HERRMANNSDORFER

Wochenmarkt

WISSENSWERTES • KULINARISCHES • VERLOCKENDES • INFORMATIVES



Tradition auf der Wiesn

Herrmannsdorfer Lebens-Mittel beim Schichtl

Seite 1



ÖQ Rezepte

zum Sammeln, Nachkochen und Genießen

Seite 2



Wie wir mit den Tieren umgehen

Seite 2

Die Herrmannsdorfer Spezialitätenküche

Ein richtig gutes Rindergulasch, eine kräftige Brühe oder ein feiner Kalbsfond, das sind alles Dinge, die richtig viel Zeit brauchen. Irgendwann haben wir uns überlegt, wir würden Ihnen diese Arbeit gerne abnehmen. Und so ist unsere Herrmannsdorfer Spezialitätenküche entstanden.

IIm Laufe der Zeit hat sich unser Küchenchef Jean Philippe Larrazet noch viele Leckereien für Sie einfallen lassen: Unsere klassischen Gerichte Rinderrouladen, Rindfleisch in der Brühe, Sauerbraten, Gulasch oder Sauce Bolognese, die Sie einfach nur noch erwärmen müssen. Basisprodukte wie Rinderbrühe, Schweinebratensauce und Kalbsfond, als Grundlage für Suppen und Soßen oder einfach zum Verfeinern. Unsere fertigen Suppeneinlagen, wie Leberknödel, Speckknödel, Spinatknödel oder die Maultaschen nach original schwäbischem Rezept. Unsere Philosophie: "Wie bei Muttern"!

Für die schnelle und trotzdem gesunde Mahlzeit gibt es Rohkost aus Karotte und Rote Beete, Bulgursalat, Rindfleisch- und



Küchenmeister Jean Philippe Larrazet

Geflügelsalat oder einen klassischen Kartoffelsalat. Ganz neu im Sortiment gibt es in feinem Olivenöl gebratenes Gemüse, als Antipasti oder schnelle Beilage kurz erwärmt. Und für die kältere Jahreszeit aus unserer Suppenküche Kürbissuppe, Linseneintopf, Gulaschoder Zwiebelsuppe. Etwas Warmes im Magen wirkt oft Wunder! Ganz neu jetzt auch fertiges Sauerkraut und Blaukraut aus unserer Jahreszeiten-Gärtnerei.

Ganz wichtig: Unsere küchenfertigen Lebens-Mittel werden nicht sterilisiert, sondern bei deutlich geringeren Temperaturen pasteurisiert. So bleibt der gute Geschmack erhalten und wir brauchen selbstverständlich keine Geschmacksverstärker. Da unsere Produkte nicht so hoch erhitzt sind, werden sie gekühlt verkauft und haben nur drei Monate Haltbarkeit.

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



Erntedankfest in Herrmannsdorf

So, 8. Oktober 11-18 Uhr

Das Erntedankfest in Herrmannsdorf ist in diesem Jahr ein Ort im "Land der Ideen". Wir sind ausgezeichnet worden von dieser Initiative unter der Schirmherrschaft des Bundespräsidenten. Jeden Tag des Jahres präsentiert sich ein Ort, der etwas ganz Besonderes zu bieten hat. Freuen Sie sich auf die Parade der

Tiere, Führungen durch die Werkstätten, Herrmannsdorfer Geschmackserlebnisse, Kutschenfahrten, Musik im Biergarten, Kinderprogramm, unsere Herrmannsdorfer Schmankerl und vieles mehr.

Der Hofmarkt ist für Sie geöffnet.

Um 10 Uhr Gottesdienst mit Altabt Odilo Lechner OSB

Wir freuen uns auf Sie!

Herrmannsdorfer Wirtshaus im Schichtl

Herrmannsdorfer Qualität jetzt auch auf der Wiesn!



Manfred Schauer, alias Schichtl

Das "Hinrichtungsvarietee" vom Schichtl ist das älteste Fahrgeschäft auf der Wiesn, gegründet vom alten Schichtl im Jahr 1869. Diese traditionellen Varietees sind heute leider fast vollständig durch die modernen, hochtechnischen Vergnügungsmaschinen verdrängt worden. Seit diesem Jahr nun sind wir Herrmannsdorfer beim Schichtl mit von der Partie, da treffen sich zwei Traditionsunternehmen.

Das "Wirtshaus im Schichtl" steht unter der Leitung von Thomas Thielemann, unserem Schweinsbräuwirt.

