

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

Ausgabe 28: September 2006



HERRMANNSDORFER

Wochenmarkt

WISSENSWERTES • KULINARISCHES • VERLOCKENDES • INFORMATIVES



Gutes günstig

in den Herrmannsdorfer
Filialen

Seite 1



ÖQ Rezepte

zum Sammeln, Nachkochen
und Genießen

Seite 2



Das Kinderdorf

in Herrmannsdorf

Seite 2

Lehrjahre sind keine Herrenjahre ein altes Sprichwort, das sicherlich seinen wahren Kern hat.

Am 1. September beginnt ein neues Ausbildungsjahr. Auch wir in Herrmannsdorf dürfen neun junge Menschen bei uns willkommen heißen. Zwei werden das Metzgerhandwerk erlernen, einer beginnt seine Ausbildung in unserer Bäckerei und sechs werden den Beruf des Fleischerei-Fachverkäufers in unseren Filialen erlernen. **Wir wünschen allen neun viel Glück im neuen Lebensabschnitt!**



Prüfungsnote 1: Max Fauth und Theresa Heller

Es ist nicht immer ganz einfach, junge Menschen für alte Handwerksberufe zu begeistern, schon gar nicht, wenn es sich um harte Knochenarbeit, unvorteilhafte Arbeitszeiten und nicht selten erschwerte Arbeitsumstände, wie Hitze und Kälte handelt. Umso mehr freut es uns, dass wir zur Zeit in unserer Bäckerei, Metzgerei, Brauerei, Spezialitätenküche, Landwirtschaft, Verkauf und Verwaltung über 20 Nachwuchskräfte ausbilden dürfen.

In Herrmannsdorf wird gute Leistung ho-

noriiert. Deshalb haben wir für unsere Lehrlinge ein kleines Prämiensystem eingeführt. Bei einem Notendurchschnitt besser als zwei gibt es eine Geldprämie, bei einem Durchschnitt besser als drei dürfen sich die Azubis auf einen Konzertbesuch freuen.

Zum Schuljahresende bekommen in diesem Jahr vier unserer Auszubildenden eine Geldprämie und drei erhalten Konzertkarten.



Innungsbester im Landkreis: Virgil Kosel

Beglückwünschen möchten wir ganz besonders Virgil Kosel. Er schloss seine Metzgerlehre als Innungsbester im Kreis Rosenheim/Ebersberg ab - mit einem Traumnotenschnitt von 1,17!

Ein Handwerk von der Pike auf zu lernen ist in der heutigen Zeit schon wieder etwas Besonderes. Wir hoffen, dass wir in Herrmannsdorf noch viele junge Menschen für das gute alte Lebensmittel-Handwerk gewinnen können.



Gebratenes Gemüse - ein neues Produkt aus unserer Spezialitätenküche

In feinem Olivenöl gebratenes Gemüse, schön bunt, alles was unsere Jahreszeitengärtnerei zu bieten hat. Zucchini, Auberginen, Paprika, Fenchel und Champignons, je nach Saison, eignen sich hervorragend als Antipasti, als leichtes Abendessen zu Salat und Weißbrot. Oder wenn's mal schnell gehen soll: kurz in die Pfanne, erwärmen und fertig ist die köstliche Beilage. Probieren Sie es doch einfach mal aus!

100g
€ 1,49

SAUGUT-Preise bei Herrmannsdorfer!

Seit kurzem gibt es bei Herrmannsdorf die „SAUGUT-Preise“.

Das ist eine Gruppe von Produkten, die wir besonders günstig anbieten. Im konventionellen Handel heißt dieses Konzept Dauerniedrigpreis und wird unter diversen Namen überall geführt.

Herrmannsdorf steht unter anderem für Regionalität und faire Preise für die Bauern, warum dann jetzt diese SAUGUT Preise? Die Preise, die die einzelnen Bauern für ihre Produkte bekommen, stehen doch immer stärker unter Druck, und viele Betriebe - auch Bio-Betriebe - haben es wirtschaftlich sehr schwer.

Und gerade jetzt macht Herrmannsdorf niedrige Verkaufspreise? Das möchten wir Ihnen gerne erklären.

Das Thema Niedrigpreise wurde in Herrmannsdorf lange diskutiert, mit dem Schluss, dass sich Herrmannsdorf vor der Entwicklung im Naturkosthandel nicht verschließen will.

Viele Menschen, vor allem junge Familien, möchten sich gerne ökologisch ernähren und sind darauf angewiesen, dass



Einfach und gut: unser herzhafter Leberkäs

sie auch auf günstigere Produkte zurückgreifen können. Wir werden versuchen, über eine betriebsinterne Mischkalkulation die Gratwanderung zu machen: zwischen weiterhin fairen Preisen für die liefernden Bauern und fairen Preisen für die Kunden. Unsere (eigenen) Produkte aus der Metzgerei können wir günstig anbieten, weil wir viele Tiere schlachten und einen hohen Fleischverkauf haben. Dadurch ist immer ausreichend Fleisch für unsere Wurstproduktion vorhanden.



