

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

Ausgabe 65: Februar 2010



HERRMANNSDORFER

Wochenmarkt

WISSENSWERTES • KULINARISCHES • VERLOCKENDES • INFORMATIVES



Einzigartig –

das geschlossene System der
Herrmannsdorfer Metzgerei

Seite 1



ÖQ Rezepte

zum Sammeln, Nachkochen
und Genießen

Seite 2



Landhuhn- Darlehen

ein neues Projekt in
Herrmannsdorf

Seite 2

Die Herrmannsdorfer Metzgerei – ein geschlossenes System

Die Herrmannsdorfer Schlachttage:

Montag	Schwein
Dienstag	Kalb und Rind
Mittwoch	Rind
Donnerstag	Schwein und www.Schwein
Freitag	Lamm

Das heißt für Sie als Kunde, dass besondere Spezialitäten an folgenden Tagen erhältlich sind:

Dienstag	frische Blut- und Leberwürste, rohe Körber'sche Bratwürste
Mittwoch	Innereien vom Kalb (Leber, Bries, Niere), frische Lambratwürste und Thüringer Rostbratwürste, Kohlwurst, mittwochs immer ganz frisch Geflügel
Donnerstag	frische Rinderleber, Ochsenchwanz, Suppenknochen
Freitag	frische Schweineleber, Blut- und Leber- würste, frische rohe Bratwürste, Kohlwurst
Samstag	Innereien vom Lamm

Unsere Herrmannsdorfer Metzgerei ist ein geschlossenes System, das heißt, wir schlachten alle Tiere selbst (bis auf Geflügel), kaufen kein Ladenfleisch und kein Wurstfleisch zu.

Alle Herrmannsdorfer Wurstsorten werden in unserer Metzgerei produziert: Brühwurst, Kochwurst und Kochschinken, nach der guten alten Warmfleischtechnologie. Das Fleisch für die Wurst stammt zu 100% aus der Herrmannsdorfer Schlachtung.

Dieses geschlossene Herrmannsdorfer System ist so in dieser Form einzigartig. Anderswo wird Fleisch und Wurstfleisch über mehrere Stufen verkauft und verschickt, bis es in die Theke kommen oder zu Wurst verarbeitet wird.

Es ist für uns eine tägliche Herausforderung, dass alles Fleisch verkauft oder verarbeitet wird, nichts übrig bleibt und trotzdem möglichst alle Produkte immer da sind.

Das geschlossene System ist unübertroffen in Punkto Frische. Aus der Herrmannsdorfer Metzgerei direkt in die Geschäfte in München und Umgebung, das ist eine Frische, die man schmecken kann.

Wenn alles aus einer Hand kommt, alles verarbeitet werden und sehr frisch sein soll, kann es manchmal passieren, dass nicht genau das in der Theke liegt, was auf Ihrem Einkaufszettel steht.

Entsprechend den Herrmannsdorfer Schlachttagen gibt es bestimmte Produkte nur oder besonders frisch an bestimmten Tagen. Die Tabelle links gibt Ihnen dazu einen Überblick.

Fünf Produkte ergänzen wir durch Zukaufware in unseren Theken: Rinderfilet (aufgrund der hohen Nachfrage), Parmaschinken, die echte italienische Mortadella, Geflügelsalami, die Stracke und sonst nichts. Zukaufprodukte sind bei uns immer gekennzeichnet mit einem blauen statt einem grünen Preisschild.



Zu Gunsten
absoluter Frische

20% Rabatt

auf die Weißwurst
jeden Montag,
solange welche
da ist.

Rauchfrische Herrmannsdorfer Kohlwurst

Unsere Metzger in Herrmannsdorf sind immer wieder bemüht, besondere Wurstspezialitäten für Sie herzustellen. Viele dieser Spezialitäten schmecken deshalb besonders gut, weil sie absolut frisch verkauft werden. Zum Beispiel die Herrmannsdorfer Kohlwurst, eine frisch geräucherte Rohwurst. Diese wird aus schlachtwarmem Schweinefleisch produziert, kommt kurz in den Rauch und sollte dann so schnell wie möglich gegessen werden, so schmeckt diese Wurst richtig schön nach Rauch.

Damit wir diese Frische garantieren können, wird die Kohlwurst, wie andere



Köstliche Kohlwurst

Wurstsorten auch, zweimal in der Woche auf Vorbestellung der Geschäfte produziert. Das hat den Nachteil, dass die Würste auch mal ausgehen können. Eine permanente Verfügbarkeit aller Wurstsorten geht immer auf Kosten der Frische – das entspricht nicht unserer Herrmannsdorfer Philosophie. Wir wollen das besondere Geschmackserlebnis, und das geht nur mit absoluter Frische.

