

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

Ausgabe 48: Mai 2008



HERRMANNSDORFER

# Wochenmarkt

WISSENSWERTES • KULINARISCHES • VERLOCKENDES • INFORMATIVES



## Lange Tradition

im Riedenburger Brauhaus

Seite 1



## ÖQ Rezepte

zum Sammeln, Nachkochen  
und Genießen

Seite 2



## Bio „Made in China“

und die Alternativen

Seite 2

## Jetzt kommt der Schweinsbräu Maibock – vom Riedenburger Brauhaus

Seit März werden unsere Schweinsbräu Flaschenbiere nicht mehr in Herrmannsdorf, sondern in der Riedenburger Brauerei gebraut und abgefüllt. Diese braut für uns jetzt nach Herrmannsdorfer Rezept das Schweinsbräu Gold, Dunkel, Weißbier und jetzt natürlich den Maibock.

Diese Entscheidung war notwendig, da die Abfüll- und Waschanlage in der Herrmannsdorfer Brauerei einfach nicht mehr den ökonomischen, energetischen und sicherheitstechnischen Anforderungen unserer Zeit entsprochen hat.

Unsere Brauerei wird weiter in Betrieb bleiben – Braumeister vom Wildbräu in Grafing brauen in Herrmannsdorf unsere Fassbiere, damit das Wirtshaus, der Biergarten, die Feste und unsere Bistros auch künftig versorgt sind. Und auch die beliebten Brauseminare bleiben Bestandteil unserer Herrmannsdorfer Veranstaltungen.

Wir freuen uns über die Zusammenarbeit mit dem Riedenburger Brauhaus, denn wie auch die Herrmannsdorfer Landwerkstätten ist dies ein Familienunternehmen,



Vor dem Gärbottich kontrolliert Michael Krieger die Gärung des Sudes

das ökologisch und regional wirtschaftet und vermarktet.

Das Brauhaus besteht seit 1866 und wird heute von Michael Krieger in der 4. Generation erfolgreich geführt. Die Qualität hat seit jeher oberste Priorität und Tradition. Im Familienunternehmen sind 15

Mitarbeiter beschäftigt und jährlich werden etwa 20.000 Hektoliter ökologisches Bier gebraut.

Die Schweinsbräu Biere vom Riedenburger werden bereits viel gelobt.

**Das heißt, das Schweinsbräu bleibt was es ist: naturtrüb und saugt!**

## Der Herrmannsdorfer Hofmarkt



### Jetzt auch montags geöffnet!

Ab dem 1. April (und das ist nun wirklich kein Scherz) hat unser schöner Hofmarkt in Herrmannsdorf auch montags für Sie geöffnet, so dass Sie die ganze Woche über ungehindert einkaufen können. Auch täglich können Sie (bei gutem Wetter) im Markt-Gartencafé, gleich nebenan, eine aufmunternde Tasse Kaffee, ein leckeres Stück Kuchen oder eine herzhaft Brotzeit genießen.

An allen Montagen bis zum 26. Mai haben wir noch ein besonderes Schmankele: Es gibt Würstl nach freier Wahl (Wiener, Pfälzer, Regensburger, Debrenziner, gebrühte Bratwürstl) für

100g  
€ 0,99

Öffnungszeiten Hofmarkt

Mo– Fr 09.00 – 18.00 Uhr

Sa 09.00 – 14.00 Uhr

Markt-Gartencafé bei schönem Wetter

## Neu: Die Herrmannsdorfer Chorizo

In Spanien isst man sie als Tapa, schnippelt und schmort sie in Eintöpfen oder gibt sie in deftige Varianten der Paella. Ihre universellen Einsatzmöglichkeiten und das sehr prägnante Aroma mit einer Mischung aus Rauch, Paprika und Chili machen sie zu der beliebtesten aller spanischen Hartwürste.

Edle Fleischstücke vom Schweinenacken werden grob geschnitten. Der natürlich gewachsene Kammspeck vom Schweinenacken liefert den notwendigen Fettgehalt, der für eine deftige Hartwurst notwendig ist.

Die Herrmannsdorfer Chorizo – von Hand abgebunden, erreicht sie nach einer Woche kaltem Rauch und weiteren drei Wochen in unseren Erdreifegewölben die optimale Reife.

Das Besondere an dieser Wurst ist die Würze. Neben Meersalz, Zucker und frischem Knoblauch verwenden wir den



Vielgeliebt und vielseitig – die pikante Chorizo

echten Pimentón de la Vera. Dieser besondere Chili wird mit viel Liebe und Sorgfalt in der Gegend von Biarritz am Fuße der Pyrenäen angebaut.

