

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

Ausgabe 17: Oktober 2005



HERRMANNSDORFER

Wochenmarkt

WISSENSWERTES • KULINARISCHES • VERLOCKENDES • INFORMATIVES



Auf Erfolgskurs

Auszubildende in Herrmannsdorf

Seite 1



ÖQ Rezepte

zum Sammeln, Nachkochen und Genießen

Seite 2



Munter durcheinander

Symbiotische Landwirtschaft

Seite 2

Das Schweinsbräu – ein Bier und ein Wirtshaus



Brauer Christian mit Sommelier Nico



Eine besondere Geschenkidee - 2 Liter-Flasche Schweinsbräu

In Deutschland gibt es über 5000 Biersorten – wahre Geschmackserlebnisse sind darunter. Das Bewusstsein der Verbraucher muss allerdings diesbezüglich noch geschärft werden. Denn was beim Wein bereits üblich ist, steckt beim Bier noch in den Kinderschuhen. Jetzt gibt es auch beim Bier Geschmacks-Experten, die dem Gast empfehlen, welches Bier am besten zu welchem Gericht passt. Denn auch das Aroma gut ausgewählter Biere kann mit dem Geschmack eines guten Essens eine köstliche Allianz bilden.

Auch wir in Herrmannsdorf haben uns mit diesem Thema beschäftigt. Welche Ausgangssituation könnte besser sein als unser süffiges Herrmannsdorfer Schweinsbräu und die gute

Küche von Thomas Thielemann im gleichnamigen Wirtshaus zum Schweinsbräu. Eine gute Zusammenarbeit und die unmittelbare Nähe von Brauerei und Wirtshaus machten es uns möglich, dass wir unsere Bierqualität im letzten Jahr stetig optimieren konnten.

Jedes neue Fass Bier, das im Wirtshaus angezapft wird, prüft unser Sommelier Nico mit seinem feinen Gaumen. Kleinste Abweichungen werden sofort mit unserem Brauer Christian Lange besprochen und diskutiert. Das ist noch wahre Braukunst – bei unseren naturtrüben Bieren entscheidet noch der Geschmack des Meisters. Dank dieser guten Zusammenarbeit konnten wir einige neue Biersorten für Sie kreieren, unser Dinkelbier, ein leichtes Weißbier und die Herr-

mannsdorfer Ur-Weisse. Sommelier und Brauer haben sich zusammengesetzt und empfehlen Ihnen:

Dinkelbier

eignet sich gut zu Fisch, wie „Thunfisch mit Olivenöl und Zitrone, Rote Beete, Kresse und Meerrettich“

Leichtes Weißbier

zu einer leichten Vorspeise, wie „Ziegenfrischkäse auf Tomatencarpaccio mit gebratenen Herbsttrompeten“

Weißbier

zu einem deftigen Fleisch, wie „Schweinebraten mit Wurzelgemüse und Kartoffelpüree“

Erntedankbier

zu einem kräftigen Rindfleisch, wie „in Rotwein geschmorte Ochsenschulter mit Mangoldgemüse, Pfifferlingen und Kartoffeln“

Dunkles

zu kräftigem Geflügel, wie „Gänsebraten oder Ente mit Blaukraut, Kartoffelknödel und Preiselbeeren“

Mal was ganz anderes:

Reichen Sie unser „Helles“ als Aperitif im Weinglas. Sie werden ein ganz neues Geschmackserlebnis haben, denn durch das feinere Weinglas kann die Zunge die Kohlensäure des Bieres ganz anders aufnehmen.

Probieren Sie es aus! Sie werden begeistert sein.

Erntedankfest in Herrmannsdorf

Sonntag, 9. Oktober, 11-18 Uhr

10 Uhr - Wir feiern die Heilige Messe mit Altabt Odilo Lechner OSB der Klöster Andechs und St. Bonifaz, München. Musikalische Begleitung: Bairer Musi, Bairer Rhythmus-Chor und Schulkinder aus Bayern.

Unsere Höhepunkte

14 Uhr - Parade der Tiere

Regionale und bedrohte Nutztierarten und ungewöhnliche Arten, vorgeführt von Bauern der Region, vorgestellt von Gudrun und Karl Schweisfurth. Angeführt wird die Parade von Kuhhornbläsern.

