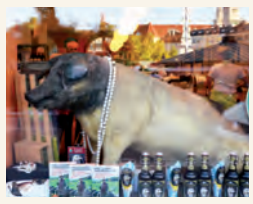
Die Herrmannsdorfer Hauszeitung
für alle, die mehr wissen wollen,
die Einblicke erhalten, mitdenken
und bewusst genießen möchten.

Ausgabe 121: Oktober 2015

ÖQ HERRMANNSDORFER Wochenmarkt

WISSENSWERTES • KULINARISCHES • VERLOCKENDES • INFORMATIVES



Herrmannsdorfer am Vikimarkt
wird 20!
Seite 1

ÖQ Rezepte
zum Sammeln, Nachkochen und Genießen
Seite 2

Unser Wagyu
– ganz was Besonderes
Seite 2

Küchenparty mit der Kochgarage München

Küchenparty im Herrmannsdorfer Wirtshaus heißt, dass es da ein wenig lockerer zugeht. Es geht um ein Thema rund ums Essen und es wird natürlich saugut gegessen. Am Mittwoch, den 4. November kochen wir sogar alle selbst.

Zu Besuch an diesem Abend ist die Kochgarage München mit Köchen aus aller Welt. Die argentinischen Schwestern Graciela und Monica Cucchiara reisen in der ganzen Welt herum und lassen sich inspirieren. Sie besuchen Hausfrauen oder Hausherren, die nicht beruflich kochen, sondern für zuhause.
Die Gewürze, die Gerüche, die Erlebnisse, die ganz eigene landestypische Küche aus Indien, Libanon, Marokko, Indochina etc. bringen sie mit in ihre Kochgarage. Dort gibt es keine klassischen Rezepte, sondern volle Kühlschränke. Mit wenig Vorgaben und viel Lachen wird variiert und improvisiert, denn nicht das feste Menü, sondern die kulinarische Reise steht im Mittelpunkt des Abends.
Wie dieses Konzept der Kochgarage im Herrmannsdorfer Wirtshaus funktioniert, wissen wir noch nicht genau. Lassen Sie sich überraschen, wohin diese kulinarische Reise geht. Das Wesentliche ist: Köche aus aller Welt und neugierige Gäste mit guter Laune kochen gemeinsam wie in Mamas Küche – natürlich mit sauguten regionalen Zutaten direkt von nebenan!
Bitte unbedingt reservieren, entweder auf unserer Internetseite, per Mail (wirtshaus@herrmannsdorfer.de) oder auch gerne telefonisch, 08093/9094-13.

Ab dem 21.10. ist das Wirtshaus am Mittwoch nachmittags und abends wieder geöffnet, warme Küche bis 21:30 Uhr

Herrmannsdorfer Blut- und Leberwurst

**Jetzt gibt es wieder unsere Blut- und Leberwürste, immer dienstags und freitags schlachtfrisch in unseren Läden.
Das dazu passende Sauerkraut haben wir ebenfalls für Sie – entweder roh zum Selberkochen oder, wenn es mal schnell gehen muss, fix und fertig im Glas aus unserer Spezialitätenküche.**

20 Jahre Herrmannsdorfer am Viktualienmarkt

Für Herrmannsdorfer war die Eröffnung des Ladens direkt am Münchner Viktualienmarkt 1995 ein bedeutendes Ereignis. Bisher gab es nur kleinere Verkaufsstände auf den Märkten in Pasing und Schwabing. Ein ganz besonderer Laden sollte es werden. Karl-Ludwig Schweisfurth bereiste Italien und Frankreich, um sich Ideen für die Ladeneinrichtung zu holen und brachte unsere dreistöckige Fleischtheke mit, eine Sonderanfertigung aus Italien, die noch heute das Herzstück unseres Ladens ist. Die Herrmannsdorfer Lebens-Mittel sollten dem Kunden in ganzer Fülle und so unmittelbar wie möglich präsentiert werden. Darum auch ein Bistro mit offener Küche. Die Kunden sollten sehen, riechen und schmecken können, was an Herrmannsdorf so besonders ist.