Über Eichenholz wird der Paprika geräuchert und erhält somit ein unvergleichliches Rauch-Aroma. Der Pimentón de la Vera wird in zwei Varianten angeboten: Dulce ist mild und entspricht einem edelsüßen Paprika. Pikante nennt sich die scharfe Variante. Nach der Trocknung werden die geräucherten Schoten in Mahlwerken zu rotem, feinem Pulver vermahlen. Dabei wird traditionell vermieden, dass Kerne und Stiele der Schoten mit verarbeitet werden. Der Mahlvorgang wird bis zu fünfmal wiederholt, um den optimalen Feinheitsgrad zu erreichen.

Für unsere Herrmannsdorfer Chorizo verwenden wir beide Sorten des Pimentón de la Vera – auf die richtige Mischung kommt es an.

## Bier des Monats



### Schweinsbräu Maibock

Kernige Würze und leichte Süße bringt die überschwängliche Süffigkeit. Ein Bockbier mit 16,5% Stammwürze und 6,5% Vol., aber angenehm weich und bekömmlich. Rundum ein Festtagsschmankele, zu kräftigem Braten aber auch als Dessertgetränk oder als Genießerbier am Abend geeignet.

Flasche 0,5 l  
€ 1,59  
+ Pfand

# Chorizo als deftige Einlage

Zutaten für 4 Personen:

Eine ganze Herrmannsdorfer Chorizo, 1 kl. Krautkopf, 1 Karotte, 1 rote Paprika, 3 Tomaten, 2 Lauchzwiebeln, 400g Kartoffeln, 1 Dose geschälte Tomaten, ¾ l Rinderbrühe, frischen Thymian, 2-3 Lorbeerblätter und Knoblauch.  
Evtl. 100g Hülsenfrüchte, wie Linsen, Kichererbsen oder dicke Bohnen nach Gusto.

So wird's gemacht:

Die Hülsenfrüchte einige Stunden oder bereits am Vortag einweichen. In etwas Brühe mit Lorbeerblatt separat weich kochen. Dann das Gemüse putzen und grob würfeln. Die Kartoffeln schälen und ebenfalls in etwa 1 cm große Wür-



fel schneiden. Öl in einem Topf erhitzen und das Gemüse darin gut anbraten. Die frischen Tomatenwürfel dazu geben und kurz mitbraten. Die Dosentomaten hinzufügen, mit Pfeffer und Salz würzen, den frischen Thymian hacken und ebenfalls dem Gemüse zugeben. Nun mit der Rinderbrühe ablöschen, so dass die Zutaten gerade bedeckt sind. Mit geschlossenem Deckel etwa 30 Minuten leicht kochen lassen.

Die letzten 10 Minuten die in Scheiben geschnittene Chorizo und die Hülsenfrüchte zugeben. Alles noch mal gut durchziehen lassen, fertig!

Als Beilage passt sehr gut eines unserer Weißbrote, wie Ciabatta, Rustikus oder das französische Baguette.

Viel Spaß beim Nachkochen.

Bier, Brot und Wein des Monats nicht in Hannover erhältlich



## Brot des Monats



Stück / 1 kg  
€ 3,99

### Sechskornbrot

Das Sechskornbrot ist aus frisch gemahlenem Vollkorngetreide – 70% Weizen- und 30% Roggenanteil, mit Dinkel, Hafer, Gerste und Hirse. Sonnenblumenkerne und Leinsamen geben dem Sechskornbrot ein schön nussiges Aroma. In der Kastenform gebacken ist es sehr saftig und hält lange frisch.



## Käse des Monats



100g  
€ 1,99

### Brie Lorraine

Durch die recht kurze Reifezeit von zwei Wochen ist der Brie Lorraine ein sehr milder, zarter Brie mit 45% Fett i. Tr. und so besonders gut geeignet für Einsteiger in die französische Käsewelt. Da der Käse jung in den Verkauf kommt, ist der Teig relativ fest, mit einem quarigen Kern.



## Wein des Monats



### Spanien / Albet i Noya / Penedés „Can Vendrell“ 2007

Ein perfekter Wein für jeden Tag! Diese Cuvée aus den Rebsorten Chardonnay und Xarel-lo präsentiert sich ausgewogen und mild, ist süffig und besitzt doch Niveau. Keine Angst vor dem Schraubverschluss! Er garantiert Ihnen maximale Reinheit und Frische!

