

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

Ausgabe 40: September 2007



HERRMANNSDORFER

Wochenmarkt

WISSENSWERTES • KULINARISCHES • VERLOCKENDES • INFORMATIVES



Mehr Sitz- Komfort

im Bistro ÖQ

Seite 1



ÖQ Rezepte

zum Sammeln, Nachkochen
und Genießen

Seite 2



Gentechnik –

schützt das neue Gesetz den
Bio-Landbau?

Seite 2

Unser Bistro in der Frauenstraße präsentiert sich NEU!

Seit über 10 Jahren ist das „Bistro ÖQ“ in der Frauenstrasse ein beliebter Treff zum Mittagstisch. Für all jene, die eine gute ehrliche Küche zu schätzen wissen – frisch gekocht und in ökologischer Qualität. Nun ist es an der Zeit für ein paar Veränderungen!

Vom ehemals hochwertigen „Stehimbiss“, wandelt sich das „Bistro ÖQ“ zu einer Lokalität mit etwa 20 Sitzplätzen. Im hinteren Bereich des Bistros können Sie nun die hervorragende Küche von Christian Lindner und seinem Team in einem etwas komfortableren Ambiente genießen. Kleine Tische mit Bänken und Stühle mit Lehne laden zu einer entspannten Mahlzeit ein.

Für unsere Stammkunden, die das Flair des schnellen Edelimbiss lieben, bleibt im vorderen Bereich alles beim alten. Sie finden nach wie vor die gewohnten Bistrotische und Barhocker – das gehört bei einem Inbiss einfach dazu!

Bei schönem Wetter können Sie Ihr Mittagessen im Innenhof genießen – ein Ort zum Dampf-Ablassen, wenn es mal wieder stressig war. Und was selbstverständlich auch bestehen bleibt ist die gute ökologische Qualität im „Bistro ÖQ“.



Hell und gemütlich: das Bistro am Viktualienmarkt

Jeden Tag wird eine neue Karte erstellt mit einer kleinen, feinen Auswahl: Suppen, Salate, ein vegetarisches Gericht, Fleisch, Fisch und ein süßer Abschluß mit Kaffee und Kuchen.

Das Besondere an unserem Bistro ist die offene Küche. So können Sie mit eigenen Augen verfolgen, wie mit wenigen Zutaten wahre Köstlichkeiten gezaubert werden.

Frei nach unserem Herrmannsdorfer Motto: „Wir legen die Karten auf den Tisch – sehen Sie doch zu, wie's gemacht wird.“

Genau das Richtige, um in der Mittagspause neue Kraft zu tanken – mit gesunden und ehrlichen Lebens-Mitteln.

Kommen Sie doch einfach mal vorbei!

Termine im September

Neueröffnung

Am Donnerstag, 13. September eröffnet „Vollcorner“ in der Mühlthalerstraße 91 in Fürstenried einen neuen Bio-Supermarkt. Herrmannsdorfer ist mit dabei: wir übernehmen die Fleisch- und Wurstabteilung. Wir freuen uns über eine weitere Filiale in München, in der wir Ihnen Herrmannsdorfer Fleisch, handgemachte Würste und Schinken anbieten können.

Konzert für Tiere in der symbiotischen Landwirtschaft in Herrmannsdorf

Am Sonntag, 16. September, 11 Uhr spielt „Die Taschenphilharmonie“ unter der Leitung von Peter Stangel

„Die Pastorale“ von Ludwig van Beethoven

Besonders kleine und auch große Menschen sind willkommen! EINTRITT FREI

Lidl steigt ein – und wir steigen aus!

Seit dem ersten September 2007 haben wir alle Lieferungen an die Basic Supermärkte eingestellt.

Zu diesem Schritt haben wir uns entschlossen, weil die Firmenphilosophien von Basic und Herrmannsdorfer einfach nicht mehr zusammen passen.

Basic setzt nach eigenen Angaben auf Menge und niedrige Preise (SZ vom 26.7.07), wir hingegen auf handwerkliche Qualität, Regionalität, Erhalt der bäuerlichen Landwirtschaft in unserer Heimat und faire Preise. Auch wenn uns dieser Schritt Umsatz kostet, sind wir überzeugt, dass die Entscheidung langfristig gesehen richtig und vor allem ehrlich ist.

