

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



HERRMANNSDORFER

Wochenmarkt

WISSENSWERTES • KULINARISCHES • VERLOCKENDES • INFORMATIVES



Vorzeigerevier

Herrmannsdorfer Wald

Seite 1



ÖQ Rezepte

zum Sammeln, Nachkochen und Genießen

Seite 2



Das Dorf für Kinder und Tiere

Seite 2

Neu: wunderbares, helles Dinkelbrot

In den letzten Jahren haben wir den Dinkel aufgrund seiner Bekömmlichkeit und seiner wertvollen Inhaltsstoffe wieder neu für uns entdeckt. Für viele Weizenallergiker, die Auszugsmehle aus hochgezüchteten Weizensorten nicht vertragen, sind die alten Dinkelsorten aus dem Alltag nicht mehr wegzudenken.

Neben unseren Broten, Brezen und Semmeln aus Dinkelvollkornmehl und unserem Dauergebäck aus hellem Dinkel, gibt es nun auch ein helles Dinkelkastentrot, Dinkelsemmeln und Seelen.

Da Dinkelprodukte generell dazu neigen, schneller auszutrocknen, arbeiten wir in Herrmannsdorf mit einer Teigführung über drei Tage, damit die Dinkelbackwaren schön saftig bleiben.



Dinkelbrot, Dinkelseelen und Dinkelsemmeln

Das muss man sich so vorstellen: Am ersten Tag wird aus Dinkelmehl und Was-

ser ein – so sagen die Bäcker – „Dinkel-Kleber“ gekocht. Am zweiten Tag werden der Vorteig und der Dinkel-Sauerteig hergestellt, damit am dritten Tag der eigentliche Dinkelteig produziert werden kann.

Dieses spezielle Herstellungsverfahren macht es uns möglich, ganz ohne Backmittel eine hervorragende Saftigkeit unserer hellen Dinkelbackwaren zu erzielen.

In unser Herrmannsdorfer Helles Dinkelbrot, Semmeln und Seelen, kommt ausschließlich Dinkelmehl des Types 630, Dinkel-Sauerteig, Wasser, Salz, Hefe und sonst nichts – reine Naturprodukte! Überzeugen Sie sich selbst!



Für 2012 haben wir noch Ausbildungsplätze als:

Fachverkäufer/in für Fleisch und Wurst
Besonders empfehlenswert. Hier wird wertvolles Fachwissen vermittelt.

Kauffrau/mann im Einzelhandel in den Münchner Filialen

Ausbildungsplätze mit Zukunft in einem ökologisch wirtschaftenden Familienunternehmen – ein Zusammenleben von Mensch und Tier im Einklang mit der Natur.

Bewerbungen bitte an:
glonn@herrmannsdorfer.de oder an:
Herrmannsdorfer Landwerkstätten,
Frau Schmid, Herrmannsdorf 7
85625 Glonn
Fragen beantworten wir gerne
unter Telefon 08093/9094-0

Der Herrmannsdorfer Wald auf dem Weg zum Vorzeigerevier

Zu Herrmannsdorf gehören 30 ha Wald. Wir fällen regelmäßig Bäume und verwenden diese als Bau- und Brennholz. Über die Naturverjüngung, das heißt über junge Bäume, die aus den Samen der Altbäume wachsen, gibt es immer wieder Nachwuchs für den Wald.

Alle drei Jahre bekommen wir Besuch vom ortsansässigen Förster, der ein staatliches „Verbissgutachten“ erstellt.

Im Herrmannsdorfer Wald ist hierfür Frau Joas von der Forstdienststelle Niederseeon zuständig. Bei ihrer jüngsten Begehung hat sie unserem Jäger Max Schmid ein großes Lob ausgesprochen: „Solch eine Artenvielfalt kenne ich sonst nur aus den Bergwaldrevieren. Wenn Sie so weitermachen, sind Sie auf dem besten Wege ein Vorzeigerevier zu werden.“

Im Gespräch mit Max Schmid, der sich seit drei Jahren als Jäger um den Herrmannsdorfer Wald kümmert.

Max, was muss man sich denn unter einem „Verbissgutachten“ vorstellen?

