

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

Ausgabe 96: April 2013



HERRMANNSDORFER

Wochenmarkt

WISSENSWERTES • KULINARISCHES • VERLOCKENDES • INFORMATIVES



Bioverpackung

was hat sich geändert?

Seite 1



ÖQ Rezepte

zum Sammeln, Nachkochen und Genießen

Seite 2



Doug Tompkins

der Gründer von „The North Face“ in Herrmannsdorf

Seite 2

Neu: Herrmannsdorfer Salsiccia vom www.Schwein

Die Salsiccia ist eine italienische Spezialität – eine pikant gewürzte Rohwurst, die vom Aussehen unserer deutschen groben Bratwurst sehr ähnelt. Je nach Region wird die Salsiccia mit verschiedenem Fleisch hergestellt und mit Kräutern und Aromen verfeinert.

Ab dem 12. April gibt es immer freitags diese deftige Bratwurst in unseren Filialen.

Donnerstags werden in Herrmannsdorf unsere Weideschweine geschlachtet. Die noch schlachtwarmen Zuschnitte vom



Bauch und Schlegel werden grob gewolft und mit frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer, Piment, Nelke, Muskat und etwas Zimt gewürzt. Mit Weißwein und Knoblauch verfeinert und anschließend in unsere Naturdärme vom Schwein abgefüllt. Die Herrmannsdorfer Salsiccia wird nach toskanischer Art produziert, eine eher würzige Variante. Sie eignet sich hervorragend zum Grillen und Braten in der Pfanne.

Oder man drückt sie einfach aus der Pelle, so ergibt das Brät eine schmackhafte Fleischeinlage in Pastasaucen oder zum Risotto.



Im Herrmannsdorfer Biergarten den Frühling genießen

Bei schönem Wetter haben wir samstags, sonntags und feiertags ab 11 Uhr für Sie geöffnet.

Wetterhotline
08093/9094 -59

Was tut sich in Herrmannsdorf in punkto „Bioverpackung“?

Nachdem wir uns im Wochenmarkt 11/2011 schon einmal ausführlich mit dem Thema Verpackung beschäftigt haben, möchten wir unsere Kunden gerne auf dem Laufenden halten, was sich in Herrmannsdorf tut.

Auf der Suche nach alternativen Verpackungsmaterialien trifft man auf die unterschiedlichsten Bewertungen hinsichtlich deren Umweltverträglichkeit. Derzeit können kaum pauschale Aussagen zu sogenannten Biokunststoffen getroffen werden.

Deshalb haben wir uns in Herrmannsdorf erst einmal gegen Biokunststoffe entschieden: Biokraftstoffe und Biogas stehen schon heute in starker Konkurrenz zum Anbau für Nahrungsmittel. Wenn nun auch noch Pflanzen für Verpackung auf den Feldern wachsen, bedeutet dies eine weitere Gefährdung der Nahrungssicherheit. So-

mit sind für uns nur Ausgangsstoffe aus Pflanzen oder Pflanzenabfällen vertretbar,



Neue Verpackung aus den Resten des Zuckerrohrs nach der Gewinnung des Zuckers.

welche nicht als Nahrungsmittel geeignet sind, sogenannte „Non-Food-Pflanzen“. In unseren beiden Bistros, am Viktualienmarkt und in Bogenhausen, finden Sie nun Salatschalen aus Zellulose sowie

Zuckerrohrfaserschalen als Ersatz zum Aluminium. Die Mehrkosten allein bei diesen beiden Artikeln von etwa 200 Prozent sind eine Herausforderung und hemmen die nächsten Schritte einer Umstellung. Hinzu kommt, dass die alternativen Verpackungen häufig im Alltag schwer praktikabel sind, wie beispielsweise Feinkostbecher aus Zellulose, bei denen der Inhalt für den Kunden nicht sichtbar ist.

Ökologisch Verpacken bedeutet für uns in erster Linie auch sparsames Verpacken. Wir würden gerne das Bewusstsein diesbezüglich wieder etwas schärfen, wie zum Beispiel doppeltes Einpacken vermeiden, mehrere Wurst- oder Käsesorten in ein Paket, weniger vakuumieren und häufiger Mehrwegeinkaufstaschen verwenden.

