

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

Ausgabe 30: November 2006



HERRMANNSDORFER

Wochenmarkt

WISSENSWERTES • KULINARISCHES • VERLOCKENDES • INFORMATIVES



Warum Schinken knapp wird
Kleine Warenkunde

Seite 1



ÖQ Rezepte

zum Sammeln, Nachkochen und Genießen

Seite 2



Preiskampf -

nun auch bei Öko-Anbietern?

Seite 2

Unser Bistro in Bogenhausen

Seit mittlerweile mehr als sieben Jahren ist unser Bistro am Herkomerplatz eine feste Institution - man trifft sich zum Mittagstisch um bei einer gesunden Mahlzeit neue Energie zu tanken. Ausschließlich frische Zutaten in ökologischer Qualität werden verkocht und das schmeckt und spürt man auch! Wochentags von 11.30 bis 15.00 Uhr können Sie sich bei einer täglich wechselnden Karte von Franz Zauner und Abdel Halim Yasser verwöhnen lassen.

Franz Zauner, ein Herrmannsdorfer Urgestein, schwingt schon fast 10 Jahre bei uns den Kochlöffel.

Seine Lehre absolvierte er im Feinkosthaus „Bertele“ in Augsburg. Dann folgten verschiedene Stationen wie das Steigenberger „Drei Mohren Hotel“ in Augsburg, das „Glockenbach“ in München oder die Sternküche des Restaurant „Fischertor“ in Augsburg.

Als das „Wirtshaus zum Schweinsbräu“ 1994 eröffnet wird, kocht er für ein Jahr



Chefkoch Franz Zauner

unter Karl Ederer und Thomas Thielemann in Herrmannsdorf.

1995 besuchte er erfolgreich die Meisterschule in Augsburg, bis ihn sein Weg wieder nach Herrmannsdorf führte.

Der ökologische Gedanke war übergesprungen - für zwei Jahre leitete Franz Zauner das Bistro ÖQ in unserer Filiale am Viktualienmarkt, bis ihn das Fernweh

plagte. Er nahm sich eine Auszeit und fuhr in einem Jahr mit dem Fahrrad von Alaska über Mexiko in seine Heimatstadt Augsburg. Und wieder kreuzte Herrmannsdorf seinen Weg. Nach einem halben Jahr in unserer Metzgerei übernahm er vor sieben Jahren die Leitung des Herrmannsdorfer Bistro ÖQ in Bogenhausen.

Seit sechs Jahren steht ihm Abdel Halim Yasser unterstützend zur Seite. Ursprünglich hatte Yassar mit Kochen beruflich überhaupt nichts am Hut. Als der gebürtige Ägypter in Deutschland in seinem Beruf keine Arbeit fand, hat er kurzerhand aus der Not eine Tugend gemacht. Inzwischen hat Yassar an der Arbeit mit Lebens-Mitteln so viel Spaß gefunden, dass er in einer Abendschule der IHK eine Lehre zum Koch macht. In Kürze wird er diese hoffentlich erfolgreich abschließen.

Schauen Sie doch mal auf ein Mittagessen im Bistro ÖQ in Bogenhausen vorbei!



Gut Kerschlach

Wunderschön gelegen zwischen dem Ammer- und dem Starnbergersee liegt das Gut Kerschlach. Ähnlich wie in Herrmannsdorf gibt es dort eine vielfältige ökologische Landwirtschaft, Lebensmittel-Werkstätten und einen schönen Hofmarkt. Ab dem 4. November haben wir Metzgerei und Hofmarkt angemietet und bieten Ihnen frische Lebens-Mittel in hoher ökologischer Qualität.

Besuchen Sie uns!



Wieder mal ein Sonntagsfrühstück ohne Herrmannsdorfer Kochschinken!

In letzter Zeit kommt es häufiger vor, dass in unseren Läden zum Wochenende hin besonders begehrte Herrmannsdorfer Produkte, wie Kochschinken, Kalbfleisch oder Filetstücke ausgehen.

Da wir Sie als Kunden trotzdem zufrieden stellen möchten, sehen wir in der momentanen Situation etwas Erklärungsbedarf unsererseits und hoffentlich etwas Verständnis Ihrerseits.

Ein ganz wichtiger Teil unserer Herrmannsdorfer Philosophie ist der achtsame Umgang mit allem Leben. In der Praxis bedeutet das, dass wir in unserer Metzgerei steht's das Ziel verfolgen, die geschlachteten Tiere vollständig zu verarbeiten.

