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

Ausgabe 116: April 2015

ÖQ HERRMANNSDORFER Wochenmarkt

WISSENSWERTES • KULINARISCHES • VERLOCKENDES • INFORMATIVES

Einweihungs-Sause
im neuen alten Wirtshaus
Seite 1

ÖQ Rezepte
zum Sammeln, Nachkochen und Genießen
Seite 2

Freie Bauern
in Russland
Seite 2

Neue Rezeptur für unsere Vollkornsemmeln

Seit Jahren stellen wir Vollkornsemmeln her, neben den Vollkornbroten die „ältesten" Produkte aus unserer Vollkorn-Bäckerei. Lange haben wir die Rezeptur nicht angeschaut, haben aber in den letzten Jahren besonders im Bereich der weißen Brote, Baguettes und Semmeln mit der Langzeitführung über die Kühlung neue Verfahren kennengelernt und umgesetzt. Diese neu entstandenen Produkte sind selbstverständlich ohne Backmittel.

Und nun haben wir uns gefragt: Warum haben eigentlich die Vollkornsemmel nnoch Backmittel und brauchen wir diese industriellen Hilfsmittel wirklich? Bei der Langzeitführung von hellen Mehlen vernetzt sich der Kleber im Teig auf besondere Weise. Es entstehen elastische Teige, die sonst nur über Backmittel zu erreichen sind. Was lag da näher, als auch die Vollkorn-Semmelteige länger in der Kühlung zu führen? Der Kleieanteil im Vollkornmehl erschwert jedoch die Entstehung eines elastischen Teigs.

Krusti, Kürbis-, Walnusssemmel und Vollkornstangerl

Mit dem Fingerspitzengefühl und der Erfahrung unserer Bäcker ist es uns nun gelungen, Vollkornsemmeln ohne Backmittel herzustellen. Probieren und schmecken Sie die neue geschmackliche Qualität infolge der Langzeitführung und etwas Sauerteig. Und begleiten Sie uns auf dem Weg zur backmittelfreien Bäckerei – das ist leider auch bei Biobäckereien sehr selten.

HERRMANNSDORFER
SCHWEINSBRÄU

Brotzeit-Brettl auch nach freier Wahl, Ochsenmaul, gebratene Blutwurst und einiges mehr gibt´s jetzt im Wirshaus an der Wurstbar, Schweinebraten und Co. weiterhin im Gastbereich. Schauen Sie vorbei!

Küchenparty am Mittwoch, 6. Mai 2015

Einweihungsfeier im Wirtshaus

Max und Karl Schweisfurth klettern zur Begrüßung auf die Bar

Kochschinken mit Bein

„So habe ich es mir immer vorgestellt – ein Wirtshaus" ... „Solche Abende sollte es jede Woche einmal geben" ...
Ein voller Erfolg war die Einweihungsparty im Wirtshaus Schweinsbräu. Über 150 Gäste fanden an den Tischen oder an der langen Bar Platz. Man genoss nicht nur das fassfrische Schweinsbräu, sondern auch die vielen verschiedenen bayrischen Tapas, die auf kleinen Tellern aus der Küche flogen. Ole Euler, der neue Küchenchef, hatte richtig Spaß daran, die besonderen kleinen Gerichte zu zaubern und damit die Gäste zu verwöhnen. Es gab z.B. Lombarda Salami und verschiedene Würste mit Olivenöl, Ochsenmaulsalat mit Gemüsevinaigrette, knuspriges Wammerl auf Spitzkraut und Urkornrisotto mit Gemüse.

Besonders schön war die lockere Atmosphäre. Wer Lust hatte, spazierte an der Bar entlang zum kleinen Ratsch. Man traf Leute, die man schon lange nicht mehr gesehen hatte oder lernte neue kennen.
Der großzügige Raum erlaubt auch ein gemütliches Sitzen in einer Ecke mit Blick ins Gebälk und auf den großen Holzbackofen. „Das schönste Wirtshaus im Landkreis", so schwärmt ein Handwerker, der bei der Renovierung mitgewirkt hat und sich gut auskennt in der Region.

