

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

Ausgabe 19: Dezember 2005



HERRMANNSDORFER

Wochenmarkt

WISSENSWERTES • KULINARISCHES • VERLOCKENDES • INFORMATIVES



Mit Brot für Saatgut spenden

Unterstützung für den Kongo

Seite 1



ÖQ Rezepte

zum Sammeln, Nachkochen und Genießen

Seite 2



Über die Sicherheit

der Lebens-Mittel

Seite 2

Adventszeit in Herrmannsdorf



Weihnachtliches Herrmannsdorf

Auch in Herrmannsdorf weihnachtet es bereits sehr. In allen Werkstätten herrscht geschäftiges Treiben. In der Backstube duftet es verführerisch, unsere Metzger lassen sich besondere Köstlichkeiten für die Festtage einfallen und in der Brauerei wird unser süffiges Weihnachtsbier gebraut.

Mit dem Weihnachtsbier ist es wie mit den Weihnachtsplätzchen, es schmeckt vor

Weihnachten am besten. Deshalb gibt es unser Herrmannsdorfer Weihnachtsbier gerade rechtzeitig zur Adventszeit in unseren Geschäften. Diese Bierspezialität hat einen höheren Stammwürzegehalt und wird mit einem besonderen Hopfen gebraut. Dadurch ergibt sich der vollmundige und würzige Geschmack. Mit seinem kräftigen Aroma ist es genau das richtige Bier für festliche Tage. Wie alle Herrmannsdorfer Biere ist auch das Weihnachtsbier unfiltriert und naturrein, mit wertvoller Hefe und vielen wichtigen Eiweißstoffen.

In unserer Bäckerei wird bereits fleißig gebacken: feine Lebkuchen und Butterstollen, der noch mit echter Butter zubereitet wird und unser herrliches Apfelbrot, mit frischen Äpfeln, Nüssen und einer kräftigen Prise Zimt. All diese feinen Zutaten versüßen uns das Warten aufs Christkind.

Besonders geschäftig sind unsere Metzger. Wie jedes Jahr in der Vorweihnachtszeit

laufen hier die Vorbereitungen bereits auf Hochtouren, für Besinnlichkeit bleibt da wenig Zeit. Schließlich brauchen einige der feinen Würste und Schinken noch Zeit zum Reifen, damit der Geschmack zur Vollendung kommt. Neben unserem gängigen Wurst- und Schinkensortiment halten wir auch in diesem Jahr wieder einige besondere Spezialitäten für Sie bereit, eine kräftige Ochsenleberpastete, eine Weihnachtspaté mit einem Hauch von Zimt und Koriander und selbstverständlich unseren Herrmannsdorfer Weihnachtsschinken. Für Kenner unter Ihnen sind unser Knochenschinken, Kochschinken oder Tiroler Speck wahrscheinlich ein Muss auf dem weihnachtlichen Tisch. Ebenso wie unsere feinen Kalbsleberwürste, die keine Trüffel nötig haben, um edel im Geschmack zu sein.

Lassen Sie sich mit Herrmannsdorfer Lebens-Mitteln verwöhnen. In diesem Sinne wünschen wir Herrmannsdorfer ein frohes Fest und besinnliche Tage!



Herrmannsdorfer Weihnachtsmarkt

Samstag + Sonntag
3. + 4. Dezember
10-18 Uhr

Erleben Sie im schönen, winterlichen Herrmannsdorf eine anregende und besinnliche Zeit. Rund 100 Kunst-Handwerker laden ein zum Schauen und Kaufen. Kinder können sich an vielen Ständen selbst als Künstler versuchen, und bei köstlichen Herrmannsdorfer Schmankerln lässt sich die schöne Vorweihnachtszeit in vollen Zügen genießen. Der Hofmarkt ist an beiden Tagen geöffnet.

