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

Ausgabe 25: Juni 2006

ÖQ HERRMANNSDORFER Wochenmarkt

WISSENSWERTES • KULINARISCHES • VERLOCKENDES • INFORMATIVES

Ein eingespieltes Team
im Hofmarkt

Seite 1

ÖQ Rezepte
zum Sammeln, Nachkochen und Genießen

Seite 2

20 Jahre Herrmannsdorf
Feierlicher Festakt beim großen Hoffest

Seite 2

Der „Stout"- die Sensation

Der Stout

Wer kennt nicht das pechschwarze Bier aus Irland, bekannt unter den Namen „Guinness" oder „Murphy", das sich hier in Deutschland einer wachsenden Beliebtheit erfreut. Irisches Stout oder trockenes Stout ist das ursprüngliche Produkt.
Die komplexen Aromen und das typische Bittere verdankt es der Schüttung, welche aus verschieden stark gerösteten Malzen besteht.
Auch unser Brauer Christian Lange ist ein Liebhaber dieser malzigen Biere aus Irland, daher entstand die Idee, in Herrmannsdorf solch ein Bier zu brauen. Nach mehreren Brauversuchen und Verkostungen stand schließlich die Rezeptur – der Herrmannsdorfer „Stout" war geboren.
Ein obergäriges Schwarzbier, der erste auf diese Art gebraute Bio-Stout in Deutschland.

Sein typisch „brenzlig"-kaffeeartiges Aroma erhält es durch die Zugabe von geröstetem Gerstenmalz. Und durch die Vergärung mit speziellen Hefen und einer kräftigen Zugabe an Hopfen entstehen der typisch cremig herbe Geschmack und der „Cappuccino"-Schaum.
Schmeckt einfach saugut, wie all unsere Herrmannsdorfer Biere!

Wollen Sie noch mehr über die Herstellung unserer Herrmannsdorfer Biere erfahren? Dann sollten Sie unbedingt mal an einer Führung in unserer Brauerei teilnehmen oder eines unserer Brauseminare besuchen. Selbst maischen, abläutern, kochen und Hopfen zugeben. Dann den Sud ausschlagen und kühlen, die Hefe zugeben, und nach fünf Wochen stolz einen Kasten Selbstgebrautes in Empfang nehmen!

Beim Brauseminar

Im Sommer machen wir allerdings eine Pause, im Oktober geht es aber weiter mit unseren Brauseminaren.

Info und Anmeldung unter
www.herrmannsdorfer.de
oder per E-Mail
glonn@herrmannsdorfer.de

Führungen durch unsere Landwerkstätten finden immer samstags statt, Treffpunkt 10.30 Uhr, Maibaum in Herrmannsdorf.

Schweinsbräu Stout
Die Sensation!

Das erste Bio-Schwarzbier nach Art des Guinness. Gerstenmalz, teilweise extra stark geröstet, und spezielle obergärige Hefe sorgen für den unverwechselbaren „brenzlig"-kaffeeartigen Geschmack.

0,5 Liter	€ 1,29 + 0,80 Pfand
Träger 8 x 0,5 l	€ 9,99 + 9,40 Pfand

Unser Team vom Hofmarkt stellt sich vor

Dieses Jahr blicken wir stolz auf 20 Jahre Herrmannsdorfer Landwerkstätten zurück. Unseren Hofmarkt gibt es mittlerweile auch schon 17 Jahre. Einige der Damen vom Hofmarkt sind bereits von Anfang an dabei und könnten so manche Geschichte erzählen, wie sich aus dem einst provisorischen Verkaufsraum unser heute schöner Hofmarkt entwickelt hat.

Das Herrmannsdorfer Urgestein, die **Anni Schwaiger**, hat die Entwicklung unseres Hofmarktes die letzten 17 Jahre begleitet. Die Anni ist sozusagen eine feste Institution in Herrmannsdorf. Mancher Kunde macht den weiten Weg von München und möchte dann nur von der Schwaiger Anni bedient und beraten werden.
Auch **Monika Höher** ist schon lange dabei. Als gelernte Metzgereifachverkäuferin hat sie vor 15 Jahren angefangen. Bis heute ist sie uns treu geblieben und verbreitet mit ihrer heiteren Art stets gute Laune im Team. Als eine der ersten Lehrlinge im Verkauf hat **Mandy Korbmann** von 1994 bis 1997 ihre Lehre im Hofmarkt absolviert. Inzwischen ist Mandy stolze Mama und arbeitet nur noch stundenweise. Aber ein bisschen Herrmannsdorf muss eben immer noch sein!

