

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

Ausgabe 24: Mai 2006



HERRMANNSDORFER

Wochenmarkt

WISSENSWERTES • KULINARISCHES • VERLOCKENDES • INFORMATIVES



Olivenöl

die Kostbarkeit aus dem Süden

Seite 1



ÖQ Rezepte

zum Sammeln, Nachkochen und Genießen

Seite 2



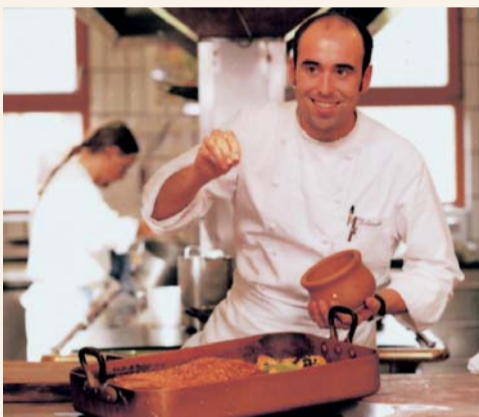
Bio schafft Arbeitsplätze

Über die Konsequenzen der Kaufentscheidung

Seite 2

Das Wirtshaus zum Schweinsbräu

Naturküche - unverfälschter Geschmack, purer Genuss



Thomas Thielemann

Thomas Thielemann führt seit den Anfängen das Wirtshaus in Herrmannsdorf und kocht selbst. Gemeinsam mit Karl Ludwig Schweisfurth und unserem Metzgermeister Jürgen Körber prägt er weitgehend die Herrmannsdorfer Fleischkultur, wie sie heute praktiziert und gelebt wird. Eine bodenständige Küche, die das Einfache betont: „Ich verarbeite vor allem das, was ich aus der Region bekomme, und bereite es so zu, dass der Gast erkennt und schmeckt, was er isst. Für mich liegt die Kunst des Kochens darin, den Eigengeschmack eines Produktes hervorzuheben.“ Grundsätzlich verarbeitet Thomas Thiele-



Wirtshaus in der alten Tenne

mann im Wirtshaus ausschließlich ökologische Lebens-Mittel und natürlich vor allem Produkte aus Herrmannsdorf.

Die Herrmannsdorfer Landwerkstätten und das Wirtshaus zum Schweinsbräu bilden eine perfekte Symbiose, wie sie besser nicht sein könnte. Es findet ein reger Austausch zwischen Thomas Thielemann und unseren Meistern statt. So ist beispielsweise der Gang in die Metzgerei schon ein tägliches Ritual – direkt vor Ort werden die Fleischteile ausgewählt oder die Brote und Semmeln für den nächsten Tag bestellt. Erst dann schreibt Thomas Thielemann seine Speisekarte. So kann er seinen Gästen im-

mer die Frische bieten, die seine Küche so besonders macht.

Im Sommer bezieht er sein Gemüse fast ausschließlich aus der Herrmannsdorfer Gärtnerei, die ihren Anbau bereits auf die Bedürfnisse beziehungsweise die Vorlieben der Gäste im Schweinsbräu abgestimmt hat.

Und in seiner offenen, dem Gast zugewandten Küche lassen sich Thomas Thielemann und sein Team gerne dabei zuschauen, wie sie den Charakter der einzelnen Lebensmittel zur vollen Entfaltung bringen. Da ist nicht nur jedes Gericht ein Gaumenschmaus, sondern bereits die Zubereitung der Speisen wird zum Augenschmaus. **Überzeugen Sie sich selbst!**

Auf die gute Zusammenarbeit zwischen Wirtshaus und den Werkstätten sind wir sehr stolz. Nicht selten ist schon ein neues Herrmannsdorfer Produkt entstanden, wenn der Sommelier aus dem Wirtshaus und unser Brauer fachsimpeln oder Thomas Thielemann mit unserem Metzgermeister Jürgen Körber die hohe Kunst der Fleischzubereitung diskutiert.

Wirtshaus zum Schweinsbräu,
Tel. 08093 / 90 94 45, Mi. - So.
www.schweinsbraeu.de



Sonntag, 21. Mai
von 12 bis 18 Uhr

HOFFEST

Wir feiern 20 Jahre
Herrmannsdorfer Landwerkstätten

10.30 bis 12 Uhr feierlicher Festakt
Ab 12 Uhr Tag der offenen Tür in den Werkstätten, Kutschfahrten, Maultaschen-, Pasta- und Knödel-Manufaktur, Vorträge, Musik, Kinderprogramm, Gegrilltes vom Feuergraben.
Der Hofmarkt ist geöffnet.

Wir laden Sie herzlich ein - feiern Sie mit!

