

Die Herrmannsdorfer Hauszeitung
für alle, die mehr wissen wollen,
die Einblicke erhalten, mitdenken
und bewusst genießen möchten.

Ausgabe 11: April 2005



HERRMANNSDORFER

Wochenmarkt

WISSENSWERTES • KULINARISCHES • VERLOCKENDES • INFORMATIVES



**Herrmannsdorfer
Leberwürste -
von einzigartiger Qualität**

Seite 1



ÖQ Rezepte

zum Sammeln, Nachkochen
und Genießen

Seite 2



Die Milch

und ihre vielen Gesichter

Seite 2

Das Herrmannsdorfer Markt-Gartencafé - ein Plätzchen zum Verweilen



Der Hofmarkt - demnächst mit einem gemütlichen Markt-Gartencafé

Nehmen Sie sich die Zeit für ein Tässchen Kaffee oder Tee, stärken Sie sich bei einem Stück Kuchen oder einer kleinen Brotzeit – bei uns in Herrmannsdorf.
Am 19. April eröffnet für Sie unser „Markt-Gartencafé“ am Hofmarkt. In der Eröffnungswoche verwöhnen wir Sie mit schmackhaften

Angeboten, die Sie sich nicht entgehen lassen sollten!
Kommen Sie nach Herrmannsdorf, erledigen Sie in Ruhe Ihre Einkäufe. Lassen Sie sich von unseren freundlichen Damen und Herren im Hofmarkt kompetent beraten und zu der ein oder anderen Köstlichkeit hinreißen.

Anschließend gönnen Sie sich eine kleine Auszeit vom Alltag. Genießen sie die schöne Landschaft, die frische Luft und die Ruhe in Herrmannsdorf. Hier ist die Welt noch in Ordnung. Mit einer herzhaften oder süßen Kleinigkeit gestärkt und mit neuem Schwung und Elan geht es dann weiter. Sie werden sehen, so ein bisschen Zeit für schöne Dinge wirkt oft Wunder. Hat es Ihnen gefallen? Dann machen Sie Ihren Einkauf und das Verweilen in unserem Marktcafé einfach zu einer festen Institution in Ihrem Wochenplan. Verbinden Sie das Notwendige mit dem Schönen, frei nach dem Motto: „Man gönnt sich ja sonst nichts!“

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Unser Markt-Gartencafé hat Dienstag bis Freitag von 10 bis 17 Uhr für Sie geöffnet.



Samstag, 30. April
Sonntag, 1. Mai
10 - 18 Uhr

Viel Information ums
biologische Gärtnern
Heil- & Gewürzkräuter
Objektkunst
Feuer, Wind & Klang im
Garten
Duftstauden &
alte Rosen
Raritäten
Hängematten
Gartenmöbel
Keramik, Glas &
Terracotta
schöne Pflasterungen

Wir laden Sie
herzlich dazu ein.

Der Hofmarkt ist am
Samstag von 9-18 Uhr
geöffnet. Am Sonntag
gibt es Marktstände mit
Herrmannsdorfer
Lebens-Mitteln.

K
U
N
S
T
&
G
A
R
T
E
N

Unsere Herrmannsdorfer Leberwürste sind von einzigartiger Qualität

Unsere Warmfleischtechnologie kommt bei unseren verschiedenen Leberwürsten besonders gut zur Geltung. Sie ist das Kriterium schlechthin für allerhöchste Qualität. Schlachtwarmes Fleisch hat die Fähigkeit, Wasser und Fett zu binden. Verarbeitet man es also sofort, braucht man nur etwas Salz dazu zu geben und es entsteht eine homogene Masse, die die Zartheit und den Geschmack des Fleisches zu höchster Vollendung bringt. Unsere neueste Kreation ist die Herrmannsdorfer Schinken-Leberwurst „Agricola“. Das Besondere an dieser superfrisch hergestellten Leberwurst ist, dass sowohl Leber als auch mageres und fettes Schinkenfleisch noch schlachtwarm gemischt, gewürzt und zerkleinert, sofort in Naturdärme abgefüllt und dann erst gegart werden. So bleiben alle Geschmacks- und Aromastoffe vollständig erhalten. Besonders beliebt ist unsere feine und grobe Hofleberwurst. Solch feiner Geschmack ist nur mit der guten alten Warmfleischverarbeitung



Täglich frisch aus unserer Warmfleischmetzgerei

möglich. Ein weiteres Geheimnis unserer guten Würste ist die Würze. In Herrmannsdorf gibt es keine Gewürzmischungen – die Gewürze werden vom Meister selbst zusammengestellt, so weiß er am besten um die Qualität. Wussten Sie, dass in eine Leberwurst so edle Gewürze wie Ingwer, Muskatblüte und Vanille kommen?

