

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

Ausgabe 79: Juli/August 2011



HERRMANNSDORFER

Wochenmarkt

WISSENSWERTES • KULINARISCHES • VERLOCKENDES • INFORMATIVES



Wir feiern Geburtstag

Herrmannsdorf wird 25!

Seite 1



ÖQ Rezepte

zum Sammeln, Nachkochen und Genießen

Seite 2



Testbiotech e.V.

Biotechnologische Entwicklungen kritisch betrachtet

Seite 2

Fleischreifung im Herrmannsdorfer Schweinsbräu

„Wo das Auge wandert, die Seele rastet und der Gaumen sich freut.“

Die Schönheit der Landschaft verändert sich im Wandel der Jahreszeit, so auch die Zutaten, die Thomas Thielemann in seiner Küche verwendet. „Ich liebe Gäste, die nicht alles essen, was man ihnen vorsetzt. Sondern nur das, was in Würde gewachsen ist, mit Achtung vor der Natur. Ressourcen schonen heißt auch kurze Transportwege. Unser Garten Eden liegt genau vor der Tür.“

Fleisch ist in Herrmannsdorf etwas sehr Kostbares – so auch in unserem Wirtshaus. Bis das Fleisch auf Ihrem Teller liegt, hat es einen langen Weg hinter sich – vom Bauern über den Metzger, bis hin zum Koch, der das Fleisch mit viel Sorgfalt zubereitet.

Besondere Aufmerksamkeit verwenden wir auf die Reifung der edlen Teilstücke am Knochen, in kühler Luft über mehrere Wochen – eine fast vergessene Praxis guter, alter Metzgerkunst. Erst durch eine fachgerechte Reifung wird das Fleisch



Thomas Thielemann vor seinem Fleischreifeschrank

zum vollkommenen Genuss. So sorgen die fleischeigenen Enzyme für die besondere Zartheit und den außerordentlichen Wohlgeschmack.

Im Wirtshaus zum Schweinsbräu können Sie nicht nur in der offenen Küche den Köchen über die Schulter schauen, sondern jetzt auch in der neuen Fleischvitrine jenes Fleischstück auswählen, das Sie

später gerne auf Ihrem Teller hätten. Dort liegen die edelsten Stücke aus unserer Herrmannsdorfer Schatzkammer, vom Côte de Boeuf, T-Bone, Kalbskotelett bis zum www.schweinekotelett.

Für manchen vielleicht ein ungewöhnlicher Anblick – für Fleischliebhaber und Kenner jedoch eine wahre Freude!

Erst recht dann, wenn diese Stücke von Thomas Thielemann ganz klassisch zubereitet werden – mit dem Knochen gebraten und dann Scheibe für Scheibe vor Ihren Augen aufgeschnitten. Das ist nicht nur ein Fest für Ihren Gaumen, sondern die lang gesuchte Rückkehr zu einer echten Fleischkultur.

Mittwochs ab 19 Uhr –

Kalbsrücken am Knochen geschmort

Donnerstags ab 19 Uhr – Rücken

vom Herrmannsdorfer Weideschwein

Freitags ab 19 Uhr –

Prime Rib vom Weideochsen

Thomas Thielemann und Team freuen sich über Ihren Besuch. Telefon 08093/909445 www.schweinsbraeu.de



Biokreis-Ehrenmitgliedschaft für Karl Ludwig Schweisfurth

Diese Auszeichnung wurde KLS auf unserer Feier zum 25-jährigen Jubiläum von Sepp Brunnbauer, Geschäftsführer des Biokreises, überreicht. In seiner Laudatio ging er auf die außerordentlichen Verdienste von KLS für den ökologischen Landbau ein.

KLS verstand es auf ganz besondere Art, die Menschen für die Themen Ökologie und Nachhaltigkeit zu begeistern. Brunnbauer nannte ihn einen Visionär, Pionier und Botschafter.