Ökologisch Verpacken bedeutet für uns in erster Linie auch sparsames Verpacken. Wir würden gerne das Bewusstsein diesbezüglich wieder etwas schärfen, wie zum Beispiel doppeltes Einpacken vermeiden, mehrere Wurst- oder Käsesorten in ein Paket, weniger vakuumieren und häufiger Mehrwegeinkaufstaschen verwenden.

Packen wir es gemeinsam an – der Umwelt zuliebe!

Brot des Monats



500g
€3,29

Das Herrmannsdorfer Toastbrot wird mit Butter verfeinert und in einer geschlossenen Kastenform gebacken. Dadurch erhält es seine typische Form und bleibt schön saftig. Ganz frisch schmeckt das Herrmannsdorfer Butter-Toastbrot sogar ungetoastet!

Pasta mit Salsicce, Fenchel und Kichererbsen

Für 4 Personen:

- 5-6 Salsicce
- 2 Fenchel
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 100g Kirschtomaten
- etwa 100g Kichererbsen (bereits gegart z.B. von LaSelva)
- 1 Glas „Polpa di Pomodoro“ von LaSelva
- etwas Weißwein
- ½ Teel. Fenchelsamen
- und 500g Pasta nach Belieben



in die Pfanne geben. Die gehackte Zwiebel und den Knoblauch ebenfalls in der Pfanne mitrösten. Mit Salz und Pfeffer würzen, einen halben Teelöffel gestoßene Fenchelsamen und die halbierten Kirschtomaten dazugeben.

Alles gut anrösten und mit einem Schuss Weißwein ablöschen. Dann die „Polpa di Pomodoro“ und die vorgegarten Kichererbsen zugeben, den Deckel schließen und etwa 15 Min. köcheln lassen. In der Zwischenzeit die Pasta kochen.

Das „Sugo“ mit der fertig gekochten Pasta mischen, das gehackte Fenchelgrün darüber geben und je nach Belieben mit Parmesan oder Pecorino servieren.

Viel Spaß beim Nachkochen!

So wird's gemacht:

Das Wurstbrät aus der Pelle drücken und in Öl anbraten. Vom Fenchel das Grün entfernen und beiseite stellen. Den Fenchel schälen und in mundgerechte Stücke schneiden und zum Wurstbrät



Käse des Monats



100g
€ 2,49

Schweizer Bergblumenkäse

Der Bergblumenkäse ist ein vollwürriger Rohmilchkäse aus der Schweiz. Während der Reifezeit wird der Laib traditionell mit wild gewachsenen Bergkräutern geschmiert, so erhält er eine ganz besondere Kräuternote. Passend zur Brotzeit oder einem Glas Rotwein!



Wein des Monats



Italien – La Jara Prosecco Vino Frizzante Treviso

Ein absolut überzeugender und authentischer Prosecco! Hier finden Sie die klassischen zarten Aromen die an Birne und Blüten erinnern. Eine stimmige Perlage rundet das harmonische, feine Geschmacksbild ab. Nicht umsonst zählt La Jara zu den besten Erzeugern der Region!

0,75 Liter
€ 6,49

Zwei Aussteiger im Gespräch

Man könnte sie mit Respekt und Zuneigung „auf den ersten Blick“ beschreiben – diese erste Begegnung zwischen Doug Tompkins und Karl Ludwig Schweisfurth im Februar dieses Jahres in Herrmannsdorf.

„Wir haben eine so ähnliche Geschichte, wir beide, das verbindet auf ganz besondere Weise“, so Karl Ludwig Schweisfurth. Beide wagten mit etwa 50 Jahren einen radikalen Neuanfang: Der heute 83-jährige Karl Ludwig Schweisfurth als Inhaber von Herta hatte genug von einem kranken Fleischproduktionssystem, das Tiere wie technische Güter behandelte und grüdete Herrmannsdorf.



