

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

Ausgabe 52: Oktober 2008



HERRMANNSDORFER

Wochenmarkt

WISSENSWERTES • KULINARISCHES • VERLOCKENDES • INFORMATIVES



Einfach ausgezeichnet!

Herrmannsdorfer Brote
gewinnen Medaillen Seite 1



ÖQ Rezepte

zum Sammeln, Nachkochen
und Genießen Seite 2



Farmer John

zu Besuch in Herrmannsdorf Seite 2

Silberne Selly für den Hofmarkt!

Bereits zum vierten Mal in Folge veranstaltete die CMA Centrale Marketing-Gesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft mbH den bundesweiten Bio-Handelwettbewerb. Ausgezeichnet wurden innovative und erfolgreiche Verkaufskonzepte für Bio-Produkte im Naturkostfachhandel und Lebensmitteleinzelhandel.

Am 16. September wurden 14 Märkte von insgesamt 99 Bewerbern des Lebensmitteleinzel- und des Naturkostfachhandels mit dem Bio-Handelspreis 2008 und einer Selly in Gold, Silber oder Bronze ausgezeichnet.

Wir gratulieren dem Herrmannsdorfer Hofmarktteam ganz herzlich zur silbernen Selly, die sie in der Kategorie Naturkostfachhandel von 150 bis 300 qm verliehen bekommen haben. „Handwerkliche Qualität, Regionalität, Erhalt der bäuerlichen Landwirtschaft und faire Preise“, zeichnen laut Jury diesen Markt aus.

„Bio boomt, doch die Bedingungen werden härter. Umso mehr freuen wir uns



Freude über die Auszeichnung: das Hofmarkt Team mit Karl Schweisfurth

über die kreativen Ideen und herausragenden Konzepte, die wir heute ausgezeichnet haben“, erklärte Dr. Andrea Lambeck von der CMA-Geschäftsführung auf der Preisverleihung in Köln. Fünf goldene, vier silberne und fünf bronzene Sellys zeigen von nun an den Verbrauchern,

wo sie ausgezeichnete Kompetenz bei Bio-Lebensmitteln finden können.

Wir freuen uns, dass der Herrmannsdorfer Hofmarkt durch sein Können überzeugt hat!



Veranstaltungen in Herrmannsdorf

Sonntag, 12. Oktober, 11 – 18 Uhr
ERNTE-DANKFEST

Um 10 Uhr Gottesdienst mit Altabt Odilo Lechner
Historische Traktorfahrten, Oldtimer-Bulldog-Treffen, Führungen durch die Werkstätten, Diskussionsforen, Spiel, Spaß & Musik bei Bio-Schmankerln im Saugarten, Hofmarkt geöffnet

Samstag, 25. Oktober, 7 – 13 Uhr
BACKSEMINAR

Lassen Sie sich einweihen in die Herrmannsdorfer Natursauerteig-Vollkorn-Backkunst!

Samstag, 25. Oktober
Samstag, 22. November
jeweils 8 – 15 Uhr

BRAUSEMINAR

Beim Maischen, Abläutern, Kochen, Hopfenzugeben und Rastenlassen entdecken Sie die Geheimnisse der ökologischen Bierbraukunst.

Herrmannsdorfer Brote erzielen 7 x Gold!

Auch in diesem Jahr haben sich die Herrmannsdorfer Bäcker mit ihren handwerklich hergestellten Broten der konventionellen Konkurrenz gestellt – und konnten von 7 eingereichten Backwaren 7 x die Auszeichnung Gold entgegen nehmen. Das ist einmalig!

Die Brotprüfung ist eine freiwillige Selbstkontrolle der deutschen Bäckermeister – die Brote und Backwaren werden nach den Richtlinien der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG) nach Fehlern geprüft und bewertet. Der Prüfer hat einen Eigenschaftskatalog vorliegen und vergleicht das zu prüfende Brot mit den dort aufgeführten Prüfkriterien. Diese lassen sich nach folgenden Oberbegriffen zusammenfassen: **Form und Aussehen, Krusteneigenschaft, Lockerung und Krumenbild, Struktur und Elastizität und ganz wichtig natürlich Geruch und Geschmack.** Unsere Natursauerteig-Brote und die weißen Baguettes mit langer Teigführung stehen der Konkurrenz in nichts nach.



Kreishandwerker- und Innungsmeister Johann Schwaiger überreicht an Bäckermeister Mario Schild und Geschäftsführer Karl Schweisfurth die Goldmedaillen.