In unseren Läden wird oft gefragt: „Haben Sie keine Trüffel-Leberwurst?“ Nein, bei solch guten und ehrlichen Zutaten brauchen wir keine Trüffel für einen edlen Geschmack unserer Leberwürste.

Für die etwas herzhafteren Geschmäcker gibt es unsere Kräuterleberwurst, mit Thymian und Majoran gewürzt. Für eine deftige Brotzeit genau das Richtige!

Unsere Leberwürste gibt es übrigens auch im Glas, vorsichtig gegart, nicht sterilisiert. So sind sie länger haltbar - damit Sie immer eine Herrmannsdorfer Kostbarkeit zu Hause haben.

ÖQ Wein des Monats



DOC Morellino
di Scansano, 2003
„Colli dell'Uccellina“
Silberner Weinpreis
der Biofach 2005

Von rubinroter Farbe und dem Geschmack nach wilden Beeren. Gefüllt mit seinem harmonischen Duft nach roten Früchten, schwarzem Pfeffer und etwas Zimt. Ein Wein für schöne Abende - hervorragend zu kräftigem Käse.

0,375l € 7,49
0,75l € 13,90

SAMMELREZEPT NR. 11 von Franz Zauner, Koch im Herrmannsdorfer Bistro Bogenhausen.
Er freut sich, wenn er Sie auch mal persönlich bekochen darf.

Osso Buco à la Zauner

Ein wunderbares Schmorgericht mit einer traumhaften Sauce. Passt hervorragend ins Frühjahr!

Rezept für 6 Personen

6 große Kalbshaxenscheiben, ca. 2kg
500g rote Zwiebeln
500g Karotten
500g Fenchel
500g Knollensellerie
2 Dosen geschälte Tomaten
300ml Rotwein
1 Bund frischer Thymian
1 Zitrone



Unser Koch Franz Zauner

Das Fleisch mit Pfeffer und Salz würzen und in einer Pfanne goldbraun anbraten. Anschließend das Fleisch in einen Schmortopf umsetzen. Das Gemüse in kleine Würfel schneiden, auf zwei Pfannen verteilen und ca. 5 Minuten in Öl anbraten. Jeweils eine Dose Tomaten dazu geben und mit dem Rotwein ablöschen. Das

gebratene Gemüse auf die Kalbshaxen verteilen, so dass diese bedeckt sind. Mit etwas Kalbsfond oder Brühe angießen und im vorgeheizten Ofen bei 190°C etwa 1 Stunde und 45 Minuten fertig schmoren, bis sich das Fleisch leicht vom Knochen löst. Mit Salz abschmecken.

Zum Schluss etwas frische Zitrone und kaltgepresstes Olivenöl drüber träufeln und mit frisch gehacktem Thymian bestreuen. Als Beilage passt hervorragend eine gerührte Tomatenpolenta oder einfach Pellkartoffeln. **Viel Spaß beim Nachkochen!**

Hier finden Sie in jeder Ausgabe ein ÖQ Rezept zum Nachkochen und Genießen.

Wein, Brot und Käse des Monats nicht in Hannover erhältlich

Käse des Monats



100g
€ 1,79

Heublumenkäse

Der Heublumenkäse ist ein halbfester Schnittkäse aus dem schweizerischen Toggenburg. Er hat eine milde Würze und 45% Fettanteil. Der fertige Käse wird in Heublumen gewälzt und mit einer Wachsschicht umschlossen - daher sein feines, frisches Aroma.

Brot des Monats



Stück / 750g
€ 2,99

Schweinsbräu-Brot

Mit Weizentreber und dem süßigen Schweinsbräu-Weißbier. Guten Durst.

Die Milch und ihre vielen Gesichter

Sie müssen sich entscheiden: Tote oder lebendige Milch, Flasche oder Tetrapack

Die Milchversorgung der Städte war während Jahrhunderten nur aus der unmittelbaren Umgebung möglich. Neue technische Errungenschaften, Kühlung, Pasteurisierung und moderne Transportmittel machen es heute möglich, dass die Milch hunderte von Kilometern zurücklegt, bevor sie im Kühlregal in den Geschäften steht. Eigentlich schon verrückt, wenn man im Norden „Weihenstephaner“ Milch trinkt und im Süden beispielsweise „Landliebe“.

Es gibt Milch im Überfluss – die in Form von Frisch- oder H-Milch, in verschiedenen Verpackungen angeboten wird.

