

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



HERRMANNSDORFER

Wochenmarkt

WISSENSWERTES • KULINARISCHES • VERLOCKENDES • INFORMATIVES



Der Jakobsweg

mit einzigartigen Lebens-Mitteln

Seite 1



ÖQ Rezepte

zum Sammeln, Nachkochen und Genießen

Seite 2



Wir lassen uns nicht versemeln

Seite 2

Sehnsucht nach Weite – Gutes vom Jakobsweg

Lassen Sie sich begeistern für eine Reise entlang des einzigartigen und faszinierenden Jakobsweges.

Auf der Wanderung entlang des Pilgerweges entdeckte **Karl Ludwig Schweisfurth** zusammen mit dem renommierten Fotografen **Hans-Günther Kaufmann** (der auch Abt Odilo Lechner fotografisch begleitet hat) kleine handwerkliche Betriebe, die aus den Pflanzen entlang des Jakobsweges Lebens-Mittel nach alter Tradition herstellen.

Trotz vieler Sonnenstunden herrscht entlang dem spanischen Teil der ältesten Kulturstraße Europas ein raues, vom Atlantik geprägtes Klima, das für besonders fruchtbare Böden in dieser Region sorgt.

Vor allem die Anbaugelände Navarra und Rioja genießen, gerade im Weinanbau, große Bekanntheit.

Das Weingut von **Juan Simón**, liegt genau an der Grenze zwischen Navarra und den Kastilien. Dort leistet Simón als erster Öko-Winzer in dieser Region Pionierarbeit. Besagte klimatische Gegebenheiten sowie eine sorgfältige Lese und Kelterei



Der Jakobsweg nach Santiago de Compostela führt durch die nordspanischen Regionen Navarra und Rioja

nach langer Familientradition sorgen für einen intensiven Trinkgenuss.

Genießen Sie sonnengereifte Tomaten in fruchtigen **Tomaten- und Gemüseprodukten** von dem kleinen Hersteller **Pedro Luis**, der nach traditioneller und ursprünglicher Herstellungsweise regional produziert. Um einen besonderen, landestypischen Geschmack zu erhalten, werden zudem die meisten Produkte mit regionalem extra-vergine Olivenöl verfeinert.

In Roncesvalles, einem Bergdorf in den Pyrenäen wird der **Queso de Oveja**, ein

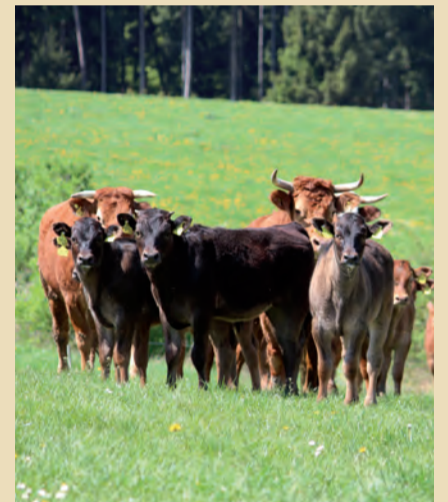
fein-würziger **Schafskäse** hergestellt. Die Milch von den Schafen aus den Bergen wird dort direkt in Rohmilchqualität nach altem Handwerk verarbeitet. Sein besonderes Aroma entwickelt sich in einer zweimonatigen Reifezeit.

Feinste Gewürze und aromatische Tees stammen von Josenea, einer gemeinnützigen Organisation am Fuße der navarrischen Pyrenäen. Im Vordergrund steht hier, neben ökologischem Anbau, reine Handarbeit, vom Anpflanzen bis zur Ernte und Verpackung

der Kräuter. Nur durch diese besondere Anbauweise und das landestypische Klima können höchste Qualität sowie unverkennbarer Duft und intensiver Geschmack erreicht werden.

Josenea als Organisation unterstützt sozial benachteiligte Menschen und kann ihnen so ein natürliches und soziales Umfeld bieten. Entdecken Sie unverfälschten Geschmack, erleben Sie puren Genuss und lassen Sie sich von den Spezialitäten des Pilgerweges inspirieren.

Diese einzigartigen Lebens-Mittel finden Sie exklusiv nur in unseren Herrmannsdorfer Geschäften.



Wagyu

Wir haben wieder ein Wagyu-Rind geschlachtet, von Bauer Kainz in Schrobenhausen.

Der Vater des Ochsen war ein reinrassiger Wagyu-Stier, bekannt vom weltberühmten Kobe-Beef – etwas ganz Besonderes!

Die Herrmannsdorfer Kohlwurst – eine köstlich-deftige Wurst für alle Tage

Wir wollen Ihnen in den nächsten Ausgaben immer wieder Würste aus unserem Sortiment vorstellen. Die Kunst des Wurstmachens ist sehr spannend. Starten wir mit der Kohlwurst.

Die Kohlwurst kommt ursprünglich aus dem Norden Deutschlands und wurde auch Bregenwurst genannt. Bregen bedeutet Hirn und das war früher oft eine Zutat dieser Wurst – bei uns heute natürlich nicht mehr.

