Herrmannsdorfer
WOCHENMARKT

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

WISSEN
Stallpflicht bei Vogelgrippe?
pag. 03

GESCHICHTEN
Schüler in der Handwerkstatt
pag. 04

Handgemachte Lebens-Mittel in ökologischer Qualität

est. 1986

NEUER KÜCHENCHEF IM WIRTSHAUS ZUM SCHWEINSBRÄU

Das Herrmannsdorfer Wirtshaus zum Schweinsbräu in der wunderbaren ehemaligen Scheune im Werkstattgebäude hat einen neuen Küchenchef: Küchenmeister Frank Tautenhahn hat bereits bis vor 11 Jahren unter Thomas Thielemann im Schweinsbräu gekocht und war anschließend Küchenchef und Saucier (= der, der für das Fleisch und die Saucen zuständig ist) in Geisel's Vinothek in München, einer der renomierten Geisel-Gastronomien wie der Königshof und Geisels Werneckhof in München.

Frank Tautenhahn wird gemeinsam mit seinem Team die hochwertige Küche im Wirtshaus weiterentwickeln und die Produkte, die Herrmannsdorf in hoher Qualität erzeugt und zu bieten hat, lecker auf die Teller bringen.
Im Mittelpunkt stehen natürlich das gute, zarte Fleisch aus der Metzgerei gleich unter dem Schweinsbräu, je nach Jahreszeit das Herrmannsdorfer Landhuhn, die frischen Vollkorn-Sauerteig-Backwaren aus der Bäckerei, das Schweinsbräu-Gold-Bier und schicke jahreszeitliche Craft-Biere wie das Black Duroc aus der Brauerei nebenan. Aus der „Wurstbar" gibt es den legendären luftgetrockneten Herrmannsdorfer Schinken, gschmackige Rohmilchkäse, und feinen Kaffee von Merchant & Friends aus der Rösterei direkt vom Hof gibt es auch.

Das Schweinsbräu ist für alle da: die Gourmets, die den Schweinebraten und die wunderbaren Gusto-Rückenstücke vom Weideschwein, Rind und Kalb lieben kommen genauso zum höchsten Genuss wie Familien mit Kindern, sowie Gäste, die an manchen Tagen einmal auf Fleisch verzichten wollen.

Die Gärtnerei Schmid bringt alle frischen, jahreszeitlichen Salate und Gemüse von nebenan! Es gibt täglich ein leckeres und günstiges Mittags- und Abendmenü. Für Kaffee und Kuchen ist gesorgt. Alles ist bio-zertifiziert!

Das Schweinsbräu bietet auch Raum für großartige Geburtstags- und Hochzeitsessen mit anschließender Party in der Handwerkstatt. Im Sommer gibt es den Gastgarten sowie den Biergarten. Küchenpartys und Musikabende runden das Angebot ab – und der Genuss und die Schönheit sind immer dabei.

Geöffnet von mittwochs bis freitags 12–14.30 Uhr und 17.30–21.30 Uhr, samstags 12–21.30 Uhr, sonntags 12–17 Uhr.
Reservierungen bitte telefonisch 08093/9094-45

Sammelrezept Nr. 131 • von Christian Lindner, Koch im Herrmannsdorfer Bistro Viktualienmarkt

OSSO BUCO
BEINSCHEIBEN VOM KALB MIT SCHWARZWURZEL UND GLASIERTEM CHICORÉE

Für 4 Personen:

Je nach Größe 4 bis
8 Beinscheiben
4 Karotten
2 Zwiebeln
8 Schwarzwurzeln
3-4 Chicorée
1 kleine Sellerieknolle
1 Bund Schnittlauch
1 Zitrone
1/4 l Brühe
Weißwein
1 Becher Sahne
1 Lorbeerblatt

Zubereitung:

Die Beinscheiben mit Pfeffer und Salz würzen, mehlieren und behutsam in Butter anbraten. Das Fleisch aus dem Bräter nehmen. Zwiebeln und Karotten schälen, grob würfeln, in den Bräter geben und glasig dünsten. Schwarzwurzel schälen, in Scheiben schneiden, zum Gemüse geben und mitdünsten. Die Beinscheiben auf das Gemüse legen, mit Weißwein ablöschen und einreduzieren. Mit der Brühe aufgießen so dass das Fleisch fast bedeckt ist, Lorbeerblatt dazu, Deckel drauf und für 40 Minuten bei 120°C in den Ofen. Aus dem Ofen nehmen, das Fleisch herausnehmen, das Gemüse mit Sahne angießen, nach Belieben einkochen lassen, Lorbeerblatt entfernen, mit Pfeffer und Salz abschmecken. Das Fleisch wieder in die Soße geben.
In der Zwischenzeit den Chicorée vom Strunk entfernen und die einzelnen Blätter lösen. Den Sellerie schälen, in kleine Würfel schneiden und mit den Chicoréeblättern in einer Pfanne mit reichlich Butter anbraten, mit Puderzucker bestäuben mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Saft einer Zitrone ablöschen. Bei geringer Hitze mit geschlossenem Deckel etwa 3 bis 5 Minuten garen.

