

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



HERRMANNSDORFER

Wochenmarkt

WISSENSWERTES • KULINARISCHES • VERLOCKENDES • INFORMATIVES



Ei ...

... ist nicht gleich Ei

Seite 1



ÖQ Rezepte

zum Sammeln, Nachkochen und Genießen

Seite 2



Im Waldviertel

Herrmannsdorfer unterwegs

Seite 2

www.Natursalami – man kann alles immer noch ein bisschen besser machen



Wenn die Tiere gut gelebt haben, entstehen gute Lebens-Mittel

Die Geschichte unserer www.Schweine ist bekannt, sie sind entstanden aus dem Wunsch, es unseren Schweinen noch ein bisschen besser gehen zu lassen.

www.Fleisch und www.Salami sind für viele Kunden das größte Highlight bei Herrmannsdorfer, weil's eben noch besser schmeckt und noch mehr gut tut. Weniger bekannt ist die besondere Ge-



schichte unserer www.Salami und ihrer Schwester www.Natursalami.

Auch unser Meister Jürgen Körber wollte es bei der www.Salami noch ein bisschen besser machen als bei den anderen Salamis. Und so fuhr er sein ganzes handwerkliches Können auf. Neben der besonderen www.Fleischauswahl für die Wurst, entschloss er sich, das Nitritpö-

kelsalz wegzulassen. Denn besser heißt für uns, noch natürlicher zu produzieren. Das braucht viel Fingerspitzengefühl für die natürliche Konservierung in guter Abstimmung mit dem Reifeprozess der Wurst. Ohne Nitritpökelsalz kann sich der natürliche Geschmack des guten Fleisches charaktvoller herausbilden.

Weil es bei uns keinen Stillstand gibt, experimentierte unser Meister weiter und kreierte die www.Natursalami, bei der er nicht nur auf Pökelsalz, sondern auch auf die Starterkulturen verzichtet und den Maisstärkezucker durch Vollrohrzucker ersetzt. Natürlicher geht's nicht mehr. So entspricht die Salami auch den strengen Kriterien von slow food. In dieser Salami wirken nur fleischeigene Enzyme, der Reifeprozess und die Trocknung (Konservierung) müssen behutsam gesteuert werden. Ein bisschen ist diese Natursalami Geschmacksache – für echte Fans des ganz Natürlichen ist sie jedoch ein Muss.



Do schau her!

Da hat sich doch eine der Zwerghofhennen glatt einen feschen, jugendlichen Sulmtaler Hahn, der seine Jugendjahre im Herrmannsdorfer Kükenpavillon verbrachte, herausgepickt und ... na, Sie wissen schon. Ganz unerwartet marschierte die Dame eines Tages mit sechs munteren Küken, die sie heimlich im Schweinestall ausgebrütet hatte, im Biergarten herum. So kann's gehen.

Ei ist nicht gleich Ei ...

Wir bieten Ihnen in unseren Geschäften inzwischen drei verschiedene Eiersorten an. Alle drei sind besonders für Sie ausgewählt. Um Ihnen die Auswahl zu erleichtern, geben wir hier eine kleine Herrmannsdorfer Eierkunde:

Die meisten – offen verkauften – Eier in unseren Geschäften sind vom Grosserhof. Das ist ein Familienunternehmen aus Pfarrkofen, in der Nähe von Landshut. Der Grosserhof ist Verbandsmitglied im Biokreis. Die Hennen werden mit 100% Biofutter zum größten Teil aus betriebsnaher Landwirtschaft gefüttert, das mit der hofeigenen Futtermühle vor Ort gemahlen wird. Mit dem Grosserhof verbindet uns eine langjährige Partnerschaft. Jeden Mittwoch werden die Grosser Eier frisch in unsere Filialen geliefert.



Henne bei der Arbeit

Die Kräutereier beziehen wir von der Legehennengemeinschaft „die Biohennen“. Seit 1995 gibt es diese Legehennengemeinschaft. Heute umfasst das Netzwerk 26 Biobauern. Ziel ist es, wie auch bei

uns in Herrmannsdorf, eine kleinbäuerliche Struktur zu erhalten. Gefüttert wird ebenfalls mit 100% Biofutter – das ist bis heute nicht in allen Biobetrieben selbst-

verständlich. Im Futter sind zusätzlich Bergkräuter.

