

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

Ausgabe 54: Dezember 2008



HERRMANNSDORFER

Wochenmarkt

WISSENSWERTES • KULINARISCHES • VERLOCKENDES • INFORMATIVES



Wunderbare Spezialitäten

vom Weideschwein

Seite 1



ÖQ Rezepte

zum Sammeln, Nachkochen und Genießen

Seite 2



NEU in Herrmannsdorf

Das Sulmtaler Huhn

Seite 2

Weideabtrieb in Herrmannsdorf!



Bei jedem Wetter an der frischen Luft: die Herrmannsdorfer Weideschweine

In den Wochen bis Weihnachten ist jetzt Weideabtrieb in Herrmannsdorf – das heißt, es werden jetzt jede Woche etwa fünf Weideschweine geschlachtet. Nutzen Sie die Gelegenheit und probieren

unsere Wurstspezialitäten und das Fleisch vom Herrmannsdorfer Weideschwein! Unsere neue Form der Weidehaltung ist eine konsequente Weiterentwicklung der ökologischen Denk- und Wirtschaftswei-

se, ein Meilenstein in Richtung höchster Geschmacks- und Gesundheitsqualität.

„Jedes Lebewesen ist, was es frisst.“

Diese alte Weisheit gilt für Menschen wie auch für Tiere. Deshalb verbringen unsere Weideschweine die letzten Monate ihres schönen Lebens draußen an der frischen Luft mit viel Bewegung. Sie fressen nach Herzenslust frisches Grün von etwa 20 verschiedenen Pflanzen, die wir ihnen anbauen. Sie wühlen auf der Suche nach Schnecken, Würmern und Larven – lebendiges Eiweiß, das wir ihnen im Stall nicht geben können. So bekommen sie alle Stoffe, Kräfte und Wirkungen, die sie für ihre Gesundheit und ihr Wohlbefinden brauchen.

Die aufgenommenen Nährstoffe finden wir umgewandelt in dem wohlschmeckenden Fleisch der Tiere wieder, sogar der Speck wird auf diese Weise zum wertvollen Lebens-Mittel und zur vorbeugenden Medizin.

Ihr Gaumen freut sich und Ihr Körper spürt den Unterschied!

Liebe Kundinnen, liebe Kunden,

jedes Jahr fragen wir uns, was könnten wir unseren Liebsten schenken? Ganz einfach: stöbern, wo auch das Christkind einkauft – auf dem traditionellen **WEIHNACHTSMARKT „KUNST & HANDWERK“** Sa/So, 6. und 7. Dezember 10 bis 18 Uhr in Herrmannsdorf

Oder mit einem Gutschein für ein Seminar Spaß und Bildung verschenken:
SCHNAPS-BRENNSEMINAR
Samstag, 24. Januar
BACKSEMINAR
Samstag, 31. Januar
BRAUSEMINAR
Samstag, 24. Januar
Samstag, 28. März

Gutscheine bei Frau Schmid, Telefon 08093/90 94-0 oder glonn@herrmannsdorfer.de

Wir wünschen Ihnen ein frohes, besinnliches und genussreiches Weihnachtsfest und einen guten Start ins Neue Jahr!

Neue Salamis und Würste vom Weideschwein



Weißgekochte, Speckwurst und Salmis vom Weideschwein

Unser Altmeister K.L.S. und Jungmeister Jürgen Körber haben ihre Handwerkskunst und all ihren Erfindungsgeist eingesetzt, um alles vom Weideschwein, vom Schnäuzchen bis zum Schwänzchen, in wunderbare Würste und Schin-

ken zu verwandeln, die es in dieser Form exklusiv nur in Herrmannsdorf gibt.

Die Salami vom Weideschwein im Schweineblinddarm gereift – eine elegante Salami aus großen, schlachtwarm

verarbeiteten Fleischstücken und wenig fein gewürfeltem Speck. Frisch und rein und ohne die sonst üblichen Nitrate. Langsam und sorgfältig in den Herrmannsdorfer Erd-Reifegewölben getrocknet und gereift, bis das feine und sanfte Aroma entwickelt ist.

Die rote Speckwurst, für diejenigen, die einen guten echten Speck zu schätzen wissen, in einer Güte, die nur bei echten Weideschweinen entstehen kann. Die groben Speckstücke sind eingelagert in ein kräftig gewürztes Blutbrät.