„Nur eine schöne Farm ist eine gute Farm.“

Der fast 70-jährige Doug Tompkins, der „The North Face“ gründete und „Esprit“ zu einem Weltkonzern machte, hatte genug von einer Modewelt, die einen Konsumwahn erzeugt, der auf Kosten der Biodiversität ständig Dinge produziert, die niemand wirklich braucht. 1990 verkaufte er die Anteile an beiden Firmen und kaufte riesige noch unberührte Landschaften mit Bergen, Wäldern und Seen, machte sie zu Naturschutzreservaten mit der Auflage, dass Menschen für 100 Jahre dort keine Ausbeutung und keinen sonstigen Unfug betreiben dürfen! Jetzt renaturiert er durch intensive Landwirtschaft ausgelaugte Landflächen

in Chile und Argentinien und kümmert sich mit großer Hingabe darum, wieder gesunden Mutterboden zu entwickeln. Er bezeichnet sich jetzt als „land healer“ (Land-Heiler).

Mit einer an die geografischen Gegebenheiten angepasste Terrassenkultur verhindern er und seine engagierten Mitarbeiter die Erosion des guten Bodens. Sein Ziel sind Farmen der land-

wirtschaftlichen und biologischen Vielfalt. Die relativ großen Farmen werden in kleinere Einheiten eingeteilt, zum Beispiel für Obst- und Nutzbaumanlagen, Feldkulturen und Tierhaltung. Dabei wird immer ausreichend Land als Schongebiet für Biodiversität freigehalten. Die Bilder seiner argentinischen Farm „Laguna Blanca“ sind atemberaubend. In blau-grünen Streifen flie-

ßen Felder über Hügel, die mit ihren unterschiedlichen Farben mit größter Sorgfalt in Terrassen so angelegt sind, dass ein wunderschöner, harmonisch-bunter Landschaftsteppich entsteht. Da erkennt man den Modedesigner mit seinem großen Gespür für Schönheit und Symmetrie.

Auch da gibt es wieder eine Parallele zwischen den beiden „Aussteigern“: Die große Liebe zur Schönheit. Für beide sollten die Dinge, die ihre Funktion haben, auch schön sein. „Only a beautiful farm is a good farm!“ so Doug Tompkins und Karl Ludwig Schweisfurth ergänzt: „Only a beautiful butchery is a good butchery.“

Doug Tompkins, der bei seinem kurzen Besuch alles sehen und schmecken will, ist beeindruckt von Herrmannsdorf. Er will etwas lernen über die Tierhaltung und über die „Umwandlung“ der Tiere in Fleisch, Schinken und Würste. Sie sind sich einig, dass die Zeit reif ist für einen grundsätzlichen Paradigmenwechsel und für eine Allianz Gleichgesinnter, hin zu einer besseren Landbewirtschaftung und Lebens-Mittel-Herstellung in Harmonie mit der Natur.

Gudrun Schweisfurth



Wir suchen eine liebevolle Erzieherin für den Kindergarten in Herrmannsdorf in Voll- oder Teilzeit. Ein Kindergarten, in dem Kinder die Welt mit allen Sinnen erleben und begreifen, der Raum und Gelegenheit für eine ganzheitliche Entwicklung und individuelle Begleitung bietet, der Liebe und Verantwortung für Menschen, Tiere und Pflanzen weckt.

Bei Interesse wenden Sie sich bitte an:

Mira Merchant
kindergarten@herrmannsdorfer.de
Telefon 08093/9094-60

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

Vitkualienmarkt
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
Vitkualienmarkt
Tel. 089/821 13 78

Gräfelfing, Bahnhofstr. 7
Tel. 089/89 89 26 82

Denning, Warthestraße 1
im VollCorner Biomarkt
Tel. 089/93 74 83

Solln, Wolfstratshäuser Str. 204
im VollCorner Biomarkt
Tel. 089/72 48 35 08

Herrmannsdorfer
Lebens-Mittel auch bei:

Biomarkt Planegg
Mathildenstraße 1
Tel. 089/8 54 32 84

Biomarkt Stemmerhof
Sendling
Plinganserstraße 6
Tel. 089/76 70 43 27

Ismaninger Naturkost
Ismaning
Mühlenstraße 2
Tel. 089/96 20 18 60

Biomarkt Grünwald
Grünwald
Marktplatz 1
Tel. 089/649 13 096

