

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

Ausgabe 23: April 2006



HERRMANNSDORFER

Wochenmarkt

WISSENSWERTES • KULINARISCHES • VERLOCKENDES • INFORMATIVES



Jubilarinnen

stellen sich vor

Seite 1



ÖQ Rezepte

zum Sammeln, Nachkochen
und Genießen

Seite 2



Fairer Handel

Die Politik isst mit.

Seite 2

Vorteig bringt Geschmack und Frische



Weizenvorteige brauchen viel Umsicht und Liebe

Ein kritischer Blick auf die Entwicklung des Bäckerhandwerks der vergangenen Jahre zeigt weitreichende Veränderungen: Während dem Verbraucher heute in den zahlreichen Bäckereifilialen nahezu uniforme Backwaren angeboten werden, geht die Anzahl der Bäcker, die unverwechselbare Produkte von hervorragendem Geschmack und Individualität bieten, immer mehr zurück. Immer öfter beklagt der Verbraucher die schlechte Qualität der Backwaren und äußert eine Sehnsucht nach dem Brot, „wie es früher einmal war“.

In unserer Herrmannsdorfer Vollkorn-Natur-sauerteig-Bäckerei backen wir noch solche Brote mit viel Geschmack aus wertvollen Zutaten. Bisher galt unser Schwerpunkt überwiegend den Vollkornbrotten aus frisch gemahlenem Korn und Sauerteig.

Das Geheimnis guter Weißmehlbrote beschäftigte uns in jüngster Zeit. Dank einer neuen bzw. sehr alten Produktionsmethode konnten wir das Geheimnis lüften - „slow baking“ heißt das neue Schlagwort und bedeutet eigentlich nichts anderes, als dem Teig die Zeit zu geben, die notwendig ist für eine optimale Geschmacks- und Aromaentwicklung. Mit Hilfe eines Vorteiges wird beim Weißbrot eine optimale Aromabildung erreicht. Sauerteige sind als Vorteige weitreichend bekannt, doch auch Weizenteige können durch gezielten Zusatz von Backfermenten, bestehend aus Honig, Weizen, Maismehl und Erbsenmehl, einen wesentlichen Beitrag zum Geschmack und zur Frischhaltung der Backwaren leisten.

In unserer Herrmannsdorfer Bäckerei wird der

Weizenvorteig bereits am Ende eines Backtages für die nächste Produktion vorbereitet. So wird bei uns beispielsweise der Vorteig etwa morgens um sechs angesetzt, Weizenmehl, Wasser, Hefe und Backferment werden durch langsames Kneten zu einem Teig vermengt. Die nächsten Stunden reift der Vorteig bei 25 Grad. Dabei entwickelt sich eine rege Aktivität der Mikroorganismen, erkennbar an vielen Bläschen. Nach ca. 12 Stunden kommt der Vorteig in die Kühlung. Wenn dann in Herrmannsdorf die neue Produktion beginnt, wird der eigentliche Weißbrotteig angesetzt und der vorbereitete Vorteig zugegeben, ca. 30 %. Auch hier ist es sehr wichtig, dass der Teig langsam, bei niedriger Temperatur geknetet wird. Nun folgt nochmals eine Teigruhe von ca. 2 Stunden, bevor die einzelnen Brote ganz vorsichtig portioniert werden, damit die gewünschte grobe Porung nicht verloren geht. Die so genannte Gärzeit ist ein wichtiger Bestandteil bei der Weißbrotherstellung und sorgt für eine saftige, grob porige Krume und einen ausdrucksvollen Geschmack, je nach dem, welche Art von Weißbrot hergestellt wird.

Das Backen bei hohen Temperaturen und geringer Luftfeuchtigkeit direkt auf den Steinen im Backofen sorgt dann für die gewünschte Kruste.

So hergestellte Weißbrote benötigen keinen besonderen Belag, sie sind ein eigenständiger Genuss. Überzeugen Sie sich selbst und probieren Sie unsere Herrmannsdorfer Ciabattas, Semmeln oder Brezen.



Visionäres Denken - Urkunde für die Herrmannsdorfer Landwerkstätten

Die Herrmannsdorfer Landwerkstätten sind weit über die Landkreisgrenze hinaus bekannt für ihre innovativen Ideen und ihr visionäres Denken.

Die Initiative "Deutschland - Land der Ideen" unter der Schirmherrschaft von Bundespräsident Horst Köhler wählte Herrmannsdorf unter 1200 Bewerbern für eine Auszeichnung aus.

Damit gehören die Herrmannsdorfer zu den 365 ausgesuchten Orten in Deutschland, die für Zukunftsfähigkeit, Mut und Leistungskraft stehen.

