



HERRMANNSDORFER

Wochenmarkt

WISSENSWERTES • KULINARISCHES • VERLOCKENDES • INFORMATIVES



Tradition auf dem Grill –
die gute Bratwurst

Seite 1



ÖQ Rezepte

zum Sammeln, Nachkochen
und Genießen

Seite 2



Lebensmittelknappheit

führt zur Krise

Seite 2

Sommerzeit – Bratwurstzeit

Was wäre ein Sommer ohne Grillen und Feste? Neben einem kühlen Schweinsbräu dürfen auch die kulinarischen Gaumenfreuden nicht zu kurz kommen. Wir in Herrmannsdorf bevorzugen die bodenständigen Genüsse und möchten Ihnen die gute alte Bratwurst so richtig schmackhaft machen.

Eine rohe Bratwurst ist eine wahre Delikatesse. Das Besondere ist die absolute Frische. In unserer Metzgerei aus frisch geschlachtetem Fleisch, gekuttert, gewürzt und in Saitlinge abgefüllt, kommen die Würste in verschiedenen Varianten sofort in die Filialen. Diese rohen Bratwürste werden nur einmal erhitzt – bei Ihnen.

Da hätten wir die kleinen „Körperchen“ aus reinem Schweinefleisch, eine besondere Rezeptur aus dem Fränkischen, die Grillschnecken oder die etwas deftigeren Bratwürste „Thüringer Art“ mit frischem Knoblauch und Majoran. Sehr empfehlenswert auch die rohen Lammgriller aus 100% Lammfleisch, etwas kräftiger im Geschmack, mit einer leichten mediterranen Würze und etwas frischer Minze.

Die klassisch gebrühten Schweinsbratwürstl werden nach der Warmfleischver-



Sorgfalt und handwerkliches Können

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

Besonders mild sind unsere Kalbsbratwürste und Wollwürste, hergestellt aus unserem guten Kalbfleisch, fein gekuttert und dezent gewürzt, damit der Kalbfleischgeschmack voll zur Geltung kommt. Bei unseren jüngsten Kunden sind sie besonders beliebt.



Bratwürstl in großer Vielfalt

Für den etwas ausgefallenen Geschmack empfehlen wir unsere Bärlauchbratwurst, die Rindsbratwurst mit frischem Thymian, die deftige Currywurst oder unsere herzhaften Käsegriller.

Wie wär's, wenn Sie demnächst mal ein „Würstl-Grillfest“ machen und sich quer durch unsere Bratwurstpalette probieren? Denn vom Holzkohlegrill schmeckt die Bratwurst immer noch am besten!

Viel Spaß beim nächsten Grillabend!

Saure Zipfel – eine fränkische Spezialität



Zutaten:

1 Liter Wasser
100 ml Weinessig
100 ml Weißwein
3 große Zwiebeln, 1 Karotte
2 Teel. Zucker, 1 Teel. Salz
3 Lorbeerblätter, 10 Senfkörner
5 Pfefferkörner, 2 Nelken
5 Wacholderbeeren
8 große oder 16 kleine rohe Bratwürste

Zubereitung:

Wasser, Essig und Wein mit den Gewürzen aufkochen. Die Zwiebeln schälen, in Ringe schneiden und mit der geschälten und in feine Scheiben geschnittenen Karotte zugeben und 10 Minuten mitkochen. Anschließend die rohen Bratwürste bei kleinster Hitze (damit sie nicht platzen) 15 Minuten, gerne auch länger, ziehen lassen.

Die Würste mit dem Gemüse und etwas Sud heiß servieren. Dazu reicht man doppelt gebackenes, dunkles Brot.

Die Käserei Lerchenmüller

Die Käserei Lerchenmüller ist ein Familienbetrieb und produziert seit über 20 Jahren Käse aus Ziegen- oder Schafmilch und verschiedene Spezialitäten aus Kuhmilch. Seit Generationen ist der Beruf des Molkereimeisters in der Familie – da steckt das Gefühl für gute Milchprodukte mittlerweile in den Genen.

Die Milch zum Käsen kommt hauptsächlich aus den Bergen Tirols, aus den Hochlagen des Ziller- und Stubaitals bis hinauf zum Brenner an der Grenze zu Südtirol, aber auch aus dem bayerischen Alpenraum. Das Besondere daran ist, dass in den Bergen das Viehfutter mit einer Vielfalt an Pflanzen gesegnet ist, die sich woanders nicht so leicht finden lässt. Einen Unterschied, den man schmeckt!

