

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

Ausgabe 39: August 2007



HERRMANNSDORFER

Wochenmarkt

WISSENSWERTES • KULINARISCHES • VERLOCKENDES • INFORMATIVES



„slow baking“

nur mit Mehl, Wasser, Salz und Hefe

Seite 1



ÖQ Rezepte

zum Sammeln, Nachkochen und Genießen

Seite 2



Qualität aus fernen Landen

Das RAPUNZEL Türkei-Projekt

Seite 2

Grillen ist angesagt - heute schon GESPIESST?

Alle Jahre wieder zur Sommerzeit, liegt an der Isar, in Parks und Gärten der Duft von gegrillten Steaks und Würsten in der Luft. Was gibt es Schöneres, als in geselliger Runde unter freiem Himmel zu schlemmen? Wahrscheinlich ist es auch der Hauch von Abenteuer und Freiheit, welcher das Grillen so beliebt macht. Gegrillt haben schon unsere Ur ahnen. Die erste Bratwurst sollen bereits die Römer verzehrt haben.

Dieses Jahr waren unsere Metzger besonders kreativ und haben sich einige neue Spezialitäten für Sie einfallen lassen, frei nach dem Motto: „Haben Sie heute schon GESPIESST?“

Da hätten wir im Angebot: die eher klassische Variante wie Rouladen-, Lamm- oder Rindergrillspieße, die deftigen Knusperspieße oder die Grillfackel vom Schwein.

Wenn's mal was Besonderes sein soll: einen Toskanaspieß mit getrockneten Tomaten und Oliven, ein Saltimboccaspieß vom Kalb oder eine Specktasche Mozzarella.

Nach einem Hauch „Exotic“ schmeckt



Der aufgespießte Herrmannsdorfer Genuss verspricht pures Grillvergnügen

unser Curryspieß oder der Kalbsgrillspieß „Indian style“ mit frischem Ingwer. Da sollte doch für jeden Geschmack etwas dabei sein!

Selbstverständlich bekommen Sie bei uns auch ein bodenständiges Steak vom

Schweinehals, ein Rib-Eye oder eine Lende vom Rind und – es geht doch nichts über eine richtig gute Bratwurst vom Grill!

Wir Herrmannsdorfer wünschen viel Spaß beim nächsten Grillabend!



Das Schweinsbräu Stout

Unser Schweinsbräu Stout ist das erste Bio-Schwarzbier, welches nach *Art des Guinness* gebraut wird.

Gerstenmalz, teilweise extra stark geröstet, und spezielle obergärige Hefe sorgen für den unverwechselbaren „brenzlig-kaffeeartigen“ Geschmack.

Ein obergäriges Schwarzbier mit einem Stammwürzegehalt von 12,5% und einen Alkoholgehalt von 5,0% Vol..

Träger 8 x 0,5 L
€ 9,99
+ 9,64 Pfand

Das NEUE, naturreine Weißbrot!



Das „Parisienne“ nimmt Form an

Die Herstellung guter Weißmehlbrote beschäftigt uns schon einige Zeit. Dank einer neuen bzw. sehr alten Produktionsmethode, dem „slow baking“, konnten wir die Qualität unserer Weißbrote schon wesentlich verbessern.

„Slow baking“ heißt nichts anderes als



80 cm lang und 80 cm gut

dem Teig die notwendige Zeit zum Reifen zu geben. Das ist notwendig, um eine optimale Geschmacks- und Aromenentwicklung zu erlangen.

Da uns Herrmannsdorfern das Beste nur gut genug ist, sind wir immer bestrebt,

unsere Qualität zu verbessern. In Herrmannsdorf gibt es nun das erste naturreine Weißbrot – Mehl, Wasser, Salz, Hefe und sonst nichts. Allein die Art der Herstellung, das Arbeiten mit Vorteigen und die Langzeitreifung des Teiges (8–10 Stunden) machen den besonderen Geschmack eines „Parisienne“ oder „Petit Pain“ aus. **Dadurch können wir auf die Hilfe von Backmitteln verzichten!**

An sich sind Backmittel nichts Schlechtes – in der Regel beinhalten sie Lecithine, die das Verarbeiten des Teiges erleichtern, das Volumen erhöhen, für eine feinere Porung und eine knusprigere Kruste sorgen.

Da wir aber in Herrmannsdorf so naturrein wie möglich produzieren möchten, sind wir stolz, dass wir Ihnen künftig das „NEUE“, noch bessere Parisienne anbieten können.