Freiherr Droste zu Senden und Ralf Erhard als Vertreter der Sponsorengruppe überreichten am Freitag, den 10. März, eine Ehrentafel und eine Urkunde an Karl Ludwig Schweisfurth und seinen Sohn Karl.

Deutschland
Land der Ideen
Ausgewählter Ort 2006

Herrmannsdorfer Jubilarinnen

Im Rahmen unserer Jahresabschlussfeier, die bei uns Herrmannsdorfern immer erst im Januar stattfindet, wenn nach dem ganzen Weihnachtstrubel wieder etwas Ruhe eingekehrt ist, konnten wir auch in diesem Jahr drei verdiente Mitarbeiterinnen ehren. Seit 10 Jahren sind die Damen Reinhilde Rieder, Gisela Bräu und Olga Scheier unserer Firma treu, dafür bedanken wir uns im Namen der gesamten Belegschaft nochmals ganz herzlich. Jede hat für sich ihren Platz in Herrmannsdorf gefunden: Gisela Bräu und Reinhilde Rieder in unseren Filialen in München, zwei „Vollblutverkäuferinnen“ im wahrsten Sinne des Wortes, und Olga Scheier in unserer Metzgerei.

Reinhilde Rieder absolvierte ihre Ausbildung vor nun mehr als 40 Jahren in einem kleinen Familienunternehmen in München. Bald wurde es der quirligen Frau zu eng in Deutschland und sie wanderte 1968 nach Südafrika aus. Dort arbeitete sie bis zur Geburt ihrer zwei Kinder in einem deutschen Delikatessengeschäft. Die Leidenschaft zum Verkauf und die Liebe zu guten Lebensmitteln blieb, so eröffnete sie 1977 ihr eigenes Geschäft in Johannesburg - einen deutschen Delikatessenladen. Über einen Umweg nach London zog es sie schließlich doch wieder in die alte Heimat und so zu uns nach Herrmannsdorf. Seit April 1995 arbeitet Frau



Alle dabei: Übergabe der Urkunde

Rieder bei uns im Verkauf, lange Jahre als Leiterin unserer Filiale am Elisabethmarkt in Schwabing, und heute als Verkäuferin in der Filiale in Pasing. Immer gut gelaunt - ihr ansteckendes Lachen ist für Kunden und Kollegen eine Bereicherung!

Auch **Gisela Bräu** lernte den Verkauf einst von der Pieke auf, in einem kleinen Familienbetrieb mit eigener Metzgerei. Direkt nach der Lehre arbeitete sie zwei Jahre „beim Dallmayr“. Diese strenge Schule verlieh ihr den letzten Schliff in Sachen Verkauf und Kundenfreundlichkeit. Die nächsten Jahre gehörten ihrer Familie, als Ehefrau und Mutter von drei Kindern. Als die Kinder aus dem Größten raus waren, zog es sie wieder in den Verkauf. Durch ihren Bruder, der als Bio-Landwirt mit

Herrmannsdorf bereits zusammen arbeitete, kam sie schließlich zu Herrmannsdorf, in unsere Filiale am Viktualienmarkt. Dort sorgt sie die letzten zehn Jahre für Beständigkeit - eigentlich müsste man schon sagen, unsere Frau Bräu ist in der Frauenstraße bereits eine feste Institution. In Sachen „Bio“ immer auf dem neuesten Stand, und das aus Überzeugung!

Olga Scheier wurde als Russlanddeutsche in Kasachstan geboren. Sie kam 1995 mit ihrem Mann Eugen zu uns nach Herrmannsdorf. Damals gehörten die Kommissionierung, Verpackung und Reinigungsarbeiten in der Metzgerei zu ihren Aufgaben. Durch ihre engagierte und zuverlässige Art war sie bald nicht mehr wegzudenken beim täglichen Verpacken und Wiegen von Wurst und Fleisch in der Metzgerei. Heute ist sie verantwortlich für das Team der Verpackerrinnen und sorgt für einen reibungslosen Ablauf. Seit zehn Jahren arbeitet Frau Scheier nicht nur in Herrmannsdorf, sondern lebt auch direkt auf dem Hof. Als gute Seele kümmert sie sich um unsere Hofälteste und pflegt mit viel Liebe die Gärten.

Finden Sie nicht auch, drei bemerkenswerte Frauen und Herrmannsdorferinnen durch und durch!



