

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

Ausgabe 43: Dezember 2007



HERRMANNSDORFER

Wochenmarkt

WISSENSWERTES • KULINARISCHES • VERLOCKENDES • INFORMATIVES



Gutes Korn aus der Region

für die Vollkornbäckerei

Seite 1



ÖQ Rezepte

zum Sammeln, Nachkochen
und Genießen

Seite 2



Gut, sauber & fair

Carlo Petrini und Slow Food

Seite 2

Dinkel und Emmer aus der Region



Konrad und Bettina Preissinger

Regionalität wird in Herrmannsdorf groß geschrieben. Deshalb freuen wir uns, dass wir nun auch den Dinkel für unsere Bäckerei und Brauerei so regional wie möglich beziehen können. Mit dem Bauern Konrad Preissinger aus Tuntenhausen arbeiten wir schon lange zusammen. Bisher liefert er Milchkäber für die Metzgerei und Emmer zum Backen und künftig auch Dinkel für unsere Brauerei und Bäckerei.

Konrad Preissinger ist ein überzeugter Ökolandwirt. 1991 hat er begonnen, den vom Vater übernommenen Hof umzustellen. Heute betreibt er neben der Viehhaltung auch erfolgreich Ackerbau und baut je nach Fruchtfolge etwa 2 Hektar Emmer und 3 Hektar Dinkel im Jahr an. Auf die Frage, wie er dazu kam, Dinkel und Emmer anzubauen, meint er trocken: „Man muss sich ja was einfallen lassen!“ Und außerdem wäre sein Dinkel ja ein

sortenreiner, ein so genanntes Oberkulmer Rotkorn.

Dinkel ist dem Weizen ähnlich, aber nicht mit ihm verwandt und normalerweise nicht mit ihm kreuzbar. Trotzdem wurden in jüngster Vergangenheit ertragreiche Sorten gezüchtet, die nicht mehr den ursprünglichen Dinkelsorten entsprechen und Weizengene enthalten.

Diese neuen Dinkelsorten können bei Weizenmehlallergikern die gleichen Reaktionen auslösen wie Weizenprodukte.

Das Oberkulmer Rotkorn ist eine sehr alte und ursprüngliche Dinkelsorte. Das Dinkeln Korn selbst ist fest von einer harten Hülle, den Spelzen, umgeben. Somit ist das Korn bestens geschützt vor Umwelteinflüssen wie Schadstoffen und Pilzbefall. Dieser Selbstschutz des Dinkels ermöglicht den Verzicht auf Behandlungsmittel zum Schutz der Ähren. Vom Bäcker verlangt das Oberkulmer Rotkorn mehr Know-how und mehr Zeit, bietet aber die Möglichkeit, das gute alte Bäckerhandwerk, wie es in Herrmannsdorf praktiziert wird, unter Beweis zu stellen.

In unserer Herrmannsdorfer Vollwertbäckerei verarbeiten wir mittlerweile bei der Herstellung von Kuchen und Dauergebäck fast ausschließlich Dinkelmehl. Auch bei der Weihnachtsbäckerei – Lebkuchen, Plätzchen und Stollen – wird mit Dinkelmehl gebacken. Natürlich nur mit sortenreinem Oberkulmer Rotkorn – versteht sich!



Geschenkidee für Freunde des guten Geschmacks

Slow Food München hat zusammen mit seinen Förderern in diesem Jahr wieder ein außergewöhnliches Geschenkpaket zusammengestellt, das Sie nur bei Tartufflis bestellen können. Es ist großzügig gefüllt mit kulinarischen Raritäten aus handwerklicher Erzeugung und im edlen Geschenkkarton verpackt.

Zu bestellen bei Tartufflis
www.erlesene-kartoffeln.de

Vom Schenken und Beschenktwerden

Jetzt beginnt wieder die Zeit der Weihnachtsmärkte – mit den verlockenden Düften nach Zimt, Nelken, Bratapfel und all den anderen Weihnachtsleckereien.

Bei uns in Herrmannsdorf duftet es natürlich auch: aus unserer Bäckerei nach köstlichem Apfelbrot mit frischen Äpfeln, feinstem Butterstollen, Weihnachtsplätzchen und Lebkuchen, aus der Metzgerei kommen weihnachtliche Pasteten, Schinken, Salamis und andere Köstlichkeiten. Nicht zu vergessen unser süffiges Schweinsbräu Weihnachtsbier.

Wenn Sie also auch zu den Menschen gehören, die am liebsten Genuss verschen-



Ein Genuss für Kenner – unser Geschenkkorb

ken, dann sind Sie bei uns genau richtig. Ob klein, mittel oder groß – Herrmannsdorfer Genusskörbe für Kenner und Genießer!