Gisela Bräu, eine langjährige Mitarbeiterin, die von Anfang an dabei war, erinnert sich: *„In den ersten Wochen kamen Scharen von Menschen, die den Laden durchliefen und nur schauten!“* Aufmerksamkeit hatte dieser Laden mit dem Schwein mit Perlenkette im Schaufenster anscheinend geweckt, aber jetzt musste auch noch verkauft werden. *„Unermüdlich haben wir den Kunden immer wieder erzählt, was unsere Herrmannsdorfer Lebens-Mittel so besonders macht!“* erzählt Frau Bräu. Mühsam war es am Anfang, aber dann stellten sich die ersten Erfolgserlebnisse ein. *„Dann kamen die Kunden und berichteten, wie gut der Schweinebraten geschmeckt hat, eben so wie früher!“*

Die ausgestopfte Sau mit Perlenkette im Schaufenster, dazu dieses Logo - ein solches Marketing weckte bei den Münchnern Aufmerksamkeit.

Heute ist der „Herrmannsdorfer“ eine feste Institution am Viktualienmarkt. Stolz meint Frau Bräu: *„Jetzt haben wir es geschafft, so viele Menschen von unserer Idee zu überzeugen!“* und dann etwas nachdenklich und lachend: *„Aber so gemütlich wie am Anfang ist es jetzt halt nimmer. Da gibt es an Weihnachten schon mal Muskelkater vom Knochenschinken schneiden.“*

**Öffnungszeiten: (ab 10.10.)
Mo-Fr 9-18:30 Uhr, Sa 9-16 Uhr
Warme Küche im Bistro:
Mo-Fr 11:30-16 Uhr, Sa 9-15 Uhr**

ÖQ Bier des Monats

0,5 l
€ 1,79

Das Schweinsbräu Erntedankbier

Eine echte Cuvée – Dunkles und Pils vereinigen sich zu einem süffig-vollmundigen Bier mit milder Hopfennote und zart-malzigem Geschmack. Ein Genuss, den man sich nicht nur nach der Ernte gönnen sollte.

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

SAMMELREZEPT NR. 121 von Christian Lindner, Koch im Herrmannsdorfer Bistro Viktualienmarkt.

Geschmorte Flache Schulter vom Wagyu

Das Fleisch vom Wagyurind hat durch die intensive Marmorierung einen ganz besonderen Geschmack. Kräftiger, mit einem leicht nussigen Aroma. Gelingt besonders gut im TAJINE oder RÖMER-Topf. Die TAJINE ist ein jahrtausendealtes Kochgeschirr aus Lehmerde. Der Lehm als guter Wärmespeicher sorgt für gleichmäßige Hitzeverteilung und ermöglicht, Zutaten im eigenen Saft schonend zu garen. So bleiben Nährstoffe und Eigengeschmack erhalten.

Zutaten:
1 kg Schulter vom Rind
3 bis 4 Süßkartoffeln
1 kleiner Hokkaidokürbis
15 Backpflaumen, ¼ Knollensellerie
1 Zwiebel, 1 Bund Lauchzwiebeln
je 1 unbehandelte Zitrone u. Orange
200 ml Brühe
1 Bund glatte Petersilie
Lorbeerblätter und Curry

So wird es gemacht:
Das Fleisch in grobe Würfel schneiden, mit Curry und Salz würzen und in etwas Sonnenblumenöl in der Tajine anbraten. In der Zwischenzeit das Gemüse schälen, ebenfalls grob würfeln, Zwiebeln und Lauchzwiebeln ebenfalls schneiden. Alles Gemüse, bis auf den Kürbis und die Petersilie in die Tajine schichten, mit etwa 200 ml Brühe angießen, etwas Abrieb von Orange und Zitrone dazu, sowie ein bis zwei Lorbeerblätter. Deckel drauf und etwa 10 Minuten bei hoher Hitze schmoren, dann die Temperatur reduzieren und weitere 75 Minuten garen. In der Zwischenzeit den Kürbis in grobe Stücke schneiden, mit Pfeffer und Salz würzen und etwas einölen. Etwa 20 Minuten vor Ende der Garzeit den Kürbis dazugeben. Vor dem Servieren mit frisch gehackter Petersilie bestreuen.

Viel Spaß beim Nachkochen!

Anstelle einer Tajine können Sie auch einen Römertopf oder einen Bräter verwenden.

