

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

Ausgabe 67: April 2010



HERRMANNSDORFER

Wochenmarkt

WISSENSWERTES • KULINARISCHES • VERLOCKENDES • INFORMATIVES



Bogenhausen

Umbau zum 10-jährigen

Seite 1



ÖQ Rezepte

zum Sammeln, Nachkochen
und Genießen

Seite 2



Ehrlich

währt am längsten!

Seite 2

Neuerungen in unserer Bäckerei

Die Qualität von Lebens-Mitteln ist ein stetig wählender Prozess. Der Handwerker muss sich immer wieder aufs Neue auf das einzelne Produkt einlassen.

Beim Brot beispielsweise, spielen viele äußere Faktoren eine Rolle, wie Luftfeuchtigkeit, die Umgebungstemperatur und die Qualität des Getreides, die sich bei jeder Ernte ändert. Das Rezept ist immer das gleiche und dennoch kommt am Ende nicht immer dieselbe Produktqualität heraus.

Dies ist die große Kunst eines guten Handwerkers, die äußeren Einflüsse auszubalancieren, so dass es am Ende ein gleichbleibend gutes Brot wird.

Eine weitere Regel im Handwerk ist: Für die bestmögliche Qualität eines Produktes muss der Handwerker immer an die Grenze des Machbaren gehen!

Für ein schönes, saftiges Natursauerteigbrot, das lange frisch und gut bekömmlich sein soll, bedeutet das viel handwerkliches Können. Der Teig muss sehr feucht geführt, ganz vorsichtig geknetet und bearbeitet werden und darf nicht zu sauer sein. Der Teig braucht viel Zeit zum „Ruhem“, und dennoch darf der richtige



Holzofenbrot wird geschoben

Moment zum „Schieben“ nicht verpasst werden.

Unsere Bäcker in Herrmannsdorf hatten einige Tage Unterstützung vom besten „Sauerteigbäcker“ Frankreichs, Thomas Tefri-Chambelland aus der Nähe von Marseille. Wir haben viel ausprobiert und konnten die Qualität unserer Brote weiter verbessern, insbesondere die der freigeschobenen Brote, wie Sonnenhausener, Kernllai, Holzofenbrot usw..

Bei diesen Broten ist es besonders schwie-



Der Teig hat Zeit zum Reifen

rig – die Konsistenz des Teigs muss auf den Punkt stimmen, sonst behält das Brot beim Backen die Form nicht. Bei den Kastenbroten ist das etwas einfacher.

Momentan arbeiten unsere Bäcker an der Entwicklung neuer Weißmehlprodukte. Das Ziel ist, Weißmehlbrote ohne Hefe zu backen. Diese sind bekömmlicher, saftiger und schmecken einfach kräftiger.

Sie dürfen also gespannt sein, es tut sich was in der Herrmannsdorfer Bäckerei!



Unser schöner Biergarten

ist ab sofort wieder für Sie geöffnet. Ein süffiges Schweinsbräu und eine anständige Brotzeit in schöner Atmosphäre, was will man mehr?

Bei schönem Wetter immer samstags, sonntags und an Feiertagen ab 11 Uhr.

Am 1. Mai eröffnen wir die Saison zünftig mit „Bayrisch in den Mai“ und ab Juni gibt es dann jeden ersten Sonntag im Monat einen Jazzfrühschoppen.

Schauen Sie doch mal vorbei!

10 Jahre Herrmannsdorfer am Herkomerplatz – jetzt im neuen Gewand



Die Zeit vergeht wie im Fluge! Seit 10 Jahren sind wir Herrmannsdorfer nun schon in der Bülowstrasse in Bogenhausen.

Höchste Zeit für ein paar Veränderungen! Seit einigen Wochen glänzen der Laden und das Bistro nicht neu aber anders! Manche Dinge werden ja mit der Zeit schöner – in diesem Falle trifft das zu. Wir haben keinen großen Umbau gemacht, aber mit viel Liebe im Detail verändert. Statt

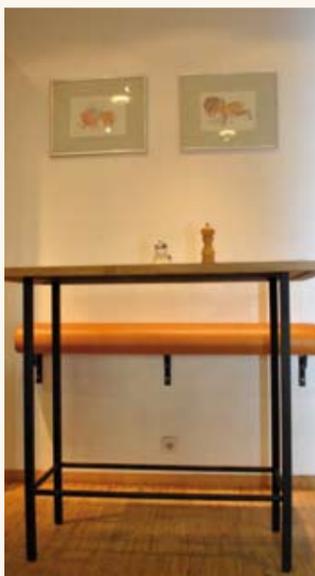
kuhler Regale schaffen antike Möbel, Holz und eine neue Farbwelt eine warme, herzliche Atmosphäre. Sowohl der Laden als auch das Bistro sind im Laufe der Zeit an den täglichen Ansprüchen gewachsen, mit ihnen das Sortiment und auch das Personal. Ganz besonders bedanken möchten wir uns bei unserer treuen Kundschaft; ohne Sie wären die letzten 10 Jahre nicht möglich gewesen.

