Ausgabe 155: März/April 2021

Wissenswertes · Kulinarisches · Inspirierendes · Erzählenswertes

Herrmannsdorfer Landwerkstätten

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
Der Stolz des Metzgers
pag. 03

GESCHICHTEN
Regionale Energie
pag. 04

VON DER BIENE ZUM HONIG

Ganz in der Nähe unserer Obstweide befindet sich in Herrmannsdorf der Bienengarten. Hier leben etwa 20 Bienenvölker. Die restlichen Völker sind im Landkreis auf Bio- und Naturschutzflächen verteilt, wie zum Beispiel in Sonnenhausen.

Doch was genau passiert in unserem Bienengarten? Alen Bacic ist unser Imker. Er kümmert sich das ganze Jahr um die Bienen und versorgt Herrmannsdorf mit dem köstlichen Blütenhonig. Wenn die Witterung mitspielt, gibt es ab und an auch einen Waldhonig.

Unser Honig wird von der sanftmütigen Carnica Biene hergestellt, einer alpenländischen Rasse aus der Region. Sie kommt mit warmen Sommern und kalten Wintern gut zurecht. Nach der Winterpause beginnen die Bienen die Brut allmählich vorzubereiten. Es folgt ein Generationswechsel – die Winterbienen werden von den Sommerbienen abgelöst. Die Königin legt dazu täglich Eier. Ihre Legeleistung steigt stetig an. Zwischen Mai und Juni erreicht sie ihren Höhepunkt und legt täglich bis zu 2.000 Eier. Das Volk erreicht dann die Größe von 40-60.000 Bienen. Sie arbeiten in dieser Zeit für die Königin. Die Brut muss versorgt werden, dazu sammeln sie Pollen und Nektar im Überfluss.

Die Königin – sie ist der Mittelpunkt der Bienen. Sie wird von ihrem eigenen Volk ernannt, indem die Bienen sie bereits als Bienenlarve mit dem sogenannten Gelée royale füttern. Daraufhin wächst sie stärker als die anderen. Als junge Königin fliegt sie nur ein einziges Mal aus ihrem Bienenstock – ihr Hochzeitsflug. Sie trifft dabei etwa 20 Drohnen, die männlichen Bienen. Die gesammelten Samen reichen, um ihr Leben lang alle Eier zu befruchten.

Das Leben einer Honigsammlerin ist nicht von langer Dauer. Sie wird gerade mal 4–6 Wochen alt. Die Königin kann bis zu 5 Jahre alt werden, dann lässt ihre Legekapazität nach und das Volk ernennt eine neue Königin.

Zweimal im Jahr schleudert unser Imker den Honig aus den Waben. Ab Ende Juli findet keine Honigernte mehr statt, so bauen die Bienen ihren eigenen Wintervorrat wieder auf.

Sammelrezept Nr. 155 • Ein Rezept von Elisabeth Morra-Bruno, Eventmanagerin in Herrmannsdorf

ASIATISCHE RAMENSUPPE MIT SCHWEINEBAUCH

Für 2 Personen

Für die Brühe:
1 kg Schweineknochen mit etwas Fleisch
1 EL Schweineschmalz
1 Zwiebel
1 Karotte
1 Petersilienwurzel
¼ Sellerieknolle
4 Knoblauchzehen
4 l Wasser
2 EL schwarze Pfefferkörner
1 EL Essig
Salz

Für die Einlage:
250 g Mie-Nudeln
1 Stk. Ingwer geschält
1 EL Sojasauce
2 Frühlingszwiebeln
1 handvoll frischer Spinat
2 Pilze
½ Bund frischer Koriander
150 g dünne Scheiben Schweinebauch
2 Eier, wachsweich gekocht

Die Brühe muss am Tag zuvor zubereitet werden. Es lohnt sich, gleich etwas mehr zu kochen, die übrige Brühe kann wunderbar eingefroren werden.

