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

Ausgabe 120: September 2015

ÖQ Herrmannsdorfer Wochenmarkt

WISSENSWERTES • KULINARISCHES • VERLOCKENDES • INFORMATIVES

Mehr als nur ein Wirtshaus

– der beste Ort für tolle Events

Seite 1

ÖQ Rezepte

zum Sammeln, Nachkochen und Genießen

Seite 2

Lüftlmalerei

in Herrmannsdorf

Seite 2

„Denn edel ist das ganze Tier“ beim Schichtl

Das „Zaubertheater“ der Künstlerfamilie Schichtl gibt es seit 1869 auf dem Münchner Oktoberfest. Im Jahre 1985 übergab die Familie – aus Altersgründen und mangels Nachkommen – an den Quereinsteiger aus der Münchner Großmarkthalle, Manfred Schauer, dem Tradition und ordentliches Feiern ein echtes Anliegen ist. **Herzlichen Glückwunsch zum 30jährigen!**
Seit 10 Jahren beliefern wir das Wirtshaus zum Schichtl, sozusagen als exklusiver Wiesnlieferant. Dieses Jahr haben wir uns für Sie, neben der Standardkarte, eine ganz besondere Speisekarte im Wirtshaus zum Schichtl einfallen lassen, frei nach dem Motto: „Denn edel ist das ganze Tier!“

Aus der Wiesn-Speisekarte:

Schichtls Alte Liebe
Ochsenmaul-Carpaccio an Radieschen-Kräuter-Vinaigrette

Schichtls Hitzkopf
Herrmannsdorfer Kalbskopfsülze an Blattsalat

Schichtls Heimat
Feine Blut- und Leberwürste von der Herrmannsdorfer Biosau

Schichtls Herz und Seele
Herrmannsdorfer Lüngerl aus dem Besten vom Schwein

Schichtls Zungenkuss
Gepökelte, fein tranchierte und gesiedete rosa Rinderzunge

Also, auf geht’s beim Schichtl! Um es mit Manfred Schauers Worten zu sagen: „In diesem Sinne freuen wir uns auf morgen – weil’s gestern so schön war!“

Eders Huhn Frieda legt seine Eier nicht direkt in den Kühlschrank, aber zumindest schon mal in den Hausflur. Das geht so: Huhn klopft an der Tür (gackert halt wie blöde davor), Jule macht auf und Frieda rast am Hund vorbei hinein. Die Mädels machen ihr aus Schals ein Nest, da setzt sie sich hin, eine Stunde später steht sie wieder auf, gackert und wird als Belohnung mit leckeren Körnern gefüttert. Wir raten jedem, der einen kleinen Garten hat, sich Hühner zu halten. Das ist nicht nur sehr lustig, es bereichert auch die Speisekarte, erweitert den Horizont, tut der Seele gut, ist wenig! arbeitsaufwändig und fördert die Kommunikation mit den Nachbarn!

Herrmannsdorf sehen, schmecken und live erleben!

Events für Firmen-, Privat-, und Weihnachtsfeiern – im Wirtshaus können Sie mehr als saugut essen!

Damit Sie Ihren Gästen aus dem In- und Ausland außer dem sauguten Essen im Wirtshaus noch ein bisschen mehr Herrmannsdorf bieten können, haben wir uns einige größere und kleinere Highlights für Gruppen ausgedacht:

Bei den **kleinen Erlebnis-Ortsführungen** (ca. 30 Min.) können Sie eine Lebens-Mittel-Werkstatt hautnah sehen, riechen und schmecken. Der Meister selbst gibt Ihnen Einblick in sein Handwerk und lässt Sie probieren: Suchen Sie sich etwas aus: **Brauerei mit Schweinsbräu-Apéritif, Rösterei mit Espresso, Brennerei mit Schnaps, Bäckerei mit Vollkorn-Holzofen-Butterbrot, Metzgerei mit Weißwurst?**

Möchten Sie und Ihre Gäste etwas mehr erfahren, über unser Unternehmen, empfehlen wir die **große Erlebnis-Ortsführung** (ca. 1 Std.).
Eine freundliche Dame oder ein freundlicher Herr erzählt Ihnen ein wenig über unser Unternehmen und führt Sie zu zwei Orten Ihrer Wahl (siehe Kasten), Treffpunkt Maibaum.

