

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

Ausgabe 15: August 2005



HERRMANNSDORFER

Wochenmarkt

WISSENSWERTES • KULINARISCHES • VERLOCKENDES • INFORMATIVES



Sie haben die Wahl

entscheiden Sie selbst

Seite 1



ÖQ Rezepte

zum Sammeln, Nachkochen und Genießen

Seite 2



Hauptsache satt?

Billige Lebensmittel im Überfluss

Seite 2

Wählen Sie Ihre Qualität!



Jürgen Körber, Metzgermeister schneidet Fleisch meisterhaft zu

Auch im letzten Jahr konnte die Bio-Branche weiter wachsen. Der bewusste Verbraucher setzt beim Einkauf Prioritäten.

Für uns ist es eine große Bestätigung, dass die Kunden die gute Herrmannsdorfer Qualität zu schätzen wissen.

Viele von Ihnen kennen bereits unsere Unter-

nehmensphilosophie – eine artgerechte Tierhaltung im Einklang mit der Natur, Kooperation mit der regionalen Bio-Landwirtschaft und eine handwerkliche Produktion. Das bedeutet beispielsweise, dass in Herrmannsdorf nur so viele Tiere geschlachtet werden, wie wirklich nötig. Wir verwerten alle Fleischteile des geschlachteten

Tieres. Dadurch bieten wir in unseren Herrmannsdorfer Läden Fleischstücke, die es nur noch selten gibt.

In unserer Herrmannsdorfer Qualität sind das wahre Delikatessen!

Darauf sind wir stolz – und wir wissen, dass es immer wieder vieler Aufklärung bedarf, unseren Kunden diese nicht so geläufigen Fleischstücke, wie beispielsweise Bundschuh, Nuss, Bürgermeister, Hochrücken oder Pavé, näher zu bringen.

Und trotzdem kommt es bei uns im Sommer immer wieder zu Engpässen im Bereich der so genannten Edelteile, da die Nachfrage nach Filet, Lende oder Rib-Eye größer ist als die nach einfacheren Fleischstücken.

Damit unsere Kunden auch in diesen Zeiten aus dem Vollen schöpfen können, haben wir uns dazu entschieden, Fleisch in ökologischer Qualität zuzukaufen. Diese zugekauften Edelteile werden von uns sorgfältig ausgewählt, und stammen ausschließlich von Tieren aus artgerechter Bio-Haltung in Deutschland oder Österreich.

Wir bieten Ihnen diese Fleischstücke zu einem günstigeren Preis an.

Wählen Sie selbst die gute, preisgünstige Qualität der zugekauften Edelteile oder greifen Sie zu alternativen Fleischstücken der überragenden Qualität unseres in Herrmannsdorf geschlachteten und gereiften Fleisches.

Nur diesen Monat! Alle Sorten

SCHWEINSBRÄU

0,5 l Träger
(8 Flaschen)

€ 8,99

Bratwurst Spezial



Für die Sommerzeit haben die Herrmannsdorfer Metzger 8 bis 10 verschiedener Bratwürste im Programm, roh und gebrüht, vom Schwein, Rind und Lamm mit den verschiedensten Kräutern und Gewürzen. Probieren Sie die ganze Vielfalt.

Unsere Preise im Zukaufsortiment

Für Bio-Käufer ist Herrmannsdorf kein Fremdwort – die Feinkostadresse im Biobereich. Wir arbeiten täglich daran, diesem Image und dem Vertrauen unserer Kunden gerecht zu werden.

Als Nahversorger bieten wir neben unseren frischen, selbst hergestellten Produkten auch ein für Sie ausgewähltes Sortiment des täglichen bedarfs, welches wir von namhaften Herstellern wie Rapunzel, Andechser, Byodo, Lebensbaum, NurNatur und anderen beziehen. So können Sie in unseren Geschäften alle Lebensmittel kaufen, die für einen ausgewogene, gesunde Ernährung notwendig sind.

Diese zugekauften Produkte sind bei uns nicht teurer als in anderen Naturkostmärkten.



