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

Ausgabe 33: Februar 2007

HERRMANNSDORFER Wochenmarkt

WISSENSWERTES • KULINARISCHES • VERLOCKENDES • INFORMATIVES

Regelmäßiges Verkosten
sichert die Qualität

Seite 1

ÖQ Rezepte
zum Sammeln, Nachkochen und Genießen

Seite 2

Vollkornbrot -
immer noch das Beste

Seite 2

Salomon Rogel - unser Haus- und Hof-Philosoph

Salomon Rogel wird von Ute Steinhauser und Karl Schweisfurth in den Ruhestand verabschiedet

Zum Ende des Jahres ging unser Mitarbeiter Salomon Rogel (65) in den wohlverdienten Ruhestand.
Wir Herrmannsdorfer verabschiedeten ihn mit einem lachenden und einem weinenden Auge. Die Ruhe und die Zeit für sich und seine Familie seien ihm gegönnt, jedoch werden wir diese heitere, ganz besondere Art schmerzlich vermissen.

Herr Rogel ist Russland-Deutscher. 1993 kam er als sogenannter Spätaussiedler mit seiner Familie nach Glonn. In Kasachstan arbeitete er als Deutschlehrer und leitete eine Schule, aber eine wirkliche Heimat fanden er und seine Familie dort nie. Seine deutschen Wurzeln und ein Gefühl der Verbundenheit zu unserem Land veranlassten ihn und seine Familie zur Rückkehr.

Doch dieser Neuanfang war alles andere als einfach. Auch hier in Glonn waren sie lange Zeit Fremde. Seine Arbeit als Lehrer konnte er in Deutschland nicht ausüben. So kam er am 18. März 1997 zu den Herrmannsdorfer Landwerkstätten als Fahrer und Lagerist.
Das Herrmannsdorfer Lager war fortan ein Muster an Ordnung und Übersichtlichkeit. Als Fahrer war Salomon immer pünktlich und umsichtig. Seine innere Zufriedenheit und Ruhe hatten etwas ganz Besonderes - in jeder Situation hatte er eine passende Lebensweisheit parat und brachte manchen von uns zum Nachdenken. Als Lehrer konnte er einfach nicht aus seiner Haut.
„Man muss immer mit dem Herzen dabei sein, seinen Mitmenschen Vertrauen schenken und dann sehen, ob sie ihre Sache gut machen. Viel zu oft stehen Misstrauen und Kontrolle im Vordergrund“, so Salomon bei seiner Verabschiedung.

Wir Herrmannsdorfer möchten uns an dieser Stelle ganz herzlich bedanken und wünschen Salomon Rogel alles Gute und vor allem Gesundheit.

Unwiderstehliche Krapfen

Bereits im zweiten Jahrhundert vor Christus kannte man Krapfen als „Kügelchen“ (lat. Globuli), mit Mohn bestreut oder mit Honig bestrichen. Auf klösterlichen Speisezetteln des 13. Jahrh. ist ein Gebäck „Craphun“ erwähnt, ein festtägliches Siedegebäck, beliebt vor der Fastenzeit. Heute kennt man die Krapfen unter vielen Namen und in zahlreichen Varianten in allen Ländern. Besonders unwiderstehlich, nicht nur zur Faschingszeit: Herrmannsdorfer Krapfen, klassisch mit Zucker bestreut und Konfitüre gefüllt, mit einem Überzug aus feiner Schokolade oder die köstlichen Erdbeer-Limes-Krapfen, mit einer gehaltvollen Füllung aus Erdbeer, Limone und Wodka.

Krapfen m. Mehrfrucht-Füllung Stück € 1,14

Qualitätsprobe in Herrmannsdorf

Damit wir für Sie eine gleichbleibend gute Qualität unserer Herrmannsdorfer Produkte garantieren können, finden in Herrmannsdorf regelmäßig Qualitätskontrollen statt.

Vierzehntägig treffen sich die Werkstattleiter aus Metzgerei, Bäckerei, Brauerei und der Spezialitätenküche zur Qualitätsprobe. Abwechselnd nehmen auch neutrale Personen wie Mitarbeiter aus Vertrieb, Verwaltung und Praktikanten daran teil, insgesamt sechs bis acht Personen.
Wer kann überhaupt richtig sehen, riechen und schmecken? Diese Frage ist gar nicht so einfach zu beantworten, in Bezug auf sensorische Tests aber äußerst wichtig. Manche Personen können einfach besser schmecken als andere, egal ob sie nun im Einkauf, im Lager oder in der Buchhaltung arbeiten.

