

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

Ausgabe 66: März 2010



HERRMANNSDORFER

Wochenmarkt

WISSENSWERTES • KULINARISCHES • VERLOCKENDES • INFORMATIVES



Tierisch gut

das neue Buch von
Karl Ludwig Schweisfurth

Seite 1



ÖQ Rezepte

zum Sammeln, Nachkochen
und Genießen

Seite 2



Genusskultur

vom Feinsten auf Gut
Sonnenhausen

Seite 2

Es geht um die Wurst – die selbst gemachte!

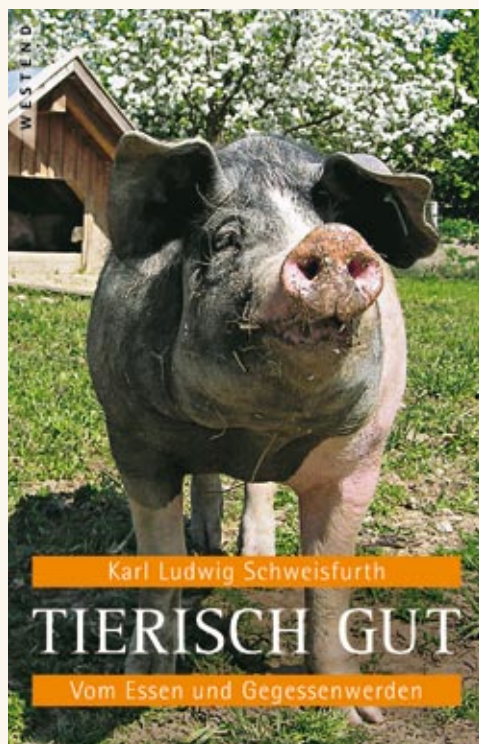
Andrea Thono bespricht das neue Buch von Karl Ludwig Schweisfurth – „Tierisch gut“

Für Karl Ludwig Schweisfurth reicht der berühmte Satz von Martin Luther King „I have a dream“ irgendwie nicht so ganz aus.

Er hatte derer nämlich mehrere, mindestens drei. Da war zum einen der verwirklichte Traum, im Nachkriegsdeutschland mit HERTA die industrielle Fleisch- und Wurstproduktion auf eine neue Stufe zu heben. Da war Jahrzehnte später der verwirklichte Traum, mit den Herrmannsdorfer Landwerkstätten eine neue Qualität von Biofleisch und Biofleisch-Verarbeitung exemplarisch und an einem Ort zu verwirklichen. Und da ist sein derzeitiger Traum einer Symbiotischen Landwirtschaft. Um ihn geht es in „Tierisch gut“.

Im Randbereich von Herrmannsdorf testet KLS – wieder mal offensichtlich erfolgreich – wie sich aus dem Miteinander freilaufender Tiere eine nochmals gesteigerte Fleischqualität hervorbringen lässt. Seine www.Weideschweine haben den Schweinehimmel auf Erden, ehe auch sie den Weg allen Fleisches gehen.

In seinem neuen Buch „Tierisch gut“ beschreibt KLS, wie jede und jeder zu so ei-



ner Fleischqualität kommen kann: Selbsttätig!

Das klingt erst einmal provozierend und heftig utopisch: seine Radieschen selber ziehen? Ja! Sein Brot selber backen? Na klar! Seine eigenen Marmeladen kochen? Selbstverständlich!

Aber seine eigenen Braten und Würste heranwachsen und zubereiten lassen und dann auch noch für die schonendste aller denkbaren Schweineschlachtungen unmittelbar selber sorgen? Wie soll das gehen?

KLS erklärt – angereichert von vielen Episodengeschichten aus seinem Leben – wie es praktisch und Schritt für Schritt gehen kann: „Wenn wir denn schon Tiere töten, sind wir ihnen ein Leben vor dem Tod schuldig. Wie wir so ein tierisch gutes Leben organisieren können und wie wir es in verantwortlicher Weise beenden und wie wir schlussendlich eine neue Qualität von Fleisch gewinnen können ... all das habe ich in meinem Buch praktisch beschrieben. Es nur theoretisch zu deklamieren, hätte mir nicht gereicht.“

Sein Credo: „Weniger Fleisch – das gebietet schon die angeschlagene Biosphäre! – aber dafür besseres.“

Wer soll das bezahlen – wer kann das bezahlen? Der Verbraucher etwa?

Auch darauf antwortet Karl Ludwig Schweisfurth in seinem neuen Buch. Und die Antwort verblüfft und entzückt.

MERCHANT & Friends „THE COFFEESCOUTS“

Seit Oktober letzten Jahres ist Herrmannsdorf um ein Handwerk reicher – eine Kaffeerösterei. Auf dem Erntedankfest oder dem Herrmannsdorfer Weihnachtsmarkt hatten Sie schon Gelegenheit, diesen hervorragenden Kaffee zu probieren.

Am Anfang stand das Interesse und die Liebe zu gutem, frisch geröstetem Kaffee und die Überzeugung zu „Bio“.