Zukaufsortiment in Herrmannsdorfer Hofmarkt



Wein des Monats



Südfrankreich
Cellier de Segur

Vin de Pays de
l'Aude Rosé
„Le Pavot“ 2004

Erfrischendes aus dem Süden Frankreichs! Ein balancierter Rosé mit einem Hauch von roten Früchten und Blüten.

1 Liter
€ 3,90

SAMMELREZEPT NR. 15 von Franz Zauner, Koch im Herrmannsdorfer Bistro Bogenhausen.
Er freut sich, wenn er Sie auch mal persönlich bekochen darf.

Kalbsnackens mit einem Hauch Fernost

Vom Grill oder aus der Pfanne mit buntem Salat und Koriander

Zutaten für 4 Personen:
800g Kalbsnackens

Salat:
Blattsalat
1 Karotte
1 Fenchel
1 Salatgurke
200g Kirschtomaten
1 Bund Koriander
3 Limetten
Sojasauce
Zucker
Salz und Öl

Fleischmarinade:
15g frischer Ingwer
1 Knoblauchzehe
Erdnussöl
Kurkuma



nieren, einige Zeit im Kühlschrank durchziehen lassen.

Den Blattsalat putzen, restliches Gemüse in Stücke schneiden und in eine Schüssel geben, gehackten Koriander und Limettensaft zugeben und ca. 10 Minuten ziehen lassen. Zucker, 3 Essl. Sojasauce und 6 Essl. Erdnussöl zugeben und zum Schluss den Blattsalat unterheben. Den marinierten Kalbshals in die heiße Pfanne geben und von jeder Seite ca. 4 Minuten braten.

Tipp:

Den gewaschen Blattsalat trocken schleudern und in einer abgedeckten Schüssel etwa eine Stunde in den Kühlschrank stellen, dann wird der Salat knackiger. So lässt sich der Salat auch gut ein bis zwei Tage aufbewahren.
Viel Spaß beim Nachkochen!

Und so geht's:

Ingwer und Knoblauch fein reiben, mit Erdnussöl und ½ Teel. Kurkuma zu einer Marinade vermengen. Den Kalbshals in etwa ein cm dicke Scheiben schneiden und einmari-

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

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



Käse des Monats



Stück/ca.150g
€ 1,79

Barbarella

von der Hofkäserei Stroblberg: ein vollmundiger Weichkäse nach Mozzarella Art aus Kuh-Rohmilch, von Hand gesalzen. Pur, gewürzt mit Basilikum oder Schnittlauch, ist er vielseitig verwendbar in Salaten, zum Überbacken oder einfach nur so.



Brot des Monats



Stück/500g
€ 2,39

Rucola Brot

Eine Kreation von unserem Bäckermeister Magnus Langenmaier, aus Weizen- und Roggenmehl, mit pikantem Rucola, echtem Parmesan und gutem Olivenöl. Italienisch durch und durch, locker, lecker, leicht.



Bier des Monats



Ur-Weisse Fünfkorn-Leichtbier
Die Herrmannsdorfer Ur-Weisse ist ein leichtes 5-Korn Bier mit einem Stammwürzegehalt von 8,9 % und nur 3,5% Vol. Alkohol. Unsere Ur-Weisse wird mit wertvollen Malzen aus den Urweizenarten Emmer, Einkorn, Dinkel, Gerste und Weizen gebraut. Ein fruchtig-leichter Geschmack und niedriger Alkoholgehalt machen die Ur-Weisse zur idealen Erfrischung für heiße Sommertage. Selbstverständlich mit original Flaschengärung produziert! Na, dann Prost!

0,5 l € 1,25
1 l € 2,50
+ Pfand

Hauptsache billig, Hauptsache satt!?

Wie herrlich weit haben wir's gebracht! Von Karl Ludwig Schweisfurth



Karl Ludwig Schweisfurth

An der Spitze unserer westlichen Industrieländer stehen weltweit einige große Handelsunternehmen. Sie haben im harten Wettbewerb um den Verbraucher den billigsten Preis in den Mittelpunkt ihrer Geschäftspolitik gestellt.

