

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

Ausgabe 64: Dezember 2009



HERRMANNSDORFER

Wochenmarkt

WISSENSWERTES • KULINARISCHES • VERLOCKENDES • INFORMATIVES



Weidegänse

für den Festtagsbraten

Seite 1



ÖQ Rezepte

zum Sammeln, Nachkochen
und Genießen

Seite 2



Die Arche

der Vielfalt

Seite 2

Über den Umgang mit edlem Kalbfleisch

Unsere Herrmannsdorfer Kälber werden etwa fünf Monate alt und dürfen nicht mehr als 120 kg wiegen.

Das Fleisch von diesen jungen, mit echter Milch, frischen Grasspitzen und Heu aufgezogenen Kälbern ist das Wertvollste, Feinste, Zarteste, Edelste und Teuerste, was es an „Fleischlichem“ gibt. Deshalb muss möglichst jedes Stück Fleisch verwertet werden. Nichts, was essbar oder verwertbar ist, darf unachtsam weggeworfen werden. Das sind wir den Kälbchen schuldig!

Alle kennen und wollen natürlich die gute Kalbsleber, die großen Schnitzel aus der Oberschale, die Koteletts oder den Rücken, die großen, schönen Bratenstücke aus der Keule oder der dicken Schulter. Dabei ist ein Kalb so vielfältig – viele gute Teile bleiben unbeachtet und unbekannt, vor allem die aus dem vorderen Teil des Kalbes. Diese sind aber genauso gut und saftig und sogar günstiger. Aus den weniger bekannten Teilen kann



man hervorragende und wohlschmeckende Speisen in ganz kurzer Zeit zubereiten. Unsere Metzger schneiden aus ausgesuchten Teilstücken kleine Schnitzel für „Piccolini“, „Piccata“ oder „Involtini“, Würfel für Kalbsgulasch oder Streifen für das köstliche Kalbsgeschnetzelte. Die kleineren Fleischstücke sind oft sogar saftiger und noch zarter. Eine ganz besondere Spezialität ist das „Rib Eye“ vom Milchkalb, gegrillt oder in der Pfanne gebraten schmeckt es köstlich.

Zum „Verwürsten“ ist das Kalbfleisch eigentlich zu schade – außer für unsere echten „kälbernen“ Weißwürste, den Kalbskäse, die Kalbfleischwurst und der bei den Bayern so beliebten „Weißen Ware“ (Gelbwurst, Wollwurst, Kalbsbratwurst).

Wir werden übrigens oft gefragt, warum unser Kalbfleisch etwas dunkler ist. Das liegt daran, dass sich unsere Kälber frei bewegen und somit außer Milch oft schon etwas Gras und Heu knabbern – neugierig wie Jungtiere nun mal sind.

Das kulinarische Geschenk
Präsentkörbe oder Gutscheine von
Herrmannsdorfer

Kunst & Handwerk

Nicht vergessen: am 5. und 6.
Dezember von 10 bis 18 Uhr ist
Kunsthändlermarkt bei uns in
Herrmannsdorf!

Vitello Tonnato



Zartes Herrmannsdorfer Fleisch vom Milchkalb, im eigenen Sud gegart, hauchdünn aufgeschnitten und mit einer fein-würzigen Soße aus Kapern, Thunfisch und frischer Zitrone angerichtet. Hervorragend als Antipasti oder als kleinen Snack für Zwischendurch.

Weidegänse direkt vom Hof



Hier finden die Gänse das allerbeste und gesündeste Futter: direkt auf der Weide

Hier in Bayern gehört der knusprige Gänse- oder Entenbraten zum Weihnachtsfest, wie der Christbaum und die Kerzen. Frisch und möglichst vom nächsten Bauernhof, so wünschen sich Kunden ihre Enten und Gänse zu Weihnachten. Genau so können Sie sie in unseren Herrmannsdorfer Läden bekommen.

Wir haben zwei Bauern, die für uns Geflügel halten: der Grosserhof in Pfarrkofen und die Familie Vest in Aufhausen, beide in Niederbayern und beides Familienbetriebe.

Hier bekommen die Enten und Gänse noch Zeit zum Wachsen. Statt der wie in der konventionellen Haltung üblichen 12 Wochen, wachsen die Tiere hier bis zu 24 Wochen und mehr. Durch das langsamere Wachstum sind die Enten und Gänse wesentlich robuster.