Ausgesuchtes Fleisch aus Keule, Schulter und Bauch vom Schwein werden fein gewolft, gewürzt wird nur mit schwarzem Pfeffer, Salz und etwas Piment – ganz pur! Die Zugabe von etwas Rohrzucker dient



Frisch geräuchert: die Kohlwurst

als Nahrung für die Milchsäurebakterien, die der Wurst ihre leichte Säure und die typische Konsistenz geben. Etwa sechs bis acht Stunden wird die Kohlwurst abwechselnd leicht getrocknet und geräuchert. Ganz frisch kommt der feine, fleischige Geschmack dieser Wurst besonders gut zur Geltung.

Montags und donnerstags werden in Herrmannsdorf die Schweine geschlachtet, das heißt, immer dienstags und freitags gibt es die Kohlwurst in unseren Herrmannsdorfer Läden.

Wie der Name schon sagt, passt diese Wurst hervorragend zu Grünkohl und Kraut oder einfach kalt zur Brotzeit.



Brot des Monats



1 kg
€4,49

Sonnenblumenbrot

Natursauerteigbrot aus dem frisch gemahlene, vollen Korn. 60% Dinkel in Kombination mit 40% Roggen machen das Brot besonders schmackhaft und saftig. Mit Roggen-Natursauerteig, ohne Hefe. Die Sonnenblumenkerne sind aus Europa.

Lammhaxen mit Tomaten und Gemüse geschmort auf Mangold

Für 4 Personen:

4 Lammhaxen

1 Mangold

Zwiebel, Karotte, Sellerie,
Knoblauch (Gemüse kann je nach
Saison und Belieben variieren)

1 Dose gehackte Tomaten

¼ l Weißwein

100 ml Herrmannsdorfer Lammfond

Rinderbrühe

Schmorkräuter wie Lorbeer,
Thymian oder Rosmarin



dazu. Evtl. noch etwas Herrmannsdorfer Rinderbrühe dazu, so dass die Haxen zur Hälfte bedeckt sind. Deckel auf den Bräter und bei 130°C etwa eine bis eineinhalb Stunden im Ofen schmoren – die Garzeit ist abhängig von der Größe der Lammhaxen.

Für das Mangoldgemüse Blätter vom Stiel trennen und separat in Salzwasser blanchieren (die Stiele haben eine viel längere Garzeit als die Blätter). Den geschnittenen Mangold in einer Pfanne mit Butter, gehackten Zwiebeln und Knoblauch anschwitzen, mit Pfeffer, Salz und Muskat würzen.

Zum Schluss die Soße der Lammhaxen mit Pfeffer und Salz abschmecken und mit dem Mangoldgemüse und Polenta servieren.

Viel Spaß beim Nachkochen!

So wird's gemacht:

In einem Bräter Öl erhitzen und die mit Pfeffer und Salz gewürzten Lammhaxen gleichmäßig bei mittlerer Hitze anbraten und mit dem Bräter für ca. 20 Minuten bei 150°C in den Ofen schieben, gelegentlich wenden. In der Zwischenzeit das Gemüse in gleichmäßige

Würfel schneiden und den Knoblauch hacken. Dann die Lammhaxen aus dem Ofen und dem Bräter nehmen und das Gemüse kurz darin anrösten, die gehackten Tomaten zugeben und ebenfalls kurz mitrösten. Die Lammhaxen zum Gemüse geben und das Ganze mit Lammfond und Weißwein angießen, Schmorkräuter



Käse des Monats



100g
€ 2,29

Die Käserebellen Bärlauchkäse

Cremige Konsistenz und vollmundiges Aroma zeichnen den Bärlauchkäse aus, der aus tagesfrischer Heumilch mit natürlichem Fettgehalt hergestellt wird. Zudem werden feinste Bärlauchkräuter zur Geschmacksverfeinerung dazu gegeben. Diese verleihen ihm seinen besonderen und frischen Frühlingsgeschmack. Ein Genuss für Jung und Alt!



Wein des Monats



Spanien – Navarra Quadera Via Especial 2011

Der neue Jahrgang ist ausgesprochen gelungen! Geprägt von der Rebsorte Tempranillo und ergänzt mit Cabernet Sauvignon präsentiert sich dieser Wein harmonisch und fruchtbetont. Die Aromatik erinnert an Kirsche, aber auch an Schokolade. Ein Wein mit Charme der fast jedem schmeckt.

0,75 Liter
€ 6,49

Wir lassen uns nicht versammeln

Knapp die Hälfte der täglich verkauften Backwaren sind inzwischen tiefgekühlte Teiglinge, die von Großkonzernen zentral hergestellt, in Zwischenlagern wochen- und monatelang aufbewahrt werden und auf hunderten von Lastwagen Tag für Tag durch die Lande geschippert werden. Selbst in die kleinsten Backstuben der Republik haben Backmischungen einiger weniger Großbetriebe vollständig oder teilweise Einzug gehalten.