Die Weißgekochte vom Weideschwein ist eine Spezialität aus bäuerlicher Hauschlachtung in Niedersachsen. Bei dieser Wurst schmeckt man den schlachtfrisch verarbeiteten Speck von Schweinen, die gut gelebt haben und Gutes gefressen haben. Verfeinert mit vielen guten Zwiebeln.

„Du musst Dir die Wurst als glückliches Schwein vorstellen“, frei nach Karl Ludwig Schweisfurth.



Brot des Monats



kg
€ 3,29

Gewürzter Bauernlaib

Ein schlichtes, schönes Natursauerteigbrot mit einer leichten, für Bayern typischen Würzung (Kümmel, Koriander, Fenchel – frisch gemahlen) und einer kräftigen Kruste. Für alle, die es etwas herzhafter lieben.

www.Côte de Schwein, glasiert

Zutaten (für 4-6 Personen)
Olivenöl zum Braten
Eine 4 – 5 cm dicke Scheibe
Schweinekotelett am Stück,
mit ein oder zwei Rippenknochen
3 Zweige Thymian
1 Knoblauchzehe
3 Esslöffel Kalbsfond
3 Esslöffel Akazienhonig
(oder eine andere Sorte Honig)
Fleur de Sel
Frisch gemahlener Pfeffer



1. In einer großen, schweren, ofenfesten Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und das Kotelettstück darin von beiden Seiten scharf anbraten, anschließend auf die Fettseite stellen und in der Pfanne bei 200 C° im vorgeheizten Backofen in 30 bis 35 Minuten saftig braten. Dabei das Fleisch mehrmals mit dem Bratfett übergießen

und nach 15 Minuten die Thymianzweige sowie die ungeschälte und leicht ange-drückte Knoblauchzehe zugeben.

2. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen, mit den Thymianzweigen auf eine vorge-wärmte Platte legen und locker mit Alufo-

lie bedeckt warm halten. Das Bratfett mit dem Knoblauch aus der Pfanne abgie-ßen, den Bratensatz mit dem Kalbsfond löschen, den Honig einrühren, alles auf-kochen lassen und die Flüssigkeit etwas reduzieren. Das Kotelettstück wieder in die Pfanne legen und mit der Honigsauce überglänzen.

3. Das Fleisch 2 bis 3 Minuten unter dem vorgeheizten Backofengrill glasieren. An-schließend aus der Pfanne nehmen und 2 Minuten ruhen lassen. Zum Servieren das Kotelett in dünne Scheiben schneiden, mit der Honigsauce leicht überziehen und mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen.

Als Beilage passen sehr gut gebratener Kohl und alle Krautsorten.

Dieses edle und kostbare Fleisch ist nicht zum üblichen satt essen – so reicht es für 4 – 6 Personen.



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 Hop-fengabe ergibt es genau das richtige Bier – nicht nur für festliche Tage.

0,5 Liter
 € 1,49



Käse des Monats



100g
 € 1,99

Raclette-Käse

aus unserer Herrmannsdorfer Hofkäse-rei, mit mindestens 50% Fett i. d. Tr. Ein fein würziger Käse aus reiner Roh-milch gekäst. Für ein schönes Raclette-Essen genau das Richtige!



Wein des Monats



Italien / Apulien Venuta del Barco Primitivo Salento IGT Palmento 2007

Aus einer der besten roten Rebsorten Süd-italiens, dem Primitivo, erzeugt die Tenuta del Barco einen kraft-vollen, harmonischen Rotwein mit mediterr-ner Wärme. Seine fein-würzige Frucht erinnert an Blüten und Scho-kolade. Ein perfekter Wein für den Winter und unsere besondere Empfehlung!

0,75 Liter
 € 8,49

*Kann man die Größe einer Nation daran messen, wie sie die Tiere behandelt?
 Mahatma Gandhi (1869 – 1948)*

