Herrmannsdorfer WOCHENMARKT

VON UND FÜR FREIGEISTER MIT SINN FÜR'S EHRLICH GUTE!

Handgemachte Lebens-Mittel in ökologischer Qualität

est. 1986

REZEPTE
Zum Sammeln, Nachkochen und Genießen
pag. 02 und 04

WISSEN
Wo kommen eigentlich die Ferkel her?
pag. 03

GESCHICHTEN
Black Duroc – Herrmannsdorfer Stout Beer
pag. 04

SOMMER IN HERRMANNSDORF

Jetzt im Sommer lohnt sich eine Reise nach Herrmannsdorf noch mehr als sonst. Von Juli bis Ende September bieten wir jeden zweiten Sonntag einen **kostenlosen, geführten Kunstspaziergang** an, zu einer Auswahl unserer Kunstwerke in der Natur. Jeweils 10.30 Uhr, ca 2 Std., Treffpunkt Maibaum, nur bei schönem Wetter. Erster Termin 17. Juli 2016

Nach dem Spaziergang durch Wald und Weide an Tieren und Kunst vorbei, können Sie Platz nehmen unter den Kastanien im **Biergarten** (nur Sa + So bei richtig schönem Wetter) oder auf der **Wirtshausterrasse** mit Fernblick in die Berge. (Mi–So, Betriebsferien vom 17.–28. August, in dieser Zeit bei schlechtem Wetter im Wirtshaus Biergartenspeisen).

Im Biergarten und im Wirtshaus mit offener Küche wartet ein Gaumenfest für den großen und kleinen Hunger: Die legendäre Porchetta oder Pastrami à la Katz in New York im Biergarten; oder die frisch zubereiteten kleinen und großen Gerichte im Wirtshaus. Vergessen Sie nicht die Mittwochsmusik mitten im Monat am 13.07. und am 10.08. ab 19 Uhr – entspannte Live-Musik zu leichten Tapas – einfach gut!

Wenn es richtig schön ist, werfen wir am Samstag den neuen **argentinischen Grill an – den Infiernillo**, wörtlich übersetzt „Kleines Inferno“ oder einfach „Kleine Hölle“. Diese Grilltechnik entsteht durch zwei Feuer, die eine gigantische Hitze ergeben. Vom Starkoch Südamerikas, Francis Mallmann, der in seinem Buch die Garmöglichkeiten auf Holzfeuer vorstellt, haben wir uns inspirieren lassen. Der einfache, meisterhafte Umgang mit dem Holzfeuer passt gut zu unserer Fleischqualität und -vielfalt. Aber vor allem ist das eine Leidenschaft von Jürgen Körber, dem Leiter der Herrmannsdorfer Metzgerei. Er liebt die Rustikalität des Holzfeuers, das Fingespitzengefühl für Hitze und Fleisch abverlangt, aber geniale Röstaromen ergibt.

Wer zwischendrin abschalten will, schnappt sich einen der Liegestühle auf der Hofwiese, legt ein Nickerchen neben dem Kükenpavillon ein oder lässt bei einem frisch gezapften Schweinsbräu die Seele baumeln.

Sammelrezept Nr. 127 · Rezept von Christian Lindner, Koch in Herrmannsdorfer Bistro am Viktualienmarkt

SOMMERLICHE HÜHNERSUPPE MIT ZITRONE UND LAUCHZWIEBEL

Zutaten für 4 Personen:
Ein Herrmannsdorfer Suppenhuhn
2 Zwiebeln
2 Karotten
1 Stange Lauch
2 Lorbeerblätter
1 Bund Lauchzwiebeln
3 unbehandelte Zitronen
1 Tomate
1-2 Chilischoten
1 Bund Koriander oder glatte Petersilie je nach Geschmack

Das Suppenhuhn waschen und in kaltem Wasser ansetzen, Karotten, Lauch, Tomate und Lorbeerblätter dazu. Die Zwiebeln halbieren und in einer Pfanne ohne Öl auf der Schnittfläche gut anrösten und dann mit Schale in die Brühe geben (das gibt der Brühe eine schöne Farbe und die Röstaromen verleihen einen guten Geschmack).
Kurz aufkochen und dann bei niedriger Temperatur gute 2 Std. simmern lassen. Zu Anfang bildet sich ein grauer Schaum auf der Brühe, diesen mehrmals abschöpfen, damit die Brühe nicht trüb wird. Nach etwa 1 Std. die Chilischoten dazugeben und den Abrieb der drei Zitronen.