Wir vertreten den Standpunkt: „Lieber ab und an den Mut zur Lücke, als industrielle Einheitswurst!“

Das ist doch auch im Interesse unserer Herrmannsdorfer Kunden!

ÖQ Brot des Monats



Stück / 500 g
€ 2,99
kg
€ 5,98

Essenerbrot

Benannt nach den Essenern, eine religiöse Gemeinschaft im palästinensischen Judentum der Römerzeit. Das Brot wird mit gekeimtem Dinkel und Roggen gebacken. Stärke wird durch den Keimprozess umgewandelt und so optimal verwertbar. Es entstehen Vitamine und Eiweiße. Ein sehr bekömmliches Brot!

Herrmannsdorfer Rindfleisch schnell zubereitet mit einem Hauch Fernost!

Für 4 Personen:

400g Rindfleisch für Shabu Shabu, das können Sie in unseren Filialen bestellen

1 – 2 Zwiebeln

1 rote Paprika

1 Pastinake

2 Handvoll frischer Blattspinat

2 Karotten

1 – 2 Knoblauchzehen

Aceto Balsamico, Sojasauce

nach Geschmack frischer Koriander, Zitronengras oder Thaibasilikum

Das Gemüse können Sie beliebig variieren, Zucchini, Zuckerschoten, Chinakohl oder Pilze eignen sich ebenfalls hervorragend.



Das Gemüse schälen und in gleich große Streifen schneiden, je feiner die Streifen umso wohlschmeckender das Gericht und kürzer die Garzeit. Den Knoblauch fein hacken. Das Gemüse in Wok oder Pfanne in Sonnenblumenöl, evtl. auch

Sesamöl anbraten bis es schön bissfest ist. Den Spinat ganz zum Schluss zugeben. Aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Das bereits in Scheiben vorge-schnittene Rindfleisch in mundgerechte Stücke schneiden, mit Pfeffer und Salz würzen und leicht in Mehl wenden, dadurch bekommt die Soße eine schöne Bindung.

Das Fleisch in heißem (wichtig!) Öl ganz kurz von allen Seiten anbraten, mit jeweils 3 Esslöffel Aceto Balsamico, Sojasauce und 100ml Brühe ablöschen, das Gemüse dazu geben, kurz durchschwenken und mit den frisch gehackten Kräutern Ihrer Wahl bestreuen. Fertig! Dazu passen hervorragend Basmatireis oder Thainudeln.

Viel Spaß beim Nachkochen!



Käse des Monats



100g
€ 1,79

Hatzenstädter Almkäse

Der Hatzenstädter Almkäse ist ein Kuhmilchkäse mit nur 20% Fett in der Tr. – ein sogenannter Magerkäse. Während der Reifezeit wird er mit Rotschmierkulturen behandelt, dadurch behält er sein kräftig würziges Aroma. Ideal für eine deftige Brotzeit!



Wein des Monats



**Frankreich
Languedoc – Bassac
Armonia Rouge
Vin de Pays d'Oc
2008**

Die Domaine Bassac produziert mit ihrem Armonia einen ausgesprochen milden und süffigen Landwein. Seine feinwürzige Frucht weist Aromen von Kirsche und Mokka auf. Ein universeller Begleiter zu Gerichten mit mediterranem Charakter.

0,75 Liter
€ 5,99
Liter = 7,99

Investieren Sie in ein Huhn!

Warum? Natürlich wissen Sie, dass die ländliche Idylle früherer Zeiten mit einer Schar gackernder Hühner am Misthaufen die uns Fleisch und Eier liefern mit der heutigen Realität nichts mehr zu tun hat. Aber Hand aufs Herz – gehen wir nicht davon aus, dass Bio-Freilandhühner das Beste ihrer Art sind, was man heute am Markt bekommt? Dem ist auch so, ABER: Auch diese Hühner stammen aus den Fabriken, von einem der nur vier Konzerne weltweit, die Mast- und Legehybridrasen züchten. Masthybriden setzen bei geringem Futterverbrauch in kürzester Zeit viel Fleisch an, legen aber wenig Eier. Legehybridrasen hingegen bestehen fast nur aus Haut und Knochen und setzen ihre gesamte Energie in Eier um. Daraus resultiert, dass auch die Brüder von Bio-Legehennen als Eintagesküken getötet werden.

Auch im Bio-Landbau werden die Ställe immer größer. 3.000 Tiere unter einem Dach sind keine Seltenheit mehr. Doch mit der Größe des Stalls nimmt der Stress der sensiblen Tiere stark zu. Der Grosserhof, von dem wir unsere Eier bekommen, ist da im Vergleich ein kleiner Geflügelhof.