Auf den Tisch kommt ausschließlich ÖQ, das heißt Herrmannsdorfer Lebens-Mittel, handgemacht in ökologischer Qualität. Vom knusprigen Schweinsbraten bis hin zu herzhaften Debrezinern mit Kraut soll es unseren Gästen an nichts fehlen. Die Küche ist zu 100 % Bio, eine wirkliche Neuheit auf dem Oktoberfest.

Als bodenständiges bayrisches Unterneh-



Stimmung im Wirtshaus im Schichtl

men war es höchste Zeit, dass wir Herrmannsdorfer nun auch auf der Wiesn vertreten sind. Und wo hätte es besser gepasst als beim "Schichtl"! Solch eine einzigartige Schausteller-Attraktion bedarf auch einer einmaligen Bewirtung. Und nächstes Jahr heißt´s dann wieder aufgemerkt: "Beim Schichtl essen ist gesünder als anderswo fasten."





Schweinsbräu Erntedankbier

Unser Erntedankbier
ist ein gut gelagertes,
süffig-vollmundiges
Märzenbier mit einer
milden Hopfennote.
Mit seinem zart
malzigen Geschmack
ist es eine echte
Belohnung für den
Gaumen - ein
Genuss, den man
sich nicht nur nach
der Ernte gönnen
sollte.
Flasche 1 Liter

€ 2,90 + 2,00 Pfand

Involtini von der Rinderhüfte

Zutaten für 4 Personen

6 Scheiben von der Rinderhüfte à ca.

- 120g, etwa 0,5 cm dick geschnitten
- **50g getrocknete Tomaten**
- 150g Pecorino
- 1 Knoblauchzehe
- 1 kleine Aubergine
- 1 Bund Rucola
- 1 Zitrone

Zubereitung

Fleisch klopfen und in 12 gleich große Stücke schneiden. Auberginen mit einem scharfen Küchenmesser in dünne Scheiben schneiden, leicht salzen und mit Zitrone beträufeln. Getrocknete Tomaten in dünne Streifen schneiden und den Pecorino grob hobeln. Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Das Fleisch mit Pfeffer und Salz würzen und eine Seite mit dem fein gehackten Knoblauch ein-



reiben. Jeweils eine Auberginenscheibe auf das Fleisch legen, mit den getrockneten Tomaten, Pecorino und Rucola füllen. Das Ganze zu einer kleinen Roulade rollen und mit einem Zahnstocher feststecken. Die Involtini von allen Seiten in Öl gut anbraten und dann bei 150°C für 5 Minuten ins Rohr.

Gemüsebeilage: Zucchini, Paprika rot und gelb, eine Dose Tomaten pelati, eine Zwiebel, Lorbeerblatt, etwas Thymian und eine Knoblauchzehe

Die Knoblauchzehe und die Zwiebel fein hacken und in Olivenöl anbraten. In der Zwischenzeit das Gemüse putzen und in Stücke schneiden. Zu den Zwiebeln geben und ebenfalls kurz anbraten, mit den gehackten Tomaten ablöschen, Thymian und Lorbeer zugeben und bei geschlossenem Deckel etwa 10 Minuten schmoren lassen. Mit Pfeffer und Salz würzen. Fertig!

Die fertigen Involtini auf dem Gemüse anrichten.

Wir wünschen guten Appetit!



Unser Krustenbrot ist ein Natursauerteigbrot aus dem frisch gemahlenen vollen Korn, 60% Roggen- und 40% Weizenmehl. Schmeckt mit seiner kräftigen Kruste hervorragend zu jeder Brotzeit.

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

Die Massentierhaltung wächst weiter

Immer wieder neue Lebensmittelskandale, Glykol im Wein, Würmer im Fisch, BSE-Fleisch, Unkrautvernichter im Getreide - und jetzt auch noch Fleisch im Verkauf, das älter als vier Jahre ist. Und der nächste Skandal ist aufgrund der stetig voranschreitenden Industrialisierung in der Lebensmittelproduktion und der zunehmenden Massentierhaltung bereits programmiert. Die eigentliche Ursache dafür wird uns allen und auch den Verantwortlichen langsam klar: der brutale Preiskampf um Lebensmittel.

Ein Bericht der WSPA Welttierschutz-

Gesellschaft warnt, dass Massentierhaltung die Gesundheit von Mensch und Tier bedroht. Vor allem nimmt das Risiko für Krankheiten zu, die vom Tier auf den Menschen übertragen werden, sogenannte "Zoonosen".

Hierfür ist die landwirtschaftliche Massentierhaltung ein erfolgreiches "Sprungbrett", um Krankheiten wie BSE und Vogelgrippe zu verbreiten. Denn die beengten Bedingungen dieser Haltungsform und die Masse an Tieren stel-

len einen idealen Nährboden dar, besonders für neue Krankheiten, die durch Mutationen entstehen.