Wir zaubern Ihnen gerne den individuellen Geschenkkorb. Jeder Korb ist auch als Kiste erhältlich, gut geeignet zum Verschenken.

Wenn das Geschenk in einen Briefumschlag passen soll: Wie wär's mit einem Gutschein? In jeder unserer Filialen liegen für Sie Geschenk-Gutscheine bereit.

Wir Herrmannsdorfer wünschen Ihnen eine besinnliche und stressfreie Vorweihnachtszeit!



Brot des Monats



Stück / 500 g
€ 2,49

Baguette französische Art

wird nach einem speziellen Herstellungsverfahren gebacken – nach dem Prinzip des „slow baking“.

Das ist eine Langzeitteigführung, die dem Teig genügend Zeit zum Reifen gibt, wodurch sich auch das Aroma des Brotes besser entfalten kann.

Pasta al Salsice mit Herrmannsdorfer Bratwurst

Die Grillzeit ist vorbei – aber unsere Herrmannsdorfer Bratwürste haben das ganze Jahr Saison!

Zutaten für 4 Personen:

500 g Pasta
4 rohe Herrmannsdorfer Bratwürste (Lammgriller, Thüringer, Körbersche, je Geschmack)
2 Fenchelknollen, 1 kl. Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 Dosen geschälte Tomaten
2-3 frische Tomaten
4 kl. Kartoffeln, 1 Bd. glatte Petersilie
1 Stück „Alter Herrmannsdorfer“ Olivenöl, Salz, Pfeffer

So wird's gemacht:

Die rohe Bratwurstmasse aus dem Darm drücken. Den Fenchel schälen, Strunk entfernen und mit Zwiebel und Knoblauch in Streifen schneiden. In der Zwischenzeit das Wasser für die Pasta aufset-



zen und in einem Topf Öl erhitzen. Das Wurstbrät in das Öl geben, mit einem Kochlöffel zerkleinern und gut anbraten. Die Zwiebeln, den Fenchel sowie den Knoblauch hinzugeben und bei geringer Hitze weiter braten.

Mit etwas Salz und Pfeffer würzen, die geschälten Tomaten dazu geben und mit einer Tasse Brühe aufgießen. Deckel drauf und ca. 10 Min. bei schwacher Hitze dünsten lassen, bis der Fenchel weich ist. Die frischen Tomaten vom Strunk entfernen, einritzen und einige Sekunden ins heiße Nudelwasser geben, in kaltem Wasser abschrecken und enthäuten. Die Tomaten vierteln, die Kerne entfernen und in Würfel schneiden.

Anschließend im gesalzenen Wasser die Pasta kochen und noch für fünf Minuten die geschälten, in 1-cm-Würfel geschnittenen Kartoffeln mitkochen. Die Pasta in die Sauce geben, die gewürfelten Tomaten, einige Esslöffel Olivenöl sowie die geschnittene Petersilie und Fenchelgrün untermischen.

Mit frisch geriebenem „Alten Herrmannsdorfer“ servieren. Genau das Richtige für die nasskalte Jahreszeit!

Wir wünschen guten Appetit!

Bier, Brot und Wein des Monats nicht in Hannover erhältlich



Bier des Monats



Das Schweinsbräu Weihnachtsbier ist ein typisches Festbier. Die Zugabe von dunklem Malz verleiht ihm seinen kräftigen, vollmundigen Geschmack. Zusammen mit einer feinen Hopfengabe ergibt es genau das richtige Bier – nicht nur für festliche Tage.

Flasche 1 l
€ 2,99
+ Pfand



Käse des Monats



Schweizer Raclettekäse

Ein Klassiker aus der Schweizer Alpenregion, den man am besten in geselliger Runde genießt. Bereits im Mittelalter kam man auf den würzigen Geschmack, einen halben Laib neben das offene Feuer zu legen und den geschmolzenen Käse abzuschaben. Ein besonders zartschmelzender, würziger Genuss aus bester Schweizer Milch.

100g
€ 1,99



Wein des Monats



Quaderna Via Navarra Especial 2005

Aus der Region Navarra kommt dieser charmante Rotwein, mit zarten Röstnoten und einer Frucht, die ein wenig an rote Kirschen erinnert. Aus der spanischen Parade-Rebsorte Tempranillo, ergänzt mit etwas Cabernet Sauvignon. Mit seinem ausgewogenen Charakter Especial für mediterrane Gerichte geeignet.

