

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

Ausgabe 60: Juli/August 2009



HERRMANNSDORFER

Wochenmarkt

WISSENSWERTES • KULINARISCHES • VERLOCKENDES • INFORMATIVES



„Kommt alle mit

in den schönen Herrmannsdorfer Biergarten“

Seite 1



ÖQ Rezepte

zum Sammeln, Nachkochen
und Genießen

Seite 2



„Terra Madre“

Ein Interview mit
Carlo Petrini

Seite 2

Herrmannsdorfer B(T)iergarten oder:

„Die wichtigen Dinge im Leben sind einfach. Sie haben etwas Lässiges.
Sie liegen wie Kühe auf der Weide!“ *Friedrich Nietzsche*

Wissen Sie eigentlich, was das Besondere am Herrmannsdorfer Biergarten ist?

Neben den tollen Gourmet-Leckerbissen, die Ihnen vom jungen, engagierten Team OIKOS liebevoll angeboten werden, erlebt man hier unter den schattenspendenden Kastanien so manch Lustiges mit Ziegen, Hühnern, Hasen und Schweinen.

Unter Umständen stolziert Hahn Herrmann mit seinen hübschen Damen zwischen den Biergartenbesuchern herum, auf der Suche nach ein paar heruntergefallenen Brotkrumen und die alten Tiergeschichten der Kindheit bewahrheiten sich: Der stolze Gockel, der sich gerne etwas aufplustert und die immer geschäftig wirkenden Hennen, die einer klaren Hackordnung gehorchen. Wer kennt noch – angesichts der Batterie- und Käfighaltungsdebatten – den Alltag einer solch natürlichen Hühnerschar, die, immer beschäftigt, es sich dabei doch gut gehen lassen?

Im Ziegengehege nebdan vergnügt sich jetzt im Sommer unsere Dreigenerationenfamilie: Oma Lisa, Mama Babsi und Kind Mia. Mal toben sie ausgelassen auf den Steinen herum und liefern



Ein gern gesehener Gast im Biergarten

sich dabei auch ihre kleinen und größeren Kämpfchen, mal liegen sie lässig auf der Wiese und kauen vor sich hin. Es gab auch schon Sommertage, an denen die Ziegen auf wundersame Weise dem Gehege entronnen sind und munter nicht nur im Gebüsch, sondern auch auf den Tellern der Biergartenbesucher besondere Leckerbissen suchten.

Auf der anderen Seite grunzen Schweine und strecken neugierige Schnauzen durch das Zaunloch, manch ein Kind verwechselt das schon mal mit einer Steckdose. Und es steckt irgendwie an, wenn die Ferkel da umeinanderpesen wie die Wahnsinnigen.

Die Nutztiere sind immer mehr aus unserem Leben verschwunden, weil sie versteckt in riesigen Mastställen ein ödes Leben darben. Den stolzen Hahn mit seinen geschäftigen Hennen, die zickigen Ziegen, das lustige Schwein, den listigen Hasen und die lässige Kuh – wo kann man heute noch Tiere beobachten und sich an diesen Charakteren amüsieren? Ich verrät's Ihnen: im Herrmannsdorfer Biergarten bei kühlem, saugutem Radler, frischer Bratwurst und sauleckeren Semmeln.

Gudrun Schweisfurth



Selektion des Monats

Olivenöl von
Basile Teberekides

Zusammen mit mehreren Olivenbauern setzt Vita Verde seit mehr als 20 Jahren die besondere, schonende Art des Anbaus und der Verarbeitung von Oliven um. Auf der griechischen Insel Thassos wachsen die bis zu 2500 Jahre alten Olivenbäume der Sorte Thumba ohne Plantagenwirtschaft in ganz naturbelassenen Landschaften.



So muss ein Kochschinken schmecken!

Dass Kochschinken nicht gleich Kochschinken ist, diesen Unterschied schmecken sicher viele, aber warum unser Herrmannsdorfer Kochschinken so einzigartig ist, das wissen nur wenige.

Das Besondere ist sicher die handwerkliche Herstellung und das gute Fleisch unserer Herrmannsdorfer Schweine. Noch schlachtwarm wird der Schinken gepökelt, ohne Hilfsstoffe oder Geschmacksverstärker und mit nur halb soviel Nitritpökelsalz wie üblich. Wir verarbeiten ganze Schinkenstücke, da werden keine Fleischteile zusammengepresst oder einheitlich geformt. Jeder Schinken ist ein Unikat, so wie das Schwein eben gewachsen ist.

