

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

Ausgabe 21: Februar 2006



HERRMANNSDORFER

Wochenmarkt

WISSENSWERTES • KULINARISCHES • VERLOCKENDES • INFORMATIVES



Bistro ÖQ

am Viktualienmarkt

Seite 1



ÖQ Rezepte

zum Sammeln, Nachkochen und Genießen

Seite 2



Innovationspreis 2005

für die Verarbeitung von Bio-Lebensmitteln

Seite 2

Neueröffnung der Herrmannsdorfer Käserei



Fröhlicher Start der neuen Käserei: Karl Schweisfurth, Leonhard Neuner und Hans Schindecker

Seit Januar diesen Jahres ist unsere Herrmannsdorfer Käserei wieder in festen Händen. Nachdem sie jahrelang von der Familie Scheitz, Käserei Andechs, betrieben wurde, freuen wir uns über die neuen Pächter Leonhard Neuner und Hans Schindecker von der Hofkäserei Stroblberg.

Leonhard Neuner, Hans Schindecker und Herrmannsdorf blicken auf eine langjährige gute Zusammenarbeit zurück: Von 1993 bis Ende 1997 lieferte Leonhard Neuner seine gute Stroblberger Milch an unsere Käserei. Nach längeren Umbauarbeiten legte der gelernte Landwirt und Hobbykäser Ende 1998 den Grundstein für eine eigene Käseproduktion auf seinem Hofgut Stroblberg, das nur wenige Kilometer von Herrmannsdorf entfernt liegt. Unterstützt wird er von seinem Freund und Mitarbeiter Hans Schindecker, gelernter Käsermeister und ehemaliger Leiter der Herrmannsdorfer Käserei.

Die beiden spezialisierten sich auf verschiedene Weichkäsesorten, die sie aus 100% Rohmilch überwiegend in Handarbeit herstellen. Beste Qualität und der Erfolg der kleinen Bio-Hofkäserei sprechen für sich! Bald wurden die Räumlichkeiten in Stroblberg zu eng - und Herrmannsdorf war auf der Suche nach einem neuen Pächter der

Käserei, dessen handwerkliche Arbeitsweise mit der von Herrmannsdorf übereinstimmt. Schnell hatte man sich geeinigt, Leonhard Neuner und Hans Schindecker übernehmen nun die Schnitt- und Hartkäse-Herstellung nach alter Herrmannsdorfer Tradition. Die dafür benötigte Milch kommt zurzeit von Stroblberg und von Toni Daxenbichler aus Antersberg, ebenfalls langjähriger Milchlieferant von Herrmannsdorf und Vorreiter der ökologischen Landwirtschaft. Weitere Bauern werden folgen. Am 11. Januar wurde der erste Herrmannsdorfer Käse unter neuer Leitung gekäst, in etwa sechs Monaten können wir den Alten Bergkäse dann probieren.

Von Leonhard Neuner und Hans Schindeckers Können sind wir bereits jetzt überzeugt - ein für Sie ausgewähltes Sortiment an köstlichen Käsen aus der Stroblberger Käserei gibt es für Sie in unseren Läden.



Liebe Kunden, sicherlich erinnern Sie sich an das Herrmannsdorfer Spendenprojekt im Dezember, „Saatgut für Süd-Kivu“, Kongo. Mit jedem Brotkauf spendeten Sie als Kunde 10 Cent.

Es kamen sage und schreibe 2565,33 Euro durch Kundenspenden zusammen, Herrmannsdorf verdoppelte diesen Betrag auf 5130,66 Euro.

Am Sonntag, den 22. Januar, war im Beisein einiger Herrmannsdorfer Mitarbeiter die Übergabe der gespendeten Summe an Josef M. Kyalangilwa, Präsident der Civilgesellschaft des Süd-Kivu in der Schweiz.

Josef M. Kyalangilwa freute sich sehr. Er berichtete mehrere Stunden über sein Leben und über die Situation im Kongo und in Süd-Kivu. Das landwirtschaftliche Projekt wurde vorgestellt, und wenn auch noch die benötigten landwirtschaftlichen Maschinen bereitgestellt werden, kann bereits im Juni die erste Aussaat beginnen. Das war hoch spannend und sehr bewegend. In einer der nächsten Ausgaben berichten wir ausführlicher.