Wenn Sie ein bisschen mehr Zeit mitbringen, können Sie auch die Ärmel hochkrempeln und selbst **backen oder wursten** in der Handwerkstatt. Mit dem Bäckermeister mal Brezn backen oder mit dem Metzger die echte bayrische Weißwurst drehn und zuzeln? Warum nicht? Das ist mal was ganz anderes.

Danach die kleine oder große Hofführung, damit das Essen im Wirtshaus richtig gut schmeckt.

Egal wie Sie Ihren Abend und/oder Nachmittag bei uns gestalten, es wir sicher ein Erlebnis für alle: unvergesslich und ehrlich gut bayrisch!

Erlebnisführung Beispiel 1: Spaziergang zu den Tieren auf dem Hof – dazu Geschichte und Philosophie unseres Unternehmens. Auf dem Weg ins Wirtshaus – vorbei am großen Kamin – schnuppern wir in die Vollkornbäckerei – vielleicht duften da schon die Brote für den nächsten Tag. Zum Durstlöschen geht’s dann in unsere **Schweinsbräu-Brauerei,** wo uns Fred, der Braumeister, nicht nur frisch ein Schweinsbräu zapft, sondern auch Einblicke ins Brauen gibt. Mit dem Bierglas in der Hand, auf zur **Wurstbar**, wo unsere bayrischen Hausschlachtewürste und Schinken für uns aufgeschnitten werden.

Erlebnisführung Beispiel 2: Spaziergang zu den Tieren auf dem Hof – dazu Geschichte und Philosophie unseres Unternehmens. Auf dem Weg machen wir Halt im Schlachthaus, wo es frische Weißwürste aus dem Topf zum Zuzeln gibt. Was das ist, zeigt Ihnen unser bayrischer Metzger, der beim Zuzeln Einblicke gibt in die Besonderheiten unserer **Warmfleischmetzgerei**. Bevor wir ins warme Wirtshaus gehen, machen wir einen Abstecher in die **Brennerei**, wo vor dem schönen traditionellen Kupferbottich die klassischen Verdauungsschnäpse warten. Vielleicht können wir ja auch noch einen Blick in die Bäckerei werfen und den Duft der frischen Brote schnuppern.

ÖQ Brot des Monats

kg
€ 3,79

Sonnenhausener Laib
Der zwei Kilo schwere Laib wird doppelt gebacken, dadurch erhält er seine kräftige Kruste und den herzhaften Geschmack.

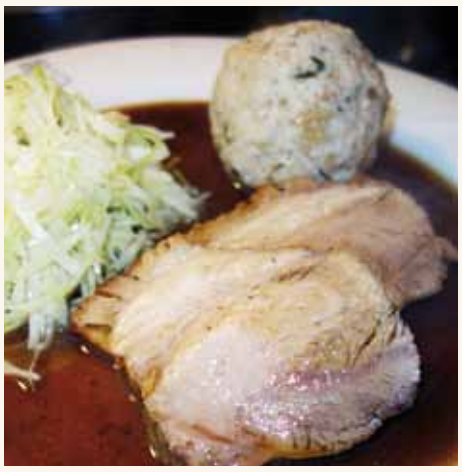
Herausgeber: Herrmannsdorfer Landwerkstätten • Redaktion: Sandra Hochstein • Konzeption: Kosch Werbeagentur, www.kosch.net • Gestaltung: Annette Hartmann • Druck: Druckring München

SAMMELREZEPT NR. 120 von Christian Lindner, Koch im Herrmannsdorfer Bistro Viktualienmarkt.

Schweinebraten von der Schwäbisch-Hällischen Sau

- und das Geheimnis einer richtig reschen Krust

1 gutes Kilo Schweineschulter
400g Schweineknochen oder Spareribs
3-4 Knoblauchzehen
2 Zwiebeln, 1 Karotte, etwas Pastinake oder Sellerie
1 Fl. Schweinsbräu dunkel
1 Glas Herrmannsdorfer Schweinebratenfond
2-3 Lorbeerblätter



