Die Herrmannsdorfer Hauszeitung
für alle, die mehr wissen wollen,
die Einblicke erhalten, mitdenken
und bewusst genießen möchten.

Ausgabe 119: Juli/August 2015

HERRMANNSDORFER

Wochenmarkt

WISSENSWERTES • KULINARISCHES • VERLOCKENDES • INFORMATIVES

Steakkunde

Teil 2

Seite 1

ÖQ Rezepte

zum Sammeln, Nachkochen und Genießen

Seite 2

Doku im WDR

Karl Ludwig Schweisfurth „Vom Wurstkönig zum Bio-Pionier“

Seite 2

Der Herr über die Landhühner

... heißt seit dem 1. April 2015 Georg Zankl und ist 27 Jahre alt. In Kehlheim geboren, studierte er Forstwirtschaft und Ressourcenmangement in Freising. Seinen Master machte er in Forst- und Holzwirtschaft. Seine große Leidenschaft gilt aber seit jeher der ökologischen Landwirtschaft.

Bereits in seiner Jugend hält er zu Hause Hühner und Tauben und studierte deren Verhalten. Die Liebe zum Federvieh ist geblieben. Nach dem Studium verfasst er als Ornithologe verschiedene Gutachten und studiert die Reiseruten der Zugvögel, bis er schließlich in Herrmannsdorf landet.

Auf die Frage was ihn speziell am Landhuhn interessiert gibt er zur Antwort: „Erst einmal bin ich grundsätzlich eher Generalist als Spezialist und das kann ich mit dem Herrmannsdorfer Landhuhnprojekt leben.“

Georg Zankl, Projektleiter Landhuhn, hat als leidenschaftlicher Ornithologe ein gutes Händchen für unsere Hühner

Das bodenständige Arbeiten in der Landwirtschaft mit den Tieren in Verbindung mit wissenschaftlicher Zuchtarbeit ist in dieser Kombination selten. Diese Möglichkeit, neue Wege zu beschreiten und etwas zu bewegen, im Sinne des Tierwohls – das liegt ihm besonderes am Herzen.

Die Mittagskarte im Wirtshaus

Von mittwochs bis freitags gibt es jetzt neben der großen Karte ein kleines Mittagessen – gut, günstig und ganz schnell!

Steakkunde Teil 2

Esst mehr Rindfleisch!

So könnte man unsere letzte Rinderbauernversammlung zusammenfassen. Von unseren 64 Rinderbauern waren an diesem Abend über 40 anwesend, teilweise mit Familie!

Früher haben sich Bauer und Metzger die Hand geschüttelt beim Anliefern des Tieres, wir schaffen es wenigstens an solchen Abenden, dass wir uns persönlich kennenlernen und in Kontakt bleiben – so begrüßt Jürgen Körber die Bauern. Die Tiere sind für uns nicht einfach nur eine (Ohrmarken-) Nummer. Uns ist es wichtig zu wissen, wie die Tiere gelebt haben, und auch die Situation der Bauern möchten wir kennen. Seit einem Jahr arbeiten wir wieder intensiver am Thema Rindfleischqualität. Die Fütterung, das Alter, die Rasse und die besondere Zuchtlinie haben großen Einfluss auf die Marmorierung des Fleisches. Langsam gewachsene Ochsen oder Färsen geben besonders gutes Fleisch und müssen – damit der Bauer seine Mehrarbeit honoriert bekommt – gut bezahlt werden.

WIR EMPFEHLEN

Das **„Tri-Tip-Steak“** aus dem Bürgermeisterstück: Durch die feine Fettmarmorierung hat dieses Steak einen ganz besonderen Geschmack. Die 1 cm dicke Scheibe von beiden Seiten etwa 3 Minuten braten und dann etwas ziehen lassen. Mit einem leichten Kern schmeckt es am besten!

„Der Hochrücken im Speckmantel“: Das gut abgehangene Hochrückenstück wird von unseren Metzgern pariert, gebunden und mit Speck ummantelt. Die Scheiben sollten etwas dicker geschnitten werden, 1,5 cm bis 2 cm stark. Ebenfalls von beiden Seiten gut anbraten, dann bei 120 °C für weitere 10 Minuten in den Ofen, so wird das Stück besonders zart.

„Steak aus der Zwerchrippe“: In dünne Scheiben geschnitten und ganz kurz in der Pfanne gebraten schmecken sie am besten. Fein nussig im Geschmack!

