Herrmannsdorfer
WOCHENMARKT

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
In eigener Sache:
Nachdenken – neue Wege in der Kommunikation
pag. 03

GESCHICHTEN
Besuch im Salzburger Land
pag. 04

WIRTSHAUS-SPEISEKARTE

Seit März gibt es im Herrmannsdorfer Wirtshaus eine neue Speisekarte. Nicht nur der Look ist anders und angepasst an unser neues Herrmannsdorfer Outfit. Auch das Konzept ist neu: Die Speisekarte – man kann sie sich auf herrmannsdorfer.de anschauen – wird jeden Monat gewechselt und täglich ergänzt durch eine Extrakarte. So können wir die – in dieser Welt selten gewordenen – Besonderheiten aus der Herrmansdorfer Metzgerei wie Kutteln, Bries, Zunge, Leber und Kalbskopf ganz frisch auf den Teller bringen. Raffiniert und sehr ungewöhnlich zubereitet durch Küchenchef Ole Euler und sein Team, gibt es inzwischen immer mehr echte Fans von diesen kulinarischen Spezialitäten.

Donnerstags liefert Herr Lurz, seit 30 Jahren Fischhändler in München und bekannt für seine hervorragende Qualität, den Fisch direkt in den Herrmannsdorfer Hofmarkt und ins Wirtshaus. Die frischen Fische sind aus ökologischer Aquakultur oder aus nachhaltigem Wildfang. Jede Woche sucht das Küchenteam – je nach Angebot – einige besonders schöne Stücke für unsere Extrakarte aus.

In unserer Wirtshaus-Umfrage gibt es viele erfreuliche Bemerkungen, beispielsweise „Bitte weiter so“ „Ein Fels in der Brandung“ oder „Außerordentlich freundlicher Service!“. Also, schauen Sie mal wieder vorbei und lassen Sie sich so richtig verwöhnen!

Öffnungszeiten:
Mittwoch – Freitag
12 – 14.30 Uhr und 17.30 – ca. 21.30 Uhr
Samstag
12 – ca. 21.30 Uhr (14.30 – 17.30 Uhr kleine Karte)
Sonntag
12 – 17 Uhr (durchgehend warme Küche)

Küchenparty am 6. April 18.30 Uhr, 1. Donnerstag im Monat **Kleine Schweinsbräu-Brauereiführung** mit Braumeister Fred (5 € inkl. Kostprobe direkt aus dem Tank), 18.30 Uhr **Mittwochsmusik mitten im Monat** 20.04./11.05./15.06., Leitung Heinz Dauhrer

Sammelrezept Nr. 125 · Rezept von Ole Euler, Küchenchef im Herrmannsdorfer Wirtshaus

LAMMSCHULTER AUF MEDITERRANE ART GESCHMORT

Zutaten für 4 Personen:
2 Lammschultern
2 Karotten
½ Knolle Sellerie
2 Fenchelknollen
4 kleine Zwiebeln
3 EL Olivenöl
½ Knolle Knoblauch, ungeschält
4 geschälte Tomaten (aus dem Glas)
¾ Liter Herrmannsdorfer Rinderbrühe
Salz
1 frisches Lorbeerblatt
1 Zweig Rosmarin

—

Karotten, Sellerie und Fenchel schälen und in größere Stücke schneiden. Die Zwiebeln schälen und halbieren. In einem Bräter das Olivenöl erhitzen und die Lammschultern darin von allen Seiten anbraten, dann herausnehmen. Die Gemüsestücke und die Zwiebeln mit dem Knoblauch in den Bräter geben und hellbraun anrösten. Die schälten Tomaten zufügen und kurz mitrösten. Das Gemüse mit der Fleischbrühe auffüllen, mit etwas Salz würzen. Alles aufkochen lassen und die angebratenen Schultern wieder einlegen, Lorbeer und Rosmarin zufügen.
Die Lammschultern anschließend bei 180° C im vorgeheizten Ofen, offen in etwa 2 Stunden saftig und zart schmoren. Den Bräter auf den Herd stellen, die Schultern herausnehmen und auf einer vorgewärmten Platte mit locker aufgelegter Alufolie warm halten.
Die Sauce mit dem Gemüse auf die gewünschte Konsistenz reduzieren.
Die Schultern mittig auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit dem Gemüse und der Sauce servieren.
Viel Spaß beim Nachkochen!