Als kleines Dankeschön hat das Team in Bogenhausen zu „EAT & TALK bei Herrmannsdorfer“ eingeladen. In netter Runde wur-

de gemeinsam das Beste vom Herrmannsdorfer Schwein probiert und ein guter Tropfen dazu getrunken.

Es gab viel Neues aus Herrmannsdorf zu berichten, wozu die Zeit beim täglichen Einkauf viel zu kurz ist.

Es war ein rundum gelungener Abend. Auch in unseren anderen Herrmannsdorfer Filialen werden wir im Laufe des Jahres zu „EAT & TALK bei Herrmannsdorfer“ einladen



Bier des Monats



Schweinsbräu Maibock

Kernige Würze und leichte Süße bringt die überschwängliche Süffigkeit. Ein Bockbier mit 16,5% Stammwürze und 6,5% Vol., aber angenehm weich und bekömmlich. Rundum ein Festtagsschmankerl, zu kräftigem Braten aber auch als Dessertgetränk oder als Genießerbier am Abend geeignet.

Flasche 0,5 l
€ 1,59
+ Pfand

Lammhaxn aus dem Ofen – mit Spargel-Kartoffel-Gratin

Für 4 Personen:

- 4 Lammhaxn, insgesamt ca. 1,5 kg
- 1 mittlerer Fenchel
- 170 g Sellerie
- 3 kleine Karotten
- 300 g rote Zwiebeln
- 800 g Kartoffeln (Nicola oder Agria)
- 500 g grüner Spargel
- 1 Bund Petersilie
- 150 g Champignons
- 0,5 Dose Schälto­maten
- 300 ml Sahne
- 300 ml Milch
- 150 ml Rotwein
- Chilipulver



und die Lammhaxn mit Deckel 1 Stunde und 15 Min. bei 180 Grad garen. Deckel abnehmen, grob geschnittene Champignons zugeben und weitere 15 Minuten fertig garen. Mit Petersilie garnieren.

Zubereitung Spargel-Kartoffel-Gratin: Zwiebelwürfel in Öl andünsten, mit Sahne und Milch aufgießen. Geschälte, fein gehobelte Kartoffeln zugeben. Geputzten grünen Spargel fein schneiden, den Kartoffeln zugeben, mit Salz und Chilipulver abschmecken. 5 Minuten köcheln lassen. In eine Auflaufform umfüllen und im Ofen bei 180 Grad 30 Min. garen.

Zubereitung Lammhaxn:

Lammhaxn salzen und in Öl anbraten. Grob geschnittene, rote Zwiebeln zugeben, kurz mitbraten, mit den Schälto-

maten ablöschen und ca. 10 Min. rösten. Mit Rotwein aufgießen und geschältes, geputztes und grob geschnittenes Gemüse zugeben. Mit Wasser aufgießen

Guten Appetit!



Brot des Monats



Stück / 750 g
€ 3,19
kg = € 4,25

Holzofenbrot

Aus frisch gemahlenem Vollkorngetreide gebacken, 65% Roggen und 35% Weizen, mit Natursauerteig, frisch gemahlenem Kümmel, Koriander und Fenchel. Durch das Ausbacken im Holzofen erhält das Brot seinen typischen Geschmack.



Wein des Monats



Frankreich/ Languedoc
Domaine Soulié
Saint-Chinian Rosé
2009

Einer der seltenen, wirklich überzeugenden Roséweine kommt immer wieder von der Domaine Soulié aus dem Süden Frankreichs. Auf den kargen Schieferböden dieser warmen Region wächst ein Rosé mit Charakter, beschwingter Art und Feinheit zugleich.

0,75 Liter
€ 5,99
Liter = 7,99



Käse des Monats



Merlin Ziegenkäse

Ein feiner, milder Ziegenbrie aus Belgien. Ganz jung gereift, mit einem zarten Edelschimmel. Durch die kurze Reifezeit hat der Merlin noch eine leichte Säure und schmeckt sehr frisch. Ein idealer Frühlingkäse!

