

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

Ausgabe 56: März 2009



HERRMANNSDORFER

Wochenmarkt

WISSENSWERTES • KULINARISCHES • VERLOCKENDES • INFORMATIVES



Die Wolfmühle

in Forstinning
mahlt für Herrmannsdorf

Seite 1



ÖQ Rezepte

zum Sammeln, Nachkochen
und Genießen

Seite 2



Vandana Shiva

und bayrische Bauern

Seite 2

Unser Hofmarkt im neuen Glanz



Hier macht Einkaufen richtig Spaß: unser „neuer“ Hofmarkt in Glonn

Nahezu über Nacht haben fleißige Helfer und Helferinnen den Hofmarkt etwas verjüngt und seit dem 17. Februar erstrahlt er in neuem Glanz.

Schöne neue Holzregale schaffen mehr Platz und Freiräume, viel Licht und eine schöne warme Atmosphäre gibt die neue Beleuchtung.

Moderne, automatische Schiebetüren und die Möglichkeit, direkt an den Markt heranzufahren, machen den Einkauf viel leichter.

Was noch wichtiger ist: Wir haben viele neue Produkte für Sie im Sortiment – insbesondere das Handwerk soll auch im neuen Hofmarkt im Vordergrund stehen. Regionale Lebens-Mittel, wie beispielsweise das Mehl aus der Wolfmühle, der Honig vom Ammersee und die vielen Käsesorten aus kleinen Käsereien.

Unsere handgefertigten Wurst- und Schinkenspezialitäten, die einzigartige Fleischqualität und das gute Herrmannsdorfer Brot stehen selbstverständlich weiterhin im Mittelpunkt unseres Hofmarktes.

Machen Sie doch einfach mal einen Ausflug nach Herrmannsdorf und genießen Sie ein neues Einkaufsgefühl.

Das Team vom Hofmarkt freut sich über Ihren Besuch!



Yippih-Ya-Yeah
Schweinebacke

Bewirb Dich langsam!

für eine Ausbildung im
Fachverkauf, in der Bäckerei,
Metzgerei oder Landwirtschaft.

btw: Wir behalten Dich auch nach
der Ausbildung – wenn Du willst.

Lebensmittelhandwerk –
Berufe mit Kopf, Herz und Hand!

Herrmannsdorfer Landwerkstätten
Steffi Schmid
Herrmannsdorf 7
85625 Glonn
glonn@herrmannsdorfer.de
Telefon 08093/9094-0
www.herrmannsdorfer.de

Ein regionaler Kreislauf schließt sich



Die Müllermeister Anton und Andreas Löffl

Seit 2008 bekommt unsere Bäckerei in Herrmannsdorf das Getreide so gut wie ausschließlich aus unserer eigenen Landwirtschaft. Somit schließt sich wieder ein Kreislauf. Die Herrmannsdorfer Landwirtschaft kann nun den kompletten Bedarf unserer Bäckerei an Weizen, Roggen und Dinkel abdecken. Lediglich Emmer muss zugekauft werden.

Den beziehen wir vom Bauer Preissinger, direkt aus der Nachbarschaft. Kamut kaufen wir bei der Firma Rapunzel.

Mit der Wolfmühle haben wir einen Partner gefunden, mit dem wir dieses Projekt umsetzen können. Die Wolfmühle reinigt das Getreide und teilweise wird es dort auch gemahlen.

Das muss man sich folgendermaßen vorstellen: Während der Ernte wird das Getreide mit dem Schlepper von Herrmannsdorf zur Wolfmühle transportiert, dort gereinigt, getrocknet und eingelagert. Andreas Löffl hat extra für uns einen kleinen LKW zum Silowagen umgebaut und transportiert damit das Getreide zurück nach Herrmannsdorf. Die feiner ausgemahlene Mehle werden direkt in der Wolfmühle für uns gemahlen und kommen als fertiges Mehl wieder nach Herrmannsdorf. Das Besondere daran ist, dass somit kein Fremdmehl zugekauft werden muss – es ist uns durch etliche Backversuche gelungen, die richtige Mischung zwischen Sommer- und Winterweizen zu finden. Somit können wir auch den weniger backfähigen Winterweizen verarbeiten und erlangen trotzdem ein hervorragendes Backergebnis.

