Ausgabe 130: Januar/Februar 2017

Wissenswertes · Kulinarisches · Inspirierendes · Erzählenswertes

Herrmannsdorfer Landwerkstätten

Herrmannsdorfer
WOCHENMARKT

VON UND FÜR FREIGEISTER MIT SINN FÜR'S EHRLICH GUTE!

Handgemachte Lebens-Mittel in ökologischer Qualität

est. 1986

REZEPTE
Zum Sammeln,
Nachkochen und Genießen
pag. 02 und 04

WISSEN
Herrmannsdorfer
Rinderbauern
pag. 03

GESCHICHTEN
Die staade Zeit
pag. 04

7 KRAFTQUELLEN – KARL LUDWIG SCHWEISFURTH IST ONLINE

Tun, Ideen haben und diese auch umsetzen, Alles einsetzen, mit Idealismus, Können, Visionen, Mut, Achtsamkeit und Liebe zur Sache – den Blick dabei immer auf das „Ganze" gerichtet … so könnte man Leben und Schaffen von Karl Ludwig Schweisfurth beschreiben.

Und genau das soll seine neue Homepage, die im Dezember 2016 online ging, wiederspiegeln: Aus der Sicht des „Alten von Herrmannsdorf", wie er sich selbst gerne nennt seit er die verschiedenen Unternehmungen an seine Kinder und Mitstreiter übergeben hat, werden in einer Art Overview die wichtigsten Themengebiete seines Lebens zusammengefasst und in ganz besonderer Weise dargestellt.

In sieben ungewöhnlichen Videoclips sehen wir ihn nun ganz nah, fast intim, über sein Leben, die vielen Erfahrungen und über seine „Kraftquellen" erzählen:

– Leben – Lebens-Mittel – Handwerk – Symbiosen – Kinder und Tiere – Schönheit – Stille sein –

Hier tritt Karl Ludwig Schweisfurth als Unternehmer, Metzgermeister, Gründer der Herrmannsdorfer Landwerkstätten und der Schweisfurth-Stiftung fast in den Hintergrund. Von den vielen anderen Impulsen und Projekten, die er angestoßen und realisiert hat, spielen die „Symbiotische Landwirtschaft" und das „Dorf für Kinder und Tiere" dafür eine besondere Rolle.

KLS als Geschichtenerzähler, Macher und Mahner, der sein brennendes Interesse und sein unermüdliches Suchen und Schaffen nun weitergeben möchte an die, die heute und morgen erleben und gestalten.

Wir wünschen interessante Ein- und Ausblicke.
www.schweisfurth.de

Sammelrezept Nr. 130 • von Christian Lindner, Koch im Herrmannsdorfer Bistro Viktualienmarkt

LAMM-CHOPS MIT MANGOLDGEMÜSE

Zutaten für 4 Personen:

Pro Person 2-3 Lamm-Chops,
etwa 2 cm dick geschnitten,
Mangold
1 Zwiebel
3-4 Knoblauchzehen
frischer Thymian

Beilage:
500 g Gnocchi
oder Kartoffeln

Ein schnelles, leichtes Essen nach dem ganzen Festtagsgeschmause!

Zubereitung:

Die Mangoldblätter vom Stiel teilen. Den Stiel in Streifen schneiden und in Salzwasser blanchieren. Die Blätter werden ebenfalls – aber kürzer – in Salzwasser blanchiert und danach in Streifen geschnitten.

Die Lamm-Chops mit Pfeffer und Salz würzen, mit Thymian und Knoblauch in einer Pfanne gut anbraten und bei 150°C weitere 8 Minuten in den Ofen.

In der Zwischenzeit die Zwiebel und ein bis zwei Knoblauchzehen fein hacken und in etwas Olivenöl andünsten. Den Mangold dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Etwas Gemüsebrühe dazugeben. Nun die gekochten Gnocchis oder Kartoffeln unter den fertigen Mangold heben.

Auf einem Teller mit den Lamm-Chops anrichten.

MICHAEL KORBMANN – DER NEUE MEISTER

Drei Monate lang hat Michael Korbmann die Meisterschule in Frankfurt besucht. Seit dem 1. Dezember ist er Leiter der Herrmannsdorfer Bäckerei. Seine Familie freut sich, dass er wieder zuhause ist und er ist stolz, dass er diesen Schritt gut geschafft hat. Schon immer war es sein Traum, die Meisterschule zu besuchen. Anfang 2016 haben die Mitarbeiter der Herrmannsdorfer Bäckerei ihn sozusagen demokratisch zu ihrem Meister gewählt – verwundert zwar, aber gerne folgte er dem schönen Wink des Schicksals.

