Ausgabe 126: Mai/Juni 2016

Wissenswertes · Kulinarisches · Inspirierendes · Erzählenswertes

Herrmannsdorfer Landwerkstätten

Herrmannsdorfer
WOCHENMARKT

Handgemachte Lebens-Mittel in ökologischer Qualität

est. 1986

REZEPTE

Zum Sammeln,
Nachkochen und Genießen

pag. 02 und 04

WISSEN

Die Waldviertler –
über das Handwerk und das Leben

pag. 03

GESCHICHTEN

Der Hühnerflüsterer

pag. 04

HERRMANNSDORFER AM VIKTUALIENMARKT – HIER WIRD FLEISCHKULTUR ZELEBRIERT

Fleischkultur hat etwas zu tun mit der Wertschätzung für das Tier, das man schlachtet. Eine Kultur, die alle Teile des Tieres schätzt, tut dies im Bewusstsein, dass dafür ein Tier gelebt hat und gestorben ist. Dass viele Menschen bei uns heute nur noch die sogenannten Edelteile wie Filets, Steaks und Schnitzel kennen, ist das Ergebnis der globalen Meatproduktion. Das Fleisch ist in diesem System anonym, ohne Bezug zum Tier. Es gibt nur noch wenige Orte, die die Nähe zwischen dem Tier, dem Ort des Schlachtens und dem Ort des Fleischverkaufs so konsequent praktizieren wie Herrmannsdorfer.

Besonders in unserer größten Fleischfiliale am Viktualienmarkt – mitten in der Stadt – können Sie die Vielfalt ehrlicher Fleischkultur in einer dreistöckigen, italienischen Fleischtheke bestaunen. Sie finden dort so herrliche Stücke wie T-Bone-Steak, Porterhouse-Steak oder ein Côte de Bœuf vom Ochsen. Dazu besondere Steaks wie But-Flap, Hanger, Topside – das sind amerikanische Zuschnitte, die ungewöhnliche, ausgesprochen schmackhafte Teile vom Rind handwerklich so auslösen und vorbereiten, dass sie jedes „normale“ Steak in den Schatten stellen.

Hier finden Sie auch unser www.Schweinefleisch, in Form eines schönes Koteletts oder als T-Bone. WWW by Herrmannsdorfer steht für Weide, Wühlen Würmer, also für das, was die Schweine vier Monate auf der großen Weide genießen konnten, und damit für eine premium Fleischqualität.

Getreu dem Motto „Denn edel ist das ganze Tier“ empfehlen wir auch unsere Innereien. Bei Herrmannsdorfer weiß man, wo sie herkommen und frischer geht‘s fast nicht. Im Geschäft erfahren Sie, wann es welche Innereien gibt – eben je nachdem, was und wieviel in unserer Metzgerei geschlachtet wurde. Wer Lust hat, oder sich nicht traut es selbst zu kochen, kann auch mal eine edle Innerei im Bistro hinten probieren – von Christian Lindner vor den Augen zubereitet – einfach ein Gedicht!

Sammelrezept Nr. 126 · Rezept von Ole Euler, Küchenchef im Herrmannsdorfer Wirtshaus

GESCHMORTE OCHSENBACKE MIT GNOCCHI, KAROTTENSTAMPF UND BÄRLAUCH

Zutaten:
1 kg Ochsenbacke
3 Karotten
1/2 Knollensellerie
3-5 Zwiebeln
1 kl. Dose Tomaten geschält
500 ml Kalbsfond
200 ml Rinderbrühe
Rotwein

Gnocchi:
500 g Kartoffeln
110 g Mehl
35 g Hartweizengrieß
1 Ei oder Eigelb

Karottenstampf:
400 g Karotten
Salz, Pfeffer, Muskat
Butter
Majoran
Bärlauchpaste

Backe anbraten, Gemüse gewürfelt hinzu, dann Zwiebeln hinzu, Tomaten zum Ende hin mit anrösten, dann mit Rotwein ablöschen, im Backofen bei 180° Grad 1,5 Std. schmoren, mit der Nadelprobe testen, ob das Fleisch weich ist. Das Fleisch rausnehmen, die Sauce passieren und reduzieren. Die Kartoffeln kochen und schälen und mit den anderen Zutaten schnell zu einem Teig verarbeiten, formen und blanchieren. Die Karotten schälen und in Alufolie mit Olivenöl, Salz und Pfeffer im Ofen schmoren, durch die Kartoffelpresse drücken, mit Gewürzen und nach Belieben mit brauner Butter abschmecken.
Für die Bärlauchpaste einfach gutes Olivenöl, Salz, Pfeffer mit dem Bärlauch mixen. Mit etwas Spinat wird das Bärlauchpesto milder. Kleiner Tipp: Das Fleisch eine Nacht marinieren, mit einem Teil des Wurzelgemüses, Rotwein, Wacholder, Piment, Knoblauch. Die Sauce wird noch besser, wenn sie einen Tag lang im Kühlschrank kühlt, dabei setzt sich das Fett oben ab und lässt sich so am nächsten Tag abschöpfen und das Reduzieren der Sauce ist einfacher.

