

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

Ausgabe 80: September 2011



HERRMANNSDORFER

Wochenmarkt

WISSENSWERTES • KULINARISCHES • VERLOCKENDES • INFORMATIVES



Der neue Harras

noch mehr Genuss beim
Einkaufen!

Seite 1



ÖQ Rezepte

zum Sammeln, Nachkochen
und Genießen

Seite 2



Wie sinnvoll

sind Einmalhandschuhe?

Seite 2

„Relaunch“ am Harras

Im Jahre 2003 haben wir unsere Filiale
am Harras von der Traditionsmetzgerei
Obermaier-Dickhaut übernommen.

Bei der Übernahme damals haben wir
viele Dinge verändert, aber auch Einiges
gelassen, wie beispielsweise die klassische
Hanecker Metzgertheke in L-Form.

Nun war es an der Zeit, dass wir frischen
Wind und etwas Farbe an den Harras
bringen. Wir haben den Laden komplett
umgestaltet. Nach wie vor stehen natür-
lich die Herrmannsdorfer Lebens-Mittel
im Vordergrund. Eine komplett neue The-
ke bringt unsere Würste, Schinken, Käse
und Feinkostsalate noch besser zur Gel-
tung. Insbesondere die neue, doppelstö-
ckige Fleischtheke macht es möglich, dass
die Herrmannsdorfer Fleischkultur besser
und ansprechender präsentiert werden
kann. In mit viel Liebe ausgesuchten und
gefertigten Regalen finden Sie ein sorgfäl-
tig ausgewähltes Sortiment an Handels-
ware. Die Weine, ausgesucht von Som-



Einkaufserlebnis am Harras mit großer Auswahl

melier Toni Wallner, stehen nun in einem
wunderschönen Holzschrank – wählen
Sie in Ruhe den passenden aus.

Für angenehme Atmosphäre sorgen
warme Farben wie Orange und ange-
nehme „Non-Colours“ wie Schlamm
und Greige, die Sie vielleicht schon mal

in einer unserer anderen Filialen gesehen
haben. Die neue Beleuchtung lässt den
Laden heller und freundlicher wirken
– sorgfältig ausgewählte Herrmannsdor-
fer Bilder und Schnappschüsse sprechen
für sich.

Schauen Sie doch mal vorbei. Das Team
vom Harras freut sich auf Sie!

deutscher
nachhaltigkeitspreis

Nominiert für den
Deutschen
Nachhaltigkeitspreis

„Die Herrmannsdorfer Land-
werkstätten, Glonn haben als
Trendsetter in der nachhaltigen
Herstellung von ökologischen
Lebensmitteln mit ihrer Zu-
kunftsstrategie überzeugt“.

Das ist die Begründung der Jury
mit der wir für den Deutschen
Nachhaltigkeitspreis 2011 no-
miniert sind. Damit gehören wir
zu den Unternehmen (KMU) mit
den nachhaltigsten Zukunfts-
strategien Deutschlands.

Weitere Infos unter:
www.nachhaltigkeitspreis.de



Herrmannsdorfer erzählen aus 25 Jahren Herrmannsdorf

Im Gespräch mit Else Artmann

Else Artmann ist seit dem 15. Januar
1991 bei den Herrmannsdorfer Land-
werkstätten beschäftigt. Heute zustän-
dig für die Gebäude und die Technik.
Verwalten, pflegen, umbauen und re-
parieren – da gibt es immer viel zu or-
ganisieren.

Else, heute blickst Du auf 20 Jahre Herr-
mannsdorf zurück. Da hat sich sicher viel
in Deinem Aufgabenbereich verändert.
Was waren denn Deine Aufgaben in den
Anfängen von Herrmannsdorf?

Damals wurde ich als Sekretärin für den
Bauleiter in Herrmannsdorf eingestellt.
Das Büro war noch in Sonnenhausen und
Herrmannsdorf, wie wir es heute kennen,
war erst im Entstehen.

Das war doch sicher eine spannende Zeit?

Ja, es war einerseits sehr spannend aber
auch alles sehr fremd. Ich kam zwar als
Sekretärin aus einem Architekturbüro,
aber das Bauen mit ökologischen Bauma-
terialien kannte ich nicht. Hinzu kam das
völlig freie Arbeiten in Herrmannsdorf,
da musste ich mich erst dran gewöhnen.
Das Motto war: „Gemeinsam das Ziel er-
reichen!“



Else Artmann

Kannst Du da ein Beispiel nennen, wie
man sich dieses andere Arbeiten vorstellen
muss?

