

Metzgerei und Bäckerei - die Lebensmittelverarbeitungsbetriebe auf Gut Kerschlach im Portrait

Energie & Umwelt

Pressemitteilung von: **Gut Kerschlach**, 01.02.2008

PR Agentur: Gut Kerschlach

Die Herrmannsdorfer Wurstmanufaktur auf Kerschlach

Schlachten, zerlegen, wursten: Ein weiterer der drei modernen, ökologisch und handwerklich geführten Lebensmittelverarbeitungsbetriebe auf Gut Kerschlach ist die Herrmannsdorfer Wurstmanufaktur. Der Pachtbetrieb der Herrmannsdorfer Landwerkstätten aus Glonn wurde im November 2006 aufgenommen, derzeit sind 4 Metzger und ein Metzger-Azubi beschäftigt. Die so genannte Warmfleischmetzgerei zeichnet sich durch „kurze Wege“ aus: Jede Woche werden im Durchschnitt 2 bis 3 Rinder, 7 Lämmer und 8 Schweine geschlachtet.

Dabei kommt jedes 2. Schwein und 15% der Rinder gleich nebenan aus dem Kerschlacher Stall – kürzere Wege gibt es nicht! In der Kritik nicht nur von Tierschützern stehen konventionelle Schlachtviehtransporte, die sich oft Hunderte Kilometer kreuz und quer durch Europa erstrecken. Streß bei Transport und Schlachtung beeinträchtigt die Fleischqualität erheblich. Erzeuger aus der Region sorgen für eine schonende Anlieferung nach Gut Kerschlach mit kurzen Transportwegen, was sich wiederum zugunsten der Fleisch- bzw. Wurstqualität auswirkt. Die Tiere verhalten sich ruhig, da sie den Bauer kennen. Nach der Sofortschlachtung ohne lange Wartezeiten und der Veterinärbeschau wird sofort zerlegt, verarbeitet und verpackt.

In der Kerschlacher Metzgerei wird zusammengeführt, was die industrielle, arbeitsteilige Lebensmittelproduktion auseinandergerissen hat. Im Gegensatz zur Automation haben die Mitarbeiter immer alle Prozesse im Blick. Emotionen und Kenntnisse können zugunsten der Produkte direkt eingebracht werden. Mittlerweile gibt es in Bayern nicht mehr viele solch kleiner Schlachthäuser, Kerschlach bildet hier zudem mit der Warmfleisch-Technologie eine besondere Ausnahme. Dabei wird im Prinzip wie bei einer Hausschlachtung verfahren – das noch schlachtwarne Frischfleisch wird innerhalb von 2 Stunden verarbeitet – damit werden Zusatzstoffe wie Phosphate vermieden.

In Kerschlach werden alle Fleischteile verarbeitet, so dass auch unbekannte Stücke zur Vermarktung gelangen. Hier wird nicht nur „Hand“ angelegt, sondern auch experimentiert und neue Wurstsorten werden liebevoll entwickelt. Die Kerschlacher Wurstmanufaktur ist sozusagen die Ideenschmiede der Herrmannsdorfer Landwerkstätten in Sachen

Schinken, Sülzen und Pasteten und ein wichtiger Baustein im Herrmannsdorfer Netzwerk.

Durch eine sorgfältige Auswahl der Rassen auf Gut Kerschlach, einer natürlichen und artgerechten Fütterung, viel Bewegung, frischer Luft und die schonende Schlachtung entsteht ein Fleisch von hoher Qualität, hervorragendem Geschmack, fester Konsistenz und einer feinen Marmorierung. Auf Gut Kerschlach werden Ochsen und Färsen 2 Jahre lang gemästet, bis diese etwa 600 bis 750 kg schwer und schlachtreif sind. Die Qualität von Rinder- und Schweinefleisch in punkto Saftigkeit, Aroma und Geschmack wird durch einen hohen Gehalt von intramuskulärem Fett (IMF) positiv beeinflusst, dass sich durch eine langsamere Mast herausbildet, und so das Steak in der Pfanne nicht "schmilzen" läßt.

Der Rinderstall ist als Boxenlaufstall konzipiert, so dass die Kühe sich frei bewegen können. Sie entscheiden selbst, wann sie fressen wollen und wann und wo sie liegen möchten. Die Liegeplätze werden täglich mit Stroh eingestreut. Die Boxenabtrennungen sind aus Holz und beweglich befestigt, damit sie die Tiere beim Ablegen bzw. Aufstehen nicht behindern.