Der Aussage von Johann Priemeier, der den Einstieg von Lidl bei Basic als den „innovativsten, brisantesten und mutigsten



Karl Schweisfurth, Geschäftsführer der Herrmannsdorfer Landwerkstätten

ten Schritt, den es in der Bio-Branche je gegeben hat“, bezeichnet, können wir nicht folgen. Dieses ist nicht die Art von Geschäftspolitik, mit der Herrmannsdorfer konform gehen kann. Wir haben eine andere Vorstellung, wie die Basis zwischen Kunden und Hersteller aussehen soll.

An dieser Stelle möchten wir uns ganz herzlich für Ihr Verständnis, Ihre Unterstützung und die vielen ermutigenden Worte, die uns persönlich und per Mail erreichten, bedanken. „Ich gratuliere zu diesem mutigen Schritt“, oder „Schön, dass Sie Ihren Idealen treu bleiben“ und „Der Ausstieg bei Basic ist das einzig Richtige was Sie tun konnten“, sind Meinungen, welche uns Mut machen und darin bestärken, dass wir auf dem richtigen Weg sind!



Brot des Monats



Stück / 750 g
€ 3,99

Emmerbrot

Emmer ist eine alte Getreidesorte, mild und nussig im Geschmack. Emmer hat einen hohen Gehalt an essentiellen Aminosäuren und Mineralstoffen wie Zink, Eisen, Magnesium und Calcium. Mit gekochten Emmerkörnern, gemahlenem Emmer, Roggen-Natursauerteig und Dinkel.

Fleischpflanzerl – auf die Würze kommt es an!

Fleischpflanzerl, wie sie hier in Bayern genannt werden, sind bei Jung und Alt gleichermaßen beliebt. Und keinesfalls langweilig – zum einen können Sie wählen zwischen Rinder-, Schweine-, Kalbs- oder Lammhack, und zum andern können Sie beim Würzen Ihrer Kreativität freien Lauf lassen.
Probieren Sie doch mal diese etwas kräftigere Variante.

Zutaten für 4 Personen:

- 500 g Rinderhack**
- 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe**
- 1 Bund Petersilie**
- 1 Essl. frisch gehackter Thymian**
- 1 Essl. Senf, 2 Eier**
- 200g Weißbrot ohne Rinde**
- 1/4 l Milch**
- 1 unbehandelte Zitrone**
- Salz, Pfeffer, Muskat**



So wird's gemacht:

Weißbrot in Würfel schneiden und in Milch einweichen. Zwiebel fein schneiden und glasig dünsten, gehackte Petersilie, Thymian und Knoblauch zufügen, kurz durchschwenken und zur Fleischmasse geben. Die Eier, den Senf und et-

was abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone zugeben. Mit Pfeffer, Salz und etwas Muskat würzen. Das in Milch eingeweichte Weißbrot ausdrücken und ebenfalls zum Fleisch geben. Nun das Brät gut vermengen, so dass eine homogene Masse entsteht.
Aus der Hackfleischmasse werden etwa acht gleichmäßige Pflanzlerl geformt.

Als Bratgeschirr eignen sich am bestens eiserne und gusseiserne Pfannen.

Nun braten Sie die Pflanzlerl in gutem Schweineschmalz von beiden Seiten nach Belieben an und schieben sie mit der Pfanne bei 100°C für etwa 12 Minuten in den vorgeheizten Ofen.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Nachkochen!

Bier, Brot und Wein des Monats nicht in Hannover erhältlich



Bier des Monats



Die Schweinsbräu Weisse

ist ein süffiges, hefetrübes Weizenbier mit einem Stammwürzegehalt von 12,8 % und einem Alkoholgehalt von 5,2 % Vol. Gebraut mit feinsten obergäriger Hefe, mild und fruchtig im Geschmack. Nach alter Tradition mit originaler Flaschengärung hergestellt.

Träger 8 x 0,5 L

€ **9,99**

+ 9,64 Pfand



Wein des Monats



Frankreich Languedoc - Tornac Vin de Pays d'Oc La Musique 2006

Gehaltvoller Merlot aus dem Süden Frankreichs. Er präsentiert sich mit dunkelroter Frucht die an Kirsche, Cassis und Pflaume erinnert. Ein unkomplizierter Genuss der Freude macht und nicht viel kostet. Optimal zu Gerichten vom Grill für den langsam ausklingenden Sommer.

1 Liter

€ **3,99**

Gentechnik – grünes Licht für umstrittenes Gesetz

Wer Gen-Mais in Deutschland anbaut, muss vom kommenden Jahr an strengere Regeln einhalten. Das Bundeskabinett gab grünes Licht für das neue Gentechnikgesetz von Agrarminister Horst Seehofer.