Wenn man sich auf die Suche nach einem Kaffee macht, der all diesen Anforderungen entsprechen soll, wird man feststellen, dass dies gar nicht so einfach ist. In den großen Röstereien ist der Kaffee zum einen eigentlich nicht mehr frisch, bis er beim Kunden ankommt, da dies aufgrund der Entfernungen und der Lagerhaltung überhaupt nicht möglich ist. Zum anderen werden diese Kaffees oft schnell bei hohen Temperaturen geröstet,



Andreas Merchant vor seinem Röster

das macht den Kaffee schwerer bekömmlich.

Andreas Merchant hat sich zum Ziel gemacht einen Kaffee zu kreieren, der einen feinen milden Geschmack hat, frisch geröstet ist und in ökologischer Qualität. Mit dem neuen Espresso, dem „Berner Blend“, ist das nach unserem Gusto sehr gut gelungen. Eine feine milde Mischung – ausgewählte Kaffeebohnen aus drei verschiedenen Ländern, die langsam bei niedriger Temperatur geröstet werden. Der „Berner Blend“ kommt direkt aus der Rösterei in unsere Herrmannsdorfer Filialen, frischer geht es nicht.

Nutzen Sie die Gelegenheit, beim Herrmannsdorfer Ostermarkt auf einen Kaffee in der Rösterei vorbei zu schauen. Vorort können Sie die verschiedenen Kaffeesorten riechen und schmecken – da ist sicher auch der passende Kaffee für Sie dabei.



Wir möchten Danke sagen – für Ihr Vertrauen und Ihre Treue, die Sie uns und unserem Verkaufsteam in den letzten zehn Jahren geschenkt haben. Unser Markt in Bogenhausen ist zu einem richtigen Herzstück der Herrmannsdorfer herangewachsen.

In der Festwoche vom 8. bis 11. März haben wir verschiedene Überraschungen für Sie. Schauen Sie vorbei – wir freuen uns auf Sie!

Herrmannsdorfer
in Bogenhausen
Herkomerplatz / Bülowstraße 3



Brot des Monats



Stück / 750 g
€ 3,29
kg
€ 4,39

Dinkelbrot

Aus 100% frisch gemahlenem Dinkelvollkornmehl und Dinkelferment gebacken. Das Dinkelbrot ist ein feines, mildes Brot und sehr bekömmlich. Die ideale Alternative für eine Ernährung ohne Weizen!

Landgockel aus dem Ofen – gefüllt mit Schalotten, Rosmarin und Zitrone

Für 4 Personen:

1 Landgockel, 250g Schalotten, Karotte, 2-3 Knoblauch, 1 Zitrone, 1 Bund Rosmarin, Lorbeer, 800g Blattspinat, 800g Kartoffeln und 50g Pinienkerne

Zubereitung:

Den Gockel von innen und außen ausgiebig mit Pfeffer und Salz würzen und mit Öl oder flüssiger Butter einreiben. Schalotten und Knoblauch schälen und vierteln, mit den Kräutern und der gewürfelten Karotte in etwas Olivenöl bissfest anbraten. Die geschälte und gewürfelte Zitrone zugeben. Die Füllung mit Pfeffer und Salz würzen und mit etwas Zucker karamelisieren. Den Gockel füllen und in eine Reine setzen, bei 140°C



etwa eineinhalb Stunden schmoren. In der Zwischenzeit die Kartoffeln schälen und vierteln, pfeffern und salzen. Wenn der Bratgockel etwa eine Stunde im Ofen ist, die Kartoffeln dazu geben. Den Gockel aus der Reine nehmen, die Kartoffeln hinein legen und im Bratfett

wenden, den Bratgockel auf die Kartoffeln setzen und für die verbleibenden 45 Minuten in den Ofen schieben.

Den Blattspinat zupfen, waschen und blanchieren. Die Pinienkerne ohne Öl in einer Pfanne rösten.

Nach eineinhalb Stunden den Gockel aus dem Rohr nehmen, die Füllung herausnehmen und in eine Pfanne geben. Den Bratgockel weitere 10 Minuten ins Rohr schieben. Zwischenzeitlich den Blattspinat unter die Füllung heben, mit Muskat, Pfeffer und Salz würzen, die Pinienkerne dazu geben und mit etwas Bratensaft verfeinern. Den Bratgockel mit dem Blattspinat und den Ofenkartoffeln anrichten und mit frisch gehackter Petersilie bestreuen. Fertig!

Viel Spaß beim Nachkochen!



Käse des Monats



100g
€ 1,99

Herrmannsdorfer Pfefferbrie

Ein feiner Rohmilchbrie aus unserer Käseerei in Herrmannsdorf. Der Pfefferbrie wird aus 100% Kuhmilch hergestellt. Mit grünem Pfeffer verfeinert bekommt er den richtigen „Pep“.



Wein des Monats



Spanien - Quaderna Via Navarra Especial 2008

Aus den hochwertigen Trauben Tempranillo und Cabernet Sauvignon gemacht. Frucht und Charme kennzeichnen diesen Wein. Das Geschmacksbild ist eingerahmt von dezent röstigen Noten, die vom Ausbau im neuen Holz herrühren und trotz seines Charakters wirkt der Wein nicht zu schwer.