Zum Ende der Garzeit das Huhn entnehmen, die Brühe durch eine Sieb passieren, mit Pfeffer, Salz, etwas Muskat abschmecken und zum Schluss den Saft einer Zitrone zugeben. Das Hähnchenfleisch in mundgerechte Stücke schneiden, mit frisch gehackten Lauchzwiebeln und Petersilie oder Koriander anrichten.
Als sättigende Einlage passen auch hervorragend Mie-Nudeln oder Glasnudeln.

Tipp: Da das Herrmannsdorfer Suppenhuhn sehr ergiebig ist, eignet sich übrige Brühe hervorragend zum Angießen von Risotto oder Couscous. Die Brust der Suppenhühner kann auch gut zum Salat gereicht werden oder als Frikassee zubereitet werden.

HERRMANNSDORFER HONIG – DIE BIENENWERKSTATT

Seit Februar diesen Jahres arbeitet ein neuer Imker im Herrmannsdorfer Bienengarten. Alen Bacic, ursprünglich aus Kroatien, ist begeisterter Imker und sozusagen mit Opa und Vater in die Welt der Bienen hineingeboren. Als hauptberuflicher Fahrdienstleiter freut er sich über die Möglichkeit, in seiner Freizeit die Herrmannsdorfer Bienen zu betreuen und Honig zu produzieren.

Mit großer Leidenschaft renoviert er das Bienenhaus und kümmert sich um den Bienengarten. Die ersten Bienenvölker kommen vom Glonner Imkerverein. Um als Biobienen zu gelten, müssen erst die Bienen ihr eigenes Herrmannsdorfer Wachs herstellen, um unbelastete Waben bauen zu können. Das Biozertifikat bekommen diese Bienen in einem Jahr, bis dahin gelten sie als sogenannte Umstellungsbienen. Erst wenn es draußen 10 Grad warm ist, verlassen die Bienen ihr Haus und beginnen mit dem Sammeln des Nektars. Im Umkreis von ca. 2 km besuchen sie Blüte um Blüte und bestäuben so unsere Obstbäume und Wiesen. Es gäbe kein Leben auf dieser Erde ohne diese kleinen unscheinbaren Tiere. Und seit Jahrhunderten schenken sie darüber hinaus den Menschen gesundheitsfördernden Honig und Propolis.

Wenn die Waben verdeckelt sind – so nennt das der Imker – weiß er, dass der Nektar reif für die Ernte ist. Anfang Juni wurde der erste Herrmannsdorfer Honig geschleudert und danach gerührt, so dass er schön cremig geworden ist. Es gibt ihn nun wieder in unseren Geschäften. Wenn das Wetter mitspielt, könnten wir im August nochmals ernten.

He – Schon gewusst?

PROPOLIS – URALTES HEILMITTEL AUS DEM BIENENSTOCK

Bienen nutzen das Kittharz Propolis, um ihre Behausung und ihr Volk vor Krankheiten zu schützen.

Propolis ist der griechischen Sprache entlehnt und bedeutet soviel wie „Beschützer der Stadt“.

Dieses Kittharz sammeln die Bienen von Knospen verschiedener Baumarten und dichten damit Ritzen und Löcher im Bienenstock ab.

Auch Mensch und Tier können durch Propolis „beschützt“ werden. Es enthält natürliche Antibiotika und zahlreiche Substanzen wie Vitamine und Spurenelemente, die Gesundheit und Heilungsprozesse fördern.

WO KOMMEN EIGENTLICH DIE FERKEL HER?

