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

Ausgabe 107: Mai 2014

ÖQ HERRMANNSDORFER

Wochenmarkt

WISSENSWERTES • KULINARISCHES • VERLOCKENDES • INFORMATIVES

Handwerk-Akademie

in Herrmannsdorf

Seite 1

ÖQ Rezepte

zum Sammeln, Nachkochen und Genießen

Seite 2

Reparatur-kultur

schont Ressourcen

Seite 2

Ochsenmaulsalat und Kalbsbeuscherl

Der Ochsenmaulsalat – eine selten gewordene Spezialität

Die Biergartensaison ist eröffnet – und der **Herrmannsdorfer Ochsenmaulsalat** genau die richtige Brotzeit für den nächsten Biergartenbesuch.

Beim Ochsenmaulsalat scheiden sich die Geister: Bei einigen weckt er Kindheitserinnerungen an eine wohlschmeckende, deftige Brotzeit, andere rümpfen allein des Namens wegen die Nase, ohne zu wissen, welch Köstlichkeit sich dahinter verbirgt.

Hergestellt wird er tatsächlich aus dem Maul des Ochsen. Das zarte Maulfleisch wird im Kesselsud gekocht, gepresst und anschließend mit der Wurstmaschine in dünne Scheiben geschnitten. Mariniert wird er mit einer Vinegrette aus Essig, Öl, Gewürzen, fein gehackter Essiggurke und frischen Frühlingszwiebeln, ganz ähnlich wie ein Wurstsalat. Gut durchgezogen schmeckt der Salat am besten.

Leider sind viele dieser alten Spezialitäten des Metzgerhandwerks, wie eben Ochsenmaulsalat, Kalbsbeuscherl, Kutteln oder Schweinskopfsülze vom Aussterben bedroht. Nicht weil die Menschen diese nicht mehr mögen, sondern weil sie in der modernen Fleischindustrie einfach nicht mehr rentabel sind. Diese Fleischteile erfordern in einer Metzgerei viel Handarbeit, eine Mühe, die sich heute keiner mehr macht, auch weil es immer weniger Menschen gibt, die danach fragen.

Früher waren es die Gerichte der einfachen Leute und heute sind sie wertlos. Können wir uns diesen Luxus überhaupt leisten? Unser Metzgermeister, Jürgen Körber, sagt ganz klar: „Nein! Lieber essen wir weniger Fleisch und verwerten dafür das ganze Tier – das ist uns die Arbeit wert."

Probieren Sie diese köstlichen Spezialitäten aus der Herrmannsdorfer Metzgerei. **Ganz neu: Kalbsbeuscherl im Glas.**

Neu aus unserer Spezialitätenküche:

Lammcurry im Weckglas, hergestellt aus ausgesuchten Lammfleischstücken, mit frischem Gemüse und Apfel. Die Süße des Apfels harmoniert perfekt mit der Schärfe des Currys.

Kalbsragout im Weckglas, hergestellt aus zartem Kalbfleisch mit Gemüse und Pilzen, abgelöscht mit etwas Weißwein, Sahne und Brühe.

Die Produkte sind gekühlt drei Monate haltbar, ideal zum Bevorraten für spontane Gäste!

Handwerkstatt – Akademie für gute Lebens-Mittel

Direkt neben unseren Werkstätten in Herrmannsdorf entsteht zur Zeit eine kleine Handwerkstatt, eine Akademie für gute Lebens-Mittel. Hier bieten wir verschiedene Kurse an: fürs Backen, Wurstmachen, Fleisch zubereiten, Kochen, Käse- und Buttermachen und zum Thema gute Landwirtschaft und Tierhaltung. Im Geiste der antiken Akadémeia in Athen, wo sich Philosophen, Künstler und Meister trafen, um über das Leben zu reden, gibt es in unserer kleinen Akademie die Möglichkeit, auch mit den Händen zu begreifen, was das Leben in den Lebens-Mitteln und überhaupt ausmacht. Es ist eine Handwerkstatt zur Erzeugung von Lebens-Mitteln mit Hand, Herz und Kopf für alle, die Spaß daran haben, Einfaches und Gutes wieder selber zu machen.