Brot des Monats



Stück/300g
€ 1,79

Ciabatta
Das Ciabatta wird mit unserem neuen Vorteigverfahren hergestellt. Dadurch wird die Krume schön locker und saftig und erhält eine gröbere Porung. Ein Schuss gutes Olivenöl verleiht unserem Ciabatta das typische Aroma und hält es länger frisch.

Coq au Vin

Zutaten für 4 Personen:

Ein Landgockel von etwa 2kg oder ein kleinerer und zusätzlich zwei Hühnerkeulen, 3 Karotten, 2 Stangen Staudensellerie, 4 Zwiebeln (nach Belieben und Jahreszeit auch Perlwiebeln oder Frühlingzwiebeln), Knoblauchzehen, 1 Fleischtomate, Rosmarin, 300g Champignons, 120g geräuchertes Wammerl, 1/2 l Rotwein, Salz, Pfeffer und Mehl.



Und so geht's:

Den Landgockel entbeinen, die Keulen, Flügel und Brüste samt Brustkorb vom Rücken trennen und nochmals zerkleinern. Auf Wunsch übernimmt das unser Fachpersonal gerne für Sie!

Aus Rückenknochen, Hals, den Abschnitten des geputzten Gemüses, Pfeffer und Salz eine Brühe kochen. Das Gemüse klein schneiden und zusammen mit den Fleischstücken in einen Bräter geben. Mit dem Rotwein bedecken

und über Nacht zugedeckt in den Kühlschrank stellen. Den Rotwein mit einem Sieb abgießen und aufheben. Das Fleisch mit Pfeffer und Salz würzen und in Mehl wenden. Im Bräter mit etwas Öl und Butter goldgelb anbraten, herausnehmen, nun das Gemüse kurz

anrösten. Das Fleisch wieder hinzugeben, die klein gewürfelte Tomate zufügen und mit dem Rotwein ablöschen. Im offenen Topf etwas reduzieren lassen und mit der am Vortag gekochten Hühnerbrühe so aufgießen, dass das Hühnerfleisch bedeckt ist. Den Deckel drauf und für ca. 30 Minuten bei 150°C in den Ofen.

Anschließend das Fleisch und Gemüse mit einer Schaumkelle aus der Soße nehmen und in eine Schüssel geben. Die Soße etwas einkochen lassen und evtl. mit kalten Butterflocken oder angerührter Kartoffelstärke binden. Die fertig gebundene Soße über das Fleisch und Gemüse gießen. Die nebenbei in Scheiben geschnittenen Champignons und Speckstreifen in Butter anbraten, darüber geben und mit frisch gehackter Petersilie bestreuen.

Fertig!

Als Beilage eignet sich hervorragend eines unserer Weißbrote, wie beispielsweise Ciabatta, Molkeleib oder Baguett und ein schöner gemischter Blattsalat.

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



Käse des Monats



100g
€ 1,49

Ziegenrolle Chevrollé

Die aus Holland stammende Chevrollé zeichnet sich durch ihre cremig-quarkige Konsistenz aus und schmeckt von mild (jung) bis leicht pikant (gereift). Durch den hochflorigen Weißschimmelüberzug bekommt die Chevrollé ein an Camembert oder Brie erinnerndes Reifeverhalten mit festerem Kern und einem zarten Schmelz am Rand - von Kennern sehr geschätzt!



Wein des Monats



Griechenland / 2004
Tsantali „Kali Gi“
Limnio-Grenache

Ein Wein von der griechischen Halbinsel Chalkidiki aus der einheimischen Rebsorte Limnio und der französischen Grenache. Ein überzeugender Wein mit Wärme und Charme.

0,75 Liter
€ 4,49



**Herrmannsdorfer
Frühlingsmarkt**

Samstag + Sonntag
8. + 9. April
10-18 Uhr

Jetzt mit traditionellem
bayerischen Handwerk
& Klein-Antiquitäten
und mit rund 100
Ausstellern.

Der Hofmarkt ist an
beiden Tagen geöffnet

Kunst & Handwerk

Fair Trade - global und regional

Essen hat auch eine politische Dimension. Das spüren wir nur selten. Dass wir Konsumenten in den Industriestaaten Bananen, Kaffee, Kakao und viele andere aus Entwicklungsländern stammende Produkte genießen können, wann immer wir dies wünschen, ist eine Selbstverständlichkeit geworden. Nicht selbstverständlich ist es hingegen, dass die Bauern von ihrer Arbeit leben können. Denn die Preise vieler Produkte werden nicht von den Erzeugern kalkuliert, sondern von der Börse diktiert. Während so die Agro-Unternehmen und Händler profitieren, können die meisten Bauern von dem Erlös ihrer Produkte kaum den Lebensunterhalt bestreiten. Das trägt mit dazu bei, dass weltweit 1,3 Milliarden Menschen unterhalb der Armutsgrenze leben, so die grobe Schätzung der vereinten Nationen.

