HERRMANNSDORFER

Mochenmarkt

WISSENSWERTES • KULINARISCHES • VERLOCKENDES • INFORMATIVES



Kleine Helfer

aus unserer Spezialitätenküche

Seite 1



ÖQ Rezepte

zum Sammeln, Nachkochen und Genießen

Seite 2



Warum uns Handwerk

so wichtig ist!

Seite 2

Presssack & Co. in Markthalle Neun/Berlin



Unser Metzgermeister Jürgen Körber im Gespräch mit den vielen Interessierten in der Markthalle Neun

Unter dem Titel Wurst & Bier – handgemacht!! veranstaltete die Markthalle Neun den ersten Berliner Wurst & Bier-Markt, auf dem sich handwerklich arbeitende Metzgereien und Brauereien aus der Region Berlin und aus anderen Regionen Deutschlands und Europas präsentierten.

Über 12.000 Besucher sprengten alle Erwartungen und zeigten, dass der Respekt vor unserem Bier- und Wurstkulturerbe immer größer wird.

Unser Metzgermeister Jürgen Körber und seine Frau präsentierten in Berlin typische Herrmannsdorfer hausschlachter Würste wie Presssack, Rotwurst, Schinkenleberwurst, Bauernschwarze, die im Industriezeitalter in Vergessenheit geraten, weil sie nur handwerklich und schlachtwarm hergestellt so richtig gut schmecken und im Zuge der Geschmacksvereinheitlichung ihren Platz verloren haben. Nicht so in Berlin!!! Hier waren die Herrmannsdorfer Probierteller der richtige Renner, selbst junge Mädchen verlangten leidenschaftlich nach Presssack und Blutwurst, was das Herz unseres eingefleischten Metzgers höher schlagen ließ. Schließlich sind es genau diese Würste, die eine lange Metzgerstradition haben und die in ihrer Vielfalt entstanden sind, um wirklich alle Teile des Tieres gut zu verwerten.

Begeistert von den Menschen und von dem Konzept der Markthalle Neun kamen unsere beiden waschechten bayrischen Botschafter aus Berlin zurück.

Kreativität in der **Bäckerei**

Mike nimmt unseren guten Landbrotteig, mischt den Semmelteig dazu, gibt selbst gemahlenes Brotgewürz und Zwiebeln dazu und fertig sind unsere neuen Semmeln:

Maurersemmel

€ 1,29

€ 0,79 Zwiebelkrusti

€ 1,99 Zwiebellaiberl

Ein Plädoyer für die

Herrmannsdorfer "Küchenhelfer"



Unsere Brühen, Suppen und sonstigen Gerichte aus der Spezialitätenküche sind handwerklich hergestellt und kommen ohne Zusatzstoffe aus.

Frisch und selbst gekocht schmeckt doch immer noch am besten. Aber häufig fehlt uns im Alltag die Zeit und Muße für die vielen kleinen Details, die ein bestimmtes Gericht eben ausmachen – Brühen, Soßen und Fonds, all diese Dinge. Und schon liegt der Griff zum Fertigprodukt nahe, neudeutsch "Convenience". Geschmacklich meist eher ein Kompromiss, von den

vielen Zusatzstoffen, die sie beinhalten, erst gar nicht zu sprechen.

Herrmannsdorf bietet Ihnen mit unseren "Küchenhelfern" eine echte Alternative, hausgemachte Brühen: Rind, Geflügel und Gemüse, verschiedene Fonds vom Kalb, Lamm oder Schwein.

Mit einer guten Brühe wird ein einfaches

Risotto zum Festmahl. Ein Geschnetzeltes mit etwas Wein, Kalbsfond und Sahne abgelöscht, fertig! Dauert keine 15 Minuten und schmeckt wie bei Muttern. Ein Gulasch mit einer echten Rinderbrühe aufgegossen und geschmort schmeckt einfach doppelt so gut.

Und wenn es ganz schnell gehen muss, gibt es die bereits fertigen Suppen, wie Gulasch-, Linsen- oder Karotte-Ingwersuppe, sowie komplette Gerichte, wie Rinderrouladen, Sauerbraten, Rindergulasch, Sauce Bolognese mit Fleisch oder vegetarisch und, und, und ...

Ganz wichtig: Unsere küchenfertigen Lebens-Mittel werden nicht sterilisiert, sondern nur bei deutlich niedrigerer Temperatur pasteurisiert. So bleibt der gute Geschmack erhalten und das selbstverständlich ganz ohne Geschmacksverstärker. Da unsere Produkte nicht so hoch erhitzt sind, werden sie gekühlt verkauft und haben nur drei Monate Haltbarkeit! Probieren Sie es einfach mal aus!





Herrmannsdorfer Hofbrot

50% Weizen-Vollkorn und 50% Weizen-Weißmehl, ohne Hefe nur mit Sauerteig. Der Teig ist sehr weich, muss schnell in den Ofen und "explodiert" dann förmlich. Es bleibt keine Zeit zum Wiegen, jedes Brot ist anders, darum verkaufen wir es nach Gewicht. Das Brot begeistert mit feinem Geschmack und rescher Kruste.

Bohnen-Gemüseeintopf mit gepökeltem Schweinehals

Zutaten für 6 Personen:

1,2 kg gepökelter Schweinehals

600 g Kartoffeln

400 g Fenchel

500 g Wirsing

500 g Karotten

1 Stück Chili

1/2 Bund Kerbel

1 Dose Tomaten

250 g dicke Weiße Bohnen

400 g Rote Zwiebeln

1,5 l Gemüsebrühe Kümmel und Lorbeerblätter



Die dicken Weißen Bohnen über Nacht in kaltem Wasser einweichen und dann ca. 21/2 Stunden bei mittlerer Hitze weich kochen. Die Zwiebeln schälen, in grobe



Stücke schneiden und in etwas Öl anbraten. Den gewürfelten Schweinehals dazugeben und ebenfalls kurz anbraten. Die Dose geschälte Tomaten dazu und mit der Geflügelbrühe aufgießen.