Allen Spendern ein herzliches „Vergelt's Gott“ von Josef M. Kyalangilwa.

Karl Schweisfurth

Herrmannsdorfer Bistro am Viktualienmarkt

„Bistro ÖQ“ nennen wir unsere Bistros - das heißt, hier wird ausschließlich frisch und in „Ökologischer Qualität“ gekocht. Unser Bistro am Viktualienmarkt hält täglich einen herrlich frischen Mittagstisch für Sie bereit, aus ausgewählten Zutaten, wie aromatische Kräuter und Gemüse, frischer Fisch und selbstverständlich unser gutes Herrmannsdorfer Fleisch.

Jeden Tag wird für Sie aufs Neue eine Karte mit einer kleinen, feinen Auswahl erstellt: Suppen, Salate, ein vegetarisches Gericht, Fleisch, Fisch und ein süßer Abschluss mit Kaffee und Kuchen. Das Besondere an unserem Bistro ist: Wir arbeiten mit einer „offenen Küche“, Sie können zusehen, wie unsere Köche Christian Lindner, Lars Wessel und Werner Emmerig wahre Köstlichkeiten zaubern. Frei nach unserem Herrmannsdorfer Motto: „Wir legen die Karten auf den Tisch, sehen Sie selbst, wie's gemacht wird.“

Christian Lindner, Bistroleiter, und Lars Wessel sind unsere Stammbesetzung im Bistro in der Frauenstraße und mittlerweile seit sechs Jahren ein eingespieltes Team. Christian Lindner absolvierte seine Lehre zum Koch in Ulm. Nach einer Zwischenstation in der Schweiz arbeitete er in München im Restaurant Glockenbach unter der Führung von Karl Ederer. Schon damals begeisterte ihn dessen puristische Art zu



Ein eingespieltes Team

kochen. Nach zwei Jahren im Bistro „Terrine“ wurde ihm 1998 die Bistroleitung in der Frauenstraße angeboten. Er musste nicht lange überlegen, seine Vorstellungen einer guten Küche sind mit der Herrmannsdorfer Philosophie absolut konform. Lars Wessel schloss 1989 seine Kochlehre in Thüringen ab. Über einen Umweg nach Stuttgart führte ihn sein beruflicher Werdegang nach München, direkt zum „Bayerischen Hof“. Im „Tölzer Kasladen“ sammelte er erste Erfahrungen im direkten Kundenkontakt - heute im Herrmannsdorfer Bistro ist es für ihn eine Selbstverständlichkeit, auf persönliche Kundenwünsche einzugehen.

Werner Emmerig sorgt für einen reibungslosen Ablauf bei Urlaub oder Krankheit, wo er gebraucht wird: in unserem Bistro am Herkomerplatz, am Viktualienmarkt oder bei verschiedenen Festen rund um



Bistro ÖQ in der Frauenstraße

Herrmannsdorf. Nach seiner Ausbildung zum Koch absolvierte er eine Weiterbildung zum Hotelfachmann und lernte in verschiedenen Häusern dazu, u.a. fünf Jahre im „Weinhaus Neuner“. Inzwischen ist er seit vier Jahren bei Herrmannsdorfer und „Bio“ ist für ihn längst kein Fremdwort mehr. Alle drei Köche sind sehr verschieden, doch jeder hat seinen Platz gefunden. In einem sind sie sich einig: „Es ist jeden Tag aufs Neue eine tolle Herausforderung, mit ökologischen Lebensmitteln dieser hohen Qualität zu kochen.“

Ab sofort hat unser Bistro in der Frauenstraße auch samstags von 11.30 bis 15.00 Uhr für Sie geöffnet!

Schweinsbräu Visionator



Unser Visionator ist ein Doppelbock mit 18,3 % Stammwürze, kräftigem Malzgeschmack und charakteristischem Hopfenaroma. Den Visionator gibt es in limitierter Menge nur in der Fastenzeit. Naturtrüb und saugt - der Stoff, aus dem Visionen wachsen. Zum Wohl!

