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

Ausgabe 115: März 2015

ÖQ HERRMANNSDORFER Wochenmarkt

WISSENSWERTES • KULINARISCHES • VERLOCKENDES • INFORMATIVES

Wunderbar

die neue Wurstbar

Seite 1

ÖQ Rezepte

zum Sammeln, Nachkochen und Genießen

Seite 2

Denn edel ist

das ganz Tier

Seite 2

Backen macht Spaß und stolz

„Der Bäckerberuf ist toll“ so Christian, Herrmannsdorfer Bäckerlehrling im 3. Lehrjahr. „Mir gefällt das Herstellen von Backwaren und das Gefühl, dass man Menschen Nahrung gibt. Besonders in Herrmannsdorf ist, dass man das Bäckerhandwerk von Grund auf lernt.“

Auch Martin Ritter, 2. Lehrjahr, würde die Ausbildung immer wieder anfangen. „Am meisten Spaß macht mir, Teige herzustellen und dann das Endresultat zu beobachten. In Herrmannsdorf finde ich am besten, dass man hier noch mit der Hand lernt.“

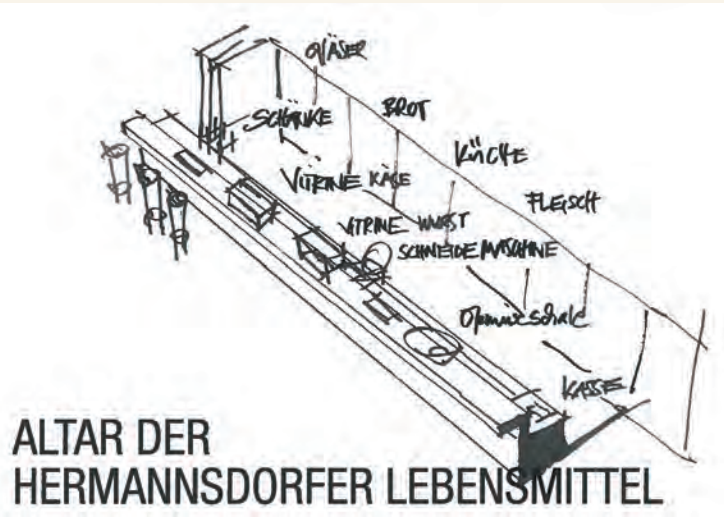
Alle drei raten jungen Menschen, eine Bäckerlehre zu machen. Man kann sagen, dass man „im Leben was erreicht hat, weil man seine eigenen Lebensmittel herstellen kann, man sehr viel lernt und es dann auch zu Hause anwenden kann“. In der Herrmannsdorfer Bäckerei zu lernen rät Sasha, „weil hier in Herrmannsdorf alle Leute so nett sind und das, was wir hier machen, nur selten auf der Welt ist“. Sasha, ebenfalls im 3. Lehrjahr, kommt aus Vancouver, Kanada. Er hat in diesen drei Jahren toll deutsch gelernt, ist im Glonner Fußballverein und als Mitbewohner im Herrmannsdorfer Mitarbeiter- und Lehrlings„hotel“ ein richtiges Goldstück. Er wird in Vancouver in seiner eigenen Bäckerei „Bâtard Boulangerie“ arbeiten und diese nach weiteren Lehrjahren in Frankreich und anderswo bestimmt als bester Bäcker Kanadas übernehmen. Er liebt es, Sauerteig herzustellen und daraus frisches Brot zu backen. Am Bäckerberuf findet er besonders spannend, dass man mit vielen verschiedenen Teigen arbeitet und genau aufpassen muss, wie diese aufgehen. **„Die Teige sind etwas Lebendiges! Die Temperatur, das Futter, die Feuchtigkeit und die Zeit müssen genau stimmen – das ist eben die Kunst des Backens!“**

Unsere Bäckerlehrlinge Martin, Sasha und Christian

Die Turmuhr in Herrmannsdorf läuft und schlägt wieder ...

... und das ist sehr schön. Das tolle alte Uhrwerk ist noch da, die Funktion übernimmt nun eine moderne Steuerung. Wenn Sie nach Herrmannsdorf kommen, hören Sie genau hin.

Es ist soweit! Das Wirtshaus ist umgebaut.