Wer in Herrmannsdorf hinter dem Wirtshaus den Bereich der Landwirtschaft aufsucht – der trifft unweigerlich auf den Sauenstall. Dort leben die ausgewachsenen Schwäbisch-Hällischen Mutterschweine in einer Art WG zusammen. Die beiden Eber haben ihre „Einzelapartments“ mittendrin: Wagi, schwarzweiß gefleckt und gut bemuskelt und der rothaarige Herrmann. Damenbesuch ist jederzeit möglich. Und den bekommen sie auch regelmäßig. So werden unsere Mutterschweine auf natürliche Art und Weise trächtig. Etwa 115 Tage dauert es, bis die Ferkel auf die Welt kommen. Eine Woche vor der Geburt ziehen die hochträchtigen Mütter in den Abferkelstall, der befindet sich direkt gegenüber. Für Besucher ist hier kein Zutritt. Doch unsere Autorin durfte – ausgerüstet mit Überschuhen und Overall – die Geburtsstation besichtigen.

Vom Eingangsbereich führt eine Türe in den Stall: Ein einziger länglicher Raum. Kein penetranter Gestank, dass einem fast der Atem stockt, so wie ich es in konventionellen Ställen oft erlebt habe. Hier im Öko-Abferkelstall ist es ruhig und die Luft angenehm. Jedes Muttertier hat seinen eigenen, von den anderen Mutterschweinen abgetrennten Bereich. Eine 6 – 7 Quadratmeter große Bucht, eingestreut mit Stroh, keine Gitterroste, keine geschlitzten Betonböden.

Eine Schweine-Mama schläft hier, völlig entspannt – in Seitenlage. Aber kein einziges Ferkel ist zu sehen, ob die Geburt noch bevorsteht? Ihr leichtes Schnarchen klingt irgendwie menschlich. Es herrscht eine extrem friedliche Atmosphäre. An der Trennwand zur nächsten Nachbarbucht befindet sich eine Art Kiste, das Ferkelnest. Klappt man den Deckel hoch, kommt die Überraschung. Ein Berg schwarz-rosa Ferkel schläft dicht aneinander gekuschelt. Sie sehen rundlich und proper aus und sind bestimmt schon einige Wochen alt. Knapp 20 Muttertiere sind in dem Stall mit den blauen Wänden und glattem Betonboden die ersten acht Wochen nach der Geburt untergebracht. Gemeinsam mit ihrem Wurf. Eine Tafel an jeder Bucht gibt Auskunft, wann die Ferkel auf die Welt gekommen sind, wie viele Tiere geboren wurden. Im nächsten Abteil: ein Mutterschwein mit 11 Neugeborenen. Sie sehen makellos und einfach wunderbar aus. Die dünnen Ringelschwänze wirken noch etwas unbeholfen abgespreizt, auf ihren kurzen Beinen laufen sie aber schon flott und sicher herum, zwischen den Zitzen des großen Muttertieres und dem geschützten warmen Bereich, ihrem Nest. Die Schweine ferkeln hier frei ab, das heißt, sie sind zur Geburt nicht in ein Gitter gesperrt, das sie daran hindern soll, Ferkel beim Hinlegen zu erdrücken. So heil die Welt hier auch aussehen mag, auch in der Öko-Schweinehaltung gibt es Verluste an neugeborenen Ferkeln. In keinem Stall, egal ob Bio oder konventionell, egal ob Gitterstäbe oder großzügiges Platzangebot, überleben alle Jungen eines Wurfs die ersten Wochen. Auch in der Natur ist das so. Doch was kann man tun, um dafür zu sorgen, dass möglichst viele Ferkel durchkommen? In der Herrmannsdorfer Landwirtschaft ist das wichtiges Ziel. Schwächere Ferkel werden in den ersten Lebenstagen zusätzlich mit Ferkelmilch aufgepäppelt, wer beginnenden Durchfall hat, bekommt Bananen. Alles, was man tun kann, vom einfachen Hausmittel, über die Homöopathie bis zum Tierarzt. Es gibt keine Wundermittel, aber viele wichtige Bausteine. Die Grundvoraussetzung: die Gesundheit der Tiere zu fördern, mit gesundem, natürlichem Futter, frischer Luft, mit einer Haltung, die sich an den Bedürfnissen der Tiere orientiert, und mit Naturheilmitteln wie getrocknetem Meerrettich. Verglichen mit den Maßstäben der konventionellen „Ferkelproduktion“ ist bei den knapp 40 Herrmannsdorfer Mutterschweinen nicht alles auf Leistung getrimmt. Die alte Rasse der Schwäbisch-Hällischen bringt im Vergleich zu Hybridschweinen weniger Ferkel zur Welt, außerdem säugen die Mütter ihre Kinder doppelt so lang wie konventionell üblich. Die Geburten erfolgen in größeren Zeitabständen, es gibt keine Hormonbehandlungen. Hier sind Schweine vor allem eines: Individuen und Lebewesen.