Da unsere Ochsenbacken immer sehr begehrt sind, empfehlen wir eine Vorreservierung – oder greifen Sie auf die gute Schulter oder Wade zurück.

GUT BIER WILL WEILE HABEN

Wenn man Fred, dem Brauer in der Schweinsbräu Brauerei zuhört, dann tut sich eine ganz neue Welt auf. Eine Welt der Hefen, Bakterien, Mikroorganismen, Pilze – ein Teil der Natur, der unsichtbar ist, aber enorme Wirkung hat. Die Kunst des Braumeisters ist es, ähnlich wie die des Bäcker- oder Metzgermeisters, diese natürlichen Prozesse optimal zu nutzen und zu steuern, so dass ein gutes Bier daraus entsteht. Seit Jahrhunderten gibt es dieses Handwerk, und haben Menschen diese unsichtbaren Helfer für die Lebens-Mittel-Herstellung genutzt und aus Wasser, Malz, Hopfen und Hefe auf fast wundersame Weise Bier gebraut.

Im Zeitalter der Industrialisierung wurden diese natürlichen Prozesse dem ökonomischen Prinzip von Zeit und Geld unterworfen, durch kürzere Reifezeit und Standardisierung. Dass dabei offensichtlich etwas auf der Strecke bleibt, sieht man daran, dass in den letzten Jahren immermehr Craft Beer entsteht. Kleine Brauereien, die mit Fingerspitzengefühl und mehr Zeit viele verschiedene Geschmacksrichtungen zaubern.

Auch das Schweinsbräu ist so ein Craft Beer. Es gibt nur eine kleine Menge pro Sud und nach dem Maischen, Filtern, Gären hat das Bier sechs Wochen (statt der üblichen zwei Wochen) Zeit zum Ausreifen im kühlen Tank – in dieser Zeit wirken die Hefen und Bakterien und sorgen dafür, dass das Bier bekömmlich wird und einen eigenen Charakter bekommt.

Dieses Schweinsbräu Hell und Weiß ist eine Reise wert. Man kann es im Herrmannsdorfer Wirtshaus oder bei den Hoffesten in Herrmannsdorf genießen. **Am ersten Donnerstag im Monat 18.30 Uhr, gibt es immer die Kleine Brauereiführung mit Braumeister Fred (5,- inkl. Probetrunk aus dem Tank).**

He – Schon gewusst?

MITTWOCHSMUSIK MITTEN IM MONAT

Unter der Leitung von Heinz Dauhrer

11. Mai 19 Uhr

Die Herzklappendatschla –
Florian Hailer an der Kontragitarre
Ray Chipolla am Cubekit
Manuel Kuthan an der Zither
Heinz Dauhrer am Blechgebläse

... a bissl bayerisch, a bissl groovig, a bissl hintersinnig. Sehr humorvoll.

15. Juni 19 Uhr

Das Duo Schöttl/Voss
Saitenfacetten
Hackbrett und Harfe – im Duo mal anders. Weltmusik und Musik aus der Renaissance und aus dem 20. Jahrhundert.

Mal ganz was anderes – A bayerische Saitnmusi – saitenfacettenreich und natürlich von Hand gemacht und biologisch.

DIE WALDVIERTLER – ÜBER DAS HANDWERK UND DAS LEBEN

Schon lange verbindet uns einiges mit dem Österreichischen Unternehmen Waldviertler. Heini Staudinger, der Firmengründer, kämpft für das Handwerk und für die Menschen in seiner Region. In einer großen Halle in Schrems produziert er mit 250 Mitarbeitern Schuhe, Taschen, Möbel und Matratzen, die in seinen GEA-Läden verkauft werden. Es ist ihm gelungen, in einer der prekärsten Regionen Österreichs, dem nördlichen Waldviertel, eine Schuhindustrie zu erhalten, die ansonsten weitgehend ins Ausland gewandert ist. In der neuesten Firmenzeitung GEA schreibt er über das Handwerk und über die Lehrlingsausbildung.

