

Herrmannsdorfer

WOCHENMARKT



REZEPTE

Zum Sammeln,
Nachkochen und Genießen

pag. 02 und 04

WISSEN

Schlachten in Herrmannsdorf –
Leben wird zu Lebens-Mittel

pag. 03

GESCHICHTEN

Die große Liebe

pag. 04

SELBER-MACHEN MACHT SPASS UND SCHMECKT SAUGUT!



Wer sie noch nicht kennt die Herrmannsdorfer Handwerksstatt, der sollte das bald ändern. Ab September gibt es wieder neue offene Termine für unsere **Bratwurst- und Fleischkurse**, für das **Weißwurst und Brezn drehn** und für den **großen Brotkurs**. Besonders schön im Herbst ist das **Kochen mit Wildkräutern**. Und wir haben uns wieder mal etwas Neues ausgedacht:

Braukurs – Bier aus der eigenen Küche

Anders als im Brauseminar geht es hier ums Brauen am eigenen Herd. Mit zwei einfachen Hobbybrauanlagen und dem nötigen Hintergrundwissen werden ein traditionelles Weißbier und ein „modernes“ IPA gebraut. Nach dem Brauen und Anstellen des Biers (7 Std.) gärt das feine Getränk bei den Kursleitern daheim fertig und wird dort abgefüllt. Updates mit Bildern erhalten die Teilnehmer per Email. Beim 2. Treffen (7 Wochen später) wird verkostet und das Bier in Flaschen verteilt.

Herrmannsdorfer Geflügelkurs

Getreu dem Motto „Ganz oder gar nicht“ erleben Sie in diesem Kurs, was sich aus einem Herrmannsdorfer Landhuhn oder -gockel so alles zaubern lässt. Verschiedene Varianten der Zubereitung, das Entbeinen und Zerlegen sowie die gute Soße aus den Karkassen – das will gelernt sein! Christiane, Biobäurin mit Vermarktung der eigenen Gockel, hat sich einige besondere Rezepte ausgedacht und zeigt, wie's gehen kann – viel Wissen und ein vielfältiges Geschmackserlebnis! Zwischendrin gibt es eine kleine Führung zum Herrmannsdorfer Landhuhn.

Jeden zweiten Sonntag (9. und 23. Juli, 6. und 20. August usw.) dürfen **Kinder zum Brezn drehn in die Handwerksstatt** kommen. Das macht Spaß und schmeckt – frisch aus dem heißen Steinbackofen – so richtig gut.

HERRMANNSDORFER LANDGOCKEL AUS DEM OFEN MIT KARTOFFELN UND GEMÜSE



Für 4 Personen:

1 Herrmannsdorfer Landgockel ca. 2,1 kg
1 kg vorwiegend festkochende Kartoffeln
800 g Karotten
4 Stück Rote Zwiebeln
1 Teel. Paprikapulver
5 Esslöffel Olivenöl
Salz, Zitrone und Kräuter

Zubereitung:

- Gockel am Rücken durchschneiden, aufklappen, oder halbe Gockel nehmen. Mit einem Esslöffel Öl, Paprika und Salz einreiben.
- Ofen auf 100 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Gockel auf den Rost legen und das Backblech unterlegen.
- Nach einer Stunde 30 Minuten: die grob geschnittenen Kartoffeln und das Gemüse auf das Backblech geben, dazu den Rest Olivenöl
- Ist der Gockel 1 Stunde 45 Minuten im Ofen, auf 160 Grad Heißluft schalten und nochmals 30 Minuten braten
- Gockel mit dem Gemüse aus dem Ofen nehmen, zerkleinern und mit dem Gemüse auf dem Tisch servieren
- Wer mag, kann Zitrone und gemischte Kräuter dazugeben

Das Gemüse kann je nach Geschmack und Jahreszeit variiert werden. Aus den Knochen lässt sich eine wunderbare Suppe kochen.