100g
€ 2,49

Ehrlich währt am längsten! Vollständige Deklaration sollte bei Bio selbstverständlich sein

Fleisch von lebensfrohen Tieren, dazu Salz, Gewürze und Kräuter – das sind die Grundzutaten für Biowurst. Wenn keine schlachtfrische Verarbeitung wie in Herrmannsdorf möglich ist, werden noch Citrate, die Salze der Zitronensäure, hinzugefügt. Dann gibt es noch das in der Biobranche so umstrittene Nitritpökelsalz. Mit dieser Mischung aus Kochsalz und 0,4 bis 0,5 Prozent Nitrit werden rund 90 Prozent der konventionellen Fleisch- und Wurstwaren behandelt.

Ein Teil der Biometzger verzichtet auf den Zusatz von Pökelsalz und nimmt blasse Wurst in Kauf. Andere arbeiten mit dem Zusatzstoff – zum einen fürs Auge, aber hauptsächlich wegen des typischen Geschmacks.



Kochschinken, nur mit der Hälfte Pökelsalz

Das Nitrit hemmt in geringer Konzentration einige lebensmittelvergiftende Erreger wie Salmonellen und Listerien. Pökeln schützt auch das Fett in der Wurst vor Oxidation und verhindert so ein schnelles Ranzigwerden. Wichtiger noch: Das Pökelsalz bildet mit Inhaltsstoffen im Fleisch ein typisches Aroma aus. Gepökelte Produkte wie Kassler oder Kochschinken schmecken anders als solche, die nur gesalzen wurden. Nitrit verleiht durch eine Reaktion mit dem Muskelfarbstoff Myoglobin Fleisch und Wurst eine dauerhafte rosa bis rote Färbung. Ungepökelt dagegen sieht eher gräulich aus. Salpeter oder Nitritpökelsalz werden

traditionell in der Wurstherstellung eingesetzt. Manche Produkte wie Kochschinken und Lyoner werden immer schon mit dem Zusatz hergestellt. Ohne Pökelsalz kann ein typischer Kochschinken nicht hergestellt werden. Deshalb

hat die EU-Ökoverordnung Natriumnitrit (E 250) und Kaliumnitrat (E 252) als Zusatzstoffe für alle Fleischerzeugnisse zugelassen, hat allerdings mit 50 Milligramm je Kilogramm einen sehr viel niedrigeren Höchstwert im fertigen Produkt festgelegt als im konventionellen Bereich. Nur bei einem Teil der Herrmannsdorfer Würste und Schinken ist im Vergleich zu konventioneller Ware weniger als die Hälfte Nitritpökelsalz enthalten. Von den deutschen Anbauverbänden lassen Bioland, Demeter und Gäa Nitritpökelsalz nicht zu. Naturland, Biokreis und Biopark erlauben seit Ende

der 90er-Jahre den Einsatz in engem Rahmen. Bei Produkten, die zum Braten bestimmt sind oder von denen anzunehmen ist, dass sie oft gebraten verzehrt werden, ist Pökelsalz ganz verboten. Als Alternative erproben Metzger und Verarbeiter seit neuestem nitratreiches Gemüse als Zutat. Die chemische Wirkung des Nitrats ist die gleiche wie beim Pökelsalz. Das Fleisch wird rot. Nitritpökelsalz durch nitratreiche Gemüseextrakte zu ersetzen ist teilweise möglich, aber auch solche Hilfsmittel müssten gekennzeichnet werden. Statt groß mit „frei von Nitritpökelsalz“ zu werben, sollte fairerweise im Sinne der Volldeklaration „Mit nitratreichem Gemüse zur Umrötung“ deklariert werden. So kann der Konsument entscheiden welches Produkt er wählt!

Wir in Herrmannsdorf bieten mittlerweile ein breites Sortiment an Würsten, die ohne Nitritpökelsalz hergestellt werden. Nitratthaltiges Gemüse wollen wir nicht. Bei vielen Spezialitäten ist es schwierig, auf Nitritpökelsalz zu verzichten, da somit tatsächlich der typische, besondere Geschmack verloren geht. Die Zutaten aller unserer Produkte werden vollständig deklariert, nicht nur das gesetzlich Notwendige. In unserer Wurstbroschüre können Sie alle Zutaten genau nachlesen und dann selbst bestimmen, für welche Würste und Schinken Sie sich entscheiden.

Handgemachte Lebens-Mittel
in Ökologischer Qualität

ÖÖ
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 ÖÖ
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
Brotzeit, 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 ÖÖ
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