Wagyu – Schulter, Bundschuh oder Burger

Es lohnt sich, jetzt im Herbst mal wieder ein gutes Stück vom Wagyu-Rind aus Schrobenhausen zu genießen.

Familie Kainz betreibt dort seit 2001 einen vorbildlichen Bioland Betrieb. Bodenfuchtbarkeit, Klimaschutz, Artenvielfalt und das Wohl unserer Nutztiere liegt Familie Kainz bei Ackerbau und Tierhaltung am Herzen. Von April bis November sind die Mutterkühe mit ihren Kälbern auf Weiden mit Waldrändern und Hecken. Im Winter dürfen die Tiere in einen großzügigen Stall mit viel Auslauf und viel Stroh. 8 bis 10 Monate lang trinken die Kälber bei ihrer Mutter. Die Wagyu-Limousin-Kreuzungen mit dem japanischen KOBE-style Wagyu Anteil werden über drei Jahre alt und geben ein besonders geschmackvolles Fleisch mit einer sehr ausgeprägten Marmorierung.

He!-Burger

Das Wagyu-Fleisch eignet sich auch besonders gut für einen klassischen Burger. Der typische Wagyu-Geschmack verbunden mit der Fettmarmorierung, die dafür sorgt, dass der Burger richtig saftig bleibt – hmm, da wird was draus! Darum haben wir uns auf die Suche nach weiteren Zutaten gemacht: Die Semmel zum Burger hat unser Bäckermeister Mike ausgetüftelt, Salat, Gurken und Tomaten erntet unser Hof-Gärtner Werner und die Barbecue-Soßen werden frisch von unseren Wirtshausköchen kreiert. Wir sagen: Der wahre Burger entsteht da, wo Bauer, Bäcker, Metzger und Koch wieder zusammenkommen und handwerklich arbeiten! So schmeckt's ehrlich. echt. gut! Und: So was gibt's nur in Herrmannsdorf. Der ganze Hof in einem Burger – das ist der „He!-Burger".

Es gibt ihn im Oktober und November im Wirtshaus an der Wurstbar, zum Mitnehmen oder schön eingedeckt – genau das Richtige für die ganze Familie.

Es scheint einen gesellschaftlichen Trend zu geben, den Burger auch in Europa salonfähig zu machen als ein echtes Essen im Restaurant. **Kabel eins durchleuchtet am 18. Oktober in „Abenteuer Leben" und am 25. Oktober in „Food Giganten" das Thema Burger.**
Verglichen werden McDonald's und Burger King mit kleineren Gourmet Gastronomien wie z.B. Holy-Burger, der von Herrmannsdorfer sein Fleisch bezieht. Das Filmteam besuchte auch die Herrmannsdorfer Metzgerei und den Rinderhof der Familie Kainz. GS

Brot des Monats

500 g
€ 3,79

Emmerbrot
Emmer ist mineralstoffreiches Weizen-Urgetreide, nussig-mild im Geschmack, lange frisch und saftig. Bei uns aus regionalem Anbau. Aus 66% Emmer, 34% Dinkel, mit Roggen-Natursauerteig und Emmerkorn.

Käse des Monats

100g
€ 1,59

Österreichischer Emmentaler
Dieser 3 Monate gereifte Käseklassiker stammt aus einer Traditions-Käserei in Hatzenstädt in Tirol. 1000 Liter Rohmilch von umliegenden Bergbauern werden verwendet, um einen 80 kg schweren Laib Emmentaler zu käsen. Genießen Sie fein-würzigen Geschmack mit süßlicher Note!

Wein des Monats

Côtes du Rhône Valréas 2012
In Bestform präsentiert sich ein Côtes du Rhône harmonisch und kraftvoll. Die Domaine Caroline Bonnefoy hat mit dem Valréas ein kleines Meisterstück abgeliefert. Der Wein präsentiert sich mit mediterraner Wärme, ohne frische Frucht zu vernachlässigen, und begleitet typisch herbstliche Gerichte in idealer Weise.

0,75 Liter
€ 8,99

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-Fr 9-18 Uhr, Sa 8:30-14 Uhr
Wirtshaus: Mi 12-15 Uhr (ab 21. Oktober Mi bis 21:30 Uhr) Do, Fr, Sa 12-21:30 Uhr (14:30-18 Uhr kleine Brotzeitkarte), So 12-17 Uhr