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

Ausgabe 117: Mai 2015

ÖQ Herrmannsdorfer Wochenmarkt

WISSENSWERTES • KULINARISCHES • VERLOCKENDES • INFORMATIVES

Fachwissen

und Fingerspitzengefühl für das perfekte Steak

Seite 1

ÖQ Rezepte

zum Sammeln, Nachkochen und Genießen

Seite 2

Jürgen Körber

im Schulungszentrum „Eldrimner“, Schweden

Seite 2

Interview mit einer Auszubildenden

Johanna Härtling ist Auszubildende im 3. Lehrjahr im Hofmarkt by Herrmannsdorfer.

Würdest du diese Ausbildung nochmal machen?
Auf jeden Fall! Ich habe bisher schon so viel über unsere Produkte, handwerkliche Produktion in ökologischer Qualität, Herstellung von Buffetplatten und vieles mehr lernen können. Es macht einfach Spaß, Abwechslung im Berufsalltag zu haben.

Was gefällt dir an diesem Beruf?
An diesem Beruf gefällt mir, an der Theke so viele unterschiedliche, interessante Persönlichkeiten an Kunden kennenzulernen und ihnen mit ein paar Kochtipps und Rezepten ein Lächeln auf die Lippen zu zaubern oder deren Interesse an neuen Ideen zu wecken.

Was stört dich?
Dass der Beruf oft unterschätzt wird.

Was hast du nach der Ausbildung vor?
Ich weiß es noch nicht. Erst einmal konzentriere ich mich auf meine Abschlussprüfung.

Meine Lieblingstätigkeit ist ...
... die Fachberatung von Kunden an der Fleischtheke.

In der Lehrzeit in Herrmannsdorf fand ich am besten,
dass ich mit so netten Kollegen arbeiten durfte und mir viel in Herrmanndorf (Praktikum bei unseren Metzgern) und außerhalb (ein Austauschprogramm in Schweden) ermöglicht wurde.

Ich rate jungen Leuten, eine Lehre zu machen, weil
es die beste Möglichkeit ist, auf eigenen Beinen zu stehen, interessante Sachen zu lernen und – egal was später passiert – man kann immer auf eine abgeschlossene Berufsausbildung zurückgreifen.

10 Milliarden

Nach seiner Erfolgsdokumentation „Taste the Waste“, die die globale Verschwendung von Lebensmitteln aufgezeigt hat, widmet sich der deutsche Regisseur Valentin Thurn nun dem Problem der weltweiten Nahrungsmittelknappheit. Dabei geht es ihm nicht darum, ein düsteres Szenario für die Zukunft zu zeichnen, sondern Perspektiven und Lösungsansätze zu bieten. Am Ende steht die wichtige Erkenntnis, dass wir alle mit unserem Essverhalten einen gewaltigen Einfluss darauf haben, in welche Richtung die globale Landwirtschaft sich in Zukunft entwickelt.
Läuft derzeit in einigen Kinos in München.

Mehr zum Thema Fleisch: Das gute Steak

Beim Fleisch haben wir Herrmannsdorfer eine besondere Philosophie: Klasse statt Masse oder halb so viel und doppelt so gut. Und – wie früher – möglichst viele Teile des wertvollen Tieres als gutes Fleisch essen. Bei gut gehaltenen und sorgsam geschlachteten Tieren kann man nicht nur die Lende, sondern viele heute leider unbekannte Stücke exzellent zubereiten.

Jürgen Körber, unser Metzgermeister, feilt stetig an einer noch besseren Fleischreifung. Selbstveständig werden in Herrmannsdorf Edelteile, wie Lende und Rib-Eye am Knochen gereift, die so genannte „Dry-aged-Methode“. Außerdem arbeiten wir mit speziellen Reifebehältern, die dem Fleisch optimale Reifebedingungen bieten. Dazu braucht es neben dem Wissen um die richtigen Fleischteile ein bisschen Fingerspitzengefühl. Aber es lohnt sich: Für‘s Tier und für den Menschen, der wieder Vielfalt schmecken kann.

Von den tollen Steakvarianten gibt es viele, lassen Sie sich von unseren Fachkräften in den Filialen beraten. Unsere Mitarbeiter werden regelmäßig in der Handwerkstatt in Herrmannsdorf geschult.