Michael Korbmann hatte vor vielen Jahren in Herrmannsdorf gelernt und danach 13 Jahre in der Bio-Holzofenbäckerei von Martin Schmitt gearbeitet. Seit August 2012 ist er zu uns zurückgekehrt in seine ursprüngliche Bäckerschmiede sozusagen. In der Meisterschule lernte er vor allem viele Hintergründe rund ums Backen. Jetzt, da er genauer die Wirkungsweise der diversen, üblichen Bäckerbeigaben – wie Stabilisatoren, Enzyme und Emulgatoren – versteht, weiß er noch besser, wie man diese einfach weglassen kann. Gut gerüstet ist er jetzt auch, um als Lehrmeister Lehrlinge umfassend auszubilden. Selbst das Tortenbacken scheut der eingefleischte Brotbäcker nun nicht mehr!

Nach der Weihnachtsbäckerei startet Michael Korbmann motiviert ins neue Jahr und gemeinsam mit seinem Team hat er sich schon einiges ausgedacht. Lassen wir uns überraschen. Sein Lieblingsbrot: Das Herrmannsdorfer Holzofenbrot – einfach ein Gedicht!

He – Schon gewusst?

HEISSE BRÜHEN UND HERZHAFTE EINLAGEN

Neben unseren fertigen Brühen, wie **Rinderbrühe, Geflügelbrühe und Gemüsebrühe** gibt es aus unserer Spezialitätenküche verschiedene ...

... Suppeneinlagen:
- Leberknödel
- Speckknödel
- Spinatknödel
- Kaspressknödel
- Kürbisknödel
- Maultaschen, klassisch mit Spinat und Hackfleisch
- Kürbismaultaschen mit Kürbis und Kalbskäsbrät

Nur für kurze Zeit:
Metzger-Maultaschen mit Blutwurstbrät, Zwiebel und Apfel

Und ganz neu:
„Flädle“ – für eine wunderbar wärmende Pfannkuchensuppe

HERRMANNSDORFER RINDERBAUERN

Über die Herrmannsdorfer Rinderbauern könnte man ein Buch schreiben. Es sind viele unterschiedliche Betriebe mit individuellen Wegen, Landwirtschaft und Tierhaltung zu betreiben. Neben den beruflichen gibt es auch persönliche Herausforderungen, denn meist leben auf den Bauernhöfen mehrere Generationen zusammen und – anders als in den modernen Arbeitswelten – sind Ehepaare oder Lebensgemeinschaften gefordert, täglich gut zusammenzuarbeiten.

Bauern und Bäuerinnen sind Unternehmer und es macht einen wesentlichen Teil ihrer Würde und ihres Stolzes aus, dass sie unmittelbar von dem leben, was sie in Verbundenheit mit Natur, Boden und Tieren erwirtschaften. Dass das in Zeiten des agroindustriellen Wandels nicht immer einfach ist, haben wir oft geschrieben. Herrmannsdorfer ist es ein Anliegen, die Bauern nicht nur durch faire Preise zu unterstützen, sondern auch durch Vernetzung und dadurch, dass wir die brennenden Themen gemeinsam mit ihnen diskutieren, vor Ort bei den Besuchen oder beim Bauernstammtisch.

Einen großen Teil unserer Tiere bekommen wir von Rindermästern, die auf ihren Grünlandflächen einen Vollerwerbsbetrieb bewirtschaften. Je nach Betriebsgröße haben diese Rinderbauern eigene Mutterkühe, deren Nachkommen sie bis zur Schlachtung nach ca. zwei Jahren versorgen. Manche Rindermäster kaufen die sogenannten Absetzer aus der Mutterkuhhaltung zu und mästen diese aus. (Über die Themen und Probleme dieser Bauern berichten wir in einer nächsten Ausgabe.)

Einen anderen Teil unserer Tiere bekommen wir von Betrieben, die nur 5-10 Tiere im Jahr liefern. Es sind Mutterkuhhalter im Nebenerwerb, die ihre kleinere Grünlandfläche um den Hof auf diese Weise sinnvoll bewirtschaften oder Milchbauern, die alle oder viele ihrer Kälber aufziehen und diese als Kälber, Färsen, Jungkühe oder Ochsen zu uns bringen. Viele beschäftigt es, wenn sie nicht genug Platz und Futtergrundlage haben, um alle Kälber aufzuziehen, so dass die männlichen Kälber meist in der konventionellen Mast landen. (Zur Erinnerung: Jede Milchkuh muss einmal im Jahr ein Kalb bekommen, um Milch zu geben.) Vielleicht gelingt es uns ja in einem neuen Projekt für diese Kälber aus der Bio-Milchkuhhaltung Zwischenmäster zu finden und neue Wege zu gehen.