Skizze der Wurstbar vom Architekten Amandus Sattler

Schinkenleberwurst, Fenchelsalami, Bäckchenpresssack oder Bauernschwarze, Szegedi, Chorizo, Lardo und Coppa – an der 1. Bayrischen Wurstbar werden sie präsentiert: Die Würste, Salamis und Schinken aus der Herrmannsdorfer Metzgerei – eine Vielfalt, wie man sie kaum noch findet, ein Geschmackserlebnis, das sich lohnt! und ein Stück europäisches Kulturerbe!

Man kann sich aussuchen, welche Wurst man gerne mal probieren möchte, zu Rot- oder Weißwein oder zu fassfrischem Schweinsbräu. An der langen Bar sitzend, mit dem Nachbarn plaudernd, kann man den Köchen zuschauen oder die anderen Lebens-Mittel bestaunen, die einem direkt vor der Nase liegen: Der Rohmilchkäse von Hubert oder aus Frankreich, die duftenden Brotsorten aus der Bäckerei nebenan und auch das frische Gemüse von Werner und Susanne, den Herrmannsdorfer Gärtnern.
Wer danach noch Lust auf ein Steak hat, direkt aus dem Fleischreifeschrank, lässt es sich vom Koch zubereiten und setzt sich zum großen Schlemmen in den Restaurantbereich oder in den etwas ruhigeren Perlensaal. Zur Erinnerung kann man sich unsere berühmten 1 oder 2 l Flaschen Schweinsbräu frisch gezapft mit nach Hause nehmen.

So haben wir uns das ausgedacht. Schauen Sie mal, ob‘s was geworden ist! Kommen Sie zum Einweihungsfest am 12. März ab 18:30 Uhr (bitte unbedingt reservieren, Tel. 08093/9094-45) oder einfach mal so vorbei.

ÖQ Brot des Monats

750g
€ 3,49

Herrmannsdorfer Holzofenbrot
Wir backen das Holzofenbrot im doppelstöckigen Steinofen, geheizt mit Buchenholz aus dem Herrmannsdorfer Wald.

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

SAMMELREZEPT NR. 115 von Christian Lindner, Koch im Herrmannsdorfer Bistro Viktualienmarkt. Er freut sich, wenn er Sie mal persönlich bekochen darf.

Geschmorte Lammhaxe

Zutaten für 4 Personen:
2 größere Lamm-Hinterhaxen oder 4 kleinere Vorderhaxen
2 Zwiebeln
2 Karotten
1 Petersilienwurzel
2 Knoblauchzehen
1 Dose Tomaten gehackt
1/4 l Weißwein
frischer Rosmarin oder Thymian nach Geschmack

Die Lammhaxen mit Salz und Pfeffer würzen, in einem Bräter von allen Seiten in etwas Öl gut anbraten. In der Zwischenzeit die Zwiebeln und den Knoblauch fein hacken, das restliche Gemüse in etwas gröbere Würfel schneiden und mit in den Bräter geben. Alles etwas anrösten, damit sich die Aromaten gut entfalten können. Dann die gehackten Tomaten dazu geben und ebenfalls etwas mit anrösten. Mit dem Weißwein ablöschen, die Kräuter dazu geben und mit etwas Brühe (ca. 1/4 l) angießen. Den Deckel auf den Bräter und für etwa 1 Stunde bei 160 °C in den Ofen schieben.

Zum Schluss mit etwas Pfeffer und Salz abschmecken, evtl. eine Prise Zucker, je nach Geschmack. Als Beilage passt hervorragend ein Kartoffelgratin.

Viel Spaß beim Nachkochen!

Denn edel ist das ganze Tier ...

... so überschreibt die SZ vom 31.1./1.2. den Artikel über ein Fleischseminar in der Handwerkstatt. Die Autorin Rita Baedeker, die im Kurs mitgeschrieben und mitgegessen hat, fasst den Fleischkurs spannend zusammen: **Simon Tress und Georg Schweisfurth** veranstalten diesen Abend, um auf ihr **neues Buch „Fleisch – das ganze Tier“** vom Christian Verlag aufmerksam zu machen. **Metzgermeister Jürgen Körber,** der bei diesem Buch auch mitgewirkt hat, bringt direkt von nebenan aus der Herrmannsdorfer Metzgerei „das Fleisch und den Schlag vom ganz frisch geschlachteten Rind – so heißen in der Metzgersprache die Eingeweide. Auf die Besucher wirkt der Anblick erst mal verstörend.“ Mit einer Mischung aus Neugier, Ehrfurcht und Abscheu nimmt man zur Kenntnis, dass dieses Stück Fleisch von einem Tier stammt, welches vor kurzem noch gelebt hat.