Zubereitung:
Brühe: Die Knochen in einem sehr großen Topf auf mittlerer Flamme mit dem Schmalz anrösten. Das Gemüse putzen, grob schneiden und nach etwa 10 Min. zu den Knochen geben. Gemeinsam anbraten, anschließend mit 4 l Wasser ablöschen. Pfeffer und Essig dazugeben und mindestens 4 Stunden auf kleiner Flamme köcheln. Schaum an der Oberfläche abschöpfen. Brühe durch ein sehr feines Sieb durchseien, mit Salz abschmecken. Über Nacht in den Kühlschrank, am nächsten Tag das Fett an der Oberfläche abnehmen.
Die Brühe nun mit Ingwer, Sojasauce und Schweinebauch erhitzen. Nudeln nach Anleitung kochen. Gemüse klein schneiden und auf zwei Schüsseln verteilen, die gekochten Nudeln dazu und mit der heißen Brühe aufgießen. Mit dem Ei und Koriander servieren.

Die neue Schönheit

Für manche Betrachter sehen ungemähte Flächen nicht gerade schön aus. Jedoch ist eine artenreiche Bepflanzung für den Schutz der Insekten und Schmetterlinge überlebenswichtig. Überall, wo es möglich ist, mähen wir nur einmal im Jahr, Anfang März. Somit können Gräser aussamen, sich vermehren und wir unterstützen die Artenvielfalt.

BROT DES MONATS MÄRZ

Dinkel-Kamut®-Brot

Der leicht süßliche Geschmack kommt von der alten Hartweizensorte Kamut®.

750 g **€ 4,99** Angebot 01. bis 31. März

SPEZIALITÄT DES MONATS MÄRZ

Kartoffelsalat

Mit selbst gekochten und geschälten Kartoffeln. Kann mit Schnittlauch oder Petersilie verfeinert werden. Bitte mit heißer Brühe anwärmen, so dass der Kartoffelsalat beim Verzehr lauwarm ist.

100g **€ 1,49** Angebot 01. bis 31. März

GEBÄCK DES MONATS MÄRZ

Nussecke

Bio-Traditionell ein Dinkel-Mürbteigboden mit Honig statt Zucker, extra vielen Mandeln und Nüssen, die Ränder in dunkler Schokolade eingetaucht!

Stück **€ 2,69** Angebot 01. bis 31. März

DER STOLZ DES METZGERS

„Bis weit in die zweite Hälfte des vergangenen Jahrhunderts war es der ganze Stolz des guten Metzgers, sein Rindfleisch und auch sein Kalbfleisch mindestens drei Wochen am Knochen und im Fettmantel reifen zu lassen. Er nannte das 'Abhängen'. In ganzen Vierteln, mitsamt den Knochen, blieb das Fleisch im Kühlraum, um zart zu werden. Mitunter lief die Oberfläche leicht an, es bildeten sich Mikroorganismen und Hefen, das konnte man sehen, das konnte man fühlen und riechen. Franzosen nannten das 'Haut Goût'. Heute würden das Veterinäre als Gammelfleisch wegwerfen.

Der Metzgermeister schnitt beim Zerlegen die angelaufenen Stellen von den einzelnen Fleischteilen sorgfältig weg. Die gute Gastronomie bestand häufig auf bis zu fünf Wochen Reifung und nahm Verluste durch Abschnitte und Gewichtsverluste in Kauf, der Zartheit und des Geschmacks zuliebe. Denn nach 10 Tagen wäre das Fleisch bereits zart, dieser einzigartige Geschmack entfaltet sich allerdings erst nach mindestens zwei Wochen.

Der normale Lebensmitteleinzelhändler konnte Fleisch so nicht verkaufen. Es fehlten alle räumlichen, technischen und personellen Voraussetzungen. Fleischverkauf war die Domäne des Metzgermeisters!“, so Karl Ludwig Schweisfurth.

Die heutige Technik und Lebensmittelindustrie machen es möglich, dass Fleisch verpackt im Einzelhandel ohne Fachpersonal verkauft werden kann. Ein System, welches sich durchgesetzt hat!

Herrmannsdorf ist seit der Gründung zur alten Fleischreifung zurückgekehrt, am Knochen und im eigenen Fettmantel, mindestens zwei Wochen lang. Heute nennt man das ganz hip „Dry Aging".