Olivenöle von Oli diVini

Wenige Lebensmittel haben die menschliche Geschichte der letzten 3000 Jahre so tief geprägt wie das Olivenöl. Eine vergleichbare Bedeutung haben in etwa Brot und Wein, alles ursprüngliche Lebensmittel, „Mittel zum Leben“ also, die eine geringe und relativ einfache Verarbeitung erfordern, um die wichtigsten Grundbedürfnisse des Menschen zu erfüllen.

Dipl. Agrar-Ingenieur Andrea Sita aus Florenz kennt die Hersteller der verschiedenen Olivenöle aus verschiedenen Regionen Italiens persönlich. Er kennt die außergewöhnliche Leistung, die die Bauern auf ihren Feldern erbringen. Der Anbau der Olivenbäume wird nach alten, traditionellen Kriterien betrieben. Nur die Größe der Bäume wurde im Laufe der Jahre allmählich reduziert, um die Ernte von Hand zu erleichtern. Die angebauten Olivensorten sind typisch für die jeweilige Region: das würzig-aromatische „Frantoiolo“ in der Toskana, die grasse „Moraiolo“



Erlesene Früchte ...

in Mittelitalien, die runde „Nocellara“ in Sizilien.

Die Olivensorte, der Boden, die Lage des Olivenhains, die klimatischen Bedingungen und nicht zuletzt die Leidenschaft des Erzeugers bestimmen den einzigartigen Charakter und die Qualität des jeweiligen Olivenöls. Eine Vielfalt, die vergleichbar mit der der Weinwelt ist. Olivenölkenner Andrea Sita hat für Herrmannsdorfer drei seiner hochwertigen Olivenöle in ökologischer Qualität aus-



... purer Geschmack

gewählt sowie ein exklusives Olivenöl-Verkostungsset.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Ausprobieren!

Wussten Sie, dass wir in Deutschland einen Pro-Kopf-Verbrauch von etwa einem halben Liter Olivenöl im Jahr haben? Eine verschwindend geringe Menge, wenn man bedenkt, dass in Griechenland oder Italien etwa 13 Liter pro Bürger und Jahr verzehrt werden.



Bier des Monats



Der Schweinsbräu Maibock ist ein bernsteinfarbenes, süffiges Bockbier mit kräftigem Geschmack und feinem Hopfenaroma im Abgang. Ein echtes Schmanckerl, bestens geeignet, um die ersten lauen Abende des Jahres im Freien ausklingen zu lassen.

1 Liter
€ 2,90
+ 2,00 Pfand
Kiste 8 x 0,5 l
€ 9,99
+ 9,40 Pfand

Gekochte Ochsenbrust mit Fenchel-Kartoffelgemüse und Bärlauchpesto

Zutaten:

- 1kg Ochsenbrust
- 2 mittelgroße Fenchel
- 4 Karotten
- 1 Brokkoli
- 3 Zwiebeln
- 4 mittelgroße Kartoffeln
- 1 Zitrone

Bärlauchpesto:

- 50g Bärlauch
- 150ml Olivenöl
- 50g Sonnenblumenkerne
- 50g Parmesan oder Alter Herrmannsdorfer

Zubereitung:

Ochsenbrust salzen und mit einer halbierten Zwiebel von allen Seiten anbraten. In der Zwischenzeit das Gemüse putzen. Die Ochsenbrust aus der Pfanne nehmen



und in 2l heißem Wasser mit Salz ansetzen. Die Gemüseabschnitte zugeben und für 2,5 bis 3 Stunden langsam „sieden“ lassen. Kurz bevor das Fleisch fertig gegart ist, die Karotten und den Fenchel schneiden und mit den Zwiebeln in der Pfanne

andünsten. Die Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und ebenfalls in die Pfanne geben.

Das Ganze mit der Rinderbrühe aufgießen und 3 Minuten köcheln lassen. Den Brokkoli zugeben und nochmals 5 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und frischer Zitrone abschmecken.

Die Ochsenbrust in dünne Scheiben schneiden und mit dem Fenchel-Kartoffelgemüse auf Teller anrichten, mit dem Bärlauchpesto verfeinern und genießen.

Viel Spaß beim Nachkochen!

Bärlauchpesto

Bärlauch waschen, mit Olivenöl vermischen, Salz zugeben und mit Sonnenblumenkernen und dem geriebenen Parmesan nochmals durchmischen. Fertig!

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



Käse des Monats



100g
€ 1,79

Barbarella mit Bärlauch

Der Barbarella ist eine Kreation unserer Käserei Stroblberg. Ein gereifter Frischkäse aus Kuhmilch mit 45% Fett i. Tr. Dazu kommt frischer Bärlauch - da schmeckt man den Frühling. Ein sehr vielseitiger Käse, ob als Biergartenbrotzeit, Antipasti und ganz hervorragend auch zum Überbacken!



