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
Meat the Future
pag. 03

GESCHICHTEN
Herrmannsdorfer am Viktualienmarkt
pag. 04

HAUSMANNSKOST – EINGEWECKT WIE FRÜHER

Neue Foodtrends erobern täglich unseren Alltag, ob über soziale Medien, Fernseh-Kochshows oder Hochglanzmagazine. Gesund, hip und sexy – so müssen die Trends sein. Oft kommen sie von weit her und sollen besser sein als alles, was wir je aus der heimischen Küche bekommen haben. Ist das wirklich so? Für einen Moment erscheint es interessant und außergewöhnlich! Doch auch Trends gehen so schnell wieder wie sie gekommen sind. Was bleibt davon?

Die herrlichen Gerichte von Oma vergisst man nicht so einfach. Die gute Hausmannskost erweckt das Kind in uns, egal in welchem Alter wir heute sind. Erinnerungen kommen auf. Ist es nicht schön, diese mit Geruch und Geschmack wieder aufblühen zu lassen? Für viele, die mit dem Alltag so sehr beschäftigt sind, bleibt oft nicht die Zeit, sich diesen wunderbaren Gerichten zu widmen. Einen Schweinebraten mit Sauce oder Kochfleisch mit einer guten Brühe zuzubereiten braucht viel Zeit.

In Herrmannsdorf haben wir uns daher überlegt, diese Hausmannskost nach traditionellen Rezepten zu kochen und in Gläser einzuwecken, um Ihnen die Arbeit zu erleichtern. Dabei werden die Gerichte im Glas pasteurisiert und nicht sterilisiert. Somit erhalten wir den guten Geschmack – aber die Gläser müssen kühl gelagert werden! In unseren Frischetheken bekommen Sie die Suppen, Saucen und Fonds sowie richtig leckere Fleischgerichte. Die Fonds und Brühen sind nicht stark gewürzt und können daher gut als Grundlage für verschiedene Gerichte verwendet und nach individuellem Geschmack verfeinert werden.
Einfach mal ausprobieren – diese Klassiker werden immer im Trend sein!

Sammelrezept Nr. 145

HOCHRÜCKENSTEAK IM SPECKMANTEL MIT OFENGEMÜSE

Die sommerlichen Temperaturen locken nach draußen, perfektes Wetter für einen genussvollen Grillabend. Wir empfehlen dafür ein besonderes Stück Fleisch: das Hochrückensteak vom Rind, welches Sie bereits fertig eingewickelt im Speckmantel an unseren Fleischtheken bekommen!

Für 4 Personen:

4 dickere Scheiben vom Steak
1 Zucchini
1 rote und 1 gelbe Paprika
1 Aubergine
10 Cocktailtomaten
1-2 Knoblauchzehen
Rosmarin und Thymian
Salz, Pfeffer und Olivenöl

Zubereitung:

Gemüse: Paprika, Aubergine, Zucchini und Tomaten waschen und in etwas gröbere Stücke schneiden. In einer Ofenform mit etwas Olivenöl, Salz und Pfeffer sowie dem Knoblauch und den Kräutern gut vermischen. Im vorgeheizten Ofen ca. 25 Minuten bei 160° C garen, ab und zu das Gemüse wenden.

Fleisch: Das Steak auf den Grill legen und von beiden Seiten braten. Wir empfehlen eine Kerntemperatur von 54-55° C für ein „medium rare“. Das Fleisch sollte nicht durchgegart werden. Es schmeckt am besten mit einem leichten Kern. Im Anschluss dann mit Pfeffer und Salz würzen.

Wer sein Steak lieber kräftiger gewürzt mag, dem empfehlen wir, das Fleisch in unseren Filialen marinieren zu lassen. Wir bieten eine Minz-Zitronen-Marinade und eine Chili-Ingwer-Marinade an. So bereiten wir ihr Lieblingsstück mit der gewünschten Marinade frisch zu.

PRÄMIERTE BACKWAREN

Nach den Richtlinien der DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft) wurden einige unserer Backwaren vom Deutschen Brotinstitut e.V. geprüft und ausgezeichnet. Je nach Produkt werden dabei bis zu 40 Eigenschaften getestet. Nach einem festgelegten Schema werden sensorische Fehler in Aussehen, Geruch, Geschmack und Konsistenz festgestellt. Wir freuen uns sehr über diese Auszeichnungen!