Unsere Qualitätsbeauftragte Gaby Steinberger bereitet die Proben vor und führt die Prüfung auch durch. Eine sensorische Beurteilung der Produkte sieht folgendermaßen aus: Pro Sitzung werden drei bis vier Produkte getestet. Unabhängig voneinander müssen alle Teilnehmer sehen, schmecken und riechen. Auf einer Skala von eins bis sieben werden die einzelnen Produkte nach verschiedenen Kriterien wie Geruch, Geschmack, Konsistenz und Aussehen geprüft und eingestuft.
Anhand der anschließenden Auswertung wird dann diskutiert, ob es noch Verbesserungen geben muss. Insbesondere bei der Entwicklung neuer Produkte ist diese interne Qualitätsprobe sehr wichtig, denn hier wird entschieden, ob ein Produkt in den Verkauf geht oder nicht.

Konzentration bei der Qualitätsprobe - Herrmannsdorfer Mitarbeiter verkosten die Produkte

So können wir unsere Herrmannsdorfer Qualität im Sinne unserer Kunden halten - und natürlich stetig verbessern.

Bier des Monats

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

Ab Aschermittwoch in allen Filialen erhältlich.

1 Liter € 2,98 + 2,05 Pfand

Herausgeber: Herrmannsdorfer Landwerkstätten • Redaktion: Sandra Hochstein • Konzeption: Kosch Werbeagentur, www.kosch.net • Gestaltung: Annette Hartmann • Druck: Pinsker

SAMMELREZEPT NR. 33 von Franz Zauner, Koch im Herrmannsdorfer Bistro Bogenhausen.
Er freut sich, wenn er Sie auch mal persönlich bekochen darf.

Krustenbraten - vom „www.Schwein“ aus der Schulter

Herrmannsdorfer Weideschweine
www* in 3-Sterne Qualität
***www = wühlen, Würmer, Wurzeln**

Rezept für 4 Personen:
1,2 kg Schweineschulter,
250g Zwiebeln, 1 Bund Suppengrün
1 Flasche Schweinsbräu dunkel
Kartoffelgemüse:
1 Rote Zwiebel, 1 gr. Karotte
2 große Petersilienwurzeln,
1/4 Staudensellerie
600g fest kochende Kartoffeln,
1 Bund Petersilie und Schnittlauch,
1 Essl. Butter, 1 Spritzer Essig

So wird's gemacht:
Den Schweinebraten mit Pfeffer und Salz würzen und mit der Schwarte nach unten in eine Reine geben. Mit etwas Wasser angießen und etwa fünf Minuten köcheln lassen. So wird die Kruste später besonders knusprig. Nun den Braten umdrehen, einschneiden und mit Zwiebeln und Wurzelgemüse bei 180°C in den vorgeheizten Backofen. Nach ca. 30 Minuten, wenn alles schön brutzelt und die Zwiebeln Farbe angenommen haben, mit Bier und Wasser aufgießen. Noch eine gute Stunde weiter braten. Die Soße abseien und mit etwas Speisestärke zur gewünschten Dicke abbinden und mit Pfeffer, Salz und etwas Kümmel abschmecken. In der Zwischenzeit den Braten bei reichlich Oberhitze grillen, so dass die Kruste Bläschen wirft. **Dieser Vorgang muss gut beobachtet werden!**

Kartoffelgemüse:
Alle Zutaten gleichmäßig groß schneiden. Zwiebeln kurz andünsten, den Rest zugeben und mit etwas Brühe aufgießen, ca. acht bis zehn Minuten köcheln lassen. Die Flüssigkeit sollte fast verdampft sein, dann salzen und etwas Essig dazu. Frisch gehackte Petersilie und Schnittlauch darüber geben, etwas Butter und fertig ist das Gemüse.
Guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen!

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

Vollkornbrot - immer noch das Beste

Heute verzehrt jeder Bundesbürger im Durchschnitt mehr als 80 Kilogramm Brot im Jahr. Das entspricht fast einem Viertelpfund Brot und Backwaren am Tag - damit liegt Deutschland mit seinem Brotkonsum an der Spitze in Europa. Die Vielfalt an Broten bringt aber auch eine Schwierigkeit mit sich - zunehmend wird es für den Verbraucher komplizierter zu erkennen, was im Brot steckt, wie und womit es gebacken wurde.