„Begeisterung ist Doping für Geist und Hirn“, so der Neurobiologe, Hirnforscher und Menschenfreund Gerald Hüther. Diese Begeisterung bei unseren Lehrlingen (ihr Deutschen sagt „Azubis“) zu wecken, gehört zu unseren wichtigsten Aufgaben. Da die Schuhindustrie in Deutschland, Österreich und in der Schweiz de facto ausgerottet ist, müssen wir uns selbst um den Nachwuchs kümmern. Mit unserer Lehrlingsoffensive wollen wir junge Leute für dieses anspruchsvolle Handwerk begeistern. Beim gründlichen Erlernen eines Handwerks müssen viele wertvolle Tugenden eingeübt werden: Genauigkeit und Sorgfalt, Können und Zeiteinteilung, Gründlichkeit und Teamfähigkeit und vieles mehr. In einem Buch habe ich einmal diesen schönen Satz gefunden: „Im Handwerk werden innere Fähigkeiten außen sichtbar.“ Wie wohl uns dies tut, wenn wir zeigen können, was in uns steckt. Wie wohl es uns tut, wenn andere daran Freude haben. Wie blöd und wie arm sind wir, wenn wir alles, was wir können (konnten!), nach Asien ziehen lassen, nur, weil es dort billiger ist. Drum kauft z.B. Waldviertler! wir halten dagegen.

Jetzt gibt es den Film „DAS LEBEN IST KEINE GENERALPROBE“ über dieses großartige Unternehmen und Heini Staudinger. Es ist ein Film über den Mut, die Liebe, die Wirtschaft und das Leben. Seit Anfang April läuft er in österreichischen Kinos und eine Deutschland-Tour ist geplant.

Nicole Scherg, die Regisseurin hat zwei Jahre lang die Firma und den Firmengründer begleitet – und das in einer sehr aufregenden Zeit für das Unternehmen. Mit seiner Fabrik geriet Heinrich „Heini“ Staudinger in die Schlagzeilen. Wegen seiner Ansichten zum Thema Kapital. Weil ihm die Bank benötigte Kredite nicht gewähren wollte, sammelte er bei Kunden und Freunden drei Millionen Euro ein. Eine Art Crowdfunding also, das ihm jedoch eine Klage der Finanzmarktaufsicht (FMA) eintrug. Eine mutige Auseinandersetzung beginnt, die Nicole Scherg dokumentiert.

Der Film zeichnet das Bild einer kleinen Wirtschaftswelt jenseits des Mainstream, in der Aktienkurse und Profiterwartungen keine Bedeutung haben. Qualität sowie die Zufriedenheit von Mitarbeitern und Kunden sind hingegen ein hohes Gut. Und das Leben überhaupt.

„Es gibt im Leben nichts Wichtigeres als das Leben.“ sagt Heini Staudinger am Anfang des Films vor seinen Mitarbeitern. „Es ist schon seltsam – wir leben oft so, als wäre das Geld oder sonst was das Allerwichtigste … dann brauchen wir diese Schicksalsschläge, die uns ermahnen und uns gleichzeitig ermutigen, das Leben doch jetzt, heute und nicht morgen, ernst zu nehmen.“

BROT DES MONATS

Rustikus

Unser Rustikus ist eine Art italienisches Bauernbrot. Ein Weißbrot, das Sie auch mal zwei, drei Tage essen können.
750g – **€ 3,99**

KÄSE DES MONATS

Bärlauchbrie von den Käserebellen

Dieser feine Brie wird aus tagesfrischer Heumilch gekäst und mit frischem Bärlauch verfeinert. Er überzeugt durch milden, rahmigen Geschmack mit einer würzigen Bärlauchnote. Ein echtes Schmankerl für den Frühling!
100g – **€ 2,29**

BIER DES MONATS

Schweinsbräu Maibock

Kernige Würze und leichte Süße bringen überschwängliche Süffigkeit. Ein Bockbier mit 16,5% Stammwürze und 6,5% Vol., aber angenehm weich und bekömmlich. Ein Schmankerl zu Braten aber auch als Genießerbier am Abend.
0,5 Liter – **€ 1,79**

He – Essen ist fertig!

UNSER 15-MINUTEN-REZEPT-TIPP!