So wird's gemacht:
Den Schweinsbraten mit Salz, Pfeffer, gehacktem Knoblauch und etwas Öl einmassieren. Mit der Schwarte nach unten in einen Bräter geben, diesen mit leicht gesalzenem Wasser ca. 1 cm auffüllen.
Bei 130°C auf einer der unteren Schienen in den Ofen schieben. Nach 40 Min. den Bräter aus dem Ofen nehmen, den Sud abgießen und beiseite stellen. Das Fleisch herausnehmen, und die nun weiche Schwarte rautenförmig einschneiden. Die Schweinsknochen sowie das Röstgemüse (Zwiebeln, Karotten und Sellerie) grob gewürfelt in den Bräter geben. Den Schweinsbraten mit der Kruste nach oben darüber legen und bei 180°C eine Stunde in den Ofen schieben. In der Zwischenzeit das Röstgemüse immer mal wieder wenden. Dann den Bräter aus dem Ofen holen, den Braten kurz herausnehmen, damit das Röstgemüse und die Knochen mit dem Bier abgelöscht werden können. Anschließend das Ganze in einen Topf umfüllen, den Schweinsbratenfond, den zuvor beiseite gestellten Sud und die Lorbeerblätter dazu geben und auf dem Herd einkochen lassen. Den Braten für weitere 15 Min. bei 220°C auf einer der oberen Schienen im Ofen lassen. Evtl. mit etwas grobem Meersalz bestreuen, damit die Kruste besser aufspringt. Dann den Ofen ausschalten und den Braten noch einmal 15 Min. ziehen lassen. In der Zwischenzeit die reduzierte Soße durch einen Sieb passieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fertig!

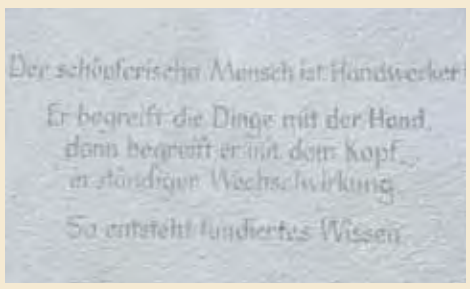
Als Beilage passen perfekt Semmelknödel und Krautsalat.

Lüftlmalerei in Herrmannsdorf

Schauen Sie mal in den Garten der HANDWERKSTATT. Da ist an der Giebelseite des Ostgebäudes eine besondere Lüftlmalerei entstanden, ein Gemeinschaftswerk der beiden Künstler und Kirchenmaler Stefan Haimerl und Christof Böklen (allesinfarbe.com) mit Karl Ludwig und Gudrun Schweisfurth.

Mit diesem Kunstwerk ist die kleine Ausstellung von Karl Ludwig Schweisfurth in und rund um die HANDWERKSTATT – der Akademie für gute Lebens-Mittel, abgerundet. Für die Gäste der Akademie – beim Backen und Wursten sozusagen – und für die Besucher von Herrmannsdorf wird mit wenigen Worten und Installationen zusammengefasst, was uns wichtig ist hier in Herrmannsdorf, bei der Produktion von Lebens-Mitteln und überhaupt.

GS



Käse des Monats

100g
€ 1,89

Rosso Bianco
Französischer Weichkäse, hergestellt von Le Tholy in Frankreich. Seine rotweiße Rinde, gebildet durch die sorgfältige Komposition von Weißschimmel und Rotkulturen, und seine zarte Cremigkeit machen den Rosso Bianco zu einem einzigartigen Genuss.

Wein des Monats

Spanien/San Isidro Tempranillo „El Viento" Vino de la Tierra de Castilla 2014
Die rote Edelrebsorte Tempranillo sorgt für feine Würzigkeit mit mediterranem Charme. Die Frucht-Aromatik erinnert an Kirschen. Durch seine süffige Art ein universeller Speisenbegleiter, besonders zu Gerichten vom Grill bei sommerlichen Gartenfesten.

1 Liter
€ 3,99

Das neue Programm für die Handwerkstatt ist da!
Mit vielen tollen und interessanten Kursen, z.B. „Kutteln, Leber, Herz & Co" am 30. Oktober, einem „Wildkräuter-Kochkurs" am 10. Oktober – und vielen Veranstaltungen, wo man nach Herzenslust wursten, backen, brauen oder eine Sau zerlegen kann!

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 + Café 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 Lebens-Mittel auch bei

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

Handgemachte Lebens-Mittel in Ökologischer Qualität

ÖQ
HERRMANNSDORFER
Landwerkstätten
mit Hofmarkt und Wirtshaus
85625 Glonn
Tel. 08093/9094-0

www.herrmannsdorfer.de
glonn@herrmannsdorfer.de

Hofmarkt: Mo-Do 9-18 Uhr, Fr 9-19 Uhr, Sa 8:30-14 Uhr
Wirtshaus: Mi 12-15 Uhr, Do, Fr, Sa 12-21:30 Uhr
(14:30-18 Uhr kleine Brotzeitkarte), So 12-17 Uhr