Herrmannsdorfer

WOCHENMARKT



REZEPTE

Zum Sammeln, Nachkochen und Genießen

pag. 02 und 04

WISSEN

Die Saat geht auf – Ackerbau im Frühling

pag. 03

GESCHICHTEN

Kochabend in der Handwerkstatt

pag. 04

GENERATIONEN WECHSEL

Seit dem 1. Mai ist es nun soweit: Mit dem neuen Maibaum übergibt Karl Schweisfurth nach genau 22 Jahren die Geschäftsführung der Herrmannsdorfer Landwerkstätten Glonn GmbH & Co.KG an seine Nichte Sophie Schweisfurth, die sich diese neue Herausforderung gemeinsam mit ihrem Mann Mathias Stinglwagner teilen wird. Mathias hilft an der Schwalbe tatkräftig beim Aufstellen des Baumes zusammen mit Herrmannsdorfer Mitarbeitern und dem Bairer Burschenverein.

Danach verkündet Karl Schweisfurth feierlich die große Neuigkeit vor interessiertem Publikum. Sophie überreicht ihrem Onkel zum Dank symbolisch eine stabile Grabegabel, denn er habe ihnen viel Handwerkszeug mitgegeben. Als solches möge ihm dieses Werkzeug in Zukunft dienen. Karl Schweisfurth hat ja nicht vor, sich zur Ruhe zu setzen, sondern er wird sich als Geschäftsführer der Gut Herrmannsdorf KG mit Begeisterung der Landwirtschaft widmen. Die Mitarbeiter lassen ihren Chef nur ziehen, weil sie wissen, dass er nicht weit weg ist. An dem Fahrrad, das sie ihm zum Abschied schenken, hängt ein Schild mit dem Satz: "Nur der Held fährt aufs Feld." Unter Beifall fährt Bauer Karl mit seiner Frau Gudrun, die sich in den Fahrradkorb setzt, davon.

Später auf dem Gesprächsforum "Helden und ihre Kinder – Herausforderungen beim Generationen-Übergang in Pionierunternehmen" gibt es genug Zeit, sich ausführlich mit Experten und anderen Bio-Pionieren der Frage zu widmen, wie man als Familie diesen wichtigen Übergang im gegenseitigen Vertrauen gut gestalten kann und wie die Wurzeln des Unternehmens auch in Zukunft tragen können.

Sophie Schweisfurth: "Es ist eben ein Erbe, das wir antreten, das – wie man heute erleben kann – vielen Menschen wichtig ist. Mein Großvater hat den Samen gesät, mein Vater Georg, der in der ersten Zeit die Idee umgesetzt hat, hat den Setzling gehegt und gepflegt und dann ist es unter Karl in den letzten 22 Jahren zu einem richtigen Baum geworden. Und jetzt ist es an uns, diesen Baum wetterfest zu machen, komme was wolle in der heutigen Zeit. Das ist eine Herausforderung und eine Verantwortung, dessen sind wir uns bewusst, aber wir freuen uns darauf und haben gute Voraussetzungen: wahnsinnig viele tolle Mitarbeiter, die bereit sind, mit uns den Weg zu gehen, und eine großartige Familie, die uns begleitet und hinter uns steht."

Einen ausführlicheren Bericht über das Gesprächsforum finden Sie auf unserer Webseite unter "Neuigkeiten & Termine".



TAGLIATA DI HERRMANNSDORF



Für 2 Personen:

300g Rinderlende (ca. 120-150g pro Person)

- 6 Cocktailtomaten
- 1 Aubergine
- 1 Bund Rucola Zitrone Olivenöl Salz
- Pfeffer Rosmarin
- Thymian Knoblauch

Zubereitung:

Amelie hat ihre eigene Variante dieses traditionelle italienische Rezept zu kochen – einfach, schnell und ideal, wenn es jetzt endlich warm wird.

Die Aubergine in Scheiben schneiden, mit Zitronensaft und Salz würzen und in einer Pfanne heiß braten, bis sie durch sind. Die Rinderlende mit Salz und Pfeffer würzen und in einer heißen Pfanne von beiden Seiten scharf anbraten. Anschließend bei niedrigerer Hitze etwas Rosmarin, Thymian und Knoblauch gemeinsam mit ein wenig Butter dazugeben. So bekommt das Fleisch noch etwas Aroma. Die Lende sollte innen noch schön rosa sein. Den Rucola mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Olivenöl marinieren. Das Fleisch mit einem scharfen Messer in dünne Scheiben schneiden und etwas gefächert auf den Teller legen, am besten das Fleisch ein wenig mit der Butter aus der Pfanne übergießen. Den Rucolasalat, die halbierten Cocktailtomaten und die Auberginen dazulegen.