Bei den Kühen gibt es die Rassen Fleckvieh, Braunvieh und Murnau-Werdenfelser. Murnau-Werdenfelser sind eine hier ansässige, vom Aussterben bedrohte Haustierrasse. Die Tiere sind durch Haltung und Rasse von Natur aus robuster, erkranken also im Schnitt weniger. Im Falle von Erkrankungen wird nach Möglichkeit auf natürliche Heilverfahren zurückgegriffen. Dabei werden keine prophylaktischen Antibiotika und keine Wachstumsförderer verabreicht, um Medikamentenrückstände im Lebensmittel oder in der Umwelt auszuschließen.

Der Kerschlachter Stall ist bio-zertifiziert ist, und das verpflichtet zu einer artgerechte Tierhaltung in Form von geräumigen Ställen mit Stroheinstreu, strukturreichem Futter, Biofutter ohne Zumischung von synthetischen oder gentechnisch veränderten Stoffen. Ökologisch wirtschaftende Betriebe wie Gut Kerschlach werden jährlich durch unabhängige Kontrollstellen und Behörden kontrolliert.

Der Tierbesatz auf Gut Kerschlach (derzeit rund 300 Rinder und 120 Schweine) orientiert an der zur Verfügung stehenden Fläche, um Überdüngung und Intensivhaltung zu verhindern. 80 Hektar sind Weiden und stehen allein den Kühen und Rindern zur Verfügung. 70 Hektar der Flächen sind Wiesen, hier wird das für die Winterfütterung nötige Heu gewonnen. Der Futterbau erfolgt autark, nur ein Teil des Getreides wird zugekauft, in dem Verhältnis, wie erzeugte Produkte wie Milch und Fleisch verkauft werden. Im einem Mastbetrieb dagegen muß das Kraftfutter aufwändig importiert werden und der Anbau und Transport der

Futtermittel und der nicht bodengebundenen Ausscheidungen der Tiere belasten Luft und Böden. Die Flächenbewirtschaftung auf Gut Kerschlach erfolgt ohne Pestizideinsatz und ohne Kunstdünger.

In einem natürlichen Lebensraum, einem Ökosystem, stehen Pflanzen und Tiere in einer wechselseitigen Beziehung zueinander, in dem sie ständig Substanzen auf- und abbauen, eine Art Kreislauf. Auf Gut Kerschlach gibt es ein solches Kreislaufsystem, welches Boden, Pflanze, Tier und Mensch zu einem betriebseigenen Kreislauf verbindet. Die stabilen Energie- und Stoffkreisläufe stellen das Ökosystem dar, das Ergebnis ist eine gesunde Ertragsfähigkeit, die den Einsatz umweltbelastender, naturfremder Dünger und Pflanzenschutzmittel überflüssig macht.

Der Konsum von Rinderfleisch aus der Region ist auch ein aktiver Beitrag zum Klima- und Naturschutz. Ein Viertel der gesamten Landmasse der Erde dient heute als Weideland. Vor allem in Südamerika müssen Urwälder den Rinderherden Platz machen - allein in Brasilien wurde dafür seit 1969 knapp ein Fünftel des Amazonas abgeholzt - mehr als zweimal die Fläche von Deutschland. Schuld an der Zerstörung des Regenwalds ist vor allem die Rinderzucht: Immer mehr gerodetes Land wird entweder als Weideland genutzt oder bepflanzt, meist mit Sojabohnen für den Futtermittel-Export nach Europa.

Die Öko-Backstube Fritz Kasprowicz

Um 2 Uhr morgens geht es schon los: Ein weiterer Lebensmittelhandwerksbetrieb auf Gut Kerschlach ist die Öko-Backstube. Seit März 2007 produziert dieser Pachtbetrieb täglich an die 250kg ökologisch wertvolle Brote, erklärt uns Fritz Kasprowicz, Inhaber und Bäckermeister mit mehreren Filialen (in Inning, Schondorf, Utting, Diessen, Windach, Weilheim und Landsberg). 3 Bäcker in Vollzeit beschäftigen sich hier mit Herz und viel Liebe mit der Herstellung von Hefeteiggebäck, Weizenkleiegebäck und Vollkorngebäck: Die Semmeln beispielsweise werden handgestipfelt, also von Hand gemacht.

