

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

Ausgabe 78: Juni 2011



HERRMANNSDORFER

Wochenmarkt

WISSENSWERTES • KULINARISCHES • VERLOCKENDES • INFORMATIVES



Ihr Festagsbraten im Juni

der Landgockl aus Herrmannsdorf

Seite 1



ÖQ Rezepte

zum Sammeln, Nachkochen und Genießen

Seite 2



„TERRA MADRE“

Bewusstsein schaffen, um bewusst sein zu lassen!

Seite 2

Der Herrmannsdorfer Landgockl

Gehören Sie zu denjenigen, die im Restaurant auf die Hühnerbrust verzichten, weil diese Tiere ihr Leben auf einer A4-Blatt großen Fläche gefristet haben? Widerstehen Sie dem Duft der Grillhähnchen am Fest, weil Sie kein Tier essen wollen, welches in nur 28 Tagen sein Geburtsgewicht verdreifacht hat und deren Schwestern nach dem Schlupf teilweise sogar getötet wurden, weil sie nicht schnell genug wachsen? Stößt es Ihnen sauer auf, wenn Sie hören, dass Hühner im Babyalter geschlachtet werden, was man am Piepsen im Schlachthaus hören kann? Und haben Sie dennoch ab und zu Lust auf einen saftigen Hühnerschenkel? Dann haben wir eine Alternative für Sie: Die Herrmannsdorfer Landgockl leben

im hellen und luftigen Mastmobil. Diesen „Wohnwagen für Hühner“ mit viel Platz für max. 300 Hühner stellen wir in



Der neue mobile Maststall für 300 Masthühner

die Nähe einer unserer Hecken. Das bietet den Tieren im Auslauf neben frischem Klee gras Schatten, eine attraktive Scharrmöglichkeit und Schutz vor dem Habicht.

Erst nachdem die Tiere ausgewachsen sind und ihr Fleisch das volle Aroma ausgebildet hat, schlachten wir sie. Neugierig geworden? Dann reservieren Sie Ihren Herrmannsdorfer Landgockl, erhältlich am 1., 8. und 29. Juni sowie am 6. Juli in allen Filialen.

Bitte beachten Sie: Das Herrmannsdorfer Landhuhn bedarf auch in der Pfanne einer speziellen Behandlung. Es ist nicht zum Kurzbraten oder Grillen geeignet! Brät man es jedoch langsam und mit niedriger Temperatur, wird man mit einem feinem Hühnergeschmack und saftigem Fleisch mit Biss belohnt. Rezepte und Tipps zur Zubereitung finden Sie in unserem „Landhuhn Tagebuch“ unter <http://blog.herrmannsdorfer.de> – Rubrik: Rezepte



Neue Öffnungszeiten im Hofmarkt

Seit dem 2. Mai hat der Hofmarkt verlängerte Öffnungszeiten – unser Service besonders für Berufstätige!

Montag bis Freitag durchgehend von 9:00 bis 19:00 Uhr geöffnet

samstags 9:00 bis 14:00 Uhr

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



Herrmannsdorfer erzählen aus 25 Jahren Herrmannsdorf

Gut Ding will Weile haben ...

Im Gespräch mit Georg Schweisfurth, gelernter Metzger und Volkswirt, er hat als Sohn von KLS damals wesentlich dazu beigetragen, dass die Idee „Herrmannsdorfer“ angeschoben wurde.

Georg, du hast dich damals maßgeblich um die Standortsuche gekümmert. Wie muss man sich das denn vorstellen?

Als damals fest stand, dass der Vater die Idee „Herrmannsdorfer“ umsetzen will, wurde es konkret – wir brauchten einen passenden Standort. Das war nicht so einfach! Ich habe nach dem Vordiplom mein Studium unterbrochen und mir in ganz Deutschland verschiedene Höfe angesehen – der eine war zu klein, der andere zu abgelegen ... Wir hatten natürlich eine Liste mit Kriterien ausgearbeitet, die der Standort mitbringen musste. So sind wir nach intensiver Suche zu Herrmannsdorf und Sonnenhausen gekommen.

Was waren die nächsten Schritte?

Ich habe mich dann erst mal wieder meinem Studium gewidmet und der Vater hat mit verschiedenen Beratern die Landwirtschaft und die Produktion aufgebaut.

Wann bist Du wieder dazu gestoßen und



Georg Schweisfurth

was waren dann deine Aufgaben?

Das war 1988, ich hatte gerade mein Studium in Freiburg beendet, da rief der Vater an: „Georg, ich brauch dich, die Produktion läuft, jetzt müssen die Lebensmittel verkauft werden!“

Am Anfang habe ich selbst im Verkaufswagen auf dem Hof verkauft, nach und nach hat sich die Idee mit den „Herr-

mannsdorfer Botschafterinnen“ entwickelt. Das waren Hausfrauen, die für uns als Bindeglied zwischen Stadt und Land die Herrmannsdorfer Produkte auf Bestellung verkauft haben. Viel später wurden die ersten Filialen in München eröffnet.