Die Kalbsbeinscheiben mit dem Gemüse anrichten, den glasierten Chicorée dazu und mit frisch geschnittenem Schnittlauch dekorieren. Als Beilage eignen sich hervorragend Salzkartoffeln oder Bandnudeln.

ES GEHT UM DIE WURST

Würste sind eine wunderbare Sache, sagen wir Herrmannsdorfer. Ganz ohne Zusatzstoffe aus schlachtwarmem Fleisch schmecken sie fantastisch – Würste sind Teil unseres kulinarischen Weltkulturerbes. Sie sind entstanden, um das ganze Tier, das geschlachtet wurde, möglichst schmackhaft zu verwerten und mit natürlichen Mitteln – Salzen, Trocknen, Räuchern – haltbar zu machen. Dabei ist dank der Kreativität der Metzger in ganz Europa eine ungeheure Vielfalt an regionalen Wurstspezialitäten entstanden, die wir gemeinsam vom Aussterben bewahren sollten.
Probieren Sie mal unsere **Coppa**, inspiriert von Italien – schön durchwachsene Nackenstücke vom Schwein mit reinem Meersalz, Pfeffer und Nelken, mariniert im Naturdarm, mindestens drei Monate gereift.
Oder die **Szegedi Salami** – Hungarian Style, mit scharfem Paprika, Chili und frischem Knoblauch.
Die **Schinkenleberwurst** nach Art der „Ahle Wurst“ wird, um haltbar zu sein, drei Wochen im Reiferaum nachgetrocknet – wie früher als es noch keine Kühlschränke gab.

Über 120 verschiedene Wurstsorten entstehen in der Warmfleischmetzgerei in Herrmannsdorf und in unserer Wurstmanufaktur Kerschlach. In jeder Wurst steckt europäisches Wurstkulturerbe und ehrliche Herrmannsdorfer Handwerkskunst.

He – Schon gewusst?

- Die Ziege, die sogenannte „Kuh des kleinen Mannes“, wurde vor allem in Notzeiten dort gehalten, wo für eine echte Kuh kein Platz war
- Heute erfreuen sich Produkte aus Ziegenmilch, aufgrund ihrer guten Verträglichkeit, wachsender Beliebtheit
- Um eine Ziege melken zu können, muss diese mindestens ein Zicklein pro Jahr bekommen
- In der Regel kommt der Nachwuchs im Frühjahr
- Daher galt wohl auch in Deutschland, der Schweiz und Österreich, das Fleisch vom Zicklein, neben dem Lamm, lange Zeit als traditionelle „Osterspeis“
- In unseren Herrmannsdorfer Geschäften gibt es zu Ostern wieder Zicklein!

VOGELGRIPPE UND STALLPFLICHT?

Wir Herrmannsdorfer sind erschüttert und ratlos in Bezug auf den Umgang mit der Vogelgrippe: Wir sind skeptisch, was Sinn und Wirksamkeit der Stallpflicht anbelangt und machen uns Sorgen um das Wohl unserer Landhühner. Sonne, frische Luft und Bewegung sind zentral für die Gesundheit der Tiere. Statt aussichtslosen Widerstand zu leisten haben wir uns für einen pragmatischen Lösungsansatz entschieden, um den „Gefangenen“ das Leben zumindest zu erleichtern. Wir haben für alle Ställe Volieren gebaut und die Stallbesetzung um 50% reduziert.

Der Protest gegen das durch die Stallpflicht verursachte Leid für Federvieh und Tierhalter wird stärker. Wie wir empfinden viele das „vorsorgliche“ Vernichten von inzwischen fast einer Million gesunder Tiere in Deutschland als Frevel.

Dazu empfehlen wir die Website des „Aktionsbündnis vogelfrei“. Hier werden Recherchen und alternative Vorschläge für Maßnahmen zusammengetragen. Das Bündnis fordert in Form einer Petition die Überprüfung der Geflügelpestverordnung (GeflPestSchV). Es protestiert damit gegen die Stallpflicht als „flächendeckende Maßnahme“ sowie gegen die Keulungen gesunder Tiere ohne differenzierte Referenztests.

