

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

Ausgabe 46: März 2008



HERRMANNSDORFER

# Wochenmarkt

WISSENSWERTES • KULINARISCHES • VERLOCKENDES • INFORMATIVES



## DLG Auszeichnungen

für Herrmannsdorfer Produkte

Seite 1



## ÖQ Rezepte

zum Sammeln, Nachkochen  
und Genießen

Seite 2



## Milch und Fleisch –

wie hängt das zusammen?

Seite 2

## Herrmannsdorfer auf dem Prüfstand



Jürgen Körber, Anja Hausy, Karl Schweisfurth und Sven Lindauer mit dem Präsidenten der DLG auf der Biofach

Als internationales anerkanntes Prüfinstitut testet die Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG) jedes Jahr tausende Lebensmittel aus dem In- und Ausland. Im Zentrum steht die sensorische Beurteilung. Unabhängige Experten prüfen und bewerten die Güte der Zutaten, die Zusammensetzung, die handwerklich einwandfreie Herstellung und natürlich den Geschmack.

Seit dem Jahr 2001 lassen wir unsere Produkte bei der DLG testen. Im ersten Jahr

haben wir von fünf Produkten viermal Gold und einmal Bronze bekommen. Damals waren wir die ersten, die Bio-Wurstwaren bei der DLG im Test hatten, was entsprechende Diskussionen ausgelöst hat. Danach wurden unsere Produkte immer wieder ausgezeichnet.

Obwohl bei diesen Prüfungen nach konventionellen Kriterien wie Farbe, Zusammenhalt, Saftigkeit etc. beurteilt wird, haben wir immer wieder gute Ergebnisse

erzielt. Diese Kriterien sind teilweise bei einer ökologischen Herstellung wesentlich schwieriger zu erreichen.

An Hand unseres Herrmannsdorfer Kochschinkens möchten wir Ihnen das etwas verdeutlichen:

Unsere Metzger verwenden nur 50% Nitritpökelsalz, daher ist die Farbe nicht so intensiv. Wir verzichten auf Phosphate und Citrate, dadurch kann nur soviel Wasser im Produkt gebunden werden, wie dieses natürlicherweise hat. Geschmacksverstärker oder Mittelchen, die dazu führen, dass mehr Wasser gebunden werden kann, sind uns gänzlich fremd – deshalb schmeckt unser Kochschinken so schön mild und fleischig, wie früher eben.

Dieser besonders gute Geschmack des Herrmannsdorfer Kochschinkens war der DLG auch 2008 eine Goldmedaille wert, wie schon im Jahre 2001.

Auch für unseren luftgetrockneten Schinken „Tiroler Art“ und die Fenchelsalami „Agricola“ haben wir von der DLG das Prädikat Gold bekommen. Die Herrmannsdorfer feine Leberwurst wurde mit einer silbernen Medaille prämiert.

Solche Ergebnisse bestätigen uns natürlich in unserem Tun und sprechen für unsere handwerkliche Arbeitsweise – denn nur noch ganz wenige Metzgereien wagen sich an eine solche schwierige Herstellungsart, wie die Warmfleischverarbeitung.

## Leberwurst von einzigartiger Qualität

Im Zentrum unserer Metzgerei steht die Warmfleischverarbeitung. Diese Technologie kommt bei unseren Leberwürsten besonders gut zur Geltung und ist somit auch das Kriterium schlechthin für allerhöchste Qualität.

Schlachtwarmes Fleisch hat die Fähigkeit, Wasser und Fett zu binden. Verarbeitet man es also sofort, braucht man nur etwas Salz dazu zu geben und es entsteht eine homogene Masse. Die schlachtwarmer Schweineleber dient als Emulgator, damit sich Eiweiß, Fett und Wasser verbinden. Es sind die Zucker und Lebereiweiße, welche durch achtsames Schlachten und beim sofortigen Weiterverarbeiten voll erhalten bleiben und nicht künstlich zugesetzt werden müssen.

Eine weitere Besonderheit ist die Würze.