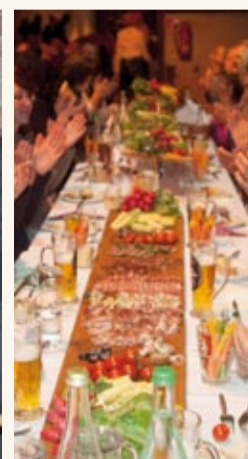
Herrmannsdorf wird dieses Jahr 25!

Es gibt was zu feiern ...

Zur Jubiläumsfeier der Herrmannsdorfer Landwerkstätten waren über 300 Gäste aus dem Herrmannsdorfer Netzwerk gekommen, darunter langjährige Wegbegleiter, über 70 Bauern, Lebens-Mittel-Handwerker, Freunde, Verbandsvertreter, Kunden und die Bürgermeister von Bayern und Glonn. Neben Rückblicken, Einblicken und Ausblicken in das Unternehmen sollte unsere Feier auch Anlass sein, um über die Grenzen des Wachstums nachzudenken – heute wie damals 1986 ein aktuelles Thema.

Karl Ludwig Schweisfurth blickte zurück auf die schwierigen Anfänge vor 25 Jahren. Heute ist Herrmannsdorf ein Beispiel für eine neue, nachhaltige Agrar- und Ernährungskultur.

Georg und Karl Schweisfurth beschrieben als Auftakt zur Jubiläumsfeier kurz und persönlich die Entstehungsgeschichte, die inspirierende Aufbruchphase und die Zeit der Konsolidierung mit dem Blick in die Zukunft. Als Familie haben alle mit viel Liebe zum Handwerk und zur bäuerlichen Landwirtschaft am Aufbau und Bestand von Herrmannsdorfer mitgewirkt.



Karl Schweisfurth, Bürgermeister Martin Esterl, Professor Karl Ganser

Einen Einblick in das Arbeiten in, für und mit Herrmannsdorfer gaben Georg Strobl, Schweinebauer, Jürgen Körber, Leiter der Metzgerei, Hubert Stadler, Pächter der Kässerei, Sandra Hochstein, Vertriebsleitung Filialen, Sebastian Finsterwalder, Filialleiter, Elfriede Hintz, Vertriebsleiterin Handel, Matthias Korn, Inhaber Biomarkt Korn. Bürgermeister Martin Esterl und Prof. Ganser würdigten die Bedeutung von Herrmannsdorf in der Region und darü-

ber hinaus (der Festvortrag von Professor Ganser wird in den Filialen ausgelegt). Nach dem lebendigen und doch würdevollen Festakt, gab es für alle eine zünftige Brotzeit an einer 50 Meter langen Tafel mit vielen Schmankerln aus unseren Werkstätten.

An dieser Stelle möchten wir Ihnen als Kunde ein herzliches „Vergelt's Gott“ sagen. Nur mit Ihnen als Partner waren die letzten 25 Jahre möglich!



Brot des Monats



370 g
€ 3,29

Kürbiskernbrot

Aus Weizenmehl mit Roggensauerteig. Für eine saftige Krume sorgen frisch gekochte Kartoffeln, die unter den Teig gemischt werden.

Sommerlicher Wurstsalat

Die richtige Brotzeit für laue Sommerabende oder zum Mitnehmen in den Biergarten

Zutaten für 4 Personen:

- 300g Lyoner
- 300g Stadtwurst
- 200g Bergkäse jung oder alt, ganz nach Geschmack
- 250g Cherrytomaten, ½ Salatgurke
- ½ Bund Radieserl, 2 rote Zwiebeln
- ½ Bund glatte Petersilie
- Sonnenblumenöl, Apfelessig
- Salz, Pfeffer und Zucker



je nach Größe vierteln oder halbieren. Die Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden. Das Dressing separat anrühren – etwa

1 Teel. Zucker und einen ½ Teel. Salz in 10 Essl. Apfelessig auflösen, dann 10 Essl. Sonnenblumenöl zugeben. Mit Salz vorsichtig umgehen, da Wurst und Käse bereits gesalzen sind! Das Dressing vorsichtig unter den Wurstsalat mengen und ganz am Schluss die gehackte Petersilie unterheben. Dann noch etwas abschmecken, fertig!