0,5 Liter
€ 1,25
+ 0,80 Pfand

1 Liter
€ 2,50
+ 2,00 Pfand

SAMMELREZEPT NR. 21 von Franz Zauner, Koch im Herrmannsdorfer Bistro Bogenhausen.
Er freut sich, wenn er Sie auch mal persönlich bekochen darf.

Flache Rippe mit Senfkruste und Gemüse

Es muss nicht immer Tafelspitz sein. Eine geschmackvolle Alternative ist die flache Rippe. Ein super-zartes Fleisch am Knochen – und eine schöne kräftige Brühe.

Zubereitungszeit: 2 Std. und 50 Min.
Vorbereitung: etwa 20 Minuten

Zutaten für 4 Personen:
1,2 kg Flache Rippe
500g Kartoffeln
2 Karotten, ca. 250g
1 Stück Broccoli
2 Bund Frühlingszwiebeln
1 Stück Fenchel, ca. 300g
200g Knollensellerie
100g getrocknete Tomaten
½ Dose SchältoMATen
3 Esslöffel Semmelbrösel
1 Esslöffel scharfer Senf
1 große rote Zwiebel



Zubereitung:

Das Fleisch kurz in Salzwasser abkochen, etwa 1 Minute, Wasser abgießen und in ca. 3 l Salzwasser neu ansetzen. In der Zwischenzeit das Gemüse putzen und in grobe Stücke schneiden, je nach Geschmack. Die Putzabschnitte vom Gemüse und die halbe Dose SchältoMATen zum Fleisch in die Brühe geben und ca. 2 ½ Stunden kochen lassen.

Jetzt die Putzabschnitte vom Gemüse herausnehmen, sämtliche Aroma- und Geschmacksstoffe sind nun in der Brühe. Die Kartoffeln und die getrockneten Tomaten zugeben und nach weiteren 10 Minuten das restliche Gemüse. Nach etwa 10 bis 15 Minuten Garzeit ist nun auch das Gemüse fertig. Die Brühe mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Frische Petersilie und abgeschmolzene Zwiebeln geben der Suppe den letzten Pfiff!

Ein besonderes Schmankerl:

Wer möchte, nimmt nun das Fleisch aus der Brühe, bestreicht eine Seite mit reichlich scharfem Senf, paniert diese Seite mit Semmelbröseln und brät sie in der Pfanne goldbraun.

Schaut gut aus und schmeckt super. Viel Spaß beim Nachkochen!

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



Käse des Monats



100g
€ 1,99

Camembert Strobberg

Der Strobberger Camembert ist ein handgeschöpfter Weichkäse aus 100% Rohmilch. In der Käserei Strobberg wird ausschließlich Milch aus der eigenen Landwirtschaft verarbeitet. Je nach Jahreszeit schwankt der Fettgehalt zwischen 50 und 60% Fett i. Tr. Mit seinem milden sahnigen Aroma wird der Camembert Strobberg auch Sie überzeugen.



Brot des Monats



Stück/700g
€ 2,69

Holzofenbrot

Natursauerteigbrot aus dem frisch gemahlten vollen Korn, 40 % Weizen, 60 % Roggen, Natursauerteig, Wasser, Meersalz, Koriander, Kümmel und Fenchel. Mit Buchenholz aus dem Herrmannsdorfer Wald im doppelstöckigen Steinofen gebacken. Die Glut liegt neben dem Brot.



Wein des Monats



Spanien/ Parra Jimenez La Mancha tinto 2004

Von der heißen spanischen Zentralebene (man nennt diese Region auch „gedörrtes Land“) stammen die Trauben für diesen Wein. Er präsentiert sich mit einer feinwürzigen mediterranen Frucht, ist zudem trinkfreudig und unkompliziert.

1 Liter
€ 3,99

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

Innovationspreis 2005

Bio-Lebensmittel-Verarbeitung im Handwerk, im Mittelstand und in Großunternehmen

Bio-Lebensmittel sind ein Wachstumsmarkt: Im vergangenen Jahr stieg der Umsatz um 13 Prozent. Dies spiegelt den Trend wieder, dass sich immer mehr Menschen gesund und natürlich ernähren wollen und sich mit Bio gut versorgt fühlen. Und es steckt hinter diesen Zahlen die große Innovationskraft der Branche, vor allem der verarbeitenden Betriebe.

