und bewusst genießen möchten.

HERRMANNSDORFER

70chenmarkt

WISSENSWERTES • KULINARISCHES • VERLOCKENDES • INFORMATIVES



Ein gemütlicher Treffpunkt

für eine gute Bio-Brotzeit



ÖQ Rezepte

zum Sammeln, Nachkochen und Genießen

Seite 2



Ist Bio gleich Bio?

...oder gibt es **Unterschiede?**

Seite 2

Bella Italia zum Mitnehmen



Salami Agricola im Reifegewölbe...

Feinkostläden mit regionalen Köstlichkeiten machen es möglich, das Leben auch hier auf Italienisch zu genießen. Die Mailänder Salami ist neben dem berühmten Parmaschinken eine der bekanntesten Spezialitäten. Sie wird in vielen Variationen hergestellt, über 40 Sorten soll es in Italien davon geben, je nach Region. Die ursprünglichen Salami enthielten Esel- oder Maultierfleisch. Heute werden sie in der Regel aus Schweineund Rindfleisch hergestellt und selbstverständlich luftgetrocknet.

Besonders edle Sorten werden ausschließlich aus Schweinefleisch hergestellt, wie beispielsweise die Salami "Felino", benannt nach dem gleichnamigen Ort in der Provinz Emilia. Diese Salami wird von je her wegen ihrer Süße und ihres Duftes sehr geschätzt.



...und fertig zum Genuss.

Ihre Qualität beruht nicht nur auf der Güte des ausgesuchten Fleisches, sondern auch auf dem geringen Salzgehalt und der langen Trocknung in reiner Luft.

Für die Reifung ist ein optimales Klima notwendig, möglichst gleichbleibende Temperaturen, ein guter Luftaustausch und eine niedrige Luftfeuchtigkeit. Bereits geringste Abweichungen können zu Reifefehlern führen und das typische Aroma verfälschen. Nicht umsonst gibt es nur wenige, welche die große Kunst der Salamiherstellung beherrschen.

Wir in Herrmannsdorf haben uns nun auch an diese hohe Kunst gewagt. Neben unserer bereits bekannten luftgetrockneten Schweinesalami "Agricola", mit oder ohne Fenchel, wird nun auch eine italienische

Salami von großem Kaliber hergestellt. Je größer der Durchmesser einer Salami, desto schwieriger die Herstellung! Das gilt in besonderem Maße für den Reifeprozess. Um ein optimales Klima für unsere neue Salami zu schaffen, mussten in Herrmannsdorf neue Reiferäume gebaut werden, die eine noch bessere Luftzirkulation und eine konstante Luftfeuchtigkeit möglich ma-

Anders als die italienischen Wurstproduzenten, haben wir auch bei der Herstellung dieser neuen Kreation die bewährte Warmfleischverarbeitung beibehalten.

Das schlachtwarme Fleisch und der Speck werden mit Meersalz und natürlichen Gewürzen vermischt, ohne Zusatzstoffe im Wolf zerkleinert und in Naturdärme gefüllt. So bleiben alle Geschmacksstoffe und Lebenskräfte erhalten. Und dann beginnt der natürliche Reifungs- und Trocknungsprozess. In unseren Erdreifegewölben in Herrmannsdorf müssen die Würste nun vier bis sechs Monate hängen. Das reicht aus, um das typisch milde Aroma entstehen zu

Unsere Metzgermeister sind stolz, dass ihnen diese Kunst nach italienischem Vorbild gelungen ist und dass der Geschmack alle Herrmannsdorfer überzeugt hat.

Wir sind gespannt, was Sie dazu sagen werden.



Umweltminister Dr. Werner Schnappauf, Karl Ludwig Schweisfurth und Katharina Singer, stellvertretende Bürgermeisterin von Glonn

Staatsmedaille für Karl Ludwig Schweisfurth

"Für vorbildliche Leistungen im Dienste eines aktiven Umweltschutzes" wurde Karl Ludwig Schweisfurth von Staatsminister Dr. Werner Schnappauf mit der Bayerischen Staatsmedaille für Verdienste um Umwelt und Gesundheit ausgezeichnet. Die Verleihung erfolgte am 28. Oktober 2005 in einem Festakt im Max-Joseph-Saal der Residenz München.