0,75 Liter  
€ 5,39

# Bio-Lebensmittel bald „Made in China“?

Bio-Lebensmittel sind in Deutschland derzeit so gefragt, dass sie teilweise knapp werden. China könnte da als Lieferant einspringen. Das Reich der Mitte will die Produktion ökologischer Lebensmittel fördern und peilt als Exportmarkt vor allem Deutschland an.

In China gibt es 2000 Firmen, welche Bioprodukte herstellen. Die größeren dieser chinesischen Unternehmen versuchen mehr und mehr ihre Produkte ins Ausland zu verkaufen. Das bringt deutlich mehr Gewinn. Als einer der besten Absatzmärkte gilt Deutschland.

Doch es gibt gewisse Vorbehalte gegen Bio-Produkte aus China, die nicht ganz ungerechtfertigt sind. Von 50 Firmen, die gerne nach Deutschland exportieren wollen, schaffen es nur etwa 20. Der Grund sind die strengen Exportregeln der EU und auch die Skepsis der deutschen Verbraucher. Viele wollen keine Bioprodukte aus China, da die Umwelt dort zu verschmutzt ist – und auch weil sie befürchten, dass die Produkte gar nicht Bio sind.

Nicht überall wo Bio drauf steht, ist auch Bio drin, das bestätigt sogar Guo Chunming, Entwicklungszentrum für ökologische Landwirtschaft in China.

„Einige Firmen wollen nur Profit und stehen nicht hinter den Prinzipien der Bio-Produkte“, erklärt er. Die Überwachung durch die Regierung sei noch nicht strikt genug. Ware aus China ist nicht grundsätzlich zu verdammen. Der Anbau muss jedoch

mit der entsprechenden Beratung und Schulung verbunden sein. Die Bauern sollen wissen, was Bio ist und auch mit dem Herzen dabei sein. Auch müssen die Preise für die Bauern deutlich besser werden und es sollte sich um Produkte handeln, die bei uns nicht wachsen, z.B. bestimmte Gewürze.

Der Bio-Handel befindet sich auf dem Weg in die freie Marktwirtschaft. Diese „Freiheit“ besteht darin, Waren von



Rapunzel Sonnenblumen Anbau in Ungarn

dort holen zu können, wo sie am billigsten produziert werden, egal wie weit weg es ist. Leider wird dieses „Können“ immer mehr zum „Müssen“. Denn der Preis wird immer mehr zum Kriterium. So gibt es beispielsweise seit einigen Jahren praktisch keine heimischen Bio-Sonnenblumenkerne mehr: In Ungarn wurde eine Produktion aufgebaut – und wieder eingestellt. Zu teuer! Dann wurde aus Argentinien importiert und inzwischen fast nur noch aus China. Der Anbau der Speise-Sonnenblumenkerne in der Region war still und leise eingeschlafen, obwohl dieser Rohstoff für die Bäckereien, neben Getreide und Mehl, zu den wichtigsten Zutaten gehört.

Inzwischen werden schätzungsweise 90 Prozent der Bio-Kerne aus China importiert. Wenn sie in Europa ankommen, kosten sie immer noch nur halb so viel wie Kerne aus einheimischer Produktion. Für Bäcker und Verbraucher, die wert auf Regionalität der Rohstoffe legen, ist dies untragbar.

Mittlerweile gibt es einige Projekte: So wurde der Anbau von Bio-Sonnenblumenkernen in Süddeutschland wieder belebt, mit der „Sonnenblumen-Offensive“.

Bäcker und Landwirte haben sich zusammengeschlossen, um gemeinsam ihre Interessen zu vertreten. Regionale Herkunft und faire Preise sind ihnen wichtiger, als billige Zutaten. Auch die Firma Rapunzel versucht, in verschiedenen Projekten den Anbau von Bio-Sonnenblumenkernen in Ungarn wieder zu etablieren.

Unsere Bäckerei in Herrmannsdorf arbeitet mit der Firma Rapunzel zusammen. Wir beziehen unsere Sonnenblumenkerne aus Ungarn, um dieses Projekt zu unterstützen und weil es für uns und unsere Philosophie ebenfalls nicht tragbar ist, Sonnenblumenkerne um die halbe Welt zu schicken, wo diese doch auch bei uns in Europa wachsen.

Das ist ein Mehrwert, den wir unseren Kunden gerne bieten wollen – für uns bedeutet das aber auch mehr Kosten – etwa 3000,- Euro im Jahr kostet es unsere Bäckerei, wenn wir Sonnenblumenkerne statt aus China aus Ungarn beziehen!

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