In den Anfängen von „Bio“ standen vor allem frische Produkte im Mittelpunkt, inzwischen zeigt sich, dass Bio und Weiterverarbeitung ebenfalls sehr gut zusammenpassen.

Voraussetzung dafür ist, dass sich Sensibilität für die hochwertigen Rohstoffe und technisches Know-how verbinden und dass sich Unternehmen mutig und innovativ ihre Marktsituation gestalten. Dies bewiesen die 42 Bewerbungen zum Innovationspreis Bio-Lebensmittelverarbeitung 2005 - allen voran die sechs Preisträger, die auf der ANUGA in Köln von Karl Ludwig Schweisfurth (Schweisfurth-Stiftung), Peter Grothues (Geschäftsführer Ernährung, Koelnmesse) und Eckhard Engert (Abteilungsleiter im BMVEL) ausgezeichnet wurden.

Wir möchten Ihnen gerne zwei der Preisträger vorstellen: Die Biokonditorei Bucheckchen aus Dresden erlangte den ersten Preis in der Kategorie Handwerk. Unter dem Motto „Süßes aus Dresden“ betrat die Biokonditorei mit Torten und Kuchen

in Bio-Qualität Neuland und bietet mit Bio-Eis auf Haferdrinkbasis eine bislang unbekannt Alternative zum Milcheis. Das kleine Unternehmen konnte in eine Marktlücke stoßen, weil es das handwerkliche Know-how für die Anforderungen von Bio mitbringt und erkannt hat, dass inzwischen für viele Konsumenten „Bio“ und „Genuss“ zusammen



Jury und Preisträger des Innovationspreises 2005

gehören. 1990 übernahm Bäcker- und Konditormeister Thomas Heller die Bäckerei von seinen Eltern und stellte 1997 die ersten Bio-Produkte her. Im Jahr 2004 gründete er zusätzlich das 100-prozentige Bio-Unternehmen Bucheckchen Biokonditorei, das Torten, Kuchen, Dresdner Stollen, Pralinen und Eis fertigt und im eigenen Laden verkauft. Die aufwändige Herstellung der traditionellen handwerklichen Produkte schont die empfindlichen Inhaltsstoffe, die überwiegend regional bezogen werden, und kommt ohne Hilfsmittel wie Emulgatoren, Farbstoffe oder Konservierungsstoffe aus.

„Die Bio-Konditorei Bucheckchen setzt ein Signal für andere Betriebe in Ostdeutschland - und nicht nur dort“, so die Jury.

Mit dem Innovationspreis in der Kategorie Mittelstand wurde das Freiburger Unternehmen Life Food mit seiner Tofumarke „Taifun“ ausgezeichnet. Die Firma Life Food hat es mit Erfolg geschafft, am Oberrhein den Anbau von Bio-Sojabohnen einzuführen und Saatgut selbst zu vermehren. Damit kann sie gentechnische Veränderungen ausschließen. Denn seit 1996 die ersten gentechnisch veränderten Sojabohnen auftauchten, gelten selbst Bio-Sojabohnen aus Kanada und den USA nicht mehr als sicher. Die Geschäftsführer von Food Life starteten ein sehr mutiges und innovatives Projekt: Sie ermunterten Bio-Landwirte aus der Region, in den bis dahin unüblichen Soja-

anbau für die Lebensmittelherstellung einzusteigen. Das Ziel heißt, 50 Prozent Soja aus der Region – und mittlerweile stammen, je nach Ernte, bereits 30 bis 50 Prozent aus dem Südwesten Deutschlands und dem Elsass. 36 Erzeuger bauen auf 276 ha Fläche Sojabohnen für Taifun an. Die Jury befand: „Taifun ist ein sehr wichtiges Projekt für gentechnikfreie Öko-Sojaproduktion, die konsequent in allen Teilbereichen umgesetzt wurde.“

Das Projekt macht Schule: Mittlerweile wächst Soja in Deutschland auf etwa 900 ha Landfläche.

Handgemachte Lebens-Mittel
in Ökologischer Qualität



Herrmannsdorfer
Landwerkstätten
mit Hofmarkt
Herrmannsdorf 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. 08193/93 91 58

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