Zu den prämierten Broten aus unserer Natursauerteig-Bäckerei gehört das französische Landbrot. Gebacken aus 50% Weizenmehl und 50% Roggenmehl, Roggen-Natursauerteig und Wasser, ein wenig Hefe – 1 g auf 2,2 kg Brot – und etwas Salz. Ein typisches Mischbrot, welches sich durch den Roggenanteil länger frisch hält. Eine weitere Prämierung ging an unsere Brezn, mit stolzen 98 Punkten. Aus Weizen- und Roggenmehl und natürlich mit gutem Schweineschmalz gebacken, schmecken sie besonders gut. In unserer Bäckerei werden sie von Hand gedreht, jede Breze ist somit ein Unikat. Wer das Brezn drehn mal selbst erlernen möchte, kann bei uns in der Handwerkstatt einen Kurs belegen und das Geheimnis lüften.

Das Wichtigste jedoch sind die guten Zutaten und die Zeit, die wir täglich in unsere Backwaren stecken. Wir verwenden ausschließlich wertvolles Korn aus ökologischen Anbau. Die Natursauerteigzucht haben wir vor fast 30 Jahren begonnen. Bis heute wird jeden Tag etwas von dem Teig genommen und für den nächsten Teig neu angesetzt. Diese handwerkliche Tradition zahlt sich aus und überzeugt vor allem im Geschmack.

He – Schon gewusst?

"Das geht so nicht weiter! Die Würde des Tieres ist unantastbar"

Karl Ludwig Schweisfurth hat gemeinsam mit seiner Enkeltochter Sophie, die in 3. Generation die Herrmannsdorfer Landwerkstätten leitet, ein Buch geschrieben. Es handelt von der Zukunftsvision, wie wir die Erde ein klein wenig schöner und besser verlassen könnten, als wir sie betreten haben. Die Achtsamkeit beim Essen und die gute Tierhaltung sind die Voraussetzungen, und es geht auch um die grundsätzliche Verantwortung der Generationen füreinander. Das Buch beschreibt den Blickwinkel zweier Generationen, die in die selbe Richtung schauen.

"Das geht so nicht weiter!
Die Würde des Tieres ist unantastbar."

Erschienen bei bene!
Erhältlich in allen Herrmannsdorfer Filialen und im Buchhandel.

MEAT THE FUTURE

Im Museum "Mensch und Natur" wurde am 26. Mai im Rahmen des BIOTOPIA Festivals eine Sonderausstellung eröffnet. Es geht um die Zukunft von Fleisch – wie soll es weitergehen? Wir müssen umdenken und unser Konsumverhalten ändern. Gründe dafür sind die Massentierhaltung, die wachsende Weltbevölkerung und der Klimawandel. Jetzt, wo die Weltbevölkerung auf 9 Milliarden Menschen im Jahr 2050 anwächst, wird es unmöglich sein, Fleisch so zu produzieren und zu konsumieren wie es die breite Masse der Bevölkerung tut. Kommen in Zukunft nur noch Reis und Bohnen auf den Teller oder gar Insekten? Oder wird das Fleisch der Zukunft gar nichts mehr mit Lebewesen zu tun haben? Wird es in Petrischalen gezüchtet?

All diesen Fragen müssen wir uns stellen, denn wir entscheiden damit, wie sich unsere Essgewohnheiten ändern werden und wie wir mit unserem Planeten weiterhin umgehen.

So zeigt die Ausstellung "Meat the Future" wie unsere Esskultur in der Zukunft aussehen kann. Einen Einblick geben die 30 Gerichte aus im Labor gezüchtetem Fleisch. Aus Sicht der Wissenschaftler ist das Zuchtfleisch eine nachhaltige und tierfreundliche Alternative zum Fleisch. Zuchtfleisch wird aus tierischen Zellen hergestellt, die in einem Bioreaktor zu einem ganzen Stück Fleisch gezüchtet werden. Der erste im Labor gewachsene Hamburger wurde bereits gebraten und verzehrt. Viele dieser Beispiele sind bereits umsetzbar oder zumindest in naher Zukunft realisierbar. Einerseits sehr spannend zu sehen, zu was die Wissenschaft imstande ist, andererseits aber auch erschreckend und kaum vorstellbar.

