

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

Ausgabe 74: Dezember 2010 / Januar 2011



HERRMANNSDORFER

# Wochenmarkt

WISSENSWERTES • KULINARISCHES • VERLOCKENDES • INFORMATIVES



## Neu bei Herrmannsdorfer

Evas herrliche Salate, Frischkäse und Soßen

Seite 1



## ÖQ Rezepte

zum Sammeln, Nachkochen und Genießen

Seite 2



## Das Wissen der Erde

Kolumne von Carlo Petrini

Seite 2

## Das neue alte Geschäft am Viktualienmarkt



Schenken Sie ein Stück Herrmannsdorfer Genuss-Qualität

Geschenkgutscheine oder schmackhafte Präsentkörbe – gerne stellen wir Körbe nach Ihren persönlichen Wünschen zusammen.

Lassen Sie sich in unseren Geschäften beraten.

Unser Geschäft mit Bistro in der Frauenstraße ist für uns Herrmannsdorfer fast so etwas wie ein Flaggship. Nicht nur wegen des zentralen Standorts, sondern auch weil der Senior dieses Geschäft vor fünfzehn Jahren mit vielen Ideen entscheidend geprägt hat. Die dreistufigen Theken hatte er in Italien gesehen und hier eingeführt – unsere Lebens-Mittel sind so ganz nahe beim Kunden.

Der erste Werbefachmann, der große Hans-Georg Kortmann, Paris, verwirklichte in der Frauenstraße zum ersten Mal sehr außergewöhnliche Elemente wie das

Blatt, die „Koordinaten von Herrmannsdorfer“, das „hmmmm“ und die „Sau mit der Perlenkette“, um unser damals junges Unternehmen den erstaunten Städtern vorzustellen.

Es ist uns nicht leicht gefallen, dieses Geschäft, das für uns quasi unter „Denkmalschutz“ steht, etwas aufzufrischen, ohne das liebgewordene Alte zu verlieren. Darum haben Gudrun und Karl Schweisfurth persönlich diese Aufgabe übernommen und in einem guten Team mit Gestaltern, Architekt, Künstler, tollen Handwerkern

und Mitarbeitern mit viel Liebe zum Detail umgestaltet.

Die ehrlichen, natürlichen Materialien, wie der neue Natursteinboden, wirken schlicht und ehrlich, die neuen Farben lassen den Raum modern und warm wirken. Individuell zusammen getragene historische Einzelstücke – Regale, Tische und Schränke – und die eigenwilligen Kunstwerke geben Laden und Bistro die persönliche Atmosphäre. Machen Sie sich doch einfach selbst ein Bild ... **Wir freuen uns auf Ihren Besuch!**

## Salatoffensive bei Herrmannsdorfer

Den weltbesten Matjessalat mit Roter Beete, Äpfeln, Zwiebeln und Joghurt gab's bisher nur bei Eva Dörfler in Nymphenburg bei Herrmannsdorfer: Mit französischem Baguette, Petit Pain oder dem neuen Hofbrot, ohne viel Arbeit, einfach ein Gedicht als Vorspeise, Zwischenmahlzeit oder zum Abendbrot.

Dann für tags darauf der geniale Curry-Ananas-Frischkäse, wie ihn nur Eva zubereiten kann, mit Ingwer, Knoblauch und hmmm.

Jetzt gibt es diese Weltklasse-Besonderheiten in allen Herrmannsdorfer Geschäften. Eva Dörfler stellt ihr kulinarisches Händchen nun ganz in den Dienst vielfältiger, abwechslungsreicher



lungsreicher Salate, Frischkäse und Soßen. Wir wissen eben: Besondere Gaumenfreuden brauchen etwas mehr Zeit, künstlerische Kreativität, gute frische Zutaten, handwerkliches Können und viel Fingerspitzengefühl, vor allem im Umgang mit ungewöhnlichen Gewürzen.

Das schmecken Sie beim neu kreierten Linsensalat mit Hokkaidokürbis, Lauch, Belugalinsen und dem gewissen Etwas, das man nicht beschreiben kann und beim Schwammerlfrischkäse mit echtem Schwammerlgeschmack ...

Probieren Sie sich einfach mal durch und entdecken Sie immer wieder neue Highlights von Eva.