1993 bist du dann für ein Jahr nach Japan, was waren deine Beweggründe hierfür?

Dieses Land hat mich schon immer fasziniert, insbesondere die Landwirtschaft und das Handwerk dort. In Japan gab es schon damals viele Cooperativen zwischen den Bauern auf dem Land und den Menschen in der Stadt – das wollte ich mir anschauen und mich inspirieren lassen. Dort entstand auch der Gedanke vom großen Biosupermarkt in der Stadt – die Grundidee zu „basic“, Bio für alle.

Wieso bist du nach deiner Rückkehr nicht wieder in Herrmannsdorf eingestiegen?

Ich musste erst einmal die ganzen Eindrücke verarbeiten und es gab auch andere Projekte, die mich interessierten, wie die Gründung des Großhandels „Epos“, oder die Idee Sonnenhausen in ein Seminarhaus umzugestalten. Und, wie schon gesagt „basic“ – 1998 wurde die erste Filiale in Schwabing eröffnet.



Brot des Monats



Focaccia

Unser Focaccia ist ein köstliches, mit hochwertigem Olivenöl bestrichenes, italienisches Weißbrot. Mit Rosmarin, Thymian und Oregano gewürzt – so kann man den Süden schmecken. Passt besonders gut zu Salaten, zu Antipasti oder pur zu einem Glas Wein.

300 g
€ 2,99

Bavette rosa gebraten mit mediterraner Remoulade und Bratkartoffeln

Die Bavette wird aus dem hintersten Lappenstück der Lende geschnitten. Gut gereift ein Geheimtipp zum Grillen und Kurzbraten.

Rezept für 4 Personen:

- Eine ganze Bavette, gut gereift
- 200 g Mayonaise
- 100 g getrocknete Tomaten
- 50 g Oliven, grün oder schwarz
- 50 g Kapern, Knoblauch
- 1 Bund Petersilie, frischer Rosmarin
- 1 Fleischtomate
- 1 kg gekochte Kartoffeln (festkochend) vom Vortag

So wird's gemacht:

Die getrockneten Tomaten, Oliven, Ka-



pern, Petersilie und Knoblauch klein schneiden und mit der Mayonaise gut verrühren, mit Pfeffer, Salz und etwas Zitronen abschmecken.

Die Bavette mit Pfeffer und Salz würzen

und in der heißen Pfanne von beiden Seiten gut anbraten.

Den Backofen auf 130°C vorheizen. Die Bavette direkt auf den Rost legen, Rosmarinzwige und die in Würfel geschnittene Fleischtomate darauf legen, mit etwas Olivenöl beträufeln und für ca. 15-20 Minuten (je nach gewünschter Kerntemperatur) in den Ofen geben.

In der Zwischenzeit die Pellkartoffeln schälen, schneiden und in der Pfanne schön „resch“ rausbraten. Die Bavette im geöffneten, ausgeschalteten Ofen noch kurz ruhen lassen.

Das Fleisch quer zur Faser in dünne Scheiben aufschneiden, mit Kartoffeln und Remoulade servieren. Dazu einen frischen Blattsalat!



Käse des Monats



100 g
€ 1,29

Naturdamer

Ein milder Schnittkäse, hergestellt aus pasteurisierter Kuhmilch. Mit seinem feinen, buttrigen Aroma ist dieser junge Käse ideal zur Brotzeit für die ganze Familie. In Streifen geschnitten auch hervorragend zum Wurstsalat.



Wein des Monats



Italien
Venetien - Giol
Chardonnay 2010

Für den Sommer ideal ist ein frischer Weißwein mit feiner Frucht und harmonischem Geschmacksbild. Wenn auch der Preis noch passt, dann steht Festen aller Art nichts mehr im Wege. Probieren Sie mal diesen italienischen Chardonnay von Giol aus Venetien!

1 Liter
€ 4,49

TERRA MADRE – Bewusstsein schaffen, um bewusst sein zu lassen

Mit *Terra Madre* hat Carlo Petrini, Autor des gleichnamigen Buches und Slow Food-Begründer, ein weltweit agierendes Netzwerk geschaffen, mit dem er seit 2004 all jene Menschen zusammenbringt, die jeden Tag für die Erhaltung der Biodiversität in Harmonie mit der Erde arbeiten und wertvolle Lebensmittel erzeugen, nachhaltige Landwirtschaft, Fischfang und Viehzucht betreiben und so den Geschmack und die Vielfalt unseres Essens bewahren.

Anlässlich des Erscheinens seines neuen Buches war Petrini auf Lesereise in Deutschland unterwegs – unter anderem machte er Station im Literaturhaus in München. Er stellte sein aktuelles Buch vor und diskutierte anschließend mit Eberhard Spangenberg, Mitbegründer von Slow

Food Deutschland und Inhaber von GARIBALDI München und mit Karl Schweisfurth, Leiter der Herrmannsdorfer Landwerkstätten, über den Konsumismus unserer Zeit und seine Folgen.