Veterinärmedizinerin Anita Idel hat schon 2006 das Wissenschaftliche Netzwerk Aviäre Influenza mitgegründet. Sie kritisiert, dass die gesetzlichen Maßnahmen Ursache und Wirkung verwechseln. Sprich, möglicherweise kommt die Krankheit nicht von den Wildvögeln sondern genau aus denjenigen intensiven Haltungssystemen, die man jetzt aus rein wirtschaftlichen Interessen zu schützen versucht. Und das auf Kosten der Freilandgeflügelhalter und deren eingesperrter Tiere. Mit der „sogenannten ‚Wildvogelhypothese‘“ dominiere „in Wissenschaft und Medien eine Bewertung der Vogelgrippe, die einen vernünftigen Umgang damit sehr erschwert. Während über die hygienischen Zustände in asiatischen Hinterhöfen und Wildvögel als Virenverbreiter diskutiert wurde, galten die Anlagen der Geflügelindustrie – auch in Deutschland – mit bis zu hunderttausend Tieren als sicher. Weitgehend übersehen wird, dass es gerade die Betriebe mit vielen tausend Tieren sind, die den Viren erlauben, lange zu überleben und dabei ihre Gefährlichkeit zu schärfen. Es ist nicht übertrieben, hier von ‚Brutkammern‘ zu sprechen. So verschärft die Konzentration großer Betriebe in tierischen Ballungszentren nicht nur das Risiko der Entstehung, sondern auch das der Verbreitung von Seuchenerregern. Über Transporte, nicht nur der Tiere selbst, sondern auch von Zuchtprodukten wie Eiern und Fleisch sowie Futter, Fäkalien und Kadavern gehen die gefährlichen Viren auf Reisen.“

Frau Idel bleibt nicht ungehört: Der Naturschutzbund Deutschland und der Landesbund für Vogelschutz in Bayern e.V. nehmen bei ihren Stellungnahmen auf Idels Untersuchungen Bezug.
Und mancherorts werden die Einwände unabhängiger Wissenschaftler auch auf politischer Entscheidungsebene einbezogen. Die Landwirtschaftsminister in Baden-Württemberg, Hessen, Nordrhein Westfalen und Niedersachsen haben die Stallpflicht für Gebiete mit geringer Geflügeldichte und keinem besonderen Wildvogelrisiko aufgehoben. Der Landwirtschaftsminister von Niedersachsen räumte auch ein, dass bisher vor allem Großbestände von der Geflügelpest betroffen seien. Ein direkter räumlicher Zusammenhang zwischen den Wildvogelfunden und den Ausbrüchen der Geflügelpest sei kaum feststellbar. Wir hoffen, dass auch die Entscheidungsträger in Bayern bald dieser reifen Abwägung folgt.

Angelika Gsellmann

Mehr Infos unter
wai.netzwerk-phoenix.net

BROT DES MONATS

Sonnenblumenbrot

Natursauerteigbrot aus dem frisch gemahlenen, 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.

1 kg – **€ 4,99**
Angebot bis 31. März

KÄSE DES MONATS

Schwäbischer Trollinger

Charakteristisch für diesen fein-würzigen Heumilchkäse ist seine fruchtige Rotweinnote sowie seine violett-graue Rinde, die er durch eine Affinierung mit württembergischen Trollinger und einer Kellerreifung von mindestens 6 Wochen erhält.

100g – **€ 2,39**
Angebot bis 31. März

WEIN DES MONATS

Vin de France Rouge „Armonia“ 2015

Languedoc, Domaine des Soulié

Seine charmante Frucht zeichnet sich durch eine feine Note von roter Kirsche aus. Eine besonders gute, aromatische Zugänglichkeit ist das Konzept der Domaine Bassac für diesen Wein. Ein unkomplizierter Begleiter der viele mediterrane Gerichte gut zur Geltung bingt.

0,75 Liter – **€ 5,89**
Angebot bis 31. März

He – Essen ist fertig!

UNSER 15-MINUTEN-REZEPT-TIPP!

Kaspressknödel mit gebratenem Gemüse, Rezept für 4 Personen: 4 Herrmannsdorfer Kaspressknödel, 2 Stck. Chicorée, 2 Karotten, 2 rote Spitzpaprika, 1 Bund Lauchzwiebeln, 1 Zitrone

—

Karotten schälen und in dünne Scheiben schneiden, die Paprika ebenfalls. In etwas Olivenöl anbraten. In der Zwischenzeit den Chicorée vierteln, den Strunk entfernen in einzelne Blätter zupfen und ebenfalls mitrösten. Mit Pfeffer, Salz und Zucker abschmecken, etwas Wasser angießen und mit Deckel bei niedriger Hitze 5 Min. garen. Die fertigen Kaspressknödel in einer separaten Pfanne in Butter anbraten, entweder am Stück oder in Scheiben. Zum Schluss die geschnittenen Lauchzwiebeln zum Gemüse, mit etwas Zitronensaft abschmecken.
Tipp: Anstelle der Kaspressknödel können sie auch unsere Gemüsepflanzerl verwenden. Gemüsepflanzerl immer donnerstags frisch, die Kaspressknödel am Mittwoch.