Wir empfehlen dazu Grissini oder das besondere Natursauerteig-Baguette aus Herrmannsdorf.



DER HANDWERKER ALS PARTNER DER NATUR



Um tatsächlich direkt vom Korn zum Brot alles wieder zusammenzubringen braucht es gute Handwerksmeister und den Müller als guten Partner.

Beides haben wir hier in Herrmannsdorf! Die Wolfmühle in direkter Nachbarschaft ist eine rühmliche Ausnahme, was das Müllerhandwerk betrifft. In den allermeisten Mühlen wird das Mehl eingestellt, das heißt, Getreideanlieferungen aus verschiedensten Herkünften werden gemischt, um ein standardisiertes Mehl mit gleichbleibendem Klebergehalt herzustellen.

Aufmischweizen kommt z.B. auch aus Südfrankreich. Nicht so bei Andreas Löffl von der Wolfmühle. Das Herrmannsdorfer Getreide wird nicht gemischt mit anderem, es wird in der Mühle gereinigt, der Dinkel entspelzt und dann direkt wieder zu uns gebracht, wo es in unserer Osttiroler Steinmühle gemahlen wird.

Wo nichts standardisiert wird, ist das Können der Meister gefragt. Michael Korbmann, der Leiter unserer Bäckerei, untersucht gemeinsam mit seinem jungen Team jedes Jahr die Qualität des Mehls. Nicht im Labor, sondern mit seinen eigenen Sinnen. Mithilfe von verschiedenen Probebackungen findet er heraus, wie sich mit angepassten Gär- und Ruhezeiten und mit der Temperatur das jährliche Mehl am besten verbacken lässt, so dass für unsere Kunden die beste Qualität herauskommt. Das braucht das Fingerspitzengefühl des Bäckers. Nur er, nicht die Maschine, kann dem Unberechenbaren der Natur gerecht werden. Das macht einen Meister stolz. Und er erlebt dabei den unmittelbaren Zusammenhang zur Natur, in der nicht immer alles zu jeder Zeit gleich wächst und gedeiht. In der Natur gibt es keine Standards. Der Handwerker ist der natürliche Partner des Bauern und der Natur, darum lieben wir Handwerk!

He - Schon gewusst?



Pünktlich zur Grillsaison ist sie wieder da: Die legendäre Currysoße im Glas!

Sie entsteht in unserer Spezialitätenküche. Wie alle Produkte von dort, wird sie mit hochwertigen Gewürzen schonend zubereitet und pasteurisiert, deshalb steht sie auch in unseren Kühlregalen. Sie eignet sich ideal als DIE Soße zum Barbecue, die den Gästen bei einer Grillparty in Erinnerung bleibt

Legendär ist die Soße, weil Kenner aus Berlin behaupten, dass sie zusammen mit Curry und Wurst von Schweisfurth die beste Currywurst ergibt. Natürlich nur wenn die Soße erhitzt wird.

Hamburg und Berlin streiten sich bekanntlich darum, wer die Currywurst erfunden hat. Wir empfehlen dazu das Buch von Uwe Timm: "Die Entdeckung der Currywurst".

ouy.

DIE SAAT GEHT AUF - ACKERBAU IM FRÜHLING





Die Saat geht auf, das ist das Besondere am herrlichen Monat Mai. Doch davor hat der Bauer viel zu tun. Sobald der Boden trocken ist und man mit dem Traktor aufs Feld kann, geht es

Auf dem Bild striegeln wir in Herrmannsdorf die Wintergerste, die im September eingesät wurde. Zinken fahren durch den Boden und reißen die jungen Beikräuter (früher sagte man Unkräuter) aus, damit diese nicht größer werden als die Gerste. Am häufigsten ist bei uns das Klettenlabkraut, dann gibt es auch die Vogelmiere, Hahnenfuß, Taubnessel und etwas vom Gemeinen Ampfer. Striegeln ist so einfach, Glyphosat brauchen wir nicht.

Auf der ehemaligen Weide der Schweine, rund um die Blaue Blume am neuen Herrmannsdorfer Rundweg, haben

wir in diesem Jahr Sommerweizen eingesät. Vor dem Einsäen schenken wir dem Boden - so wie sich das im ökologischen Landbau gehört - die gebührende Aufmerksamkeit. Zwischenfrüchte oder wie auf der Schweineweide Kleegras, das die Schweine übrig gelassen haben, werden mit dem Zweischichtenpflug vorsichtig in die obere Schicht des Bodens eingearbeitet. Das ist ideales Futter für die vielen Lebewesen im Boden, von der Bakterie bis zum Regenwurm, der sich die Pflanzen sogar von der Oberfläche in den Boden ziehen kann. Gemeinsam verwandeln sie die pflanzlichen Stoffe in fruchtbaren Boden, machen ihn locker, luftig und schaffen Hohlräume für das feine Wurzelwerk.

