

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

Ausgabe 63: November 2009



HERRMANNSDORFER

Wochenmarkt

WISSENSWERTES • KULINARISCHES • VERLOCKENDES • INFORMATIVES



Vollendete Warmfleischverarbeitung

für allerhöchste Qualität

Seite 1



ÖQ Rezepte

zum Sammeln, Nachkochen und Genießen

Seite 2



Fleisch und Milch

gehören zusammen

Seite 2

Warmfleischverarbeitung in Vollendung

Die Herrmannsdorfer Warmfleischverarbeitung kommt bei einigen Würsten besonders gut zur Geltung. Diese Art der Verarbeitung ist das Kriterium schlechthin für allerhöchste Qualität.

Noch schlachtwarmes Fleisch hat die Fähigkeit, Wasser und Fett zu binden. Verarbeitet man es also sofort, braucht man nur etwas Salz dazu zu geben und es entsteht eine homogene Masse. So behält die Wurst den ganz besonders feinen, fleischlichen Geschmack!

Wie lange dauert eigentlich dieser Warmfleischzustand des Fleisches? Die Faustregel sagt, beim Rind maximal drei Stunden, beim Schwein nur etwa zwei Stunden.

Unser Metzgermeister Jürgen Körber hat folgende Erfahrungen gemacht:

„Es kommt wesentlich darauf an, wie das Tier gelebt hat, wie es gefüttert wurde und wie es geschlachtet worden ist. Das Fleisch hat eine ganz andere Energie! Bei manchen Tieren hält dieser Zustand sogar bis zu sieben Stunden an. Ich bin davon



Volle Konzentration: Metzgermeister Jürgen Körber beim Würstli abdrehen

überzeugt, dass man diese Energie in der Wurst schmecken kann.“

Bei unseren Leberwürsten beispielsweise kann man den Unterschied besonders gut schmecken. Sowohl die Leber als auch mageres und fettes Schinkenfleisch werden noch schlachtwarm gemischt, gewürzt und zerkleinert, sofort in Naturdärme abgefüllt und dann erst gegart. So bleiben alle Geschmacks- und Aromastoffe vollständig erhalten.

Besonders beliebt ist unsere feine und grobe Hofleberwurst. Solch ein Geschmack ist nur mit der Warmfleischverarbeitung und den richtigen Gewürzen möglich.

In Herrmannsdorf gibt es keine Gewürzmischungen – die Gewürze werden vom Meister selbst zusammengestellt, so weiß er am besten um die Qualität.

In unseren Läden wird oft gefragt: „Haben Sie keine Trüffel-Leberwurst?“ Nein. Bei solch guten und ehrlichen Zutaten brauchen wir keine Trüffel für einen edlen Geschmack.



Brauseminar
Samstag, 28. November
8 – 15 Uhr

Lernen Sie maischen, ablüttern, kochen, Hopfen zugeben und Sud ausschlagen. Zum Schluss gibt's die Urkunde zum „Diplom-Brauer“. Mit Weißwurstfrühstück und Mittagessen.

Backseminar
Samstag, 7. November
7 – 13 Uhr

Lassen Sie sich einweihen in die Geheimnisse der Backkunst, stärken Sie sich bei einem Frühstück mit frischen Semmeln und Brezn und erwerben Sie das Herrmannsdorfer Bäckerdiplom!

Infos und Anmeldung unter www.herrmannsdorfer.de

Aus dem Herrmannsdorfer Suppentopf

Gerade in der kalten Jahreszeit ist es umso wichtiger, dass man etwas Warmes in den Magen bekommt. Eine kräftige Brühe, ein deftiger Eintopf oder eine schöne Suppe wirken oft Wunder.

Aber „Gut Ding will Weile haben“ sagt der Volksmund und hat damit recht. Gute Hausmannskost zu kochen nimmt meistens viel Zeit in Anspruch. Im Alltag muss es oft schnell gehen oder der Aufwand lohnt sich nicht für ein bis zwei Personen. Dafür gibt es die Herrmannsdorfer Spezialitätenküche. Damit machen wir Ihnen das Kochen etwas leichter!

