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

Ausgabe 97: Mai 2013

ÖQ Herrmannsdorfer Wochenmarkt

WISSENSWERTES • KULINARISCHES • VERLOCKENDES • INFORMATIVES

Neueröffnung

Unser Team in Gauting freut sich auf Sie!

Seite 1

ÖQ Rezepte

zum Sammeln, Nachkochen und Genießen

Seite 2

Neues Naturkundemuseum

in München

Seite 2

Neueröffnung in Gauting

Seit dem 18. April gibt es die dritte Herrmannsdorfer Fleisch- und Wursttheke in einem VollCorner Biosupermarkt. Nach den Filialen in Denning, Warthestraße und Solln, Wolfratshauserstraße haben wir nun in Gauting gemeinsam mit VollCorner einen neuen Standort eröffnet.

Einen wunderschönen, großen Laden mit einem liebevoll zusammengestellten Sortiment. Insbesondere die „Frische" stellt den Schwerpunkt des Marktes – eine große Gemüse- und Obstauswahl, Brot, Käse und Fisch vom Feinsten, unsere Herrmannsdorfer Schinken und Würste in bewährter Qualität und Vielfalt und eine Herrmannsdorfer Fleischauswahl, wie Sie es aus unseren anderen Geschäften gewohnt sind.

Unser Team in Gauting freut sich auf Ihren Besuch!
Leutstettener Straße 2, 82131 Gauting
Telefon 089/89 54 35 03
gauting@herrmannsdorfer.de
Montag bis Freitag 8-19 Uhr
Samstag 8-18 Uhr

Die Herrmannsdorfer Fleisch- und Wursttheke macht sich gut im neuen VollCorner Markt

Herrmannsdorfer Wurst im Glas

Ideal zum Bevorraten, eine Brotzeit für unterwegs oder im Biergarten. Durch das schonende Garen bei niedriger Temperatur kommen der Fleischgeschmack und die Würzung wunderbar zum Ausdruck.

Die Wurstgläser sind gekühlt 3 Monate haltbar!

Wir eröffnen die Grillsaison

Es geht doch nichts über eine gute rohe Bratwurst. Sorgfältig ausgewählte Fleischstücke, noch schlachtwarm gekuttert und vom Metzgermeister mit frischen Kräutern und Gewürzen verfeinert. Fleischgeschmack pur, besser und frischer geht es nicht – diesen Unterschied können Sie schmecken.
Probieren Sie sich doch mal durch unsere Würstlparade:

Rohe Lammbratwurst, aus 100% Lammfleisch, mit und ohne Minze (immer mittwochs und freitags)

Rostbratwurst Thüringer Art, kräftig gewürzt, mit etwas Knoblauch (immer mittwochs und freitags)

Die Bärlauchbratwurst, mit viel magerem Fleisch und frischem Bärlauch (immer mittwochs und freitags)

Unsere Körber'sche Bratwurst, der Klassiker nach Nürnberger Art (immer dienstags und freitags)

Die Grillschnecke, fein mild gewürzt, gerollt und aufgespießt (immer freitags)

Unsere Salsiccia vom Weideschwein, raffiniert gewürzt mit Nelke und etwas Zimt (immer freitags)

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
€ 1,64
+ Pfand

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

SAMMELREZEPT NR. 97

von Christian Lindner, Koch im Herrmannsdorfer Bistro Viktualienmarkt.
Er freut sich, wenn er Sie mal persönlich bekochen darf.

Côte de Bœuf – der König der Braten mit Bärlauchpesto

Für 2-3 Personen:
Eine ca. 3 cm dicke Scheibe vom Côte de Bœuf
200 g Kirschtomaten
2-3 Stauden vom Stangensellerie
1 Bund Bärlauch
50 g „Alter Herrmannsdorfer“
50 ml Olivenöl
etwas Thymian
4-5 Kartoffeln

So wird's gemacht:
Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Dann das Fleisch mit Pfeffer und Salz würzen und in einer heißen Pfanne von beiden Seiten gut anbraten. Einen Zweig Thymian dazu und 3-4 halbierte Kirschtomaten auf das Côte de Bœuf legen und dann das Ganze bei etwa 130 °C für 20 Minuten in den Ofen (die Garzeit variiert nach Fleischstärke).

So zubereitet ist das Fleisch noch klassisch „red inside“, aber nicht „cold inside“ und nicht mehr blutig.
Die rohen Kartoffelwürfel nach dem Schneiden trocken tupfen und mit etwas Öl in einer Pfanne goldbraun anbraten, bis die Kartoffeln gar sind. Den Staudensellerie in Streifen schneiden, in Butter und etwas Brühe dünsten. Ganz zum Schluss die restlichen, in Viertel geschnittenen Kirschtomaten zugeben und mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Für das Pesto den alten Herrmannsdorfer Käse in einem Mixer zerkleinern, den Bärlauch zugeben und unter langsamer Zugabe des Olivenöls alles fein mixen.

Zum Schluss die roh gebratenen Kartoffeln und das Gemüse auf einer Platte anrichten, das Côte de Bœuf darauflegen und mit dem Bärlauchpesto nappieren.

Guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen!

Die Zukunft des Menschen in der Natur

Mit der Erweiterung des Museums für Mensch und Natur im Nymphenburger Schloss bekommt München ein großartiges Naturkundemuseum.