Als „Verbiss“ bezeichnet man in der Fachsprache wenn die Rehe die jungen Triebe der Bäume und Pflanzen abfressen und somit kein gesundes Heranwachsen des Waldes möglich ist. Bei solch einem Gut-



Revierjäger Max Schmid mit Mia

achten schaut der Förster, ob das Gleichgewicht zwischen Pflanzen und Tieren stimmt.

Was ist dabei deine Aufgabe als Jäger?

Meine Aufgabe ist es, das Leben im Wald genau zu beobachten. Dadurch, dass die Rehe bei uns keinen natürlichen Feind mehr haben (außer dem Auto), kann es hier durchaus zu einem Ungleichgewicht kommen. Das heißt, wenn der Rehbestand im Revier zu hoch ist, kann das den gesamten Wald schädigen und somit auch Lebensräume für andere Tiere zerstören.

Das heißt, dann werden Rehe von dir geschossen?

Meine Aufgabe ist es, ein gesundes Gleichgewicht zu erhalten. Das heißt aber nicht, dass ich einfach auf die Jagd gehe und draufloschieße. Ich beobachte den Tierbestand genau und wähle bewusst aus, welche Tiere ich schieße.

Wie erklärst du dir diese enorme Artenvielfalt im Herrmannsdorfer Wald?

Das Jagdrevier umfasst 230 ha. Dem Tierbestand kommen sicherlich die vielen Hecken und Sträucher zu Gute, die vor über 20 Jahren gepflanzt wurden und jetzt ihre Aufgabe als Ort des Schutzes und als Brutstätten erfüllen. Und das permanente Pioniersein – momentan arbeite ich an einem Projekt, dass wir den Rehen außerhalb des Waldes Flächen zum Äsen bieten um dem Verbiss im Wald auf natürliche Art und Weise vorzubeugen.



Bier des Monats



Schweinsbräu Maibock

Kernige Würze und leichte Süße bringt die überschwängliche Süffigkeit. Ein Bockbier mit 16,5% Stammwürze und 6,5% Vol. aber angenehm weich und bekömmlich. Rundum ein Festtagsschmankerl, zu kräftigem Braten aber auch als Dessertgetränk oder als Genießerbier am Abend geeignet.

Flasche 0,5 l
€ 1,59
+ Pfand

Schaumige Spargelsuppe mit grünen Erbsen und Bio-Lachs

Für 4 Personen:

- 1 kg Spargel
- 600 g Bio Lachs mit Haut
- 2 Becher Sahne
- 80 g Butter
- 80 g grüne Erbsen TK
- 1 Stck. Zitrone
- 100 ml trockenen Weißwein
- 2 Essl. Mehl

Den Spargel schälen und in 1 Liter Wasser mit Salz, Zucker und Zitrone bissfest kochen. Den Spargel aus dem Sud nehmen und nun die Schalen zugeben, ganz kurz aufkochen und etwa 10 Minuten ziehen lassen. Dann den Sud durch ein Sieb abgießen.

In einem Topf die Butter schmelzen, das Mehl zugeben, kurz rühren und mit dem heißen Spargelfond aufgießen. Mit dem



Schneebeesen alles gut glatt rühren, Weißwein und Sahne zugeben.

Wichtig: etwa 20 Minuten langsam köcheln lassen. So kocht sich der Mehlschmack aus der Suppe.

Die Erbsen in Salzwasser etwa 3 Minuten blanchieren und kalt abschrecken.

Den Lachs „mehlieren“ und auf der Hautseite in einer Pfanne etwa 2 Minuten langsam braten, wenden und weitere 2 Minuten braten. In vorgewärmten Tellern den noch warmen in Stücke geschnittenen Spargel geben, Erbsen dazu und den gebratenen Lachs obenauf setzen. Die Suppe abschmecken, mit dem Schneebeesen schaumig schlagen und in den Tellern anrichten.

Viel Spaß beim Nachkochen!



Brot des Monats



100g
€ 0,59

Herrmannsdorfer Hofbrot

50% Weizen-Vollkorn und 50% Weizen-Weißmehl, ohne Hefe nur mit Sauerteig. Das Brot begeistert durch seinen feinen Geschmack und die resche Kruste.



Käse des Monats



100g
€ 1,99

Bärlauchkäse „Käserellen“

Ein naturgereifter Schnittkäse, aus tagesfrischer Bio-Heumilch hergestellt. Feinste Bärlauchkräuter werden zugegeben und verleihen seinen besonderen, frischen Frühlingsschmack. Mindestens drei Monate gereift und mit einem Bärlauch-Kräutersud gepflegt.