Diana Fuchs

BROT DES MONATS

Hofbrot

50% Weizen-Vollkorn und 50% Weizenmehl, ohne Hefe nur mit Sauerteig. Das Brot begeistert durch seinen feinen Geschmack und die resche Kruste.
100g – **€ 0,59**

KÄSE DES MONATS

Schweizer Emmentaler

Aus einer schweizer Dorfkäserei, traditionell-handwerklich erzeugt. Beste Rohmilch in Heumilchqualität wird zum Käsen verwendet. Für den vollaromatischen Geschmack mit nussiger Note reift er 12 Monate in einer Höhle.
100g – **€ 2,59**

WEIN DES MONATS

Weißburgunder Q.tr. 2015 „Sternenglanz“

Rheinhesse, Gysler
Unbedingt probieren! Das Weingut Gysler erzeugt einen bemerkenswerten Weißburgunder aus dem sogenannten „Rotliegenden“ (rote Böden mit Sandsteinverwitterung). Der „Sternenglanz“ präsentiert sich charmant, mit feiner Mineralität und elegantem Schwung. Ein kleines Meisterstück aus einem herausragenden Jahrgang!
0,75 Liter – **€ 7,49**

He – Essen ist fertig!

UNSER 15-MINUTEN-REZEPT-TIPP!

Carpaccio von der Coppa di Testa
mit Schwarzbrotgröstl und Radieserlvinaigrette

Zutaten für 4 Personen: 200g Coppa di Testa in Scheiben geschnitten, 1/2 Herrmannsdorfer Krustenbrot, 1 Bund Radieserl, frische Kresse, Weißweinessig, Olivenöl und Butter

—

Zubereitung: Pro Person 1 Scheibe Brot in Würfel schneiden und in etwas Butter und Öl in einer Pfanne vorsichtig anrösten. In der Zwischenzeit die Radieserl fein hobeln und leicht einsalzen,etwas Zucker, Essig, Öl, Pfeffer und einem Schuss Wasser unterheben und zur Vinaigrette verrühren.

Scheiben von der Coppa di Testa auf einen Teller anrichten, in der Mitte die gerösteten Brotwürfel, mit der Radieserlvinaigrette anrichten und mit frischer Kresse bestreuen. Fertig!

He – Was geht?

AM 7. JULI GEHT UNSERE NEUE WEBSEITE AN DEN START

Im Responsive-Design ist sie optimiert für fast alle Endgeräte, so dass Sie überall unsere Informationen angenehm leserlich nutzen können. Im übersichtlichen Menü finden Sie detaillierte Hintergrundinformationen über Tierhaltung, Ackerbau, Handwerk etc., sowie kurz und knapp wichtigste Infos über Geschäfte, Veranstaltungen, Termine. Die Interaktion mit der neuen Seite ist direkter und bequemer: z.B. kann man jede einzelne Seite mit einem Klick per Mail oder Whatsapp versenden – sehr praktisch, wenn man Freunde auf eine Veranstaltung aufmerksam machen oder gemeinsam einen Kurs in der Handwerkstatt besuchen möchte.