15 Uhr - Walter Haefeker, Imker

Imkerei - ein vergessener Teil der Landwirtschaft? Mit Honig-Verkostung.

16 Uhr - Karl Ludwig Schweisfurth

„Sieben Geheimnisse für ein gutes Leben – Praktisch gelebte Schöpfungsverantwortung“ mit anschließender Buch-Signierstunde.

Ab 11.30 Uhr, alle 30-45 Minuten
Führungen durch Metzgerei, Bäckerei, Brauerei, Gärtnerei und Landwirtschaft.

Ab 11 Uhr

Die Bairer Musi unterhält uns mit Musik, die Bergangerer Goafßlschnalzer, die Bairer Trachtenjugend und Alphornbläser zeigen ihr Können.

Kunsthändler stellen aus

Kinderprogramm mit Strohhurg, Strohpuppen, Kettenkarussell, Biertraglutsch'n und Trommelbaukurs

Romantische Pferdekutschenfahrten

Herrmannsdorfer Schmankerl und Schweinsbräu Erntedank-Bier, frisch vom Fass.

Der Hofmarkt ist von 11-18 Uhr geöffnet.

Wir laden Sie herzlich dazu ein.

Ein Handwerk in Herrmannsdorf erlernen

Für die Jugendlichen ist es in der heutigen Zeit nicht einfach, einen passenden Ausbildungsplatz zu bekommen – eine sinnvolle Aufgabe, eine Herausforderung und vor allem einen Job mit Zukunft.

Wir in Herrmannsdorf freuen uns, dass wir zum 1. September zehn neue Auszubildende in den Landwerkstätten aufnehmen konnten. So viele wie in diesem Jahr waren es noch nie!

An ihrem ersten Tag trafen sich alle Lehrlinge zur Begrüßung und zum gegenseitigen Kennenlernen in Herrmannsdorf. Bei einer Führung durch die einzelnen Werkstätten, die Schweinsbräu und den Hofmarkt konnten sich die Jugendlichen ein Bild machen, wie wichtig es ist, Hand in Hand zu arbeiten. Karl Schweisfurth, Geschäftsführer der Herrmannsdorfer Landwerkstätten, machte deutlich, dass die handwerkliche Herstellung von Lebens-Mitteln heutzutage etwas ganz Besonderes ist: „Nur so kann wirklich gute Qualität produziert werden. Ein Handwerk von der Pike auf zu lernen und moderne Technik mit alter Handwerkskunst zu verbinden, das ist die Zukunft und eine große Chance.“

Etwas nachdenklich, aber sehr motiviert machten sich die frischgebackenen Herrmannsdorfer auf zu ihren künftigen Arbeitsstätten – in die Bäckerei, Metzgerei, Brauerei, Spezialitäten-Küche, Verwaltung, Hofmarkt und vier Auszubildende in unsere Münchner Verkaufsfilialen.



Lehrlinge, „Jahrgang 2005“

Wir wünschen viel Erfolg in diesem neuen Lebensabschnitt!

Erfolg hatte Johanna Ried, 22 Jahre, aus dem Landkreis Rosenheim. Sie absolvierte in Herrmannsdorf ihre Lehre zur Bäckerin.

Mit Bravour legte sie sowohl ihre theoretische als auch praktische Prüfung ab und wurde Inhaberin der besten Note in ihrem Fach. Gekonnt meisterte sie Aufgaben wie Brezen schlingen, Semmeln backen, Roggenmischteig ansetzen und Hefezöpfe flechten, mit bis zu sechs Strängen.

Dass sie einmal Bäckerin wird, war eigentlich ein bisschen Zufall. Für Lebensmittel hatte sie sich schon immer interessiert und wollte nach dem Fachabitur ein Studium in diesem Fachbereich beginnen. Als es mit dem Studien-



Jung-Gesellin Johanna

platz nicht klappte, absolvierte Johanna in unserer Bäckerei ein Praktikum. Das machte ihr so viel Spaß, dass aus dem Praktikum eine Lehrstelle wurde. Heute kann sie stolz auf ihre Auszeichnung zur Innungsbesten blicken, und im Oktober beginnt sie ein Studium an der Fachhochschule in Sigmaringen im Studiengang Lebensmittel, Ernährung und Hygiene.