Wenn möglich, den Salat etwa eine Stunde vorher zubereiten, dann können die einzelnen Zutaten schön durchziehen. Als Beilage passen hervorragend Bratkartoffeln oder eines unserer Herrmannsdorfer Brote, wie das Holzofenbrot oder das Französische Landbrot.

Guten Appetit!

So wird's gemacht:

Den Darm von Stadtwurst und Lyoner entfernen und die Wurst in dünne Scheiben schneiden. Beim Bergkäse ebenfalls die Rinde entfernen und würfeln. Gurke und Radieserl in feine Scheiben schneiden, die Tomaten

Käse des Monats



100 g
€ 1,99

Schafsfeta

Der Schafsfeta wird aus 100% Schafsmilch hergestellt. Sie verleiht dem Käse eine natürliche Würze, die durch das Lagern in Salzlake verstärkt wird. Ein hervorragender Sommerkäse – als Antipasti, Würfel im Salat oder gegrillt – eine Delikatesse.

Wein des Monats



Italien – La Jara
Prosecco Vino
Frizzante Treviso

Ein Dauerbrenner, jedoch vor allem im Sommer nicht wegzudenken: der Prosecco. La Jara ist einer der besten Bio-Produzenten für diesen erfrischenden Schäumer aus Venetien. Klassisch-fein mit zarten Noten von Birnen und Blüten.

0,75 Liter
€ 5,99

Testbiotech e.V. Institut für unabhängige Folgenabschätzung in der Biotechnologie

Testbiotech e.V. wurde 2008 von einer Gruppe kritischer Experten gegründet, um unabhängige Forschung und die gesellschaftliche Debatte über die Auswirkungen der Biotechnologie zu fördern. Testbiotech ist stark auf wissenschaftliche Fragen ausgerichtet und fungiert als Kompetenzzentrum für unabhängige Risiko- und Begleitforschung.

Inhaltlich befasst sich Testbiotech mit den ökologischen, sozialen und ethischen Folgen biotechnologischer Entwicklungen, insbesondere mit der Anwendung der Gentechnik in der Landwirtschaft. Konkret geht es dabei um Themen wie Risikoforschung und die Abschätzung sozio-ökonomischer Auswirkungen (z.B. durch die Patentierung von Saatgut oder Nutztieren). Testbiotech erstellt selbst Studien oder vergibt Forschungsaufträge an Experten und stellt die Ergebnisse der Öffentlichkeit vor.

Die Biotechnologie ist heute in einer entscheidenden Phase. Sie hat die Möglichkeit, tief in die Bausteine des Lebens einzugreifen und Anwendungen zu schaffen, die das Leben grundlegend verändern können. Im Interesse von uns allen, ist es notwendig, biotechnologische Entwicklungen und ihre Auswirkungen auf Menschen, Umwelt und Natur kritisch zu prüfen. **Wichtig ist, dass dies unabhängig von ökonomischen Interessen geschieht!** So sieht Testbiotech wöchentlich die Anträge und Entscheidungen der Patentämter rund um Biotechnologie.

In der Geschichte der Biotechnologie und auch an aktuellen Beispielen zeigen sich hier erhebliche Defizite. Derzeit ist beispielsweise die Forschung und Risikoabschätzung im Bereich der Agro-Gentechnik weitgehend auf die Bedürfnisse der Industrie und die Förderung der Wirtschaft ausgerichtet. Die Möglichkeiten der Öffentlichkeit, auf



Demo gegen Schweinepatente 2009

Inhalte, Ziele und Strukturen der Forschung Einfluss zu nehmen, sind bisher zu wenig entwickelt bzw. gar nicht vorhanden. Angesichts der möglichen massiven Verbreitung gentechnisch veränderter Organismen als Saatgut, Lebens- und Futtermittel, ergibt sich ein hohes Schutzbedürfnis für die Umwelt und auch für uns Verbraucher. **Aus diesem Grund ist es wichtig, dass**

es parallel zur Forschung der Agro-Gentechnik, eine unabhängige und transparente Begleitforschung gibt.

