

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

Ausgabe 14: Juli 2005



HERRMANNSDORFER

Wochenmarkt

WISSENSWERTES • KULINARISCHES • VERLOCKENDES • INFORMATIVES



Schmackhafte Tradition

Toggenburger Käse

Seite 1



ÖQ Rezepte

zum Sammeln, Nachkochen und Genießen

Seite 2



Beispielhafte Alpwirtschaft

Ländliche Strukturen in der Schweiz

Seite 2

Bio-Käserei Stofel im Toggenburg



Käsermeister Stadelmann, Käserei Stofel

Im Rahmen eines Ausfluges machten sich einige Herrmannsdorfer auf kulinarische Entdeckungsreise ins schweizerische Toggenburg. Auf den Spuren der Schweizer Käsekultur besuchten wir kleine und größere Käsereien und ließen uns das „Käserhandwerk“ genau erklären. Die Käserei Stofel in Unterwasser hat uns besonders gut gefallen. Thomas Stadelmann, Geschäftsführer dieses kleinen Familienbetriebes, zeigte uns sehr anschaulich, was einen guten Käse ausmacht.

Die Käserei Stofel besteht seit 1920 und wird seit 1983 von der Familie Stadelmann geführt. Thomas Stadelmann und sein Vater Nikolaus, beide Käsermeister, sind für die Produktion und die Lagerung der Käse zuständig. Die beiden Frauen kümmern sich um den Verkaufsladen, der direkt an die Produktionsstätte angegliedert ist.

Es wird ausschließlich Milch von Bergbauern aus dem direkten Umkreis verarbeitet. Die Höfe liegen zwischen 900 und 1200 Meter hoch und produzieren überwiegend nach biologischen Landbau-Richtlinien. Thomas Stadelmann erklärt uns, dass es beim Käsen besonders auf eine gute Milch ankommt, eine Alpmilch und keine Industriemilch. Die Kühe müssen auf den saftigen Obertoggenburger Alpen grasen, brauchen viel Bewegung und fressen nur Gras und Heu – kein Silofutter, das ist besonders wichtig bei der Rohmilchproduktion von Hartkäse.

In der Käserei Stofel werden 20 verschiedene Käsesorten und Milchprodukte hergestellt, vom 35 kg Laib bis zum 50g „Chäsli“. Die Biomilch wird getrennt angenommen und sofort weiter verarbeitet. Außer der Kuhmilch wird auch Bio-Schaf- und Bio-Ziegenmilch verarbeitet. Eine besondere Spezialität ist der Toggenburger Bio-Bergkäse, den es künftig in unseren Herrmannsdorfer Filialen zu kaufen gibt.

Die Familie Stadelmann pflegt engen Kontakt zu ihren 20 Milchbauern und legt viel Wert auf eine gute Zusammenarbeit. Die Bio-Bauern bekommen einen überdurchschnittlich guten Milchpreis und müssen dafür auch überdurchschnittliche Milchqualität abliefern, wie bei uns Herrmannsdorfern auch.

„Nur so können wir uns von den großen Käsereien abheben!“ meint Thomas Stadelmann. „Ich sag immer zu den Bauern, ihr müsst bei mir den Käse kaufen, wenn ihr mehr Milch abgeben wollt! Eine Hand wäscht die andere.“

Toggenburger Käse hat viel Ruhe zum Reifen



Herrmannsdorf goes Südost



Im Herzen Münchens - das Yum2take

Da es Herrmannsdorfer Qualität inzwischen nicht ausschließlich in unseren eigenen Läden gibt, möchten wir Ihnen gerne einen unserer neuesten Kunden vorstellen. Eines der besten thailändischen Restaurants

der Stadt hat zu unserer Freude sein kulinarisches Angebot durch einen zweiten Anlaufpunkt erweitert: Das Yum2take, eine „thai eatery“, ist eine Art Schnellrestaurant der gehobenen Klasse.

Liebhaber von thailändischem Essen können aus einem übersichtlichen Angebot landestypische Gerichte auswählen und diese als „Take-away“ mitnehmen oder direkt vor Ort in dem ansprechend schicken Ambiente zu sich nehmen.

Die Macher dieses Konzeptes vertreten eine Philosophie, mit der wir Herrmannsdorfer konform gehen können - es werden ausschließlich frische heimische und thailändische Gemüse, Kräuter und Gewürze verwendet sowie feinste hochwertige Öle. Fleisch aus artgerechter Tierhaltung ist ein absolutes Muss. Auf die in der Thaiküche üblichen glutamathaltigen Sojasoßen und Geschmacksverstärker wird selbstverständlich verzichtet. Kurze Garzeiten und die schonende Verarbeitung dieser frischen Zutaten garantieren ein Maximum an Vitaminen und Mineralien.