Durch die lange Zeit des Erwärms, wird das Landhuhn zarter. Sie können auch eine noch niedrigere Temperatur wählen, z.B. 80 Grad und die Zeit verlängern. Gut ist auch, den Gockel schon 3 Stunden vor dem Kochen aus dem Kühlschrank zu nehmen.



DOLLE DINGER



Herrmannsdorfer Steaks sind was Besonderes – und für jeden und jede Gelegenheit ist das richtige Stück Fleisch dabei! Sie müssen nur rausfinden was für ein Steak-Typ Sie sind. Auch ein „Angeber“ zu sein ist hier mal ganz okay!

Schnelle Dinger – die klassischen Minutensteaks, ca. 1 cm dünn

- Steak aus der Zwerchrippe
- Flank-Steak
- Skirt-Steak
- Steak aus dem Rinderhals

Dicke Dinger – der 2-3 cm Fleischgenuss

- Tri-Tip-Steak
- Cap-of-rump-Steak
- Topside-Steak
- Steak aus der Rindernuss
- Hochrückensteak im Speckmantel
- Rib-Eye-Steak
- Lendensteak

Angeber-Dinger – ideal für eine kleine Gesellschaft

- Bavette am Stück
- Onglet/Nierenzapfen
- Tomahawk-Steak
- Côte de Boeuf

Tipps für die Zubereitung:

Die Pfanne muss gut vorgeheizt sein, etwas Öl oder Fett reingeben und von allen Seiten gut anbraten. Ein paar Gewürze zum Fleisch in die Pfanne geben, wie Knoblauch, Thymian oder Rosmarin und bei 120°C in den Ofen schieben.

Um einen „medium rare“ Fleischgenuss zu erleben, empfehlen wir eine Kerntemperatur von ca. 54-55°C. Ganz wichtig: Das Fleisch sollte nicht durchgegart werden! Mit einem leichten Kern schmeckt es am besten. Hierfür ist die Dicke der Steaks relevant.

He – Schon gewusst?



NEUE ÖFFNUNGSZEITEN IM SCHWEINSBRÄU

Künftig wird Sie unser Team vom Herrmannsdorfer Wirtshaus zum Schweinsbräu mittwochs, donnerstags und sonntags von 12 bis 17 Uhr à la carte verwöhnen. Freitags und samstags ist das Wirtshaus zum Schweinsbräu durchgehend von 12 bis 21.30 Uhr für Sie da.

Erleben Sie große Kochkunst und beste Zutaten aus Herrmannsdorf im Wirtshaus zum Schweinsbräu. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

SCHLACHTEN IN HERRMANNSDORF – LEBEN WIRD ZU LEBENS-MITTEL

Fleisch essen ist selbstverständlich geworden und trotzdem klügeln Marketingfachleute und Verpackungsgenie immer detailreicher aus, wie man den Kunden Fleisch so verkaufen kann, dass es nicht mehr wie Fleisch aussieht. Wir Menschen wollen nicht damit konfrontiert werden, dass für das Fleisch, das wir essen, Tiere getötet werden. Wir delegieren die Aufgabe des Tötens an den Metzger, der in unserer Gesellschaft wenig Wertschätzung erfährt. Heute delegieren wir diese Aufgabe an ein gigantisches, unüberschaubares industrielles System, wo Tiere wie technische Güter behandelt werden.

In Herrmannsdorf wollen wir über das Schlachten reden, weil wir der Überzeugung sind, dass wir für das, was wir tun und essen, Verantwortung übernehmen müssen. Und wir reden nicht nur darüber, sondern wir bemühen uns seit über 30 Jahren, dem Beruf des Metzgers die Wertschätzung zurückzugeben, die er verdient hat und die ihn befähigt, das Töten der Tiere so würdevoll wie irgend möglich zu gestalten.

Im Schlachthaus der Herrmannsdorfer Landwerkstätten sind unsere erfahrensten Metzger mit der Schlachtung der Schweine, Rinder, Schafe und des Geflügels betraut. Mit größter Fürsorge und Achtsamkeit begleiten sie die Schlachttiere einzeln auf ihrer letzten Lebensetappe – von der ruhigen Trennung aus der Gruppe über die schnelle Betäubung bis hin zum schmerzfreien Ausbluten und den damit eintretenden Tod. Respekt vor dem Leben, Respekt vor dem Tod.

