafen sich 2004 zusammen mit Naturlandberater Peter Manusch und uns und hörten sich die Pläne, das Murnau Werdenfelser-Rindfleisch besonders zu vermarkten, interessiert aber auch skeptisch an. Da kommt ein junger Wirt aus der Großstadt schmiedet große Pläne

und dann...? Manche Bauern kann man nur mit Taten überzeugen. Also machten alle zusammen unter der Federführung von Peter Manusch einen ersten „Schlachtplan“. Sprich, wer bringt wann sein erstes Tier zum Schlachten. Mit dem Metzger Peter Urban vom Packhof in Eurasburg war auch ein Metzger gefunden, der sich für die, bis dahin als Experiment geführte Aktion begeisterte. Und so kam dann der erste Ochse zerlegt und vakuumiert in knapp 20 Metzgerkisten im Wirtshaus an. Und aus 26 Tieren im ersten Jahr wurden über 120 im Jahr 2010.

Wir gründeten 2006 zusammen mit aktiven Mitstreitern der Slow Food-Bewegung den „Förderverein zur Erhaltung des Murnau Werdenfelser-Rindes e.V.“. Ein in dieser Satzung festgelegtes Ziel war, das Herdbuch, das im Zuchtverband in Weilheim geführt wird, zu öffnen. Es sollten auch Züchter zugelassen werden, die sich nicht einer Milchleistungsprüfung „Millimessen“ unterziehen und, die nicht im „Stammgebiet“ Landkreis Weilheim-Schongau und Garmisch-Partenkirchen wohnen ihren Betrieb haben. Nach zahlreichen diplomatischen Gesprächen wurde dies vom Zuchtverband im Jahr 2009 vollzogen.

Wöchentlich geschlachtet wird nach einem detailliert von uns ausgearbeiteten Schlachtplan in mittlerweile drei verschiedenen Schlachthöfen. Insgesamt arbeiten inzwischen rund 25 Bauern mit uns. Jedes Tier wird nach dem Schlachten mit seinem Gewicht, Güteklasse des Fleisches und besonderen Merkmalen erfasst,

um Besonderheiten in der Zucht und Weiterentwicklung festzuhalten. An manchen Tagen holen wir selbst das Schlachtvieh beim Bauern ab, um es zum Metzger zu fahren. So halten wir persönlichen Kontakt zu unseren Züchtern, aber auch in regelmäßigen Treffen des Vereins oder des Zuchtverbandes.

Der Metzger schlachtet und zerlegt das Tier in Teile, wie wir sie brauchen. Die Fleischteile werden dann vakuumiert und etikettiert geliefert, so dass wir zu jedem Stück Fleisch sagen können, von welchem Tier bzw. Bauern es stammt und wann es geschlachtet wurde. In unserer Küche werden die Fleischteile in unseren Reiferäumen gelagert und reifen weitere 5 Wochen bis sie ihren optimale Reifegrad und Geschmack erreicht haben. Natürlich bekommen wir das ganze Rind geliefert, so dass alle Teile verwertet werden - von der Lende, über das Filet bis hin zu den Innereien wie Herz, Lunge oder Nieren. Aus dem sogenannten Abschnittsfleisch werden unsere Murnau Werdenfelser-Wurstwaren wie Almring und Edelsalami hergestellt oder kommen in unsere Bierbratwurst.

Mit den Bauern wird nach Schlachtgewicht gemäß Meldung des Metzgers abgerechnet. Es wird das komplette Tier - von Horn bis Schwanz - inklusive der nicht verwertbaren Teile bezahlt. Um einen Anreiz für die Bauern zu geben, das Murnau Werdenfelser-Rind weiter zu züchten, wird nach einer besonderen Preisliste abgerechnet, die Zuschläge zur regulären Dotierung enthält. Berücksichtigt werden



Anzeige

SlowShop steht für natürlich gute Lebensmittel, regionale Spezialitäten & Geschenkideen nach den Slow Food Prinzipien „gut, sauber & fair“:

- ohne Geschmacksverstärker
- ohne Konservierungsmittel
- ohne künstliche Aromen oder Farbstoffe

