

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

Ausgabe 42: November 2007



HERRMANNSDORFER

Wochenmarkt

WISSENSWERTES • KULINARISCHES • VERLOCKENDES • INFORMATIVES



Das neue Rauchhaus

Einfach und „geschmackvoll“
Seite 1



ÖQ Rezepte

zum Sammeln, Nachkochen
und Genießen
Seite 2



Es ist nicht wurscht,

was in die Wurst kommt.
Seite 2

Wo Selly draufsteht, ist Bio-Kompetenz drin!

Die Herrmannsdorfer Filiale am Herkomerplatz in Bogenhausen gewann die goldene Selly beim CMA Handelswettbewerb „BIOMARKT des Jahres 2007“. Ausgezeichnete Bio-Kompetenz, das bieten in München die Herrmannsdorfer! Bei der feierlichen Preisverleihung im Rahmen der Lebensmittelmesse ANUGA am 14. Oktober in Köln nahmen Stephanie Zachau, Filialeiterin, und ihr Team zusammen mit Karl Schweisfurth die Bio-Trophäe entgegen.

Die Herrmannsdorfer erhielten die goldene Selly in der Kategorie Fachhandel mit einer Verkaufsfläche unter 150 Quadratmeter. „Handwerkliche Qualität, Regionalität, Erhalt der bäuerlichen Landwirtschaft und faire Preise zeichnen diesen Markt aus“, erklärte Jurymitglied Dr. Sylvia Pfaff bei der Preisverleihung. „Das Geschäft lebt von seinem freundlichen und offenen Klima. Hier gibt es alles, was das Herz eines Bio-Käufers begehrt, in Hülle und Fülle und in höchster Qualität“.

Einen besonderen Anziehungspunkt bietet das Bistro ÖQ – täglich eine frische, abwechslungsreiche und wohlschmeckende



Preisverleihung bei der Anuga 2007 in Köln

Bioküche. Ein Highlight ist das allmonatliche Schaukochen!

Darüber hinaus bieten wir eine Menge kundenfreundlicher Angebote, wie Lieferservice, Vorbestell- und Einpackservice. Für die Jury sind die Herrmannsdorfer

Landwerkstätten ein erfolgreiches Bio-Verkaufskonzept im Naturkostfachhandel.

Herzlichen Glückwunsch an das Verkaufsteam aus Bogenhausen, das aus 130 Teilnehmern mit seinem Können überzeugt hat – weiter so!



Neueröffnung im Glockenbachviertel

Seit dem 17. Oktober haben wir im Glockenbachviertel einen neuen Herrmannsdorfer Laden. Ein ganz neues Konzept – einen Brot- und Wurstladen. Klein aber fein – hier finden Sie alles was Sie für ein schönes Frühstück oder eine deftige Brotzeit brauchen. Schauen Sie doch einfach mal vorbei. Wir freuen uns auf Sie!

Holzstraße 24
Tel. 089/230 016 53
Mo – Fr 7 – 19 Uhr
Sa 7 – 16 Uhr

Neu: Natur-Rauchhaus in Herrmannsdorf

Nach Plänen von Karl Ludwig Schweisfurth, dem Gründer der Herrmannsdorfer Landwerkstätten

Am 17. Oktober wurde das neue Natur-Rauchhaus neben den Weihern in Herrmannsdorf eingeweiht. Im Natur-Rauchhaus werden Schinken, Speck und Rohwürste im Naturrauch langsam geräuchert, getrocknet und gereift, ohne teure und energieaufwändige Technik – das Haus braucht nicht einmal einen Stromanschluß!

Jeden Morgen entzündet nun Jürgen Körber ein Feuer im kleinen Haus hinter dem Rauchhaus und legt Buchenspäne drauf. Die Späne glimmen einige Stunden vor sich hin. In einem dicken Rohr unter der Erde kühlt der Rauch ab, unerwünschte Teerstoffe kondensieren und ein reiner, kalter Rauch zieht durch die Schinken. So entsteht eine herausragende Qualität, eben wie früher.

