Herrmannsdorfer
WOCHENMARKT

Aus der Schinkenreifekammer in Herrmannsdorf

Von und für Freigeister mit Sinn für's ehrlich Gute!

Handgemachte Lebens-Mittel in ökologischer Qualität

est. 1986

REZEPTE
Zum Sammeln,
Nachkochen und Genießen
pag. 02 und 04

WISSEN
Lokal –
auf der Suche nach dem echten Geschmack
pag. 03

GESCHICHTEN
Ein Blick in den Kükenpavillon
pag. 04

ÜBER DEN TELLERRAND

Über den Tellerrand und über den Metzgerkutter blickt Jürgen Körber besonders gerne. Im letzten Jahr reiste er nach Indien zum Terra Madre-Treffen von Slow Food. Als einziger Deutscher Slow Food-Delegierter traf er dort 30 indische Kollegen und drei indianische Navajo-Metzger in einem Workshop.

Das Notwendigste zum Schlachten nimmt Jürgen mit: ein Beil, eine Glocke, zwei Messer und eine Wurstspritze aus dem Jahr 1920. Mit diesen einfachen Hilfsmitteln zeigt er den interessierten Zuschauern, wie in Europa geschlachtet, ausgelöst und gewurstet wird.

Wenn Jürgen davon erzählt, wie die Inder dieser Region schlachten und das Tier verarbeiten, dann leuchten seine Augen. Er ist beeindruckt, wie die Menschen dort alles, was sie für die Schlachtung benötigen, von Hand selbst herstellen, vom Messer bis zu der Matte, auf der das Schwein liegt. Er ist fasziniert von diesem handwerklichen Können: Nur durch eine kleine Öffnung am Bauch zieht der Metzger mit der Hand die Innereien aus dem Bauchraum heraus. Dann werden die Borsten mit Stroh abgebrannt. Auf diese Weise ist alles hygienisch sauber. Viel mehr als bei uns wird das ganze Tier geschätzt, alles wird gegessen, das Fett, die Därme, die Innereien, mit vielen Gewürzen wird eine Blutwurst kreiert. Und: Der Kopf ist der Teil des Schweins, der die größte Wertschätzung erfährt. „Der Kopf dem König“, sagt man dort. Gut zubereitet – ein gigantisches Erlebnis.

Das ist nicht die erste Reise von Jürgen Körber, um die Handwerkskunst anderer Kulturen kennenzulernen. In Südafrika, Indonesien, Kanada, Australien und Ägypten hat er schon Erfahrungen gesammelt. Dieser Wissensschatz fasziniert ihn so, dass er keinen Weg und kein Buch scheut, um die Vielfalt der Verarbeitungswege in aller Welt kennenzulernen. Er spürt dabei – jenseits von Sprachbarrieren – Wertschätzung für das Handwerk des Schlachtens und Verarbeitens und für das Handwerk des Kochens. Diese Liebe zum guten Essen hat wertvolles Kulturerbe hervorgebracht und verbindet Menschen.

Inzwischen gibt Jürgen Körber sein in vielen Jahren gesammeltes Wissen weiter. In Schweden, Norwegen und Dänemark – berühmt für die perfekte Industrialisierung der Foodproduktion – unterstützt er Unternehmen und Organisationen, die wieder auf der Suche sind, nach dem guten alten Handwerk und dem unverfälschten Geschmack. Auch in der Herrmannsdorfer Handwerkstatt gibt Jürgen Fleischkurse für alle Interessierten.
Im Herrmannsdorfer Wirtshaus inspiriert er die Köche mit den Eindrücken, die er in aller Welt gesammelt hat. Der Küchenchef Ole Euler schaut auch gerne über den Tellerrand und zaubert gemeinsam mit seinem Team ungewöhnliche Speisen aus allem, was Jürgen aus der Metzgerei vorbeibringt. Eine geniale Symbiose, die man ganz besonders bei den Küchenpartys im Wirtshaus erleben kann – die nächste findet am 6. April, 18:30 Uhr statt.