Bei uns finden Sie auch Produkte vom Murnau-Werdenfelser Rind.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch in der Heiligeiststr. 7, 80331 München (am Viktualienmarkt)
Di-Fr 10-19 Uhr, Sa 11-19 Uhr, Mo geschlossen
www.slowshop-muenchen.de

dabei Alter, Gewicht und Fettstufe. Das Schöne daran ist, dass durch das Engagement von ein paar Leuten ein kleines Stück unseres bayerischen Kulturgutes, eine Rinderrasse eine neue Blüte erlebt. Das Ganze wird nicht durch Sponsoring unterstützt, sondern weil ziemlich viele Leute bereit sind, für was wirklich Gutes

und Ehrliches aus der Region ein bisschen mehr zu bezahlen. Dieses Geld kommt dann auch bei den Bauern an, und somit werden die vermeintlichen wirtschaftlichen Nachteile vom langsamen Wachstum und geringer Milchleistung nicht nur ausgeglichen, sondern plötzlich ist sogar mehr drin.



Fit für den Winter -
mit dem PSCHORR-Cap
für 12,50 €

Aus den Augen aus dem Sinn

Mei, is Boarisch schee...

Woher kommt der bairische Dialekt?

Am 8. Tag erschuf Gott die Dialekte. Alle Völkchen waren glücklich. Der Berliner sagte: **Ich habe nen knorke Dialekt, wa?**, der Hanseate sagte: **Ik snak platt, und dat is goad!**, der Kölner sagte: **üwwa minge Dialekt kütt nix!**. Nur für den Bayern war kein Dialekt mehr übrig und er war sehr traurig... Da hatte der liebe Gott ein Einsehen und sagte: „**Ja mei, Bua, dann red hoid so wia i!**“!



Das Meinungsforschungsinstitut Allensbach hat in einer Umfrage ermittelt: Das Bairische ist der beliebteste Dialekt Deutschlands. Nicht, weil bairisch am häufigsten gesprochen wird, sondern weil er von den meisten Menschen am liebsten gehört wird! 35 Prozent der

Deutschen haben die weiß-blaue Mundart folglich gern im Ohr. Platz zwei nimmt mit 29 Prozent das norddeutsche Platt ein, dahinter kommt das Berlinerische mit 22 Prozent und das Schwäbische mit 20 Prozent. Der Dialekt, den die Deutschen am wenigsten hören möchten, ist übrigens Sächsisch mit 54 Prozent. Von den rund zwölf Millionen Menschen, die heute in Bayern leben, geben rund zwei Drittel an, die Mundart ihrer Gegend zu sprechen. Obwohl sich also noch relativ viele Bayern im Dialekt zu Hause fühlen, nehmen die Klagen über sein Verschwinden kein Ende - vor allem in Ballungszentren wie München oder Augsburg. Schließlich heißen die „Knödel“ in manchen Biergärten schon „Klöße“, die „Gelben Rüben“ auf den Wochenmärkten „Karotten“, und das „Blaukraut“ wird vielleicht schon bald zum „Rotkohl“. Zahlreiche Bemühungen von regionalen Fördervereinen und Heimatpfleger versuchen die Dialekte in Bayern lebendig zu halten. Sprachwissenschaftler veröffentlichten Ende 2004 sogar den „Bayerischen Sprachatlas“. Mittlerweile ist eine Aufwertung des Dialekts zu beobachten. Während er noch in den 1970er Jahren als minderwertige Sprache angesehen wur-

de, ist man heute der Ansicht, dass Mundart gleichwertig und in bestimmten Situationen sogar durchaus angebracht ist.

Roman Herzog sagte:

„Die Verarmung und Verschandelung des Hochdeutschen und unserer Umgangssprache nehmen erschreckend zu. Das Sterben unserer Mundarten hat ein bedrohliches Ausmaß erreicht. Es gibt aber keine bairische, österreichische, südtirolerische oder Schweizer Identität ohne unsere Sprache mit ihrem Reichtum an Dialekten. Nur wer weiß, wo er selbst herkommt, kann sich selbstbewusst und kritisch dem anderen öffnen. Jeder interkulturelle Dialog wird zum Geschwätz, wenn kein Selbstbewusstsein von der eigenen Kultur vorhanden ist.“



DER PSCHORR Shop

Verschenken Sie ein Stück Bayern!