Das alte Prinzip des Ökolandbaus lautet: Flach wenden und tief lockern. Nur die oberen 12 bis 15 cm werden gewendet. Die tieferliegenden Bodenschichten werden mit dem Scharr des Zweischichtenpflugs gelockert, damit die Wurzeln den Boden leichter durchwachsen können. So wird das komplexe, geschichtete Bodensystem nicht auf den Kopf gestellt wie beim tiefen Pflügen.

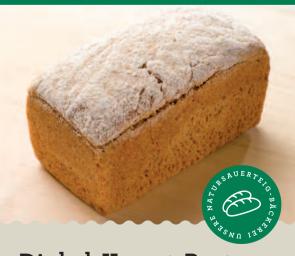
Das Wachstum der Pflanzen fördern wir zusätzlich mit dem Flüssigdünger direkt aus unserer kleinen Biogasanlage. Nachdem dort der Mist aus unseren Schweine- und Hühnerställen und Kleegras in Energie umgewandelt wurde, bleibt der Gärrest mit wertvollen Nährstoffen wie Stickstoff für die Pflanzen übrig. Je Hektar versorgen wir den Boden mit ca. 20-30 Kubikmetern Gärrest.

Der ökologische Landbau ist mehr als nur der Verzicht auf Chemie, er beruht auf einem tiefen Verständnis dafür, dass in der Natur alles mit allem zusammenhängt und man nie ausgelernt hat. Jedes Jahr ist anders und jedes Stück Boden fordert den Bauern, der neugierig ist, auf neuartige Weise zum eigene Erforschen heraus.

Die Pflanzen auf dem Bild oben sind nur knapp drei Wochen alt, bald wird auch dieses Feld vorsichtig gestriegelt, um aufkeimende Beikräuter zu dezimieren. Schon im August – so hoffen wir – können wir den Weizen für das Brot aus unserer eigenen Bäckerei ernten.

Alles hängt in Herrmannsdorf mit allem zusammen. Unsere Aufgabe sehen wir darin, in gutem Einvernehmen mit der Natur zu arbeiten, denn wir erleben täglich, dass es die Natur ist, die unsernährt und von der wir leben.

BROT DES MONATS



Dinkel-Kamut-Brot

Der leicht süßliche Geschmack kommt von der alten Hartweizensorte Kamut.

750 g **€ 4,79** Angebot bis 31. Mai

KÄSE DES MONATS



Bergblumenkäse

Aus bester Andechser Berglandmilch wird dieser herzhafte Käse hergestellt. Während seiner achtwöchigen Reifedauer wird er mit Rotschmiere und einer Berg-Blütenmischung veredelt. Vollmundig-würziger Geschmack – ein echt bayerisches Brotzeit-Schmankerl!

100g **€ 2,19** Angebot bis 31. Mai

WEIN DES MONATS



Weißwein, Frankreich

Chardonnay "Chapeau!" 2017

Unkompliziert, süffig und gut! Der Chardonnay "Chapeau!" gefällt mit Noten von Apfel und grüner Banane, dies bei saftiger Frucht und einer grundsätzlich sehr entgegenkommenden Stilistik. Ein Wein für die wärmere Jahreszeit und durch den Schraubverschluss mit Genussgarantie.

1 Liter **€ 6,49** Angebot bis 31. Mai

UNSER 15-MINUTEN-REZEPT-TIPP!



Kartoffelsalat & Co mit Knusperspieß, Zutaten für 2 Personen: 4 Knusperspieße, 6-7 festkochende Kartoffeln, ca 150ml Rinderbrühe, 1/2 Zwiebel

Kartoffeln kochen, abkühlen, schälen und in Scheiben schneiden. Die feingeschnittenen Zwiebeln dazu und mit heißer Rinderbrühe übergießen. Zusammen mit Salz, weißem Pfeffer, 2 Essl. Apfelessig und 3 Essl. Sonnen- oder Olivenöl durchmischen. Solange der Kartoffelsalat zieht, die Knusperspieße knusprig anbraten. Wenn die Zeit fehlt, den schwäbischen Kartoffelsalat selbst zu machen, einfach Salate in den Theken unserer Geschäfte aussuchen. Die Spieße werden täglich in unserer Metzgerei zubereitet – jede Sorte hat ihren besonderen Charakter. Wenn Ihnen der Knusperspieß zu rustikal ist, wählen Sie zwischen: Rouladen-, Toskana-, Saltimbocca-, Curryspieß, Kalbs- oder Lamm-Grillspieß.

