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

Ausgabe 100: September 2013

HERRMANNSDORFER

Wochenmarkt

WISSENSWERTES • KULINARISCHES • VERLOCKENDES • INFORMATIVES

Einladung zur Kunstwanderung

in Herrmannsdorf und Sonnenhausen

Seite 1

ÖQ Rezepte

zum Sammeln, Nachkochen und Genießen

Seite 2

Auf geht's

zum „Herrmannsdorfer" Wirtshaus im Schichtl

Seite 2

„Kunst geht in die Natur"
– ein besonderer Kunstführer

Mit dem neuen, ungewöhnlichen Kunstführer „Kunst geht in die Natur und mitten hinein ins Leben" wird der Spaziergang in und um Herrmannsdorf und Sonnenhausen noch schöner, als er schon ist. Karl Ludwig Schweisfurth selbst hat dieses kleine Büchlein geschrieben und gestaltet. Er stellt darin die vielen Kunstwerke vor, die in den letzten 20 Jahren ihren Platz in Herrmannsdorf und Sonnenhausen gefunden haben. Jedes trägt dazu bei, dass sich Herrmannsdorf und Sonnenhausen langsam und auf fast natürliche Weise zu einem Gesamtkunstwerk entwickeln konnten.

Karl Ludwig Schweisfurth lädt zur Kunstwanderung durch Herrmannsdorf und Sonnenhausen ein

Im Vorwort beschreibt Karl Ludwig Schweisfurth seinen Weg zur Kunst und sein Anliegen, Kunst raus aus den Museen oder Wohnzimmern ins Leben zu bringen. Das tat er schon in den 60er Jahren mit seinem großem Projekt „Kunst geht in die Fabrik" und nach seiner Wende vom Industriellen zum bäuerlich-handwerklichen Unternehmer, mit dem Projekt „Kunst geht in die Natur" Mitte der 90er Jahre. Ganz persönlich erzählt er von Begegnungen mit großen Künstlern und über seine Auseinandersetzung mit Kunst. Die schönen Geschichten zu den einzelnen Kunstwerken machen Freude und man spürt seinen „nie aufhörenden Einsatz, durch Kunst die Welt ein wenig schöner zu machen", so sein guter Freund und Kunstkenner Siegfried Gnichwitz im Nachwort.

„Auf geht's, machen wir uns auf den Weg und auf die Suche, Natur einmal anders zu erleben, mit festen Schuhen und einem neugierigen Herzen." Mit dieser Aufforderung beginnt seine Wanderung durch das „Kunstwerk Herrmannsdorf" und das „Kunstwerk Sonnenhausen", zu der wir Sie ganz herzlich einladen. Die Broschüre erhalten Sie kostenlos im Herrmannsdorfer Hofmarkt, Wirtshaus und Biergarten.

Da mussten wir eben zweimal hinschauen ... ... aber es stimmt! Das hier ist die 100. Ausgabe des Wochenmarktes!

Seit fast zehn Jahren macht sich das Wochenmarkt-Team Gedanken über Texte, Bilder, Informationen und neue Aktionen rund um Herrmannsdorfer, Bio & Co. Dass es manchmal stressig wird, kurz vor Redaktionsschluss, liegt möglicherweise auch daran, dass das WoMa-Team nicht aus Profi-Journalisten sondern aus Herrmannsdorfer Mitarbeitern besteht. Das hat den Vorteil, dass Sie, liebe Leserinnen und Leser, Informationen aus erster Hand, mit viel Spaß und Insiderwissen geschrieben, druckfrisch zu Ihren Einkäufen serviert bekommen.

Dir, lieber Wochenmarkt, schenken wir zur 100. Ausgabe eine Mailadresse. Damit unsere Leser direkt schreiben können, was gefällt oder auch nicht, und über welche Themen sie gerne mehr lesen würden. Wir freuen uns auf viele Zuschriften ab dem 10. September an **wochenmarkt@herrmanndorfer.de**

Herzlichst
Ihr Herrmannsdorfer WoMa-Team

Weniger ist oft mehr ...

Unser Geschäft in der Nymphenburger Straße mit neuem Gesicht

Das trifft es genau, wenn man das neu gestaltete Geschäft in der Nymphenburger Straße, nahe am Rotkreuzplatz, betritt. Viele Kunden kommen herein und halten erst einmal inne: „Habt Ihr den Laden vergrößert? Alles wirkt plötzlich ganz anders, viel ruhiger!" oder „Eine völlig neue Atmosphäre, sehr angenehm!"

Auf den ersten Blick ist eine Veränderung erkennbar, die neugierig macht. Man begibt sich sozusagen auf eine Entdeckungsreise beim Einkauf. Beim ersten Rundgang sticht sofort das neue Brotregal ins Auge – ein Kunstwerk an sich – und die schöne, alte Gebäckvitrine aus Großmutters Zeiten, ein Schmuckstück! Über dem Kühlregal galoppieren munter rosa Schweinchen. Die Schweinchen, die Tische bei den Theken, das „Dach" vom Brotregal und das schwebende „Krokodil" (wie unsere Mitarbeiter das Kunstwerk an der Decke genannt haben) – all das ist vom Herrmannsdorfer Hofkünstler Hans Gottwald gefertigt.