Wein des Monats



Venetien/ Viticoltori Ponte Vino Frizzante Bianco Va Bene 2011

Ein freches Etikett zielt diesen schmackhaften Frizzante (ein Prosecco der nicht Prosecco heißen darf, weil er nicht aus der Region Prosecco kommt). Italienische Lebensfreude zum günstigen Preis!

0,75 Liter
€ 4,59

Freunde gesucht für ein ungewöhnliches Dorf – für Kinder und Tiere

Was raschelt denn da hinter der Zeltwand? Wie lange muss ich noch das Butterfass stampfen? Mmmh, riechen die gut, die Semmel da hab ich gemacht!

So fragen Kinder im Dorf für Kinder und Tiere e.V. in Herrmannsdorf und freuen sich über die Erlebnisse und ihre Arbeit. Von Ende Mai bis Ende September kommen Schulklassen und kümmern sich um die Tiere in der Symbiotischen Landwirtschaft, sie säen, jäten und ernten in den Gemüsebeeten. Sie machen Lebensmittel selber: Beim Käsen, Buttern, Brotbacken und Würstldrehen erleben sie ganzheitliche Herstellungsprozesse mit ihren eigenen Händen. Die Guten Geister bereiten in der Küche mit Freude und Hingabe die Mahlzeiten zu. Die Gemüsesuppe ist dabei „der Renner“. Die Kinder essen gemeinsam und räumen, meist sogar flott, alles miteinander auf. Im täglichen Dorfrat lernen sie demokratisches Denken und Handeln: Sie planen und entscheiden, wie sie als Gärtner, Bauern, Bäcker, Käser, Metzger oder Köche bei der Versorgung der Dorfgemeinschaft mithelfen wollen, sie lernen, wie es geht, im Dorfrat zu Wort zu kommen und – wenn sie möchten – können sie üben, den Dorfrat zu mo-

derieren. Bei den alltäglichen Aufgaben machen sie elementare Erfahrungen in der Gemeinschaft und in der Natur, die ihnen zeigen wie es geht, Verantwortung für sich und andere und eine nachhaltige Zukunft zu übernehmen. Unsere Pädagogen, Senioren und Experten begleiten sie im Dorfalltag, in den Beru-



Junge Gärtner bei der Arbeit

fen und Handwerken. Gemeinsam mit ihnen nehmen die Kinder teil am Leben und Arbeiten in der Gemeinschaft mit Freiraum und Regeln. Sie übernachten in Tipi, Jurte und Wüstenzelt, den typischen Nomadenzelten, ganz nah an der Natur. Dieser Schullandheimaufenthalt zu üblichen Teilnehmergebühren unterscheidet sich von einem herkömmlichen Schullandheim durch das aktive Dorfleben in den Berufen und im Dorfrat.

Pädagogen und Senioren begleiten die Kinder und das gute Essen wird natürlich aus ökologischen Lebensmitteln zubereitet.

Der Beitrag für jedes Kind wurde bewusst nicht höher angesetzt, um allen Kindern zu ermöglichen, dieses Dorf zu erleben. Für die Mehrkosten sucht der gemeinnützige Verein Dorf für Kinder und Tiere e.V. interessierte und engagierte Menschen, die dieses Anliegen mit einem jährlichen Beitrag oder einer einmaligen Spende unterstützen. Ein Newsletter informiert Sie über das Dorfleben. Beim Herrmannsdorfer Erntedankfest am 7. Oktober gibt es Führungen durch das Dorf zum näheren Kennenlernen. Weiteres Informationsmaterial mit einem Spendenformular finden Sie in den Herrmannsdorfer Läden. Für Ihre Spende ab 30 Euro erhalten Sie eine Spendenquittung.

Dorf für Kinder und Tiere e.V.
Gabriele Birkett
Herrmannsdorf 4
85625 Glonn
Tel. 08093/95 25
info@dorfkindertiere.de
www.dorfkindertiere.de
Bankverbindung: GLS Bank Bochum,
Kto.-Nr. 8204 6095 01, BLZ 430 609 67

Handgemachte Lebens-Mittel
in Ökologischer Qualität

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

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

Herrmannsdorfer
Lebens-Mittel auch bei:

Biomarkt 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