Sammelrezept Nr. 124 · von Franz Zauner, Koch im Herrmannsdorfer Bistro Bogenhausen.

RISOTTO MIT KRÄUTERSAITLINGEN UND HERRMANNSDORFER KNOCHENSCHINKEN

Zutaten für 4 Personen:

500g Risottoreis
200g Kräutersaitlinge
100g Rosenkohl
¼ l Weißwein
1l Herrmannsdorfer Geflügelbrühe
100g Knochenschinken
100g „Alter Herrmannsdorfer“
100ml Schlagrahm
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
2 Lorbeerblätter

—

Die gehackten Zwiebeln und Knoblauchzehen in Olivenöl anschwitzen, den Risottoreis dazugeben und kurz mitrösten. Mit Pfeffer und Salz würzen und mit dem Weißwein ablöschen. Die Lorbeerblätter dazugeben und etwas reduzieren lassen. Nach und nach mit der warmen Geflügelbrühe angießen, bis der Reis „al dente“ ist.

In der Zwischenzeit den Rosenkohl in einzelne Blätter zupfen und in einer Pfanne leicht sautieren und beiseite stellen. Die Kräutersaitlinge in Scheiben schneiden und in Butter anbraten, mit Pfeffer und Salz abschmecken und den Rosenkohl mit unterheben.

Den Schlagrahm schlagen und den Käse reiben, beides unter das fertige Risotto rühren. Das Pilz-Rosenkohl-Gemüse darüber geben. Ganz zum Schluss den Knochenschinken in einer heißen Pfanne schön kross braten und als besondere Delikatesse auf dem Risotto anrichten, fertig!

Viel Spaß beim Nachkochen!

ESSEN IST FERTIG – MIT DEN „WIE ZU HAUSE“-GERICHTEN AUS KERSCHLACH

Seit fast 10 Jahren haben wir auf dem Gut Kerschlach im schönen Werdenfelserland eine zweite Produktionsstätte. Dort wird wie in Herrmannsdorf geschlachtet und gewurstet. Aber vor allem gekocht und „eingeweckt“!
In der Metzgerei in Kerschlach entstehen unsere „Wie-zu-Hause“-Spezialitäten, wie Gulasch, Rinderrouladen, Lammcurry, Kalbsragout , Sauce Bolognese und unsere beliebten Brühen im Glas.
Besonders diese erfreuen sich wachsender Beliebtheit, weil sie sich als praktische Küchenhelfer bewährt haben. In der Suppe, für das Risotto, zum Aufgießen von Schmorgerichten mit Fleisch und Gemüse – dank der frischen Brühen entsteht ein vollwertiges Gericht mit rundem Geschmack.

Die schonende Herstellungsweise erhält die wertvollen Vitamine und Mineralstoffe. Auf Geschmacksverstärker und Glutamate können wir verzichten, weil genügend Fleischknochen direkt aus der Metzgerei für ein gutes Aroma sorgen. Auf diese Weise schließt sich mal wieder ein Kreislauf. Denn nach dem Motto: „Edel ist das ganze Tier“ wird nichts weggeworfen, sondern veredelt und weiterverarbeitet.
Wie die gute Brühe sind auch Gulasch, Rouladen, Lammcurry, Chili con Carne und Ragout typische Gerichte, für die im Alltag manchmal die Zeit fehlt. Steffen Siegel und sein Team nehmen sich Zeit und kochen die klassischen Fleischgerichte wie zu Hause. Schonend pasteurisiert, im schönen Weckglas sind sie ein ideales Essen, wenn‘s mal schnell gehen muss.

He – Schon gewusst?

GIVE US YOUR VOTE!

Wir haben uns beim European Business Award beworben und sind „National Champion“ in der Kategorie „The Award for Environmental & Corporate Sustainability“ geworden.