Die Bauweise des Rauchhauses mit Holz-



Einfach, effektiv, preiswert: das Natur-Rauchhaus

scheiten, Lehm, gehäckseltem Stroh und Ochsenblut stammt aus dem Dorf Leo Tolstoi südlich von Moskau, das vor 100 Jahren gebaut wurde. Diese Bauweise ist intelligent – beste Isolierwirkung im Sommer und Winter, preiswert, schön und einfach zum Selbermachen. In Leo Tolstoi entsteht nach dem Modell Herrmannsdorf ein Biohof mit Metzgerei und Bäckerei, bei dem Karl Ludwig Schweisfurth als Berater tätig ist.

Bei der Einweihung wurde der erste Wagen mit Schinken ins Rauchhaus gefahren. Und Sie, liebe Kunden, dürfen sich jetzt auf besonders aromatische Würste und Schinken freuen, die in unserem neuen Rauchhaus langsam und sorgfältig gereift werden. Schon bald kommen einige Würste, z.B. die gute Schinkenkrakauer, in den Verkauf.



Brot des Monats



Stück / 750 g
€ 2,49

Unser Krustenbrot

ist ein Natursauerteigbrot aus dem frisch gemahlten vollen Korn, mit 60% Roggen- und 40% Weizenmehl. Mit seiner kräftigen, geschmacksintensiven Kruste ist es ein herzhafter Genuss zu jeder Brotzeit

Schwäbische Kartoffelsuppe mit Herrmannsdorfer Würstl

Rezept für 6 Personen
als Hauptmahlzeit

- 150 g Sellerie, geschält
- 150 g Fenchel
- 200 g Karotten
- 250 g Zwiebeln
- 150 g Petersilienwurzel, geschält
- 1 kg Kartoffeln, geschält
- 2 l Rinderbrühe
- 1 El. Essig
- 1 Bd. Petersilie
- 1/2 Tl. Majoran
- 6 Paar Wiener, Pfälzer, Debreziner oder Regensburger



So wird's gemacht:
Zwiebeln in Öl anbraten, Wurzelgemüse und Kartoffeln hinzugeben. Mit Rinderbrühe aufgießen und alles in ca. 45 Minuten weich kochen. Nun die Suppe mit dem Zauberstab grob pürieren. Mit Salz abschmecken, Petersilie und Majoran zugeben. Die kleingeschnittenen Würstchen in der Suppe ca. 5 Minuten ziehen lassen und zum Schluss den Geschmack mit einem Esslöffel Essig abrunden. Genau das Richtige für die nasskalte Jahreszeit!
Wir wünschen guten Appetit!

Bier, Brot und Wein des Monats nicht in Hannover erhältlich



Bier des Monats



Das Schweinsbräu Dinkelbier wird mit Malz aus dem wertvollen Urweizen Dinkel und Gerstenmalz gebraut und zeichnet sich durch seinen milden, fruchtigen Geschmack aus. Es enthält neben den wertvollen Inhaltsstoffen des Dinkels auch alle Ballaststoffe und Vitamine der Hefe.

Flasche 0,5 l
€ 1,24
+ Pfand



Käse des Monats



Bierkäse

ist ein Magerkäse aus Tirol mit nur 15% Fett in der Trockenmasse. Hier wird ein altes Reifungsverfahren angewandt: Erst wird der Käse mit der so genannten „Schmiere“ behandelt. Dann kommt er, dicht an dicht zur Lagerung in ein Holzfass. So entsteht eine pikante Würze, ideal für eine herbstliche Brotzeit.

100g
€ 1,59



Saugut Preis



Lyoner

Aus bestem, schlachtwarmem Rind- und Schweinefleisch, nach dem Warmfleischverfahren hergestellt wie früher bei der Hausschlachtung, ohne Kutterhilfsmittel wie Citrat oder Phosphat und nur mit ein Drittel der erlaubten Pökelsalzmenge.

100g
€ 0,99

Es ist nicht wurscht, was in die Wurst kommt!

Es geht um die Wurst – ein weit unterschätztes europäisches Kulturgut, eine Legende unter den Lebensmitteln, deren Geschichte weit zurückreicht. Bereits im achten Jahrhundert vor Christus wird die Wurst erwähnt – Dichter berichten von „Wurstkämpfen“, welche die Griechen ausgetragen haben sollen. Der Tapferste bekam die besten Würste als Belohnung. Und die Römer hatten den Ruf, wahre Wurstliebhaber zu sein.