Feinste Rindersalami

Gefertigt in Zusammenarbeit mit der Wurstmanufaktur Gut Kerschlach, 4 Monate gereift, ca. 200 g 9,90 €



Leberwurst

Feinste Rindsleberwurst im Glas, sahnig im Geschmack, mild gewürzt, ca. 200 g 3,90 €



Legendär

sind die PSCHORR-Bierfilze im Weckglas 10 Stück 18,00 €



Glasklar,

das PSCHORR-Bier nur in die original Biergläser gehört 0,5-l-Glas 5,50 €



Weitere Souvenirs finden Sie in unserer Vitrine im PSCHORR.

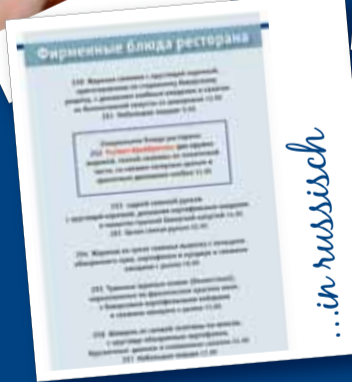
Wir sind „multilingual“ ...



...in italienisch



...international



...in russisch



www.murnauwerdenfelser.de

Bestes vom Murnau-Werdenfelser Rind

Wir können für Sie jedes Stück Fleisch vom Murnau Werdenfelser-Rind lückenlos zurückverfolgen.

Wir wissen, wer das Tier aufgezogen und was es gefressen hat.

Wir pflegen persönliche Kontakte zu unseren Bauern und setzen Qualitätsmaßstäbe bei der Aufzucht.

Für hohe Qualität zahlen wir mehr als den wöchentlich notierten Marktpreis, achten auf kurze Transportwege und stressfreies Schlachten.

In unseren Reiferäumen lagert das Fleisch 5 Wochen bis zum optimalen Zeitpunkt heran.

Unser Engagement ist langfristig, dient dem Erhalt dieser Rasse und steht im Einklang mit Region und Natur.

Das garantieren Ihnen Inka und Jürgen Lochbihler, Wirtsleute „DER PSCHORR“ und Murnau Werdenfelser-Züchter

Impressum

Herausgeber: DER PSCHORR

V.i.S.d.P.: Inka Lochbihler
Viktualienmarkt 15
D - 80331 München

Tel +49 (0)89 - 442 38 39 40
Fax +49 (0)89 - 442 38 39 29
inka.lochbihler@der-pschorr.de

Konzeption/Text:
Inka Lochbihler, Jürgen Lochbihler,
Christian Büchseemann, Angela
Sauter, Sebastian Schwager
Realisation:
Inka Lochbihler, Angela Sauter

Die Redaktion ist bemüht, sämtliche Urheberrechte innerhalb der PSCHORR-Zeitung verwendeten Materials sorgfältig zu recherchieren.

Sollten dennoch die Rechte Dritter berührt worden sein, bitten wir die Inhaber, sich bei der Redaktion zu melden.

Für Inserate und Anzeigen wenden Sie sich bitte an
karin.forster@der-pschorr.de

Preise und Formatvorlagen erhalten Sie gerne auf Anfrage.

Gewinnspiel

Bayrisch für Anfänger, Fortgeschrittene und Zuagroaste!

Was ist eine Marketenderin?

- a) eine Bootsfrau auf bayerischen Fährschiffen
- b) eine Frau mit Schnaps, die Marsch- und Blaskapellen begleitet
- c) eine schlachtreife Färsche mit besonders gutem Fleischansatz

Die Gewinner haben sich ein Abendessen zu zweit in unserem Wirtshaus „DER PSCHORR“ verdient.

Meine Lösung _____

Name/Adresse _____

Senden Sie die Lösung an: DER PSCHORR, Gewinnspiel, Viktualienmarkt 15, 80331 München oder geben Sie den Abschnitt bei uns direkt ab.

Sie sind schon in unserem Postverteiler erfasst, oder möchten nicht aufgenommen werden? Dann einfach hier ankreuzen.

Teilnahme ab 18 Jahren. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Teilnahmeschluss ist der 20.01.2012. Ihre Adresse dient ausschließlich internen Zwecken und wird nicht an Dritte weitergegeben.