

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

Ausgabe 47: April 2008



HERRMANNSDORFER

Wochenmarkt

WISSENSWERTES • KULINARISCHES • VERLOCKENDES • INFORMATIVES



Ansbacher

die deftige Wurst aus Franken

Seite 1



ÖQ Rezepte

zum Sammeln, Nachkochen
und Genießen

Seite 2



Das umgebaute Schlachthaus

in Herrmannsdorf

Seite 2

Herrmannsdorfer Mitarbeiter Mira Merchant – ein „multitask“ Talent

Mira Merchant hat Betriebswirtschaft studiert, nach dem Studium die klassische Laufbahn eingeschlagen und bei einer Unternehmensberatung angefangen. Schnell war klar, dass das nicht ihr Weg sein konnte – die Arbeit im Büro füllte sie nicht aus.

Schon während des Studiums arbeitete Mira nebenbei in einem Naturkostladen in Erlangen, um sich etwas Geld zu verdienen. Die Arbeit und der Umgang mit guten Lebensmitteln war eher nach ihrem Sinn – und so führte sie ihr Weg vor sieben Jahren nach Herrmannsdorf. Beim Einstellungsgespräch war dann endgültig klar: „Es macht mir nichts aus viel zu arbeiten – aber ich muss Spaß daran haben!“

In unserer Filiale in Bogenhausen wurde Mira eingearbeitet, um dann die Leitung des Herrmannsdorfer Geschäftes am Viktualienmarkt zu übernehmen.

Zwischenzeitlich gab es einen Abstecker nach Düsseldorf, um Pionierarbeit in unseren damaligen Filialen im Norden zu leisten.



Mira Merchant bei der Parade der Tiere

Wieder zurück in München warteten neue Aufgaben auf Mira Merchant.

Sie übernahm nach und nach den Einkauf aller Lebens-Mittel, die nicht in Herrmannsdorf hergestellt werden. Ein besonderes Augenmerk legt sie auf die Suche nach besonderen Spezialitäten von kleinen Herstellern. Neben der Sortimentspflege betreut sie auch die Herrmannsdorfer Händlerkunden. Dieses sind kleinere und größere Bioläden, welche mit Herrmannsdorfer Produkten beliefert werden.

Und wie schon erwähnt: „multitask“. Mira war immer da für repräsentative Aufgaben, wie Feste und Veranstaltungen.

Genau: war! Mira wird sich ab April einer neuen Aufgabe widmen, nämlich dem Mutter-Sein. Im Mai bekommt sie ihr erstes Baby und alle Herrmannsdorfer freuen sich mit ihr. Und was genauso schön ist: Sie bleibt uns trotzdem erhalten, denn nach einer kurzen Auszeit wird Mira den Einkauf für Herrmannsdorf weiter betreuen.



Der Dorf-Kindergarten

in Herrmannsdorf sucht ab Herbst eine liebevolle Erzieherin.

In der Nachbarschaft leben Schweine, Kühe, Ziegen und eine Hühnerschar, die die Kinder täglich versorgen. Ein Gemüse- und Blumenbeet wird zusammen mit einem „Ersatzgroßvater“ bewirtschaftet. Vier Sommerwochen lang „leben“ die Kinder in Tipi, Jurte und Beduinenzelt inmitten einer kleinen Wildnis von Hecken, Obstbäumen, Schweinen, Schafen und Hühnern. Einige Wochen verwandeln wir uns in einen Waldkindergarten, die Kinder tauchen ein in die Geheimnisse, die Wildheit und die Schönheiten des Herrmannsdorfer Waldes.

Kinder, die in diesem Sinne ihre Welt erleben und begreifen, haben anderen vieles voraus.

Haben Sie Lust, dabei mitzuhelfen?
Gabriele Birkett, Dorf-Kindergarten,
Herrmannsdorf 6 b, 85625 Glonn
Telefon 08093/9525
kindergarten@herrmannsdorfer.de

Ab September 2008 sind im Kindergarten wieder Plätze frei!

Die Ansbacher – eine typische Brotzeitwurst

Ihren Ursprung hat sie in Franken, Ansbach – wie der Name schon sagt. Die Franken sind bekannt für deftige Wurstspezialitäten und vor allem dafür, dass in dieser Region nicht nur Fleisch in die Wurst kommt!

Die Herrmannsdorfer „Ansbacher“ wird in der Wurst-Manufaktur auf Gut Kerschlach produziert.

Eine hervorragende Wurst, die nach unserer traditionellen Warmfleischverarbeitung hergestellt wird.