Das Schlachten in Herrmannsdorf ist ein gemeinsamer Prozess von Metzger



und Tier, bei dem beide das Tempo bestimmen. Behutsam, ohne Hast und Geschrei bringt unser Metzger das zu schlachtende Tier aus dem Wartebereich in den Schlachtbereich, wo es

betäubt wird. Je nach Tierart erfolgt die Betäubung auf verschiedene Weise: Schweine und Geflügel per Strom, Rinder und Schafe mit einem Bolzenschuss durch die Stirn direkt ins Gehirn. Für

eine sichere Betäubung muss sich das Tier in einer ruhigen Position befinden. Deshalb arbeitet unser Metzger ohne Hast und Hektik, er lässt dem Tier die nötige Zeit, und drängt es nicht. Damit vermeidet er Stress und Angst.

Die Betäubung per Strom dauert nur wenige Sekunden. Die Betäubung per Bolzenschuss ist nur ein Wimpernschlag. Dann geht alles sehr rasch – und das muss es auch. Unser Metzger prüft sofort die Wirksamkeit der Betäubung mit einem Fingerdruck auf das offene Auge des Schlachttiers. Reagiert es nicht, war die Betäubung erfolgreich. Wäre dies nicht der Fall, müsste der Metzger ein zweites Mal betäuben. Dann öffnet er sofort die Hauptschlagader des Schlachttiers am Hals. Nach etwa 20 Sekunden ist das Schlachttier ausgeblutet. Das Herz hört auf zu schlagen, das Gehirn wird nicht mehr mit Blut versorgt, das Leben ist aus dem Tier entwichen. Von der Betäubung bis zum Tod vergehen kaum mehr als 60 Sekunden. Natürliche Impulse im Nervensystem des Schlachttiers lassen manchmal noch Muskeln zucken. Das ist normal. Das Tier aber ist tot. Per Kettenzug wird es emporgezogen und mit Wasser abgespritzt. Im Zerlege-raum wandelt sich das Schlachttier zum Schlachtkörper. Er wird geöffnet, ausgenommen und zerlegt. Aus Leben wird nun ein Lebens-Mittel.

Das Töten von Schweinen, Rindern, Schafen und Hühnern unterscheidet sich im Detail. Einzelheiten zu den jeweiligen Schlachtabläufen erfahren Sie nach und nach auf unserer Webseite.

BROT DES MONATS



Baguette nach französischer Art

Ein französisches Weißbrot erhält seinen typischen Geschmack und die gröbere Porung durch die Langzeitteigführung ohne Backmittel.

500 g – € 3,39 Angebot bis 31. Juli

KÄSE DES MONATS



Tomme du Pays

Dieses Stück französische Lebensart stammt aus der familiengeführten Fromagerie Duroux, inmitten der Auvergne. Seit über 70 Jahren wird dort traditionell gekäst. Bei Raumtemperatur verzehrt, werden der feinsäuerlich-milchige Geschmack und die zart-schmelzende Konsistenz zum besonderen Genuss!

100g – € 2,09 Angebot bis 31. Juli

WEIN DES MONATS



Alicante „Vermador“ 2016

Airén&Macabeo

Spanien ist immer wieder für eine Überraschung gut. Beim „Vermador“ der Bodega Pinoso (aus den Rebsorten Airén und Macabeo) gefällt nicht nur die Flaschenausstattung. In der Flasche steckt ein mediterraner Weißwein mit milder Säure und saftig-frischer Frucht!

0,75 Liter – € 4,49

Angebot bis 31. Juli

He – Essen ist fertig!

UNSER 15-MINUTEN-REZEPT-TIPP!



