

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

Ausgabe 13: Juni 2005



HERRMANNSDORFER

Wochenmarkt

WISSENSWERTES • KULINARISCHES • VERLOCKENDES • INFORMATIVES



Medaillen

für Herrmannsdorfer Wurst und Brot

Seite 1



ÖQ Rezepte

zum Sammeln, Nachkochen und Genießen

Seite 2



Lobet mir die Metzgerzunft

Einweihung des Zunftzeichens

Seite 2

Die zarte Küche

eine behutsame Zubereitung – bei niedriger Temperatur garen

Mit der Geduld am Herd ist das oft so eine Sache. Da legt man leicht ein paar Hitzegrade drauf, damit es ein bisschen schneller geht. In der modernen Küche aber ist sparsamster Einsatz von Hitze angesagt. Ein klein wenig zu heiß, ein wenig zu lange gebraten - und schon sind Zartheit, Saftigkeit und Wohlgeschmack dahin.

Leben und Lebendigkeit sind verschwunden, denn wir wissen, dass mit jedem Grad höherer Erhitzung die wertvollen und die Immunkräfte stärkenden Enzyme absterben.

Die alte Kochkunst wird neu entdeckt: das Garen bei sehr niedrigen Temperaturen. Sehr niedrig bedeutet 80 bis 85 °C. Durch keine andere Zubereitungsmethode behält das Fleisch so viele Aromen wie durch langsames Garen. Es verliert dabei nur wenig Saft, das Fett brät langsam aus und gibt seinen Geschmack an die Muskelpartien im Fleisch ab. So erhält das Fleisch einen einzigartigen Geschmack. Dieses „Niedrigtemperatur-Garen“ lässt sich bei jedem Fleischstück anwenden, vom Steak bis zum Braten. Und mit Hilfe eines Fleisch-



Pavé vom Ochs

thermometers kann eigentlich nichts schief gehen. Das ausgewählte Fleisch, beispielsweise eine Lammkeule oder ein schönes Côte de Boeuf, in der Pfanne von beiden Seiten bei starker Hitze kurz anbraten, bis es schön braun ist. So entsteht der gute Röstgeschmack. Jetzt erst salzen und pfeffern. Dann kommt das entscheidende: Das Fleisch bei ca. 80 °C in den vorgeheizten Ofen geben und langsam ziehen lassen, bis die gewünschte Kerntemperatur

erreicht ist. An der dicksten Stelle des Fleischstückes wird das Thermometer so eingestochen, dass die Spitze genau das Zentrum erreicht, ohne dabei einen Knochen zu berühren. Das Thermometer im Fleisch lassen und ablesen, ob die gewünschte Temperatur erreicht ist. Soll das Fleischstück rosa zubereitet werden, liegt die optimale Kerntemperatur bei 48 °C oder leicht darüber. Das Eiweiß im Fleisch ist dann koaguliert und schnittfest, es ist nicht mehr roh. Rosa Fleischsaft – und nicht Blut, wie oft irrtümlich angenommen wird – tritt aus und zeigt sich auf der Oberfläche. Nur so entfaltet Fleisch seine besten geschmacklichen Eigenschaften, es wird saftig und zart. Bei einer Kerntemperatur von circa 55 °C oder ein wenig höher ist das Fleisch medium.

Mit Hilfe dieser „Niedrigtemperatur-Methode“ schmeckt das Fleisch einfach fantastisch und ist gleichzeitig ein behutsamer Umgang mit Herrmannsdorfer Fleisch! Probieren Sie es doch mal aus – Übung macht den Meister.

Das Frohsinn-Getreide: DER DINKEL

Das neue Herrmannsdorfer Dinkelbier

ist ein bernsteinfarbenes obergäriges Spezialbier mit 12,6% Stammwürze und 5,2% Alc. Vol.. Es wird mit Malz aus dem wertvollen Urweizen Dinkel sowie Gerstenmalz gebraut und zeichnet sich durch seinen milden, fruchtigen Geschmack aus.



Am 5. Juni bei Herrmannsdorf LIVE wird das neue Dinkelbier zum ersten Mal ausgeschenkt

Herrmannsdorf stellt sich der konventionellen Konkurrenz



Herrmannsdorfer feine Leberwurst

Als international anerkanntes Prüfinstitut testet die Deutsche Landwirtschafts Gesellschaft (DLG) jedes Jahr rund 22000 Lebensmittel aus dem In- und Ausland. Im Zentrum der Beurteilung steht die sensorische Beurteilung. Sie gibt Auskunft über die fachlich perfekte Herstellung und den Genusswert der Produkte.

Auch wir haben uns mit unseren Herrmannsdorfer Produkten dieser Prüfung gestellt, obwohl

ausschließlich nach konventionellen Kriterien wie Farbe, Zusammenhalt, Saftigkeit etc. beurteilt wird. Diese Kriterien sind z.T. bei einer ökologischen Herstellung wesentlich schwieriger zu erreichen!