## 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



# Lammkrone mit Kartoffel-Kürbisgratin, grünen Bohnen und Pilzen

Rezept für 4 Personen:

- 1 kg Lammkrone
- 1 kg Kartoffeln Agria
- 300 g Kürbis ohne Kerne
- 200 g Schalotten
- 500 g grüne Bohnen
- 250 g Egerlinge
- 2 Becher Sahne, 500 ml Milch
- 1 Dose Schälto­maten
- Rotwein, Butter, Salz, Muskat, Knoblauch, Rosmarinzweig

**Zubereitung:**

Etwa 50 g Schalotten in Butter andünsten, mit Sahne und Milch aufgießen. Die Kartoffeln schälen und fein hobeln, in die heiße Sahnemilch geben, kurz aufkochen bis die Milch bindet. Den Kürbis fein schneiden und unter die Kartoffeln mischen. Mit Salz, Muskat und Knoblauch abschmecken. In eine Auflaufform umfüllen und im Backofen bei 180°



Ober-Unterhitze fertig garen. Das Lamm würzen und den Rosmarinzweig in die Mitte stecken. In der Pfanne in Öl anbraten, Schalotten halbiert dazu und mit

den Schälto­maten (nur die ganzen To­maten) bei 180° Ober-Unterhitze min. ca. 45 min. in den Ofen.

Etwa 10 min. vor Ende der Garzeit mit Rotwein ablöschen. Die Sauce mit etwas Butter binden. Die Bohnen putzen und in Salzwasser ohne Deckel ca. 8-10 min. weich blanchieren. Mit kaltem Wasser abschrecken. Die Pilze halbieren, in Öl und Butter ca. 1 min. anbraten. Bohnen zugeben alles gut heiß werden lassen. Mit etwas Salz abschmecken – fertig ist das Gemüse.

**Tipp:** Das Gratin vorher fertig machen, 10 min. vor dem Servieren zur Lammkrone in den Ofen, so ist alles miteinander heiß und fertig. Die Lammkrone aufschneiden und genießen. Weinempfehlung: Domain Richmond, ein super Wein zu diesem Gericht!



## Brot des Monats



Stück / 370 g  
€ 3,29

**Walnussbrot**

Der Roggensauerteig gibt dem Weizenmehlbrot einen kräftigeren Geschmack. Für eine besonders saftige Krume sorgen frisch gekochte Kartoffeln, die unter den Teig gemischt werden. Mit vielen guten Walnüssen im dekorativen Körbchen gebacken.



## Käse des Monats



100g  
€ 1,89

**Herrmannsdorfer Raclette-Käse**

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



## Wein des Monats



**Italia / Piemonte Nuova Cappelletta Barbera di Monferrato 2008**

Das Weingut Nuova Cappelletta erzeugt aus der im Piemont heimischen Rebsorte Barbera einen überzeugenden Rotwein. Charmant, mit feiner Würze und betonter Frucht, die an Waldbeeren und Kirsche erinnert. Er harmonisiert zu dunklem Fleisch oder mediterranen Schmorgerichten.

0,75 Liter  
€ 6,29

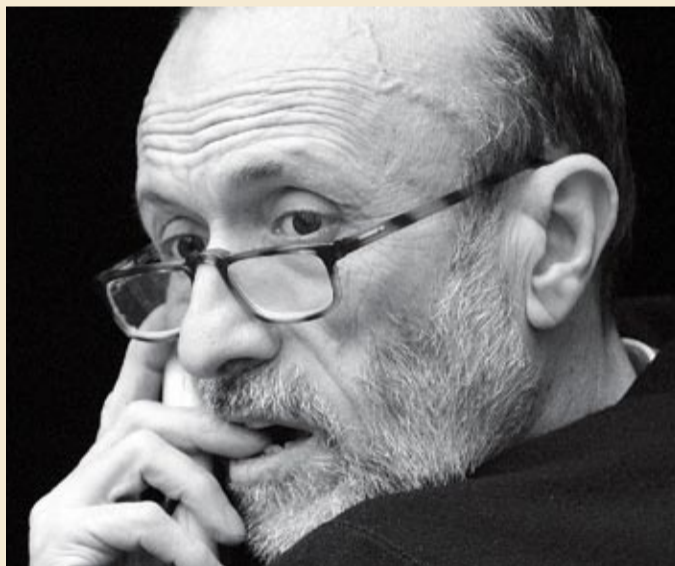
# Gegen die Krise: das Wissen der Erde

Kolumne von Carlo Petrini  
Internationaler Präsident von Slow Food, erschienen im Slow Food-Magazin Ausgabe 5/10

In Italien erleben die Bauern eine Krise, die in ihrem Ausmaß in den letzten sechzig Jahren ohnegleiches ist. Sie geschieht in völliger Stille und unter dem Desinteresse aller Kommunikationsmedien. Die Rohstoffpreise sind auf historische Mindestwerte abgestürzt und die Bauern, unabhängig davon, was sie anbauen oder züchten, produzieren mit Verlust. Es gibt viele Ursachen dafür, die in der Konjunktur und im System liegen, aber was am meisten auffällt, ist, dass die Bauern ihre Unabhängigkeit und ihre Fähigkeit verloren haben, den Preis entsprechend der Qualität ihres Produkts festzulegen. Das agrarindustrielle monokulturelle Modell, das im Dienst des organisierten Großvertriebs steht, setzt sie unter Druck. Dieses Modell ist nicht nur vom ökologischen Standpunkt aus nicht nachhaltig sondern ist auch für die Bauern unter ökonomischen Gesichtspunkten das Schlimmste.