Bio-Masthühnchen leben zwar mit ca. 11 Wochen knapp doppelt so lange wie ihre Brüder und Schwestern aus konventioneller Mast. Aber genügt dieser Zeitraum, um qualitativ hochwertiges Muskelfleisch aufzubauen und geschmackvolles intramuskuläres Fett einzulagern? Sind die Tiere trotz des rasanten Wachstums bis an ihr Lebensende fähig, sich zu bewegen, zu scharren, aufzubaumen? Geht das nicht noch besser?

Doch! Wollen Sie wirklich artgerecht gehaltene Hühner oder deren Eier essen, legen Sie sich einen kleinen Hühnerhof zu und züchten Sie alte Rassen! Ihr Garten ist zu klein dafür? Sie haben keine Zeit für's tägliche Füttern und Eier absammeln?

Dann lassen Sie uns die Arbeit machen! Denn wir Herrmannsdorfer vergrößern dieses Jahr die Vielfalt auf unserem Hof und vermehren auf bäuerliche Art und Weise Hühner, die sowohl Eier legen als auch Fleisch ansetzen – eine sogenannte Zweinutzungsrasse.



Angelika Gsellmann, verantwortlich für die Landhühner in Herrmannsdorf

Das von keiner Hybridlinie abstammende „HERRMANNSDORFER LANDHUHN“

- wird in Ställen zu maximal 300 Tieren gehalten,
- erhält möglichst schon als Küken Zugang zum Freiland,
- wird so gut wie möglich mit hofeigenem Futter ernährt
- und am Ende seines fast sechsmonatigen Lebens demnächst im Herrmannsdorfer Geflügelschlachthaus achtsam getötet.
- Den Legehennen gönnen wir eine zweimonatige Legepause. Wir laugen sie nicht aus, so dass wir sie im Alter von zwei Jahren noch in Form eines Suppenhuhns würdigen können.

Dieses Projekt kostet Geld. Insgesamt rechnen wir in den nächsten zwei Jahren mit einem Investitionsvolumen von 160.000 Euro. Wir könnten uns dieses Geld nun von der Bank leihen. Aber eigentlich würden wir die Zinsen dafür lieber Ihnen zahlen, liebe Kundin, lieber Kunde.

Daher folgendes Angebot an Sie:

Gewähren Sie uns ein **LANDHUHN-DARLEHEN** in der Höhe von 300 Euro und erhalten Sie dafür 10 Jahre lang jedes Jahr einen Herrmannsdorfer-Warengutschein im Wert von 40 Euro. So können wir mit Ihrem Geld Ställe für jene glücklichen Hühner bauen, die Sie mit den Gutscheinen z.B. in Form eines Festtagsbratens erwerben können.

Interesse? Laden Sie sich den Darlehensvertrag im Internet unter www.herrmannsdorfer.de runter und schicken Sie ihn uns zu. Mit der Überweisung der Darlehenssumme sind Sie quasi Landhuhnpatin/patin und erhalten Ihren Beteiligungsgutschein sowie Ende 2010 bereits den ersten Gutschein in der Höhe von 40 Euro. Selbstverständlich halten wir Sie über den Fortgang des Projekts auf dem Laufenden und laden Sie als Hühnerhalter/halterin schon jetzt ein, Ihre Schützlinge im Rahmen von Spezialführungen auch einmal persönlich zu füttern.

Machen Sie mit – zum Wohl der Hühner! Damit es bald wieder heißen kann. „Ich wollt ich wär ein Huhn ...“

Herrmannsdorfer Landhuhn-Darlehen

Darlehenssumme: 300 Euro

Laufzeit: 10 Jahre

Tilgung und Verzinsung:

10 Warengutscheine à 40 Euro

Darlehensvertrag unter

www.herrmannsdorfer.de

Fragen? Kontaktieren Sie mich unter:

gsellmann@herrmannsdorfer.de

oder Telefon 08093/9094-0

Herrmannsdorfer Entdeckungen



Gulasch und Rindfleisch in der Brühe aus der Spezialitätenküche

Kostproben am:

Fr, 5. Februar, 11 – 13 Uhr
Hofmarkt in Herrmannsdorf

Fr, 5. Februar, 11 – 14:30 Uhr
Nymphenburger Straße 187

Sa, 6. Februar, 10 – 13 Uhr
Gräfelfing, Bahnhofstraße 7

Fr, 12. Februar, 10:30 – 18 Uhr
Sendling, Am Harras

Handgemachte Lebens-Mittel
in Ökologischer Qualität

ÖQ
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