Karl Ludwig Schweisfurth sagt uns immer: „Die H-Milch ist ein totes Lebensmittel, da ist keine wertvolle Energie mehr drin.“

H-Milch wird ultrahocherhitzt, das heißt sie wird drei bis sechs Sekunden auf 135 bis 150 Grad erhitzt. Dadurch wird die H-Milch keimfrei und bis zu sechs Monaten ohne Kühlung haltbar. Allerdings gehen dabei wichtige Vitamine und Mineralstoffe verloren. Und das gesunde Milcheiweiß wird bis zu 90% denaturiert – da ist kein Leben mehr vorhanden! Es geht also nichts über eine gute Frischmilch.

packungen. Was also ist besser für die Umwelt: Mehrweg oder Einweg, die Flasche oder der Getränkekarton? Laut Ökobilanz sind die Umweltauswirkungen von Kartonverpackungen und Glas-Mehrwegsystemen vergleichbar – das heißt, aus ökologischer Sicht steht es angeblich unentschieden! Untersuchungen haben ergeben, dass der Vergleich der Verpackungssysteme Glas-Mehrweg und Karton wesentlich von der Umlaufquote des Mehrwegsystems und der

Bereich sind es ca. 30 Umläufe). Regionale Milch legt deutlich weniger Kilometer zurück, was die Ökobilanz ganz entscheidend verbessert. Globalisierter Tetrapack, mit zahlreichen Sprachen beschriftet, zeugt nicht gerade von Regionalität.

Ein sehr wichtiges Kriterium enthält die Ökobilanz nicht, nämlich die geschmackliche (sensorische) Qualität eines Lebensmittels. Und genau die ist für uns sehr wichtig!

In den ökologischen Richtlinien heißt es: „Die Verpackung für ökologische Lebensmittel hat möglichst geringe Einflüsse auf das Produkt und die Umwelt.“

Glas ist praktisch das einzige Verpackungsmaterial, bei dem es keine Wechselwirkung zwischen Füllgut und Verpackung gibt. Das trifft sowohl bei Raumtemperatur als auch bei Pasteurisation zu. Glas gibt keine Inhaltsstoffe ab, welche die Lebensmittelsicherheit und den Geschmack der Milch beeinträchtigen könnten. Und der Rohstoff für Glas ist unbeschränkt verfügbar: Sand.

Anscheinend sind Kunden von Öko-Lebensmitteln besonders motiviert, Mehrwegsysteme durch eigene Achtsamkeit zu pflegen.

Lassen auch Sie sich motivieren, Regionalität zu fördern und Mehrwegsysteme zu unterstützen. Der Umwelt und dem guten Geschmack zuliebe!

Bildautor: Klaus Böhmer



Nun muss sich der Verbraucher aber nicht nur zwischen Frisch- oder H-Milch entscheiden, sondern auch, ob er zur Milchflasche oder zur modernen „Tetrapack-Verpackung“ greift.

Immer wieder wird behauptet, Einweg-Getränkeverpackungen würden die Umwelt nicht stärker belasten als Mehrwegver-

Transportentfernung abhängt. Gerade in diesen beiden Bereichen besteht ein erheblicher Gestaltungsspielraum. So wird zum Beispiel von Molkereien angegeben, dass die Umlaufquote von Mehrweggebinden bei Bio-Milch deutlich über dem Durchschnitt liegt (üblich sind 13 Umläufe, im Öko-

Handgemachte Lebens-Mittel
in Ökologischer Qualität



www.herrmannsdorfer.de

Herrmannsdorfer
Landwerkstätten
mit Hofmarkt
Herrmannsdorf 7
85625 Glonn
Tel. 08093/9094-0
Fax 08093/9094-10

Filialen in München:
Am Viktualienmarkt
Frauenstraße 6
mit Bistro ÖQ
Tel. 089/26 35 25

Nymphenburger
Straße 187
Tel. 089/167 93 15

Elisabethplatz 8
Tel. 089/272 37 44
(Mo. geschlossen)

Augustenstraße 78
Backladen und
Wurstbraterei
Tel. 089/57 00 41 01

Bäckerstraße 7
Pasinger Viktualienmarkt
Tel. 089/821 13 78

Am Harras 14
Tel. 089/72 01 62 77

Max-Weber-Platz 2
Tel. 089/48 99 73 05

Herkomerplatz/
Bülowerstraße 3
mit Bistro + Cafe ÖQ
Tel. 089/98 10 96 14

Warthestraße 1
im Kornfeld Naturkost
Tel. 089/93 74 83
(Mo. geschlossen)

Plinganserstraße 6
im Biomarkt Stemmerhof
Tel. 089 / 76 70 43 27

Hannover:
Ernst-August-Platz 5
in Galeria Kauffhof
Tel. 0511/353 69 06

Filialen um München:
82166 Gräfelfing
Bahnhofstraße 7
Tel. 089/89 89 26 82

82166 Gräfelfing
Finkenstraße 29, im
Regional & frisch Markt
Tel. 089/89 89 08 20

82269 Kaltenberg
Schwabhauser Str. 4a
Tel. 08193/93 91 58

85737 Ismaning
Mühlenstraße 2
im Ismaninger Naturkost
Tel. 089 / 96 20 1860