Oder vielleicht haben Sie ja selbst Interesse, bei einem Fleischkurs in unserer Handwerkstatt mehr zum Thema Fleisch zu erfahren! www.herrmannsdorfer.de/handwerkakademie/kurse

Der Franzose vertritt eine interessante These: Der Steak-Liebhaber müsse sich entscheiden, zwischen Zartheit oder Geschmack. Ein Steak vom Filet ist immer mild. Das Muskelfleisch hat den kräftigeren Geschmack, aber mehr Biss!

WIR EMPFEHLEN

„Cap-of-rump-Steak“ aus dem Tafelspitz
Das vordere zarte Stück des Tafelspitzes. Ein mageres Fleisch mit einer schönen Fettabdeckung, ideal zum Grillen. Bei einer 1 cm dicken Scheibe, von beiden Seiten etwa 3 Minuten braten und dann etwas ziehen lassen. Mit einem leichten Kern in der Mitte schmeckt es am besten!

Das „Flank-Steak“ aus dem Rinderbauch
Flache, schmale Minutensteaks mit wunderbarer Marmorierung. Die intensive Marmorierung verleiht dem Fleisch ein kräftiges Aroma, ideal für Kenner! Von beiden Seiten kurz anbraten und dann kurz ziehen lassen. Ganz wichtig: auf keinen Fall durchbraten.

Das Topside-Steak aus der Oberschale, ca. 2-3 cm dick geschnitten. Von beiden Seiten gut anbraten und im Ofen bei 120 °C nochmal 5-10 Minuten ziehen lassen. Das Steak sollte unbedingt noch einen Kern haben. So schmeckt es wunderbar zart und hat einen ganz feinen Rindergeschmack!

Brot des Monats

350g
€ 2,39

Helles Baguette mit Sauerteig
Das Besondere an diesem Baguette: Wir verwenden nicht nur Hefe, sondern auch einen speziellen, hellen Sauerteig.Brotzeit.

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

SAMMELREZEPT NR. 117 von Jürgen Körber, Metzgermeister aus Herrmannsdorf

Tomahawk-Steak mit Gremolata

Ein Tomahawk-Steak wiegt etwa ein knappes Kilo und ist ausreichend für **2 bis 3 Personen.**
Ein wunderbar saftiges Stück Fleisch, aus dem verlängerten Rücken vom Rind geschnitten, 3 bis 4 Zentimeter in der Stärke. Eine Alternative zum T-Bone- oder Portherhouse-Steak!

So wird's gemacht:
Das Fleisch von beiden Seiten in einer heißen Pfanne mit etwas Öl gut anbraten. Ganz wichtig, die Pfanne muss heiß sein. Das Fleisch erst dann wenden, wenn sich schöne Röststoffe gebildet haben. Dann wird das Fleisch in den auf 120 °C vorgeheizten Ofen geschoben, für ca. 30 Minuten.
In der Zwischenzeit die Gremolata zubereiten. Die Schalen einer unbehandelten Zitrone und Orange abschälen und ganz fein hacken, eine Knoblauchzehe und etwas glatte Petersilie fein hacken und ebenfalls dazugeben, mit einem fruchtigen Olivenöl angießen, so dass eine schöne Paste entsteht.

Das fertige Fleisch aus dem Ofen nehmen, vom Knochen lösen, in Scheiben schneiden und mit der Gremolata nappieren. So erhält das Fleisch eine leicht fruchtige Komponente.
Probieren Sie es einfach mal ganz ohne Salz. Unser Fleisch hat so viel Eigengeschmack, Sie werden nichts vermissen! Selbstverständlich kann das Tomahawk-Steak auch gegrillt werden!

MATHANTVERK – Jürgen Körber in Schweden

Mit regelmäßigen Fleisch- und Wurstkursen unterstützt Jürgen Körber das Metzgerhandwerk in Schweden.

Das Lebens-Mittel-Handwerk erlebt in Schweden eine Renaissance. Das Schulungszentrum „Eldrimner. Nationellt resurscentrum för mathantverk" in der nördlichen Region Jämtland unterstützt seit 20 Jahren Bauern beim Weiterverarbeiten und Vermarkten der eigenen Erzeugnisse. Die Initiatorin und das Herz dieser Bewegung ist Bodil Comell. Sie hat langsam und ganz einfach angefangen – heute gibt es Kurse, Informationen und Studienreisen zum Backen, Käsen, Metzgerhandwerk, Beerenverarbeitung, Eis- und Schokoladenherstellung, Fischveredelung, Bierbrauen etc..

