

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

Ausgabe 57: April 2009



HERRMANNSDORFER

Wochenmarkt

WISSENSWERTES • KULINARISCHES • VERLOCKENDES • INFORMATIVES



Wir haben gewählt

die neue Selektion

Seite 1



ÖQ Rezepte

zum Sammeln, Nachkochen und Genießen

Seite 2



Carlo Petrini

Die neue Ethik der Lebensmittel

Seite 2

Selektion Herrmannsdorfer

Wir haben für Sie geschmeckt, getestet und nachgefragt!

Wir haben unser Sortiment in den Regalen überarbeitet und uns dabei viel Mühe gegeben. Immer mehr Kunden im Bio-bereich fragen sich angesichts der Fülle der Angebote, welche Firma, welche Philosophie und welche Werte eigentlich hinter den einzelnen Produkten stehen. Es fehlt schlichtweg die Transparenz und der Überblick. Darum haben wir uns zusammengesetzt und Bioprodukte probiert, verglichen, soweit wie möglich recherchiert, aussortiert und neu gelistet.

unsere Produkte ausgewählt, die Sie mit Ihrem Kauf unterstützen. Gut – sauber – fair gehören als umfassende Qualität untrennbar zusammen:

Kunden Preise und Handelsbeziehungen fair gestaltet sind und ob regionale Wirtschaftskreisläufe unterstützt werden.



Unsere Spezialisten – den Menschen ins Zentrum rücken

Beim vielen Probieren, Vergleichen und Schmecken ist uns Spezialisten klar geworden, dass wir ein großes, spannendes Projekt begonnen haben, weil man über viele Produkte lange Geschichten erzählen könnte. Immer wieder haben wir gemerkt, dass gute Produkte Menschen brauchen, die sich etwas trauen und neue Wege gehen. Im vereinheitlichten globalen Agro-Industriellen-Nahrungssystem verschwinden die Menschen, die anbauen, kreieren, schmecken und Verantwortung tragen. Wir Herrmannsdorfer wollen diese Menschen wieder ins Zentrum rücken: den Bauern, der seine Tiere liebt, den Metzger, Bäcker, Käser und Koch, der mit seinen Händen und Sinnen kreativ gestaltet und schmeckt, sowie den modernen Unternehmer, der sich wieder umfassend um gute, saubere und faire Lebensmittel kümmert und versucht unabhängig zu bleiben. Jeden Monat präsentieren wir Ihnen ein besonderes Produkt, das wir Ihnen durch das Wissen um seinen Hintergrund schmackhaft machen wollen.



Selektion des Monats

Kakao von Michael Beck

Die Bio-Kakaobohne Nacional Arriba kommt von bäuerlichen Familienbetrieben in Ecuador. Geröstet und gemahlen und zu den ESPECIAL Sorten No. 1, zartherb mit 70% Kakaoanteil und No. 2, milkschokoladig mit 55% Kakao verarbeitet.



Was Sie von unseren eigenen ÖQ Herrmannsdorfer Lebens-Mitteln erwarten, soll auch für alle anderen Produkte in den Regalen der Herrmannsdorfer Märkte gelten. Mit Herrmannsdorfer ÖQ und unserem neuen Sortiment wollen wir Ihnen helfen, eine gute Wahl zu treffen und mit Genuss die Welt zu bewegen.

Strategischer Konsum:

gut – sauber – fair

Gut, sauber und fair steht für eine nachhaltige Kultur der Lebensmittel-Erzeugung, Herstellung und Vermarktung, für die wir in Herrmannsdorf seit über zwanzig Jahren kämpfen – als praktisches Gegenmodell zum globalen Nahrungsherstellungssystem, das mit Industrialisierung, Massentierhaltung, seinen globalen Abhängigkeiten unseren Planeten zerstört und viele Menschen in Armut und Hunger treibt. Nach den Kriterien gut, sauber, fair produzieren wir unsere ÖQ Lebensmittel und nach ihnen haben wir nun auch

Gut – Genuss-Qualität

Wir prüfen Aussehen, Geruch, Konsistenz und natürlich: Geschmack.

Sauber – Herstellung und Inhaltsstoffe

Wir prüfen, ob wirklich nur drin ist, was reingehört. Unser Motto: schonende Herstellung, so wenig Zusätze wie möglich.