Künftig soll zwischen Gen-Mais und konventionellen Pflanzen ein Mindestabstand von 150 Metern eingehalten werden. Zwischen Gen-Mais und Öko-Mais sind 300 Meter vorgeschrieben. Die Regelung kann umgangen werden, wenn die Bauern sich einig sind – sie müssen dann aber anmelden, dass die Abstände nicht eingehalten werden

Das Gesetz stößt auf großen Widerstand bei Bauern, Verbänden und der Opposition. Die Grünen sowie Umweltschutzverbände befürchten eine schlechtere Verunreinigung, die Forschung warnt vor einem Ausstieg aus der Gentechnik wegen schlechterer Bedingungen. Seehofer wies diese Kritik zurück. „Die einvernehmliche Zustimmung des gesamten Kabinetts ist ein Ja zu mehr Klarheit und Sicherheit bei der Gentechnik in Deutschland“, sagte er. Das Gesetz schütze alle Bauern und berücksichtige die Interessen von Verbrauchern und Forschung.

Trotz allem hätte es für die Gentechnik-Gegner noch härter kommen können! Aufgrund des unermüdligen Einsatzes von Biobauern, Verbänden und Umweltpionieren im Kampf gegen den Einzug der Gentechnik konnte Schlimmeres vermieden werden. Immerhin sind wichtige Passagen des

bisherigen Gentechnikgesetzes bestehen geblieben. So wurden beispielsweise die Abstandsregeln gegenüber früheren Plänen verschärft und das Haftungsrecht bleibt! Das heißt, „Gen-Anbauer“ müssen unabhängig vom Verschulden bei Verunreinigung haften, wenn kein



Nachhaltige ökologische Landwirtschaft braucht keine Gentechnik!

Verursacher gefunden werden kann. Das Standortregister im Internet zu Anbauflächen wird ebenfalls nicht eingeschränkt, wie zunächst geplant.

Die Industrie wiederum kritisierte, dass das Register mit den einzelnen Flurstücken, auf denen gentechnisch manipulierte Pflanzen wachsen, öffentlich bleiben soll. „Das öffnet Tür und Tor für Felderstörungen. Kein Landwirt baut gentechnisch veränderte Pflanzen an, wenn er zur Zielscheibe militanter Kritiker wird“.

Bisher ist nur Gen-Mais MON 810 zum

Anbau zugelassen. Dieser soll gegen den Schädling Maiszünsler resistent sein. Dazu kommen Freilandversuche, unter anderem mit Äpfeln, Kartoffeln, Raps, Weizen und Zuckerrüben. Seehofer will mit seiner Novelle die Forschung erleichtern und strikte Anbauregeln einführen.

Nach Meinung der Industrie signalisiert Seehofer den Verbrauchern mit diesem neuen Gesetz, dass es bei der grünen Gentechnik um eine Risikotechnologie geht.

Offensichtlich ist dieser Eindruck gar nicht so verkehrt. In einem Schreiben des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit an Monsanto heißt es: „Die Abgabe von Saatgut von gentechnisch verändertem Mais der Linie MON 810 an Dritte zum Zweck des kommerziellen Anbaus darf erst dann erfolgen, nachdem der Genehmigungsinhaber dem Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit einen Plan zur Beobachtung der Umweltauswirkungen vorgelegt hat.“
Ferner heißt es in dem Schreiben: **„Erst mit jüngeren Untersuchungen wurde deutlich, dass und in welchem Ausmaß das Bt-Toxin über die Pflanze in höhere Nahrungskettenmitglieder gelang.“**

Wie es scheint, gibt es mittlerweile im Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit berechtigte Zweifel an der angeblichen Unbedenklichkeit der Gentechnik. Immerhin ein kleiner Hoffnungsschimmer!

Handgemachte Lebens-Mittel
in Ökologischer Qualität



www.herrmannsdorfer.de
info@herrmannsdorfer.de

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

Filialen in München:

Am Viktualienmarkt
Frauenstraße 6, mit Bistro ÖQ
Tel. 089/26 35 25

Nymphenburger Str. 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

Denningerstraße / 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:

Ab dem 13. September 81475 Fürstenried
Mühlthalerstraße 91
im Biomarkt Vollcorner

82166 Gräfelfing
Bahnhofstraße 7
Tel. 089/89 89 26 82

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

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