Lassen Sie sich beim Einkauf etwas Zeit und Sie werden noch viele kleine und größerer Kunstwerke entdecken.
Die Räumlichkeit ist geblieben, Atmosphäre und Ausstrahlung haben sich merklich verändert! Gudrun Schweisfurth hat es geschafft, mit viel Liebe zum Detail und einem geschickten Händchen für Farben und Material, mit wenig Aufwand eine große Wirkung zu schaffen.

Frau Beyer und ihre Mitarbeiter haben sich viel Mühe gegeben, ein teilweise neues Sortiment übersichtlich zu präsentieren und freuen sich auf Ihren Besuch!

NEU

100g
€ 4,29

Salami Calabrese – eine italienische Spezialität

Unsere Salami Calabrese hat eine ausgewogene Würzung aus süßem und scharfem Paprika, abgerundet mit Knoblauch. Für die dreimonatige Reifung in unseren Erdgewölben verwenden wir Honig und keinen industriellen Zucker.

Herausgeber: Herrmannsdorfer Landwerkstätten • Redaktion: Sandra Hochstein • Konzeption: Kosch Werbeagentur, www.kosch.net • Gestaltung: Annette Hartmann • Druck: Druckring München

SAMMELREZEPT NR. 100 von Christian Lindner, Koch im Herrmannsdorfer Bistro Viktualienmarkt. Er freut sich, wenn er Sie mal persönlich bekochen darf.

Kalbsbraten mit Kräuter-Parmesankruste

Für 6 Personen:
1,5 kg Kalbsschulter
1,2 kg Kartoffeln
6 Tomaten
2 Zwiebeln, Knoblauch
½ Bund Thymian
1 Bund Petersilie
60 g Semmelbrösel
150 g Parmesan
1 Zitrone
Olivenöl

So wird's gemacht:
Den Thymian schneiden, und die Kalbsschulter mit Salz, Pfeffer und Thymian einmassieren. Im Bräter gleichmäßig anbraten und bei 170°C für eine ½ Stunde in den Ofen schieben. Die Kartoffeln waschen und in etwa ½ cm dicke Scheiben schneiden. Die Tomaten, Zwiebeln und den Knoblauch ebenfalls schneiden. Das

Fleisch aus dem Bräter nehmen, Kartoffeln, Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch einschichten und gut mit Pfeffer und Salz würzen. Den Kalbsbraten auf das Gemüse legen und bei geschlossenem Deckel für weitere 1½ Stunden bei 120°C weiter garen.

In der Zwischenzeit den Parmesan fein reiben, Petersilie hacken und die Zitronenschale abreiben. Das Ganze mit den Semmelbröseln und etwas Olivenöl zur geschmeidigen Paste vermengen.
Die Kalbsschulter aus dem Ofen nehmen, die Kräuter-Parmesanpaste auf die obere Seite des Bratens streichen und bei 180°C Oberhitze weitere 15 bis 20 Minuten goldbraun im Ofen fertig braten.

Mit einem kühlen Weißwein servieren – Guten Appetit!

Auf geht's zum „Herrmannsdorfer" Wirtshaus im Schichtl

Am 21. September startet das 180. Oktoberfest auf der Münchner Theresienwiese. Auch die Lebens-Mittel der Herrmannsdorfer Landwerkstätten sind dieses Jahr wieder auf dem größten Volksfest der Welt vertreten, im kleinen aber feinen „Wirtshaus im Schichtl".

Manfred Schauer ist der Wirt und gleichzeitig Inhaber und Gesicht des Schichtl-Varitées und hier jeden Tag 12 Stunden auf der Bühne präsent, um die Wiesn-Besucher zu rekommandieren.

Seit 28 Jahren sind Sie jedes Jahr und jeden Tag auf dem Oktoberfest. Heuer sind Sie 60 Jahre alt geworden und wollen noch mit Hundert auf der Bühne stehen. Welche Magie übt das Oktoberfest auf Sie aus?
„Es ist das außergewöhnlichste Fest auf diesem Planeten und der Schichtl hat ein absolutes Alleinstellungsmerkmal unter den Schaustellern.
Man sagt zu mir und das ehrt mich sehr, ich sei das Gesicht der Wiesn. Jede Wiesn ist etwas Besonderes, denn es ist schon ein Kunststück, das Oktoberfest als geistig gesunder Mensch zu erleben, und meine Mannschaft und ich werden dann automatisch zu psychosomatischen Härtefällen."