0,75 Liter
€ 5,99
Liter = 7,99



Gebäck des Monats



Stück
€ 1,59

Nusscroissant

aus 100% Weizenvollkornmehl, dazu gute Butter und mindestens 20% Nussfüllung. Ein gehaltvolles Stück, von dem man wirklich satt wird.

Genusskultur vom Feinsten in Sonnenhausen und Herrmannsdorf

Sonnenhausen ist mehr als ein Bruderprojekt von Herrmannsdorf. Es ist eigentlich die Wiege der Herrmannsdorfer Landwerkstätten. Hier fanden Mitte der 80er Jahre die ersten Workshops für das „Modell Herrmannsdorf“ statt, hier wurde um eine andere Landwirtschaft und eine dezentrale Vermarktung guter und sauberer Lebensmittel gerungen und hier befanden sich die erste Herrmannsdorfer Bäckerei, die Brennelei und der Versand, bevor 1993 alles nach Herrmannsdorf zog.

Gut Sonnenhausen liegt nur zwei Kilometer von Herrmannsdorf und 40 Minuten vom Stadtzentrum München entfernt. Der Dreiseithof liegt auf einer großen Lichtung, umgeben von Mischwald, und vermittelt schon auf den ersten Blick Romantik und Ruhe. Der gemütliche Innenhof, der friedliche Klostergarten und die mit Jugendstildekor verzierten Gebäude lassen kaum erahnen, dass hinter diesen Mauern ein höchst vitales und funktionales Veranstaltungshotel steckt.

Stressfrei Tagen und Feiern

Für verschiedenste Anlässe stehen den Gästen sieben Veranstaltungsräume zwischen 15 und 160 Quadratmetern zur Verfügung. Das ehemalige Gestüt eignet sich durch die 460 Quadratmeter große, historische Reithalle zudem bestens für größere Veranstaltungen. In 33 liebevoll nach ökologischen Bauprinzipien renovierten Zimmern werden den Gästen die allerbesten Voraussetzungen für eine entspannte Nachtruhe geboten. Die großzügigen Tagungsräume, die alte Klostermauer und die herrliche Umgebung strahlen pure Ruhe aus und lassen Raum für höchste Produktivität bei der

Arbeit. Die einsame Lage des Hofes lässt aber nicht nur absolute Stille zu. Sie ist auch bestens geeignet, um fröhlich zu feiern: ob festlich oder ausgelassen, ob Hochzeiten im romantischen Klostergarten oder Geburtstage mit Livebands in der



Eingangsbereich im Innenhof



Kapellsaal mit meditativem Charakter

Reithalle. Unser Team bietet Ihnen eine Rundumbetreuung, so dass Sie mit Ihren Gästen entspannt feiern können.

Geliebte Genusskultur

Es ist mehr als selbstverständlich, dass die Herrmannsdorfer Prinzipien in Sonnenhausen eine ebenso große Rolle spielen. Die Gäste Sonnenhausens werden kulinarisch-ökologisch verwöhnt: Wir bieten eine 100% ökozertifizierte Küche, in der

die Herrmannsdorfer Fleischkultur gelebt wird. Absolute Frische und purer Genuss stehen immer im Vordergrund.

Der „Spirit“ von Sonnenhausen

Gut Sonnenhausen lebt von seinem ganz besonderen Flair. Es liegt zwischen Rinder- und Pferdekoppeln, etwas abgelegen, nur über eine Privatstrasse zu erreichen. Der Architekt Wilhelm Spannagel hat das Gut um 1900 einem alten englischen Gestüt nachempfunden.

Auch in den Innenräumen ist das Besondere deutlich spürbar. Sie strahlen ländliche Gemütlichkeit aus, in der man sich sofort zuhause fühlt. Für das richtige Maß an Spannung sorgt nicht nur die Mischung aus historischer und schlichter moderner Architektur, sondern auch die überall im Haus wie selbstverständlich platzierten Kunstwerke.

Abgerundet wird das Bild durch das nur 200 Meter vom Gutshof liegende alte Bauernhaus aus dem 19. Jahrhundert, in dem Lüftmalerei und historisches Kreuzfachwerk im Stallbereich bewundert werden können.

Besuchen Sie uns!

Ob zum Tagen, zum Feiern oder zu unseren kulinarischen Musikabenden oder Konzertreihen: Besuchen Sie uns! Erleben Sie ein Hotel am Puls der Zeit, mit gesunder Ignoranz gegenüber allen schnelllebigen Trends. Gönnen Sie sich individuellen Luxus und den Geist von Sonnenhausen und genießen Sie ländliches Ambiente – inspiriert und mit Stil. Mehr Informationen unter: www.sonnenhausen.de

Georg Schweisfurth und Nathalie Menne, die Geschäftsführer

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 + Wurstbraterei
Tel. 089/57 00 41 01

Glockenbach Brotzeit, 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