Ein weiterer Trend geht zu veganem Fleisch. In den USA, aber mittlerweile auch in Deutschland, ist ein regelrechter Hype um den „Beyond Meat-Burger“ entstanden. Ein Burger, der aussieht als sei er aus saftigem Rindfleisch. Die sogenannten „plant based patties“ sind Fleischersatzprodukte aus einer Mischung aus Wasser, Erbsenprotein und verschiedenen pflanzlichen Ölen, abgeschmeckt mit Gewürzen und Aromen. Rote-Bete-Saft sorgt für das blutige Erscheinungsbild. Burgerpatties auf pflanzlicher Basis treffen aktuell den Nerv der Zeit und haben einen regelrechten Trend gesetzt. Laut Hersteller sollen sie genauso schmecken und die gleiche Konsistenz haben wie Rindfleisch. Es wird immer weiter an der Rezeptur gefeilt, um die Veggi-Burger dem fleischhaltigen Original näher kommen zu lassen. Damit sprechen die Unternehmen Millionen Menschen an, die den Geschmack von Fleisch eigentlich mögen, aber aus ethischen, gesundheitlichen oder sonstigen Gründen darauf verzichten möchten.

Die veganen Patties können ein erster Schritt zu weniger Fleischkonsum sein. Auch wir Herrmannsdorfer werden oft angesprochen, ob wir uns nicht auch fleischlosen Alternativen widmen möchten. Doch unsere Haltung ist ganz klar: Imitieren kann man ein gutes, gesund gewachsenes Fleisch nicht. Ein würdevoll gewachsenes Fleisch, in dem Leben steckt und welches uns als Mittel zum Leben dient, kann nicht aus dem Labor kommen. Wir sind überzeugt, dass es andere Möglichkeiten gibt, als unsere Lebensmittel zu imitieren. Unser Planet schenkt uns zum Leben ein Paradies an guten Zutaten, mit denen wir Menschen sorgsam und bewusst umgehen müssen. Man sollte sich lieber überlegen, nur einmal die Woche Fleisch zu essen – und dafür richtig gutes. Zum Beispiel den Sonntagsbraten wieder aufleben zu lassen und diese besondere Fleischmahlzeit entsprechend zu würdigen.

Am Ende dieser ganzen Trends entscheiden wir, was wir auf unserem Teller haben möchten.

BROT DES MONATS

Lange Saate

Roggen-Natursauerteig mit kerniger Saatenmischung in bestechend länglicher Form.

750 g **€ 3,99** Angebot bis 31. Juli

KÄSE DES MONATS

Taleggio D.O.P.

Nach überlieferten Rezepten wurde dieser Käse bereits vor dem 10. Jahrhundert in den Höhlen des Val Taleggio in der Lombardei hergestellt. Eine Affinierung mit Rotkulturen sowie eine "wilde Schimmelbildung" während der Reifezeit geben ihm den säuerlich-kräftigen Geschmack und eine cremige Konsistenz.

100g **€ 2,19** Angebot bis 31. Juli

WEIN DES MONATS

Schaumwein, Italien

Frizzante Bianco "Jarasole"

Venetien, La Jara

Der "Jarasole" Frizzante von La Jara schmeckt, ist unkompliziert, süffig-erfrischend und ausgesprochen erschwinglich. Überzeugt solistisch oder begleitet auf sehr charmante Art leichte Gerichte an warmen Sommertagen!

0,75 l Liter **€ 6,45**
Angebot bis 31. August

He – Essen ist fertig!

UNSER 15-MINUTEN-REZEPT-TIPP!

HE – ESSEN IST FERTIG! · UNSER 15 MINUTEN REZEPT TIPP ·
15 MIN

Pastrami-Burger mit Cole Slaw
Zutaten: 1 Bauernsemmel, 4-5 Scheiben dünn aufgeschnittene Pastrami, 2 EL Herrmannsdorfer Cole Slaw, 2 EL Herrmannsdorfer Pastramisauce, einige Scheiben eingelegte Gurken

Zubereitung: Die Bauernsemmel aufschneiden, die Innenseiten kurz in einer Pfanne anrösten und anschließend mit der Sauce bestreichen. Nun die Pastramischeiben in die Bauernsemmel legen. Je nach Wunsch können Sie die Pastrami auch vorab kurz im Ofen erwärmen. Dann mit dem Cole Slaw bedecken, Gurke dazu und die Semmel zusammenklappen. Dazu passt perfekt ein kühles Schweinsbräu.