Fair – Transparenz und Verantwortung

Wir prüfen, ob vom Bauern bis zum

Wir freuen uns, wenn wir Sie auf dem Weg zum Geschmacksexperten anstecken können mit der neuen Ethik des Essens: gut – sauber – fair.



Brot des Monats



Stück 750g € 2,99

Dinkelbrot

aus 100% Dinkelvollkornmehl mit Dinkel-Fermentsauerteig, Dinkelflocken, Meersalz und sonst nichts. Unser Dinkel stammt zu 100% aus eigenem Anbau und wird für die Vollkornbrote täglich frisch gemahlen.



Sepp Gschwendtner, Jürgen Körber, Karl Ludwig Schweisfurth bei der DLG-Auszeichnung

DLG Medaillen 2009

von 7 eingereichten Produkten haben wir gewonnen:



Gold

Luftgetrockneter Schinken Tiroler Art
Feine Leberwurst
Weißwurst



Silber

Kochschinken
Fenchelsalami
Sechskornbrot
Französisches Baguette

Lammkeule aus dem Ofen mit Gemüse und grünem Spargel

Rosé gebraten, ein schöner Festtags-schmaus für die Familientafel an Ostern. Schnell gekocht und trotzdem was ganz Besonderes!

Rezept für 6 Personen:

- 1,7 kg Lammkeule ausgelöst**
- 600g Fenchel**
- 300g rote Zwiebeln**
- 450g Karotten**
- 250g Egerlinge**
- 1 kg Kartoffeln (am besten „Linda“)**
- 500g grünen Spargel**
- 2 Zitronen**
- 1 Dose ganze Schältomaten**
- 1 Glas Bärlauchpesto (z.B. von Bio Verde)**



Lammkeule mit Salz und Pesto einreiben und auf den Ofenrost legen.

Geputztes und gewaschenes Gemüse in größere Stücke schneiden und zusammen mit den Tomaten aus der Dose auf einem tiefen Backblech verteilen. Salz und 2 El Öl darüber geben. Beides im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Ober- und Unterhitze 50 bis 55 Minuten braten. Ofen ausschalten und noch 10 Minuten im Ofen ruhen lassen, so dass der restliche Fleischsaft noch ins Gemüse tropft. Den grünen Spargel in der Pfanne mit Salz und Zucker 3 Minuten dämpfen, damit er noch Biss hat. Zum Schluss über das Gemüse geben. Darauf das Fleisch in Scheiben anrichten. Zitrone, kaltes Olivenöl und noch ein bisschen Pesto runden das Gericht wunderbar ab.



Wein des Monats



Spanien
Palacio de Menade
Rueda Verdejo 2008

Eine der allerbesten Regionen für spanischen Weißwein ist Rueda. Was Palacio de Menade hier aus der Rebsorte Verdejo produziert hat ist verblüffend. Eine ungewöhnlich intensive Aromatik mit Nuancen von tropischen Früchten wie Maracuja und Limette steigt hier aus dem Glas! Perfekt zu den Gerichten des Frühlings wie Gemüse oder Fisch.

0,75 Liter
€ 7,49



Käse des Monats



Rosa Camuna

Die Milch zu diesem Kuhmilchkäse stammt aus einer Kooperative in den Südalpen der Lombardei und ist außergewöhnlich sahnig. Sie gibt dem Käse einen rahmigen, sehr feinen Milchgeschmack. Die Rinde bildet einen zarten Weißschimmelflaum aus, der den Käse vor Fremdschimmel schützt.

100g
€ 1,79

Carlo Petrini: Gut, Sauber, Fair – Grundlagen einer Ethik und Politik des Essens

Carlo Petrini, der Vater der Slow Food-Bewegung, bringt mit seinem Buch auf den Punkt, was uns Herrmannsdorfer besonders wichtig ist: Dass Freude am Genuss des Essens zusammengehört mit Verantwortung für Nachhaltigkeit und gesunder wirtschaftlicher Entwicklung. Wenn Petrini von Gastronomie und Genuss redet, meint er nicht die noble, elitäre Küche einiger weniger Spitzenköche, sondern das urmenschliche Bemühen, die zur Verfügung stehenden Lebensmittel – und sind diese noch so einfach – mit Phantasie geschmackvoll zuzubereiten. Daraus ist auf der ganzen Welt ein riesiges Erbe an Rezepten, Zubereitungen und Verarbeitungen hervorgegangen, das im Zuge der globalisierten Land- und Lebensmittelwirtschaft zerstört wird. Den Erhalt und Wiederaufbau dieses Schatzes hat sich Slow Food, eine weltweite Bewegung mit über 100.000 Mitgliedern, auf die Fahne geschrieben – und auch wir Herrmannsdorfer wollen dazu beitragen.