Das geschieht so: Unmittelbar nach dem Schlachten wird der Rücken mit den edlen Fleischteilen wie Filet, Lende, T-Bone, Porterhouse, Côte de Boeuf, Rib Eye und Nacken vom übrigen Körper getrennt. Der Hüftknochen dient ganz praktisch zum Aufhängen. Die sensiblen Anschnittstellen bleiben so gering. Die langen Seiten werden sodann in salzfeuchte Leinentücher eingewickelt, ganz stramm, damit die Fettoberfläche glatt wird und unversehrt bleibt. Unser Gründer hatte den besonderen Anblick so beschrieben: „Da hängen sie nun, schön anzusehen in Reih und Glied, in guter, frischer und trockener Luft.“ Ein schönes Bild – Luft und Zeit geben dem Fleisch das besondere Aroma.

Auch das sorgsame Herunterkühlen des Fleisches ist entscheidend. Denn wird das noch warme Fleisch direkt auf 2 Grad gekühlt, zieht sich das Fleisch zusammen und die Qualität leidet.

Da die Zerlegung und auch die anschließende Verarbeitung am gleichen Ort wie die Schlachtung stattfinden, können wir auf Hektik und Zeitdruck gänzlich verzichten. Wir müssen unser Fleisch nicht in Eile verpacken und an andere Orte transportieren – bei uns geschieht alles unter einem Dach.

Der Hunger nach immer mehr und immer billigeren Tierprodukten hat das System zu dem gemacht, welches wir heute vorfinden. Dabei bleibt nicht zuletzt der gute Geschmack auf der Strecke. Karl Ludwig Schweisfurth fragte sich daher: „Was ist nun der Unterschied? Was veranlasst Herrmannsdorf, ein scheinbar bewährtes System aufzugeben? Es ist die unermüdliche Suche, das Gute noch besser zu machen. Offensichtlich verlaufen enzymatische und mikrobiologische Vorgänge im Fleisch bei kühler, frischer Luft anders, als unter Vakuum. Mir genügt das Ergebnis meiner Beobachtungen – die Zartheit und der unvergleichliche Geschmack guten Fleisches.“

KÄSE DES MONATS MÄRZ

Schweizer Bergblumenkäse

Während der Reifezeit wird der Laib traditionell mit wild gewachsenen Bergkräutern geschmiert, so erhält er eine ganz besondere Kräuternote. Der vollwürzige Rohmilchkäse passt zur Brotzeit oder einem Glas Rotwein!

100g **€ 2,99** Angebot 01. bis 31. März

WEIN DES MONATS MÄRZ/APRIL

Irjimpa, La Mancha

"Caballero“ Cabernet Sauvignon-Syrah 2019

Aus gutem Grund ist der Caballero von Irjimpa schon lange im Sortiment der Herrmannsdorfer Landwerkstätten. In Zentralspanien kommt das Klima dem biologischen Weinbau sehr entgegen. Hier entstehen mediterrane Weine aus gesunden, ausgereiften Trauben zu einem ausgesprochen genussfreundlichen Preis.

0,75 l Liter **€ 4,99**

Angebot bis 30. April

BROT DES MONATS APRIL

Französisches Landbrot

DAS Brot für die Liebhaber des guten, alten Mischbrotes; der Roggenanteil hält das Brot länger frisch. 50% helles Weizenmehl, 50% helles Roggenmehl halb ausgemahlen, dazu Natursauerteig und nur 1% Hefe.

kg **€ 4,29** Angebot 01. bis 30. April

He – Essen ist fertig!

UNSER 15-MINUTEN-REZEPT-TIPP!

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

Rinderzunge mit Bärlauchpesto

Die Bärlauchsaison ist kurz, man sollte sie in vollen Zügen auskosten!

Zutaten für 2 Personen: 150 g gekochte Rinderzunge, 1 Bund frischer Bärlauch, 1 EL Pinienkerne, 50 g Alter Herrmannsdorfer oder Parmiggiano Reggiano, 100 ml Olivenöl, Pfeffer und Salz

Zubereitung: Die Rinderzunge in ganz dünnen Scheiben auf einem Teller anrichten. Bärlauch waschen, gut trocknen und grob hacken. Pinienkerne mit geriebenem Alten Herrmannsdorfer und Olivenöl in ein hohes Rührgefäß geben und den Bärlauch dazu. Die Zutaten mit einem Mixer fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und nochmals kurz durchrühren. Das fertige Pesto auf die Rinderzunge geben und gleich servieren. Dazu passt hervorragend frische Ciabatta.