Jetzt geht es in die nächste Runde. Bis zum 26. Februar heißt es „Give us your vote“, stimmt für unser Video unter *www.businessawardseurope.com/vote/detail-new/germany/16365.*

Damit wir „National Public Champion“ für Deutschland werden und so das Thema Nachhaltigkeit und verantwortlicher Fleischkonsum in die breite Öffentlichkeit getragen wird.

LOKAL. AUF DER SUCHE NACH DEM ECHTEN GESCHMACK

Die Idee: Vor knapp 15 Jahren war es noch ganz normal, Obst, Gemüse, Getreide, Milch oder Fleisch aus der eigenen Region zu beziehen. Doch über die Jahre hat sich die Bezeichnung und auch der wahre Ursprung der Regionalität verfälscht und kommerzialisiert. Durch Globalisierung und Industrialisierung der Nahrungsmittelproduktion schwindet bei den Menschen immer mehr das Wissen, aber auch das Vertrauen in heimische Lebensmittel. Gleichzeitig wird der Wunsch nach echten und hochwertigen Produkten aus biologischer Landwirtschaft und artgerechter Tierhaltung immer größer.

Georg Schweisfurth und Simon Tress machen sich daher auf die Suche nach dem echten = lokalen Geschmack. Lokal bedeutet für die beiden: Bezug von Lebensmitteln, die maximal 15 Kilometer um den eigenen Lebensmittelpunkt herum produziert werden. Geplant sind circa 11 Reisen zu den unterschiedlichsten Orten in Deutschland, Österreich, Südtirol und der Schweiz, begleitet von einem Fotografen und einer Bloggerin.

Doch gut informiert losfahren, vielleicht noch vollbepackt mit Lebensmitteln und Kochgeräten, wäre Georg Schweisfurth und Simon Tress zu einfach. Deshalb stellen sie sich einer Challenge: Steht eine der 11 Reisen an, wird am Freitag via Facebook ausgelost, wohin diese gehen soll. Die beiden Autoren wissen also bis kurz vorab nicht, an welchen Ort es sie verschlagen wird.
Zwischen Sonntagnacht und Montagmorgen machen sie sich auf den Weg. Endlich angekommen müssen sie mit allem, was sie im Umkreis von 15 Kilometern vorfinden, etwas Schmackhaftes kreieren. Das einzige Produkt, das die beiden immer bei sich haben, ist ein Sack guten Salzes. Nach dem Kochen werden die Speisen an einem besonderen Ort und an einer langen Tafel genossen, entweder mit den Anwohnern/Erzeugern des Ortes oder eingeladenen Gästen.

Aus den Rezepten, den Interviews mit Menschen, die noch viel Wert auf gute und nach ökologischen Grundsätzen hergestellte Lebensmittel legen, und packenden Fotos wird ein einzigartiges Lesekochbuch entstehen. Das Ziel dieses (Buch-)Projekts ist, zu zeigen, welche kulinarischen Möglichkeiten sich schon in allernächster Nähe auftun. Es braucht kein Flugobst aus Neuseeland, noch nicht einmal Tomaten aus Italien, wenn wir das wahre „Regional“ wieder zu schätzen lernen: das Lokale.

Unter www.lokal-kochen.de kann man nachlesen, was die beiden bei ihren verschiedenen Ortsbesuchen erleben. Im Oktober haben sie bei Ingrid Hagner in Obereisesheim bei Heilbronn schier unendlich viele verschiedene Kräuter aus ihrem Garten bekommen. Und das war noch nicht genug: Als kleine Stärkung für das Team hat sie Apfelkuchen gebacken und – ein absolutes Highlight – dieses süße Quittenbrot zum Probieren gegeben – lecker! Rezept kann man nachlesen. Oder in Frankfurt am Main bei LOKAL #4: Am Ouellenhof, und in der Gemüse-Gärnterei Bärengarten gibt es üppige Gemüsehighlights zu entdecken – das denkt man nicht, wenn man die Bankenmetropole „Mainhattan“ anschaut.