Das Getreide wird täglich frisch gemahlen. Wir verwenden für die Vollkornbrote ausschließlich unseren Dreistufen-Sauerteig und für die langzeitgeführten weißen Backwaren nur Hefe. Fertigmischungen sind uns gänzlich fremd. Umso mehr freuen wir uns, dass die Herrmannsdorfer Bäckerei für folgende Backwaren das Prädikat „sehr gut“ erreicht hat:

Dinkelbrot, Holzofenbrot, helle Semmel, Petit Pain, Emmerbrot, Bauernlaib gewürzt und französisches Baguette.

Dieses Ergebnis bestätigt uns in unserer handwerklichen Arbeitsweise. Nur noch ganz wenige Bäckereien wagen sich an eine solche schwierige und zeitaufwendige Produktion heran.

öQ Brot des Monats



Stück / 370g
€ 2,99

Walnussbrot

Der Roggensauerteig gibt dem Weizenmehlbrot einen kräftigeren Geschmack. Für eine besonders saftige Krume sorgen frisch gekochte Kartoffeln, die unter den Teig gemischt werden. Mit vielen guten Walnüssen im dekorativen Körbchen gebacken.

Weißer Bohnensuppe mit Schweinebauch

600g Herrmannsdorfer Schweinebauch ohne Knochen, 350g weiße Bohnen, 4 mittelgroße Zwiebeln, ¼ Sellerieknolle, 1 mittelgroßer Fenchel, 2 große Karotten, 1 Petersilienwurzel, 3 Stck. Lauchzwiebeln, ½ Bund glatte Petersilie, 1 kl. Chilischote, 1 Dose geschälte Tomaten, 1 ½ l Rinder- oder Hühnerbrühe, 1 Zitrone und gemahlener Kümmel

So wird's gemacht:

Die Bohnen über Nacht einweichen und mit wenig Wasser ca. eine Stunde weich kochen. Das Gemüse schälen und klein schneiden. Das Fleisch würzen und kurz anbraten, die geschnittenen Zwiebeln zugeben und kurz mitbraten. Nun die Bohnen mit dem Kochwasser zugeben, die geschälten Tomaten und das geschnittene Gemüse ebenfalls.



Das Ganze mit der Rinder- oder Hühnerbrühe aufgießen und mit offenem Deckel weitere 1 ¼ Stunden kochen lassen. Mit dem gemahlene Kümmel und evtl. Salz und Pfeffer abschmecken. Jetzt entfaltet die Suppe ihr ganzes Aroma! Zum Schluss das Fleisch herausnehmen,

in mundgerechte Stücke schneiden und in die Suppe geben. Mit der gehackten Petersilie und den fein geschnittenen Frühlingszwiebeln servieren. Zum Abrunden ein paar Tropfen Olivenöl und etwas Zitrone darüber geben. Tipp: Immer gleich etwas mehr kochen, denn aufgewärmt schmecken deftige Suppen bekanntlich doppelt so gut.

An Stelle des Schweinefleisches können auch deftige Würste wie Herrmannsdorfer Bauernkrainer, Kohlwürste oder Deb-reziner verwendet werden. Diese Variante geht schneller - die Würste werden mit in die Suppe gegeben, das gibt einen deftigen Geschmack. Wenn das Gemüse die gewünschte Konsistenz hat, ist die Bohnensuppe fertig.

Viel Spaß beim Nachkochen!

Bier, Brot und Wein des Monats nicht in Hannover erhältlich



Bier des Monats



Schweinsbräu Erntedankbier

Eine echte Cuvée – Dunkles und Pils vereinigen sich zu einem süffig-vollmundigem Bier mit milder Hopfennote und zart-malzigem Geschmack. Ein Genuss, den man sich nicht nur nach der Ernte gönnen sollte.

0,5 Liter
€ 1,59



Käse des Monats



Bio-Weinberger

Nach der Reifung wird der „Weinberger“ in Rotwein mit Kräutern eingelegt. Hier entwickelt er seinen außergewöhnlichen Geschmack und das feine Bouquet entfaltet sich. Ein würziger Käse, besonders gut zur Brotzeit oder einem Glas Rotwein.

100g
€ 1,99



Wein des Monats



Languedoc Domaine des Soulié Merlot 2007

Häufig zieht die Angabe Merlot das Etikett. Was Sie davon erwarten – einen vollen harmonischen Geschmack – finden Sie jedoch selten in der Flasche vor. Dieser Merlot jedoch präsentiert sich mit einem schönen Körper und den typischen aromatischen Nuancen die an Pflaume und Cassis erinnern. Eine besondere Empfehlung!