Die art- und verhaltensgerechte Aufzucht ist uns besonders wichtig. Die Tiere haben hier viel Platz und Auslauf. Gänse ernähren sich zum großen Teil von Gras, das sie auf der Weide finden. Wir sprechen dar-

um auch gerne von Weidegänsen. Dazu gibt es Getreide und Leguminosen aus eigenem Anbau (mit geringem Zukauf aus der Region), keine Beigabe von Futterzusätzen wie Eiweiß oder Antibiotika. Die Tiere werden am Hof geschlachtet – das ist einzigartig in Bayern – und dann direkt in Herrmannsdorf angeliefert. So werden unnötige Transportwege vermieden und Sie erhalten Ihre Enten und Gänse so frisch wie nur irgend möglich. Die Enten und Gänse aus naturnaher Haltung sind in der Regel schwerer, das Fleisch wohlschmeckender, zarter und saftiger als bei „Turbozüchtungen“. Diesen Unterschied werden Sie schmecken!

Im Ganzen gebraten schmeckt man die Vielfalt der einzelnen Fleischteile am besten. Bei den Teilen sind insbesondere die Keulen schön fleischig und saftig.

Auch beim Geflügel gilt die Herrmannsdorfer Philosophie: Wir müssen das ganze Tier verwerten. Kein Vogel hat nur Brustfleisch. Es gehören auch immer zwei Beine und zwei Flügel dazu.



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.

0,5 Liter
€ 1,59

Kalbsgulasch mit Pilzen, Petersilienwurzel und Lauch

Für 4 Personen:

- 700-800g Kalbfleisch für Gulasch
- 200g Pilze – Egerlinge, Kräutersaitling oder Shitake
- 1 Zwiebel, 1 Stange Lauch
- 1 Herrmannsdorfer Kalbsfond oder Geflügelbrühe (nach Geschmack)
- 1 mittlere Petersilienwurzel
- etwas Weißwein
- Sahne, Lorbeerblatt

Das gewürfelte Fleisch mit Pfeffer und Salz würzen. In einem Topf Butter und Öl zerlassen und das Fleisch behutsam, nicht zu scharf anbraten. Nebenbei Zwiebeln, Petersilienwurzel und Pilze klein schneiden.



braten und das Kalbfleisch wieder dazugeben. Das Ganze mit einem Schuss Weißwein ablöschen, Lorbeerblatt zu-

geben und die Flüssigkeit etwa zur Hälfte einreduzieren lassen. Mit Kalbsfond oder Geflügelbrühe aufgießen, so dass das Fleisch fast bedeckt ist. Das Fleisch bei schwacher Hitze etwa 30 bis 45 Min. schmoren.

Das weiche Fleisch mit einer Schaumkelle aus dem Fond heben und diesen je nach Belieben mit Sahne oder Crème Fraîche verfeinern. Die Soße mit kalt angerührter Speisestärke binden, das Fleisch hinzugeben und den geputzten, in Streifen geschnittenen Lauch unterheben. Das Ragout kurz aufkochen und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Fertig! Schmeckt hervorragend zu Bandnudeln oder Reis.

Viel Spaß beim Nachkochen!



Brot des Monats



Stück / 500 g
€ 2,99
kg
€ 5,98

Butters toastbrot

Das Toastbrot wird mit Butter verfeinert und in einer Kastenform gebacken. Dadurch erhält es seine typische Form und bleibt schön saftig. Ganz frisch schmeckt das Herrmannsdorfer Butters toastbrot sogar ungetoastet!



Käse des Monats



100g
€ 1,99

Raclettekäse

Der Schweizer Raclette ist ein halbfester Schnittkäse aus reiner Kuhmilch. Der Käse wird traditionell im Kanton Wallis hergestellt und reift etwa drei bis sechs Monate. Der Schweizer Raclette ist bekannt für seine besonders feine Würze.



Wein des Monats



Sizilien / Volpi Nero d'Avola Sicilia IGT 2008

Die rote Paraderbsorte Siziliens – der Nero d'Avola – ist bestens an das heiße Klima angepasst. Der Charakter dieses charmanten Weins ist nicht von Schwere geprägt, sondern von betonter Frucht und feiner mediterraner Würze. Pizza und Pasta begleitet er ebenso gut wie gehaltvolle Fleischgerichte.