Über die neueste, geradezu grotesk anmutende Entwicklung in Sachen Industriebrot war kürzlich im SZ Magazin eine äußerst aufschlussreiche Recherche zu lesen. Die Herstellung von Industriebrot beginnt heute nämlich nicht mal mehr in der Backfabrik, sondern meistens im Labor des dänischen Biotechnologie-Konzerns Novozymes, der die moderne Brotproduktion mit industriellen Enzymen perfektioniert.

Die spannende Reise des Autors zum Stammsitz dieser Firma bei Kopenhagen gestattet einen genialen Blick in die neuesten Abgründe dieser biotechnologischen Science-Fiction-Brot-Kreation, der „brave new bread“. Novozymes, ein globales Unternehmen mit 6.000 Mitarbeitern weltweit, ist Weltmarktführer bei der Herstellung von industriell genutzten Enzymen, die aus genetisch optimierten Bakterien und Pilzen gewonnen werden. Solche Enzyme verstärken z.B. die Leistung von Waschmitteln, beschleunigen die Umwandlung von Pflanzenabfällen in Kraftstoff oder optimieren die Futtermittelherstellung bei Nutztieren. Einer der wichtigsten Kunden des Unternehmens

ist die Backindustrie. „In Deutschland“, so schätzt Europa Chef Lars Hansen, „enthalten inzwischen neunzig Prozent aller verkauften Backwaren ein Novozymes Produkt.“

Andreas Bernard weiter: „Die Mitarbeiter seien ständig auf der Suche nach neuen ‚Pac Men‘, wie Hansen sagt, nach bestimmten Enzymen also, die wünschenswerte Eigenschaften bei der Produktion und Konservierung von Backwaren verstärken: das Volumen und



Für ein gutes Brot braucht der Bäcker nur Getreide, Wasser, Sauerteig, bei hellen Broten Hefe, Salz und sonst nichts

die gleichmäßige Dichte des Teiges, die Knusprigkeit der Kruste, die Intensität der Farbe oder die Frischhaltung von ungekühltem Brot. Sind die Labortests mit einem neuen Pilz vielversprechend, versuchen wir die verantwortliche Gensequenz zu finden, schneiden sie aus und fügen sie in eine Mikrobe ein, die wir bereits kennen. Dann züchten wir den neuen Organismus hier auf dem Gelände. Vom Tropfen im Reagenzglas zum angefüllten 160.000-Liter-Bottich vergehen nur ein paar Tage. (...) Unser neuer ‚Pac Man‘ wird konzentriert und

geht als Flüssigkeit oder Granulat direkt an die Großbäcker oder an Firmen, die Backmischungen herstellen.“

Laut Verkaufsprospekt der Firma werden fünf solcher Konzentrate vertrieben. Sie machen den Backprozess vollständig vorhersehbar, verkürzen den zeitraubenden Prozess des Aufgehens und halten das Brot länger frisch – die bedeutendste Errungenschaft der modernen Backindustrie. Manche Aufgaben haben bis dahin verschiedene Emulgatoren oder Verdickungsmittel übernommen. „Der große Vorteil der künstlich gezüchteten Enzyme aber ist, dass sie auf Etiketten und Preisschildern nicht ausgewiesen werden müssen, denn sie greifen nur in den Entstehungsprozess der Backwaren ein und sind im fertigen Produkt nicht mehr feststellbar.“

Angesichts dieser Entwicklungen bekommt das Herrmannsdorfer Bekenntnis zur handwerklichen Produktion eine ganz neue Bedeutung. Wir Herrmannsdorfer sind überzeugt, dass nach guter Handwerkskunst von Handwerkern gefertigte Lebensmittel besser sind, besser schmecken und unserem Körper gut tun. Der Prozess ist entscheidend für die Qualität und bestimmt den „inneren“ Wert. Bei Herrmannsdorfer können Sie darauf vertrauen: In wirklich allen Broten, Semmeln und süßen Teilchen steckt nur echte Natur gepaart mit Liebe, Können und Feingefühl des Bäckermeisters.

Quelle: „Besser geht's nicht“, Andreas Bernard, SZ Magazin, Nr 48, 30.11.2012

Gudrun Schweisfurth



Wunderbares Jung-Ziegenfleisch

Ziegenkäse ist sehr beliebt. Jede Ziege bekommt meist 2 Zicklein im Jahr, sonst kann sie keine Milch geben. Der Verkauf von Jung-Ziegenfleisch ist sehr schwierig geworden, teilweise werden die Zicklein nach der Geburt getötet, weil sie unverkäuflich sind. Wir bieten darum jetzt zu Ostern wieder Jung-Ziegenfleisch an, ein sehr köstliches Fleisch. Helfen Sie durch Ihren Einkauf mit, dass die Zicklein nicht nutzlos sterben müssen.

Handgemachte Lebens-Mittel
in Ökologischer Qualität

ÖÖ
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
ÖÖ, 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 ÖÖ
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, Wolfratshäuser 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

