

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

Ausgabe 8: Januar 2005



HERRMANNSDORFER

Wochenmarkt

WISSENSWERTES • KULINARISCHES • VERLOCKENDES • INFORMATIVES



Herrmannsdorfer Kost(barkeiten)

Über die Kunst, einen Schinken herzustellen

Seite 1



ÖQ Rezepte

zum Sammeln, Nachkochen und Genießen

Seite 2



Slow Food

die Lobby des guten Geschmacks

Seite 2

Unseren Schweinen geht es saugut

In Herrmannsdorf ist gutes Schweinefleisch keine Glückssache, nichts wird dem Zufall überlassen. Unsere Philosophie ist: In Herrmannsdorf darf das Schwein wieder Schwein sein.



Unsere Schweine beim Herumtollen im Schnee

Wir und unsere Partnerbauern haben uns bewusst für die Schwäbisch Hällischen und die Duroc-Schweine entschieden. Das sind alte Rassen, die vom Aussterben bedroht waren, und zwar hauptsächlich wegen des Trends zu besonders fettarmem Fleisch, bei dem von Geschmack keine Rede mehr sein kann. Bei unseren „Schwäbisch Hällischen“, die wegen

der Fleischqualität mit der Pietrain-Rasse gekreuzt werden, ist der Ertrag wesentlich geringer, der Geschmack dafür umso überzeugender.

In Herrmannsdorf dürfen die Schweine so leben, wie es ihrer Art entspricht, von Anfang an. So bleiben bei uns die Ferkel acht Wochen bei der Muttersau, und nicht wie üblich nur drei Wo-

chen. Schweine sind Spieltiere, neugierig, sie wollen immer irgend etwas erkunden, miteinander spielen, raufen und rempeln, sie möchten wühlen und sich suhlen. Bei uns haben sie Auslauf im Sommer wie im Winter, leben auf Stroh und haben ihre eigene Suhle. Und sie leben länger als heutzutage üblich. Nicht sechs, sondern gute zehn Monate. Zu fressen bekommen sie Getreide, Bohnen, Erbsen, Molke, Gras und Heu, das macht die Tiere lebensfroh, stark, kräftig und gesund. So bringen sie stolze 120-130 kg auf die Waage, und das braucht man für schön marmoriertes Fleisch. Schweine anderer Haltung erreichen gerade mal 90 kg - da kann man nur sagen, arme Schweine!



... sich mal so richtig suhlen können!



Liebe Kunden,
wir bedanken uns ganz herzlich für Ihre Treue im vergangenen Jahr und wünschen Ihnen für das neue Jahr 2005
„jede Menge Schwein!“

Große Kost(barkeiten)

Nicht umsonst spricht man bei der Herstellung von Lebens-Mitteln von Veredelung, wenn gute Rohstoffe weiterverarbeitet werden. Man sagt auch Verfeinern oder Vervollkommnung. Genau dies praktizieren wir in Herrmannsdorf. Hier entstehen wahre Kostbarkeiten, wenn unser gutes Schweinefleisch zu herrlichen Schinken verarbeitet wird.



Unser Knochenschinken wird noch von Hand mit Meersalz eingerieben

Zum Beispiel unser Herrmannsdorfer Kochschinken: noch schlachtwarm gepökelt, ohne Hilfsstoffe oder Geschmacksverstärker und nur halb soviel Nitritpökelsalz wie üblich. Wir verarbeiten nur ganze Schinkenstücke, da werden keine Fleischstücke zusammengepresst oder einheitlich geformt. Jeder Schinken ist ein Unikat, so wie das Schwein eben gewachsen ist. Auf die neomodische Kunst, bis zu 30% Wasser hinzuzufügen, verzichten wir gerne. Bei uns haben sie 100% Geschmack, so wie ein guter Schinken sein muss, und das schmecken Sie. Und nicht selten hören wir die Aussage: „...mmh, das schmeckt wie früher!“ Besonders stolz sind wir auf unseren Herrmannsdorfer Knochenschinken. Erleben Sie einmal, wie seine Milde Ihren Gaumen streicht. Mit Meersalz langsam gesalzen, ganze zwölf Monate in unserem Erd-Reife-Gewölbe in Ruhe getrocknet und gereift, entwickelt er sein einzigartiges Aroma. Solch einen Schinken herzustellen ist eine große Kunst und bedarf

vieler Erfahrung, Fingerspitzengefühl und Pflege. Das ist Natur pur!