Die Wolfmühle ist ein kleines inhabergeführtes Handwerksunternehmen, das durch die Zusammenarbeit mit Herrmannsdorf die Mengen bereits verdoppeln konnte. Mit kreativen Ideen konnten wir eine regionale Partnerschaft stärken und damit ein Stück Unabhängigkeit schaffen.



Brot des Monats



Stück 350g
€ 1,99

Vollkornbaguette

Aus 100% Vollkornmehl und Roggen-Natursauerteig – das alternative Baguette für den Vollwertliebhaber.



Zubereitung:

In der Pfanne von beiden Seiten etwa 3 Minuten in Öl vorsichtig bei nicht zu starker Hitze anbraten. Die Steaks noch etwas in der Pfanne ruhen lassen, fertig!

Dazu passen hervorragend Bratkartoffeln oder einfach ein frischen Salat mit einem Herrmannsdorfer Weißbrot.

Involtini vom Kalb

Zarte Kalbfleischröllchen vom Herrmannsdorfer Milchkalb, mit Frischkäsefüllung.

Zubereitung:

In der Pfanne in etwas Öl von allen Seiten goldgelb anbraten. Bei geringer Hitze noch etwas ziehen lassen, fertig!

Oder mit etwas Brühe und Herrmannsdorfer Kalbsfond ablöschen, mit Pfeffer und Salz abschmecken und ein paar Butterflöckchen zum Verfeinern. Oder mit

etwas Weißwein ablöschen, mit Pfeffer und Salz abschmecken und etwas süße Sahne dazu.

Probieren Sie einfach aus, welche Variante Ihnen am besten schmeckt!



Schlemmertasche aus der Schweinelende

Die Schlemmertaschen aus Schweinelendensteaks mit Frischkäsefüllung gibt es in unseren Filialen fix und fertig zu kaufen.

**Vandana Shiva und bayrische Bauern
Gemeinsam für Unabhängigkeit und gegen Gentechnik**

Deutliche Worte spricht Dr. Vandana Shiva, Trägerin des Alternativen Nobelpreises, wenn es um die Gentechnik geht. Seit 20 Jahren kämpft die energiegeladene Inderin gegen scheinbar übermächtige Konzerne.

Auf Einladung der „Zivilcourage“, eine Plattform, die für ein gentechnikfreies Bayern kämpft, sprach die Physikerin vor 3.500 Zuhörern am Montag in der Inntalhalle in Rosenheim. Auch viele Mitstreiter der Ebersberger Zivilcourage und einige Herrmannsdorfer waren in den Nachbarlandkreis gekommen, um die weltweit prominenteste Kritikerin in Sachen Gentechnik zu hören. Wenn es gegen die Agrar-Gentechnik geht, entstehen die ungewöhnlichsten Allianzen: zwischen konventionellen

auch in Bayern hält – schließlich sind die manipulierten Gene aus der Natur nicht mehr rückholbar.

Shiva: „Gentechnik ist Krieg gegen die Natur. Gandhi hat zivilen Ungehorsam vorgelebt. Wir müssen es ihm gleichtun.“

Laut Vandana Shiva ist Gentechnik



Vandana Shiva mit der Ebersberger Zivilcourage und Gudrun Schweisfurth (rechts)

Landwirten und Bio-Bauern, Naturschützern, Trachtlern, Gartenbauvereinen, Gebirgsschützen und Imkern, aus Oberbayern und Österreich. Fast zwei Stunden lang bestärkte die Bürgerrechtlerin und Umweltaktivistin ihre Zuhörer im Kampf gegen die Agrar-Gentechnik. Zwar spielt die in Bayern nach wie vor eine denkbar geringe Rolle, einzig im unterfränkischen Kitzingen baut Jahr für Jahr eine Handvoll Landwirte auf einigen Hektar Ackerland den Genmais Mon810 an. Doch die Furcht auf dem Land ist groß, dass die Agrar-Gentechnik über kurz oder lang ihren Einzug

moderne Piraterie, denn Konzerne wie Monsanto nehmen den Bauern das Recht, ihr eigenes Saatgut für die nächste Ernte zurückzulegen.