Wer diesen Einweihungsabend verpasst, hat kann ganz beruhigt sein! Denn, wie von vielen Gästen gewünscht, wird es in Zukunft noch mehr solche spannende bayrische Tapas-Abende im Wirtshaus Schweinsbräu geben.

Brot des Monats

750g
€ 3,19

Krustenbrot
Natursauerteigbrot aus dem frisch gemahlenen vollen Korn. 57% Weizen, 43% Roggen, dazu Roggen-Natursauerteig, Wasser, Restbrot, Meersalz und sonst nichts. Schmeckt mit seiner kräftigen Kruste hervorragend zu jeder Brotzeit.

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

SAMMELREZEPT NR. 116 von Christian Lindner, Koch im Herrmannsdorfer Bistro Viktualienmarkt.

Lammkeule mit Topinamburgemüse

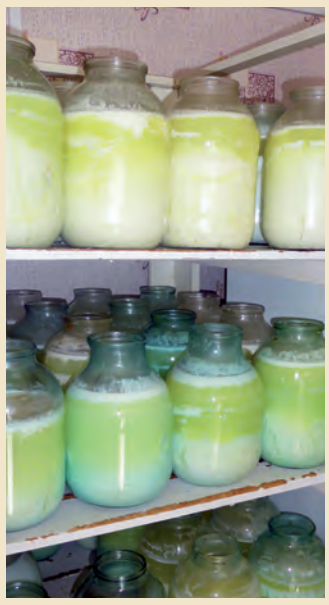
Zutaten für 6 Personen:
1 Lammkeule mit Knochen, ca. 2 kg
1 Lammfond
Röstgemüse (Karotten, Sellerie, Knoblauch, Zwiebeln)
800 g Topinambur
300 g Karotten
1 Radicchio, 1Bd. Lauchzwiebeln
1 Bd. Petersilie
Thymian oder Rosmarin
Knoblauch, Dijonsenf
2 Teel. grobes Salz
1 Teel. Pfefferkörner

Aus dem Salz, den Pfefferkörnern, Senf, Knoblauch, Thymian oder Rosmarin im Mörser eine Paste herstellen. Die Lammkeule damit einmassieren und in einem Bräter von allen Seiten vorsichtig anbraten. In den vorgeheizten Backofen (140°C) auf die unterste Schiene schieben. Nach ca. 40 Min. das in grobe Würfel geschnittene Röstgemüse zufügen und die Lammkeule eine weitere Stunde im Ofen braten. In der Zwischenzeit den Topinambur schälen und in kaltes Wasser legen. Die Karotten ebenfalls schälen und beides in gleich große Stücke schneiden.

Nach etwa 1,5 Std. das Gemüse mit etwas Öl und Butter in einer Pfanne unter schwenken anbraten, nach etwa 2 Min. den geachtelten Radicchio und die Lauchzwiebeln hinzugeben, mit etwas Zucker bestreuen und glasieren. Die Lammkeule aus dem Ofen nehmen, das Röstgemüse aus dem Bräter in einen Topf geben. Das Topinambur-Karottengemüse in den Bräter geben, die Lammkeule darauflegen und für weitere 30 Min. bei 180°C in den Ofen. Jetzt das Röstgemüse nochmal etwas anrösten, mit etwas Rot- oder Weißwein ablöschen, mit Lammfond angießen und alles durch ein Sieb passieren, evtl. mit Pfeffer und Salz abschmecken. Dann die fertige Lammkeule aus dem Ofen nehmen, vom Knochen lösen und in Scheiben schneiden. Das Gemüse abschmecken, die gehackte Petersilie unterheben, das Fleisch auf dem Gemüse anrichten und mit Soße servieren.

Dazu paßt hervorragend eine frisch gekochte Polenta.

Marina und Alexej



Quarkherstellung

„Druschba“ heißt Freundschaft

Freie Bauern in Russland

Im Dorf Benkowo im Oblask Twer zwischen St. Petersburg und Moskau wohnen Alexej und Marina auf ihrem Hof. Wir haben sie im März besucht.

