

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

Ausgabe 26: Juli 2006



HERRMANNSDORFER

Wochenmarkt

WISSENSWERTES • KULINARISCHES • VERLOCKENDES • INFORMATIVES



Klassiker -

die guten Herrmannsdorfer Bratwürstchen

Seite 1



ÖQ Rezepte

zum Sammeln, Nachkochen und Genießen

Seite 2



20 Jahre Tschernobyl

Was hat sich geändert?

Seite 2

Herrmannsdorfer Bratwürste werden in Szene gesetzt!



Die Pommes Boutique



Edle Pommes frites



Pommes und Currywurst - die ideale Kombination

Seit Ende März dieses Jahres gibt es im Münchner Universitätsviertel eine Neuheit in der Gastro-Szene: die Pommes-Boutique in der Amalienstraße.

Ein neues, einzigartiges Konzept macht hier den Imbiss zum Highlight.

In dem schick eingerichteten Lokal stehen Pommes, wie es der Name bereits verrät, im Mittelpunkt. Nach belgischem Vorbild werden diese aus frischen Kar-

toffeln zubereitet und zweimal geröstet. So entstehen der typische Geschmack und beste Qualität. Auf gefrorene Produkte wird verzichtet!

Besonders originell ist die große Dip-Station. Aus 20 verschiedenen Soßen wählt der Kunde für sich die passende Kombination aus, vom bodenständigen „rot-weiß“, über „Sauce Andalouse“ bis hin zum extra scharfen „Samurai-Dip“.

Da bei bester Pommesqualität die beste Wurstqualität ein Muss ist, gibt es zu original belgischen Pommes original Herrmannsdorfer Bratwürste. Eine Currywurst mit warmer Ketchup-Sauce und eine Bärlauchwurst mit Senf, selbstverständlich beide in erstklassiger Bio-Qualität. Da wird der Imbiss für Zwischendurch zum Hochgenuss! Überzeugen Sie sich selbst.

Die Idee stammt übrigens aus Belgien, dem Heimatland der Pommes frites, und um die Tradition und die Kultur der beliebten Speise zu pflegen, ist der Wirt Bernhard Heiler dem „Nationalen Belgischen Verband der Frituristen“ beigetreten.

Pommes Boutique, Amalienstraße 46, 80799 München

Tel. 089-95473312, Fax 089-95473313

www.pommesboutique.de

Öffnungszeiten: Montag bis Samstag von 10 - 22 Uhr



Schweinsbräu Weisse

Die Weisse ist ein süffiges, halbdunkles hefetrübes Weizenbier mit einem Stammwürzegehalt von 12,8 % und einem Alkoholgehalt von 5,2 % Vol.

Gebraut mit feinsten obergäriger Hefe, zeichnet es sich besonders durch seinen milden, fruchtigen Geschmack aus. Selbstverständlich wird es nach alter Tradition mit original Flaschengärung produziert. Der ideale Durstlöcher für warme Sommertage.

Flasche 0,5 l

€ 1,29
+ 0,80 Pfand

Träger 8 x 0,5 l

€ 9,99
+ 9,40 Pfand

Sommerzeit - Bratwurstzeit

Es geht doch nichts über eine richtig gute Bratwurst vom Grill!

Jetzt ist er da, der lang ersehnte Sommer, mit lauen Nächten, Grillparties und Festen.

Neben einem kühlen Bier dürfen natürlich die kulinarischen Gaumenfreuden nicht zu kurz kommen. Da wir in Herrmannsdorf eher die bodenständigen Genüsse bevorzugen, wollen wir Ihnen die gute alte Bratwurst mal wieder etwas schmackhaft machen.

Haben Sie schon mal unsere frischen rohen Bratwürste probiert? Die kleinen „Körberschen“ aus reinem Schweinefleisch mit Milch, eine besondere Rezeptur aus dem Fränkischen, Herrmannsdorfer Grillschnecken oder die etwas deftigeren Bratwürste, Thüringer Art, mit Knoblauch und Majoran. Ebenfalls sehr zu empfehlen sind unsere rohen Lammgriller aus 100% Lammfleisch, etwas kräftiger im Geschmack, mit einer leichten mediterranen Würze.