Ob als private oder betriebliche Gruppe oder im Rahmen der von uns angebotenen Kurse bietet unsere Handwerk-Akademie einen Ort für gemeinsame Abende oder Nachmittage, die lehrreich sind, Spaß machen und der Seele gut tun. In besonderen Kursen soll auch die berufliche Weiterbildung im Lebens-Mittel-Handwerk und die Selbstvermarktung für bäuerliche Betriebe unterstützt werden.

Ab Juni bieten wir Kurse zum Wurstmachen, Brotbacken und Grillen

Die Lehrer der Akademie sind die Meister aus unseren Werkstätten, die ihre langjährige Erfahrung weitergeben, sowie andere gute Lebens-Mittel-Meister aus nah und fern. Freunde guter Lebens-Mittel können hier miteinander nachdenken, werkeln, voneinander lernen und dabei mitwirken, unser kulinarisches Weltkulturerbe zu pflegen und zu bewahren.

Das Kursprogramm ist in Vorbereitung. Wenn es Sie interessiert, schreiben Sie an **handwerkakademie@herrmannsdorfer.de**

ÖQ Bier des Monats

Schweinsbräu Maibock

Kernige Würze und leichte Süße bringen die überschwängliche Süffigkeit. Ein Bockbier mit 16,5% Stammwürze und 6,5% Vol., angenehm weich und bekömmlich. Rundum ein Festtagsschmankerl, zu kräftigem Braten aber auch als Dessertgetränk oder Genießerbier am Abend geeignet.

Flasche 0,5 l
€ 1,69
+ Pfand

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

SAMMELREZEPT NR. 107

Foto und Rezept aus dem Buch BIO FLEISCH von Thomas Thielemann, erschienen im Seehamer Verlag, 9,95 Euro

Geschmorte Kalbskutteln mit Lauch

Zutaten für 4 Personen:
1 kleine Zwiebel
2 frische Lorbeerblätter
5 Gewürznelken, Salz
1 kg geputzte Kalbskutteln (beim Metzger vorbestellen)
1 Schalotte, 1 Stange Lauch
2 EL Butter, 1 EL Mehl
100 ml Weißwein
100 ml Sahne
50 ml Schaumwein (Prosecco, Sekt oder Champagner)

In reichlich Wasser mit etwas Salz die Kutteln zum Kochen bringen, die mit Lorbeerblatt und Nelken gespickte Zwiebel zufügen, etwa 1 Stunde köcheln lassen (regelmäßig Abschäumen). Die abgekühlten Kutteln von eventuell vorhandenen Fasern und Häuten befreien und in 5 cm lange und 4 mm breite Stücke schneiden.
Die gewürfelte Schalotte in der Butter glasig dünsten. Kutteln zufügen und etwa 5 Minuten bei milder Hitze garen, das Mehl darüber stäuben, kurz anschwitzen und alles mit Weißwein und etwa 3/4 l Kochsud auffüllen, mit weiterem Lorbeerblatt nochmals 45 bis 60 Minuten langsam ganz weich kochen.

Kutteln mit Schaumkelle aus dem Topf nehmen und in vorgewärmte tiefe Teller verteilen. Sahne und den in Streifen geschnittenen Lauch in den Sud geben, 3 bis 4 Minuten kochen lassen, Schaumwein zufügen und mit dem Pürierstab vorsichtig aufschäumen (Lauch sollte ganz bleiben). Die Sauce über die Kutteln geben und servieren.

Die Kultur der Reparatur

„Repair Café“, was ist denn das? Eine neue Bewegung, die im Jahr 2009 mit der Eröffnung des ersten Reparatur Kaffees in den Niederlanden begonnen hat. Das sind nicht nur Orte für Tüftler, sondern auch Ausgangspunkte des Protests gegen die Überfluss- und Wegwerfgesellschaft, Ausdruck eines neuen Nachdenkens über die endlichen Ressourcen unserer Erde.