0,75 Liter
€ 6,49

Slow Food und Carlo Petrini – gut, sauber & fair

Unter der Bezeichnung Slow Food ist eine ursprünglich aus Italien stammende Bewegung aktiv, die sich gegen Fast Food und schlechtes, hektisches Essen einsetzt.

Sie bemüht sich um die Erhaltung der regionalen Küche mit Produkten aus heimischen Tieren und Pflanzen und deren lokale Herstellung.

Geprägt von Carlo Petrini, dem Mitbegründer und internationalen Vorsitzenden, steht Slow Food für Produkte mit authentischem Charakter, die auf traditionelle oder ursprüngliche Weise hergestellt werden.

Die Organisation wurde 1986 von Carlo Petrini aus dem piemontesischen Bra anlässlich der Eröffnung einer McDonald's-Filiale an der Spanischen Treppe in Rom gegründet. Italienische Köche kochten zur Versinnbildlichung der regionalen Küchentradition Spaghetti, um auf diese Weise gegen die Verbreitung von Fast Food zu protestieren.

Carlo Petrini definierte 2006 die Grundbegriffe der „Neuen Gastronomie“ als Maßstab: **buono, pulito e giusto - gut, sauber und fair.**

Er spricht die Themen an, die auch deutschen Verbrauchern immer mehr am Herzen liegen: gute Produkte, eine puristische Verarbeitung und eine faire Beziehung zwischen Landwirt, Hersteller und Kunde.

In seinem neuen Buch (Gut, Sauber & Fair: Grundlagen einer neuen Gastro-

nomie, Tre Torri Verlag GmbH) spricht Carlo Petrini vom „Hunger nach Veränderung“ im Hinblick auf eine neue ehrliche Gastronomie.

Es gibt immer noch Menschen, die Gastronomen für eine Gruppe Feinschmecker halten, die sich nicht mit ihrer Umwelt befassen und die darüber hinaus zu einer Elite wohlhabender Leute gehören.

Essen als Akt der Freude, und Essen



Carlo Petrini

– darüber lässt uns der Autor Carlo Petrini nachdenken – ist auch „ein landwirtschaftlicher Akt“: Durch die Wahl qualitativ hochwertiger Nahrungsmittel, die mit umweltfreundlichen und traditionellen Arbeitstechniken und nach regionalen Kriterien hergestellt werden, unterstützen wir die biologische Vielfalt in der Landwirtschaft im Sinne ihrer umweltfreundlichen und nachhaltigen Entwicklung.

Wir Herrmannsdorfer sind seit lan-

gem aktives Mitglied bei Slow Food München, da wir uns mit den Grundideen von Carlo Petrini eng verbunden fühlen. Wir stellen ehrliche Lebensmittel her, handgemacht in hoher ökologischer Qualität.

Mittlerweile hat Slow Food sogar eine Universität der gastronomischen Wissenschaften in Polenzzo, unweit von Bra, gegründet. Ein anspruchsvolles Studium mit allen klassischen Gebieten der Lebensmittelwissenschaft wird ergänzt durch Reisen und Studien über die Herstellung traditioneller Lebensmittel und deren Einfluss auf die regionale Kultur. Studenten fahren in abgelegene Täler auf der ganzen Welt, schreiben die Herstellungsverfahren auf, philosophieren über die Tradition und die Kultur einer Region und bewahren so vom aussterben bedrohte Kulturtechniken.

Wer erleben will, wie regionale, klein strukturierte Lebensmittelwirtschaft eine ganze Region belebt, der fahre ins Piemont, besuche die unzähligen kleinen Restaurants, die sich gegenseitig mit besonderen Kreationen überbieten, und das ohne Verwendung irgendwelcher Convenience. Besuchen Sie die Märkte, die Vinotheken, die Weingüter, die Schnapsbrenner, die Trüffelsammler und vieles mehr. Dazu sei das Buch „Das neue Piemont“, Verlag Carinthia, Klagenfurt 2006 als Reiselektüre besonders empfohlen.

Foto: Copyright Slow Food Archiv

Handgemachte Lebens-Mittel
in Ökologischer Qualität

ÖQ
HERRMANSDORFER
Landwerkstätten

mit Hofmarkt
85625 Glonn
Tel. 08093/9094-0

www.herrmannsdorfer.de
glonn@herrmannsdorfer.de

Filialen in 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

NEU: Glockenbach
Holzstr. 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 und Cafe ÖQ
Tel. 089/98 10 96 14

Denning
Denningerstraße /
Warthestraße 1
im Kornfeld Naturkost
Tel. 089/93 74 83

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

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

Filialen um München:

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

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