Kunst & Handwerk

Saatgut für Süd-Kivu, Kongo

Gründung von landwirtschaftlichen Modellbetrieben zur Gewinnung von verbessertem Saatgut in der Region Mwenga in Süd-Kivu, Demokratische Republik Kongo

Träger des Projekts: Gemeinnütziger Verein zur Förderung der landwirtschaftlichen Entwicklung (ADAR a.s.b.l.)

Herrmannsdorf möchte den Kauf des ersten Saatgutes für die Modellbetriebe gerne mit Ihrer Hilfe unterstützen!

Bei jedem Brotkauf im Dezember werden wir 10 Cent zusätzlich berechnen. Sie sehen diesen Betrag auf Ihrem Bon. Der bis Ende Dezember erreichte Betrag wird von den Herrmannsdorfern verdoppelt und direkt dem verantwortlichen Koordinator Joseph M. Kyalangilwa, Präsident des ADAR, übergeben.

Karl Schweisfurth hat Joseph M. Kyalangilwa, der auch Präsident der Zivilgesellschaft von Süd-Kivu ist, persönlich kennen gelernt und war sofort begeistert von diesem Projekt. Damit wir auch Sie dafür begeistern können, hier einige Hintergrundinformationen:

Ziel des Projektes ist es, die Bevölkerung der äußerst fruchtbaren Region Mwenga dabei zu unterstützen, eine deutliche Produktionssteigerung bei der Kultivierung der meistgebrauchten Nahrungsmittel, wie Reis, Mais, Maniok, Bohnen und Erdnüsse zu erlangen.

Momentan haben die Bauern nur Saatgut zur Verfügung, das ihnen in den 50er Jahren des letzten Jahrhunderts von den belgischen Kolonialherren verteilt worden war und das heute völlig degeneriert ist.



Die Region Süd-Kivu, Kongo, Zentralafrika

Das Projekt verfolgt das Ziel, drei landwirtschaftliche Modellbetriebe zu schaffen, in denen neu kultiviertes, dem regionalen Klima angepasstes natürliches Saatgut vor Ort vermehrt und dann den Bauern der Region kostenlos zur Verfügung gestellt wird. Die Bauern werden von lokalen landwirtschaftlichen Fachleuten beraten und verpflichten sich, einen Teil ihrer Ernte zur Verteilung an weitere Bauern abzugeben.

Untersuchungen ergaben, dass mit natürlich verbessertem Saatgut die Erträge um das Fünf- bis Zehnfache gesteigert werden können.

Sich selbst überlassen, ohne jegliche Hilfe

und Unterstützung, sank der Ertrag der Bauern Jahr um Jahr, obwohl sie ihr Kulturland immer weiter ausdehnten. Dazu kamen die schlechten Absatzmöglichkeiten aufgrund der miserablen Verkehrswege und des Fehlens geeigneter Transportmittel. Dies alles führte dazu, dass sich die Bauern auf den Anbau des Notwendigsten für das tägliche Überleben der Familie beschränkten. Die Folge davon: Grundnahrungsmittel sind rar und in den städtischen Zentren für den Großteil der Bevölkerung kaum mehr bezahlbar.

In Anbetracht dieser Situation, die immer schlimmer wird, liegt es in der Verantwortung von uns allen, einer innovativen, privat finanzierten und in der lokalen Bevölkerung abgestützten Lösung zum Durchbruch zu verhelfen.

Durch die Realisierung der drei landwirtschaftlichen Modellbetriebe und die Verteilung von verbessertem, traditionellem Saatgut an die Bauern könnten innerhalb von 3-4 Jahren genügend Grundnahrungsmittel für die rund 400.000 Bewohner der gesamten Region produziert werden. Helfen Sie mit, den Menschen im geplagten Kontinent Afrika eine Perspektive zu geben und unterstützen Sie das Projekt „Saatgut für Süd-Kivu“. Vielen Dank!



Schweinsbräu Weihnachtsbier



Das Schweinsbräu Weihnachtsbier wird mit hellem und dunklem Malz gebraut und erreicht dadurch seine kräftige Farbe. Es ist ein Spezialbier mit 13,3% Stammwürze und einer feinen Hopfenblume. Wie alle Herrmannsdorfer Biere - naturtrüb und saugt.