Professor Wolfgang M. Heckl, Physiker, Direktor des Deutschen Museums und Professor für Wissenschaftskommunikation an der TU München, beleuchtet in seinem sehr lesenswerten Buch „Die Kultur der Reparatur“ (Hanser 2013) die Sinnhaftigkeit und die Freude über eine gelungene Reparatur aus unterschiedlichen Perspektiven. Da sind die Geräte, die nach der Garantiezeit schnell kaputt gehen. Geht man ins Geschäft heißt es dann häufig: „Reparatur ist unmöglich oder lohnt sich nicht, kaufen Sie lieber ein neues Gerät“.

In einer Zeit, in der uns die Begrenztheit der Ressourcen bewusst wird, haben wir es als Konsumenten in der Hand, langlebige Produkte zu kaufen, die auch repariert werden können. Und was wir nicht selber reparieren können, bringen wir zu Spezialisten statt auf den Müllplatz. Manchmal findet man um die Ecke noch ein Geschäft, das beispielsweise Musikanlagen reparieren kann, doch leider sterben diese Spezialisten zunehmend aus. Zur Reparatur gehört das Wissen um die Herstellung der Produkte. Durch die arbeitsteilige Wirtschaft geht uns dieses übergreifende Wissen heute leider mehr und mehr verloren. Und wer zuhause nicht von Mutter oder Vater gelernt hat,

kleine Dinge zu reparieren, dem wird es im Leben schwer fallen, dies zu tun. Wie bewundernswert sind da Kinder, die auf dem Bauernhof aufgewachsen sind. Da wird auch heute noch in der Regel fast alles selber repariert. Schon die Kleinen schrauben, bauen mit Holz, reparieren einfache elektrische Geräte und so weiter – ein Schatz, der ihnen das ganze Leben helfen wird und der in keiner Universität gelehrt wird.

Die Reparatur ist eine holistische Tätigkeit, erfordert die ganzen Sinne: Erkunden und Verstehen der Funktion, Entwickeln einer Reparaturstrategie, Herausfinden, wo Ersatzteile zu kriegen sind und handwerkliche Fähigkeiten bei der Ausführung. Der Lohn ist der Erfolg.

Jeder kann zeitlebens seine Fähigkeiten im Reparieren verbessern. Gemeinschaftlich wird das besonders viel Freude machen, man lernt voneinander, berät sich und es ist sicherlich sehr gesellig. Heckl beschreibt seine eigene Reparaturbiographie als einen Prozess, „der als learning by doing mit Fremdhilfe beschrieben werden kann.“ Durch den Rat von Gleichgesinnten habe er sich nach und nach an neue Dinge herangewagt.

Wir überlegen, in unserer neuen „Handwerkstatt“ in Herrmannsdorf auch Reparaturtage, ein „Repair Cafe“ anzubieten. Die Besucher können ihre defekten Teile mitbringen, erfahrene Handwerker helfen und beraten bei der Reparatur. Leidenschaftliche Bastler können sich gerne bei uns melden, wenn sie bei einem solchen „Repair Cafe“ in Herrmannsdorf helfen wollen.

KS

Brot des Monats

Stück/750g
€ 4,19

Haferbrot
Weizen und Hafer – eine geschmackvolle Verbindung. Das Hafervollkornmehl verleiht diesem Landbrot die besondere Würze.

Käse des Monats

100g
€ 1,79

Herrmannsdorfer Glonntaler
Der Glonntaler, ein milder Schnittkäse aus unserer Hofkäserei in Herrmannsdorf. Aus reiner Rohmilch hergestellt, reift er drei bis vier Monate und erhält so seine aromatische Note mit cremig- weicher Konsistenz. Ein beliebter Brotzeitkäse für die ganze Familie.

Wein des Monats

Rosé Landpartie 2013
Ein unbeschwerter, fröhlicher Rosé für den Sommer! Seine entgegenkommende, charmante Frucht erinnert an Kirsch- und Himbeerbonbons. Genießen Sie diesen Wein solo oder als Begleiter leichter Vorspeisen.

0,75 Liter
€ 3,99

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
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