Johanna schmunzelt und meint: „Es war eine schöne Zeit in Herrmannsdorf - und vor allem eine etwas andere Lehre als üblich. In der Berufsschule in München war ich als „Öko-bäckerin“ schon eine Exotin unter den Mitschülern.“

Viel Glück weiterhin, Johanna!

Bier des Monats



Schweinsbräu Erntedankbier

Unser Erntedankbier ist ein malziges, bernsteinfarbenes Märzenbier, mild gehopft, aus hellem und dunklen Malz; mit mindestens 5,6% Alkohol und 13,55 Stammwürze. **Zum Wohl!**

0,5 Liter € 1,25
+ 0,80 Pfand

1 Liter € 2,50
+ 2,00 Pfand

SAMMELREZEPT NR. 17 von Christian Lindner, Koch im Herrmannsdorfer Bistro Viktualienmarkt.
Er freut sich, wenn er Sie auch mal persönlich bekochen darf.

Deftige Krautwickel - passend zur Herbstzeit

Die verschiedenen Kohlsorten werden oft unterschätzt, dabei sind sie wichtige Vitaminspender in der kalten Jahreszeit.

Zutaten für 4 Personen:

- 600g Hackfleisch
- 4 Karotten
- 1 Sellerieknolle
- 4 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- Thymian
- 1 großer Kopf Weißkraut
- 2 Semmeln
- 2 Eier
- 80g Speck in Scheiben
- Petersilie, Kümmel
- Salz, Pfeffer



Und so wird's gemacht:

Die Hälfte der Zwiebeln, Karotten und Sellerieknolle klein würfeln und in Öl anbraten. Thymian und Kümmel zufügen. Die Semmeln in etwas Wasser einweichen und ausdrücken, Petersilie hacken. Das Hackfleisch, Eier, Peter-

silie, die ausgedrückten Semmeln und das gedünstete Gemüse zu einer homogenen Masse mischen. Mit Senf, Salz und Pfeffer abschmecken.

In einem großen Topf Wasser zum Kochen

bringen. Den Strunk des Krautkopfes kegelförmig herauschneiden und den Kohl im Ganzen in kochendem Wasser blanchieren, bis sich die äußeren Blätter lockern. Dann in kaltem Wasser abschrecken und die äußeren Blätter ablösen. Diesen Vorgang mehrfach wiederholen, bis Blatt für Blatt des Kohlkopfes abgelöst ist. Die Kohlblätter abtrocknen und mit der Fleischmasse füllen, die Seiten einschlagen und einrollen. Das restliche Gemüse grob würfeln und in der Reine in etwas Butter anbraten. Die Krautwickel eng in die Reine einsetzen, Deckel drauf und ca. 35 Minuten bei 160°C in den Ofen. Den Deckel runter nehmen, mit etwas Brühe angießen, den Speck über die Krautwickel geben und weitere 15 Minuten bei 180°C bräunen.

Als Beilage eignen sich hervorragend Salzkartoffeln und das restliche Weißkraut als Gemüse gebraten.

Viel Spaß beim Nachkochen!

Bier, Brot und Käse des Monats nicht in Hannover erhältlich



Käse des Monats



100g
€ 1,99

Bauerncamembert „Le Jersey“

Am Rande der Normandie in einer kleinen Käserei entsteht der „Le Jersey“. Ein von Hand gekäster Camembert mit natürlich gewachsenem Weißschimmel, von zart-cremiger Konsistenz. Das Meersalz der Guérande verleiht dem Käse sein angenehm herbes Aroma. Die besonders hochwertige Milch der Jersey Kühe und handwerkliche Kunst machen diesen Camembert zu einer raren Delikatesse.



Brot des Monats



Stück/750g
€ 2,29

Krustenbrot

Volkorn-Natursauerteigbrot aus 60 % Roggen und 40 % Weizen, Wasser, Meersalz und sonst nichts.