Ökologische Rinderhaltung ist ein zukunftsfähiges Modell, die natürlichen Weideflächen im Alpenvorland und anderswo für unsere Ernährung zu nutzen.
Die vielfältigen Betriebsmodelle unserer Partnerbauern zeigen, dass es gute Wege gibt, im Voll- oder Nebenerwerb Rinder zu züchten und zu mästen – in überschaubarem Maß, so dass man zu den Tieren, die im Stall bzw. auf der Weide stehen, noch einen persönlichen Bezug haben kann.

Das Rind gibt uns Milch und Fleisch und frisst dabei überwiegend nur Gras, das wir selbst nicht verwerten könnten. Anders das Schwein, das wie wir Menschen von Getreide und Hülsenfrüchten lebt und damit ein Nahrungskonkurrent ist. Immer noch essen wir Deutschen im Durchschnitt ca. 40 kg Schwein und nur 12 kg Rind/Jahr.
Unsere zweite Steakkunde hilft, auch mal günstige Stücke vom Rind, die besonders lecker schmecken, zuzubereiten.

Brot des Monats

750g
€ 4,89

Dinkel-Kamut-Brot
56% Kamut, 44% Dinkel, dazu Dinkel-Sauerteig, Trinkwasser, Meersalz und sonst nichts.
Der leicht süßliche Geschmack und die Leichtigkeit des Brotes kommen von der alten Hartweizensorte Kamut.

Herausgeber: Herrmannsdorfer Landwerkstätten • Redaktion: Sandra Hochstein • Konzeption: Kosch Werbeagentur, www.kosch.net • Gestaltung: Annette Hartmann • Druck: Druckring München

SAMMELREZEPT NR. 119 von Christian Lindner, Koch im Herrmannsdorfer Bistro Viktualienmarkt.

Onglet (Nierenzapfen) im Ganzen gebraten

Ist in Frankreich eine Delikatesse, in Deutschland eher unbekannt, fast schon exotisch. Ein wunderbares Stück Fleisch mit intensivem Fleischgeschmack.

Für 4 Personen:
1 Nierenzapfen vom Rind, ca. 1 Kilo
3 große Gemüsezwiebeln
2 Knoblauchzehen
1 Bund glatte Petersilie
1 Bund Rosmarin, Salz, Pfeffer

Die Zwiebeln schälen und in grobe Streifen schneiden, den Knoblauch würfeln. Den Nierenzapfen mit Pfeffer und Salz würzen und in einer schweren heißen Pfanne oder im Bräter in Öl behutsam von allen Seiten anbraten, so dass schöne Röststoffe entstehen. Den Backofen auf 180°C vorheizen, das Fleisch aus dem Bräter nehmen, Zwiebeln und Knoblauch zufügen und darin schwenken. Den Nierenzapfen auf die Zwiebeln legen, 2-3 Rosmarinzweige hinzufügen und in den Ofen schieben. Nach 15 Minuten die Temperatur auf 120°C senken. Für weitere 35 Minuten im Ofen lassen und dabei 2-3 mal drehen. Aus dem Ofen nehmen und abgedeckt noch etwa 5-10 Minuten ruhen lassen.

Den Zwiebel-Fleischsaftsud aus dem Bräter noch etwas einkochen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen, eine Prise Zucker dazu und mit einem Schuss Olivenöl anreichern. Die frisch gehackte Petersilie dazugeben.

In der Mitte des Nierenzapfen verläuft eine dicke Sehne, deshalb das Fleisch links und rechts der Sehne quer zur Faser aufschneiden. Der Nierenzapfen sollte entweder ganz frisch zubereitet werden oder mehrere Wochen abgehangen sein. Wir schlachten in Herrmannsdorf immer mittwochs Rinder. Sie können in unseren Filialen dienstags bestellen und donnerstags abholen.

Viel Spaß beim Ausprobieren!

Doku über Karl Ludwig Schweisfurth vom 19. Juni 2015 beim WDR

„Vom Wurstkönig zum Bio-Pionier“

Karl Ludwig Schweisfurth als Kind mit seinem Großvater Ludwig und seinem Vater Karl

Aus der Mediathek des WDR:
„Karl Ludwig Schweisfurth ist in zweifacher Hinsicht Pionier. Von den 50er bis 80er Jahren baut er „Herta“ vom traditionellen Familienbetrieb zu einem der größten Fleischproduzenten Europas auf. Markenzeichen des Unternehmens aus dem Ruhrgebiet: die Fleischwurst und der Slogan „Wenn's um die Wurst geht“.
Dann, Mitte der 80er Jahre der radikale Neuanfang: Karl Ludwig Schweisfurth fängt als Bio-Pionier ein neues Leben an. Mit Mitte 50 verkauft er Herta und gründet einen ökologisch betriebenen Hof mit handwerklicher Lebensmittelherstellung. Karl Ludwig Schweisfurths persönlicher Umbruch zählt zu den ungewöhnlichsten der deutschen Wirtschaftsgeschichte.“