Prof. Dr. Jürgen Vocke, MdL, schreibt: "Mit dieser Auszeichnung durch den Staat haben wir alle schlicht danke gesagt. Ihre Leistungen wurden mit dieser hohen Ehrung bewusst herausgehoben. Ich bin sicher, dass diese bedeutende Auszeichnung Sie bestärkt, in Ihrem persönlichen Engagement nicht nachzulassen und weiter als Vorbild für unser Gemeinwesen zu wirken.

Seine Familie und alle Herrmannsdorfer freuen sich mit K.L. Schweisfurth und gratulieren sehr herzlich!

Das Milchhäusl im Englischen Garten



Das Milchhäusl: lauschig im Sommer...

Seit 1896 gibt es dieses "Häusl". Nach dem Krieg war es eine Milchausgabestelle, aus dieser Zeit stammt der Name. Heute ist das "Milchhäusl" ein witziger Szenetreff im Englischen Garten, in direkter Uni-Nähe.

Ganz egal, ob an heißen Sommertagen, bei schmuddeligem Herbstwetter oder an frostigen Wintertagen: im Häusl trifft man sich immer gern auf eine erfrischende Bionade, einen Espresso oder einen wär-



menden Glühwein. Das freundliche Team vom Milchhäusl versorgt Sie mit einer leckeren Brotzeit und einer Portion guter Laune - egal ob drinnen, wo rustikale Stehtische dem winzigen Raum einen Hauch von Nostalgie verleihen oder draußen, wo das Leben des Englischen Gartens pulsiert.

Und das Beste: Sie bekommen auch hier unsere gute Herrmannsdorfer Qualität,

einen ofenfrischen Leberkäs, kesselfrische Weißwürste und frisch gebratene Würstl. lm Milchhäusl finden Sie diese allerdings unter "Künstlernamen": "Fingerhakler" sind drei Körbersche Bratwürste in der Semmel, unter "Süßen Zutzlern" versteht man ein Weißwurstfrühstück, die "Resi in der Semmel" entpuppt sich als Leberkässemmel und ein "Wolpi" sind zwei rote oder weiße Bratwürste in der Semmel.

Passend zur kalten Jahreszeit und genau das Richtige nach einem langen Spaziergang im Englischen Garten sind unsere neuen Herrmannsdorfer Suppen: eine deftige Linsensuppe, eine herbstliche Kürbissuppe oder eine kräftige Gulaschsuppe. Das stärkt und wärmt von innen!

Das Team vom Milchhäusl hält noch viele leckere Überraschungen für Sie bereit - und selbstverständlich alles in ökologischer

Schauen Sie doch mal vorbei im Milchhäusl. Es wird Ihnen bestimmt gefallen.





Chiusa Grande Montepulciano d' Abruzzo "Terre di Casali" 2003 Sehr guter Jahrgang aus einer hochwertigen Rebsorte! Ein vollmundiger und feinwürziger Wein, der ideale Begleiter zu mediterranen Fleischgerichten.

Deftige Rinderrouladen wie bei Muttern

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Rinderrouladen aus der Oberschale
- 2 Esslöffel mittelscharfer Senf
- 8 Scheiben durchwachsener Speck
- 1 große Essiggurke
- 1 Scheibe Schwarzbrot
- 1 Zwiebel

Petersilie, Salz und Pfeffer

- Für die Soße:
- 1/2 Knolle Sellerie 2 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Petersilienwurzel

Lorbeer

Wacholderbeeren **Rotwein**

Herrmannsdorfer Kalbsfond oder klare Rinderbrühe Crème Fraîche

Und so geht's:

Karotten schälen, in daumenlange Stücke schneiden und diese längs vierteln. Zwiebeln in Streifen schneiden und beides in Butter andünsten. Die gezupfte Petersilie zugeben



und durchschwenken. Die Rouladen ausbreiten und auf der Innenseite gut mit Senf einstreichen, mit Pfeffer und Salz würzen. Die Speckscheiben darauf legen und ein Viertel Gurke, sowie das gebratene Gemüse am vorderen Rouladenstück verteilen.

Die Rouladen seitlich etwas einklappen und fest zusammenrollen, binden oder mit einem Zahnstocher zustecken. Mit Pfeffer und Salz würzen, leicht in Mehl wenden und in Öl und etwas Butter gleichmäßig anbraten. Die Rouladen herausnehmen, das Gemüse für die Soße klein würfeln und im Bräter anrösten, Lorbeer und Wacholderbeeren zufügen, die Rouladen wieder einsetzen und das Ganze mit Rotwein ablöschen. Etwas einkochen lassen, mit Rinderbrühe und/oder Kalbsfond bedecken, die Scheibe Brot dazugeben, Deckel drauf und für ungefähr 40 Min. bei ca. 160°C im Backofen

Die Scheibe Schwarzbrot verleiht der Soße ein fein-säuerliches Aroma, und die Stärke sorgt gleichzeitig für die Bindung, so wird die Soße schön sämig.