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

Symbiotische Landwirtschaft - Zusammenleben von Pflanzen, Tieren und Menschen zum gegenseitigen Nutzen



Schafe und Gockel nähern sich an



Schweine passen auf die Gockel auf

Seit etwa einem Jahr versuchen wir hier in Herrmannsdorf eine andere Form der Landwirtschaft, die auch unter dem Namen Permakultur bekannt ist. Diese so genannte Permakultur, wir nennen sie symbiotische Landwirtschaft, wurde vor 50 Jahren von dem Japaner Fukuoka erstmalig erprobt und von Sepp Holzer im Lungau weiterentwickelt. Der Grundgedanke ist das Wirtschaften in und mit ökologischen Kreisläufen im Sinne einer dauerhaften und ökologisch nachhaltigen Nutzung.

Hochintensive Monokulturen auf dem Feld und in den Ställen werden durch Polykulturen ersetzt, so wie es der Natur entspricht. Die Permakultur ist eine Art Mischkultur, in der sich Pflanzen und Tiere gegenseitig unterstützen; es entsteht ein geschlossenes Ökosystem, das der Fauna und Flora in der Umgebung einen starken Rückhalt gewährt. Es gilt herauszufinden, welche Pflanzen sich gegenseitig fördern, schützen und ergänzen und welche landwirtschaftlichen Nutztiere in das System passen, um dadurch gute

Gesamterträge auf natürliche Weise zu erwirtschaften.

Besonders geeignet scheinen Fleischrinder, Schweine und Mastgeflügel. Die einen fressen, was die anderen nicht mögen. Schweine pflügen den Acker und bereiten so den Anbau von Gräsern, Kräutern, Wurzelgemüse und Futterpflanzen, die die Tiere selbst „ernten“. Dazu kommen fruchttragende Bäume und Sträucher, vor allem viele Obstbäume, die Mensch und Tier als Nahrung dienen. Der Dünger bleibt auf dem Feld, dem Acker wird das zurückgegeben, was ihm zuvor entzogen worden ist - ein geschlossener Kreislauf.

Auch der Anbau von Gemüse und Kräutern ist wichtig. Was der Mensch nicht erntet, bleibt für die Tiere. So werden die Nutztiere mit reichhaltigem und natürlichem Futter versorgt, das alles an Vitaminen, Mineralien und Spurenelementen enthält, was die Tiere für ein gesundes Immunsystem brauchen und was die Voraussetzung für gute Fleisch- und Fettqualität ist.

In Herrmannsdorf wird diese symbiotische Landwirtschaft als Versuch praktiziert. Auf einem abgegrenzten Gelände weiden zwischen Obstbäumen und Sträuchern etwa 40 Schweine, 2 Rinder, 8 Schafe und etwa 50 Hühner. Es funktioniert, in einem munteren Getümmel scheinen sich alle Bewohner sawohl zu fühlen!

Permakultursysteme zeigen, wie sich jeder mit geringem Platz und Zeitaufwand, aber mit einem neuen Verständnis für natürliche Kreisläufe, selbst versorgen und gleichzeitig Energie, Wasser und nicht erneuerbare Rohstoffe sparen kann. Diese Form der natürlichen Landwirtschaft könnte eine Alternative darstellen für kleinere Landwirte, deren Standorte für eine intensive Bewirtschaftung mit großen Maschinen, großen Flächen und Stallungen nicht so gut geeignet sind.

Schauen Sie mal rein in unsere symbiotische Landwirtschaft, gegenüber vom Schweinedorf auf der anderen Straßenseite.



Neue Öffnungszeiten am Viktualienmarkt

Unsere Filiale am Viktualienmarkt hat ab Oktober samstags bis 16 Uhr für Sie geöffnet, damit Sie Ihre Einkäufe in Ruhe erledigen können.

Handgemachte Lebens-Mittel in Ökologischer Qualität



www.herrmannsdorfer.de

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 im Kornfeld Naturkost Tel. 089/93 74 83 (Mo. geschlossen)

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

Hannover: 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 Schwabhauser Str. 4a Tel. 08193/93 91 58

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

