

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



HERRMANNSDORFER

Wochenmarkt

WISSENSWERTES • KULINARISCHES • VERLOCKENDES • INFORMATIVES



Warmer Rauch

für die köstlichen Schinken

Seite 1



ÖQ Rezepte

zum Sammeln, Nachkochen und Genießen

Seite 2



Faire Preise

für die Bauern

Seite 2

Unser Natur-Rauchhausschinken

Letztes Jahr im Oktober wurde das Natur-Rauchhaus neben den Weihern von Herrmannsdorf eingeweiht. Jetzt können wir die ersten Schinken probieren.

Der Natur-Rauchhausschinken ist eine ganz besondere Spezialität. Wie bei unserem Knochenschinken werden hierfür kräftige Schweine ausgesucht, die beim Schlachten mindestens 120 kg auf die Waage bekommen.

Nach dem Schlachten wird der gesamte Schweineschinken am Knochen sorgfältig mit Meersalz behandelt und anschließend drei Monate kühl gehalten, damit das Salz bis an den Knochen und den Kern des Schinkens wandern kann. Dann kommt der Schinken für 3 bis 16 Wochen ins Natur-Rauchhaus – im Sommer kürzer, im Winter länger. Die Bauweise des Rauchhauses mit Holzschichten, Lehm, gehäckseltem Stroh und Ochsenblut stammt aus dem Dorf Leo Tolstoi südlich von Moskau. Diese Art des Räucherns ist besonders bekömmlich, da der Rauch in einem Rohr unter der Erde



Freude über das neue Rauchhaus bei Karl Ludwig Schweisfurth und den Herrmannsdorfer Metzgern

abkühlt und somit die unerwünschten Teerstoffe kondensieren und im Rohr zurückbleiben. Durch die Schinken zieht nun ein reiner, warmer Rauch. Durch diesen warmen Rauch werden im Fleisch Mikroorganismen zum Leben erweckt, die den natürlichen Zucker abbauen und in Aromastoffe umwandeln. Diese geben dem Schinken einen ganz besonderen Geschmack. Anschließend muss der Natur-Rauchhausschinken im



Ein Prachtstück: Der neue Natur-Rauchhausschinken

Erdreifegewölbe weitere sechs Monate reifen, erst dann ist der Reifeprozess abgeschlossen und das gewünschte Aroma ausgebildet. Nun werden die Schinken vom Knochen gelöst und kommen direkt in unsere Filialen.

Ein hervorragender Schinken, etwas kräftiger im Geschmack als unser Knochenschinken – auch ein reines Naturprodukt. Probieren Sie selbst!



Verehrte Kundschaft, für die künftigen Ausgaben des Wochenmarktes hätten wir gerne Ihr Feedback: Welche Themen haben Sie schon immer mal interessiert, was würden Sie gerne noch über Herrmannsdorf wissen oder ganz einfach, wie gefällt Ihnen eigentlich unser Wochenmarkt?

Schreiben Sie uns an glonn@herrmannsdorfer.de oder nehmen Sie einen „Krähzettel“ in der Filiale.

Im August machen wir einen Monat Sommerpause mit dem Wochenmarkt, sozusagen eine Kreativpause. Selbstverständlich wird es aber auch im August Monatsangebote geben, die Sie dann in unseren Filialen sehen. Ab September sind wir dann wieder für Sie da.

Das Team vom Wochenmarkt wünscht Ihnen einen schönen Sommer – und weiterhin viel Spaß beim Lesen!

Der Wochenmarkt entsteht – zum 50. Mal!

Diesen Monat gibt es die 50. Ausgabe unseres Herrmannsdorfer Wochenmarktes. An dieser Stelle möchten wir Sie einmal hinter die Kulissen blicken lassen.

Fangen wir einmal ganz vorne an. Hinter der Idee zur Herrmannsdorfer Hauszeitung stand der Grundgedanke, dass wir unsere Kunden und Freunde gerne regelmäßig informieren möchten, was es in Herrmannsdorf Neues gibt, über Produkte, Herstellungsverfahren, die Tierhaltung und nicht zuletzt auch über unsere Mitarbeiter. Allgemein interessante und wichtige Themen rund um die Lebensmittel thematisieren wir auf Seite zwei. Nicht zu vergessen unser Rezept des Monats und die Angebote.

Um das alles umzusetzen, wurden keine Journalisten angeheuert, sondern ein kleines Redaktionsteam aus Herrmannsdorfer Mitarbeitern zusammengestellt – denn schließlich wissen über Herrmannsdorf am besten die Herrmannsdorfer Bescheid.