Mandy, Anni, Uschi, Roberta und Yvonne

Bärbel Ofiera und **Uschi Grasberger**, unsere beiden Marktleiterinnen, sind ein eingespieltes Team. Bärbel Ofiera hat 1994 im Hofmarkt angefangen. Als begeisterte Hobbyköchin hatte sie schon immer eine Vorliebe für hochwertige Lebens-Mittel und da war sie in Herrmannsdorf genau richtig. Alles musste sie von der Pike auf lernen. „Aber wenn man will, geht alles! Es ist schön, mit Herrmannsdorfer Produkten arbeiten zu können."
1998 kam dann **Uschi Grasberger** zum Team. Der Verkauf war ihr sozusagen in die Wiege gelegt, da schon ihre Mutter einen kleinen Lebensmittelladen betrieben hat. Als gelernte Hauswirtschafterin und nach verschiedenen Stationen bei Dallmayr und anderen Feinkostläden brachte Uschi Grasberger für den Herrmannsdorfer Hofmarkt die besten Voraussetzungen mit. Weiterhin arbeiten im Hofmarkt **Roberta Buonavita**, die nicht nur im Verkauf tätig ist, sondern gemeinsam mit ihrer Mutter auch die frische Herrmannsdorfer Pasta herstellt, sowie **Yvonne Bormann** als Vollzeitkraft, **Renate Hörterer** Teilzeit und **Brigitte Feil** und **Hildegard Bell** stundenweise.

Das sind unsere Damen vom Hofmarkt – sie freuen sich schon auf Ihren nächsten Besuch in Herrmannsdorf!

Öffnungszeiten Hofmarkt:
Di-Fr 9.00-18-00 Uhr, Sa 9.00-14.00 Uhr
Markt-Gartencafé, Di-Fr 10.00 -17.00 Uhr
montags geschlossen

Brot des Monats

Stück/300g
€ 2,29

Focaccia
Unser Focaccia ist ein lockeres italienisches Weißbrot, mit hochwertigem Olivenöl bestrichen. Mit Kräutern wie Rosmarin, Thymian und Oregano verfeinert, können Sie mehr als einen Hauch von Süden schmecken. Besonders gut zu Salaten, Antipasti oder einfach pur zu einem Glas Wein.

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

SAMMELREZEPT NR. 25 von Christian Lindner, Koch im Herrmannsdorfer Bistro Viktualienmarkt.
Er freut sich, wenn er Sie auch mal persönlich bekochen darf.

Spargelrisotto mit Herrmannsdorfer Knochenschinken

Zutaten:
500g Risotto-Reis
8 Stangen weißer Spargel
8 Stangen grüner Spargel
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
10 Kirschtomaten
200g Alter Herrmannsdorfer
Weißwein
1 Zitrone
3 Scheiben Herrmannsdorfer Knochenschinken pro Person
1/2 Bund frischer Kerbel
1 Becher Schlagrahm
Olivenöl und Butter

So wird's gemacht:
Weißen Spargel schälen. In Wasser mit Salz, Zucker und Zitrone aufkochen und ca. 10 Minuten ziehen lassen. Die Zwiebel und den Knoblauch würfeln, den grünen Spargel schneiden und alles in Butter und Öl glasig dünsten. Reis hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen und ebenfalls glasig anrösten. Mit Weißwein ablöschen und unter ständigem Rühren köcheln lassen. Immer wieder mit dem weißen Spargelfond aufgießen, bis der Reis „al dente" ist. Den weißen Spargel in Stücke schneiden und hinzufügen, kurz darauf den fein gerieben Alten Herrmannsdorfer, den gehackten Kerbel und die geviertelten Tomaten unterheben.
Zum Schluss das Risotto mit der geschlagenen Sahne verfeinern und nochmals mit Pfeffer und Salz abschmecken. Auf Tellern anrichten und den hauchdünn geschnittenen Knochenschinken darüber legen.
Dazu passt hervorragend ein sommerlich bunter Blattsalat.
Viel Spaß beim Nachkochen!

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

Festakt in der großen Tenne

20 Jahre Herrmannsdorfer Landwerkstätten

Anlässlich der 20 Jahrfeier fand bei unserem diesjährigen Hoffest ein Podiumsgespräch statt mit dem Thema: „Belebung des ländlichen Raumes durch bäuerlich-handwerkliche Kooperation in der Region"
20 Jahre erfolgreiche Belebung durch die Herrmannsdorfer Landwerkstätten waren ein guter Anlass, dieses Thema mit namhaften Persönlichkeiten zu erörtern.

Maximillian Geierhos, Leitender Ministerialrat beim Bayerischen Staatsministerium für Landwirtschaft und Forsten vertritt die Meinung, um den ländlichen Raum zu beleben, müsste insbesondere die Verteilung der Fördergelder überdacht werden. Die landwirtschaftlichen Betriebe müssten direkt gefördert werden, um wertgleiche Lebensbedingungen in Stadt und Land zu schaffen. Durch eine verbesserte Wettbewerbsfähigkeit auf dem Land könnte eine gesteigerte Wertschätzung der bäuerlich-handwerklichen Arbeit neue Arbeitsplätze schaffen.