Zur Geschmacksabrundung verwenden die Kerschbacher Bäcker Meersalz (statt konventionellem Salz mit Rieselhilfe) und natürliche Gewürze. Alle weiteren Zutaten stammen ebenfalls aus kontrolliert biologischem Anbau.

Alle Brote werden mit Natursauerteig geführt. Auf traditionell handwerkliche Weise wird am Vortag bereits der Sauerteig für den nächsten Backtag angesetzt, der dann zum Teil bis 20 Stunden reift. Diese lange Stehzeit ist die Voraussetzung für die Aromabildung, für die Bildung einer saftigen, lockeren Brotkrume, die lange Frische, die gute Bekömmlichkeit und nicht zuletzt auch den optimalen Aufschluß des

Getreides.

Das Herzstück der Kerschbacher Öko-Backstube ist der Gueulard-Holzofen (vom französischen Wort „gueule“ = Schlund, breite Öffnung, abgeleitet). „Der ist für die Bäckerseele“, schwärmt Kasprowitz. Dieser Steinofen ist ein indirekt beheiztes System, bei welchem sich seitlich unter dem Backraum der Feuerungskanal befindet. Von hier schlagen die Flammen in den Backraum und vermischen sich mit zugeführter Frischluft zu einem lodernden Flammenteppich. Daher stammt auch der Name „Feuer-Speier“.

Die Brote werden bei sehr hohen Anfangstemperaturen – zwischen 300 und 400 °C – mit einem täglich frisch angesetzten, dreistufigen Natursauerteig angebacken, da ein Nachheizen des Ofens nicht möglich ist. In der herkömmlichen Bäckerei liegen die Backtemperaturen zwischen 240 und 270 °C.

Das Holzofenbrot soll so naturnah wie möglich gebacken sein, dadurch haben diese nicht nur ein außergewöhnlich gutes Aroma, sondern bleiben auch ohne künstliche Zusatzstoffe lange frisch. Auch wird auf künstliche Backhilfsmittel verzichtet. Bei der Auswahl der Mehle werden nur solche aus gentechnisch unveränderten Anbau verwendet.

Die hohen Backtemperaturen im Gueulard-Ofen haben eine sehr günstige Wirkung auf die Bildung der Brotkruste: Beim Backprozeß entstehen wichtige Geschmacks- und Aromastoffe, 80 bis 85% davon befinden sich allein in der Brotkruste. Die Kruste gibt wiederum viele Geschmacksstoffe an die Krume ab. Die Art, wie die Kruste ausgebacken ist, beeinflusst daher das gesamte Brotaroma. Deshalb sind die Kerschbacher Holzofenbrote wegen ihres Geschmacks so geschätzt.

Auf den 36 Hektar Ackerland von Gut Kerschbach wird eine mehrjährige Fruchtfolge eingehalten. Unter Fruchtfolge versteht man den geregelten Anbau verschiedener Ackerfrüchte nacheinander auf dem selben Flurstück, um durch die unterschiedlichen Ansprüche und Auswirkungen auf den Boden ein ausgeglichenes Bodenleben zu erhalten. Als Getreidearten werden Weizen, Roggen und Hafer angebaut, die ausschließlich als Futtergetreide dienen.

Sortiment der Kerschbacher Holzofenbäckerei

Kleingebäck

Öko-Brezel, Laugengebäcke, Baguette-Semmeln. Baguettes, Dinkelsemmeln, Kerschbacher Dinkelstangen, Kornsemeln, Vinschgauer Fladen, Weizenvollkornsemeln.

Brote

Saatenbrot (Roggen-Weizen Vollkorn-Mischbrot) Kerschbacher Urroggen

(Roggenvollkornbrot), Dinkelbrot, Bauernbrot (Roggenmischbrot), Sonnenblumenbrot (Roggenmischbrot), Kerschbacher Urlaub (Gewürztes Roggenmischbrot).

Feingebäck

Hefezöpfe mit Rosinen, Dinkelnusszopf, Butterkuchen, Kirsch-Gewürzschneide, Nussecken, Mandelhörnchen, Vollkorn-Apfel-Nuß-Kuchen, Rohrnudeln, Nuß- und Mohnstriezel

Andreas Frädlich, Öffentlichkeitsarbeit

Gut Kerschbach GmbH & Co. KG, 82396 Pähl, Gut Kerschbach 1

Telefon: 08808 / 92 11-0

Telefax: 08808 / 92 11-39

Email: info@gut-kerschbach.de