Am Beispiel Schwein lässt sich das ganz gut deutlich machen: die begehrtesten Stücke sind zweifelsohne die Filets und die beiden Schlegel. Das heißt, aus einer Sau und deren beiden Schlegeln können



Auch wenn der Schinken mal fehlt - die gute Beratung ist garantiert immer da!

wir entweder zwei Knochenschinken oder zwei Kochschinken herstellen, oder wir verkaufen die Schlegel zerlegt in Form von Nuss oder Oberschale als Schnitzfleisch. Nun bleiben die beiden „Vorderviertel“, Rücken und Bauch, die eben nicht ganz so hochwertigen Fleischstücke. Das bedeutet für unsere Metzger eine Herausforderung, auch diese Stücke für Sie attraktiv zu veredeln. In Form eines saftigen „Wacholderschinken“ aus der

Schulter, einem gebackenen „Honigkrustenschinken“ aus der Unterschale oder ein mageres „Kaiserfleisch“ aus der Schweinelende. Alles Schinken von hervorragender Qualität!

Auch zu Schnitzel und Filet gibt es dank der guten Fleischqualität unserer Schwäbisch-Hällischen Schweine durchaus Alternativen: ein saftiges Kotelett, ein schönes Steak vom Halsgrat, oder wieder mal einen Schweinebraten aus der Schulter.

In der Umsetzung der Herrmannsdorfer Fleischverarbeitung und Vermarktung sind wir auf die Kooperation unserer Kunden angewiesen, denn nur mit Ihrer Hilfe funktioniert dieser Kreislauf. So müssen wir kein Bio-Fleisch von irgendwoher zukaufen, welches nicht unserer Herrmannsdorfer Qualität entsprechen.

Es ist doch gut zu wissen, wo die Tiere herkommen und wie die Würste und der Schinken gemacht werden!

Bier des Monats



Schweinsbräu Hell

Das Schweinsbräu Hell ist ein helles, süßliges Lagerbier. Es zeichnet sich besonders durch seinen vollmundigen, angenehm malzigen Geschmack aus. Wie alle Herrmannsdorfer Biere unfiltriert und naturrein, so dass alle wertvollen Hefen und Eiweißstoffe in diesem Bier enthalten sind.

Kiste 8 x 0,5 l
€ 8,99
+ 9,40 Pfand

SAMMELREZEPT NR. 30

von Franz Zauner, Koch im Herrmannsdorfer Bistro Bogenhausen.
Er freut sich, wenn er Sie auch mal persönlich bekochen darf.

Backhendl auf Rahmwirsing à la Zauner

Rezept für 4 Personen

Zutaten

Für die Backhendl:

4 ausgelöste Hähnchenkeulen ohne Haut, etwa 800g, Semmelbrösel, ein Ei, etwas Mehl und eine Zitrone.
Alternativ können auch Hähnchenbrüste verwendet werden, wobei das Fleisch aus der Keule wesentlich saftiger ist. Aus den Knochen und der Haut der Hähnchenkeulen können Sie eine schöne Hühnerbrühe kochen.



Zubereitung

Das Hähnchenfleisch salzen, in Mehl wenden und in Ei und Semmelbrösel

panieren. In reichlich Bratfett von jeder Seite gut 3 Minuten goldgelb anbraten und mit Zitrone abschmecken.

Milch und Sahne mit einer Messerspitze gemahlenem Kümmel und einem Lorbeerblatt aufkochen und mit Mondamin abbinden.

Den Wirsing fein schneiden und in Salzwasser weich kochen, abgießen und auspressen (sehr wichtig). Karotte, Pastinake und Zwiebel fein würfeln und in Butter dünsten. Mit etwas Wasser ablöschen, Deckel drauf und weichkochen, bis das Wasser verdunstet ist.

Alles mit einander vermischen und mit Salz, Zitrone und gehackter Petersilie abschmecken.

Als Beilage passen hervorragend Salz- oder Bratkartoffel.

Viel Spaß beim Nachkochen!

Für den Rahmwirsing:

1 Becher Sahne, 400ml Milch, einen kleinen Wirsing, zwei gelbe Rüben, eine Pastinake, eine rote Zwiebel, eine Zitrone, ein Bund Petersilie, gemahlener Kümmel und einen Essl. (ca.15g) Mondamin.

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

Preisdruck - nun auch auf Erzeuger von Bio-Lebensmitteln?!

Inzwischen bieten auch Discounter wie Lidl, Aldi und Co. Bio-Lebensmittel zu Niedrigpreisen an. Inwiefern dieser Preisdruck an die Erzeuger weitergegeben wird, dieser Frage gingen Wissenschaftler der Universität Bonn nach.

Die rechtliche Grundlage für die Bezeichnung „Bio“ oder „Öko“ bildet die EU-Öko-Verordnung. Daneben haben auf dem deutschen Markt verschiedene Anbauverbände mit jeweils eigenen, über die EG-Öko-VO hinausgehenden Richtlinien eine große Bedeutung. Dadurch haben wir in Deutschland mittlerweile eine Art „Zweiklassen-Bio“.