Mitte des Monats beraten sich **Sandra Hochstein**, die Redakteurin (und zugleich



Der neue Wochenmarkt – fertig zum Druck

Filialmanagerin) und **Karl Schweisfurth**, machen ein kurzes „Brainstorming“ und wählen die Themen aus. Dann beginnt die Recherche – die jeweiligen Handwerksmeister, Landwirte oder Zulieferfirmen werden kontaktiert und müssen Rede und Antwort stehen. Dann werden daraus die Texte für den Wochenmarkt

formuliert. Das Bildmaterial wird ausgesucht, oft werden die Bilder sogar „just in time“ von **Steffi Bachmann** gemacht, der Dame am Telefon im Herrmannsdorfer Sekretariat.

Unsere Köche **Christian Lindner** und **Franz Zauner** aus den beiden Bistros kreieren tatsächlich jeden Monat abwechselnd ein neues Rezept. Das wird dann von ihnen gekocht, fotografiert und natürlich auch mit Genuss verspeist.

Wenn das ganze Text- und Bildmaterial dann zusammen getragen ist, schicken wir alles zu unserer **Annette Hartmann** nach Hannover, die neben anderen Herrmannsdorfer Werbe- und Grafikarbeiten auch für das Layout unseres Wochenmarktes zuständig ist.

Dann geht der fertig gestaltete Wochenmarkt zur Schlussredaktion zum Chef. Wenn dieser sein okay gibt, können sich die Damen vom Herrmannsdorfer Lektorat, **Steffi Bachmann** und **Gabriele Birkett**, ans Werk machen. Erst dann geht der Wochenmarkt in Druck und direkt in die Filialen.

Viel Spaß beim Lesen!

Brot des Monats



Stück / 300g € 1,99

Fladenbrot
Unser Fladenbrot, ein Weißbrot aus 100% Weizenmehl und etwas Olivenöl, wird nach dem Herrmannsdorfer „slow baking“ Verfahren gebacken. Backmittel brauchen wir nicht. Bestreut mit weißem Sesam und dem fürs Fladenbrot typischen Schwarzkümmel, der gar nicht nach Kümmel, sondern eher pfefferartig schmeckt.

Marinierter Schweinerücken mit Radicchio

Ein schnelles Gericht – es muss allerdings etwas Vorbereitungszeit eingeplant werden.

Rezept für 6 Personen:

350g Salz, 350g Zucker, 1,5 l Wasser, 1 Bund Kräuter aus Thymian, Rosmarin, Salbei, Lorbeer und Fenchelgrün, Wacholderbeeren, 3 Knoblauchzehen, 500g Schweinelende, ½ l Weißwein, 3 Radicchio, 100g schwarze Oliven ohne Stein, Olivenöl und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Salz, Zucker und einen Teil der Kräuter- und Gewürzmischung 5 Min. in Wasser kochen; abkühlen lassen. Lende darin 2-3 Tage im Kühlschrank marinieren, dabei einmal täglich wenden. Nach 2 oder



3 Tagen abgießen, die restlichen Kräuter grob hacken und über das Fleisch geben. Die Lende in ein weingetränktes Tuch wickeln und über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

Radicchio fein schneiden und in einer Pfanne mit etwas Öl, Zucker, Salz und Pfeffer bei großer Hitze anbraten. Auf einer Platte oder einzelnen Tellern anrichten. Die Kräuter vom Fleisch entfernen, in dünne Scheiben schneiden und auf dem Salatbett anrichten. Mit Olivenöl, frisch gemahlenem Pfeffer und schwarzen Oliven anrichten. Alles bei etwa 180°C drei Minuten im Ofen gratinieren. Dazu passt hervorragend eines unserer Herrmannsdorfer Weißbrote.

Genau das Richtige für heiße Sommertage!

Bier, Brot und Wein des Monats nicht in Hannover erhältlich



Käse des Monats



100g
€ 1,59

Herrmannsdorfer Junger Bergkäse

Ein milder Hartkäse mit mindestens 50% Fett i. Tr., hergestellt aus reiner Rohmilch.

Damit sich das feine milde Aroma richtig entfalten kann, reift unser junger Bergkäse etwa 3-6 Monate in den Herrmannsdorfer Reifekellern.



Wein des Monats



Rheinhessen Wittmann trocken 2007

Dieser Weißwein zeigt exemplarisch, warum das Weingut Wittmann zu den besten in Deutschland gehört. Er besticht mit einer intensiven Frucht, die an Blüten und Äpfel denken lässt. Seine Feinheit, Eleganz und Harmonie erfreut auch anspruchsvolle Genießer. Ein perfekter Wein für den Sommer!

0,75 Liter
€ 6,49

Die Bauern und die Preise

Die Preise für landwirtschaftliche Produkte sind seit dem Herbst 2007 in Bewegung gekommen. Viele fragen sich, was davon zu halten ist. Schauen wir genauer hin.