Folgt den beiden hier: **lokal-kochen.de**

BROT DES MONATS

Essener Brot

Die Essener, eine religiöse Gemeinschaft im palästinensischen Judentum der Römerzeit, gaben den Namen. Beim Keimen von Roggen und Dinkel wird die Stärke in Zucker verwandelt, die Enzymaktivität und die Bildung von Vitaminen beginnt. Im Essenerbrot sind messbar mehr Vitamine. Das Brot ist sehr bekömmlich, lange haltbar und sehr lecker.
500g – **€ 3,49**

KÄSE DES MONATS

Schwäbischer Sauerrahmkäse

Ein vollmundiger Heumilchkäse aus einer handwerklichen Dorfkäserei in Schwaben. Das frisch-säuerliche Aroma erhält er durch die Verfeinerung mit Sauerrahm. Die Affinierung mit Rotkulturen und 8 Wochen Reifezeit verleihen ihm eine feine Würze. Ein Käse, der auf der Zunge zergeht!
100g – **€ 2,39**

WEIN DES MONATS

Cabernet Sauvignon Côtes de Thongue 2014

Languedoc,
Domaine Bassac
Das warme Klima im Süden Frankreichs kommt der spätreifenden Rebsorte entgegen. Sie zeigt sich hier mit einer aromatischen Melange aus schwarzen Johannisbeeren, Kirsche und Vanille. Zu Schmorgerichten, aber auch zu kurz Gebratenem vielseitig einsetzbar.
0,75 Liter – **€ 6,49**

He – Essen ist fertig!

UNSER 15-MINUTEN-REZEPT-TIPP!

Für 4 Portionen benötigen Sie:
6 Salsiccia (immer freitags frisch in unseren Filialen), 500g Pasta, 2 Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen, 1 Fenchelknolle, 1 Bund glatte Petersilie, 1 Dose gehackte Tomaten, 1 Zweig frischer Thymian, 1 Teel. Tomatenmark

—

Die Salsiccia aus dem Darm drücken und in Olivenöl anbraten, die gehackten Zwiebeln und Knoblauchzehen dazugeben, ebenfalls den Thymian. Den Fenchel vierteln, den Strunk entfernen und in Streifen schneiden, ebenfalls kurz mit anrösten. Etwas Tomatenmark dazu, mitrösten und mit Pfeffer, Salz und etwas Zucker abschmecken. Die gehackten Tomaten dazu und etwa 10 Min. köcheln lassen. In der Zwischenzeit die Pasta kochen. Die Pasta mit dem Sugo vermengem, die frisch gehackte Petersilie darüber geben. Fertig! Dazu passt hervorragend frisch geriebener „Alter Herrmannsdorfer“.

He – Was geht?

UNSER BISTRO AM VIKTUALIENMARKT

Von Geheimtipp kann eigentlich schon nicht mehr die Rede sein, denn im Herrmannsdorfer Bistro am Viktualienmarkt ist ziemlich viel los um die Mittagszeit.

Christian Lindner, der seit 18 Jahren das Bistro am Viktualienmarkt leitet, bereitet hier hervorragende und bodenständige Gerichte vor den Augen des Gastes zu. Es gibt eine täglich wechselnde Speisekarte – alles in bester Qualität: Herrmannsdorfer Fleisch, frischer Fisch, saisonales Bio-Gemüse. Wer gerne Innereien wie Leber, Herz oder Niere isst, kommt immer wieder auf seine Kosten. Aromastoffe und Geschmacksverstärker kommen hier nicht in die Tüte und manch selten gewordenes Gericht weckt alte Erinnerungen.

Der Koch und sein Team berücksichtigen gerne individuelle Wünsche, was viele Stammgäste sehr zu schätzen wissen. Da bleibt trotz Mittagsstress immer Zeit für ein persönliches Wort und an den engen Tischen hat sich schon manch anregendes Tischgespräch entwickelt. Christian Lindner und sein Team sind dieses Jahr, bereits zum wiederholten Male, in den Slow Food-Genussführer aufgenommen worden. Dieses Jahr neu dabei ist auch unser Wirtshaus in Herrmannsdorf.

