

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

Ausgabe 58: Mai 2009



HERRMANNSDORFER

# Wochenmarkt

WISSENSWERTES • KULINARISCHES • VERLOCKENDES • INFORMATIVES



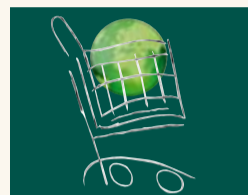
## Wir haben demonstriert

gegen die Schweinepatente  
Seite 1



## ÖQ Rezepte

zum Sammeln, Nachkochen und Genießen  
Seite 2

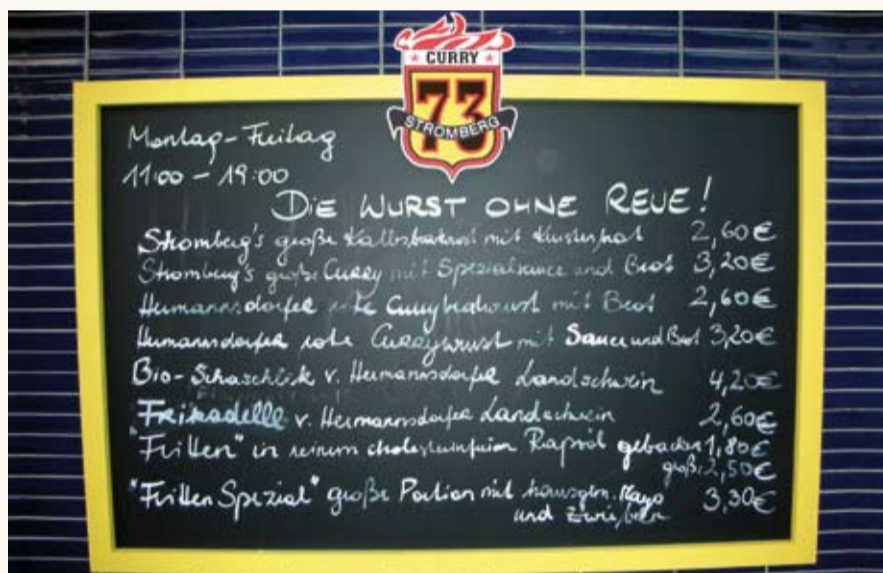


## Die Revolution

im Einkaufswagen –  
Experten diskutieren  
Seite 2

## Bratwurstgenuss ohne Reue

Wer liebt sie nicht, die gute alte Brat- oder Currywurst als kleinen Imbiss für zwischendurch. Mittlerweile macht sich die Herrmannsdorfer Bratwurst in der Münchener Szene einen Namen. Hier die fünf Standorte mit dem jeweiligen Herrmannsdorfer Sortiment.



„Pommes Boutique“, Amalienstraße 46:  
Currywurst, Bärlauchbratwurst, Käsekrauter

„Curry 73“ von Holger Stromberg, Balanstraße 73:  
Currywurst, Fleischpflanzerl und Schaschlik



„Wurstbraterei im Herrmannsdorfer Backladen“, Augustenstr. 78:  
Currywurst, Bratwurst, Leberkäs, Fleischpflanzerl



„Das Milchhäusl“, Königinstraße 6:  
Bratwurst und Currywurst



„Biergarten am Muffatwerk“ (hinter dem Volksbad):  
Rohe Körber'sche Bratwurst



## Herrmannsdorfer Biergarten im neuen Gewand

Ab dieser Saison betreibt die oikos-Jugendakademie den Biergarten als eigenständiges Wirtschaftsprojekt: Natürlich gibt es weiterhin die guten Herrmannsdorfer Grillwürstl und den köstlichen Leberkäs' – aber ein wenig moderner wird's schon: mit zünftigen bayrische Brotzeiten und verschiedenen Aufstrichen im Glaserl, Brunch, einer Auswahl an Weinen, Tee und Kaffee. Beim Bier bleibt's aber ganz traditionell: Das bewährte Schweinsbräu begleitet uns durch eine hoffentlich ausgiebige, schönwetterige Biergartenzeit.

**Neue Öffnungszeiten:**

(bei trockenem Wetter)

**freitags: 15-22 Uhr**

**sa/so und feiertags: 10-22 Uhr**  
Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

## Schweinische Erfindung

Zusammen mit anderen Gruppen und Einzelpersonen haben wir Einspruch erhoben gegen das Schweinepatent des US-Konzerns Monsanto und überreichten am 15. April kurz vor Ende der Einspruchsfrist unsere Unterschriften im Rahmen einer großen Demonstration (ca. 2.000 Menschen) vor dem Europäischen Patentamt in München.