Ausgezeichnet: die Herrmannsdorfer Feine Leberwurst

In Herrmannsdorf gibt es keine Gewürzmischungen – die Gewürze werden vom Meister selbst zusammengestellt, so weiß er am besten um die Qualität. Schlachtwarmer Leber schmeckt süß und angenehm, da braucht es nicht viel Würze, ein wenig weißen Pfeffer, etwas Muskatblüte, ein Hauch von Vanille und sonst nichts. Nach dem Garen im Kochkessel werden die Leberwürste kalt geräuchert und sind oft einen Tag später in unseren Filialen in München.

In unseren Läden werden wir oft gefragt: „Haben Sie keine Trüffelleberwurst?“ Nein – bei solch guten und ehrlichen Zutaten und einer handwerklichen Herstellungsweise, brauchen wir keine Trüffel für den edlen Geschmack unserer Leberwürste.

## Frühlingsmarkt in Herrmannsdorf



Samstag  
Sonntag  
15. und 16.  
März 2008  
10 – 18 Uhr



Freuen Sie sich auf den neuen Skulpturenpark, stöbern Sie in Klein-Antiquitäten und bei den über hundert Ausstellern. Mit Extra-Kinderprogramm, Hofführungen und köstlichen Herrmannsdorfer Schmankerln. Der Hofmarkt ist an beiden Tagen geöffnet.

Kunst & Handwerk



## Brot des Monats



Stück / 1 kg  
€ 3,59

### Familienbrot

Helles Mischbrot aus 50% Weizen-Auszugsmehl, 50% Roggenmehl, dazu Roggensauerteig, Bio-Hefe, Wasser, Salz und sonst nichts. So lieben das unsere Kinder!



# Zicklein aus dem Ofen mit Gemüsesauce

Zutaten für 4 Personen:

**Geeignet für alle Teile vom Zicklein**

- 1 kg Schulter ohne Knochen
- 2 mittelgroße Karotten
- 150 g Staudensellerie
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Fenchel
- 1 Dose Schältomaten in Würfeln
- 100 ml Weißwein
- 40 g Butter
- 2 Ei Öl
- 200 ml Hühnerbrühe



So wird's gemacht:

Zickleinschulter (Vorderhaxe) in einer Reine mit reichlich Öl und Butter leicht anbraten. Gemüse putzen und in kleine Würfel schneiden. Fleisch aus der Reine nehmen und das Gemüse darin anbraten. Mit Brühe, Weißwein und Tomaten ablöschen. Das Zicklein auf das Gemüse geben und im vorgeheizten Ofen bei 170 Grad etwa eineinhalb Stunden weich schmoren.

So bekommt man eine geschmackvolle Sauce, die mit etwas Zitrone und Olivenöl noch verfeinert werden kann. Gemüse je nach Jahreszeit. Als Beilage einfach Kartoffeln oder eine Polenta.

Viel Spaß beim Nachkochen.

Bier, Brot und Wein des Monats nicht in Hannover erhältlich



## Bier des Monats



Träger 8 x 0,5 l  
€ 7,99  
+ Pfand

### Schweinsbräu Stout

Erstes Bio-Schwarzbiere nach Art des Guinness. Gerstenmalz, teilweise extra stark geröstet, und spezielle obergärige Hefe sorgen für den unverwechselbaren „brenzlich-kaffeeartigen“ Geschmack.



## Käse des Monats



100g  
€ 1,89

### Ziegenrolle Chevrolle

Ein Käse aus reiner Ziegenmilch mit 50% Fett in der Trockenmasse. Mit ihrem zarten und jungen Aroma ist die Ziegenrolle besonders beliebt. Ziegenkäse unterscheidet sich generell durch den feinen Teig von der herkömmlichen Sorte aus Kuhmilch.



## Wein des Monats



### Italien 2006 Montepulciano DOC

Die Montepulciano Traube wird in der Region Abbruzzen angebaut – eine der ursprünglichsten und schönsten Regionen Italiens. Dieser Montepulciano ist farbtintensiv und feinwürzig im Geschmack. Mit harmonischer Tanninstruktur der perfekte Begleiter für mediterrane Küche.

0,75 Liter  
€ 4,49

# Wer Milch trinkt, sollte auch Fleisch essen

Bei allen Säugetieren produzieren die Milchdrüsen von Müttern erst nach der Geburt die Milch. So ist es natürlich auch bei Kühen, Ziegen und Schafen. Das macht sich der Mensch zu Nutze und hält sich Milchkühe. Die Hälfte aller Landwirte in Deutschland betreibt Milchwirtschaft.