Herrmannsdorfer asiatisch

Ein Unterschied, den Sie auch wirklich schmecken!

Als sich das Gründerteam des Yum2take für das Herrmannsdorfer Rind- und Schweinefleisch entschied, war Koch und Teilhaber Sumitr Jomsri zunächst sehr skeptisch, was Preis und Qualität unseres Fleisches betraf. Aber auch ihn konnte unsere Qualität überzeugen: „Look this meat, it always has the same size, there is no water in the pan!“ (O-Ton Sumitr Jomsri)

Yum2take, Sebastiansplatz 8, München
Telefon 089/66 06 36 14
Mo - Sa 11.00 - 23.00 Uhr



Für Sie aus dem Schweizer Toggenburg mitgebracht:

Älplermakronen

Zutaten für 4 Personen:

250g Nudeln, kurze Makkaroni oder ähnliche Teigwaren

4 mittlere Kartoffeln

200g geriebener Toggenburger Bergkäse

1 Becher Sahne

4 Zwiebeln in Ringe geschnitten

Pfeffer, Salz

So geht's:

Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. In Salzwasser mit den Nudeln zusammen kochen.

In der Zwischenzeit die Zwiebelringe in der Pfanne anrösten. Sind Nudeln und Kartoffeln „al dente“, Kochwasser abgießen, Käse und Rahm zugeben und rühren, bis der Käse schmilzt. Mit Pfeffer und Salz würzen und zum Schluss die gebräunten Zwiebelringe über die „Älplermakronen“ geben. Traditionell werden Älplermakronen mit Apfelsauce und grünem Salat serviert.



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 Trockenmasse.

Er eignet sich hervorragend zu einer kräftigen Brotzeit oder zum Gratinieren.

○ Schweinekotelett mediterran

Zutaten für 4 Personen
Herrmannsdorfer Schweinekotelett
schwarze Pfefferkörner
Korianderkörner
eine Wacholderbeere
frischer Ingwer
etwas Zitrone
1 frischer Rosmarin-
oder Thymianzweig
1 Knoblauchzehe
getrocknete Pilze
etwas Weißwein
Schweineschmalz zum Braten



Und so geht's:

Koteletts würzen, aber kein Salz zugeben. Schweinefleisch verträgt mehr Gewürze als Rindfleisch. Pfefferkörner, Wacholderbeere und Korianderkörner im Mörser zerstoßen. Etwas frisch geriebener Ingwer und Zitronenschale oder einige Spritzer Zitronensaft eig-

nen sich ebenfalls. Auf einem Rosmarin- oder Thymianzweig gebraten, erhält das Fleisch die mediterrane Note.

In die heiße Pfanne ganz wenig Schweineschmalz geben. Die gewürzten Koteletts in die Pfanne geben, dazu eine ungeschälte Knoblauchzehe und etwas getrocknete Pilze. Die

Fleischstücke ganz kurz von beiden Seiten anbraten, aber nur so lange, bis die Oberfläche braun ist. Die Pfanne vom Herd nehmen und an einem warmen Platz stehen lassen, damit die Hitze von außen in den Kern vordringen kann. So wird das Fleisch schnittfest und zart! Das Fett abgießen und die in der Pfanne gebildeten Röststoffe mit etwas Brühe angießen und langsam einkochen lassen. Die Feststoffe absieben, einen Schuss Weißwein und etwas Salz in die Sauce geben.

Die Fleischstücke in die Pfanne zurücklegen und bei schwacher Hitze kurz weiterbraten. Die Koteletts erst auf dem Teller salzen.

Tipp:

Mit der Gabel den Gartest machen: Die Gabel darf nicht mehr federn, das Fleisch darf sich aber auch nicht hart und fest anfühlen. Die Kerntemperatur ist jetzt bei ca. 65 - 68°C - auch Schweinefleisch schmeckt viel besser, wenn es innen noch etwas rosa ist.

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

Wein, Brot und Käse des Monats nicht in Hannover erhältlich



Wein des Monats



Schweiz/Waadst -
Domaine la Capitaine
Pinot Noir Grand Cru
Coteau de Vincy 2003
 Klassischer Pinot Noir mit zarten Noten von Kirsche und Blüten, harmonische Säure, feine Fülle, ein Charmeur.

0,5 Liter
€ 11,90

Chasselas Grand Cru
Coteau de Vincy 2004
 Klassischer Chasselas aus den steilen Weinbergen am Genfer See. Nuancen von Nüssen und Blüten, geschmeidig und harmonisch mit mineralischer Struktur, charaktervoll und fein.