Schauen Sie einfach mal rein in unser neues Internet-Portal. Vielleicht fühlen Sie sich dabei ja ein wenig so, als wären Sie live mittendrin auf dem Hof, wo Ihre Lebens-Mittel vom Acker bis zum Teller entstehen.

BLACK DUROC – HERRMANNSDORFER STOUT BEER

Das ist mal wieder eine typische Herrmannsdorfer Geschichte – entstanden beim Stammtisch am Donnerstag – wo denn sonst!
Die Idee: Hühnerpraktikant Daniel Stöckl und Andrea Körber, zuständig für Qualitätsmanagement, brauen gemeinsam ein Russian Imperial Stout!
Warum nicht? Andrea hat schließlich vor 20 Jahren in Herrmannsdorf Brauerin gelernt und Daniel hat irgendwann in seinem Leben mal 3 Semester Brauwesen studiert.
Dann: Stout Beer Verkostung und die erste Diskussion über den Namen: Black Daniels? Nein, besser: Black Duroc – denn das ist unser neuer Eber im Schweine Eros-Center! Dann: Besuch im Giesinger Brauhaus bei Steffen Marx mit Führung und inspirierenden Craft Beer Varianten – einfach saugut. Mitte Juli geht's los mit dem Brauen. Wenn alles klappt kann ab September getrunken werden – nur aus dem Fass im Wirtshaus! Sollte man nicht verpassen!

Gudrun Schweisfurth

Hier finden Sie unsere Herrmannsdorfer Lebens-Mittel

—

Viktualienmarkt
Frauenstraße 6, mit Bistro
Tel. 089.26 35 25

Schwabing
Elisabethmarkt 8
Tel. 089.272 37 44

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
Tel. 089.98 10 96 14

Pasing
Pasinger Viktualienmarkt
Tel. 089.821 13 78

Denning, im VollCorner Biomarkt
Warthestraße 1
Tel. 089.93 74 83

Gauting, im VollCorner Biomarkt
Leutstettener Straße 2
Tel. 089.89 54 35 03

Solln, im VollCorner Biomarkt
Wolfratshauser Straße 204
Tel. 089.72 48 35 08

Herrmannsdorfer Lebens-Mittel auch bei:

—

Biomarkt Stemmerhof
Plinganserstraße 6
Tel. 089.76 70 43 27

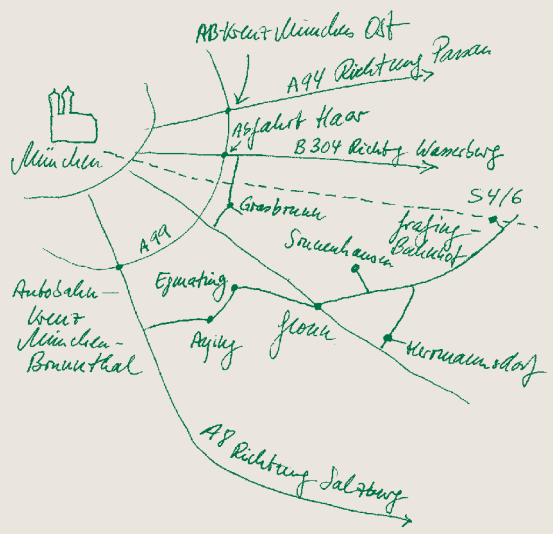
Ismaning, Ismaninger Naturkost
Bahnhofstraße 9
Tel. 089.96 20 18 60

Grünwald, Biomarkt Grünwald
Marktplatz 1
Tel. 089.64 91 30 96

Herrmannsdorfer Landwerkstätten
Herrmannsdorf 7, 85625 Glonn
Tel. 08093.9094-0
Hofmarkt: Tel. 08093.9094-34
Wirtshaus: Tel. 08093.9094-45

—

Herausgeber: Herrmannsdorfer Landwerkstätten
Redaktion: Gudrun Schweisfurth, Sandra Hochstein
Konzept und Gestaltung: Zeichen & Wunder GmbH, München
Druck: Druck-Ring, München



herrmannsdorfer.de · info@herrmannsdorfer.de

HERRMANNSDORFER LANDWERKSTÄTTEN