Mitte der 70er Jahre entstand daraus ein pädagogisches Konzept, die „Fair Trade-Bewegung“, um mit alternativen Handelsmethoden der europäischen Öffentlichkeit die Ungerechtigkeit und das soziale Ungleichgewicht des internationalen Handels zu demonstrieren. Die bekannteste Marke in Deutschland ist das Gütesiegel von **Transfair e.V.**, einem Verein zur Förderung des Fairen Handels mit der „Dritten Welt“. Ebenso haben sich die Naturkost-Hersteller und -Händler einer ganzheitlichen Philosophie verschrieben, die darauf zielt, eine alternative, das heißt ökologische und sozialverträgliche Wirtschaftsform zu etablieren. Die gerechte Bezahlung aller Partner weltweit gehört dazu.

Aber: „Fair“ ist (noch) nicht immer gleich „ökö“! Viele Erzeuger können sich Bio noch nicht leisten. Für sie bedeutet die Umstellung

auf Bio-Anbau einen großen Zeit- und Personal-Aufwand.

Der Naturkosthandel arbeitet zwar mit vielen Anbietern zusammen, die sich dem Fair Trade verschrieben haben. Auf ihren Waren findet sich allerdings nicht immer ein Fair-Trade-Siegel. Gerechte Preise und Unterstützung des Bio-Anbaus sind aber auch hier das Ziel. Die Firma Gepa beispielsweise führt bereits einige Produkte, die sowohl das Transfair-



Qualität und Fairer Handel gehören zusammen.

Gütesiegel als auch das Biolabel aufweisen. Ein anderes Beispiel mit eigenem Gütesiegel ist Rapunzel. Der Hersteller und Großhändler Rapunzel Naturkost AG wurde 1974 gegründet. Das Logo „Ökologie und Fairer Handel: Hand in Hand“ signalisiert, dass ein Produkt sowohl nach den Richtlinien des ökologischen Landbaus erzeugt als auch fair gehandelt wurde.

Die Produzenten erhalten einen Mindestpreis, der in der Regel über dem Weltmarkt- oder lokalen Richtpreis liegt. Darauf werden noch mal 10% Bio-Prämie aufgeschlagen. Dass die Öko-Richtlinien eingehalten werden, ist durch ständige Kontrollen der Anbauverbände gesichert.

Ein Prozent vom Einkaufswert der Rohwaren führt die Rapunzel Naturkost AG auf ein Spendenkonto ab, das von der Deutschen Umwelthilfe verwaltet wird. Aus dem Fonds werden Umweltschutz- und Selbsthilfe-

Projekte in den „Dritte Welt Ländern“ finanziert.

Der Faire Handel ist in den letzten Jahren kontinuierlich gewachsen. Diesen globalen Erfolg sollten wir auch regional umsetzen, denn was wir von den Kleinbauern aus den Drittländern kennen, die unter dem Siegel „Fair Trade“ einen fairen Preis für ihre Bananen, den Kaffee oder den Tee bekommen, muss auch in Deutschland gelten. Auch unsere Bauern brauchen faire Preise, um sinnvoll wirtschaften zu können.

„Fair Handeln Bayern“ ist eine Kampagne des Eine Welt Netzwerk Bayern e.V., die sich für bio, regional und fair einsetzt. Eine Initiative für Ernährung, soziale Entwicklung und Verantwortung in der globalisierten Welt.

Ökolandbau heißt: natürliche Fruchtbarkeit, Gesundheit von Boden, Pflanze und Tier – ohne Pestizide und mineralische Dünger.

Regional setzt dort an, wo sich der Mensch zuhause fühlt. Es gilt die Lebensgrundlagen für Mensch, Tiere und Pflanzen in der Region zu erhalten und zu verbessern.

Der Faire Handel stärkt benachteiligte (Klein-)Produzenten weltweit. Er zahlt faire Preise und bietet langfristige Handelsbeziehungen.

Das sind drei Ansätze, aber eine Richtung!

Sie als Verbraucher verfügen über eine große Macht, die Sie mit jedem Einkauf nutzen können. Ein Einkauf unter den Gesichtspunkten Bio, regional und fair bietet Ihnen umfangreiche Möglichkeiten, zum Wohl von Mensch und Natur zu handeln. Die Produkte überzeugen durch hohe Qualität.

Handgemachte Lebens-Mittel
in Ökologischer Qualität



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