Aktuell beschäftigt sich Testbiotech mit folgendem Thema: Sie warnt in einer aktuellen Untersuchung vor einer zunehmenden Belastung der Nahrungsmittelproduktion mit Giftstoffen, die in gentechnisch veränderten Pflanzen enthalten sind. Besondere Sorge gilt dabei den Rückständen von Unkrautvernichtungsmitteln und Insektengiften. Obwohl die Rückstandsbelastung steigt und möglicherweise auch die Gesundheit der Menschen gefährdet ist, gibt es kaum Kontrollen und keine ausreichende Risikoprüfung. Der Bericht wurde von Testbiotech im Auftrag der Grünen Bundestagsabgeordneten Ulrike Höfken erstellt.

„Anbau und Verwertung gentechnisch veränderter Pflanzen führen zu einer nie dagewesenen, großflächigen und dauerhaften Belastung der Umwelt mit bestimmten Herbiziden und Insektiziden. Diese Stoffe sind zu einem festen Bestandteil der Nahrungskette geworden. Fahrlässigkeiten oder Fehleinschätzungen bei der Bewertung der Risiken können verheerende Folgen haben,“ warnt Christoph Then von Testbiotech.

Der aktuelle Report:
<http://www.testbiotech.de/node/463>
Weitere Informationen:
info@testbiotech.org

Herrmannsdorfer unterstützt Testbiotech, weil uns die Erhaltung natürlicher Rassen und die Vielfalt des Saatgutes ein großes Anliegen ist.

Lust auf Veränderung?

Wir suchen Fachkräfte und Quereinsteiger als

Verkäufer/In
bei Herrmannsdorfer in München

Wir bieten einen zweiwöchigen **Lehrgang** und Schulungen

Mitbringen sollten Sie:

- Liebe zu Natur und Tieren
- Leidenschaft für gute, gesunde Lebens-Mittel wie Wurst, Fleisch, Brot, Käse
- Freude am Gespräch und am Arbeiten an der Theke

Handgemachte Lebens-Mittel
in Ökologischer Qualität



www.herrmannsdorfer.de
glonn@herrmannsdorfer.de

Unsere Geschäfte in und um München

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

Schwabing
Elisabethmarkt 8
Tel. 089/272 37 44

Augustenstraße 78
Backladen, Wurstbraterei
Tel. 089/57 00 41 01

Sendling, Am Harras 14
Tel. 089/72 01 62 77

Neuhausen
Nymphenburger
Straße 187
Tel. 089/167 93 15

Haidhausen
Max-Weber-Platz 2
Tel. 089/48 99 73 05

Bogenhausen
Herkomerplatz
mit Bistro + Cafe ÖQ
Tel. 089/98 10 96 14

Pasing, Pasinger
Viktualienmarkt
Tel. 089/821 13 78

Gräfelfing, Bahnhofstr. 7
Tel. 089/89 89 26 82

Denning, Warthestraße 1
im VollCorner Biomarkt
Tel. 089/93 74 83

Solln, Wolfstratshäuser Str. 204
im VollCorner Biomarkt
Tel. 089/72 48 35 08

Herrmannsdorfer
Lebens-Mittel auch bei:

Biomarkt Planegg **Planegg**
Mathildenstraße 1
Tel. 089/8 54 32 84

Biomarkt Stemmerhof
Sendling
Plinganserstraße 6
Tel. 089/76 70 43 27

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

Biomarkt Grünwald
Grünwald
Marktplatz 1
Tel. 089/649 13 096

