

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

Ausgabe 72: Oktober 2010



HERRMANNSDORFER

Wochenmarkt

WISSENSWERTES • KULINARISCHES • VERLOCKENDES • INFORMATIVES



Wohlfühlen und Genießen

im frisch renovierten Café
Nymphenburg Sekt

Seite 1



ÖQ Rezepte

zum Sammeln, Nachkochen
und Genießen

Seite 2



Der Alte

aus Herrmannsdorf erzählt
Kolumne Teil 2

Seite 2

Jetzt im Café Nymphenburg Sekt: Die ich Weiß(woher)Wurst



Wir bieten unseren Gästen eine kleine, aber fein abgestimmte Auswahl an Speisen zu jeder Tageszeit, in bestmöglicher Bioqualität. Zu unseren Partnern zählen die Herrmannsdorfer Landwerkstätten, die in ökologischer und sozial verträglicher Lebensmittelherstellung federführend sind. Das sieht und schmeckt man.

Weißwurst ist gut, besonders wenn man weiß, wo sie herkommt. Seit kurzem gibt es Weißwürste im berühmten Café Nymphenburg Sekt am Viktualienmarkt. Und zwar in bestmöglicher Bioqualität – hergestellt in den Herrmannsdorfer Landwerkstätten.

„S’Nymphenburger“ – das so sehr für München steht wie die Bavaria und das Isartor – wurde aufs liebevollste renoviert. Da sagten sich die Betreiber: Das Sehrgute ist der Feind des Guten. Also her mit den Herrmannsdorfer Weißwürsten! Wie bei allen unseren Fleischprodukten garan-

tieren wir handgemachte Ausnahmequalität. Das Fleisch kommt von Tieren, die ein Leben vor dem Tod hatten – ein bestmögliches.

Nun scheiden sich ja, wenn’s um die Weißwurst geht, die Geister und das nicht nur im Nord-Süd-Vergleich, sondern auch schon südlich des Weißwurst-Äquators (Main). Der bekannte Münchner Journalist Christian Schütze – ein Frankophiler mit französisch trainierten Geschmacksknospen – sagte mal: „Die Weißwurst darf man nicht ernst nehmen, sie ist traditionell nur ein Senfräger!“

Apropos Tradition: Besagter Christian Schütze wies bei gelegentlichen Weißwurst-Frühstücken auch darauf hin, dass die Franzosen ihre „Boudin Blanc“ schon ein halbes Jahrhundert in den Kochbüchern stehen hatten, bevor der berühmte Sepp Moser am 22. Februar 1857 am Münchner Marienplatz das Kunststück aus Schafsdarm und Weißfleisch gewissermaßen versehentlich kreierte.

Wie auch immer: Lassen Sie es sich schmecken!



„Mein Himmel auf Erden“
– zum guten Essen
braucht es gute Bauern
und einen guten Koch!

Die Herkunft und damit die Qualität der Lebens-Mittel ist entscheidend für ein gutes Gericht. Karl Schweisfurth stellt die Bauern und ihre Produkte vor, Sternekoch Thomas Thielemann präsentiert 60 raffinierte und gleichzeitig einfache Rezepte. Kulinarisch Bekanntes verbunden mit Neuem. Präsentiert in schönen, stimmungsvollen Bildern.

„Mein Himmel auf Erden
Genießen wie auf dem Lande“
Preis: € 19,99
GRÄFE UND UNZER VERLAG
Reihe: GU Themenbuch

Okay-tering (bio natürlich!)



Monika Hartmann (vorne links) und das Team Catering aus Herrmannsdorf

„Tja ... das sieht ja seeehr lecker aus“, sagt der liebe Gast und schwenkt Nase und Augen über die Festtafel „... aber, ähäm ... wenn die Frage erlaubt ist?“ Sie ist erlaubt und erwünscht. Das Bio-Catering, das wir Herrmannsdorfer anbieten, ist ohne schlechten Nachgeschmack,

der leicht aufkommen kann, wenn man bedenkt, was an konventionellen Schlemmerstücken so unbekömmlich für das Gewissen ist – und womöglich auch für die Gesundheit.

Herrmannsdorfer-Catering ist mehr als unbehandelte Petersilie drüber streuen.