Werksladen von Herta, Nachbau des ersten Schweisfurth-Laden von 1897 an der Feldhege in Herten

Schon als Unternehmer der Firma Herta war Karl Ludwig Schweisfurth seiner Zeit voraus: Vakuumverpackung und Mindesthaltbarkeitsdatum wurden erstmals in Europa bei Herta eingeführt. Das Kunstwerk von Hansjörg Voth in der Verpackungsanlage löste bei den Mitarbeitern und in der Düsseldorfer Kunstszene Diskussionen aus.

Der Film ist eine faktenreiche Recherche mit alten Film- und Fotodokumenten und mit Interviews, in denen Familie und Wegbegleiter zu Wort kommen. Nicht erst mit dem Verkauf von Herta, sondern auch als Unternehmer eines der größten Fleischwarenkonzerne Europas ging Karl Ludwig Schweisfurth ungewöhnliche, oft mutige Wege.

Wir Herrmannsdorfer sind stolz und freuen uns über die Würdigung unseres „Alten von Herrmannsdorf“.

Im Archiv der Mediathek des WDR ist der Film zu sehen.

Käse des Monats

100g € 2,49

Der Wildblumenkäse ist ein würziger Bauernkäse aus dem Allgäu, hergestellt aus 100% Rohmilch. Nach sechswöchiger Reifezeit erhält er seinen Mantel aus Wildblumen und -kräutern wie Erikablüten, Lavendelblüten, Kornblumenblüten, Ringelblumen und Dillspitzen. Genießen Sie das „blumige“ Geschmackserlebnis, das durch den Verzehr mit Rinde einzigartig wird!

Wein des Monats

Pfalz / Studier Rivaner Campus Q.tr. 2014

Ein gut gemachter Rivaner steht für einen unkomplizierten, frisch-fruchtigen und ausgewogenen Weißwein mit zarten Apfel-Noten. Passend für die heißen Tage begleitet er Vorspeisen, sowie leichte Gerichte mit hellem Fleisch oder Fisch.

0,75 Liter € 5,69

NEU bei Herrmannsdorfer

100g € 1,99

Gemüsepflanzerl
Neu aus der Herrmannsdorfer Spezialitätenküche: Für's Picknick oder für Ihren Veggi-Day gibt es jetzt unsere köstlichen Gemüsepflanzerl aus Grünkernschrot, fein-nussig im Aroma.

Unsere Geschäfte in und um München

Viktualienmarkt
Frauenstr. 6, mit Bistro ÖQ, Tel. 089/26 35 25

Schwabing
Elisabethmarkt 8
Tel. 089/272 37 44

Augustenstraße 78
Backladen, Wurstbraterei
Tel. 089/57 00 41 01

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 + Café ÖQ
Tel. 089/98 10 96 14

Pasing, Pasinger Viktualienmarkt
Tel. 089/821 13 78

Gräfelfing
Bahnhofstraße 7
Tel. 089/89 89 26 82

Denning, Warthestr. 1
im VollCorner Biomarkt
Tel. 089/93 74 83

Gauting
Leutstettener Straße 2
im VollCorner Biomarkt
Tel. 089/89 54 35 03

Solln
Wolfratshauser Str. 204
im VollCorner Biomarkt
Tel. 089/72 48 35 08

Herrmannsdorfer Lebens-Mittel auch bei

Biomarkt Stemmerhof
Sendling
Plinganserstr. 6
Tel. 089/76 70 43 27

Ismaninger Naturkost
Ismaning
Bahnhofstr. 9
Tel. 089/96 20 18 60

Biomarkt Grünwald
Grünwald
Marktplatz 1
Tel. 089/649 13 096

Handgemachte Lebens-Mittel in Ökologischer Qualität

HERRMANNSDORFER Landwerkstätten
mit Hofmarkt und Wirtshaus
85625 Glonn
Tel. 08093/9094-0

www.herrmannsdorfer.de
glonn@herrmannsdorfer.de

Hofmarkt: Mo-Do 9-18 Uhr, Fr 9-19 Uhr, Sa 8:30-14 Uhr
Wirtshaus: Mi 12-15 Uhr, Do, Fr, Sa 12-21:30 Uhr
(14:30-18 Uhr kleine Karte), So 12-17 Uhr