Im Juli letzten Jahres genehmigte das Europäische Patentamt ein Patent auf einen Gentest bei Schweinen, mit dem ein „Leptin-Rezeptor-Gen“ im Erbgut aufgespürt werden kann. Seit jeher kommt dieses Gen, das für die schnelle Fettbildung



Großes Medieninteresse bei der Protestkundgebung

bei Ferkeln verantwortlich ist, in vielen Schweinerassen vor. Mit dem Test soll die Auswahl der Mutter- und Vatertiere bei der Zucht bestimmt werden, letztendlich jedoch führt dieses Patent dazu, dass ein Konzern ein Monopol erhebt auf ganze Genabschnitte vom Schwein. Wir Herrmannsdorfer züchten seit über 20 Jahren unsere Schwäbisch-Hällischen Schweine selbst, ohne Gentests. Auch in unseren Schweinen ist die zum Patent angemeldete Genfrequenz. Wir wehren uns entschieden gegen solche Versuche der Vereinnahmung, denn nur freie Bauern und freie Schweine garantieren auch in Zukunft gesundes Essen.



## Brot des Monats



Stück/300g  
€ 2,89

### Focaccia

Unser Focaccia ist ein köstliches, mit hochwertigem Olivenöl bestrichenes italienisches Weißbrot. Mit Rosmarin, Thymian und Oregano gewürzt – so kann man den Süden schmecken.

# Ragout vom Kalbsbries mit Spargel, Champignons und jungem Spinat

Das Kalbsbries hat ein feines Butter- und Nussaroma und ist bei Kennern ganz besonders begehrt. Von unseren Herrmannsdorfer Kälbern können Sie dies ganz unbedenklich genießen.

- Zutaten:**  
 500 g geputztes Kalbsbries  
 2 Zwiebeln  
 1 Bund frisches Suppengrün  
 150 g Champignons  
 400 g weißer Spargel  
 eine handvoll junger Blattspinat  
 Knoblauch  
 400 g frische Tagliatelle (z.B. von Bio Verde)

Das Suppengemüse in etwas Öl anbraten, mit Wasser aufgießen, ein Lorbeerblatt



hinzugeben und zum Kochen bringen. Das Bries hinein geben, aufkochen lassen und im Fond abkühlen lassen. Den Spargel schälen und in schräge Schei-

ben schneiden. Das Bries aus dem Fond nehmen und in Rösschen zerkleinern. In einem Topf reichlich Butter erhitzen, das Bries mit Salz und Pfeffer würzen und leicht „mehlieren“ und goldbraun anbraten.

Die fein geschnittenen Zwiebeln und eine gehackte Knoblauchzehe, Champignons und Spargel hinzufügen und ebenfalls kurz mitbraten. Mit einem Schuss Weißwein ablöschen und mit dem Briesfond aufgießen, so dass die Zutaten knapp bedeckt sind. Etwa 10 Minuten reduzieren lassen und mit einem halben Becher Schlagrahm verfeinern. Den geputzten Spinat untermischen und mit Muskat abschmecken.

Mit frischer Tagliatelle serviert, ist dies eine ganz besondere Delikatesse!

## Wählen Sie – mit Genuss und Grips

Vom 28. April bis zum 9. Mai können Sie in den Herrmannsdorfer Filialen wählen: Drei Kandidaten stellen sich zur Wahl. Testen Sie die Kandidaten, schauen Sie sich deren Wahlprogramm an und wählen Sie. Unter allen Wählern werden 100 Einladungen zur großen Gourmet Party am 28. Mai auf Gut Herrmannsdorf verlost.

28.04.09 bis 09.05.09

### Wählen Sie – mit Genuss und Grips

**Mein Programm:**  
 ✓ Lebensfrohe Tiere  
 ✓ Arbeitsplätze in der Region  
 ✓ Saubere Rezepturen

**X Ferdi Agricola**

**WAHLLOKALE:**  
 • Herrmannsdorfer Hofmarkt, Glonn • Viktualienmarkt, Frankfurt 6  
 • Neuhausen, Nymphenburger Str. 187 - Glockenbach, Holstz. 24  
 • Schwabing, Elisabethmarkt 12 • Augustenstraße 73  
 • Pasinger Viktualienmarkt • Sendling, Am Harras 14  
 • Haidhausen, Max-Weber-Platz 2 • Bogenhausen, Herkomerplatz  
 • Gräfelfing, Bahnhofstraße 7 • Dornau, Warthestraße 1  
 www.herrmannsdorfer.de

**ÖÖ HERRMANNSDORFER**  
 LANDWERKSTÄTTEN

# Revolution im Einkaufswagen: Mit Genuss die Welt bewegen? Selbstbewusste Konsumentenmacht statt kopfloses Konsums!

Mit dieser Aussage hatten die Herrmannsdorfer Landwerkstätten Ende März zur Podiumsdiskussion eingeladen. Verschiedene Experten aus Politik, Wissenschaft und Wirtschaft diskutierten die verschiedenen Standpunkte und stellten sich im Anschluss den Fragen der Zuhörer.

Das böse Prinzip des Konsums, mit jedem Kauf das Ungleichgewicht der Welt zu vergrößern, geht nicht mehr auf. Konsum kann auch ganz anders sein.