Wir wollen Bissen für Bissen beim Wort genommen werden. Schmeckt sagenhaft – und zwar ganz ohne Aber!

Das gilt auch für unsere Grillfest-Angebote, Weihnachtsfest- und Brunch-Tafeln. Die Zeit, die zum Herrichten einer feierlichen Tafel nötig ist, schenken wir Ihnen gern. Verwenden Sie sie auf besondere Sorgfalt beim Komponieren der Gästeliste! Denn Genuss braucht Genießer.

Wir versprechen gutes Essen als Buffet oder Service am Tisch mit allem, was dazu gehört. Wir organisieren Ihnen gerne einen unvergesslichen Tag auf dem Land, ein schönes Grillfest, einen ausgiebigen Brunch, eine Party mit Fingerfood oder eine Weihnachtsfeier. Monika Hartmann, unsere „Fachfrau fürs Feste feiern“ berät Sie gerne!

Tafeln mit Herrmannsdorfer
Telefon 08093/9094-51
bio-catering@herrmannsdorfer.de



Brot des Monats



750g
€ 2,99

Gewürzlaib

Der Gewürzlaib ist ein kräftiges Natursauerteigbrot, gebacken aus frisch gemahlenem Weizen- und Roggenvollkornmehl. Mit viel fein gemahlene Brotgewürzen, wie Fenchel, Kümmel und Koriander im Teig und grob geschroteten Gewürzen außen, ist der Gewürzlaib ein herzhaftes Brotzeitbrot.

So schmeckt der Herbst Ofen-Gockel mit Kürbis, Fenchel und Pilzen

Rezept für 4 Personen:

- 1 Gockel ca. 1,8 kg
- 1 Hokkaido-Kürbis, ca. 1,3 kg
- 2 Fenchel
- 2 rote Zwiebeln
- 250 g Pilze
- (Shitake, Egerlinge, Kräuterseitlinge)
- Öl, Zitrone, Petersilie, Paprika

Zubereitung:

Gockel vom Metzger am Rücken halbieren lassen. Mit Salz, Paprika und ein bisschen Öl gut würzen und auf den Rost vom Ofen legen. Gemüse waschen, Kürbis halbieren, vierteln, Kerne raus und in gleich große Ecken schneiden. Mit Fen-



chel und Zwiebel auf dem Blech verteilen, ein wenig Öl darüber und mit dem Gockel bei 180° Grad Ober- und Unterhitze für 1 Stunde in den Ofen. Der Saft vom Hähnchen tropft auf das Gemüse und macht dies aromatischer. Der Gockel wird rundum kross.

Pilze schneiden, in einer Pfanne kurz anbraten, mit Petersilie mischen und über den fertigen Gockel geben. Mit Zitrone abrunden, fertig!

Ein schnell gekochtes Essen für die ganze Familie. Einfach das Blech mit dem Gockel auf den Tisch stellen und los geht's.

Hat einen hohen Spaßfaktor!



Käse des Monats



100g
€ 2,29

Fior di Gorgonzola

Unser Klassiker GranCrema stammt aus der traditionsreichen Käserei Santi und zeichnet sich durch seinen sahnig-aromatischen Geschmack aus. Er wird aus pasteurisierter Milch hergestellt mit Blauschimmel geimpft, mit Kälberlab gekäst und reift mindestens zwei Monate in klimatisierten Kellern.



Wein des Monats



Frankreich / Rhône
Vieux Chêne / 2008
Grenache Vin de
Pays de Vaucluse

Die Domaine Vieux Chêne ist bekannt für ihre hervorragenden Grenache-Weine. Der 2008er Vin de Pays de Vaucluse der Weinbauregion Rhône bringt alle Eigenschaften zum Vorschein, welche diese Rebsorte auszeichnen: ein mediterranes Geschmacksbild mit warmer, feinwürziger und harmonischer Frucht!

0,75 Liter
€ 5,99



Bier des Monats



**Schweinsbräu
Erntedankbier**

Eine echte Cuvée – Dunkles und Pils vereinigen sich zu einem süffig-vollmundigen 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
+ Pfand



Die Kolumne vom „Alten aus Herrmannsdorf“ Teil II

Karl Ludwig Schweisfurth begleitet die Kinder zu weiteren Stationen und erzählt ihnen Geschichten, die es Wert sind, behalten zu werden.