Überzeugen Sie sich doch einfach selbst!



Brot des Monats



Stück /350 g
€ 1,49

Baguette Hell und Vollkorn

werden aus Weizenauszugsmehl bzw. aus Weizenvollkornmehl gebacken. Das Besondere daran ist, dass wir nicht nur Hefe, sondern auch Roggensauer- teig zum Backen verwenden. So halten sich die Weizenbrote länger frisch.

Sommerlich mariniertes Rindfleisch – mit frischem Koriander und Arganöl

Zutaten für 4 Personen:

- 800 g Kochfleisch nach Geschmack
- 50 g Kichererbsen
- 4 reife Eiertomaten
- 400 g Stangenbohnen
- 1 Bund Suppengrün, 1 Chilischote
- 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe
- 1 Bund frischer Koriander
- Apeflessig und Arganöl

So wird's gemacht:

Das Rindfleisch mit dem Suppengrün ansetzen und bei niedriger Temperatur siedeln lassen, bis das Fleisch weich ist. Das fertige Fleisch in der Brühe erkalten lassen.

In der Zwischenzeit die Tomaten enthäuten und entkernen. Das Tomatenfleisch in kleine Stücke schneiden. Die Bohnen



putzen und blanchieren. Die über Nacht eingeweichten Kichererbsen in Salzwasser weich kochen. Nun das kalte Rindfleisch gegen die Faser

in dünne Scheiben schneiden – mit den Bohnen, Kichererbsen und Tomatenstücken in eine Schale schichten.

Für die Marinade Zwiebel, Knoblauch und Chilischote fein hacken und in Sonnenblumenöl andünsten. Das Ganze mit Rinderbrühe ablöschen, mit Salz, Pfeffer, Zucker und Apeflessig abschmecken und dann das hochwertige Arganöl zugeben. Die Marinade über das Rindfleisch geben und gut durchziehen lassen. Zum Schluss das Fleisch und Gemüse auf Tellern anrichten, die Marinade noch mal kurz einreduzieren und über das Fleisch geben. Mit frisch gehacktem Koriander servieren.

Als Beilage passen hervorragend Parisienne oder Bratkartoffeln.

Bier, Brot und Wein des Monats nicht in Hannover erhältlich



Käse des Monats



100g
€ 1,99

Herrmannsdorfer Bergkäse, alt
Ein kräftiger Hartkäse mit mindestens 50% Fett i. Tr., hergestellt nur aus Rohmilch. Damit der Käse sein Aroma richtig entfalten kann, lagert er 9 – 12 Monate in den Herrmannsdorfer Reifekellern. Zu einem kühlen Schweinsbräu genau das Richtige!



Wein des Monats



**Frankreich / Languedoc
Domaine Soulié
Saint-Chinian Rosé
2006**

Ein wirklich überzeugender Roséwein. Auf den kargen Böden im Hinterland des Languedoc gewachsen, entsteht ein Wein mit Charakter, dabei beschwingt und fein zugleich. Besonders empfehlenswert zu frischem Ziegenkäse, Ratatouille und mediterranen Fleischgerichten.

0,75 Liter
€ 5,99

Qualität von vielen Menschen getragen

Nicht alle Zutaten für die Produkte der Herrmannsdorfer Bäckerei sind aus Glonn und Umgebung, einige werden auch zugekauft. Aus dem Hause RAPUNZEL kommen verschiedene Backzutaten wie zum Beispiel Sultaninen, Rosinen und Haselnüsse aus der Türkei.

Das RAPUNZEL Türkei-Projekt ist das größte und älteste Projekt von RAPUNZEL. Bereits 1976 begann Joseph Wilhelm, in der Türkei erste Beziehungen zu türkischen Bauern aufzubauen, um ungeschwefelte, unbegaste Trockenfrüchte und Nüsse zu beziehen - damals weltweit eine Seltenheit. Nach 10 Jahren Pionierarbeit konnten Mitte der 80er Jahre die ersten biologisch angebauten Produkte geerntet werden. Heute arbeiten für die hervorragende Qualität über 450 Bio-Bauern und sechs Agrar-Ingenieure im RAPUNZEL Türkei-Projekt.