Allein in Indien hat dies bislang 200.000 Bauern wegen Abhängigkeit und Überschuldung in den Selbstmord getrieben. Shiva ruft zum Protest auf: Nichts betreffe uns mehr als unsere Nahrungsgrundlage. Jeder solle dafür Sorge tragen, dass wir und unsere Kinder auch in Zukunft gesunde Lebensmittel essen können.

„It's your job to protect the nature!“, so ruft sie.

Zum Argument der Gentechnikbefürworter, diese Technik würde den Hunger in der Welt beenden, sagt sie, aus eigener Erfahrung in Indien: Es gehe Monsanto nicht um den Hunger in der Welt – es gehe um Gier, Macht und Kontrolle. „Wir dürfen nicht zulassen, dass wenige Konzerne die Nahrung für sechs Milliarden Menschen kontrollieren.“

Trotz der Hartnäckigkeit, mit der sie ihre Lebensaufgabe verfolgt, ist doch immer ein Lachen in ihrem Gesicht. Geduldig beantwortet sie im Anschluss an ihre Rede die Fragen der um sie drängenden Menschen, strahlt dabei über das ganze Gesicht und sprüht vor Lebensfreude. Shivas Forderung nach freiem Saatgut bekräftigte auch Christoph Fischer,

Initiator der Arbeitsgemeinschaft „Zivilcourage“, der sich bislang mehr als 13.000 Privatpersonen sowie 250 Organisationen und Firmen (darunter auch Herrmannsdorfer) aus 13 bayerischen Landkreisen angeschlossen haben. Anstelle einer vorgegebenen wissenschaftlich dominierten Kultivierung plädierte er eindringlich für eine nachhaltige, bodenständige Landwirtschaft.

Die gemeinsame Forderung an die Politik lautet: **kein Anbau gentechnisch veränderter Pflanzen und kein gentechnisch verändertes Futter für unsere Tiere.**



Wein des Monats



**Frankreich/Languedoc
Domaine des Soulié
Merlot 2007**

Oft zielt die Sorte Merlot das Etikett. Was Sie dabei erwarten – einen vollen, harmonischen Geschmack – finden Sie aber selten in der Flasche vor. Dieser Merlot von der Domaine Soulié jedoch präsentiert sich mit einem schönen Körper und typischen, aromatischen Nuancen die an Pflaume und Cassis erinnern. Eine besondere Empfehlung!

0,75 Liter
€ 6,49



Käse des Monats



Gorgonzola Dolce

Ein italienischer Weichkäse aus Norditalien, ursprünglich aus der lombardischen Stadt Gorgonzola. Der Gorgonzola Dolce ist ein milderer Blauschimmelkäse aus 100% Kuhmilch, etwa 60 Tage gereift. Schmeckt besonders gut zum Herrmannsdorfer französischen Baguette oder zu Pasta.

100g
€ 1,89

**Veranstaltungen
in Herrmannsdorf**

SCHNAPS-BRENNSEMINAR
Samstag, 14. März
von 8 bis 15:30 Uhr

**Frühlingsmarkt
„KUNST & HANDWERK“**
Sa/So, 4. und 5. April
von 10 bis 18 Uhr

**Gartenmarkt
„KUNST & HANDWERK“**
Samstag, 25. + 26. April
von 10 bis 18 Uhr

**BAYRISCH IN DEN MAI
Musik im Biergarten**
Donnerstag, 1. Mai
11:30 bis 14:30 Uhr

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 Biomarkt Grünwald
Tel. 089/64 91 30 96

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