Die Rouladen entnehmen, Crème Fraîche einrühren und die Soße durch ein Sieb passieren. Zum Schluss noch mal mit Pfeffer und Salz abschmecken, fertig!

Dazu passen hervorragend Kartoffelpüree und alle Sorten Wintergemüse

Viel Spaß beim Nachkochen!

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

Ist Bio gleich Bio?

Recycling hochmoderne Umwelttechnik

Geht es Ihnen auch so? Zuweilen ist man völlig verunsichert – im Moment sprießen ja neue Bio-Anbieter geradezu aus dem Boden. Immer mehr Discounter bieten Bioprodukte an, wie beispielsweise Aldi, Lidl und seit neuestem ganz groß in der Werbung Plus. Reicht es nicht, dass sich der Verbraucher schon zwischen dem Bio-Fachhandel und den Bio-Eigenmarken im konventionellen Fachhandel, sprich REWE mit Füllhorn, Edeka mit Wertkost, Tengelmann mit Naturkind und, und, und... entscheiden muss? Nein, jetzt machen den Käufern auch noch die Discounter die Entscheidung schwer. Der mündige Verbraucher muss sich über die tieferen Beweggründe von BIO und BIO klar werden. Dabei

sind wir doch seit Beginn der Agrarwende gerade erst auf dem richtigen Weg - dass Bio-Lebensmittel eindeutig die gesündere und umweltverträglichere Variante einer ausgewogenen Ernährung darstellen. Mehr Klasse statt Masse!

Zu dem Öko-Boom mit beigetragen hat sicherlich das eingeführte Bio-Qualitätssiegel. Seither können Erzeuger, Händler und Verarbeiter all jene Lebensmittel kennzeichnen, die nach der EU-Bioverordnung produziert worden sind und damit klare Anforderungen an Pflanzenanbau und artgerechte Tierhaltung erfüllen. Daneben gibt es noch die ökologischen Anbauverbände wie Bioland, Demeter, Naturland oder Biokreis, die in der Regel noch strengere Richtlinien anwenden und daher weiterhin ihre eigenen Prüfzeichen vergeben. So muss ein Landwirt, der nach den Richtlinien der Bio-Verbände arbeitet, seinen ganzen Betrieb umstellen, was die EU-Bioverordnung nicht verlangt. Für den Verbraucher bedeutet das, dass er die Wahl hat und eigene Prioritäten setzen muss.

Die Herrmannsdorfer Landwerkstätten sind

seit ihrer Gründung Mitglied beim BIO-KREIS, dessen Schwerpunkt in der Förderung von regionalem Anbau, Verarbeitung und Vermarktung liegt.

Verschiedenste Namen und Zeichen garantieren Bioqualität und verfolgen im Grundsatz das gleiche Ziel: natürliche Kreisläufe und umweltfreundliche Anbaumethoden ohne Einsatz chemisch-synthetischer Hilfsstoffe und Zutaten, Verzicht auf Gentechnik.

Herrmannsdorfer Netzwerk **Nachbar-Bauern** Selbstständige Bauern liefern Rinder, Kälber, Schweine, Schafe, Geflügel, Eier, Getreide, Kartoffeln, Gemüse, Obst Partner-Lieferanten Lebens-Mittel-Handwerker und Unternehmer liefern Milch, Käse, Wein, Säfte, Öl, Mehl, Getreideprodukte, Marmelade, etc. / |-----| -----/ kurze Wege kurze Wege

AGRAR-KULTUR Verarbeitung ökologisch erzeugter Pflanzen und Tiere Werkstätten Bäckerei

kurze Wege

Städter kommen, essen und kaufen. Erleben, wo ihre Lebens-Mittel herkommen, wie sie gemacht werden, von wem sie gemacht und in welchem Geist Schulkinder lernen Schukinder lernen spielerisch wieder die Natur kennen: Boden-Wasser-Pflanzen-Tiere. Sie erleben die Schöpfung und ihre Mitgeschöpfe. Mit den Kindern lernen sie gemacht werden

Wirtshaus

kurze Wege

STADT

Sowohl die landwirtschaftlichen Betriebe als Erzeuger wie auch die Verarbeiter und Händler von Bioprodukten werden regelmäßig von einer unabhängigen Kontrollstelle geprüft. Für die Verwendung eines bestimmten Biolabels als Schutzmarke braucht es zusatzlich einen Lizenzvertrag.