Unser Metzgermeister Jürgen Körber gibt seit über fünfzehn Jahren Fleisch- und Wurstkurse für Eldrimner. Die andere Landschaft und die daraus entstandene Tradition, Tiere für das menschliche Überleben zu nutzen, beeindrucken ihn immer wieder. Rentiere, Elch und Wild werden vor allem im Norden noch ganz ursprünglich gehalten, sie fressen Flechten und Samen. Alles vom Tier wird für den Alltag mit großer Fingerfertigkeit verarbeitet – Boote aus Fellen, Sehnen statt Fäden zum Nähen der Kleider ...

Das Fleisch wurde dort traditionell einfach konserviert, ohne Anspruch an ausgefeilte, geschmackvolle Wurst- und Fleischspezialitäten. „Eine Verbindung herzustellen zwischen diesen beiden Welten macht mir große Freude", so Jürgen Körber. „Mit dem handwerklichen Basiswissen aus unserem Kulturraum und der Fingerfertigkeit und Kreativität, können die Menschen hier eigene Spezialitäten entwickeln, die die Wertschöpfung erhöhen.
Wir zerlegen gemeinsam ein Rentier und machen verschiedene Produkte daraus, Schinken, Salamis und andere Würste. Das Tolle ist, dass sie noch nicht versaut sind von der Gewürz- und Anlagenindustrie. Sie schätzen es, ohne Zusatzstoffe und mit ganz einfachen Mitteln eigene Produkte zu machen.

Das ist eine Perspektive für die Landwirtschaft in Schweden. Es gibt Höfen die Möglichkeit, auf eigenen Füßen zu stehen. Mit selbstgemachten Produkten kann mach sich unterscheiden und es gibt immer mehr Menschen, die handwerkliche Lebens-Mittel schätzen."

Das Schulungszentrum bietet einen einjährigen Lehrgang für junge Menschen an. Neben ökonomischen Grundlagen geht es um praktisches Wissen rund ums Lebensmittel. Nächste Woche kommt ein erster Praktikant aus Schweden zu uns nach Herrmannsdorf. Zum alljährlichen SAERIMNER vom 6. bis 8. Oktober fährt dieses Jahr Jürgen Körber zusammen mit Karl Ludwig Schweisfurth – hier treffen sich Freunde der guten alten Handwerkskunst aus ganz Europa und der Welt.

Wer in Bayern einen Einblick in das gute Metzgerhandwerk bekommen möchte, kann das bei den Fleisch- und Wurstkursen in unserer HANDWERKSTATT-Akademie für gute Lebensmittel in Herrmannsdorf. Im Fleischkurs 2, der vor allem im Sommer stattfindet, kann man Jürgen Körber live erleben! Besonders spannend und kulinarisch außergewöhnlich wird´s dank seiner Erfahrung mit Wurst- und Fleischtraditionen aus aller Welt.

Jürgen Körber im Gespräch mit Gudrun Schweisfurth

Käse des Monats

100g
€ 1,99

Camembert Petit Fleur
Dieser cremige Camembert wird in einer kleinen Familienkäserei in Belgien, einem Land mit hoher Käsekultur, handwerklich hergestellt. Die Verwendung frischer Rohmilch verleiht ihm seinen vollen aromatischen Geschmack und ein natürliches Reifeverhalten. Genießen Sie diese Rohmilch-Spezialität!

Wein des Monats

Pfalz/Kesselring Grauburgunder Q.tr. 2014
Erstaunlich, zu welchen Preisen das Weingut Kesselring richtig gute Weine macht! Der Grauburgunder präsentiert sich mit frischer Frucht und zeigt zarte Noten von mildem Apfel und Nüssen. Entgegenkommend und fast etwas cremig im Stil kommt hier die Lust auf den Sommer auf!

0,75 Liter
€ 5,69

Das besondere Angebot

Sülzen aus der Herrmannsdorfer Spezialitätenküche
Rechtzeitig zur Biergartenzeit gibt es wieder unsere herzhafte Schweinsbratensülze, die klassische Rindfleischsülze und und unsere mild gewürzte Kalbsbratensülze.

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 12-15 Uhr, Do, Fr, Sa 12-21:30 Uhr
(14:30-18 Uhr kleine Brotzeitkarte), So 12-17 Uhr