0,75 Liter
€ 5,99
Liter = 7,99

Die Arche der Vielfalt

Hinter dem Herrmannsdorfer Wald auf einer schönen Weide, steht die Arche, ein Kunstwerk von Hansjörg Voth, aus dem Jahre 1996, das manche an das berühmte Stonehenge erinnert. 24 Granit-Findlinge aus der Gegend von Passau wurden im Sinne der Schiffsgräber der Bronzezeit in Form einer Arche auf einen Hügel gesetzt. Als Memento für in Bayern gefährdete oder bereits ausgestorbene Tiere sind in die Innenflächen der Findlinge 406 Namen der rund 10.000 Tiere der Roten Liste von 1992 eingraviert. Dieses Kunstwerk steht für Vielfalt – und ist für uns Herrmannsdorfer zum Sinnbild unserer Unternehmensphilosophie geworden.



Die „Arche“ – Symbol für den Erhalt der Vielfalt in Herrmannsdorf

Denn nicht nur die Vielfalt der Arten ist in Gefahr, sondern mit ihr auch die gewachsene kulinarische Vielfalt, mit denen Menschen aus aller Welt ihr Essen zubereiten. Die Vielfalt an Pflanzensorten, Haustierrassen, Rezepten, Zubereitungsarten der Speisen und die Vielfalt der Geschmacksnuancen werden verdrängt durch weltweit verfügbare, standardisierte und damit geschmacksnivellierte Speisen (Tiefkühlkost, Fertiggerichte, Einheits-Burger, geschmacksverstärkte Instantsuppen ...). Das über viele Jahrhunderte in allen Teilen dieser Erde entstandene Wissen und Können rund ums Essen droht in Vergessenheit zu geraten und damit die

Grundlage für Ernährungssouveränität in aller Welt.

Vielfalt schmecken – Vielfalt säen – Vielfalt fair-teilen

so lautet die Wiener Deklaration Terra Madre Austria, mit der am 30. Oktober die große Fachkonferenz, veranstaltet

von Slow Food Wien, im Wiener Rathaus abgeschlossen wurde. Etwa 10.000 Besucherinnen und Besucher kosteten und kauften im „Markt der Vielfalt“ im Arkadenhof „gute, saubere und faire“ Lebensmittel von Produzenten aus Österreich und Italien und unterstützten auf diese Weise die Laudatio an die kulinarische Vielfalt. Terra Madre steht für ein weltweites, großes Netzwerk, das Menschen zusammenbringen möchte, die in der Herstellung, Erzeugung und Verteilung guter, sauberer und fairer Nahrung tätig sind, also bedeutende Persönlichkeiten, „die Intellektuellen der Erde“ (so Carlo Petrini), wie die

Bauern, Fischer, Nomaden, kleine Handwerker und andere.

Wir Herrmannsdorfer tragen bei zu Terra Madre und sind selbst ein Netzwerk „bedeutender Persönlichkeiten“, die sich vom Acker bis zum Teller um Lebens-Mittel kümmern. Alle in Herrmannsdorf, Bauern, Handwerker, andere Mitarbeiter, Verkäufer und Kunden tragen an ihrem Platz ihren Stein bei, zu unserer Arche der Vielfalt. Diese beginnt mit der Pflege des Bodenlebens und dem Anbau von Hecken zum Schutz der Nützlinge. Vielfältiges Futter und vielfältige Lebensräume wie Weide, Hügel, Sträucher, Bäume und Stroh für unsere Nutztiere, die wir selbst züchten und großziehen. Die gute alte Handwerkskunst der Bäcker, Metzger, Käser und Köche wird bei uns gehegt und gepflegt und bringt gigantische Geschmackserlebnisse hervor, die von leidenschaftlichen Kunden gerne gegessen werden. „Diese Art von Vielfalt ist Lebensfreude, Phantasie und Sinnlichkeit beim Kochen und Essen, sie ist Manifestation kultureller Identität“ (aus der Wiener Deklaration Vielfalt schmecken – Vielfalt säen – Vielfalt fair-teilen).

Gönnen Sie sich einen schönen Spaziergang an Hecken, Bäumen und Tieren vorbei zur Arche von Hansjörg Voth, als kleine Belohnung dafür, dass Sie mithelfen beim Zurückerobern der Vielfalt.

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