Wie steht man die Wiesn durch, 12 Stunden am Tag?
„Es geht los mit der richtigen Mischung von Leuten, der Mannschaft, die man um sich schart, das Schichtl-Kabinett. Bei uns steht nicht umsonst über unserem Aufenthaltsraum: „Lauter psychisch Gestörte, die nicht gestört werden wollen". Also, wenn du eine Frohnatur bist, tust du dir einfach leichter."

Der Schichtl ist berühmt für seine Hinrichtungen mittels Guillotine vor Publikum, insgesamt 400 Enthauptungen während der Wiesn. Auch viel Prominenz hat sich schon von Ihnen köpfen lassen?

Seit 2006 gibt es im Schichtl Wirtshaus Herrmannsdorfer Fleisch

„Grundsätzlich ist jeder prominent, der auf der Guillotine liegt. Die Marie Antoinette – so heißt meine Guillotine – die nimmt nicht jeden, die ist Feinschmeckerin, die lässt nicht jeden Schädel rein. Da muss man schon eine gewisse Qualifikation, eine relative Unsterblichkeit mitbringen. Natürlich war David Copperfield schon zweimal bei uns und es ist auch Teil meiner Ansage: „Was der David Copperfield noch übt, das haben wir schon längst wieder vergessen."
Im Schichtl-Theater gibt es jedes Jahr ein neues Programm. Was erwartet uns heuer?
„Es gibt ein absolut neues und durchstrukturiertes Programm mit neuer Besetzung, insgesamt 5 neue Künstler. Und was mir ganz wichtig ist – neue Sprüche! Ich habe stoßweise neue Texte. Christian Springer und Peter Landstorfer haben mir geholfen, Egon Bauer (Manager von der Monika Gruber) hat für mich geschrieben und ich selber sowieso. Natürlich muss ich auch immer wieder auf meine bekannten Texte zurückgreifen."

Neben dem Varieté betreiben Sie auch noch das „Wirtshaus im Schichtl" mit Herrmannsdorfer Lebens-Mitteln auf dem Oktoberfest. Wie kam es dazu?
„Ich war sehr scharf drauf meinen Körper weiter herunter zu wirtschaften und das kann ich nur auf der Wiesn (lacht). Ich lege in allen Bereichen höchsten Wert auf Qualität. 2005 habe ich Karl Schweisfurth bei einer Veranstaltung getroffen und ich sagte irgendwie so: „Das Bio-Essen vom Herrmannsdorfer ist zwar nicht billig, kostet aber weniger als es wert ist". Und das war der Beginn einer wunderbaren Geschäftspartnerschaft. Bio-Essen ist teurer, aber für welche Freuden gibt man sonst sein Geld aus. Das Essen in unserem Wiesn Wirtshaus schmeckt saugut, den Preisen merken Sie die Herrmannsdorfer Qualität nicht an."

Käse des Monats

100g € 1,49

Cremouge Rouge
Dieser cremig-zarte Weichkäse stammt aus einer kleinen französischen Dorfkäserei in der Region Franche-Comté. Traditionell wird dort bei der Käseherstellung tagfrische Vollmilch verwendet. Mit Weißschimmel und einem Hauch von herzhaften Rotkulturen gekäst, erhält er einen feinwürzigen Geschmack, der mit fortschreitender Reifung noch aromatischer wird. Bon Appétit!

Wein des Monats

Italien / Toskana
San Michele a Torri
Chianti Colli Fiorentini 2011
aus dem Hügelgebiet rund um Florenz. Hier entstehen grundsätzlich besonders charmante Chianti. Der Wein von San Michele a Torri weist darüber hinaus eine bemerkenswert intensive Frucht auf. Ausgesprochen empfehlenswert!

0,75 Liter € 7,99

Brot des Monats

kg € 3,99

Französisches Landbrot
DAS Brot für die Liebhaber des guten alten „Mischbrotes"; der Roggenanteil hält das Brot länger frisch. 50% helles Weizenmehl, 50% Roggenmehl halb ausgemahlen dazu Natursauerteig und nur 1% Hefe. Im 2 kg Laib doppelt gebacken schmeckt es besonders gut.

Handgemachte Lebens-Mittel in Ökologischer Qualität

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

Pasing, Pasinger Viktualienmarkt
Tel. 089/821 13 78

Gräfelfing
Bahnhofstraße 7
Tel. 089/89 89 26 82

Denning, Warthestr. 1
im VollCorner Biomarkt
Tel. 089/93 74 83

Gauting
Leutstettener Straße 2
im VollCorner Biomarkt
Tel. 089/89 54 35 03

Solln
Wolfratshauser Str. 204
im VollCorner Biomarkt
Tel. 089/72 48 35 08

Herrmannsdorfer auch bei

Biomarkt Planegg
Planegg, Mathildenstr. 1
Tel. 089/8 54 32 84

Biomarkt Stemmerhof
Sendling, Plinganserstr. 6
Tel. 089/76 70 43 27

Ismaninger Naturkost
Ismaning, Bahnhofstr. 9
Tel. 089/96 20 18 60

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