Am Beispiel unseres Kochschinkens möchten wir Ihnen dies ganz kurz verdeutlichen: Wir verwenden nur die halbe Menge Nitritpökelsalz, daher ist die Farbe nicht so intensiv. Wir verzichten auf Phosphate und Citrate, dadurch kann nur soviel Wasser im Produkt gebunden werden, wie dieses natürlicherweise hat. Geschmacksverstärker und künstliche Aromen fehlen bei uns selbstverständlich auch. Dafür schmeckt aber unser Kochschinken noch wie früher.

Wir sind besonders stolz, dass wir bei der DLG-Prüfung folgende Preise erreicht haben: Gold für unsere feine Leberwurst, Silber für unseren Kochschinken, die grobe Leberwurst und unseren luftgetrockneten Schinken Südtiroler Art.

Auch unsere Vollkorn-Natursauerteigbrote, die mit täglich frisch gemahlenem Vollkorngetreide nur mit Sauerteig ohne Hefe zubereitet werden, stehen der konventionellen Konkurrenz in nichts nach. Unabhängige Experten der Bäckerinnung prüften und bewerteten die Güte der Zutaten, die Zusammensetzung und die handwerklich einwandfreie Herstellung.



Gold-Brote

Folgende Herrmannsdorfer Brote haben das Prädikat „sehr gut“ erreicht: Kerndlaib, Sechskornbrot und Saatenbrot. Mit „gut“ wurden der Herrmannsdorfer Bauernlaib, das Holzofenbrot, Dinkelbrot, Schweinsbräubrot, Schrippen, Roggenbrot und unser Sonnenblumenbrot ausgezeichnet. Diese Ergebnisse bestätigen unsere handwerkliche Arbeitsweise - denn nur ganz wenige Firmen in Deutschland wagen sich an eine solch schwierige Produktion heran.

ÖQ Brot des Monats



Dinkelbrot

Mit Dinkel-Ferment-Sauer, daher wirklich 100 % Dinkel, Wasser und Salz. Sonst nichts. Hildegard von Bingen dazu: „Dinkel ist das beste Getreidekorn, es wirkt wärmend und fettend, ist hochwertig und gelinder als alle anderen Getreidekörner. Wer Dinkel isst, bildet gutes Fleisch. Dinkel führt zu einem rechten Blut, gibt ein aufgelockertes Gemüt und die Gabe des Frohsinns.“

Stück / 750g
€ 2,49

SAMMELREZEPT NR. 14 von Christian Lindner, Koch im Herrmannsdorfer Bistro Viktualienmarkt.
Er freut sich, wenn er Sie auch mal persönlich bekochen darf.

Herrmannsdorfer Schweinekotelett

Zutaten für ca. 4 Personen
500g Gehacktes vom Kalb
aus der Brust, Schulter oder Hals
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Bund Petersilie
1 Essl. frisch gehackter Thymian
1 Essl. Senf
2 Eier
200g Weißbrot ohne Rinde
¼ l Milch
1 unbehandelte Zitrone
Salz, Pfeffer, Muskat



So wird's gemacht:

Weißbrot in Würfel schneiden und in Milch einweichen. Zwiebel fein schneiden und glasig dünsten, gehackte Petersilie, Thymian und Knoblauch zufügen, kurz durchschwenken

und zur Fleischmasse geben. Die Eier, den Senf und etwas abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone zugeben. Mit Pfeffer, Salz und etwas Muskat würzen. Das in Milch eingeweichte Weißbrot ausdrücken und ebenfalls

zum Fleisch geben. Nun das Brät gut vermengen, so dass eine homogene Masse entsteht. Aus der Hackfleischmasse werden etwa acht gleichmäßige Pflanzlerl geformt.

Tipp!

Wenn Sie die Hände anfeuchten, lässt sich die Masse leichter formen.

Als Bratgeschirr eignen sich hervorragend eiserne und gusseiserne Pfannen.

Nun braten Sie die Pflanzlerl in gutem Kalbsfett von beiden Seiten nach Belieben an und schieben sie mit der Pfanne bei 100°C für etwa 12 Minuten in den vorgeheizten Ofen.

Als Beilage eignen sich ein frischer Krautsalat und Bratkartoffeln.

Wir wünschen viel Spaß beim Nachkochen!

Bier, Wein, Brot und Käse des Monats nicht in Hannover erhältlich

Käse des Monats



100g
€ 2,49

Der Toggenburger Bio-Bergkäse ist ein Rohmilchkäse aus der Käserei Stofel im Toggenburg. Ein würziger Hartkäse mit ca. 55% Fett in der Trochkenmasse. Er eignet sich hervorragend zu einer kräftigen Brotzeit oder zum Gratinieren.

Brot des Monats



Penedes, Albet i Noya
Chardonnay-Xarel-lo
„Can Vendrell“ 2004

Ein harmonischer Wein aus dem Nordosten Spaniens, dem Penedes. In der Nase Anklänge an Blüten und Banane, am Gaumen frisch und charmant.