Das fing schon bei der Auswahl der Bau-
materialien an, „Auf dem Bau bestimmt
immer der Preis“ heißt es in der Regel.
Karl Ludwig Schweisfurth (KLS), der Se-

niorchef, sagte immer, „Es darf nicht nur
funktionell sein, sondern es muss auch
schön sein!“ und „Geht nicht, gibt es
nicht!“.

Auch entstand in dieser Zeit in Herr-
mannsdorf „Kunst geht in die Natur“ das
war für mich absolut faszinierend.

Gibt es denn nach all den Jahren noch
Dinge, die beständig geblieben sind?

Ja, ich denke die Werte die Herrmanns-
dorf ausmachen. Das Miteinander sehe
ich nach wie vor im Zentrum von Herr-
mannsdorf – und das Pioniersein.

Da kommt mir ein Erlebnis mit KLS
in den Sinn: Es war ganz am Anfang in
meinem Büro in Sonnenhausen. Kinder
saßen bei uns und malten. Es war heiß,
andere Kinder haben im Hof am Brunnen
gespielt und sind mit ihren nassen Füßen
auch noch im Büro rumgesprungen. Da
hab ich mir gedacht, „das darf doch nicht
war sein, wie soll man da vernünftig ar-
beiten?“ Da kam KLS und meinte: „Sehen
Sie Else, in Herrmannsdorf ist eben alles
ganz anders!“. Das stimmt – und das ist
es bis heute.



„Retten Sie meine Brüder!“

... gackert die Henne. Wie? Mit
dem Kauf von Eiern vom Herr-
mannsdorfer Landhuhn. Diese
Eier stammen von so genannten
Zweinutzungsrasen. Das heißt,
die männlichen Geschwister der
Legehennen müssen nicht als
Eintagsküken getötet werden,
da sie sich ausgezeichnet zur
Mast eignen. Unsere Hennen
legen statt über 270 nur knapp
200 Eier pro Jahr. Doch diese
Eier haben es in sich: Freuen Sie
sich an der intensiven Dotterfar-
be und genießen Sie den tollen
Geschmack!

Orecchiette mit Schweinelende, Pfifferlingen und grünen Bohnen

Orecchiette (italienisch: Öhrchen) sind eine Pasta-Art aus der Region Apulien in Italien. Diese Pasta eignet sich gut für soßenreiche Nudelgerichte, da sie die Soße gut aufsaugt.

Zutaten für 4 Personen:

- 400 g Orecchiette von Alb Gold aus unserem Sortiment
- ca. 400 g Schweinelende
- 200 g grüne Bohnen
- 100 g Kirschtomaten
- 250 g Pfifferlinge
- 1 kl. Zwiebel oder Schalotte
- etwas Knoblauch
- 1 Herrmannsdorfer Kalbsfond
- etwas Schlagrahm
- glatte Petersilie



So wird's gemacht:

Grüne Bohnen putzen und blanchieren. Die Schweinelende in ca. 1/2 cm dicke

Scheiben schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer heißen Pfanne kurz von beiden Seiten anbraten. Aus der Pfanne herausnehmen, etwas Butter in die Pfanne geben und die geputzten Pfifferlinge mit den Zwiebeln und etwas Knoblauch anbraten. Bohnen und halbierte Tomaten zugeben, mit Kalbsfond und etwas Sahne angießen und das gebratene Fleisch wieder dazugeben.

Zum Schluß die gekochten Orecchiette unterheben und mit Muskat, Pfeffer und Salz nochmal abschmecken. Die frisch gehackte Petersilie darüber geben, fertig!

Viel Spaß beim Nachkochen!



Brot des Monats



kg
€ 3,39

Französisches Landbrot

Ein Mischbrot aus 50% Weizen- und 50% Roggenmehl, mit besonders langer Teigführung und ganz wenig Hefe. Der große Laib ist doppelt gebacken, hat daher eine kräftige Kruste und bleibt länger frisch. Gerne bekommen Sie auch 1/2 oder 1/4 Stücke.



Käse des Monats



100 g
€ 1,49

Junger Herrmannsdorfer Bergkäse

Ein milder Hartkäse, aus 100% Rohmilch gekäst. Im Herrmannsdorfer Gewölbekeller reift er mindestens 3 Monate, bis er sein gewünschtes Aroma hat. Ideal zu einer deftigen Brotzeit!