„Essen darf nicht noch billiger werden!“ Kaum je zuvor haben die Deutschen so wenig ihres Einkommens für Essen und Trinken ausgegeben als derzeit. Gleichzeitig werden täglich 4.000 Tonnen Lebensmittel, in den USA sogar 22.000 Tonnen, teilweise ungeöffnet weggeworfen. Für Petrini besteht hier ein direkter Zusammenhang. Lebensmittel kosten zu wenig, so wenig, dass man sie einfach wegwerfen kann. Sie haben

nur noch einen Preis, aber keinen Wert mehr.

„Ich bin weder ein Snob noch ein Gourmet“, sagte Petrini unlängst im Literaturhaus in München. Dabei könnte er tatsächlich in Verdacht geraten, einer versnobten und elitären Gemeinschaft vorzustehen. Immerhin propagiert diese in vollem Selbstbewusstsein eine neue Esskultur und fordert ein Recht auf Genuss.



Karl Schweisfurth (2. v. l.) und Carlo Petrini (rechts) bei der Podiumsdiskussion

Petrinis Philosophie hat aber einen starken politischen Kern. „Genuss ist schließlich kein abnormes Verhalten“, sagt Petrini, der beklagt, dass viele Menschen mehr Geld für das Motorenöl ihrer Autos ausgeben, als für ein gutes Speiseöl.

Im Grunde ist seine Philosophie ganz einfach. Es geht darum, ein nachhaltiges Gleichgewicht zwischen Mensch und Mutter Erde herzustellen, saisonale und regionale Produkte zu fördern. Die müssen nicht zwingend Bio und teuer sein, sollten aber allein durch die saubere Anbauweise Geschmack haben und obendrein gesund sein. Wenn Tomaten nach Tomaten schmecken und

nicht nur nach Wasser, dann macht Essen erstens Spaß und tut dem Körper zweitens gut.

„Wenn ich beispielsweise einen guten Schinken esse, dann wird der irgendwann zu einem Teil von Carlo Petrini. Meine teure Armani-Unterhose aber wird nie ein Teil von mir sein“, so versucht Petrini zu veranschaulichen, was sich ändern muss. „Wir messen unserer Ernährung zu wenig Bedeutung bei“, sagt er. Bei vielem, was verspeist werde, könne man nicht mehr erkennen, dass es sich um Mittel zum Leben handle. Genau das aber beinhalte das Wort Lebensmittel.

Natürlich kommt dabei dem „Coproduzenten“, wie Slow Food die Verbraucher nennt, eine wichtige Rolle zu. Einkaufen und Essen ist nach Meinung von Petrini ein politischer Vorgang. Wer sich aber beim Produzenten direkt versorgt und bewusst einkauft, könne aktiv zu einer Verbesserung beitragen.

In der Diskussion wurde schnell klar: Carlo Petrini und Karl Schweisfurth sind sich in vielen Punkten einig. Karl Schweisfurth schildert aus seinen Erfahrungen, dass die „Coproduzenten“ gerne bereit sind, ihre Verzehrsgewohnheiten zu ändern, wenn sie informiert sind, dass z.B. ein Huhn nicht nur aus zwei Brüsten besteht, sondern auch je zwei Schenkel und Flügel hat.

Quelle: Südwest-Zeitung, Hans-Uli Mayer

Ausgezeichnete Brote



ZERTIFIKAT



Handgemachte Lebens-Mittel
in Ökologischer Qualität

ÖQ
HERRMANNSDORFER
Landwerkstätten
mit Hofmarkt
85625 Glonn
Tel. 08093/9094-0

www.herrmannsdorfer.de
glonn@herrmannsdorfer.de

Unsere Geschäfte in
und um München

Viktualienmarkt
Frauenstr. 6, mit Bistro
ÖQ, Tel. 089/26 35 25

Schwabing
Elisabethmarkt 8
Tel. 089/272 37 44

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

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 + Cafe ÖQ
Tel. 089/98 10 96 14

Pasing, Pasinger
Viktualienmarkt
Tel. 089/821 13 78

Gräfelfing, Bahnhofstr. 7
Tel. 089/89 89 26 82

Denning, Warthestraße 1
im VollCorner Biomarkt
Tel. 089/93 74 83

Solln, Wolfratshäuser Str. 204
im VollCorner Biomarkt
Tel. 089/72 48 35 08

Herrmannsdorfer
Lebens-Mittel auch bei:

Biomarkt Planegg
Mathildenstraße 1
Tel. 089/8 54 32 84

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

Ismaninger Naturkost
Ismaning
Mühlenstraße 2
Tel. 089/96 20 18 60

Biomarkt Grünwald
Grünwald
Marktplatz 1
Tel. 089/649 13 096