Pastrami ist durch die jüdische Küche in den USA eingeführt worden und heute ein sehr beliebter Rinderschinken, mit einem besonderen Geschmack durch den orientalischen Gewürzmantel.

He – Was geht?

KOCHABEND MIT SCHWEISFURTHS

Am Donnerstag, 25. Juli um 18 Uhr gibt es einen besonderen Kochabend in unserer Handwerkstatt in Herrmannsdorf. Karl Ludwig Schweisfurth wird an diesem Abend Gastgeber und Koch zugleich sein. Alles dreht sich um das Thema "Weideschwein" – ihr Leben und ihre Besonderheiten. Die hervorragende Fleischqualität spricht für sich. Es wird ein geselliger Abend, ganz im Sinne der Familie, mit wunderbarem Essen und mit guten Gesprächen.

In der Küche wird Karl Ludwig von seinen Enkeln Anna und Maximilian unterstützt. Die drei Schweisfurths legen sich mächtig ins Zeug: Nach einem Aperitif gibt es diverse Gänge vom Weideschwein und natürlich endet der Abend mit einem süßen Abschluss.

Wer Lust auf den ganz besonderen Kochabend in der lauschigen Atmosphäre der Handwerkstatt mit den original Schweisfurths bekommen hat, kann sich gerne noch anmelden, per Mail an **handwerkakademie@herrmannsdorfer.de**, telefonisch **08093.9094-0** oder über unserer Webseite. Menü inkl. Getränke 99 €/Person

FILIALE AM VIKTUALIENMARKT

Seit 1995 gibt es unsere Filiale in der Frauenstraße 6, direkt am Viktualienmarkt. Nun war es an der Zeit, ein paar Renovierungsarbeiten durchzuführen. Es werden neue Theken eingebaut und neue Regale für die guten Lebensmittel gefertigt. Auch optisch verändert sich einiges, es wird hell und freundlich bleiben mit einem spannenden neuen Kunstobjekt.

Allerdings lauern in einem alten Gebäude manchmal Überraschungen. So wurde eine Lehmdecke entdeckt, die nach neuen Baustandards zu einer feuerfesten Decke umgebaut werden musste. Daher verschiebt sich auch der geplante Eröffnungstermin um eine Woche. Wenn nun alles nach Plan läuft, wird die Filiale am 8. Juli wiedereröffnet.

Auch im Bistro werden Christian Lindner und sein Team ab dem 8. Juli wieder täglich frische Gerichte aus den Herrmannsdorfer Produkten zaubern. Freuen Sie sich auf die Eröffnungswoche mit tollen Verkostungen und Erlebnissen rund um die guten Lebensmittel.

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

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

—

Herausgeber:
Herrmannsdorfer Landwerkstätten

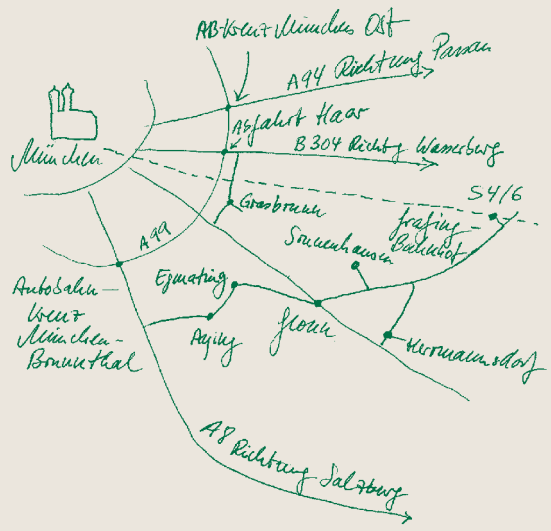
Redaktion und Texte:
Elisabeth Morra-Bruno

Konzept und Gestaltung:
Zeichen & Wunder GmbH, München

Layout und Satz:
Annette Hartmann, vor-druck.de

Titelfoto: Vivi D'Angelo

Druck: Druck-Ring, München



herrmannsdorfer.de · info@herrmannsdorfer.de

HERRMANNSDORFER · LANDWERKSTÄTTEN ·