EIN BLICK IN DEN KÜKENPAVILLON

Wer uns jetzt in Herrmannsdorf besucht, kann wieder mal die Landhuhnküken im Kükenpavillon bestaunen und beobachten.

Immer wieder ist es ein kleines Wunder, wenn die flauschigen Lebewesen sich aus ihrem Ei schälen und nach dem ersten Erholungsschlaf im gemütlich hergerichteten Kükenpavillon herumhüpfen.

Kinder aller Größenordnungen stehen vor dem Panoramafenster und drücken sich die Nase platt. Auch manche Großen sind neugierig und freuen sich über diesen, im Hühnerindustriezeitalter so selten gewordenen Anblick.

Diese Küken stammen nicht aus einem Hybridzuchtkonzern, der die Brüder der Legehennen ausselektiert. Sie sind hier in Herrmannsdorf im Brutkasten ausgebrütet. Aus knapp 60% der Eier schlüpfen Küken, die anderen Eier waren entweder nicht befruchtet oder der Kükenembryo konnte sich nicht entwickeln. Die Elterntiere leben auch hier auf dem Hof. In ein paar Wochen werden Hähnchen und Hennen getrennt und als Legehennen gehalten oder als Hähnchen gemästet.

Hier finden Sie unsere Herrmannsdorfer Lebens-Mittel

—

Viktualienmarkt
Frauenstraße 6, mit Bistro
Tel. 089.26 35 25

Schwabing
Elisabethmarkt 8
Tel. 089.272 37 44

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
Tel. 089.98 10 96 14

Pasing
Pasinger Viktualienmarkt
Tel. 089.821 13 78

Denning, im VollCorner Biomarkt
Warthestraße 1
Tel. 089.93 74 83

Gauting, im VollCorner Biomarkt
Leutstettener Straße 2
Tel. 089.89 54 35 03

Solln, im VollCorner Biomarkt
Wolfratshauser Straße 204
Tel. 089.72 48 35 08

Herrmannsdorfer Lebens-Mittel auch bei:

—

Biomarkt Stemmerhof
Plinganserstraße 6
Tel. 089.76 70 43 27

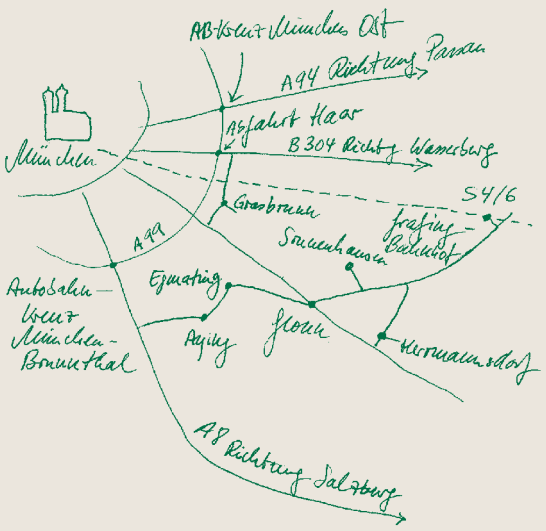
Ismaning, Ismaninger Naturkost
Bahnhofstraße 9
Tel. 089.96 20 18 60

Grünwald, Biomarkt Grünwald
Marktplatz 1
Tel. 089.64 91 30 96

—

Herrmannsdorfer Landwerkstätten
Herrmannsdorf 7, 85625 Glonn
Tel. 08093.9094-0
Hofmarkt: Tel. 08093.9094-34
Wirtshaus: Tel. 08093.9094-45

Herausgeber: Herrmannsdorfer Landwerkstätten
Redaktion: Gudrun Schweisfurth, Sandra Hochstein
Konzept und Gestaltung: Zeichen & Wunder GmbH, München
Druck: Druck-Ring, München



herrmannsdorfer.de · info@herrmannsdorfer.de