Während früher die Wurst ein Zeichen des Wohlstandes war und bei keiner Feierlichkeit fehlen durfte, gerät sie heute immer mehr ins Hintertreffen. Zum einen liegt das sicherlich daran, dass sich die Ernährungsgewohnheiten der Menschen in den letzten Jahren geändert haben. Aber auch verschiedene Lebensmittelskandale haben ihr Übriges dazu getan.

Mit der Wurst ist das ja so eine Sache: Man weiß nicht so recht was drin ist. Und woher das Wurstfleisch kommt ist nicht nachvollziehbar. Tatsächlich ist es wohl so, dass im konventionellen Lebensmittelhandel das Wurstfleisch, das sogenannte Verarbeitungsfleisch, teilweise durch halb Europa gefahren wird, mehrmals den Besitzer wechselt, bevor es dann in einer Wurstfabrik, meist gefroren, verarbeitet wird. Es gibt einen regelrechten Markt, an dem das Verarbeitungsfleisch für Wurst gehandelt wird. Somit ist es für den Verbraucher schwer nachzuvollziehen, was tatsächlich in der Wurst drin ist.

Bei Herrmannsdorfer haben Sie die 100% Garantie, dass nur Zutaten aus der eigenen Schlachtung zu Würsten



Wo Gutes reinkommt, kommt auch Gutes raus!



Auf die inneren Werte kommt es an!

verarbeitet werden. Das ist einmalig und gibt es nirgends sonst.

Wir verarbeiten ausschließlich unser eigenes Fleisch, wir kaufen kein Stück zu und bei uns wird auch kein Verarbeitungsfleisch weiter verkauft. Das ist eine immer neue Herausforderung, denn alle verwertbaren Teile vom Tier müssen sinnvoll verarbeitet und die entsprechenden Wurstsorten auch verkauft werden.

Wer Herrmannsdorfer kennt, verbindet damit beste Fleischqualität und hervorragende Schinken, wie beispielsweise unseren Herrmannsdorfer Knochen-schinken.

Es bedarf aber auch einer besonderen Kunst, wirklich gute Brühwürste und deftige Hausmacher-Spezialitäten herzustellen. Bei der Herstellung unserer Würste wird das noch schlachtwarme Fleisch sofort weiter verarbeitet – jede Wurst hat ihre eigene Rezeptur, bestes Fleisch, selbst gemischte, zum Teil frisch gemahlene Gewürze und Kräuter, vom Metzgermeister selbst abgeschmeckt. Diese Art der Wurstverarbeitung können Sie sogar schmecken: Einfache Würste, wie Presssack, Rotwurst und Leberwürste werden zu wahren Delikatessen. Selbst unsere Schweinskopfsülze können Sie mit Appetit probieren. Einige einfache Sorten wie Lyoner, Leberkäse oder Kräuterleberwurst bieten wir Ihnen zum „Saugut Preis“ an.

Machen Sie sich doch einfach auf und entdecken Sie unsere Wurstkultur neu. Suppen und Eintöpfe mit Würstl, die verschiedenen Bratwürste und reichhaltige Brotzeiten können so gut schmecken und ersetzen das eine oder andere Mal auch ein Fleischgericht.

Handgemachte Lebens-Mittel
in Ökologischer Qualität



mit Hofmarkt
85625 Glonn
Tel. 08093/9094-0

www.herrmannsdorfer.de
glonn@herrmannsdorfer.de

Filialen in 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

NEU: Glockenbach-
viertel, Holzstr. 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 und Cafe ÖQ
Tel. 089/98 10 96 14

Denning
Denningerstraße /
Warthestraße 1
im Kornfeld Naturkost
Tel. 089/93 74 83
(Mo. geschlossen)

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

NEU: Fürstenried
Maxhofstraße 17
im Biomarkt VollCorner
Tel. 089/74 50 03 30

Filialen um München:

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

Finkenstraße 29
im Regional &
frisch Markt
Tel. 089/89 89 08 20

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