Die Fleischstücke kommen nach dem Pökeln in einen großen Behälter, den „Tumbler“, dort werden die Schinken



Meisterstück der Handwerkskunst

mehrere Stunden massiert. Dadurch tritt das Eiweiß an die Fleischoberfläche, das ist wichtig für die Bindung. Dann werden die Schinken herausgenommen, geformt, in ein Netz gebunden und vorsichtig über 12 Stunden bei nur 69 Grad gegart. Zum Schluss bekommt der Schinken noch etwas Rauch für den guten Geschmack.

Auf die neomodische Kunst, mit Hilfe von Phosphaten bis zu 40% Wasser in die Schinken zu spritzen, verzichten wir gerne. Die gummiartigen, glänzenden Kunstprodukte, die so entstehen, haben mit einem Schinken eigentlich nichts mehr gemeinsam. Bei uns haben sie 100% Geschmack und Zartheit, so wie ein guter Schinken sein muss, und das schmeckt man auch.

Und nicht selten hören wir die Aussage „...mmh, das schmeckt wie früher!“



Brot des Monats



Stück / 750g
€ 2,99
kg = 3,99

Holzofenbrot

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

Mediterranes Rinderragout mit Tomaten und Oliven

Zutaten für 4 Personen:

- ca. 1 kg Rinderbundsschuh oder Wade
- 5 Zwiebeln
- etwas Stangensellerie, Karotte
- Knoblauch nach Belieben
- 500g Tomaten enthäutet
- 1 Dose Pomodori Pelati
- 150g schwarze Oliven ohne Stein
- 50g getrocknete Tomaten
- frischer Thymian
- etwas Weißwein



etwas mitrösten. Das Ganze mit einem guten Schuss Weißwein ablöschen und die gewürfelte frischen Tomaten zugeben. Umrühren und mit Rinderbrühe bedecken, den frischen Thymian zugeben und im Ofen bei 120°C etwa 2 Std. schmoren. Evtl. etwas Brühe nachgeben! Zum Schluss etwas von der Soße wegnehmen, mit den getrockneten Tomaten mixen und wieder dem Rinderragout zugeben. Die schwarzen Oliven halbieren und unterheben. Fertig!

Als Beilage passen hervorragend gebrauchte Kartoffeln.

Tipp: Gewürfelte Auberginen und Zucchini können hervorragend im Ragout mitgeschmort werden!

Viel Spaß beim Nachkochen!

So wird's gemacht:

Das Fleisch in etwa 2cm dicke Würfel schneiden, würzen und in Öl anbraten. Das fein gewürfelte Gemüse, wie Zwiebeln, Knoblauch, Karotte und Sellerie hinzufügen und vorsichtig mit anbraten. Pomodori Pelati dazu geben und



Wein des Monats



Südfrankreich 2008 Merlot Vin de Pays D'Oc Le Colombier

Scheinbar ein Jahr der guten Weine aus der Rebsorte Merlot. Die Frucht des Le Colombier besitzt jene Würze die für die Weine dieser Region typisch ist, ein Hauch Kaffee rundet das Geschmacksbild ab. Für einen Landwein ungewöhnlich charaktervoll – ein perfekter, anspruchsvoller Begleiter zu Gerichten vom Grill.

0,75 Liter
€ 4,95
Liter = 6,60



Käse des Monats



Schafsfeta

In Griechenland haben Schaf- und Ziegenkäse lange Tradition. Am bekanntesten ist der Feta, der auch als Imitat aus Kuhmilch verbreitet war. Mittlerweile ist der Begriff geschützt und Feta muss aus Schaf- bzw. Ziegenmilch hergestellt sein. Nur so schmeckt er würzig und intensiv salzig-säuerlich. Unser Feta ist selbstverständlich „echt“!

100g
€ 1,79

Terra Madre – weltweites Netzwerk der Bauern und Lebensmittelhandwerker

Ein besonderes Projekt von Carlo Petrini, dem Slow Food-Gründer ist „Terra Madre“ – ein Netzwerk von mehr als 1300 Bauern, Fischern und Lebensmittel-Gemeinschaften aus über 150 Ländern.

Herr Petrini, in welcher Beziehung steht Slow Food zu Terra Madre?