Die klassisch gebrühten Schweinsbratwürstl werden nach der Herrmannsdorfer



Bratwurstvielfalt

Warmfleischverarbeitung hergestellt. Das Schweinefleisch wird noch schlachtwarm weiter verarbeitet, dadurch erhalten die Würste einen besonders feinen Geschmack ohne jegliche künstlichen

Zusatzstoffe, Natur pur. Besonders mild sind unsere Kalbsbratwürste und Wollwürste, hergestellt aus unserem guten Herrmannsdorfer Kalbfleisch, fein gekutert und nur ganz dezent gewürzt, damit der Kalbfleischgeschmack voll zur Geltung kommt. Bei unseren jüngsten Kunden sind sie besonders beliebt. Für den etwas ausgefallenen Geschmack empfehlen wir unsere Bärlauchbratwürste, die deftigen Currywürste oder unsere herzhaften Käsegriller.

Da ist doch für jeden Geschmack was dabei. Wie wär's, wenn Sie aus dem nächsten Grillfest einfach mal ein „Würstfest“ machen und sich einmal durch unsere Würstpalette probieren? Auf dem Holzkohlegrill schmeckt eine Bratwurst einfach doppelt so gut, wie in der Pfanne gebraten.

Viel Spaß beim nächsten Grillabend!

Brot des Monats



500g
€ 2,29

Parisienne

Ein französisches Weißbrot - erhält seinen typischen Geschmack durch die etwas gröbere Porung der Krume und bleibt somit schön saftig.

Sommersalat mit Tomatendressing und rosé gebratener Rindernuss

Rezept für 4 Personen:
2 Stück Rindersteaks aus der Nuss, ca. 1.5 cm dick
verschiedene Blattsalate, Tomaten, Gurken, Radieschen, je nach Geschmack
1 Bund Basilikum, Petersilie, Zitrone

Tomatendressing:
6 Essl. Dosentomaten
6 Essl. Olivenöl
6 Essl. Balsamico Essig
Salz, Prise Zucker, Chili

Zubereitung Dressing:

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem Zauberstab vermischen. Sie können auch gleich etwas mehr zubereiten, das Dressing hält sich im Kühlschrank gut eine Woche.

Zum Fleisch braten:

Ein Steak aus der Rindernuss ist ein herr-



liches Stück Fleisch, es muss allerdings sehr gut abgehangen sein. Die Rindernuss ist ein Muskelfleisch, im Vergleich zum Filet oder der Lende wird es immer noch etwas Biss haben. Aber durch die gute Herrmannsdorfer Fleischqualität mit der feinen Fettmarmorierung lässt

sich eine Rindernuss wunderbar kurz braten, das kräftige Aroma spricht für sich. Die Nusssteaks mit Pfeffer und Salz würzen und in der heißen Pfanne von beiden Seiten 1 Min. scharf anbraten. Die Temperatur zurückdrehen und auf jeder Seite weitere 2 Min. braten. Die Steaks noch 1 Min. in der Pfanne ruhen lassen, dann herausnehmen und auf einem Brett weitere 3 Minuten ruhen lassen. Nun können Sie die Steaks in dünne Streifen schneiden und auf dem fertig marinierten Salat anrichten. Mit frischen Kräutern und Zitrone verfeinern.

Tipp:

Sicher haben Sie noch Salat übrig. Gut geschleudert in eine Schüssel und in den Kühlschrank. So haben Sie für die nächsten 2 Tage geputzten Salat auf Vorrat.

Viel Spaß beim Nachkochen!

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

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



Käse des Monats



100g
€ 1,49

Mozzarella und Mozzarella Mini

In Demeter-Qualität von unserem Käselieferanten Würth, passt hervorragend in die Sommerküche.



Wein des Monats



Bianco Sicilia

Bella Figura

Ein blitzsauberer und erfrischender Weißwein, der zarte Noten von Äpfeln, grünen Haselnüssen und Blüten aufweist. Zu Antipasti, Gemüsegerichten oder einfach als belebender Gesprächsbegleiter.