Zur Zeit erfreuen sich unsere Suppen wie Kürbis-, Ingwer-Karotte-, Gulasch- oder Linsensuppe großer Beliebtheit. Praktisch sind unsere „Basics“, wie Rinder- und Geflügelbrühe, Kalbsfond, Schweinebratensoße – lauter kleine Küchenhelfer, die das Kochen erleichtern. Besonders schmackhaft sind die handgemachten Maultaschen



Konzentration beim Gemüse schneiden: Spezialitätenkoch Philippe Larrazet nimmt Ihnen Arbeit ab.

nach original schwäbischem Rezept, Suppeneinlagen wie Leber-, Speck- oder Spinatknödel oder die fertigen Beilagen wie Sauerkraut, Blaukraut, Grünkohl, Semmelknödel und, und ...

Ganz wichtig: Unsere küchenfertigen Lebens-Mittel werden nicht sterilisiert, sondern bei deutlich geringeren Temperaturen pasteurisiert. So bleibt der gute Geschmack erhalten – und das selbstverständlich ganz ohne Geschmacksverstärker. Da unsere Produkte nicht so hoch erhitzt werden, müssen sie gekühlt bleiben und sind nur drei Monate haltbar!

Verwöhnen Sie sich doch einfach mal mit unserer Herrmannsdorfer Hausmannskost! Am Wochenende selber kochen und unter der Woche auf unsere Bequemlichkeitsprodukte (Convenience) zurückgreifen, so fehlt es Ihnen an nichts.

Den Küchen-Alltag stressfrei machen, ohne auf Qualität zu verzichten!



Brot des Monats



Stück / 750 g
€ 2,99
kg
€ 3,99

Lange Saate

Aus 90% Weizen, 10% Roggen und reinem Roggen-Natursauerteig. Durch das Einweichen der Saatenmischung (Leinsaat, Sesam, Sonnenblumenkerne) werden deren Inhalte für uns verfügbar und das Brot bleibt lange frisch. Ein 50 cm langes Brot, Brotfläche 5,5 cm im Quadrat, ideal für Häppchen.

Rosé gebratene Rindernuss mit Kartoffel-Shitake-Gratin und Rosenkohl

Für 4 Personen:

- 1 kg gut gelagerte Rindernuss
- 900 g Kartoffeln, möglichst Sorte Agria
- 250 ml Sahne
- 250 ml Milch
- 30 g Butter
- 50 g Shitake-Pilze
- 1 rote Zwiebel
- 150 g Karotten
- 400 g Rosenkohl
- 1 Bund Petersilie



Die Rindernuss mit Pfeffer und Salz würzen und in der Pfanne gleichmäßig anbraten. Im vorgeheizten Ofen bei 90 Grad zwei Stunden bei Niedertemperatur garen.

Für das Gratin die Zwiebel in Butter

andünsten und die fein geschnittenen Shitake-Pilze hinzu geben. Das Ganze mit Sahne und Milch ablöschen und mit Pfeffer und Salz würzen, evtl. etwas Muskat. Die fein gehobelten Kartoffeln hinzugeben. Aufkochen, bis eine leichte Bindung entsteht und für 35 Minuten bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze) in den Ofen schieben.

Den geputzten Rosenkohl vierteln und mit den in Scheiben geschnittenen Karotten in der Pfanne mit Butter, etwas Wasser, Zucker und Salz etwa 10 Minuten dünsten und glasieren.

Die rosé gebratene Rindernuss in Scheiben schneiden, alles schön auf Teller anrichten und mit frischer Petersilie garnieren.

Guten Appetit!



Käse des Monats



100g
€ 1,69

Herrmannsdorfer Burgkäse

Ein würziger Weichkäse aus Kuhmilch. Bei der Herstellung wird der Käse mit Rotschmierkulturen behandelt, dadurch erhält er sein typisches Aroma. Passt hervorragend zu kräftigen Weinen und einer deftigen Brotzeit.



Wein des Monats



Côte du Rhône
Domaine de Vieux
Chêne 2007
Vin de Pays de
Vaucluse Grenache

Die Domaine Vieux Chêne ist bekannt für ihre hervorragenden Grenache-Weine. Dieser Vin de Pays bringt die besten Eigenschaften zum Vorschein, welche diese Rebsorte auszeichnen: mediterranes Geschmacksbild mit warmer, feinwürziger und harmonischer Frucht!