Mit ungeheurem Druck, äußerster Konsequenz und großer Härte wird die Niedrigpreispolitik durchgesetzt. Das spüren zuerst die Mitarbeiter, die für immer weniger Geld noch intensiver arbeiten müssen oder letztendlich durch billige Hilfskräfte ersetzt werden. Als nächstes spüren es die Lieferanten, die ihre Produkte verkaufen müssen und an den großen Handelsunternehmen nicht vorbeigehen können.

So stehen die Produzenten ständig unter Hochdruck. Alle Möglichkeiten der Automatisierung, die moderne Wissenschaft und Technik anbieten, werden genutzt, um teure menschliche Arbeit durch billige Automaten zu ersetzen, oder die Arbeitsplätze werden gleich in Billiglohnländer verlagert. So geht einfache Arbeit für einfache Menschen unwiederbringlich verloren. **Die einfache Arbeit, die bleibt, wird immer dümmere und langweiliger.**

Bei der Herstellung von Lebensmitteln beispielsweise wird deren Zusammensetzung

an die Grenzen des gesetzlich Möglichen gebracht. Das führt zwangsläufig zu einer ständig schleichenden Verringerung der inneren Qualität unserer Lebensmittel. Die Lebensmittelproduzenten geben den Druck konsequent und in voller Härte an die Landwirte weiter. Diese wiederum nutzen alle Möglichkeiten von Technik und Chemie, um billiger zu produzieren, und merken kaum, dass sie sich, ihre Böden und ihre Tiere auslaugen und immer mehr in die Abhän-

mit seinem umfassenden Wissen. Die auf Vertrauen und Zusammenarbeit aufgebauten lebendigen und regionalen Partnerschaften gehen langsam kaputt. **Das ist Marktwirtschaft pur!**

Aber der Vorteil billigster Preise wird sich langsam aber sicher als ein **scheinbarer** Vorteil erweisen, der nicht den wirklichen Interessen der Menschen entspricht, weder als Arbeiter und Angestellter, noch als Verbraucher. Immer mehr Menschen spüren, dass sie die vielen Produkte, die in Massen und in billiger Qualität angeboten werden, eigentlich gar nicht brauchen, dass die Überflutung mit materiellen Gütern nichts mit Leben, Lebensqualität und Lebens-Mittel-Qualität zu tun hat. Beim Kauf von Lebensmitteln spüren immer mehr Menschen, dass der **äußere Schein** sehr häufig nichts mehr mit dem **inneren Wert** zu tun hat.

Es gibt die Möglichkeit, aus diesem System der „Billiglebensmittel“ auszusteigen, indem die altbewährte Partnerschaft zwischen bäuerlicher Landwirtschaft und regionalem Lebensmittelhandwerk wieder gestärkt wird. Diese Zusammenarbeit muss nachvollziehbar anstelle der wissenschaftlich-industrialisierten Lebensmittel eine bäuerlich-handwerkliche Lebens-Mittel-Qualität setzen, die sich deutlich und konsequent unterscheidet und die dem Verbraucher glaubhaft kommuniziert werden kann.

Die Menschen werden immer offener für Botschaften wie Ehrlichkeit, Reinheit, Gesundheit, natürlicher Geschmack, sinnvolle Arbeit, ...

Auf der Suche nach einem erfüllten Leben werden die Menschen feststellen, dass die einfachen Dinge dem Leben Sinn verleihen, mehr als das, was heute als „Wellness“ oder „Spaß“ verkauft wird.

Ausstellung
16. Juni - 2. Oktober 2005

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

Zentrum für Umwelt und Kultur
Benediktbeuern www.hauptsachesatt.de

gigkeit des agro-industriellen Systems und der Banken geraten.

So wird unmerklich ein Stück unserer europäischen Kultur zerstört – die ländlich-bäuerlich geprägte Lebensweise und das Handwerk

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/ 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