Die konstruktive Zusammenarbeit zwischen RAPUNZEL und den Bio-Bauern in der Türkei hat in manchen Gegenden dazu geführt, dass ganze Dörfer komplett auf kontrolliert biologischen Anbau umgestellt haben. So zum Beispiel in der Salihli Region am Stausee Marmara Gölü, wo neben Tekelioglu inzwischen fünf weitere Nachbardörfer reinen Bio-Anbau betreiben. Dadurch konnte ein zusammenhängendes Ökosystem entstehen. Der Marmara Gölü, der in den 80er Jahren durch Umweltprobleme fischlos geworden war, re-

generierte sich, sodass seit 5 Jahren in diesem See wieder viele Fische leben, die auch den Speiseplan der Bauern bereichern. Durch diesen Fischreichtum haben sich auch wieder viele Vogelarten angesiedelt, die Gegend ist ein richtiggehendes Vogelparadies geworden.



Qualitätskontrolle bei der Weinbeeretrocknung

Wo kommen die Haselnüsse und Rosinen für die Herrmannsdorfer Backwaren her?

Aus dieser Region bezieht RAPUNZEL vor allem Sultaninen und Rosinen. Die Weinbeeren werden sofort nach der Ernte auf Planen gelegt und getrocknet. Je nach Trocknungszeit entstehen daraus helle Sultaninen oder die dunkleren Rosinen.

Die Haselnüsse, z.B. für die Vollkorn-Nuss-Semmel, stammen aus Ünye am Schwarzmeer. Mitte August beginnt die Ernte für die knapp 100 Haselnussbauern an den zum Teil sehr steilen Hängen. Die reifen Haselnüsse werden vom Baum geschüttelt und vom Boden auf-

gelesen, getrocknet und von den Deckblättern befreit. Das Aufknacken der Nüsse erfolgt erst kurz vor dem Transport nach Deutschland, um die Frische zu erhalten.

Wie wird die hohe Qualität der Produkte sichergestellt?

Gute Qualität beginnt bereits mit einer qualifizierten Betreuung und Beratung der Bauern vor dem Anbau durch die RAPUNZEL Agraringenieure. Die Bauern wiederum verpflichten sich zur Einhaltung der Richtlinien des Bio-Anbaus. Dafür erhalten sie eine qualitätsabhängige Bio-Prämie auf die Rohware, Abnahmegarantien, Betreuung durch die Agraringenieure und Weiterbildungsangebote. Durch die eigene Verarbeitung und das RAPUNZEL eigene Lager in Ören bei Izmir kann RAPUNZEL

gewährleisten, dass sich Bio-Rohware nicht mit konventioneller Ware vermischt. Rückverfolgbarkeit und durchgehende Kontrollen sind wichtig, um die Qualität sicherzustellen. Neben internen Rückstandskontrollen der Rohware erfolgen externe Biokontrollen durch das unabhängige Institut für Marktökologie (IMO). Die IMO kontrolliert nach der EU-Bioverordnung und nach den strengen Verbandsrichtlinien von Bio Suisse (Schweizer Bio-Verband). Nach der Anlieferung der Waren bei RAPUNZEL in Legau werden weitere Kontrollen durch die firmeninterne Qualitätssicherung durchgeführt.

Eva Kiene, Rapunzel

Veranstaltungen in Herrmannsdorf

JAZZ-FRÜHSCHOPPEN IM SAUGARTEN

Jeden ersten Sonntag im Monat jeweils 11.30 - 14.30 Uhr

KONZERT FÜR TIERE

16. September, 11 Uhr
Die Taschen-Philharmonie unter der Leitung von Peter Stangel spielt für die Herrmannsdorfer Tiere die Pastorale.

ERNTE-DANKFEST

Sonntag, 7. Oktober, 11 - 18 Uhr
Mit offenen Werkstätten, Kutschenfahrten, Strohburg bauen, Kinderprogramm, Musik. Der Hofmarkt ist geöffnet.

Handgemachte Lebens-Mittel in Ökologischer Qualität



HERRMANNSDORFER
Landwerkstätten

www.herrmannsdorfer.de
info@herrmannsdorfer.de

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

Herrmannsdorfer Hofmarkt
Gut Kerschlach
82396 Pähl
Tel. 08808/924 80 11
(Zwischen Starnberg und Weilheim an der Bz)

Filialen in München:

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

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

Elisabethplatz 8
Tel. 089/272 37 44

Augustenstraße 78
Backladen + 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

Denningerstraße / 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

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