Sommerlicher Brotsalat, Zutaten für 4 Personen:
6 Scheiben Herrmannsdorfer Helles Dinkelbrot (vom Vortag),
8 Scheiben geräuchertes Wammerl, 1 Bund Frühlingszwiebeln,
500 g Datteltomaten, 1-2 Knoblauchzehen, 250 g Herrmannsdorfer Dicke-Bohnen-Salat

Zubereitung: Das Brot in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und würfeln. Den Speck, die Lauchzwiebeln und den Knoblauch ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Speck, Knoblauch und die vorderen Stücke der Frühlingszwiebeln in einer Pfanne mit etwas Olivenöl anrösten. Herausnehmen und in der gleichen Pfanne das Brot rösten. Die Tomaten vierteln und alles in einer Schüssel vermengen. Mit Pfeffer, Salz, Weißweinessig und Olivenöl marinieren. Zum Schluss den Bohnensalat und die vorderen Spitzen der Lauchzwiebeln unterheben. Fertig!

He – Was geht?

2-WEG STATT 1-WEG

Bringen Sie Ihre eigenen Boxen, Beutel und Gläser mit, die unsere Mitarbeiter mit den feinen Herrmannsdorfer Lebens-Mitteln befüllen. Neben Verpackungsmüll sparen Sie je mitgebrachtem Behältnis 4 Cent und haben die Chance, **2-Weg-Meister** zu werden und eine Mittags- oder Abendschweinerei (Menü) für 2 Personen im Herrmannsdorfer Wirtshaus zum Schweinsbräu zu gewinnen! Wir freuen uns über jeden **2-Weg-Denker** und danken Ihnen für Ihre Unterstützung! Ideen für die Verwendung der Herrmannsdorfer Gläser finden Sie ab demnächst im Wochenmarkt, auf unserer Homepage und Facebookseite. Frohes **2-Weg-Denken!**



DIE GROSSE LIEBE

Auf dem Hof von Frau Buchner und Herrn Neudecker erleben wir etwas Einmaliges: „Wo ist denn Ipsi“, fragt Frau Buchner ihren Mann. Der Ochse Ipsi war immer wieder über alle Zäune gesprungen und darf darum frei auf dem Hof herumlaufen. Wir finden Ipsi auf der Weide, auf der die 25 Milchkühe von Familie Buchner täglich grasen. Er steht dicht neben seiner geliebten Milchkuh. Immer wieder sucht er sie auf und begleitet sie auf dem Spaziergang über die Weide und zum Melkstand. Dort wartet er auf sie. „Die Dame“, so Frau Buchner „lässt ihren Ipsi auch schon mal links liegen.“

Jetzt stehen beide gemeinsam im Strohlager nebeneinander, als würden sie sich unterhalten und ab und zu berühren sich zart ihre Köpfe. Wenn ich in die großen Augen der Tiere schaue, denke ich wieder mal „wie nah und wie fern sind sie uns doch, diese herrlichen Tiere“.

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:

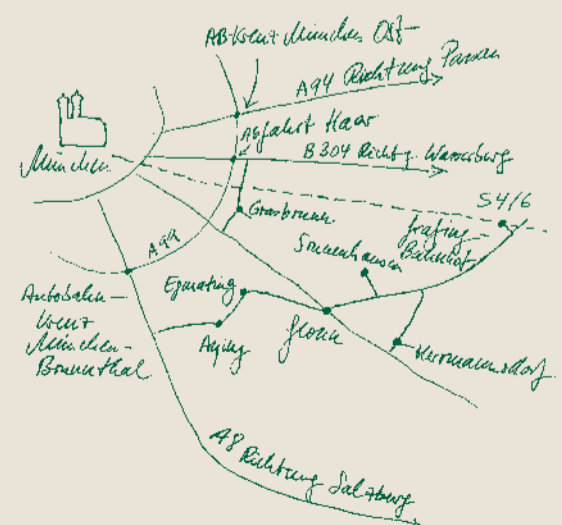
Sendling, Biomarkt Stemmerhof
Plinganserstraße 6
Tel. 089.76 70 43 27

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

Grünwald, Biomarkt Grünwald
Südliche Münchener Straße 2 a
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