Brot des Monats



Stück/750g
€ 2,49

Molkeleib

Der Molkeleib ist eine Art italienisches Bauernbrot, aus 95% Weizenmehl und 5% Roggensauerteig. Verfeinert mit Molke zur Frischhaltung - ein Weißbrot, das sie auch mal zwei, drei Tage essen können. Eignet sich hervorragend zu Salaten und einer leichten Brotzeit.



Wein des Monats



Franken / Rothe Silvaner Q. tr. „Grande“ 2005

Dieser Silvaner aus selektierten Trauben von alten Rebstöcken ist ein besonders intensiver Wein. Eine fast cremige Textur und feine Frucht kennzeichnen ihn. Der Schraubverschluss garantiert Ihnen maximale Reinheit. Passt zu Gemüse, Fisch und hellem Fleisch. Wir sind uns sicher, dass Sie Freude an diesem Wein haben werden.

0,75 Liter
€ 6,49

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

Bio schafft Arbeitsplätze

Was haben Einkaufsentscheidungen für Konsequenzen auf den Arbeitsmarkt?

Die Unternehmensberatung M. Mödinger ist gemeinsam mit der Universität Augsburg dieser Frage nachgegangen. Anhand einer Regionalbilanz der Brauerei Aying bei München konnte erstmals die intensive Vernetzung regionaler Mittelstandsbetriebe an ihrem Heimatstandort aufgezeigt werden. Bei der Brauerei Aying kommen auf 80 direkt dort beschäftigte Arbeitnehmer insgesamt nochmal 320 Arbeitsplätze in Gastronomie, Handel und Zulieferern Betrieben in der Region.

Und es wurde diskutiert, ob die Zahl der indirekten Arbeitsplätze auch davon abhängt, ob ein Betrieb ökologisch oder konventionell produziert.

Recherchen zufolge wurde schon häufiger untersucht, wie viel mehr Arbeitsplätze ein Biobauernhof im Vergleich zu einem konventionellen Bauernhof bietet. Aber nie zuvor hat man sich die eigentliche Frage gestellt: **Was haben Einkaufsentscheidungen für Konsequenzen auf den Arbeitsmarkt?** Am Beispiel der Neumarkter Brauerei „Lammsbräu“ wurde eine Rechnung aufgestellt.

Die Berechnungen ergeben, dass die Biobrauerei Neumarkter Lammsbräu insgesamt rund 19 Arbeitsplätze in der Landwirtschaft sichert, im Vergleich zu vier bäuerlichen Arbeitsplätzen in der konventionellen Brauerei.

Woher kommen diese gewaltigen Differenzen? Ein Grund sind die deutlich geringeren Hektarerträge des umweltschonenden Bioanbaus. Ein konventioneller Bauer bewirtschaftet etwa die

doppelte Braugetreidefläche eines Biobauers, doch trotz größerer Fläche und mehr Hektarertrag erzielt der konventionelle Bauer etwas weniger Ein-



kommen als sein Biokollege. Der Ausgleich kommt durch den höheren Preis für das Bio-Braugetreide und den Biopropfen zustande, den die Lammsbräu den Bauern zahlt.

Der Mehrpreis, den die Brauerei und damit der Konsument für die Biorohstoffe zahlt, fließt also nahezu ausschließlich in die Bezahlung von Arbeitskraft. Vorfahrt für Arbeit durch BIO!

Auch bei den Herrmannsdorfer Landwerkstätten steht die Arbeitskraft unserer Mitarbeiter im Vordergrund, denn unsere Philosophie lautet: Handgemachte Lebensmittel in ökologischer Qualität. Bei einem Jahresumsatz von etwa 10 Millionen Euro fließen etwa 40% des Umsatzes in die Mitarbeiterinkommen. In unserer Metzgerei, Bäckerei und Brauerei brauchen wir aufgrund der handwerklichen Produktion wesentlich mehr Arbeitskräfte als vergleichbare konventionelle Firmen.

In unseren Bistros oder der Spezialitätenküche wird mit ausschließlich frischen Produkten gearbeitet, die ebenfalls in der Verarbeitung viel zeitaufwändiger sind als Tiefkühlprodukte oder gar Convenience-Produkte.

Und im Verkauf werden unsere Lebensmittel in frischen, offenen Theken angeboten. Da gibt es keine „vorgeschneittenen Wurststapel“ oder SB-Theken, bei uns wird jeder Kunde noch persönlich bedient.

All diese Leistungen erfordern viele gute Mitarbeiter, deren Einkommen Sie mit Ihrer Einkaufsentscheidung mittragen. So wird nicht nur die Region gefördert, sondern Sie werden belohnt mit qualitativ hochwertigen Produkten aus der Region.

Handgemachte Lebens-Mittel in Ökologischer Qualität



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