Und wir haben noch mehr Kostbarkeiten für Sie: kräftigen Wacholderschinken, feinen Kräuterschinken, saftigen Rinderschinken oder Pastrami...

Lassen Sie sich einfach mal verwöhnen!



Herrmannsdorfer Knochenschinken fertig gereift

ÖQ Wein des Monats



Italien
Mont' Albano
Merlot „Villa Job“
2003
Der Mont' Albano aus dem Friaul ist ein fruchtiger, trockener und harmonischer Wein aus der beliebten Rebsorte Merlot. Hervorragend geeignet zu Antipasti und Pasta.

0,75 Liter
€ 4,99

Herrmannsdorfer Krustenbraten vom Schwein

Für einen guten Schweinebraten können Sie verschiedene Fleischstücke vom Schwein verwenden.

Sehr gut eignet sich ein durchwachsenes Stück vom Nacken. Das sogenannte Halsgrat ist das saftigste Stück beim Schwein, allerdings in der Regel ohne die heiß begehrte Kruste.

Sehr gut schmeckt auch die Schweineschulter mit Speck und Schwarte oder für die, die es etwas deftiger mögen, ein schöner Schweinebauch mit Schwarte.

Das große Geheimnis einer schönen Kruste: Sie legen ein paar zerleinerte Wirbelknochen in die Reine, dazu ein wenig Schweineschmalz, einige ungeschälte Knoblauchzehen, einen Zweig Thymian, eine geviertelte Zwiebel sowie Wacholderbeeren. Nun schneiden Sie die Schwarte kreuzweise ein und würzen das Fleisch mit Pfeffer und Muskatnuss; je nach Belieben zusätzlich Ingwer, Kümmel, Fenchel und Pi-

ment. Am besten entfalten die Gewürze ihr Aroma, wenn sie frisch gemahlen bzw. gerieben sind. Das Fleisch nicht salzen und mit der Schwarte nach unten auf die Knochen legen. Mit etwas Essig verdünnte Flüssigkeit (Brühe



oder Wasser) dazugeben. Die Schwarte muss ganz davon bedeckt sein, damit sie sich voll saugen kann.

Im Backofen bei 200°C so lange braten, bis die Oberfläche schön goldbraun ist. Das dauert bei einem kleinen Stück etwa 30 Minuten, bei

einem größeren eine Stunde. Die Flüssigkeit ist inzwischen verdunstet. Den Braten wenden und kurze Zeit nochmals sehr heiß garen.

Unter der starken Oberhitze verdampft das in die Schwarte eingedrungene Wasser, lässt sie „aufbrechen“ und macht sie knusprig. So entsteht die berühmte Kruste.

Der Braten sollte etwa eine Kerntemperatur von 60-65°C haben. Den Braten herausnehmen, mit Alufolie abdecken und ca. 30 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen. Die äußere Hitze verteilt sich auf diese Weise langsam im Inneren und macht das Fleisch mürbe und zart. Während der Braten ruht, wird die Sauce bereitet. Die Knochen in der Reine mit Brühe oder Wasser ablöschen, einkochen lassen, erneut ablöschen und wieder einkochen lassen. Die eingekochte Sauce durch ein Sieb streichen und salzen. Den Braten in dünne Scheiben aufschneiden und mit Meersalz würzen.

Lassen Sie sich's schmecken!

Käse des Monats



100g
€ 1,29

Bergkäse „Uri“

Der aus Österreich stammende, nach alter Tradition gekästete Uri hat einen würzigen, sehr aromatischen Geschmack. Dieser entsteht durch die Verwendung bester Rohmilch und eine lange Reifezeit.

Brot des Monats



Stück / 750g
€ 1,99

Krustenbrot

Unser Krustenbrot ist ein Natursauerteigbrot aus frisch gemahlenem Korn, 60% Roggen- und 40% Weizenvollkornmehl. Schmeckt mit seiner kräftigen Kruste hervorragend zu jeder Brotzeit.



Wir laden Sie ein zu einem winterlichen Spaziergang in Herrmannsdorf.

Nutzen Sie die ruhige Zeit, „Kunst im Einklang mit der Natur“ auf sich wirken zu lassen.

Die Landschaft in Herrmannsdorf ist in bestimmtem Sinne gestaltet, verändert oder ganz einfach nur genutzt worden.

Es entstanden Skulpturen, ein Labyrinth und Wege, Landschaften zum Ausruhen und bloßen Betrachten.