Prof. Dr. Alois Heißenhuber, Studiendekan der Agrar- und Gartenbauwissenschaften, TU München, ist der Meinung, dass nicht der Staat die Wirtschaft trägt, sondern jeder einzelne Unternehmer selbst. Die Herrmannsdorfer Landwerkstätten sollten inspirieren und zum Nachahmen anregen. Ein Unternehmen muss durch Ehrlichkeit und Informationen mehr Transparenz für den Kunden und somit Vertrauen schaffen, „ein teureres Produkt muss auch besser sein". Ebenso fordert er den Käufer und Konsumenten auf, mehr Verantwortung für den eigenen Lebensraum zu übernehmen. Die Bereitschaft, in die eigene Region zu investieren, muss wieder neu geschärft werden.

Auch Biobauer **Anton Daxenbichler,** Vorstand des Biokreis e.V. und Vorsitzender der Landesvereinigung für ökologischen Landbau ist ein Befürworter von mehr Eigeninitiative im ländlichen Raum. Er hält eine bäuerlich-handwerkliche Kooperation für enorm wichtig, denn nur so können qualitativ hochwertige Lebens-Mittel hergestellt und gleichzeitig langfristig ein faires Einkommen für Handwerker und Bauern gesichert werden. Er bedankt sich insbesondere bei Karl Ludwig und Karl Schweisfurth für die gute Zusammenarbeit und die Zukunftsperspektive, die sie der Region mit den Herrmannsdorfer Landwerkstätten geben.

Feierlicher Festakt

Prof. Dr. Mayer-Tasch, Rektor der Hochschule für Politik, München, fordert mehr Unterstützung für den ökologischen Landbau, sowohl von Seiten des Staates, den Landwirten selbst, als auch dem Verbraucher. Es müsse ein Umdenken in der Gesellschaft stattfinden, Lebens-Mittel müssen wieder mehr wertgeschätzt werden, denn „der letzte Wohlstand eines Volkes ist nicht der Goldbarren, sondern die Erde, aus dem die Nahrung produziert wird".

Karl Ludwig Schweisfurth berichtet von verschiedenen Projekten im In- und Ausland, die in ihrer Region ein ähnliches Netzwerk wie die Herrmannsdorfer Landwerkstätten schaffen möchten. Er steht ihnen gerne unterstützend zur Seite, denn „wir brauchen eine neue Agrar- und Ernährungskultur mit Zukunft".

„Achtsamkeit im Umgang mit Boden, Wasser und Pflanzen, Respekt vor der Würde von Mensch und Tier wird so praktisch erlebt und gelernt. Das ist gelebte Schöpfungsverantwortung heute."

Abschließend ist man sich auch mit dem Publikum einig: Die bäuerlich-handwerkliche Kooperation muss weiter ausgebaut und gefördert werden, das Saat- und Zuchtgut muss in bäuerlichen Händen bleiben und Bayern muss gentechnikfreie Zone bleiben.

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

Käse des Monats

100g
€ 2,29

Schafskäse
aus der Hofkäserei Wöstner
Ein herzhafter Schafskäse mit vielen guten Kräutern und viel Knoblauch, eingelegt in bestem Oliven- und Sonnenblumenöl. Ein Genuss für Kenner und Liebhaber der mediterranen Käsekultur.

Wein des Monats

Weißwein
Spanien
Irjimpa

La Mancha
Camino Blanco

Ein frischer und unkomplizierter Wein aus der Rebsorte Airén von der zentralspanischen Hochebene. Als Aperitif, zu Antipasti, Gemüse und Fisch. Ideal auch zu allen Spargelgerichten.

0,75 Liter
€ 2,99

Wir suchen Auszubildende im Verkauf

Lehrbeginn September 2006

Haben Sie Interesse an hochwertigen Lebens-Mitteln?
Sind „Öko" und „Bio" keine Fremdwörter für Sie?
Kommunikation und der Umgang mit Menschen macht Ihnen Spass?
Sie lassen sich von etwas Stress nicht gleich aus der Ruhe bringen?
Und Sie sind offen für etwas Neues?

Dann melden Sie sich doch einfach mal bei uns und schicken Ihre Bewerbungunterlagen an:

Herrmannsdorfer Landwerkstätten
Frau Holzbauer
Herrmannsdorf 7
85625 Glonn

Tel. 08093/90 94-92

Handgemachte Lebens-Mittel
in Ökologischer Qualität

ÖQ HERRMANNSDORFER Landwerkstätten

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