0,75 Liter
€ 5,99
Liter = 7,99

Milch und Fleisch nur zusammen sinnvoll

Die konventionelle Fleischproduktion folgte von Anfang an dem Grundprinzip: immer schneller, immer mehr, immer billiger. Effizienz und später Hygiene wurden zum Maß allen Denkens und Handelns – bis heute. Die Würde der Arbeiter und der Tiere bleiben auf der Strecke. Wie sonst ist es möglich, ein Kilo Hackfleisch im Discounter für 1,99 Euro anzubieten? Wenn man sich das genau überlegt, ist es doch gar nicht machbar! Für diese 1,99 Euro arbeiten der Bauer, der Metzger, die Spedition, der Handel und ein Tier muss sein Leben lassen. Zwei Liter Limo kosten etwa genauso viel. Irgendwie ist doch da die Verhältnismäßigkeit aus dem Ruder gelaufen!? Richtig und notwendig wäre, weniger Fleisch zu essen, aber dafür gutes Fleisch von Tieren, die gut gelebt haben und würdevoll geschlachtet wurden.



The Old Couple: Fleisch und Milch gehören zusammen

Die Forderung, man müsse ganz auf Fleisch verzichten, um diesem Treiben ein Ende zu setzen, übersieht, dass auch Milch, Käse, Butter, Sahne und Eier von den gleichen Nutztieren stammen. Man müsste sich konsequenterweise also vegan ernähren, was eine sehr einschneidende Umstellung der Ernährung bedeuten würde. Eine Kuh, eine Ziege, ein Schaf, alle geben nur dann Milch, wenn sie immer wieder Nachkommen haben, sonst versiegt irgendwann der Milchfluss. Und was passiert mit diesem Nachwuchs? Den Kälbchen, den Zicklein, den Lämmern? Wenn sie weiblich sind, könnte man ja sagen, gut, die nutzen wir wieder

als Milchtiere. Da wird aber nur ein Teil der weiblichen Tiere gebraucht. Was tun wir, wenn die Nachkommen männlich sind? Was tun wir mit den Hühnern, die keine Eier mehr legen können und mit den männlichen Hühnern, die nun auch mal auf die Welt kommen? Die

Unfähigkeit in Zusammenhängen zu denken, führt in diesem Fall tatsächlich dazu, dass z.B. Zicklein weggeworfen werden müssen seitdem Ziegenkäse beliebter geworden ist, keiner jedoch die Zicklein verzehren möchte. Aber auch die Zucht der Nutztiere konzentriert sich stark nur auf einen Leistungsaspekt, Milch oder Fleisch, so dass manche Tiere sozusagen nicht mehr „wertbar“ sind.

Die Würde unserer Tiere zu achten, heißt also unter anderem, konsequent nur Zweinutzungsstiere zu halten, bei

denen Milch und Fleisch bzw. Eier und Fleisch für die menschliche Ernährung genutzt werden können.

Genauso wichtig ist es uns in Herrmannsdorf, dass wir, wenn wir die Tiere töten, auch sehr achtsam mit dem Fleisch umgehen und alles ganz verarbeiten. Auch da sind wir oft mit Irrtümern konfrontiert, denn manche meinen, ein Rind oder Schwein bestehe nur aus Filet, das zart zuzubereiten sei. Die sorgfältige Schlachtung und die gute Fleischreifung in Herrmannsdorf machen es möglich, auch andere, besondere Teile als Alternative anzubieten, die geschmacklich oft vielfältiger und fast genauso zart sind wie das Filet. Mit viel Sorgfalt und Liebe bemühen sich unsere Metzgermeister, die Teile, die nicht als Fleisch verkauft werden, in Form von Wurst und Schinken in höchster Genussqualität an unsere Läden weiterzugeben.

Sie als Kunde können sicher sein, in unsere Wurst kommt nur das, was in Herrmannsdorf geschlachtet wurde und sonst gar nichts. Das ist einzigartig, denn die globalisierte, hochspezialisierte Fleischindustrie holt sich von überall her, was sie braucht.

Für alle, die nicht auf Filet verzichten möchten, kaufen wir Rinderfilet in ökologischer Qualität zu, um Ihnen als König Kunde diesen Service bieten zu können. Denn es liegt in der Natur der Sache, dass wir selbst dieses Produkt nur begrenzt zur Verfügung haben.

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 Biomarkt Grünwald
Tel. 089/64 91 30 96

85737 Ismaning
Mühlenstraße 2, im Naturkost
Ismaning, Tel. 089/96 20 18 60