Die Landwirte müssen beim Einkauf von Betriebsmitteln vor allem für Düngemittel, Energie, Futtermittel und die Reparatur von Maschinen immer höhere Preise zahlen. Der zuletzt für Januar 2008 ermittelte Preisindex lag um 31,1 Prozent höher als im Jahr 2000. Die Preise für die landwirtschaftlichen Produkte haben unterdessen lange Jahre stagniert. Seit den 70er Jahren, eigentlich bis zum Herbst 2007, gab es überhaupt keine Steigerung z.B. der Getreidepreise, zum Teil sind diese sogar gefallen. Für 100 kg konventionelles Getreide hat der Bauer zeitweise unter 10 Euro bekommen. Das sind 10 Cent pro kg! Teilweise war es günstiger, das Getreide zu verbrennen und damit Energie zu erzeugen.

So blieben den meisten Landwirten in den letzten Jahrzehnten nur wenige Möglichkeiten, um wettbewerbsfähig zu bleiben. Die Folge: Entweder sie gaben ihren landwirtschaftlichen Betrieb auf oder sie steigerten die Produktion durch Vergrößerung der zu bewirtschaftenden Fläche, was zur Folge hatte, dass andere Landwirte aufgaben. („Wachsen oder Weichen“). Kontinuierlich kann so ein Teil der Betriebe im Wettbewerb nicht bestehen und gibt die Produktion auf, während die verbleibenden Betriebe durchschnittlich immer größer werden.

Die große Zahl der Betriebsaufgaben ist Zeugnis einer existenziellen Not. Seit der Industrialisierung besteht der Trend zur technischen Modernisierung und zur Konzentration der landwirtschaftlichen Betriebe.

Im Verlauf dieser Entwicklung veränderte sich die Produktionsweise. Landwirte wurden und werden gedrängt zur Mechanisierung, zum Einsatz chemisch-synthetischer Pestizide, zur maschinen-



Bauer Josef Abinger mit seinen Pinzgauer Ochs

gerechten Vergrößerung der Feldschläge, zur Intensivierung der Tierhaltung, zur Ausnutzung der letzten Produktionsreserven, zur Spezialisierung ihrer Produktion.

Landwirt in Europa sein hieß früher: „Getreidegebirge und Butterberge anhäufen, Milchseen füllen und dafür Steuergelder kassieren. Gebraucht sein fühlt sich anders an.“

Zitat eines Landwirtes

Seit 2007 sind die Preise plötzlich, teilweise dramatisch, gestiegen, bei Getreide

auf ca. 23 Euro pro 100 kg. Während für viele pflanzliche Produkte, vor allem für Getreide und Ölsaaten, deutlich mehr gezahlt wird als im Jahr 2000, fällt der Preisanstieg bei konventioneller Milch und Fleisch geringer aus. Die Erzeugerpreise für Milch waren im März 2008 sogar rückläufig. Aufgrund dieser teilweise deutlichen Steigerung der Erzeugerpreise sind auch die Endverbraucherpreise für Lebensmittel gestiegen.

Landwirtschaft hat ihren Preis:

Die derzeitigen Preissteigerungen sind also im Grunde notwendig, jedoch in der Heftigkeit und Schnelligkeit überzogen. Hier wird es Korrekturen geben. Nur mit moderat steigenden Preisen kann die Industrialisierung der Landwirtschaft und das Bauernsterben gebremst werden.

So besteht auch die Chance für die Herstellung von Lebensmitteln in hoher Qualität aus der Region.

„Hochwertige Lebensmittel haben ihren Preis, denn eine umweltverträgliche Agrarstruktur gibt es nicht zum Nulltarif“, sagte NABU-Präsident Olaf Tschimpke. Der scharfe Preiswettbewerb im deutschen Einzelhandel hat in den letzten Jahren dazu geführt, dass Lebensmittel immer billiger angeboten wurden, wodurch der Druck auf die Erzeuger gestiegen ist.

Die Bauern brauchen faire Preise!

*Quelle der Zahlen:
Bonn [ZMP] 30-05-2008*

Musikalisches in Herrmannsdorf

JAZZ-FRÜHSCHOPPEN IM SAUGARTEN

jeweils 11.30 – 14.30 Uhr bei Regen in der Tenne, Wetterhotline: 08093/90 94-59

6. Juli – Jazz Preferred mit Hanse Hoffmann aus Ebersberg
2. August – Dem Renner seine Band
7. September – Art Jazz Trio

KONZERT FÜR KINDER UND TIERE

27. Juli, 11 Uhr
Die Taschen-Philharmonie unter der Leitung von Peter Stangel spielt „Jeux d'Enfants“ von Georges Bizet.

Handgemachte Lebens-Mittel
in Ökologischer Qualität

ÖQ
HERRMANNSDORFER
Landwerkstätten

mit Hofmarkt
85625 Glonn
Tel. 08093/9094-0

www.herrmannsdorfer.de
glonn@herrmannsdorfer.de

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 „Alten Wirt Grünwald“
Tel. 089/64 19 34-0

85737 Ismaning
Mühlenstraße 2, im Naturkost
Ismaning, Tel. 089/96 20 18 60