Metzgermeister Jürgen Körber schneidet vom „Schlag“ des geschlachteten Rinds Fleischstücke und Innereien ab. *Foto: Christian Endt*

Diejenigen, die „bisher geglaubt haben, ein Schnitzel wachse zwischen zwei Brötchenhälften, sehen sich hier mit der Wirklichkeit konfrontiert. Wer Fleisch isst, nimmt hin, dass dafür Tiere getötet werden. Die Frage ist allerdings, auf welche Weise das geschieht, ob Rind, Schaf, Huhn oder Schwein ein gutes Leben und einen sanften Tod hatten, ob sie auf natürliche Art aufwachsen und leben dürfen, in frischer Luft, ohne Stress und mit gesundem Futter“. In Herrmannsdorf generell und besonders mit Veranstaltungen wie dieser „geht es darum, Maßstäbe zu setzen – gegen die Tierquälerei der Fleischindustrie, gegen Ignoranz, miese Qualität, Wegwerf-Mentalität und die ‚Verödung der Speisekarten‘. Es müsse noch einen anderen Weg geben als Massentierhaltung auf der einen und vegane Ernährung auf der anderen Seite“, so Georg Schweisfurth.

„‚Wir essen Fleisch, um zu überleben‘, sagt Metzgermeister Jürgen Körber. Aber man sollte Respekt und Ehrfurcht empfinden. Heute wollen die Leute immer nur Filet, dabei kann man aus vielen anderen Teilen mindestens ebenso schmackhafte Gerichte zubereiten.“ Zur Demonstration hat er diverse Stücke ausgebreitet, Schweinehals, Keulen vom Lamm, auch ein Ochsenmaul. Er greift in den schmaler werdenden Schlag und erläutert die Anatomie, den Verlauf der Fleischfasern. Der frisch ausgelöste Nierenzapfen und das Kronfleisch werden gleich kurz gebraten und direkt aus der Pfanne probiert, auch die frische Leber.

„Während des Knetens und Kauens lässt sich in aller Ruhe die Wand der Handwerksakademie mit ihren Sinnsprüchen und Merksätzen rund um gesunde und umweltbewusste Nahrung studieren. Ein Spruch von Konfuzius eignet sich als Fazit des Abends gut: **‚Sage oder schreibe es mir, und ich vergesse; zeige es mir, und vielleicht erinnere ich mich; lass es uns gemeinsam tun, und ich begreife.‘“**

Den ganzen Artikel, der auch das Würstl drehn während des Seminars anschaulich beschreibt, gibt es zum Nachlesen auf unserer Homepage. Dort finden Sie auch alle neuen Kurse der HANDWERKSTATT. In unseren Fleischkursen können Sie das hier Beschriebene live erleben und tun! *GS*

Käse des Monats

100g € 2,29

Bärlauchkäse
Der Schnittkäse wird aus tagesfrischer Heumilch und frischen aromatischen Bärlauchblättern hergestellt. Seine anschließende Reifung von 6-8 Wochen verleiht ihm eine pikante Würze. Ein saisonales Schmankerl mit einzigartigem Aroma!

Wein des Monats

Château La Baronne Corbières „Les Lanes“ 2012
Dem Weingut Château La Baronne verlieh der „Guide Meilleurs Vin de France“ zwei Sterne für „Außergewöhnliche Weinqualität von seltener Zuverlässigkeit“! Dieser auf den südfranzösischen Rebsorten Grenache und Carignan basierende Corbières „Les Lanes“, überzeugt mit mediterraner Fülle und feiner Balance.

0,75 Liter € 7,99

Das neue Programm für die HANDWERKSTATT ist da
Mit ausführlichen Kursbeschreibungen und vielen neuen Terminen bis zum Sommer, erhältlich in allen Geschäften.
www.herrmannsdorfer.de/handwerkakademie

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