Unsere „Eier vom Herrmannsdorfer LANDHUHN“ haben die Besonderheit, dass sie vom Herrmannsdorfer Zweinutzungshuhn gelegt wurden. Das heißt, die Brüder dieser Hennen wurden beim Schlüpfen nicht getötet. Hahn und Henne schlüpfen bei uns auf dem Hof und leben in kleinen Gruppen in mobilen Ställen.

Da unser Hühnerprojekt noch in den Anfängen steckt, schaffen wir es noch nicht, alle unsere Filialen regelmäßig ausreichend mit unseren hofeigenen Eiern zu versorgen.

Weitere Informationen auf unserer Internetseite <http://bit.ly/Landhuhn>



Brot des Monats



Stück/750g
€ 3,49

Sechs-Korn-Brot

Das Sechs-Korn-Brot ist seit Jahrzehnten eines unserer beliebtesten Brote. 100% Vollkorn (70% Weizen, 30% Roggen) nur Natursauerteig und trotzdem leicht und locker. Mit der ganzen Vielfalt mitteleuropäischer Saaten.

Schweinebauch asiatisch mit Blumenkohl, Shitakepilzen und Süßkartoffeln

Für 4 Personen:

1,2 kg Schweinebauch (mager)

1 kg Blumenkohl

500 g Süßkartoffel

2 rote Zwiebeln

150 g Shitakepilze

30 g Butter

Für die Marinade:

30 g Ingwer gerieben

1 Essl. Honig, 3 Essl. Sojasoße

Alles zu einer Marinade vermengen.

So wird's gemacht:

Schweinebauch im Salzwasser etwa 1 Std. 45 Min. fertig kochen und abkühlen lassen. Die Schwarte entfernen und das Fleisch in Würfel schneiden. Die Schweinebauchwürfel mit einem Teil der Honig-Ingwer-Marinade würzen und bei



mittlerer Hitze in einer Pfanne rösten. Zum Schluss die restliche Marinade zugeben.

In der Zwischenzeit die Süßkartoffel n schälen und in Spalten schneiden, mit Salz, Zucker und Öl marinieren und bei 180°C etwa 45 Min. im Backofen braten. Den geputzten und in Röschen zerteilten Blumenkohl in einer Pfanne mit Deckel, Salz, Butter und etwas Wasser weich dünsten (der Blumenkohl ist gar, wenn das Wasser verdampft ist). Die in Streifen geschnittenen Zwiebeln andünsten, die Pilze kurz mit anbraten und alles unter die Blumenkohlröschen heben.

Den marinierten Schweinebauch, die gebratenen Süßkartoffelspalten und das Gemüse schön auf Teller anrichten und genießen.



Käse des Monats



100g
€ 1,79

Briertorte Suisse

Die Schweiz, ein Land in dem der Käse nach alter handwerklicher Tradition hergestellt wird. So auch der Brie Suisse. Ein Brie mit mildem Milchgeschmack, einem leicht säuerlichen Aroma und feiner Würze. Charakteristisch ist seine besonders weiche und cremige Konsistenz mit dezenter Edelschimmelnote.



Wein des Monats



**Domaine Bassac
Cabernet Sauvignon
2010**

Berühmt als Rückgrat für viele rote Bordeaux-Weine findet die spätreifende Rebsorte Cabernet Sauvignon im warmen Süden Frankreichs ideale Bedingungen! Die Domaine Bassac erzeugt einen saftig-fruchtbetonten Wein, dessen Aromatik ganz klassisch an schwarze Johannisbeeren erinnert.

0,75 Liter
€ 5,99

Herrmannsdorfer besuchen das Waldviertel

Dieses Jahr war das österreichische Waldviertel Ziel der Reise der Herrmannsdorfer Abteilungsleiter. Nördlich von Linz beginnt dieses einsame, strukturschwache Gebiet, und bei der Ankunft in unserer bescheidenen Unterkunft in Schrems wunderten sich doch einige, wo wir da wohl hingeraten sind. Zwei Firmen und ihre Unternehmer wollten wir kennenlernen. Zwei Pioniere in der „Krisenregion Waldviertel“, wo in den letzten Jahrzehnten tausende Arbeitsplätze verloren gingen.