0,5 l € 1,25
1 l € 2,50
+ Pfand

SAMMELREZEPT NR. 19 von Franz Zauner, Koch im Hermannsdorfer Bistro Bogenhausen.
Er freut sich, wenn er Sie auch mal persönlich bekochen darf.

○ Weihnachtlicher Gänsebraten

Die Weihnachtsgans hat eine alte Tradition in Bayern. Um unseren Prachtgänsen den passenden Rahmen zu geben, habe ich mir eine „gans“ einfache Zubereitung einfallen lassen.

Zutaten für 4 Personen:
eine Gans ca. 5 kg
250g Sellerie
2 Karotten
1 Fenchel
600g gelbe Zwiebeln
einen Boskop-Apfel

Zubereitung:

Das Gemüse und den Apfel klein schneiden, Zwiebeln mit Schale, und alles in eine Reine geben.

Die Gans ausnehmen und aus Magen, Flügeln und Hals eine Suppe kochen, die später zum Aufgießen hergenommen wird.

Die Gans innen und außen gut salzen, auf das Gemüse setzen und bei 180°C für



1,5 Stunden ab in den vorgeheizten Ofen. Nun haben Sie genügend Zeit, sich um andere Dinge zu kümmern.

Nach den 1,5 Stunden das angesammelte Fett abschöpfen (dieses Gänseeschmalz können sie hervorragend aufheben und für die Zubereitung von Rotkraut und Sauerkraut verwenden) und die Gans weitere 20 Minuten in den Ofen schieben.

So können sich genügend Farb- und Röststoffe bilden.

Die Gans mit der gekochten Gänsebrühe immer wieder aufgießen, so dass es genügend Soße gibt. Nach weiteren 2,5 Stunden ist unsere Gans fertig.

Als Garzeit gilt folgende Faustregel: pro 500g Rohgewicht etwa 30 Minuten, also bei 5 kg ca. 4,5 bis 5 Stunden.

Die Gans aus der Reine nehmen, die Soße durch ein Sieb passieren und abschmecken. Mit etwas Kartoffelstärke gebunden wird die Soße sämiger. Etwas Apfelsaft verleiht ihr eine fruchtig säuerliche Note. Verfeinern Sie die Soße ganz nach Ihrem Geschmack!

Die Gans zerlegen und im Ofen unter Beobachtung noch etwas grillen, damit die Haut schön knusprig wird.

Als Beilagen empfehle ich Knödel oder Kartoffelbrei, als Gemüse Rotkraut, Rahmwirsing oder Sellerie.

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



Käse des Monats



100g
€ 2,79

Le Bertschwiller, Elsass

Der Bertschwiller wird aus der frischen Milch der Jersey-Kühe direkt auf dem Hof erzeugt. Der junge Käse ist mild und hat eine quarkige Konsistenz. Mit fortschreitender Reifung wird der Käse kräftiger und cremiger. Schmeckt hervorragend in Kombination mit Meerrettich oder einem herben Blütenhonig. Ein ganz besonderer Käse für die Festtage.



Brot des Monats



Stück/500g
€ 3,29

Haselnussbrot

90% Weizen, 10% Roggen, dazu Roggen-sauerteig und ca. 50 g Haselnüsse in jedem Brot. Je zwei Stück in einem Kasten gebacken und dann gebrochen. Ein wirkliches Weihnachtsbrot. Einfach und gut.



Wein des Monats



Italien / Rovero

Barbera d'Asti

Echte Spitzenqualität, ein so genannter Selektionswein. Fleischig, fruchtbetont und ausdrucksvoll im Stil, verbindet dieser Wein Charme mit Charakter.

0,75 Liter
€ 19,90

Hier finden Sie in jeder Ausgabe ein ÖQ Rezept zum Nachkochen und Genießen.

Wie viel Lebensmittelsicherheit ist möglich?