Das schlachtwarne Fleisch wird fein gekuttert und mit einem Hauch Zitrone verfeinert. Magere Schweinebäckchen und Fleisch vom Schweinerüssel werden gepökelt, fein gewürfelt, dem Brät zugegeben und von Hand gemischt.



Ein Spezial-Genuss: die Herrmannsdorfer Ansbacher

Die gewürfelten Essiggurken geben der Wurst das Besondere, frei nach dem Motto: „In die Wurst kommt net nur Fleisch!“

Abgeschmeckt wird das Brät zum Schluss von Meisterhand – den typischen Geschmack der „Ansbacher“ macht der gebrochene und ganze Kümmel aus.

Gefüllt wird das edle Brät in einen selbst gewonnenen Rinderdarm und dann langsam im Kochkessel gegart. Abschließend noch kurz in den Rauch, fertig!

Im Biss, Geschmack und fürs Auge ist die „Ansbacher“ aufgrund der vielseitigen Zutaten ganz speziell und gut!



Brot des Monats



Stück
€ 2,89

Oliven-Ciabatta

Das Oliven-Ciabatta wird im Vorgeverfahren hergestellt. Dadurch wird die Krume schön locker, saftig und erhält eine größere Porung. Ein Schuss gutes Olivenöl und kräftige, dunkle Kalamata-Oliven geben dem Ciabatta den typischen Geschmack.

Lammragout mit Rotweinzwiebeln und Spinat

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Lammschulter, -hals oder -keule
- 4 – 5 rote Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 kleine Paprikaschoten
- 150 g Champignons
- 200 g frischen Blattspinat
- Rotwein
- Herrmannsdorfer Kalbs- oder Lammfond
- Aceto Balsamico, Öl
- frischer Thymian und etwas Butter



In der Zwischenzeit 2 Essl. Butter mit 2 Essl. Zucker im Bräter leicht karamellisieren lassen. Die in Streifen geschnittenen

Zwiebeln und den Knoblauch hineingeben und dünsten.

Den Thymian, ein Lorbeerblatt und den grob geschnittenen Paprika hinzugeben. Mit einem guten Schuss Balsamico Essig und etwa einem 1/4 l Rotwein ablöschen. Etwas einkochen lassen und das Lammfleisch wieder mit dazu geben.

Mit einem Glas Herrmannsdorfer Lamm- oder Kalbsfond aufgießen und die in Scheiben geschnittenen Champignons dazu geben. Etwa 20 Minuten mit geschlossenem Deckel köcheln lassen.

Zum Schluss den Spinat unter das Ragout heben und zerfallen lassen. Mit etwas kalter Butter abbinden. Fertig! Als Beilage passt Cous-Cous.

Viel Spaß beim Nachkochen.

So wird's gemacht:

Das Lammfleisch in grobe Würfel schneiden, mit Pfeffer und Salz würzen, leicht mehlieren und in Öl gleichmäßig anbraten. Das Fleisch aus dem Bräter nehmen und zur Seite stellen.

Die Schlachtung in Herrmannsdorf

Wir haben in Herrmannsdorf ein eigenes Schlachthaus. In der heutigen Zeit eher unüblich, denn in der Regel wird aus Kostengründen in großen Schlachthäusern zentral geschlachtet.

Die Art der Schlachtung ist ein wichtiger Teil unserer Herrmannsdorfer Philosophie. Es ist uns ganz besonders wichtig, dass die Tiere achtsam und ohne Qual geschlachtet werden – aus Respekt vor der Würde der Tiere.

Die Tiere dürfen auf gar keinen Fall unter Stress geraten, das wirkt sich sofort negativ auf den pH-Wert des Fleisches und somit dessen Qualität aus. Und nicht zuletzt benötigen wir für unsere Wurstherstellung das noch schlachtwarme Fleisch in höchster Qualität. Dieses ist nur möglich, wenn Schlachtung und Verarbeitung noch unter einem Dach stattfinden.

Schon immer war es bei uns so, dass am Abend vor dem Schlachttag die Landwirte ihre Tiere nach Herrmannsdorf gebracht haben. Im Wartestall, mit der gewohnten Stallatmosphäre und viel frischer Luft, Stroh, Wasser und in einer gewohnten Gruppe verbringen die Tiere eine ruhige Nacht. Es gibt eine strikte Abgrenzung zum eigentlichen Schlachthaus, damit die Tiere weder hören noch sehen was ihnen bevorsteht.

Auch bei der Schlachtung gibt es immer wieder neue Entwicklungen und neue Erkenntnisse. Deshalb haben wir in den letzten Wochen einige grundlegende Vorgänge beim Schlachten verändert und verbessert. Neu ist, dass die Tiere nicht einzeln betäubt werden wie bisher, sondern in der Gruppe. Durch Beobachtung des Tierverhaltens haben wir uns für diesen Umgang entschieden.