NEUER PÄCHTER IM SCHWEINSBRÄU

Der Österreicher Karl Kranawetter bringt auf beste Weise zusammen, was die Natur rund um die Herrmannsdorfer Landwirtschaft tagesfrisch zu bieten hat. Natürlich gibt es weiterhin die feinen Herrmannsdorfer Wirtshaus-Klassiker, wie den Schweinebraten und auch vegetarische Geschmackserlebnisse kommen nicht zu kurz. Abends werden die Gäste in eine Genusswelt entführt, in der ganz besondere Kompositionen serviert werden. Je Tisch kreiert das Team um Karl Kranawetter ein Genusserlebnis in drei, fünf oder sieben Gängen. Es ist ein Überraschungsmenü für alle Sinne, bei dem die Gäste nur entscheiden, welche Zutaten ihnen nicht zusagen.

Bei der legendären Mittwochsmusik mitten im Monat gibt es eine besondere Variation des Überraschungsmenüs: drei Gänge zum Probierpreis begleitet von handgemachter Musik – hier ist eben nichts aus der Konserve.

Ein besonderes Sommer-Schmankerl erwartet die Gäste zudem im Biergarten: das selbstgemachte Eis nach traditionell-italienischer Art.

Montag bis Samstag 11-22 Uhr, Sonntag/Feiertage 11-18 Uhr





KOCHABEND IN DER HANDWERKSTATT – HERZ AUF DER ZUNGE

Die echten Partys finden in der Küche statt – das konnte man live erleben bei unserer ersten Küchenparty 2018 mit den vier Jungköchen "the valvs" (thevalvs.com). Das Besondere bei unseren Partys: man darf den Köchen über die Schulter schauen und dabei neugierige Fragen stellen und meistens entspinnt sich ein angeregtes Gespräch. Also alles andere als langweilig – weil locker, lehrreich, lecker.

Freuen sie sich auf die nächsten Küchenpartys in der Handwerkstatt. Unter dem Motto "Herz auf der Zunge", widmet sich der Koch Vincent Fricke ganz dem Herzen. Als selbstständiger Koch und Gründer seines eigenen Supper Club "Sonntagsbraten" beantwortet er alle Fragen "From Nose to Tail" und lässt uns tatkräftig mitkochen für ein köstliches Menü. Im Mittelpunkt stehen neben den Gästen das Herz von Huhn, Schwein und Rind – eine wahre Herzensangelegenheit. Am 25. Mai und 14. Juni, Anmeldung bei herrmannsdorfer.de oder Telefon 08093.9094-0

Hier finden Sie unsere Herrmannsdorfer Lebens-Mitte

Viktualienmarkt Frauenstraße 6, mit Bistro Tel. 089.263525

Schwabing Elisabethmarkt 8 Tel. 089.272 37 44

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 Tel. 089.9810 9614

Pasing Pasinger Viktualienmarkt Tel. 089.8211378

Denning, im VollCorner Biomarkt Warthestraße 1 Tel. 089.937483

Gauting, im VollCorner Biomarkt Leutstettener Straße 2 Tel. 089.89 54 35 03 Solln, im VollCorner Biomarkt Wolfratshauser Straße 204 Tel. 089.72 48 35 08

Herrmannsdorfer Lebens-Mittel auch bei:

Sendling, Biomarkt Stemmerhof Plinganserstraße 6 Tel. 089.76 70 43 27

Ismaning, Ismaninger Naturkost Bahnhofstraße 9 Tel. 089.96 20 18 60

Grünwald, Biomarkt Grünwald Südliche Münchener Straße 2 a Tel. 089.64 91 30 96 Herrmannsdorfer Landwerkstätten

Tel. 08093.9094-0
Hofmarkt: Tel. 08093.9094-34
Wirtshaus: Tel. 08093.9094-45

Herausgeber:
Herrmannsdorfer Landwerkstätten
Redaktion und Texte:
Gudrun Schweisfurth
Konzept und Gestaltung:
Zeichen & Wunder GmbH, München
Layout und Satz:
Annette Hartmann, vor-druck.de
Druck:
Druck-Ring, München

Agy aichtung Paran

Agy aichtung Paran

Agy aichtung Paran

Aspahet Haar

B304 Richty Warrishung

Success augus Baland

Grashrung

Success augus Baland

Bonnustaal

Aging flour

Romuntaal

Aging Jalaburg

 $herrmannsdorfer. de \cdot info@herrmannsdorfer. de$