Neben der höchstmöglichen Genuss-Qualität steht in Hermannsdorf schon immer die Lebensmittelsicherheit, d.h. besonders die absolut hygienische Produktion, im Vordergrund. Wir achten besonders auf die Schlachthygiene, reinigen und desinfizieren intensiv, und unsere Mitarbeiter werden regelmäßig in Hygiene unterwiesen. Wir machen Produktuntersuchungen, untersuchen den Hygienestatus unserer Metzgerei durch so genannte Abklatsche, ebenso die Tierkörper.

Trotzdem war es möglich, dass mehrere EHEC-Bakterien bis in die Rohwurst durchkommen konnten. Das war uns zunächst unverständlich. Alle wissenschaftlichen Berater hatten uns immer gesagt: Wenn die Parameter bei der Rohwurstherstellung, wie ph-Wert, Abtrocknung und vieles mehr passen, dann bestünde auch kein Risiko. Wir sind eines anderen belehrt worden.

Zum Hintergrund: EHEC-Bakterien kommen im Darm von 50 bis 70 % der Rinder vor, in einer Konzentration von 1 Milliarde EHEC-Keimen je g Kot. Es besteht nun die Aufgabe, durch ein geeignetes Hürdenkonzept zu verhindern, dass auch nur 10 Keime in die Rohwurst gelangen. Welche Hürden bauen wir auf? Es fängt beim Bauern an: Die Tiere müssen sauber sein. Es geht beim sauberen Schlachten weiter, dann muss schnell ausreichend gekühlt werden. Die Rohwurst erhält bei uns die für Bio zugelassene Menge Nitritpökelsalz (NPS). Eine größere Menge NPS wie in der konventionellen Wurstherstellung, mit der wohl auch viel mehr Keime abgetötet werden können, gibt es bei uns nicht. Bei der Herstellung von Rohwurst (Sa-



Sorgfältige Schlachtung...



...erlesene Qualität

lamis, Mettwurst) – und nur diese ist gefährdet, da sie nicht erhitzt wird - werden Starterkulturen und Zucker in ausreichender Menge zugegeben, um über die Absenkung des ph-Wertes eine weitere Hürde aufzubauen. Das Räuchern und Trocknen sind weitere Hürden.

Bis zum Zeitpunkt, an dem die Salami oder die Mettwurst bei Ihnen zu Hause ist, haben wir also viele Hürden aufgebaut. Reichen diese? Nach unseren bisherigen Erkenntnissen können wir das noch nicht hundertprozentig beantworten. Eine 1000%ige Sicherheit gibt es wie so oft im Leben wohl nicht. Deshalb testen wir weiter jede Charge.

Es bleibt ein allgemeiner Rat an Sie, unsere verehrte Kundschaft: Gefährdet sind Kleinkinder bis zum Kindergartenalter und Erwachsene, besonders ältere Personen, deren Immunabwehr geschwächt ist. Für diese Personen gilt schon immer der Rat: kein rohes Fleisch und keine unerhitzten Rohmilchprodukte. Und diesen Rat sollte man um die Salamis und Mettwürste erweitern. Sie sollen also Kleinkindern keine Salami oder Mettwurst geben und auf die gleiche Wurst verzichten, wenn Sie in der Immunabwehr geschwächt sind, besonders wenn Sie chronische Darmkrankheiten haben. Mit dieser Vorsicht haben Sie eine letzte Hürde aufgebaut.

Sehr geehrte Kunden, wir sind der Meinung, dass der informierte Bürger selber entscheiden kann, wie er sich verhält. Darum diese ausführliche Information, die heute bestimmt nicht selbstverständlich ist.

Karl Schweisfurth

Handgemachte Lebens-Mittel
in Ökologischer Qualität



Herrmannsdorfer Landwerkstätten mit Hofmarkt Hermannsdorf 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. 0819/93 91 58

85737 Ismaning Mühlenstraße 2 im Ismaninger Naturkost Tel. 089 / 96 20 1860