DER KÄSER UND DER MILCHBAUER BEIM FACHGESPRÄCH

Im Zeitalter der industriellen Herstellung von Lebensmitteln stehen Standardisierung, Sicherheit und einfaches Handling im Vordergrund. Das heißt, ein Produkt schmeckt immer gleich, egal zu welcher Jahreszeit. Beim Rohmichkäse ist das anders, die Milch wird nicht so stark erhitzt und behält daher mehr Eigengeschmack, das können Sie als Verbraucher schmecken. Für den Käser bedeutet das ein großes Maß an handwerklichem Geschick und mehr Risiko bei der Reifung. Aber es lohnt sich!

Seit 2007 betreibt Hubert Stadler aus Antersberg unsere Käserei in Herrmannsdorf. Sein elterlicher Hof ist seit den Anfängen einer unserer Hauptmilchlieferanten. Er selbst hat bereits in den 90er Jahren in Herrmannsdorf seine Lehre absolviert und in vielen weiteren handwerklichen Betrieben Erfahrungen gesammelt.
Der zweite Milchlieferant ist Toni Daxenbichler aus Tuntenhausen, Milchbauer und Kälberlieferant bei Herrmannsdorf von Anfang an.

Somit stehen unsere Milchkühe also in unmittelbarer Nachbarschaft, die Milch fließt so auf kürzestem Wege direkt in den Käsekessel. Das erfordert eine enge Zusammenarbeit, wie Sie sehen können. Die Käse reifen, je nach Sorte, viele Monate in unseren Erdreifegewölben. Das Ziegelmauerwerk und ein ausgeklügeltes Belüftungssystem sorgen für eine optimale Reifung.
Neu im Sortiment gibt es den Herrmannsdorfer Camembert, ein fein würziger Weichkäse. Die Herstellung und Reifung aus frischer Rohmilch dauert etwa 4 bis 6 Wochen.

He – Schon gewusst?

WIE WERTVOLL INNEREIEN SIND?

- **Zunge ist reich an verschiedenen wertvollen Fettsäuren**
- **Herz enthält viele B-Vitamine, Folsäure und ist die beste Gesamtnahrungsquelle für das Coenzym Q10**
- **Leber hat eine extrem hohe Nährstoffdichte, ist reich an Vitamin A und Eisen. Bereits kleine Mengen sind ausreichend!**
- **Niere enthält eine breite Palette an Aminosäuren**
- **Kutteln sind eine hervorragende Quelle für Mikronährstoffe, wie Gelatine und Probiotika**

Schlachttage in Herrmannsdorf:

- **Montag Schwein**
- **Dienstag Kalb**
- **Mittwoch Rind**
- **Donnerstag Schwein**
- **Freitag Lamm**

Einen Tag später erhalten Sie die frischen Innereien in unseren Geschäften in München. Frische Geflügelinnereien gibt es immer mittwochs!

IN EIGENER SACHE: NACHDENKEN – NEUE WEGE IN DER KOMMUNIKATION

Es ist uns wichtig, mit einem kleinen Abstand, gemeinsam mit unseren Freunden, Mitarbeitern und Kunden nachzudenken, über die kurze, aber heftige negative Medienkampagne, ausgelöst durch eine Vereinigung von Veganern, die Nutztierhaltung grundsätzlich ablehnen.

Viele Jahre lang verwöhnt von einer ausgesprochen guten Medienberichterstattung, sahen wir uns das erste Mal mit überwiegend negativer Presse konfrontiert. Es gab verleumderische und sachliche Berichterstattung – letztendlich konnten wir unsere Kunden nur auffordern, sich ein eigenes Urteil zu bilden – und das haben viele gemacht, wie die zahlreichen positiven Anrufe, Emails und Kommentare gezeigt haben. Eines ist in der öffentlichen Diskussion sonnenklar geworden: Der ökologische Landbau ist in Bezug auf das Tierwohl der intensiven industriellen Tierproduktion meilenweit überlegen.