Als Heini Staudinger Ende der 80er Jahre die Waldviertler Schuhwerkstatt übernahm, war ihm klar, dass im Irrsinn der globalen Schuhkonkurrenz mit handwerklicher Arbeit vor Ort nicht viel zu verdienen ist. Er probierte es trotzdem und mit viel persönlichem Einsatz unter dem Motto „Nie ist zuwenig, was genügt“ und mit einem sehr ungewöhnlichen, ehrlichen Kommunikationskonzept schaffte er es. „GEA – Gehen Sitzen Liegen“, so der Firmenname, produziert heute nicht nur Schuhe, sondern auch besondere Möbel und Matratzen. Seit Beginn der Finanzkrise entwickelt sich die Firma enorm und beschäftigt heute über 87 Mitarbeiter aus der Region. Mithilfe von SonnenGutscheinen seiner Kunden finanzierte GEA Sonnenkollektoren auf den Dächern, mit denen mehr als der eigene Strombedarf aus der Sonne ge-

deckt werden kann. Die Idee des Landhuhndarlehens haben wir übrigens von Heini Staudinger übernommen.

Nicht weit weg von den Waldviertlern besuchten wir in Sprögnitz die Firma SONNENTOR. Nach einer kurzen Fahrt durch herrliche Mohnfelder trafen wir auch hier den Pionier, Johannes Gut-



Die Herrmannsdorfer vorm SONNENTOR

mann, der 1988 mit drei Bauern zusammen eine Firma für Kräuter und Gewürze gründete. Die Bauern bauten ökologisch an und Johannes Gutmann kümmerte sich in mühsamer Kleinarbeit um den Verkauf. Heute beschäftigt die Firma 170 Mitarbeiter und hat 160 Vertragsbauern, die je nach Betrieb auch Teile der Wertschöpfung übernehmen,

indem sie z.B. im Winter die Teemischungen von Hand in Tüten einfüllen. Die viele Handarbeit auf dem Feld garantiert eine besondere Qualität der empfindlichen Pflanzen und Kräuter. Johannes Gutmann erzählt uns bei der Begrüßung, wie er angefangen hat: Nach dem Studium war er in seine Waldviertler Heimat zurückgekehrt auf den elterlichen Bauernhof. Die Eltern warnten ihn: „Du kannst nix, du bist nix“, in der Gegend galt er als Spinner mit seiner alten Lederhose, die er vom Speicher geholt hatte, und mit der roten Brille, die sein Markenzeichen wurde. Jeder der SONNENTOR besucht und die Bedeutung für die Region erlebt, freut sich, dass aus diesem „Spinner“ ein Gewinner geworden ist.

Diese beiden großen Pioniere in der „Krisenregion Waldviertel“ haben uns viel Denk(Brenn)Stoff mitgegeben. In einer Zeit des großen Vertrauensverlusts in Banken und Wirtschaft zeigen sie uns, dass das reale Wirtschaften mit Menschen für Menschen in einer Region Arbeit und Wohlstand schaffen kann. „In Wirklichkeit gibt es im Waldviertel wie anderswo alles. Krise ist oft einfach das Resultat vom falschen Umgang mit den Möglichkeiten der Region; angefangen von den Schätzen der Natur bis hin zu den Talenten und Fähigkeiten der Menschen.“

Gudrun Schweisfurth



„Ein Adler sollten wir manchmal sein. Mit weiten Schwingen majestätisch leicht in die Lüfte steigen und aus himmlischer Sicht mit Adлераugen eine neue Perspektive auf die Welt haben. Zieh dich an und heb' ab. Auch in dir schlummert ein/e Adler/in.“

Heini Staudinger

Handgemachte Lebens-Mittel
in Ökologischer Qualität

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

www.herrmannsdorfer.de
glonn@herrmannsdorfer.de

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 + Cafe ÖQ
Tel. 089/98 10 96 14

Pasing, Pasinger
Viktualienmarkt
Tel. 089/821 13 78

Gräfelfing, Bahnhofstr. 7
Tel. 089/89 89 26 82

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

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

**Herrmannsdorfer
Lebens-Mittel auch bei:**

Biomarkt Planegg Planegg
Mathildenstraße 1
Tel. 089/8 54 32 84

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

Ismaninger Naturkost
Ismaning
Mühlenstraße 2
Tel. 089/96 20 18 60

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