So ist es zum Beispiel ein weit verbreiteter Irrtum, dass Brot, allein weil es Körner hat, auch gleich ein Vollkornbrot sei. Denn Vollkornbrot muss nach dem Gesetz zu 90% aus Vollkornmehl bestehen (bei Herrmannsdorfer immer zu 100%). Für Vollkornmehl wird das ganze Getreidekorn gemahlen, Mehl für Weißbrot stammt nur aus dem inneren Teil des Korns, dem Mehlkörper. Der enthält nur weiße Stärke, sonst nichts. Alles Wertvolle (das eben nicht ganz so weiß leuchtet) steckt in den Randschichten des Korns und im Keimling. Es sind vor allem die Vitamine B1, B2, B6 und E, sowie die Mineralstoffe Eisen, Kupfer, Magnesium, Mangan und Kalium, dazu andere Spurenelemente und Fermente, die wir für die Funktion aller Organe, besonders der Nerven und Nieren, aber auch für den Aufbau der Knochen brauchen. Im Keimling sind auch Ballaststoffe enthalten, die gar nicht verdaut werden, aber als Reinigungsmittel für die Verdauungsorgane wichtig sind.
Getreide hat also einen hohen Nährwert, aber eben nur das ganze Korn, das Voll-Korn. Deshalb ist Vollkornbrot so gesund. Beim Kauf sollte man darauf achten, dass keine chemischen Zusätze und Konservierungsstoffe enthalten sind!

Reichhaltiges Sortiment

Osttiroler Steinmühle

Ganz besonders gut ist Natursauerteigbrot. Natursauerteig wird aus fermentiertem Getreide (Mikroorganismen arbeiten im Sauerteig) gewonnen und enthält wichtige Brotsäurebakterien und -enzyme, die sich positiv auf die Darmflora und den ganzen Körper auswirken.

Deutschland ist nach wie vor das klassische Land der dunklen Brotsorten. Gleichwohl ist seit einigen Jahren ein Trendwandel zu verzeichnen.
Während der Verzehr von Vollkorn- und Roggenbroten auf hohem Niveau stagniert, legt das „romanische Sortiment“ zu. Darunter werden helle Brotsorten wie Baguette, Ciabatta und ähnliche Brote verstanden.

Welche Brotsorte ist nun gesünder, Weiß- oder Vollkornbrot? Über diese Frage wird viel diskutiert. Doch sowohl Weißbrot als auch Vollkornbrot haben ihren Platz in einer gesunden Ernährung. Vollkornbrot hat mehr gesunde Inhaltsstoffe als Weißbrot, daran besteht keine Zweifel. Nur ganz wenige Menschen haben Schwierigkeiten nach dem Verzehr von Vollkornbrot - das liegt oft daran, dass das Brot zu frisch war. Außerdem sollte man nichts Süßes dazu essen, denn die Randschichten des vollen Korns können gemeinsam mit Zucker die Verdauung erschweren.

Genießen Sie doch einfach diese Brotvielfalt, die es bei uns gibt. Da ist sicherlich für jeden Geschmack etwas dabei. Und es muss ja auch nicht immer frisches Brot sein. Ein Brot von guter Qualität schmeckt auch noch nach Tagen, oft sogar besser und ist wesentlich bekömmlicher.

Wein, Brot und Bier des Monats nicht in Hannover erhältlich

Brot des Monats

Stck / 1 kg
€ 4,29

Sankt Hildegard Dinkel-Vollkorn-Gewürzbrot
backen wir in Lizenz der Abtei Sankt Hildegard in Rüdesheim aus 100% Dinkelvollkornmehl und reinem Dinkelsauerteig. Mit hochwertigem Sonnenblumenöl angereichert und mit Galgant, Quendel, Bertram, Flohsamen und Fenchel verfeinert.

Sekt des Monats

Sekt Brût „Sueno“
Ein spanischer Sekt, bzw. spanische Trauben, jedoch in Deidesheim in der Pfalz zu Sekt verarbeitet. Anregend und harmonisch mir zarten Noten von Birnen und Blüten, unkompliziert und lecker.

0,2 Liter
€ 2,39
0,75 Liter
€ 5,99

Käse des Monats

100g
€ 1,79

Hofkäse
Ein halbfester Schnittkäse mit ca. 50% Fett i. Tr., hergestellt aus Rohmilch, aus der Hofkäserei Wöstner. Die Rinde wird mit Rotschmierkulturen eingerieben. Dadurch erhält er eine ganz besondere Würze - ein Käse mit Charakter.

Handgemachte Lebens-Mittel
in Ökologischer Qualität

ÖQ HERRMANNSDORFER Landwerkstätten

www.herrmannsdorfer.de
info@herrmannsdorfer.de

Herrmannsdorfer Landwerkstätten mit Hofmarkt
85625 Glonn
Tel. 08093/9094-0

Herrmannsdorfer Hofmarkt
Gut Kerschlach
82396 Pähl
Tel. 08808/924 80 11

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

Augustenstraße 78
Backladen + 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

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 Naturkost Ismaning
Tel. 089/96 20 18 60