He – Was geht?

PANCETTA VOM WEIDESCHWEIN

Ein Stück reines Metzgerhandwerk – unsere luftgetrocknete Pancetta vom Weideschwein! Ganz im Sinne unseres Gründers Karl Ludwig Schweisfurth, dem die Weideschweine eine besondere Herzensangelegenheit waren. Er hatte sich intensiv mit der Herstellung besonderer Produkte aus dem Fleisch der Weideschweine beschäftigt. Die Schweine leben das ganze Jahr über auf unserer Weide, daher schmeckt das Fleisch so aromatisch und einzigartig. Metzgermeister Jürgen Körber hat aus diesem Bauchfleisch mit nur wenigen Zutaten eine Pancetta nach italienischem Vorbild kreiert. Nur Salz und Pfeffer kommen dazu – sonst nichts. Das Bauchfleisch wird gewürzt, gerollt und anschließend gebunden. So ruht dieses besondere Schmuckstück für ein Jahr in unseren Reifekellern. Dünn aufgeschnitten entfaltet sich der feine aromatische Geschmack besonders gut.

REGIONALE ENERGIE

In Herrmannsdorf erhalten wir ab März Energie aus der Region. Wir sind nun unabhängig von großen Konzernen und werden mit 100% regionalem Ökostrom versorgt – ganz im Sinne unserer Philosophie. Der Anbieter GlonntalStrom erzeugt Strom von Blockheizkraftwerken, Biogasanlagen, Holzvergasern, Photovoltaik-Anlagen und zwei über hundert Jahre alten Wasserwerken an der Glonn, die mit Wasserkraft Strom erzeugen. Wir werden in den nächsten Wochen in das Stromnetz eingebunden und trennen uns von der Anbindung am Netz der überregionalen Anbieter.

Die Ortschaft Piusheim und umliegende Orte bis zu einem Radius von 50 km können diesen Ökostrom beziehen. Auch beim Strom muss man sich besinnen – warum soll dieser hunderte Kilometer transportiert werden? Bei unseren Lebensmitteln hat das Umdenken bereits begonnen, Regionalität spielt dabei eine wichtige Rolle. Wir möchten damit nicht nur die Region stärken, auch aus Umweltaspekten haben wir uns für diesen Schritt entschieden. Wir sind stolz auf diese Entwicklung und hoffen, dass noch viele weitere folgen werden.

Hier finden Sie unsere Herrmannsdorfer Lebens-Mittel

–

Hofmarkt in Herrmannsdorf
mit Marktgarten-Café
Tel. 08093.9094-34

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

Wirtshaus zum Schweinsbräu
Herrmannsdorf
Tel. 08093.9094-45

Herausgeber

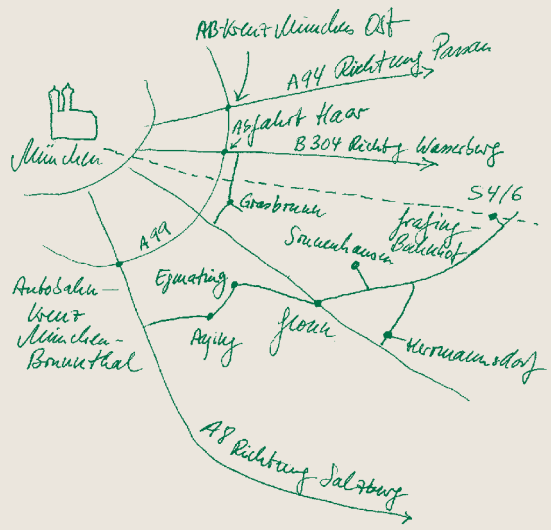
–

Herrmannsdorfer Landwerkstätten
Glonn GmbH & Co. KG
Herrmannsdorf 7
85625 Glonn
Tel. 08093.9094-0

Redaktion und Texte:
Elisabeth Morra-Bruno

Layout:
Annette Hartmann, vor-druck.de

Druck:
Druck-Ring, Kirchheim



herrmannsdorfer.de · info@herrmannsdorfer.de

HERRMANNSDORFER LANDWERKSTÄTTEN