Dritte Station:

Das Zentrum von Herrmannsdorf

Kinder, lest bitte den Text auf dem Eichenpfosten. Sie buchstabieren mühsam: „Der Herr setzte den Menschen in den Garten Eden, auf dass er ihn aufbaute und bewahrete!“

Was ist der Garten Eden? Das ist die andere Bezeichnung für das Paradies, die Geschichte von Adam und Eva und der Vertreibung aus dem Paradies. Kinder, damit ist unsere Erde gemeint, die Natur und alles, was da lebt. Dieses große Haus ist uns auf Lebzeiten zur Verfügung gestellt, leihweise und nicht als Eigentum. Wir dürfen und müssen die Erde nutzen und den Boden bebauen, d.h., Getreide und Früchte anbauen, um uns und unsere Tiere zu ernähren. Aber wir müssen auch achtsam damit umgehen und nichts zerstören. Wir müssen die Erde und die Natur bewahren für die folgenden Generationen.

Das ist praktisch gelebtes ökologisches Denken und Handeln. Stellt Euch vor Kinder, das ist alles schon vor vielen tausend Jahren im Alten Testament beschrieben, im Buch Mose 2/Vers 18,

und das ist praktisch gelebte Schöpfungsverantwortung. Behaltet das bitte und erzählt es weiter.

Vierte Station:

Das Wunder des Bodenlebens

Wir drücken den Spaten in einem Viereck in die Erde und heben dann einen Kubus Boden heraus: Guten Mutterboden mit einer Grasschicht obendrauf.



Karl Ludwig Schweisfurth mit Kindern beim Zentrum von Herrmannsdorf

Ich bitte darum, dass jedes Kind genau hinschaut, riecht und anfasst. Was seht, riecht und fühlt Ihr?

„Ekelhaft!“, sagte einmal ein Junge, „das stinkt!“, sagte ein Mädchen.

Kinder, hört die Botschaft: Von diesem „ekelhaften“ und „stinkendem“ Boden leben wir und von nichts anderem. Das ist die Grundlage unseres Lebens. Aus lebendigem und fruchtbarem Boden

wachsen die Pflanzen, von denen wir und die Tiere leben. Mutterboden ist das Kostbarste und Wertvollste, was es auf der Erde gibt. Deshalb sagt der Volksmund „Mutter-Boden“. Was im Boden geschieht ist so vielgestaltig, dass wir das mit unserem begrenzten Verstand nicht verstehen können. Es ist ein Wunder der Natur. Deshalb sprechen wir vom Wunder des Bodenlebens, vom „Leben höherer Ordnung“ (und deshalb fressen Schweine Boden. Sie fressen damit Leben!).

Guter Boden ist knapp und wird immer knapper, weil wir ihn zubetonieren oder mit Chemie und schweren Maschinen kaputt und unfruchtbar machen.

Der größte Teil der Erde ist Wüste, Wasser oder Gebirge. Boden ist etwas Lebendiges! In einer Handvoll sind so viele Kleinstlebewesen, wie es Menschen auf der Erde gibt. Ja Kinder, jetzt staunt ihr. Ihr dachtet, wir würden vom Supermarkt leben oder vom Handy! Ich möchte, dass ihr das begreift und nie mehr achtlos auf dem Boden herumtrampelt und tapfer verhindert, dass Müll oder gar Gift auf den Boden geworfen werden.

Erzählt das bitte zu Hause, Mama und Papa, den Geschwistern, dem Onkel und den Tanten ...

Karl Ludwig Schweisfurth
Der Alte von Herrmannsdorf

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

Glockenbach
Holzstraße 24
Tel. 089/230 016 53

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

**Herrmannsdorfer
Lebens-Mittel auch bei:**

VollCorner Biomarkt
Fürstenried, Maxhofstr. 17
Tel.: 089/74 50 03 30

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, Mühlenstr. 2
Tel. 089/96 20 18 60

Biomarkt Grünwald
Grünwald, Marktplatz 1
Tel. 089/649 13 096