Eine Auswahl aus dem SAUGUT-Sortiment

Von unserem Weg, faire Preise für gute regionale Produkte und dadurch Wertschöpfung, Wohlstand und Arbeitsplätze in der Region zu schaffen, werden wir uns nicht abbringen lassen.

Herrmannsdorf steht weiterhin für einen regionalen Wirtschaftskreislauf statt immer billigere Produkte und immer weniger Arbeitsplätze.

Ihre Meinung zu diesem Thema interessiert uns sehr. Bitte schreiben Sie uns oder schicken Sie uns ein E-Mail an:

info@herrmannsdorfer.de



Bier des Monats



Schweinsbräu Erntedankbier

Unser Erntedankbier ist ein gut gelagertes, süffig-vollmundiges Märzenbier mit einer milden Hopfennote. Mit seinem zart malzigen Geschmack ist es eine echte Belohnung für den Gaumen - ein Genuss, den man sich nicht nur nach der Ernte gönnen sollte.

Ab 12. September
in allen Geschäften

Flasche 1 Liter
€ 2,90
+ 2,00 Pfand

Kalbsrahmragout mit Steinpilzen und Herrmannsdorfer Semmelknödeln

Rezept für 4 Personen

- 800g Kalbsschulter
- 3 mittelgroße Karotten
- 2 Zwiebeln
- 150g Knollensellerie
- 200g frische Steinpilze
- eine Dose geschälte Tomaten
- 2 Becher Sahne
- 1/2 Liter Weißwein
- 2 Gläser Herrmannsdorfer Kalbsfond



Mit dem restlichen Viertel Weißwein aufgießen und weitere 10 Minuten einreduzieren, die geschälten und gewürfelten Tomaten zugeben und ebenfalls 10 Min.

mitschmoren, damit sie ihre Säure verlieren. Jetzt das Ganze mit 1/2 l Wasser aufgießen und 45 Minuten mit offenem Deckel reduzieren lassen. Kalbsfond und Sahne zugeben und nochmals kurz reduzieren lassen, bis die Soße leicht sämig ist. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Ganz zum Schluss die Steinpilze in Scheiben schneiden, in Butter und Sonnenblumenöl anbraten und auf das Rahmragout geben.

Fertig!

Dazu reichen Sie am besten Herrmannsdorfer Semmelknödel - diese werden in unserer Spezialitäten-Küche hergestellt, fix und fertig, und müssen nur noch erwärmt werden.

Viel Spaß beim Nachkochen!

So wird's gemacht:

Das Kalbfleisch in Würfel schneiden, mit Pfeffer und Salz würzen und in Sonnenblumenöl und Butter von allen Seiten gut anbraten, aber nicht zu dunkel werden lassen. Das Gemüse zugeben, kurz mitbraten, mit 1/4 l Weißwein ablöschen und ca. 10 Minuten einreduzieren.

Hier finden Sie in jeder Ausgabe ein ÖQ Rezept zum Nachkochen und Genießen.

Wein, Brot, Bier und Käse des Monats nicht in Hannover erhältlich



Brot des Monats



Stück/200g
€ 1,29

Zwiebelbrot

Das herzhaftes Zwiebelbrot wird aus frisch gemahlenem Weizenvollkornmehl hergestellt und mit Roggen-Natursauerteig verfeinert. Mit vielen Röstzwiebeln gebacken, ist es besonders saftig und schmeckt sehr gut zu Bier und Wein.



Wein des Monats



Franken Müller Thurgau Kabinett tr. 2005

Das Weingut Christ ist ein für seine Qualität bekanntes Bioweingut. Im Jahr 2005 entstand hier ein ausgesprochen überzeugender Müller-Thurgau: ehrlich, geradlinig, duftig und frisch. Ein sogenannter „Schoppenwein“, in perfekter Qualität!

1 Liter
€ 5,99



Käse des Monats



100g
€ 1,99

Strobellino aus der Hofkäserei Stroblberg

Der Strobellino aus der Hofkäserei Stroblberg ist ein kräftiger Weichkäse aus Kuhmilch. Mit 50-60% Fett i. Tr. ist er schön cremig und erhält durch die Rotschmierkulturen sein würziges Aroma. Ein idealer Käse für eine deftige Brotzeit.

Das Dorf für Kinder und Tiere

Bereits vor einiger Zeit hatte Karl Ludwig Schweisfurth die Idee, ein Dorf für Kinder und Tiere zu errichten. Sein Grundgedanke war, Kindern die Möglichkeit zu schaffen, Tiere und Natur zu erleben, ihnen handwerkliches Arbeiten näher zu bringen und die Erfahrung, aus eigener Kraft Lebens-Mittel herzustellen. Zum ersten mal durften jetzt vom 24. bis 28. Juli Schüler einer dritten Klasse aus München auf dem Gelände der symbiotischen Landwirtschaft an einer Woche „Landleben“ teilnehmen.