Carlo Petrini, Gründer von Slow Food International

Liebe zum Regionalen und Respekt vor kultureller Vielfalt

Petrini nimmt uns mit von seiner piemontesischen Heimat, wo er auf der Suche nach der fleischigen aromatischen Peperoni Quadrati d'Asti ist, nach Mexiko zum Wiederaufbau der uralten Amaranth-Pflanze, erzählt Geschichten über Garnelen der indischen Küsten, über Gemüsesorten des Farmer's Market in San Francisco, über Alice und ihren essbaren Garten in der Martin Luther King School in Berkeley und über

die Mongolen und deren Methode der Rindfleisch-trocknung. Man spürt neben der großen Liebe zu seiner Heimat seinen tiefen Respekt vor den Menschen und deren Geschmäcker in allen Teilen der Welt.

Gut – sauber – fair verbindet Natürlichkeit, Nachhaltigkeit und soziale Verantwortung.

Von den Frauen in Burkina Faso, die nach den Lehren ihrer Mütter bestimmte Larven trocknen, probiert er aus Höflichkeit und Neugier eine Raupe und lernt, dass die Geschmäcker zwar verschieden sind, das Kriterium der Natürlichkeit jedoch dabei hilft, ein Produkt als gut zu qualifizieren: Der Verzehr von Insekten ist ein wichtiger Beitrag zur Landwirtschaft und eine überlebenswichtige Quelle von Proteinen für die Bewohner von Burkina Faso. Der Wohlgeschmack eines Produkts – so Petrini – steigt proportional zu seiner Natürlichkeit, die er auf allen Ebenen von der Erzeugung bis zum Endprodukt fordert.

Bei der Erklärung des Begriffs sauber stellt Petrini die Nachhaltigkeit in den Vordergrund, wobei hier vor allem die Produktions- und Transportmethoden beleuchtet werden. **„Das Produkt gilt als sauber, wenn es die Erde und die Umwelt respektiert, wenn es sie nicht verschmutzt und auf seinem Weg vom Feld zum Tisch keine natürlichen Ressourcen verschwendet oder zu viele von ihnen verbraucht werden.“** (S. 135)

Als dritte und letzte unentbehrliche Bedingung die ein Produkt erfüllen muss, um einen hohen Qualitätsstandard zu erreichen, steht fair: für soziale Gerechtigkeit, es bedeutet Respekt gegenüber den Bauern und Handwerkern, die, da sie unsere aller Ernährung sichern, wieder ihre zentrale Bedeutung in unserem Wirtschaftsleben zurückbekommen sollten. Petrini geht es um die Verpflichtung, die Welt und den Anderen kennen zu lernen, eine Verpflichtung, der er mit diesem Buch, das eigentlich den Untertitel Grundlagen einer neuen Ethik des Essens verdient hätte, nachkommt. Was Petrini als die Aufgabe des neuen Gastronomen beschreibt, charakterisiert großartig unseren Kunden, der gute, saubere und faire Produkte wählt: **„Dieser genießt, verfügt über Wissen und ernährt sich mit dem Bewusstsein, den zukünftigen Generationen eine bessere Welt hinterlassen zu müssen.“** (S. 170)

Carlo Petrini „Gut – Sauber & Fair“
Tre Torri Verlag, 2007

Text: Gudrun Schweisfurth
Foto: Clemens Niehaus

Veranstaltungen in Herrmannsdorf

Frühlingsmarkt „KUNST & HANDWERK“
Sa/So, 4. und 5. April
10-18 Uhr

Gartenmarkt „KUNST & GARTEN“
Sa/So, 25. und 26. April
10-18 Uhr

BAYRISCH IN DEN MAI
Musik im Biergarten
Donnerstag, 1. Mai
11:30-14:30 Uhr

Öffnungszeiten Biergarten 2009 bei schönem Wetter
freitags: 15-22 Uhr
samstags/sonntags: 10-22 Uhr

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 Biomarkt Grünwald
Tel. 089/64 91 30 96

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