0,75 Liter
€ 6,49

Farmer John – ein Ökopionier in Amerika

In Amerika wird der exzentrische Farmer John als „Al Gore der Landwirtschaft“ gefeiert. In einem Dokumentarfilm „Mistgabel und Federboa“ werden die Höhen und Tiefen seines Lebens geschildert.

Bauer John, 58, ist mittlerweile selten daheim, auf seiner Farm in Caledonia, Illinois. Streng genommen ist der Bauer auch kein Bauer mehr, sondern eine kleine Berühmtheit – Filmstar, Buchautor, Prediger für organisches Gemüse, Unternehmer, Freigeist. Von allem etwas.

Der Bauer John fliegt ständig durch die Welt und redet über sein Leben, das festgehalten wurde in dem rührigen Dokumentarfilm „Mit Mistgabel und Federboa – Farmer John“.

John erzählt darin seine Geschichte, mal lyrisch, mal melancholisch, mal traurig, mal komisch, stets unterhaltsam.

1979 traf John auf dem College den Filmemacher Taggart Siegel, der fortan sein Leben begleitete und filmte und filmte und filmte. Fast 30 Jahre lang.

Sein Vater stirbt früh. John übernimmt den Hof und geht zugleich aufs College, trägt die Haare lang, sieht aus wie Andy Warhol, den er bewundert. Hippies ziehen auf das Anwesen, eine Kommune entsteht. Sie feiern Partys – und die Nachbarn beginnen sich zu wundern. Manchmal trägt John bei der Feldarbeit eine Federboa. „Ist er schwul?“, fragen die Bauern. Gerüchte machen fortan die Runde. Anfang der 80er Jahre ist er pleite, muss Land und Hof versteigern lassen. Er fällt in tiefe Depressionen. „Ich habe zwei Jahre lang das Bett nicht verlas-

sen.“ Schließlich reist er nach Mexiko, liest Henry Miller und Rudolf Steiner, der sein Vorbild wird. Dann: Der Bauer kommt zurück, erwirbt ein Stück Land, und um ihn herum gehen nun die anderen „pleite“. Es ist die Zeit des großen Farmensterbens in Amerika.



„Bauern“ unter sich: Karl Ludwig Schweisfurth mit Farmer John

Inspiziert von den anthroposophischen Lehren Steiners sattelt er um auf biologischen Anbau und aus der kleinen Farm wird ein lukratives Biounternehmen.

Heute ist sein Hof eine der größten „Community Owned Farms“ (also ein aus betriebswirtschaftlicher Sicht von Familien auf Anteilsbasis betriebener Direkt-Erzeugerhof) in den USA, die

Woche für Woche mehrere tausend Familien im Großraum von Chicago mit frischem, biologisch erzeugtem Gemüse versorgt.

Das CSA-Prinzip (CSA = Community Supported Agriculture) basiert darauf, dass Familien Hofeitelhaber werden, die jeweils mit einem bestimmten Betrag zur Finanzierung des Hofes beitragen und so den Grundstein für notwendige Investitionen legen. Im Gegenzug bekommen die Teilhaber die Möglichkeit zum Bezug von Hoferzeugnissen (Obst, Gemüse, Eier etc.) Somit hat der Landwirt eine solide Arbeitsgrundlage und ist unabhängig von nur an finanziellen Kriterien interessierten Geldgebern, die Familien haben den Vorteil die Erzeuger ihrer Nahrungsmittel direkt zu kennen und auch einen gewissen Einfluss auf diese ausüben zu können. Mit Hilfe des CSA-Prinzips und der Grundsätze der Biologisch-Dynamischen Landwirtschaft gelingt es Peterson, die Farm erneut zum Erblühen zu bringen. Er findet wieder zurück in seine perfekte Balance zwischen Kunst und Gemüsebau, Leben und Erleben, Körper und Seele ...

Bauer John blüht auf, wenn er auf seinem Hof ist, seiner Heimat – aber er blüht auch auf, wenn er durchs Land reist, seinen Film zeigt und ganz Amerika im Kino sitzt - Linke, Ökos und Rechte!

Und während eines Kurzaufenthaltes in Deutschland lässt er es sich nicht nehmen, auch in Herrmannsdorf vorbei zu schauen.

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
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