Gleichzeitig ist auch der Markt für Bio-Produkte gekennzeichnet durch ein Spannungsverhältnis gegensätzlicher Verbraucherverwünsche: einerseits wird von Bio-Waren erwartet, dass sie aufwendiger erzeugt und anders vermarktet werden als konventionelle Produkte. Andererseits sollen sie im normalen Supermarkt zu niedrigen Preisen und in einer breiten Produktpalette erhältlich sein.

Dieser Widerspruch ist nur schwer aufzulösen. Daher schlagen die Bonner Wissenschaftler vor den Bio-Markt in verschiedene Segmente aufzuteilen, um den Wünschen aller Verbraucher gerecht zu werden. Denn letztendlich liegt die Entscheidung beim Konsumenten.

Ein Hochqualitätssegment sollte die Kunden beliefern, denen die Erzeugung und Verarbeitung unter strengen Auflagen und in kleineren Betrieben wichtig ist und die bereit sind, dafür einen höheren Preis zu zahlen.

Ein anderes Marktsegment wendet sich an Verbraucher, die Bio-Produkte im Supermarkt an der Ecke zu einem deutlich geringeren Preis wünschen. Diese Zielgruppe toleriert eher Kostensen-



Bäuerliche Landwirtschaft sichert Arbeitsplätze in der Region

kung durch Vergrößerung von Betrieben und eine Eingliederung der ökologischen Wertschöpfungskette in den konventionellen Bereich und kann damit leben, dass diese Produkte gerade so den Mindestanforderungen der EU-Öko-Verordnung genügen.

Umfragen der Universität Bonn haben ergeben, dass beim Verbraucher keine klare Vorstellung besteht, was sich hinter den verschiedenen „BIO-Standards“ verbirgt.

Anhand konkreter Beispiele werden die Unterschiede schnell klar: Die EG-Öko-

Verordnung macht beispielsweise keine explizite Aussage über zulässige Transportzeiten und Transportentfernungen für den Transport von lebenden Tieren, so dass hierzu die allgemeinen Vorschriften gelten. Die Verbandsrichtlinien begrenzen die Transportzeiten je nach Verband auf vier bis acht Stunden. Darüber hinaus findet sich in den Verbänden Biokreis, Demeter und Naturland sogar eine Begrenzung der Transportentfernung auf 200 Kilometer. Auch im Bezug Betriebsgrößen, Schlachtung und Verarbeitung von Fleisch sind die Verbandsrichtlinien in der Regel strenger.

Die Wissenschaftler der Universität Bonn kommen zu dem Schluss, dass es durchaus möglich ist, den Markt für Bio-Produkte auszuweiten, ohne dass der Preisdruck auf die Erzeuger zu hoch wird indem die ökologische Wertschöpfungskette in konventionell arbeitende Betriebe integriert wird.

Die nachhaltige Sicherung des Hochqualitätssegments, das heißt die Produktion und Verarbeitung in bäuerlich-handwerklichen Strukturen, setzt allerdings eine kommunikative Unterstützung voraus, damit die Unterschiede auch für den Verbraucher deutlich werden.

Quelle: Wissenschaftliche Veröffentlichung der Universität Bonn, Ernährungs-Umschau 53 (2006) Heft 9

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



Brot des Monats



Stück / 1kg
€ 2,99

Helles Mischbrot

Eine Neuheit für Herrmannsdorf: Zwei Stufen Natursauerteigbrot, aus 70% halbhellem Roggenmehl und 30% Weizenanfangsmehl, dazu Trinkwasser, Meersalz, Hefe und sonst nichts. Für dieses Brot machen wir extra einen hellen Roggensauerteig.



Wein des Monats



Garnacha Tinta „Corucho“ Madrid D.O. 2005

Eine kleine Genussflasche! Luis Saavedra präsentiert einen Garnacha Tinta, der Kraft und Wärme mit Eleganz zu einem edlen Stil vereint. Rote Frucht, wie Erdbeere, Kirsche und rote Pflaume sind der erste Eindruck, feine Würze mit Noten von Vanille und Blüten runden den Gesamteindruck ab.

0,375 Liter
€ 3,99



Käse des Monats



100g
€ 1,59

Junger Bergkäse

Der junge Bergkäse aus unserer Hofkäserei Stroblberg ist ein Rohmilchkäse mit 50% Fett i. Tr. Er lagert drei Monate in den Herrmannsdorfer Reiferäumen, bis er den typischen fein-milden Geschmack hat. Unser junger Bergkäse ist bei Jung und Alt gleichermaßen beliebt.

Handgemachte Lebens-Mittel in Ökologischer Qualität



HERRMANNSDORFER Landwerkstätten

www.herrmannsdorfer.de
info@herrmannsdorfer.de

Herrmannsdorfer Landwerkstätten mit Hofmarkt
85625 Glonn
Tel. 08093/9094-0

Herrmannsdorfer Hofmarkt
Gut Kerschlach
82369 Pähl

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

Augustenstraße 78
Backladen + 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

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 Naturkost Ismaning
Tel. 089/96 20 18 60