Das Futter, die artgerechte Tierhaltung, die biologische Wirtschaftsweise und der absolute Verzicht auf Silofutter, machen die einzigartige Qualität der Lerchenmüller Käse aus.

Bei der Käseherstellung wird die Milch ganz besonderes schonend verarbeitet.



Handwerkliche Käsevielfalt

Das heißt, sie wird weder entrahmt noch homogenisiert. Mit Hilfe eines speziellen Verfahrens wird die Milch bereits bei 62° Celsius pasteurisiert.

Bei der Herstellung von Bergkäse aus Rohmilch wird der Käsebruch herstel-

lungsbedingt auf 58° Celsius „gebrannt“ und darf bzw. muss als Rohmilchkäse bezeichnet werden. Beim üblichen Pasteurisierungsverfahren wird die Milch auf 75°–85° Celsius erhitzt. Somit kann man beim Lerchenmüller Käse, der nur auf 62° Celsius erhitzt wird, schon fast von Rohmilchkäse sprechen. Der Vorteil dieses Verfahrens liegt darin, dass eventuell auftretende pathogene Keime bei 62° Celsius bereits abgetötet werden. Die vielen Vitamine, Enzyme und Mineralien bleiben dabei weitgehend erhalten.

Das Lerchenmüller'sche Reinheitsgebot lautet: „In unseren Käse kommen nur Milch, Salz, Lab sowie Säuerungs- und Schimmelkulturen. Auf den Einsatz von Calciumchlorid, Natamycin oder Farbstoffen verzichten wir völlig und als Lab verwenden wir ausschließlich mikrobielles Lab.“

Besonders wichtig: Unsere Käse sind reine Handarbeit, vom Schöpfen bis hin zum Verpacken.“



Brot des Monats



Stück / 300g
€ 2,99

Focaccia

Unser Focaccia ist ein köstliches, mit hochwertigem Olivenöl bestrichenenes italienisches Weißbrot. Mit Rosmarin, Thymian und Oregano gewürzt – so kann man den Süden schmecken. Passt besonders gut zu allen Salaten, Antipasti oder einfach pur zu einem Glas Wein.

Schweinehals aus dem Ofen – mit Kartoffeln und lauwarmem Spargelsalat

Rezept für 4 Personen:

- 1 kg weißen Spargel
- 800g Schweinehals
- 1 Zitrone, 1 rote Zwiebel
- 800g Kartoffeln, Agria oder Linda
- ½ Bund Petersilie, Essig, Öl und Chili

So wird's gemacht:

Den Spargel schälen und mit Biss kochen, etwa 8 Minuten. Noch heiß mit Zitrone, Essig, Öl, Zucker, Salz und Chili marinieren und zur Seite stellen. Kartoffeln als Pellkartoffel kochen und pellen. In der Zwischenzeit das Fleisch in vier Scheiben schneiden, würzen und in einer großen Pfanne scharf anbraten und die rote Zwiebel gehackt zugeben.



Den Backofen auf 180°C vorheizen. Die geschälten Kartoffeln zu den Halsgratscheiben in die Pfanne geben und alles zusammen 15 Minuten im Ofen braten. Aus dem Ofen nehmen und mit dem lauwarmen Spargelsalat servieren. Zum Schluss das Ganze mit frisch gehackter Petersilie bestreuen und mit Zitrone und Olivenöl abrunden.

Servieren Sie Spargel doch einfach mal etwas anders – ein schnelles Gericht für heiße Tage im Juni.

Viel Spaß beim Nachkochen.

Bier, Brot und Wein des Monats nicht in Hannover erhältlich



SAUGUT Preis



100g
€ 1,99

Cabanossi

Der Metzger macht eine Masse aus Rindfleisch und Wasser und gibt dazu als Einlage kernigen Schweinebauch und mageres Rindfleisch. Die Wurst wird leicht erwärmt, dann geräuchert und getrocknet, so entsteht der knackige Biss. Erst später wird die Cabanossi in heißer Luft gegart.



Käse des Monats



100g
€ 1,99

Belriether Wiesenblumenbrie

Ein mild-aromatischer Käse, wunderbar sahnige Konsistenz, dennoch fest, mit geschlossenem, flaumigem Weißschimmel. Durch seine wunderschöne Gestaltung mit Wiesenblumen und Kräutern ein appetitlicher Blickfang bei großen und kleinen Käsefans!