Seit geraumer Zeit ersetzt eine einfache Idee die Ohnmacht des Konsumrausches: Wir können mit jedem Kauf nicht nur unser privates Glück befriedigen, sondern auch die Lebensstandards für Mensch und Umwelt auf der ganzen Welt erhöhen, wenn wir fair gehandelte und ökologisch korrekt hergestellte Produkte kaufen. So einfach und gut: Das ist bewusstes Einkaufen, der sogenannte strategische oder ethische Konsum.

Es geht beim strategischen Konsumieren nicht um Verzicht! Es geht, wie der Name schon sagt, um Konsum. Der

strategische Konsument ist eine Marktchance. Er sucht nach sozial und ökologisch verträglichen Produkten. Aber ist es tatsächlich so einfach? Oder setzen Komplexität und häufige



Teilnehmer der Podiumsdiskussion mit Karl Schweisfurth

Intransparenz dem strategischen Konsum schnell ein Ende?

Gerade in einer Zeit, in der wir noch nie so viel Auswahl hatten wie heute, wird planvolles Einkaufen umso wichtiger. Der strategische Konsument nimmt sich deshalb die Zeit, um sich über die Waren zu informieren. Wer nicht informiert ist, kann auch nichts bewegen.

Nachlesen in verschiedenen Fachzeitschriften und Nachfragen gehören zum Pflichtprogramm eines verantwortungsbewussten Kunden.

Da könnte man auch schnell zu dem Schluss kommen: Strategischer Konsum ist eine tolle Sache, wenn man genug Zeit - und vor allem genug Geld hat. Sicher, viele Bio- und Ökoprodukte sind teuer, aber wir bekommen dafür ja auch einen Mehrwert.

Wir Herrmannsdorfer garantieren mit unseren Produkten mehr Geschmack, handwerkliche Fertigung, Arbeitsplätze in der Region, faire Beziehungen zu unseren Bauern, lebensfrohe Tiere und vieles mehr. Ähnliches erwarten wir von Firmen und Herstellern, die mit uns zusammen arbeiten und deren Produkte wir in unseren Läden verkaufen.

Mit der Selektion haben wir Produkte und Hersteller nach den Kriterien gut - sauber - fair ausgewählt. Wir haben für Sie geschmeckt, getestet, nachgefragt und damit eine Vorauswahl getroffen, um Ihnen den strategischen Konsum leichter zu machen.

28.04.09 bis 09.05.09

### Wählen Sie – mit Genuss und Grips

**Mein Programm:**  
 ✓ Gentechnikfreie Fütterung  
 ✓ Unabhängige Bauern  
 ✓ Guter Geschmack

**X Herrmannsdorfer**

**WAHLLOKALE:**  
 • Herrmannsdorfer Hofmarkt, Glonn • Viktualienmarkt, Frankfurt 6  
 • Neuhausen, Nymphenburger Str. 187 - Glockenbach, Holstz. 24  
 • Schwabing, Elisabethmarkt 12 • Augustenstraße 73  
 • Pasinger Viktualienmarkt • Sendling, Am Harras 14  
 • Haidhausen, Max-Weber-Platz 2 • Bogenhausen, Herkomerplatz  
 • Gräfelfing, Bahnhofstraße 7 • Dornau, Warthestraße 1  
 www.herrmannsdorfer.de

**ÖÖ HERRMANNSDORFER**  
 LANDWERKSTÄTTEN

28.04.09 bis 09.05.09

### Wählen Sie – mit Genuss und Grips

**Mein Programm:**  
 ✓ Fruchtbare Böden  
 ✓ Faire Beziehungen  
 ✓ Handwerkliche Fertigung

**X Holzofnerin**

**WAHLLOKALE:**  
 • Herrmannsdorfer Hofmarkt, Glonn • Viktualienmarkt, Frankfurt 6  
 • Neuhausen, Nymphenburger Str. 187 - Glockenbach, Holstz. 24  
 • Schwabing, Elisabethmarkt 12 • Augustenstraße 73  
 • Pasinger Viktualienmarkt • Sendling, Am Harras 14  
 • Haidhausen, Max-Weber-Platz 2 • Bogenhausen, Herkomerplatz  
 • Gräfelfing, Bahnhofstraße 7 • Dornau, Warthestraße 1  
 www.herrmannsdorfer.de

**ÖÖ HERRMANNSDORFER**  
 LANDWERKSTÄTTEN

Handgemachte Lebens-Mittel in Ökologischer Qualität



mit Hofmarkt  
 85625 Glonn  
 Tel. 08093/9094-0

www.herrmannsdorfer.de  
 glonn@herrmannsdorfer.de

Filialen in & um München

**Am Viktualienmarkt**  
 Frauenstr. 6, mit Bistro ÖÖ  
 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 ÖÖ  
 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