Wir nehmen die Ereignisse zum Anlass, uns und unser Handeln einmal in Ruhe zu reflektieren. Wir wollen neu und kritisch über unsere bisherige Kommunikation nachdenken. Wir haben niemals unsere Kunden getäuscht, aber haben wir vielleicht unabsichtlich zu sehr die Vorstellung einer stets heilen Welt genährt?

Die Fotos, die wir in unseren Broschüren oder im Internet zeigen, sind alle in Herrmannsdorf entstanden. Es sind Originale und sie repräsentieren Ausschnitte aus unserer realen Welt. Es gibt sie tatsächlich hier in Herrmannsdorf, die Schweine, die den Schweinsgalopp auf der Weide kennen und genüsslich im Schlamm suhlen. Auch unsere Texte schreiben wir seit Jahren selbst, begeistert und ehrlich.

Wir fragen uns jedoch heute, ob wir in unseren Aussagen – sicherlich mitgeprägt von der gewohnten Werbewelt – zu wenig darüber mitteilen, welche Realitäten die Nutztierhaltung auch mit sich bringt. Beispielsweise Informationen, die damit konfrontieren, dass da, wo Nutztiere gehalten werden, die Gesetze der Natur nicht ausgeschaltet werden können: komplizierte Geburten, schwache Ferkel, Unfälle, Verletzungen, Tod: Die Natur hat ihre herben, unschönen Seiten. Auch damit muss ein Landwirt umgehen.

Es ist Ihr gutes Recht, darüber mehr zu erfahren. Ebenso über die vielfältigen Betriebsmodelle unserer Partnerbauern, die engagiert und getreu den Bio- und Verbandsrichtlinien wirtschaften, aber vielleicht nicht immer den idyllischen Vorstellungen entsprechen.

Wir werden in Zukunft mehr über solche Themen aus dem praktischen Alltag unserer Land- und Tierwirte rund um Herrmannsorf schreiben. Die vielen interessierten Reaktionen unserer Kunden zeigen uns, dass jetzt der richtige Zeitpunkt ist, auch in der Kommunikation neue Wege zu gehen.

In den letzten Wochen ist uns auch klar geworden, dass bei aller Transparenz und Offenheit, die bei uns ganz weit oben stehen, letztendlich ein gewisses Maß an Grundvertrauen unabdingbar ist. Ohne das wären die letzten 30 Jahre Pionierarbeit nicht möglich gewesen. Und wir spüren, dass viele Wegbegleiter und Kunden uns das entgegenbringen. Dafür möchten wir herzlich danken.

BROT DES MONATS

Französisches Landbrot

DAS Brot für die Liebhaber des guten, alten Mischbrotes; der Roggenanteil hält das Brot länger frisch. 50% helles Weizenmehl, 50% helles Roggenmehl halb ausgemahlen, dazu Natursauerteig und nur 1% Hefe.
kg – **€ 3,99**

KÄSE DES MONATS

Taleggio

Dieser italienische Weichkäse stammt aus der Lombardei, wo er nach alter handwerklicher Kunst gekäst wird. Während einer 6-10 wöchigen Reifezeit wird er mit Rotkulturen affiniert, die ihm sein fein-würziges, leicht säuerliches Aroma verleihen.
100g – **€ 1,99**

WEIN DES MONATS

Jumilla „Talento“ Monastrell 2014

Spanien, Bodegas Ego
Jumilla ist eine ausnehmend gute Weinregion im Osten Spaniens. Hier produziert die Bodegas Ego ihren Talento, ein reinsortiger Monastrell! Rote Früchte prägen seinen Geschmack, der abgerundet wird durch eine Spur Vanille. Ein ausgewogener und durchaus süffiger Wein.
0,75 Liter – **€ 5,79**

He – Essen ist fertig!

UNSER 15-MINUTEN-REZEPT-TIPP!