Wein des Monats



Spanien – Irjimpa La Mancha Camino Tinto 2007

Die besten Weine für wenig Geld kommen aus Regionen wie der La Mancha in Spanien, auch „Gedörrtes Land“ genannt. Der Camino Tinto von Irjimpa ist dafür ein sehr gutes Beispiel. Würzig, süffig und dabei durchaus mit Charakter ist er ein optimaler Begleiter für die anstehende Grillsaison.

0,75 Liter
€ 2,99

Die neue Knappheit der Lebensmittel

Steuert die Welt durch Dürren, Missernten und massive Preissteigerungen bei Grundnahrungsmitteln auf eine Ernährungs- und Hungerkrise zu? Auf mehreren Kontinenten gibt es hungerbedingte Ausschreitungen. Einer von sieben Menschen weltweit hungert, insgesamt haben 850 Millionen zu wenig zu essen.

Die weltweite Versorgung mit Getreide ist auf den niedrigsten Stand seit 40 Jahren gesunken. Die globalen Vorräte an Getreide wären nach etwa 53 Tagen erschöpft, wenn heute die Produktion eingestellt würde.

Es gibt mehrere Faktoren die dieser Krise zu Grunde liegen: Einen vermuten die Experten in der Produktion von Bio-Treibstoff. Biodiesel und Ethanol wurden als ökologische Alternative zu Erdöl bejubelt und als Möglichkeit, die Abhängigkeit des Westens vom Mittleren Osten zu durchbrechen.

Fazit ist: Zucker, Getreide und andere Feldfrüchte werden auf zwei vollkommen verschiedenen Märkten nachgefragt – auf dem, der Menschen ernährt und jenem, der Fahrzeuge mit Treibstoff versorgt. Wenn der Markt jetzt den Preis für einen Scheffel Getreide an den Preis für ein Barrel Rohöl bindet, bedeutet das, dass die Ärmsten der Weltbevölkerung benachteiligt werden.

Des Weiteren stehen vor allem Handelspraktiken im Verdacht, die Lebens-

mittelpreise nach oben zu treiben. In den meisten Ländern kontrollieren eine Handvoll internationaler Konzerne mehr und mehr den gesamten Bereich der Nahrungsmittelproduktion – vom Anbau über den Einkauf, von den Farmern bis zur Lagerung, Verarbeitung und Verteilung.



Nachhaltigkeit auch beim Saatgut – wichtig im Kampf gegen die Lebensmittelkrise

Die Methoden der Händler und einiger Agrarwirtschafts-Giganten sind einer der Hauptgründe für die Lebensmittelunsicherheit. Sie schaffen es, die Preise durch Horten oder andere Mechanismen zu kontrollieren, und somit die Preisgestaltung auf dem Binnenmarkt zu manipulieren – natürlich zum eigenen Vorteil.

Angesichts dieser aktuellen Nahrungsmittelkrise haben Landwirtschaftsexperten eine Neuausrichtung der globalen Landwirtschaft gefordert.

Agrar-Reformen gegen den Hunger! Weltweit müssten Anbaumethoden verändert werden, um Arme besser zu versorgen und der Gefahr sozialer Unruhen zu begegnen, heißt es im Bericht des Weltagrarrates, der in Paris vorgelegt wurde. Konkret fordern die Experten die Rückkehr zu traditionellen

Anbaumethoden – mit herkömmlichen Produktionsweisen, abgestammtem Saatgut und natürlichem Dünger.

Der Rat ist ein UN-Projekt, ähnlich dem Weltklimarat, und wurde 2002 in Johannesburg ins Leben gerufen. Ihm gehören 400 Regierungs- und Industrievertreter und Agrarexperten an. Angeprangert wird vor allem der industrielle Intensivanbau in Monokulturen und mit gentechnisch veränderten Pflanzen überwiegend für den Export. Dieser habe zwar die Produktion gesteigert, den Preis aber müssten einfache Bauern, Arbeiter, ländliche Gemeinden und die Umwelt bezahlen – in

Form teurem Saatgut, Technik sowie Düngemittel- und Pflanzenschutzmitteln und einer der großen Abhängigkeiten von importierten Lebensmitteln.

Der Rat fordert in seinem Papier deshalb die Umstellung auf eine multifunktionale Landwirtschaft, die den Erhalt und die Erneuerung von Wasser, Böden, Wäldern und Artenvielfalt in den Mittelpunkt rückt.

Quelle: Welt-Agrarrat

Handgemachte Lebens-Mittel
in Ökologischer Qualität



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