Übrigens ist das keine Überraschung: In anderen Ländern der Welt – in denen das Modell der Agrarindustrie größere Entwicklung und Verbreitung erfuhr – ist uns umfassend klar geworden, wie das System funktioniert. Zuerst sind

die Bauern überzeugt, mit nicht nachhaltigen Methoden die Produktion zu steigern, indem sie einheimische Arten und Rassen durch Produkte, die der Industrie genehm sind, ersetzen. Dann hören diese Wirtschaften auf zu funktionieren und viele kleine bis mittlere Betriebe sind zur Aufgabe gezwungen und



Carlo Petrini, fotografiert von Alberto Peroli

werden aufgesogen von denen, die eher in der Lage sind, Wirtschaft in bedeutendem Ausmaß zu erzeugen. Es ist die typische Konzentration der Betriebe, die in allen Ländern im Norden der Welt stattgefunden hat. Das Land entvölkert sich, die Maschinen werden mehr und die Menschen immer weniger. Am Ende beginnen auch die Großbetriebe, Schwierigkeiten zu haben: Sie praktizieren Monokulturen oder intensive Zucht und hängen von den Einzigen ab, die die Produkte abnehmen können

(Großhändler, Großvertriebe), die nach und nach beginnen, die Preise zu diktieren, was sie sich mit ihrer starken Marktposition erlauben können, und natürlich drücken sie sie immer mehr nach unten. Der freie Markt bringt die Lebensmittel in die Hände weniger und entzieht unseren landwirtschaftlichen Regionen die Seele. Unter diesen Bedingungen ist klar, dass niemand mehr Bauer sein will.

Wir müssen uns dafür einsetzen, die Bauern der Welt zu verteidigen, und dafür sorgen, dass die jungen Leute Lust und Möglichkeiten haben, aufs Land zurückzukehren. Landwirtschaft ist die Grundlage jeder Kultur! Wir brauchen die positiven Beispiele der Bündnisse von Terra Madre, um Kreativität und Traditionen in das System zurückzubringen, um ihm eine Zukunft zu geben. Slow Food muss immer mehr Bauern in den Verein aufnehmen, damit ein enges Bündnis zwischen Städtern und den Erzeugern aufgebaut wird; Millionen von Ko-Produzenten müssen entstehen, die zusammen mit den Lebensmittelbündnissen denen, die erzeugen, was auf unsere Tische kommt, wieder die verdiente Würde und Befriedigung verschaffen. Und in dieser Entwicklung werden alle Kulturen und sozialen Gruppen, die sonst als Randgruppen gelten – Eingeborene, junge Menschen, Frauen, alte Menschen – die Protagonisten eines epochalen Wandels sein.

Handgemachte Lebens-Mittel  
in Ökologischer Qualität



www.herrmannsdorfer.de  
glonn@herrmannsdorfer.de

Unsere Geschäfte in  
und um München

**Viktualienmarkt**  
Frauenstr. 6, mit Bistro  
ÖQ, Tel. 089/26 35 25

**Schwabing**  
Elisabethmarkt 8  
Tel. 089/272 37 44

Augustenstraße 78  
Backladen, Wurstbraterei  
Tel. 089/57 00 41 01

**Sendling**, Am Harras 14  
Tel. 089/72 01 62 77

**Neuhausen**  
Nymphenburger  
Straße 187  
Tel. 089/167 93 15

**Haidhausen**  
Max-Weber-Platz 2  
Tel. 089/48 99 73 05

**Bogenhausen**  
Herkomerplatz  
mit Bistro + Cafe ÖQ  
Tel. 089/98 10 96 14

**Glockenbach**  
Holzstraße 24  
Tel. 089/230 016 53

**Pasing**  
Pasinger Viktualienmarkt  
Tel. 089/821 13 78

**Gräfelfing**, Bahnhofstr. 7  
Tel. 089/89 89 26 82

**Denning**, Warthestraße 1  
im VollCorner Biomarkt  
Tel. 089/93 74 83

**Herrmannsdorfer  
Lebens-Mittel auch bei:**

VollCorner Biomarkt  
**Fürstenried**, Maxhofstr. 17  
Tel.: 089/74 50 03 30

Biomarkt Planegg  
**Planegg**  
Mathildenstraße 1  
Tel. 089/8 54 32 84

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

Ismaninger Naturkost  
**Ismaning**, Mühlenstr. 2  
Tel. 089/96 20 18 60

Biomarkt Grünwald  
**Grünwald**, Marktplatz 1  
Tel. 089/649 13 096