So werden Tiere, die in konventioneller Massentierhaltung leben, oft vorsorglich über ihr normales Futter regelmäßig mit Antibiotika versorgt. Dadurch entstehen Antibiotika resistente Mikroorganismen, die es uns noch schwerer machen, Infektionskrankheiten bei Mensch und Tier in den Griff zu bekommen.

In einigen EU-Ländern sind diese Antibiotika bereits verboten.

In Deutschland steht ein Verbot aus gesundheitlichen Gründen bereits zur Diskussion.

Ziel der Massentierhaltung ist die billige Erzeugung tierischer Produkte in großen Mengen mit gleich bleibender Qualität - in Deutschland wird dies überwiegend zur Eierproduktion in Legebatterien, in der Hähnchen- und Schweinemast betrieben.

Nach Angaben des Statistischen Bundesamtes wurden im November 2005 in Deutschland knapp 27 Mio. Schweine gehalten. Knapp 30% aller Mastschweine standen in Beständen



Freilandschweine bei Helmut Winter, Herrmannsdorfer Schweinebauer

mit mehr als 1000 Tieren, die zum überwiegenden Teil in den ostdeutschen Bundesländern angesiedelt sind. Es gibt mittlerweile fünf geplante Schweinehaltungsanlagen mit bis zu 95000 Mastplätzen.

Es ist allerdings nicht nur die Gesundheit von Mensch und Tier, die unter solchen Haltungsformen leidet, sondern auch die lokale Wirtschaftsstruktur. Arbeitsplätze gehen verloren, weil die vollautomatisierten Massenmastanlagen keine Bauern mehr brauchen. Statt dessen Tierärzte, die die Schweine und Hühner am Leben halten bzw. Techniker, die dafür sorgen, dass die maschinelle Abfütterungsanlage und der Abtransport der Gülle reibungslos funktionieren. Und häufig verlieren bäuerliche Pflanzbetriebe am Standort der Massentierhaltung an Bedeutung, da billigere Futtermittel importiert werden.

Der ökologische Landbau lehnt die Massentierhaltung als nicht tiergerecht ab. Egal ob Henne oder Schwein, die Tiere brauchen genügend Platz und Auslauf. Hennen dürfen nicht die Schnäbel und Schweinen nicht die

Schwänze gestutzt werden. Es ist untersagt, dem Futter Tiermehl, Antibiotika und Leistungsförderer zuzusetzen. Und das sind nur einige Beispiele.

Eine regionale Vermarktung sorgt dafür, dass Arbeitsplätze erhalten bleiben und neue geschaffen werden - eine Wiederbelebung der ländlichen Struktur. Regionalität erfüllt allerdings noch einen anderen Zweck, sie schafft Vertrauen. Beim Direktvermarkter sieht man, wie die

Tiere gehalten werden, und wo und wie die Lebensmittel produziert werden.

Wir brauchen nicht mehr Kontrollen, sondern mehr Transparenz und härtere Sanktionen für schwarze Schafe in der Lebensmittelbranche. Und am meisten brauchen wir Verbraucher, die wissen, dass billige Lebensmittel die teuersten sind, weil sie nämlich unsere Gesundheit ruinieren können. Erst wenn aus Konsumenten bewusste Bürger werden, ist ein Ende dieser unappetitlichen Lebensmittel-Skandale möglich.





Merlot "Parra" La Mancha 2004

Ein konzentrierter und intensiv-harmonischer Merlot aus der heißen spanischen Zentralebene. Nehmen Sie ruhig ein großes Glas! Eine erstaunliche Qualität in dieser Preisklasse.

> 0,75 Liter € **4,29**



Frischkäse

Verschiedene Herrmannsdorfer Frischkäse, täglich für Sie zubereitet. Grundmasse ist eine Frischkäsecréme, 22% Fett i. d. Tr., mit hochwertigen Zutaten verfeinert, wie der "Gärtnerfrischkäse" mit Radieschen, Schnittlauch, Petersilie; der "Rucolafrischkäse" mit frisch gehacktem Rucola und Schnittlauch; "Toskanafrischkäse" mit getrockneten Tomaten und Oliven und, und, und...

Handgemachte Lebens-Mittel 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 Warthestraße 1 im Kornfeld Naturkost Tel. 089/93 74 83

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

82166 Gräfelfing Finkenstraße 29, im Regional & frisch Markt Tel. 089/89 89 08 20

82269 Kaltenberg Schwabhauser Str. 4a Te**l**. 08193/93 91 58

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