He – Was geht?

ES GIBT VIEL NEUES IM FRÜHLING

NEU: Ein Shuttlebus fährt jeden Sonntag um :15 und :45 zwischen 11 und 16 Uhr ab der S-Bahn Station Grafing Bahnhof.
Preis für Hin- und Rückfahrt 3 € (Erwachsene) 1 € (Kind).

Sa 04.03.	10.30–12.30 Uhr	Öffentliche Führung
So 05.03.	14–15 Uhr	NEU: Brezn drehn für Kinder (5 €/Kind)
So 12.03.	11.30–13 Uhr	NEU: Tierführung
Mi 15.03.	19–22 Uhr	Mittwochsmusik mitten im Monat
Sa 18.03.	10.30–12.30 Uhr	Öffentliche Führung
So 19.03.	11.30–12.30 Uhr	NEU: Kinderführung
So 19.03.	14–15 Uhr	NEU: Brezn drehn für Kinder (5 €/Kind)
So 26.03.	11.30–13 Uhr	Kunstspaziergang
Mi. 29.03.	19–23 Uhr	Küchenparty „Kaffee & Bier, Brot & Spiele“
Sa 01.04.	10.30–12.30 Uhr	Öffentliche Führung
So 02.04.	14–15 Uhr	NEU: Brezn drehn für Kinder (5 €/Kind)
Sa 08.04.	10–18 Uhr	Frühlingsmarkt
So 09.04.	10–18 Uhr	Frühlingsmarkt
So 09.04.	11.30–13 Uhr	NEU: Tierführung
Mi 12.03.	19–22 Uhr	Mittwochsmusik mitten im Monat
Sa 15.04.	10.30–12.30 Uhr	Öffentliche Führung
So 16.04.	11.30–12.30 Uhr	NEU: Kinderführung
So 16.04.	14–15 Uhr	NEU: Brezn drehn für Kinder (5 €/Kind)
Sa 22.04.	10–18 Uhr	Gartenmarkt
So 23.04.	10–18 Uhr	Gartenmarkt
Sa 29.04.	10.30–12.30 Uhr	Öffentliche Führung
So 30.04.	11.30–12 Uhr	Kunstspaziergang
So 30.04.	14–15 Uhr	NEU: Brezn drehn für Kinder (5 €/Kind)

Mehr Informationen bei **herrmannsdorfer.de**
Wir bitten um einen kleinen Kostenbeitrag für die Führungen.

SCHÜLER IN DER HANDWERKSTATT

Im Februar durften wir, 22 Schüler der Klasse 4c aus der Grundschule Antholing in die Handwerkstatt und mit dem Metzgermeister Jürgen Körber Würstl drehn, da wir gerade das Thema Lebensmittel behandeln.
In der Handwrkstatt hingen zwei Teile vom Schwein an einem Haken und warteten darauf, von uns zu Würstln verarbeitet zu werden. Jürgen zerlegte die Fleischteile und wir durften alles anfassen. Dann kamen Gewürze dazu: Piment, Nelken, Majoran, Zimt, Salz ...

Jeder von uns durfte etwas in den Fleischwolf stopfen und vorne kam das Wurstbrät raus. Dann kam der Schafsdarm zum Einsatz. Den hat Jürgen zuerst in Wasser eingelegt, durchgespült, auf die Wurstspritze aufgezogen und das Brät oben eingefüllt. Jeder hat mal an der Kurbel gedreht und vorne hat einer den Darm festgehalten damit das Wurstbrät auch darin landet. Wir durften die Würstl selber abdrehen, zuknoten und freuten uns, dass jeder seine eigene Bratwurst mit nach Hause nehmen konnte.

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

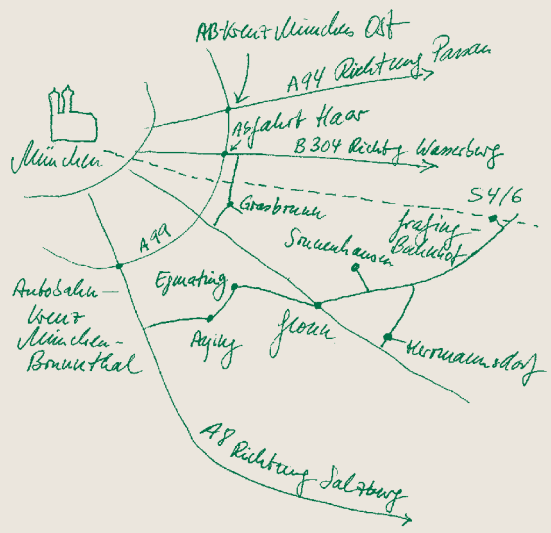
Ismaning, Ismaninger Naturkost
Bahnhofstraße 9
Tel. 089.96 20 18 60

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