Ohne Angst und Hektik

Die Tiere laufen in Gruppen vom Wartestall in den Betäubungsraum. Die Rinder werden dann Tier für Tier durch eine Art Rundkurs in den Einzelstand geführt. Die kleine Herde möchte voran – schnuppert gemeinsam die neue Umgebung ab, sucht nach einem weiteren Weg und läuft schließlich in Reihe weiter. So werden die Tiere voneinander getrennt.

Die Rinder sehen sich, halten Blickkontakt – diesen ganzen Prozess steuert der Metzger in aller Ruhe. Im Betäubungsstand werden die Tiere mit dem Bolzenschussapparat geschossen und fallen nach dem Schuss direkt ins Schlachthaus.

Rinder sind große und starke Tiere, deshalb werden sie anders als die Schweine, Kälber oder Lämmer, im so genannten Stand geschossen. So haben sowohl die Metzger als auch die Tiere einen Schutz vor Verletzungen. Der Metzger kann so gezielt den Schuss setzen und sicher gehen, dass das Tier betäubt ist.

Die Schweine werden in Herrmannsdorf nicht in einem Stand fixiert. Sie bleiben in der Gruppe zusammen und erst ganz am Ende werden sie vom Metzger einzeln aus der Gruppe geführt und sofort betäubt und entblutet. Beim Schwein ist die Selektierung im Gegensatz zum Rind einfacher, da Schweine neugierig die Welt auch außerhalb der Gruppe beschnuppern.

Da es bei dieser Art der Schlachtung kein lautes Quieten und Schreien der Tiere gibt, werden sie vorher auch nicht beunruhigt.

Alles läuft ganz ruhig, jedes Tier bekommt die nötige Zeit und kein Tier wird durch Stress, Hektik oder ungewohnte Geräusche verängstigt.

Bier, Brot und Wein des Monats nicht in Hannover erhältlich

Ferkelpreis **Bier des Monats**



Träger 8 x 0,5 l
€ 9,99
+ Pfand

Das Schweinsbräu Gold

ist ein für Bayern typisches helles Bier, mild aber trotzdem vollmundig, mit einem angenehm malzigen Geschmack, einem Stammwürzegehalt von 11,8% und einem Alkoholgehalt von 4,8% Vol. Wie alle Herrmannsdorfer Biere unfiltriert und naturrein, in der Schnackflasche.

ÖÖ **Käse des Monats**



100g
€ 1,99

Caciotta Natur und mit Schnittlauch

Der Caciotta ist ein halbfester Schnittkäse, hergestellt aus 100% Kuhmilch. Diese italienische Spezialität kommt aus Norditalien, der Region Puzertal. Ein wunderbar milder Käse – natur oder etwas kräftiger mit Schnittlauch verfeinert.

ÖÖ **Wein des Monats**



Spanien – Irjimpa La Mancha tinto Caballero de Mesasrubbias 2007

Der Caballero aus der edlen Rebsorte Tempranillo verbindet eine genussvolle, geradlinige Stilistik mit Charakter. Feine Würze mit dunkelroter Frucht, die an Kirsche erinnert, kennzeichnen diesen Wein. Eine ideale Kombination zu mediterranen Fleischgerichten.

0,75 Liter
€ 3,99

Handgemachte Lebens-Mittel in Ökologischer Qualität



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

www.herrmannsdorfer.de
glonn@herrmannsdorfer.de

Filialen in & um München

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

Neuhausen
Nymphenburger Str. 187
Tel. 089/167 93 15

Schwabing
Elisabethplatz 8
Tel. 089/272 37 44

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

Glockenbach
Holzstraße 24
Tel. 089/230 016 53

Pasinger Viktualienmarkt
Tel. 089/821 13 78

Sendling, Am Harras 14
Tel. 089/72 01 62 77

Haidhausen
Max-Weber-Platz 2
Tel. 089/48 99 73 05

Bogenhausen
Herkomerplatz, mit Bistro ÖQ
Tel. 089/98 10 96 14

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

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

Fürstenried
Maxhofstraße 17
im Biomarkt VollCorner
Tel. 089/74 50 03 30

82152 Planegg
im Biomarkt Planegg
Mathildenstraße 1
Tel. 089/854 32 84

82166 Gräfelfing
Bahnhofstraße 7
Tel. 089/89 89 26 82

82341 Grünwald
Marktplatz 1
im „Alten Wirt Grünwald“
Tel. 089/64 19 34-0

85737 Ismaning
Mühlenstraße 2, im Naturkost
Ismaning, Tel. 089/96 20 18 60