Sulmtaler Hühner in Herrmannsdorf oder vom Kaiserhuhn zum ehrlichen Biohuhn

Seit einem Jahr beschäftigen wir Herrmannsdorfer uns intensiver mit der Frage, wie wir auch für unsere Nutztiere Hühner Gutes tun können. So liegt doch leider auch im Biobereich da Einiges im Argen. Da gibt es zwar gute Richtlinien was die Haltung und Fütterung der Tiere anbe-langt, die Frage der Aufzucht jedoch ist sträflich vernachlässigt worden. Die Mas-se der bei uns erhältlichen Geflügel-produkte stammt von sogenannten Hybrid-Linien, Legelinien für die Eierproduktion und Mastlinien für die Fleischproduktion. Dabei wer-den mehrere Generationen lang durch Inzucht entstandene Blut-linien miteinander gekreuzt. Das Ergebnis ist eine Hybride, bei der dank des Heterosis-Effekts (1. Men-delsche Regel) in optimaler Weise das jeweilige Zuchtziel (Legeleis-tung, Mastleistung etc.) erreicht ist. Da diese Eigenschaften aber nicht vererbbar sind, müssen sie von Generation zu Generation neu aus den Ausgangskreuzungen gewon-nen werden. Diese Ausgangskreuzungen sind, da die Hybridzucht so kompliziert geworden ist, ganz überwiegend in der Hand von nur drei internationalen Zuchtunternehmen, so dass die Erzeugerbetriebe keine wirk-liche Alternative bei der Wahl ihrer Lege-hennen oder Masttiere haben und immer wieder neue Tiere kaufen müssen. Neben den tierschutzrelevanten Folgen für die Gesundheit der so gezüchteten Tiere ge-rät vor allem immer stärker in die Kritik, dass die männlichen Geschwister der Le-gehennen als Eintagsküken getötet wer-den, da sie für die Mast ungeeignet sind: Allein in Deutschland sind das jährlich

etwa über 40 Millionen! Die Lege- und Masthybride haben die systematische Zucht von Zweinutzungs-Rassehühnern seit den 60er Jahren verdrängt. Auch wenn der Leistungsabstand zwischen den Ausgangsrassen und den vorhandenen Hybrid-Linien deshalb sehr groß gewor-den ist, gibt es neuerdings vor allem im Biobereich immer mehr Ansätze, diese



Bio-Huhn mit Kaiserwürde: Das Sulmtaler Huhn

klassische Form der Wirtschafts-Rassege-flügelzucht wiederzubeleben.

Auch wir Herrmannsdorfer möchten mit unserer kleinen Wirtschafts-Rassege-flügelzucht zu diesem Neuanfang beitragen mit dem Ziel, dass keine männlichen Kü-ken mehr geschreddert werden müssen und ein weiteres Stück Unabhängigkeit geschaffen wird. Wir entschieden uns für die Sulmtaler. Diese alte, robuste Land-huhnrasse entstand im Sulmtal zwischen

Graz und Marburg und ist bekannt als das alte Kaiserhuhn. **Am Wiener Kaiserhof verspeiste man wegen des zarten und schmackhaften Fleisches ausschließlich Sulmtaler Hühner.**

Wir sind ganz stolz darauf, nun 24 prächt-ige Exemplare dieser Hühner zu besitzen. Erwerben konnten wir diese bei einem en-gagierten Rassegeflügelzuchtmeister, der am landwirtschaftlichen Bildungszentrum Triesdorf (Uni Wei-henstephan) in mühevoller Arbeit seit über zehn Jahren nach klassischen Ausleseverfahren diese Hühner züchtet, so dass sie schon eine ganz ordentliche Legeleistung vorweisen können. Seit zwei Wochen sind von einer ebenso tatkräftigen Züchterin aus Vorarlberg noch 56 Sulmtaler Küken dazugekommen. In zwei Wochen dürfen diese zu den ande-ren in den kleinen komfortablen „Hühner Palast“ mit Wintergarten und großzügigem und vielfältigem Auslauf unter Hecken und Sträu-chern einziehen.

Als berühmtes, aber leider fast aus-gestorbenes Kaiserhuhn in der ös-terreichisch-ungarischen Monarchie sind die Sulmtaler jetzt auf bestem Wege, wieder aufzuleben als ehrliches Biohuhn im demokratischen Europa. Wir wollen die Sulmtaler mit dem berühmten französischen Bressehuhn kreuzen, das bekannt ist für seine außergewöhnliche Fleischqualität. Wir freuen uns darauf, Ihnen in naher Zukunft als besonderes Schmankerl, ein Kaiser-Bresse Giggerl anbieten zu können, das wir selbst für Sie gezüchtet haben. Auch hier merken wir wieder, dass ein Weg da entsteht, wo man ihn geht.

Handgemachte Lebens-Mittel
 in Ökologischer Qualität

ÖQ
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