Wein des Monats



Languedoc Merlot Vin de Pays d'Oc Le Colombier 2009

Der Merlot Le Colombier kommt aus dem Süden Frankreichs. Seine Frucht besitzt jene Würze, die für die Weine dieser Region typisch ist. Für einen Landwein ist dieser Merlot ungewöhnlich charaktervoll. Ein perfekter und auch anspruchsvoller Begleiter zu Gerichten vom Grill.

0,75 Liter
€ 3,99

Einmalhandschuhe im Verkauf – sinnvoll oder überflüssig?

Tobias Haberl beginnt seinen gut recherchierten Artikel im SZ Magazin Heft 19/2011 mit dem Titel und der Headline: „Schmutzige Angelegenheit schon aufgefallen? Beim Bäcker, beim Metzger, am Obststand – auf einmal werden wir überall mit Plastikhandschuhen bedient. Die führen aber nicht zu größerer Hygiene, sondern zu Hautkrankheiten.“

Früher – so Haberl weiter, waren diese Einmalhandschuhe dem medizinischen Bereich vorbehalten, in den vergangenen Jahren ist dieses Phänomen auch in die Lebensmittelbranche übergewandert. „In meiner Kindheit bekam ich beim Metzger manchmal eine Scheibe Gelbwurst in die Hand gedrückt. Natürlich trug die Verkäuferin keinen Handschuh. Sie hatte Gelbwurst, ich wollte Gelbwurst, sie gab mir ein Stück. Alles war ganz einfach, natürlich und irgendwie schön. Ich kann mich nicht erinnern, dass ich anschließend jemals in eine Klinik gebracht worden war. Warum also diese Handschuhe?“

Der Einmalhandschuh ist heute praktisch flächendeckend im Einsatz, die Bevölkerung hat ihn akzeptiert, von fast allen wird er für gut befunden, von einigen sogar gefordert. Wann er aufgekomen ist, lasse sich – so Haberl – nicht sagen. Irgend jemand habe damit angefangen, die Kunden fanden es gut, andere haben es nachgemacht. Denn

auch wenn die meisten das glauben, die Handschuhe sind nicht vom Gesetzgeber vorgeschrieben.

Trotzdem sind die Einmalhandschuhe in den meisten Betrieben Pflicht. Denn egal ob sie Keime abhalten oder nicht, sie schaffen Vertrauen – und zwar vollkommen zu Unrecht, wie Heinz Becker, Tiermediziner und Mikrobiologe an der Universität München erklärt: Eine



Hygiene ist Ehrensache bei uns – mit oder ohne Handschuh!

gesunde Haut ist der beste Schutz vor Erregern, sagt er. Diese Handschuhe bringen gar nichts, im Gegenteil, sie richten Schaden an. Die Haut weiche auf, bekomme Risse und werde anfällig für Erreger. Es reiche völlig, die Hände regelmäßig zu waschen und bei Bedarf zu desinfizieren.

Zu einem ähnlichen Ergebnis kommt auch eine Studie der Berufsgenossen-

schaft Handel und Distribution. Wenn die Einmalhandschuhe nicht alle fünf Minuten gewechselt werden, führen sie nicht zu mehr Hygiene, sondern zu Hauterkrankungen und Allergien bei den Trägern. (SZ Magazin 19/2011)

Auch wir Herrmannsdorfer diskutieren dieses Thema mit den Mitarbeitern im Verkauf und mit Kunden. Sauberkeit und Hygiene sind uns sehr wichtig. Die Flächen und Geräte werden ständig sauber und trocken gehalten, unsere Verkäuferinnen und Verkäufer werden gebeten, sehr häufig die Hände gründlich zu waschen und nach bestimmten Tätigkeiten zu desinfizieren. Handschuhe machen Sinn bei Verletzungen an der Hand, beim ständigen Gebrauch sind sie jedoch kompliziert zu handhaben und erzeugen Berge von Müll. Es gibt Kunden, die wünschen sich Handschuhe, weil sie sich so sicherer fühlen – ein verständliches Anliegen. Wir haben uns deshalb entschieden, bei den Handschuhen zu bleiben. Ihre Meinung dazu würde uns jedoch sehr interessieren. Gerne können Sie uns diese per Mail oder im Krähhästen mitteilen. Wichtig ist uns Ihr Vertrauen in unsere Lebensmittel-Handwerker, die mit der Hand arbeiten und dabei wissen, wie die Ware gepflegt und behandelt werden muss, so dass Mittel zum Leben entstehen.

Handgemachte Lebens-Mittel in Ökologischer Qualität



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

Herrmannsdorfer Lebens-Mittel auch bei:

Biomarkt Planegg **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