0,75 l
€ 2,99

20 Jahre Tschernobyl – was hat sich seither getan?

Am 26. April 2006 jährte sich die Katastrophe von Tschernobyl zum 20. Mal. Dieses dramatische Ereignis ist in unseren Köpfen noch immer präsent. Es hat, wie kaum ein anderes, auch in unserem Land gesellschaftliche und technische Prozesse in Gang gesetzt, die heute noch nicht abgeschlossen sind.

So war beispielsweise der Super-Gau in Tschernobyl der Auslöser für die Gründung des Bundesumweltministeriums noch im selben Jahr. Danach sorgten Themen wie Mülltrennung, Dosenpfand sowie der Atomausstieg und die Ökosteuern für Schlagzeilen.

Vor allem fing man an, nach Alternativen zur Atomkraft zu suchen. Das Thema erneuerbare Energien begann an Bedeutung zu gewinnen.

Aber erst in den letzten 10 Jahren sind diese zum entscheidenden energiewirtschaftlichen Faktor geworden. Von einer Randerscheinung haben sie sich zu einer langfristigen Alternative zu fossilen Brennstoffen und der kritisch beäugten Kernkraft entwickelt.

Auch die Politik hat in jüngster Vergangenheit erkannt, dass die Zukunft der Energieversorgung in den erneuerbaren Energien steckt. Insbesondere der Boom der Windenergie, aber auch die weit verbreitete Nutzung von Photovoltaikanlagen und in jüngster Zeit der Bau von Biogasanlagen führte in den vergangenen Jahren zu einem rasanten Anstieg der

Energiegewinnung durch natürliche Ressourcen.

Das Erneuerbare-Energien-Gesetz (EEG) trat erstmals am 01.04.2000 in Kraft und regelt die Abnahme und die Vergütung von ausschließlich aus erneuerbaren Energiequellen gewonnenem Strom durch Versorgungsunter-



Wenn's den Schweinen zu warm wird, arbeitet die Solaranlage auf Volllast

nehmen, die Netze für die allgemeine Stromversorgung betreiben (Netzbetreiber). Ziel des Gesetzes ist es, den Anteil an erneuerbaren Energien bis 2010 auf mindestens 12,5% und bis 2020 auf mindestens 20% zu erhöhen. Unter erneuerbaren Energien werden

genannt: Wasserkraft, Windenergie, Solare Strahlungsenergie, Geothermie, Energie aus Biomasse. Auch in Herrmannsdorf erzeugen wir unseren Strom teilweise mit ausschließlich erneuerbaren Energien. Mit Hilfe von Solarzellen, die auf dem Dach unserer Schweineställe angebracht sind. Und unserer Biogasanlage, in der organische Abfälle zur Energiegewinnung genutzt werden. Die Biogasanlage wird gerade aufgerüstet: Durch eine bessere „Fütterung“ auch mit Gras und Mais werden wir in Zukunft unsere gesamte Dampferzeugung mit Biogas betreiben und so 120 Tausend Liter Heizöl im Jahr sparen. Danach werden wir eine Hackschnitzelheizung bauen, die mit Holz aus unserem eigenen Wald betrieben wird. Drei Fahrzeuge in Herrmannsdorf fahren mit reinem Rapsöl. Den Strom, den wir nicht selber erzeugen können, kaufen wir bei Lichtblick, das ist Strom aus 100% regenerativen Quellen.

Hätten Sie nicht auch Lust, als Privathaushalt auf „grünen“ Strom umzustellen?

Kein Atomstrom, kein Kohlestrom, Strom zu 100% aus umweltfreundlichen Energiequellen. In München können Sie sich beraten lassen, bei www.oekostromwechsel.de oder bei www.umweltinstitut.org.

Der Wechsel ist gar nicht so schwierig und vor allem auch nicht viel teurer.

Überzeugen Sie sich selbst - es gibt gute Gründe zu wechseln!

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 Würstbraterei
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