Für 4 Portionen benötigen Sie:
Herrmannsdorfer „Aleppo-Bratwürste“, 300-500g Couscous (je nach Appetit), 1 Herrmannsdorfer Brühe, 1 Zucchini, 1 rote Paprika, 2 Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen, 1 Zitrone, glatte Petersilie und Curry

—

Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen, fein hacken und in etwas Olivenöl anbraten. Die geschnittene Zucchini und die Paprika zugeben und mitdünsten. Das Ganze gut mit Curry bestreuen und etwas mitbraten, den Couscous dazugeben, mit der Geflügelbrühe ablöschen und ca. 5 Min. ziehen lassen.
In der Zwischenzeit die „Aleppo-Bratwürste“ in einer Pfanne anbraten (brauchen schon gute 10 Min., da die Bratwürste roh sind). Zum Schluss den Couscous mit Salz und Pfeffer abschmecken, viel frisch gehackte Petersilie und Zitrone dazu. Fertig!

He – Was geht?

MAHLZEIT IN HERRMANNSDORF!

Auf der Empore über dem Wirtshaus ist unsere Herrmannsdorfer Kantine!
Die ersten die kommen sind unsere Nachtarbeiter, die Bäcker, meistens um halb sieben, dann die Metzger, die Damen und Herren aus der Verwaltung und dann die Landwirte. Aber irgendwie treffen sich alle mal beim üppigen Frühstück oder frisch gekochtem Mittagessen – an diesem Ort, wo so viele Arbeitsbereiche zusammenkommen und sich darum die verschiedensten Menschen begegnen. Praktikanten aus aller Welt oder Schüler von nebenan schnuppern und staunen – es wird gelacht und diskutiert oder einfach nur gut gegessen. Inzwischen arbeiten fast 100 Mitarbeiter alleine in Glonn, fast nochmal so viele in den Geschäften in München.

BESUCH IM SALZBURGER LAND

Einige unserer Kälberbauern kommen aus dem Salzburger Land. Wir machen mal wieder eine kleine Rundfahrt zu vier Bauern in dieser Gegend – ein schönes Erlebnis. Das Salzburger Land gehört zu den Gebieten in Europa mit der höchsten Dichte an Biobauern.

Die Landwirtschaft ist dank der extremen Steilhänge und Höhenlagen sehr kleinstrukturiert. Die Betriebe halten 10 bis 30 Mutterkühe mit Nachzucht. Jetzt sind sie im Stall und bekommen das Heu von den Bergwiesen, im Mai sind die Kühe auf die Talweide, im Juni bis September auf der Alm und erhalten so die Berglandschaft. Die Bauern haben sich sehr gefreut über unseren Besuch, sie sind froh über einen guten Absatz – denn es gibt keine Bio-Metzgereien dort, die einen angemessenen Preis bezahlen. Einen ausführlichen Bericht können Sie bald unter herrmannsdorfer.de lesen.

Karl und 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

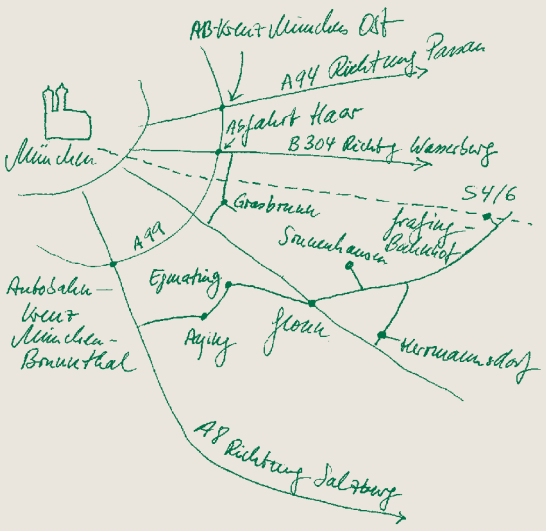
Ismaning, Ismaninger Naturkost
Bahnhofstraße 9
Tel. 089.96 20 18 60

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

HERRMANNSDORFER LANDWERKSTÄTTEN