Das Ganze mit 2 bis 3 Lorbeerblättern, Kümmel und Chili nach Belieben, etwa eine Stunde köcheln.

Kartoffeln schälen, das Gemüse waschen und putzen und alles in grobe Stücke schneiden. Die gekochten Bohnen und das rohe Gemüse zum Eintopf geben und nochmals 30 Minuten köcheln.

Zum Schluss den fein geschnittenen Kerbel untermischen, etwas Zitrone dazu, fertig!

Ein Eintopf, der sich gut vorbereiten lässt, schmeckt aufgewärmt fast noch

Viel Spaß beim Nachkochen und **Guten Appetit!**



Burgkäse

Der Burgkäse stammt aus unserer hofeigenen Rohmilchkäserei in Herrmannsdorf. Seinen herzhaften Geschmack erhält der cremige Weichkäse durch die Pflege mit Rotkulturen. Ein Genuss für alle, die Käse mit Charakter lieben!

Warum uns Handwerk so wichtig ist!

"Ich schraube also bin ich" – inzwischen füllen Philosophen ganze Bücher damit, dass Hand-Werk sinnstiftend ist in unserer Zeit, die alles an andere delegiert hat und in der die Menschen überall zum Rädchen in einem großen Weltgetriebe geworden sind.

Mit den Händen zu arbeiten, Eigenes zu kreieren und zu formen tut der Seele gut.

Man schafft Einmaliges, das lebendig ist und stolz macht. Bringt man es als Handwerker zur Profession, ist das ein besonderer Weg, kreativ zu sein.

Nicht nur der sinnstiftende Prozess ist dabei so wertvoll, sondern auch das Ergebnis. Mehr Handarbeit bedeutet mehr Natürlichkeit, künstliche Zusatzstoffe sind nicht notwendig. Diese haben ihren Sinn nur im industriellen Herstellungsverfahren, wo Zusatzstoffe

garantieren oder durch Konservierung haltbar machen und Mengensteigerung ermöglichen.

Vor ziemlich genau 100 Jahren schaffte die Erfindung des Fließbandes ihren Durchbruch. Was z.B. beim Bau von Schiffen in Venedig oder beim Zerlegen von Schweinen in den Schlachthöfen

von Chicago begonnen hatte, wurde mit Henry Ford und seiner Tin Lizzy zum Leitprinzip des Wirtschaftens. Mit seinem simplen Vorsatz: "Ich werde einen Wagen für die breite Masse bauen" beginnt das Zeitalter der moderen Massenproduktion und des Massenkonsums. Das Fließband zerlegt jede Bewegung,

jeden Handgriff, jeden Schritt in Sekunden und hinterlegt es mit Geldbeträgen.



noch effizienter gearbeitet und dadurch noch mehr Geld gespart werden kann. Besser. Schneller. Mehr. Ein Prinzip, das nicht nur Arbeit verändert, sondern auch zentrale Fragen unseres Daseins berührt. Wo bestimmt die Maschine über den Menschen und wie verändert sich durch die Dominanz der Effizienz der

Nutzen des Produkts für die Menschen. Handwerkliches Brot, Wurst, Käse gehören, insbesondere in Europa, zum Weltkulturerbe. Um den Erhalt dieses Erbes wird inzwischen wieder gekämpft und leidenschaftlich gestritten. Meister des Lebens-Mittel-Handwerks sind wieder gefragt. Handgeformtes Brot und selbstkreierte Würste beliebt. Natürlichkeit, Vielfalt und Individualität verdrängen

allmählich das Ideal der Exaktheit, Sterilität und Normiertheit, das so typisch ist für die Bewunderung der technischen Möglichkeiten im Industiezeitalter.

Wir Herrmannsdorfer sagen seit Anbeginn, dass uns das Leben in den Lebens-Mitteln wichtig ist. Damit meinen wir den Prozess der Herstellung und das Produkt, das am Ende des Prozesses dem Menschen zum guten Leben dienen soll. Und weil

wie Stabilisatoren, Emulgatoren etc. Bis heute wird in allen Branchen wei- wir das Hand-Werk so lieben, bieten wir einen reibungslosen, effizienten Takt tergetestet, wie noch mehr Zeit gespart, ab Mai diesen Jahres in unserer neuen Herrmannsdorfer Hand-Werk-Statt und Akademie Wurst-, Brot-, Käse- und Kochkurse an, für alle die Spaß haben am Selbermachen. GS

(SZ vom 3., 4.-6. und 10. Januar 2014)



voll zur Entfaltung!

0,75 Liter

€6,49



In diesem schönen Buch von Karl Ludwig Schweisfurth heißt es:

"... der schöpferische Mensch ist Hand-Werker ... Ja, den Kindern und Enkeln rate ich: Lernt ein Handwerk, damit ihr das wunderbare Leben (be)greift und begreift, wer ihr seid!"

Handgemachte Lebens-Mittel in Ökologischer Qualität



Landwerkstätten mit Hofmarkt 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 9<u>3</u> 1<u>5</u>

Haidhausen Max-Weber-Platz 2 Tel. 089/48 99 73 05

<u>Bogenhausen</u> Herkomerplatz mit Bistro + Cafe 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 auch bei

Biomarkt Planegg **Planegg,** Mathildenstr. 1 Tel. 089/8 54 32 84

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