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

Slow Food statt Fast Food



Fast Food ist heutzutage ein gängiger Begriff. Manche lieben es und andere finden es abscheulich. Aber was ist eigentlich Slow Food?

Deshalb sind auch wir Herrmannsdorfer Mitglied bei Slow Food!

Das Convivium München trägt durch seine Aktivitäten vor allem dazu bei, dass die gute regionaltypische Kultur des Essens und Trinkens in Bayern gefördert und weiterentwickelt wird. Hier liegt Slow Food die Unterstützung von Produzenten und Händlern heimischer Produkte vorrangig am Herzen. Um diesen Zielen gerecht zu werden, hat Slow Food auf internationaler Ebene und auch in Deutschland die Kampagne „Arche des Geschmacks“ ins Leben gerufen.

Das „Murnau Werdenfelser Rind“ wurde bereits als erster „Arche Passagier“ vorgeschlagen. Gehören für Sie die Herrmannsdorfer Schwäbisch Hällischen Schweine auch dazu?

Vor etwa 10-15 Jahren mit Sicherheit. Aber inzwischen hat sich diese Rasse, unter anderem auch durch Herrmannsdorf, bereits wieder etabliert. So wäre das auch für das „Murnau Werdenfelser Rind“ wünschenswert.

Wenn es heißt, die Slow Food „Arche“ ist auf der Suche nach kulinarischen Schätzen, welche Herrmannsdorfer Produkte kommen Ihnen da spontan in den Sinn?

Da könnte ich mir mit Sicherheit den Herrmannsdorfer Knochenschinken vorstellen, mit seiner besonderen Reifung am Knochen.

Wie wichtig ist für Sie die ökologische Herkunft und Produktion von Lebensmitteln?

Grundsätzlich bringt eine ökologische Herkunft und Produktion in der Regel auch einen besonders guten Geschmack mit sich. „Öko“ ist aber nicht zwingend notwendig; auch kleine Familienbetriebe können hervorragende Lebensmittel produzieren, sind aber aus Kostengründen nicht zertifiziert.

Wenn Sie drei Wünsche frei hätten, was würden Sie sich für die Zukunft der Lebensmittel wünschen?

Die Stärkung von handwerklichen und bäuerlichen Herstellungsweisen. Die Vielfalt des Geschmacks zu fördern und somit dem fortschreitenden Einheitsgeschmack Einhalt zu gebieten. Mehr Wertschätzung seitens der Verbraucher in Bezug auf gute und gesunde Lebensmittel.

Herr Bucej, wir danken Ihnen für das Gespräch.

SH



Viel Zeit zum Reifen: Unser Knochenschinken

Johannes Bucej, seit 2001 Vorsitzender des Conviviums München und Ansprechpartner zum Thema „Arche des Geschmacks“, stellte sich für ein Interview zur Verfügung:

Was möchten Sie mit der Kampagne „Arche des Geschmacks“ bewirken?

Lebensmittel schützen, die aufgrund ihrer besonderen Herstellungsweise vom Aussterben bedroht sind. Wir setzen uns für die handwerkliche Herstellung von Lebensmitteln und gegen Massenproduktion ein.

„Nur langsam kann man genießen“, das ist der Grundgedanke von Slow Food. 1986 wurde dieser Verein im piemontesischen Bra in Italien gegründet. Es ist faszinierend, wie sich Slow Food aus einer kleinen Bewegung zu einer heute mächtigen Vereinigung von weltweit 70000 Mitgliedern entwickelt hat. Slow Food Deutschland e.V. gliedert sich in regionale Convivien (zu deutsch: Tafelrunden oder auch Slow-Food-Gruppen).

Ein Münchner stand am Anfang von Slow Food Deutschland: Eberhard Spangenberg, heute noch mit seiner Firma Garibaldi dem Convivium verbunden, gründete 1992 die deutsche Sektion. Unsere Esskultur und das Qualitätsbewusstsein für gute Nahrungsmittel sind durch irreführende Werbung, durch standardisiertes und industrielles Fast Food, aber auch durch Hektik und Nachlässigkeit bzw. Desinteresse seitens der Verbraucher bedroht.

Slow Food, die Lobby für den Geschmack, will durch die Förderung der Genussskultur und der Geschmacksvielfalt einen dauerhaften und nachhaltigen Beitrag zur allgemeinen Lebensqualität leisten.

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

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

83043 Bad Aibling
Kirchzeile 18
Laden mit Bistro
Tel. 08061/93 87 99

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