Im Jahr 1991 wurden per Dekret von Jelzin innerhalb von 3 Monaten alle Kolchosen und Sowchosen in Russland aufgelöst. Doch statt dass die Menschen zu Scharen wieder Bauern wurden, sind sie in die Städte gezogen. Nach 70 Jahren ohne Bauern wussten die Menschen nicht mehr, was ein freier Bauer ist, und keiner hat ihnen geholfen. Die Lebensmittel kamen dann und kommen bis heute zum großen Teil aus dem Ausland. Nur wenige haben sich selbständig gemacht, wie Alexej. Riesige Flächen sind bis heute nicht bewirtschaftet, sind langsam wieder zu Wald oder Steppe geworden.

Der Aufbau des Hofes war eine schwere Zeit. Heute haben Alexej und Marina 7 Kühe, die sie mit einer einfachen Melkanlage melken. Die Milch wird frisch im Dorf verkauft oder zu wunderbarem Quark und Sauerrahm verarbeitet. Mit den Resten der Verarbeitung werden 6 Schweine gefüttert. Auf 10 Hektar wird das Futter angebaut. Einmal in der Woche fährt Marina nach Visny Wolschok, der nächstgelegenen Stadt und verkauft die Produkte. Besonders Familien und stillende Mütter kaufen die frischen und gesunden Produkte gerne, der Verkauf ist kein Problem. 1 Liter Milch bringt 40 Rubel, 1 kg Quark 140 bis 160 Rubel. Zur Zeit bekommt man für einen Euro 64 Rubel.
Der kleine Hof ist ordentlich beieinander: die beiden jungen Leute haben ein Haus renoviert, einen einfachen Stall gebaut und Maschinen angeschafft. Sie haben ja mit nichts angefangen. Die Eltern helfen mit, genauso wie die beiden Söhne.
Hias Kreuzeder und der von ihm gegründete Verein „Auferstehung der freien Bauern Russlands“ unterstützt Marina und Alexej seit einigen Jahren. Da die Zinsen bis zu 20% betragen, ist diese Unterstützung für Investitionen sehr hilfreich. Auch die Freundschaft, „Druschba“ die so zwischen Deutschland und Russland entsteht, ist äußerst wertvoll. 20 Familien wurden vom gemeinnützigen Verein bisher unterstützt, zahlreiche Spender haben die Höfe besucht. Wenn Sie auch helfen wollen spenden Sie an den genannten Verein,
Konto 2700786
Raiba Freilassing, 710 90000.

Gudrun und Karl Schweisfurth

Käse des Monats

100g
€ 2,39

Allgäuer Hornkäse
Dieser Heumilchkäse wird aus Demeter-Milch von horntragenden Kühen gekäst. Durch mindestens 20 Wochen Reifung erhält er ein würziges Aroma, dessen Duft an Haselnüsse und Butter erinnert. Eine regionale Spezialität von höchstem Käse-Kunsthandwerk!

Wein des Monats

Rheinh./Wittmann Weißer Riesling Q.tr. 2013
Im „Gault Millau“ wurde das Weingut Wittmann „Winzer des Jahres 2014“! Man lobt das Weingut in den höchsten Tönen: „grundehrliche, unverbaute, handwerklich gemachte Bio-A-Qualitäten, die nicht erst ab 30 Euro aufwärts gut schmecken.“ Erfreuen Sie sich am Riesling des Weingutes Wittmann!

0,75 Liter
€ 9,90

NEU bei Herrmannsdorfer

100g
€ 1,49

Herrmannsdorfer Kürbisknödel
schmecken hervorragend als Suppeneinlage in einer klaren Brühe oder in Scheiben geschnitten in Salbeibutter gebraten, geriebenen „Alten Herrmannsdorfer“dazu, fertig ist eine schnelle gute Mahlzeit!

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

ÖQ
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-So 12-21:30 Uhr