Alles zum Schutze der BIO-Käufer!

Trotzdem sollte der Verbraucher grundlegende Dinge nicht aus den Augen verlieren, wie beispielsweise eine regionale Vermarktung, die lange Transportwege vermeidet und Bauern und Lebensmittelhandwerker aus der Region unterstützt. Dies ist allerdings nicht ganz so einfach, denn aus den verschiedenen Bio-Siegeln ist nicht ersichtlich, woher die Rohware des gekauften Produktes stammt. Ein kleines Beispiel: Der Verbraucher XY entscheidet sich am Kühlregal des Discounters Z für die Bio-SB-Salami A. Da steht dann drauf, wo die Salami A produziert wurde, aber nicht, wo das dazu verwendete Fleisch herkommt.

Dadurch wird es für den Konsumenten schwierig, eine gezielte Auswahl zu Gunsten der Region zu treffen. Denn knapp 40% der in Deutschland gehandelten Bioprodukte

werden aus dem europäischen Ausland importiert. Trotz dieses Anstiegs beim Verkauf von Bioprodukten wächst die Anzahl der Biobe-LAND

triebe gerade in Deutschland nur wenig. Um eine Herkunftsgarantie zu haben, bleibt dem Verbraucher nur der direkte Kauf beim Erzeuger - kleinen Hofkäsereien, Biobauern mit Direktvermarktung, Landbauernmärkten oder eben Unternehmen wie den Herrmannsdorfer Landwerkstätten. Hier ist noch alles unter einem Dach, und die einzelnen Schritte der Her-

stellung sind für den Konsumenten transparent. Und das Schöne daran, man spürt die Nähe zum Verbraucher an der Frische und dem individuellen Geschmack der Lebens-Mittel.

Die Preise für Bioware sind durch die neuen Angebote schwer unter Druck. Das ist zwar zunächst positiv für den Kunden, doch auf Dauer leiden der Geschmack, die Regionalität und die Individualität der Bio-Lebens-Mittel. Durch immer billigere und die günstigere Ware aus dem Ausland gehen Arbeitsplätze bei uns verloren. Der konventionelle Handel hat uns diese Spirale in den letzten 30 Jahren bereits vorgemacht.

Karl Schweisfurth meint: "Der Verbraucher muss sich entscheiden zwischen Industrie-Bioware und Bio-Lebens-Mitteln in handgemachter Qualität!"

Wein, Brot und Käse des Monats nicht in Hannover erhältlich



Emmentaler

Der Herrmannsdorfer Emmentaler ist ein fein würziger Hartkäse. Mit einem leicht süßlichen und nussigen Aroma erinnert er an einen jungen Schweizer Emmentaler. In der Herrmannsdorfer Hofkäserei werden ausschließlich Käse aus Rohmilch hergestellt - diese verleiht dem Käse eine ganz besondere Note.

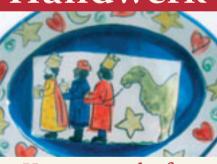




Herrmannsdorfer Urlaib

Rustikaler, klassischer Brotlaib, wie ihn die Bauern früher gebacken haben. Aus 1/3 Roggenvollkorn, 1/3 Weizenvollkorn, 1/3 halb ausgemahlenem Weizen, Sauerteig und etwas Hefe. Doppelt gebacken, mit kräftiger Kruste, daher lange haltbar.





Herrmannsdorfer Weihnachtsmarkt

3. + 4. Dezember, 11-18 Uhr

Erleben Sie bei uns zwei anregende und besinnliche Tage. Fast 100 Kunsthandwerker laden ein zum Schauen und Kaufen. Kinder dürfen sich an vielen Ständen selbst als Künstler versuchen, und bei köstlichen Herrmannsdorfer Schmankerl lässt sich die schöne Vorweihnachtszeit in vollen Zügen genießen.

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

<mark>Bildung</mark> Führungen, Seminare, Vorträge

Warthestraße 1 im Kornfeld Naturkost Tel. 089/93 74 83 (Mo. geschlossen) Plinganserstraße 6 im Biomarkt Stemmerhof Tel. 089 / 76 70 43 27

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 Tel. 08193/93 91 58

85737 Ismaning Mühlenstraße 2 im Ismaninger Naturkost Tel. 089 / 96 20 1860