0,75 l
€ 4,49

Ausstellung

16. Juni - 2. Oktober 2005



Öffnungszeiten:
mittwochs 14.00 bis 17.00 Uhr
samstags + sonntags 13.00 bis 17.00 Uhr



Zentrum für Umwelt und Kultur
Zeilerweg 2 (Meierhof)
83671 Benediktbeuern
Tel. 08857 / 88-777

www.hauptsachesatt.de

Dem edlen Metzgerhandwerk



Das Kunstwerk wird enthüllt

Das „Lamm Gottes“ ist das Zunftzeichen der Metzger seit Menschengedenken. German Larasser, Schmied aus Ebersberg, hat im Auftrag von Karl Ludwig Schweisfurth dieses Lamm in sehr schöner Weise geschmiedet.

Die Skulptur wurde auf der Handwerksmesse in München erstmals der Öffentlichkeit präsentiert.

Jetzt steht das Kunstwerk am Eingang von Herrmannsdorf gegenüber vom Hofmarkt. Im Rahmen einer kleinen Einweihungsfeier wurde das „Lamm Gottes“ am 1. Mai aufgestellt. Zu diesem feierlichen Anlass war sogar der Metzgerchor der Metzgerinnung München anwesend und sang das traditionelle Metzgerlied.

Diese Skulptur, das Zunftzeichen der Metzger, soll ein Appell an das Handwerk sein, sich wieder seiner Wurzeln zu besinnen. Der alte Handwerksberuf des Metzgers stand einst

in hohem Ansehen. Gleich nach dem Pfarrer oder dem Bürgermeister kam in der Rangfolge der dörflichen Gemeinschaft der Metzger. Mit der Industrialisierung aber ist der Beruf des Metzgers in der gesellschaftlichen Akzeptanz sehr weit abgefallen. Eigentlich sehr schade!

So wie der Beruf in Herrmannsdorf und in einigen kleinen Metzgereien ausgeübt wird, hat das Metzgerhandwerk noch etwas Edles. Das frisch geschlachtete Fleisch wird fachgerecht zerteilt und das noch schlachtwarne Fleisch dann sofort zu Wurst und Schinken verarbeitet. Diese sogenannte Warmfleischtechnologie ist eine alte Handwerkskunst, die heutzutage nur noch selten praktiziert wird. Auf diese Weise das Metzgerhandwerk auszuüben, ist eine große Herausforderung und ein Kriterium schlechthin für allerhöchste Qualität.

Bei solch einer Verarbeitung haben die Metzger noch die Möglichkeit, kreativ zu sein – die Gewürze bei der Wursterstellung werden vom Meister selbst zusammengestellt und anschließend mit Salz im Brät verteilt. Zum Schluss wird das Ganze mit allen Sinnen vom Metzger sorgfältig geprüft, erst dann nimmt die Wurst langsam Gestalt an. Die lokale Herkunft und die kurzen Transporte sind die Stärken des Metzgerhandwerkes, und der Metzger garantiert eine artgerechte Aufzucht seiner geschlachteten Tiere.

Leider gibt es nur noch wenige kleine Metzgereien, in denen diese Dinge zutreffen – in denen handwerklich Würste hergestellt werden, in denen es keine „Bierschinkengewürzmischung“ gibt und in denen der Metzger noch seine Viehlieferanten kennt.

Das heißt nicht, dass das Rad zurück gedreht oder auf moderne Technik verzichtet werden soll, viel mehr ist es wichtig, die Technik und die Maschinen richtig einzusetzen.

Der Mensch muss immer Meister der Maschine sein und nicht umgekehrt!

Sie als Kunde können einen Beitrag dazu leisten, dass der Beruf des Metzgers als Handwerk erhalten bleibt und nicht ein Opfer der Industrialisierung wird.



Chor der Metzgerinnung München

Loblied auf die Metzgerzunft von Helmut Banzhaf 1966

Jeder der noch hat Vernunft,
lobe mir die Metzgerzunft:
Denn der Braten in der Pfann
muß auch einen Ursprung han...

Was nutzt schon das schönste Schwein,
Hammel, Stier und Öchselein.
Wenn sie noch am Leben sind,
gib'ts kein Fleisch, das weiß ein Kind...

Nur der Metzger helfen kann,
flink fängt er die Arbeit an,
morgens wenn der Tag anbricht,
wird das Fleisch schon hergerichtet...

Liegt der Braten dann bereit,
kannst ihn kaufen jederzeit,
und daneben liegt das Bein,
denn die Zuwaag' muß auch sein...

In der Wurstküch' hebt sodann,
ein gar eifrig Werkeln an,
wird gesotten und gemengt,
bis die Wurst am Schnürl dran hängt...

Jetzt ist alles recht gemacht,
dass dir's Herz im Leibe lacht,
jajaja, daß dir's Herz im Leibe lacht.
Darum, wer noch hat Vernunft,
lobet mir die Metzgerzunft...

Handgemachte Lebens-Mittel
in Ökologischer Qualität

ÖÖ
HERRMANNSDORFER
Landwerkstätten

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 ÖÖ
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/
Bülowstraße 3
mit Bistro + Cafe ÖÖ
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 Kaufhof
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