Wer möchte da nicht wohnen?

Das pädagogische Konzept sah folgendermaßen aus: Es sollte ein Gleichgewicht hergestellt werden zwischen kindlichen Pflichten und Freizeit, wo Kinder mal so richtig Kind sein konnten. Und die Schüler sollten eigene Erfahrungen machen, wie viel man tatsächlich zum Leben braucht.



Was wächst in unserem Garten?

Die Tagesstruktur war in etwa gleich, die Inhalte wechselten je nach Interessen der Kinder. Die einheitliche Struktur bot den Kindern zum einen Sicherheit, und zum anderen ein breites Spektrum an Erfahrungen.



Die hohe Kunst des Würstelmachens

Jeder Tag begann mit der Ausübung der Berufe Bäcker, Metzger, Landwirt, Koch und Käser. Bereits um sechs Uhr morgens hatten die Kinder hoch motiviert Brötchen fürs Frühstück gebacken, später Würstchen zum Grillen hergestellt, bei der Zubereitung des Mittagessens geholfen, die Tiere versorgt, bei der Gartenarbeit unterstützt und sogar Käse fürs Abendessen produziert.

Erstaunlich, wie ernst die Schüler ihre Pflichten nahmen und wie viel Spaß es ihnen bereitete, in und mit der Natur zu arbeiten. Die handwerkliche Arbeit erledigten sie sehr gerne, da sie ihnen sofort sichtbare Erfolge brachte und das

Gefühl vermittelte, etwas Sinnvolles getan zu haben.

Jeden Tag um 14.30 Uhr tagte dann der „Dorfrat“. Zwei Schüler leiteten die Diskussion, einer achtete auf die Zeit und ein Schüler protokollierte die Ergebnisse. Es war herrlich, wie resolut die einzelnen Kinder ihre Meinung vertraten und wie selbstständig sie arbeiteten. Sie lernten, wie wichtig es ist, sich aufeinander einzustellen, einander zuzuhören und sich auch mal zurückzunehmen - ein wichtiger Grundstein für demokratisches Denken und Handeln wurde gelegt.

Als Ausgleich zur morgendlichen Pflichtübung standen die Nachmittage zur freien Verfügung. Die Kinder konnten am Kreativ-Programm teilnehmen, wie Perlenketten basteln, ein Waldmuseum erstellen oder eine Führung durch Herrmannsdorf machen und vieles mehr. Hier gab es auch schon mal Probleme, weil viele der Kinder nicht so recht wussten, was sie mit sich anfangen sollten, so ohne Gameboy, Computer oder Fernsehen. Dies legte sich aber schnell und die Schüler beschäftigten sich miteinander oder nahmen die Freizeitangebote begeistert an.

Geschlafen wurde in Zelten: einem marokkanischen Nomadenzelt, einem indianischen Teepee und in einer mongolischen Jurte - ein besonderes Abenteuer für die Kinder. Gegessen wurde nach Möglichkeit im Freien und abends hatten alle Spaß am Lagerfeuer. Es waren rundherum sehr lehrreiche Tage, sowohl für die Kinder als auch für die Betreuer.

Abschließend das Zitat einer teilnehmenden Schülerin: **„Wir haben gelernt, dass man nicht einkaufen muss, sondern alles selber machen kann!“**

Handgemachte Lebens-Mittel
in Ökologischer Qualität



Herrmannsdorfer Landwerkstätten mit Hofmarkt
Herrmannsdorf 7
85625 Glonn
Tel. 08093/9094-0
Fax 08093/9094-10

Filialen in München:
Am Viktualienmarkt
Frauenstraße 6
mit Bistro ÖQ
Tel. 089/26 35 25
Nymphenburger
Straße 187
Tel. 089/167 93 15

Elisabethplatz 8
Tel. 089/272 37 44
(Mo. geschlossen)

Augustenstraße 78
Backladen und
Würstbraterei
Tel. 089/57 00 41 01

Bäckerstraße 7
Pasinger Viktualienmarkt
Tel. 089/821 13 78

Am Harras 14
Tel. 089/72 01 62 77

Max-Weber-Platz 2
Tel. 089/48 99 73 05

Herkomerplatz/
Bülowstraße 3
mit Bistro + Cafe ÖQ
Tel. 089/98 10 96 14

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

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

Hannover:
Ernst-August-Platz 5
in Galeria Kaufhof
Tel. 0511/353 69 06

Filialen um München:
82166 Gräfelfing
Bahnhofstraße 7
Tel. 089/89 89 26 82

82166 Gräfelfing
Finkenstraße 29, im
Regional & frisch Markt
Tel. 089/89 89 08 20

82269 Kaltenberg
Schwabhauser Str. 4a
Tel. 08193/93 91 58

85737 Ismaning
Mühlenstraße 2
im Ismaninger Naturkost
Tel. 089 / 96 20 1860