Mit unermüdlicher Ausdauer ist es Prinzessin Auguste von Bayern gelungen, einen Förderkreis zu gründen und ein Prozent der Baukosten einzusammeln. Damit konnte sie Politik und den Freistaat überzeugen, dass die Bürger ein solches Museum wollen. Tausend Bürger und Unternehmen beteiligten sich, vierzehn Mäzen spendeten große Summen. Einer davon ist Familie Schweisfurth und die Schweisfurth Stiftung. In seiner Ansprache zur Gründungsveranstaltung des Freundeskreises für das Naturkundemuseum Bayern am 17. April 2013 erläutert Karl Ludwig Schweisfurth, was ihn am meisten an dem neuen Konzept des Museums begeistert. Hier ein Auszug daraus:

Feierlicher Festakt mit Staatsminister Dr. Heubach und Dr. Auguste von Bayern. Hier mit Dorothee und Karl Ludwig Schweisfurth

„Über die Entstehungsgeschichte der Erde vom Urknall an und die Präsentation vieler einmaliger Exponate, die Naturforscher in Jahrhunderten aus aller Welt mitgebracht hatten, solle ein neuer Schwerpunkt errichtet werden: ***Die Zukunft des Menschen in der Natur.***

Hier solle gezeigt werden, wie die Art und Weise der Nutzung der Natur unser eigenes Leben in der Zukunft bestimmt. Dieser neue Bildungsansatz interessierte mich. Denn ich werde nicht müde, immer wieder zu sagen und zu zeigen, dass es die Natur ist, von der wir leben, die uns ernährt und deren Teil wir sind. Am intensivsten nutzen wir die Natur für unsere Ernährung, intensiver als für unsere Bekleidung, unsere Behausungen, unsere Energie, etc. etc.

Wir können die Natur als Supermarkt betrachten, in dem wir uns beliebig selbst bedienen, oder als einen Garten, den wir achtsam pflegen. Wir können uns wie Trampeltiere verhalten oder wie leichtfüßige Gazellen. Wir können die Natur nutzen in ausbeuterischer, zerstörerischer und verschwenderischer Weise oder nachhaltig und kultiviert.

An dieser Stelle erinnere ich gerne an den lateinischen Ursprung des Wortes Kultur. ***Das Verb colere hat drei Bedeutungsebenen – pflügen (...) – pflegen (...) – anbeten und verehren.*** *Da ist alles gesagt und wir wissen, wo es langgehen muss. Wir müssen lernen, dass es der Boden ist, der uns ernährt. Aus dem Boden wachsen die Pflanzen, die wir und unsere Tiere zum Leben brauchen. Er ist unser größter Schatz, er ist Mutter Erde. (...)*

Von der Art und Weise der Naturnutzung durch uns Menschen hängt unsere Zukunft ab – und nicht nur die Zukunft der Natur. Hier ist die Wissenschaft aufgerufen, nach Wegen zu suchen, den ökologischen Fußabdruck bei der Nutzung so klein wie möglich und die Qualität des Lebens und der Lebens-Mittel so groß wie möglich zu gestalten. Und nicht nur, wie jetzt, möglichst viel, möglichst schnell und möglichst billig zu produzieren, und dabei die Folgen aus dem Auge zu verlieren.

Die Philosophie und die Theologie sind aufgerufen, uns Menschen bewusst zu machen, dass es neben Sachen und Geld auch ethische und moralische Grundwerte gibt, die verpflichtend für unsere Lebensweise sind. (...) Und wer sonst, außer Philosophie und Theologie, ist berufen, die Bewahrung der Schöpfung als zentralen Auftrag unseres Lebens zu befördern?“

Wir Herrmannsdorfer freuen uns, dass das neue Naturkundemuseum in Zukunft noch mehr Schulklassen aufnehmen kann. Die vielen jungen Besucher erfahren dort auch etwas über die Verantwortung des Menschen in der Natur.

Text: Gudrun Schweisfurth
Foto: Dr. Louis Rönsberg

Brot des Monats

ca. 350g
€ 2,29

Ciabatta
Der sehr weiche Teig darf bei uns einige Stunden ruhen, das gibt dem Brot sein feines Aroma. Eine knusprig-leckere Kruste und die unregelmäßige Porung sind typisch für diese italienische Spezialität. Übrigens: „Ciabatta“ heißt übersetzt „Pantoffel“.

Käse des Monats

100g
€ 1,49

Gouda gelagert
Ein echter Klassiker aus Holland mit alter Tradition. Bereits im Mittelalter wurde der Käse in der Stadt Gouda hergestellt und auf den ansässigen Märkten verkauft. Im Vergleich zum jungen Gouda reift der Gelagerte 3-4 Monate. Charakteristisch ist seine typische Gouda-Note mit würzigem, herzhaftem Geschmack.

Wein des Monats

Pfalz – Studier Rivaner Q.tr. 2012
So frisch und aromatisch wie der Frühling präsentiert sich dieser Rivaner von Studier aus der Pfalz. Mit seiner animierenden Frucht die an Äpfel und Blüten denken lässt, passt dieser Wein ideal in die Jahreszeit. Genießen Sie ihn solo oder zu Gerichten mit feinem Gemüse oder Fisch.

0,75 Liter
€ 5,49

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, Mühlenstr. 2
Tel. 089/96 20 18 60

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