Terra Madre wird die wahre Natur von Slow Food hervorbringen. Slow Food ist eine gastronomische Organisation, die sensibel auf Nachhaltigkeit und Umweltthemen geworden ist. Aber es war abzusehen, dass Slow Food bald nur noch für Experten und Gastronomen zugänglich sein würde. Terra Madre hat die Türen aufgemacht – für die Bauern, die Fischer, die Handwerker – so hat sich ein großes Netzwerk gebildet, von Produzenten, von Intellektuellen und von Aktivisten, die sich mit immer neuen Themen beschäftigen und sich hauptsächlich auch mit Umweltfragen auseinandersetzen. Dieses Netzwerk ist viel größer, viel stärker als das, was Slow Food je sein konnte. Es muss lokal sein, gleichzeitig aber auch ein weltweites Netzwerk – und etwas anarchistisch. Ich sage immer: Dieses Netzwerk muss streng anarchistisch organisiert sein.

Kritiker betonten gerne, dass Slow Food elitär ist, dass sich diese Art Essen nicht jeder leisten kann.

Das stimmt, das wird gerne kritisiert – und eben auch nicht immer ganz zu Unrecht. Aber Terra Madre hat die Türen geöffnet und erlaubt, Slow Food auch in die armen Ländern zu bringen, wie

zum Beispiel in afrikanische Länder. Es hat auch die Idee geändert, dass Slow Food nur elitär ist und es zu einer sehr populären Bewegung gemacht. So ist Slow Food heute in 150 Ländern tätig.

Also ist Slow Food mit Terra Madre eine weltweite Bewegung?

So kann man sagen. Das hat unsere Lungen geöffnet – wir konnten plötzlich richtig atmen, verstehen Sie? Terra

diese verschiedenen Teile zu vereinigen. Wir aus den reichen Ländern haben etwas zu geben – so dachten wir anfangs. Das ist nur die halbe Wahrheit. Wir haben entdeckt, dass die Bauern aus den ärmsten Ländern uns etwas anzubieten haben, etwas, das wir nicht besitzen. Das Gegenteil von dem, was wir am Anfang erwartet hatten, ist eingetreten.

Wenn ich in Ihre Küche gucke – was finde ich? Was ist Ihr Lieblingsessen?

Mein Lieblingsessen – diese Frage quält mich seit 20 Jahren. Seit mehr als 20 Jahren!

Entschuldigung – ich wollte Sie natürlich nicht quälen ...

Schon in Ordnung, mittlerweile habe ich die perfekte Antwort auf diese schwierige Frage: Mein Lieblingsgericht ist Neugier! Besonders, wenn ich in der Welt unterwegs bin. Ich bin gestern hier in Berlin angekommen – die erste Überlegung war: Was essen wir hier? Mich interessiert ungeheuer, woher das Kartoffelpüree kommt, wer auf die Idee kam, Kartoffeln zu pürieren und sie dann zusammen mit karamellisierten Zwiebeln und Äpfeln zu Kalbsleber zu servieren. In dem Moment als ich das gegessen habe, war es das für mich das beste Gericht. Neugierig zu sein erlaubt mir, ein bisschen drinnen zu sein – im Herzen der Menschen. Wir sind, was wir essen.

Aber konkret: Ich mag ganz einfache Sachen sehr gerne. Ein gutes Brot mit einer guten Salami – das ist einfach perfekt.

Interview: Annette Hartmann



Das große Treffen: Terra Madre beim Salone del Gusto in Turin

Madre hat alles geändert. Terra Madre entspricht heute der Idee, die ich immer schon von Gastronomie hatte. Besonders in den reichen Ländern ist Gastronomie häufig eine Angelegenheit von feinen Leuten – meine Idee ist anders: Gastronomie ist für mich verbunden mit der Kultur, mit der Umwelt, mit Solidarität. Gastronomie besteht aus lokaler Wirtschaft und Landwirtschaft, traditionellem Wissen und einer holistischen Vision. Terra Madre erlaubt uns,

Handgemachte Lebens-Mittel in Ökologischer Qualität



HERRMANNSDORFER
Landwerkstätten

mit Hofmarkt
85625 Glonn
Tel. 08093/9094-0

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

Neueröffnung im Glockenbach



„BROT-ZEIT“ bei Herrmannsdorfer

Gemühtliches Brotzeit-Wohnzimmer und Laden • Ess- und Trinkkultur in bester Bio-Qualität • Treffpunkt Tapas-Bar ab 17 Uhr i Buen Provecho!

Holzstraße 24 · Glockenbach
Telefon 089 / 23 00 16 53
brot-zeit@herrmannsdorfer.de
montags – samstags 9 – 20 Uhr