Damit Kühe, Schafe und Ziegen Milch geben, müssen sie also ein Junges zur Welt bringen, denn für dieses ist die Milch ja eigentlich gedacht. Damit aber beispielsweise die Kuh nicht nur hin und wieder, sondern ca. 10 Monate im Jahr Milch gibt, wird sie, kaum hat sie ein Kälbchen geboren, erneut gedeckt.

Was geschieht aber mit den Kälbchen, dem „Nebenprodukt“ der Milchwirtschaft, die nur in die Welt gesetzt werden, um die Milchproduktion ihrer Mütter aufrecht zu erhalten? Entweder sie werden nach ein paar Wochen geschlachtet und als Kalbfleisch verkauft oder die männlichen Kälber gehen in die Rindermast und die weiblichen Kälber werden zu Milchkühen.

Das mag vielen Menschen befremdlich vorkommen: Kälbchen, die nur zu dem Zweck in die Welt gesetzt werden, damit die Mutter Milch gibt und anschließend geschlachtet werden? Dann nützt es ja nicht einmal, vegetarisch zu leben! Nun muss man aber nicht zum absoluten Veganer werden. Richtig und wichtig ist es

vielmehr, nur solche Milch zu trinken, die unter den korrekten Umständen gewonnen wird.

Und dafür sind zwei Sachverhalte vor allem wichtig:

1. Eine Kuh gibt mehr Milch, als ein Kalb trinken kann, also nimmt man ihnen nicht zwangsläufig etwas weg. Ein Kalb muss in den ersten Tagen die Milch seiner Mutter und später in jedem Fall Milch von den Kühen des



Milchziegen vom Hof Scheitz in Andechs

Hofes trinken können, wie auf den ökologischen Höfen praktiziert – und nicht Milchaustauscher. Kälber trinken die Milch ihrer Mütter und die übrige Milch, die bei Kühen, Schafen und Ziegen immer anfällt, kann vom Menschen als Trinkmilch und zur Käseherstellung genutzt werden. Lediglich Schweine bilden eine Ausnahme: Die Schweinemilch reicht nur für die meist große Anzahl der Ferkel in einem Wurf. Aber darauf zu verzichten, fällt nicht schwer:

Schweinemilch ist nämlich alles andere als schmackhaft.

2. Wenn die Kälber so jung geschlachtet werden, muss dies achtsam geschehen: mit Würde vor der Kreatur nach einem tiergerechten Leben. Wir Endverbraucher sollten uns beim Verzehr der Kostbarkeit des Fleisches bewusst sein. Die ökologische Kuh- und Schafhaltung hat sich mittlerweile so gut entwickelt, dass sich der Bedarf an Milch, Milchprodukten, Käse und Fleisch ausgewogen verhält.

Bei der Ziegenhaltung schaut es etwas anders aus. Die Ziegenmilch erfreut sich mit ihrer gesundheitsfördernden Wirkung wachsender Beliebtheit. Vor allem Ziegenkäse hat einen festen Platz im Sortiment der Spezialitäten. Eine spezialisierte Ziegenfleischverarbeitung ist hingegen nicht verbreitet. Häufig haben die Ziegenbauern Schwierigkeiten, die Zicklein zu verkaufen.

Aber nicht deswegen wird bei uns in Herrmannsdorf zu Ostern neben Lammfleisch auch Zicklein angeboten, sondern weil es eine echte Delikatesse ist. Da die Tiere artgerecht gehalten und achtsam geschlachtet wurden, können Sie das Fleisch ohne schlechtes Gewissen genießen.

Also daran denken: „Wer Milch trinkt, sollte auch Fleisch essen!“

Handgemachte Lebens-Mittel  
in Ökologischer Qualität



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 + Würstbraterei  
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 Regional & Frisch Markt  
Mathildenstraße 1  
Tel. 089/854 32 84

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

**82341 Grünwald**  
Marktplatz 1  
im „Alten Wirt Grünwald“  
Tel. 089/64 19 34-0 **85737**

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