Rotes Linsencurry – Rezept für 4 Personen:
250 g Reis, 300 g rote Linsen, 1 l Herrmannsdorfer Gemüsebrühe, 1 Zwiebel, 1-2 Knoblauchzehen, 2 Karotten, 1 Stück Knollensellerie, 1 Zitrone, Curry, 1 Lorbeerblatt, frischer Koriander, Joghurt

—

Zuerst den Reis ansetzen, damit dieser rechtzeitig fertig ist. Zwiebel und Knoblauch fein hacken, Karotten und Sellerie ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Das ganze Gemüse in etwas Öl anschwitzen, Curry zugeben und mitrösten. Dann die roten Linsen dazu, Lorbeerblatt zugeben und mit der Gemüsebrühe angießen. Bei niedriger Temperatur fertig garen, bis die Linsen weich sind. Evtl. mit etwas Pfeffer und Salz abschmecken und dem frisch gehackten Koriander bestreuen. Den Naturjoghurt mit Zitronensaft, 1 Teel. Honig und etwas Salz abschmecken und zum Curry als Dip reichen. Tipp: Sie können das Curry auch mit gelben Linsen machen; wenn Sie grüne Linsen oder Belugalinsen verwenden möchten, müssten diese über Nacht einweichen!

He – Was geht?

SPENDE FÜR DIE SYRIENHILFE VON CHRISTIAN SPRINGER

Aleppo braucht dringend unsere Hilfe! Die Menschen leiden Hunger, sind verletzt, haben ihre Häuser verloren, viele sind ums Leben gekommen, zehntausende verlassen die Region. Die wunderbare, historische Stadt ist durch den Bürgerkrieg fast vollständig zerstört.
Syrien ist die Heimat vieler Kräuter und Gewürze, mit denen wir unser Essen verfeinern und unsere Wurst würzen. Mit unserer „Lammbratwurst Aleppo“ wollen wir an die Schätze dieser Stadt und Region erinnern – damit Aleppo nicht vergessen wird.
Wir haben insgesamt 267,78 kg Aleppo-Bratwurst verkauft – davon gehen 20% als Spende (1.163 €) an den von Christian Springer gegründeten gemeinnützigen Verein Orienthelfer e.V.. Im Februar 2016 hat der Verein mit einigen Partnern beispielsweise 4.600 Lebensmittelpakete in das zerstörte Aleppo geliefert. Der Verein sammelt weiter Spenden für ähnliche Hilfsaktionen.

DER HÜHNERFLÜSTERER

Manchmal ist es ein kleines Gespräch am Rande, das so lehrreich und bereichernd ist: vor kurzem beim Weg durch Chickenvalley – da versammeln sich die Hühnerställe im Winter.
Eine Gruppe mit prachtvollen Hennen fällt mir auf. So eine schöne Mischung aus braunen und weißen Hühnern, teilweise mit dem typischen Sulmthaler Häubchen, alle so friedlich und offensichtlich zufrieden. Da kommt Georg Zankl vorbei, Projektleiter des Landhuhnprojekts, und hebt eine der Hennen hoch, krault sie am Bauch untersucht dabei das Hinterteil, zeigt mir die schönen gleichmäßigen Federn und selbst beim sanften Abtasten des kleinen unteren Lappens schien das Huhn sich sichtlich wohl zu fühlen. Dann das nächste Huhn und noch eines – jeden Morgen schaut er sich ein paar seiner Hennen und Hähne so genau an. Dabei sieht er, ob es ihnen wirklich gut geht. Fast unbegreiflich ist mir – ich halte selbst seit 15 Jahren die kleine Hühnerschar am Hof – dass die Tiere so ruhig einfach auf den Arm genommen werden können – das kann nur ein Hühnerflüsterer!
Übrigens: sobald es die Witterung erlaubt, kommen die Ställe der Legehennen auf unsere Obstweide – da lohnt sich ein Spaziergang!

Gudrun Schweisfurth

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

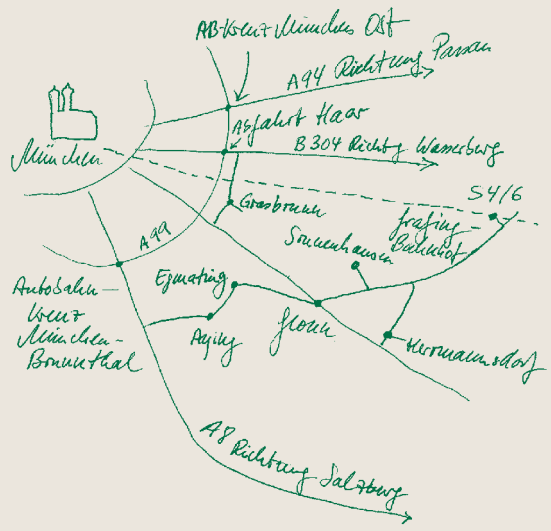
Ismaning, Ismaninger Naturkost
Bahnhofstraße 9
Tel. 089.96 20 18 60

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