0,5 Liter
€ 9,90



Brot des Monats



Stück/600g
€ 2,29

St. Galler Brot

Das St. Galler Brot ist das klassische selbstgebackene Bauernbrot im Toggenburg. Hergestellt aus Ruchmehl, einem Weizenmehl mit 85% Schalenanteilen. Mit Hefe und wenig Salz. Eine uns unbekannt Spezialität.

Schweizer Landwirtschaft - angesehen und lohnend



Original Braunvieh - typisch für das Toggenburg

Bei unserem Besuch im Toggenburg hatten wir Herrmannsdorfer die Möglichkeit, mit engagierten Personen aus der Landwirtschaft zu diskutieren. Wir konnten uns somit einen kleinen Einblick in die Landwirtschaft und regionale Vermarktung von Lebensmitteln in der Schweiz verschaffen. Durch die Direktvermarktung und dank der Schutzzölle auf Schweizer Lebensmittel hat diese Arbeit noch eine ganz andere Wertigkeit als bei uns in Deutschland.

Hans Ruedi Kuenzli, Geschäftsführer der landwirtschaftlichen Genossenschaft „Landi“, engagiert sich sehr für den Erhalt der traditionellen Landwirtschaft. Besondere Sorge gilt natürlich seiner Heimat, dem Toggenburg, dessen Haupterwerbszweige in der Land- bzw. Alpwirtschaft und der Direktvermarktung liegen. Auch in der Schweiz wird es für Landwirte schwieriger zu überleben, Billiganbieter und Großproduzenten machen ihnen das Leben schwer. Der schlechende Verfall der Wertigkeit unserer Lebensmittel, den es bei uns in Deutschland schon seit Jahren gibt, ist bereits spürbar. Der große Vorteil der Schweizer Landwirte

liegt jedoch in den hohen Schutzzöllen auf Lebensmittel, somit ist es möglich, die Preise für Lebensmittel auf einem hohen Niveau zu halten. Die Schweizer Milchbauern bekommen etwa doppelt bis dreimal so hohe Preise wie ihre deutschen Kollegen. Für einen Liter Biomilch bekommen unsere Bio-Bauern etwa 33 Cent, der Schweizer Bauer hingegen 90 Rappen, das sind fast 60 Cent. Durch die höheren Preise ist es möglich, die arbeitsintensive, traditionelle Alpwirtschaft aufrecht zu erhalten und somit eine einzigartige Milchqualität.

Im Toggenburg ist es gang und gäbe, dass Lebensmittelverarbeiter und Landwirte sich in Projekten zusammenschließen, um die Vermarktung regionaler Agrarerzeugnisse zu fördern. Das können einzelne Unternehmer wie Käser, Metzger, Bauernfamilien, aber auch Kooperativen zwischen Produzenten und Verarbeitern sein, die ein gemeinsames Interesse an der Vermarktung von Nahrungsmitteln und Spezialitäten aus der Region haben.

Regionalität ist immer umweltfreundlicher, lange Transporte und unnötige Kühlketten



Familie Bohl pflegt die landwirtschaftliche Tradition

können vermieden werden und die Lebensmittel sind frischer.

Durch die vielen kleinen Familienbetriebe und mittelständischen Unternehmen ist die Lebensmittelqualität auf einem sehr hohen Niveau. Eine handwerkliche Verarbeitung und hochwertige Rohstoffe garantieren eine individuelle Geschmacksvielfalt, wie sie es nur noch selten gibt. Von dieser Landwirtschaftspolitik profitieren nicht nur die Hersteller, sondern auch die Verbraucher. Der noch relativ große Anteil von Handarbeit und die Direktvermarktung in der Region garantieren bestehende Arbeitsplätze. In der Schweiz gibt es nur 4% Arbeitslose! Billige Preise hingegen kosten immer Arbeitsplätze. Die Handwerksbetriebe und Bauernhöfe werden von den Nachkommen gerne übernommen, weil sich in der Schweiz diese Arbeit noch lohnt und anerkannt ist.

Hoffentlich noch lange, denn auch im Toggenburg wird es bald den ersten Aldi geben. Ruedi Kuenzli appelliert an den gesunden Menschenverstand der Bürger und hofft, dass die Schweizer der „Geiz ist Geil“-Mentalität widerstehen.

Denn der Endverbraucher kann, wie auch hier in Deutschland, durch sein Kaufverhalten die Entwicklung in der Landwirtschaft und damit in seiner Region maßgeblich beeinflussen!

Ausstellung

16. Juni - 2. Oktober 2005



Was essen wir wirklich?
 (Kleinere Schrift: „Herrmannsdorfer“)

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

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
 Bülowstraße 3
 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 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 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