Es macht mir große Freude, diese vielen Betriebe zu besuchen und die Bauern und Bäuerinnen in den Ställen zusammen mit ihren Tieren zu erleben. Oft wird Kuh Lisi oder Fina nebenbei am Kopf gekrault oder die ganze Herde kommt begeistert angespurtet, wie hier auf dem Bild, das bei Anna Maria Gruber aufgenommen wurde.

Tierhaltung erfordert Präsenz ohne Ausnahme: zweimal täglich melken, auch an Sonn- und Feiertagen, nach dem Tagwerk nicht auf dem Sofa abhängen, sondern die Rinder eventuell nochmal füttern und da sein, wenn Kälber auf die Welt kommen oder mal krank werden.
Eins ist sicher: Die Bauern verdienen nie das, was z.B. ein Computerspezialist in der selben Arbeitszeit verdienen würde. Sie tun es, weil ihnen diese Arbeit und die Tiere am Herzen liegen und sie Teil einer langen bäuerlichen Tradition sind und es wäre wünschenswert, dass sie gerade dafür wieder mehr gesellschaftliche Anerkennung erfahren würden.

GS

BROT DES MONATS

Roggenbrot

100 % Roggen-Vollkorn aus unserer eigenen Landwirtschaft, Natursauerteig, Salz und Wasser und sonst nichts! Gemahlen auf unserer Steinmühle.

1,25 kg – **€ 4,99**
Angebot bis 31. Januar

KÄSE DES MONATS

Gute Laune Käse

Aus einer kleinen Käserei im Allgäu, mit bester regionale Heumilch zu feinstem Käse verarbeitet. Die Rinde ist mit Rotschmiere und Weißschimmel veredelt und von einer „Gute-Laune-Gewürzblüten-Mischung“ umhüllt. Diese Kräuterrinde sollte mit verzehrt werden! Ein Schmankerl, das gute Laune verbreitet.

100g – **€ 1,99**
Angebot bis 31. Januar

WEIN DES MONATS

Merlot Monts de la Grage 2015

Languedoc, Domaine des Soulié

Der Merlot der Domaine Soulié aus dem Süden Frankreichs gefällt mit guter Substanz, eher niedriger Säure und einer Aromatik die Sie ein wenig an Pflaumen erinnern wird. Ein universeller Speisenbegleiter zu kräftigeren und mediterranen Gerichten.

0,75 Liter – **€ 6,89**
Angebot bis 31. Januar

He – Essen ist fertig!

UNSER 15-MINUTEN-REZEPT-TIPP!

Polenta mit Gemüsebolognese, Zutaten für 4 Personen:
1 Herrmannsdorfer Gemüsebrühe, 1 Herrmannsdorfer Gemüsebolognese, 1 Aubergine, 1 Zucchini, 3-4 Champignons, 250 g Polenta, 1/4 l Milch, etwas Butter

—

500 ml Gemüsebrühe, 1/4 l Milch und etwas Butter in einem Topf erhitzen. Die Polenta zugeben und unter Rühren kurz aufkochen. Die Polenta in eine eckige Form gießen und kalt stellen. In der Zwischenzeit die Zucchini und Aubergine in gröbere Würfel schneiden und in Olivenöl gut anbraten, pfeffern und salzen und mit der Bolognese angießen. Bei niedriger Hitze kurz schmoren lassen. In der Zwischenzeit die kalt gestellte Polenta in Stücke schneiden und ebenfalls in etwas Öl in der Pfanne anbraten. Die Polenta kann natürlich auch gleich nach dem Anrühren serviert werden, ohne gebraten zu werden.

He – Was geht?

MITTWOCHSMUSIK MITTEN IM MONAT

Wer noch nicht bei der **„Mittwochsmusik mitten im Monat“** dabei war sollte das schleunigst nachholen. Inzwischen gibt es schon eine Fangemeinde. Unser Nachbar und Freund Heinz Dauhrer ist ein über den Landkreis hinaus bekannter Trompeter. Er stellt immer ungewöhnliche, virtuose Ensembles zusammen, mit hervorragenden Musikern, oft aus der unmittelbaren Nachbarschaft. Ein echtes Highlight war sein Auftritt mit Bernd Lhotzky, einem international bekannten Jazzpianisten. Das Wirtshaus war bis auf den letzten Platz belegt. Die gemeinsamen Improvisationen am Flügel und auf der Trompete bescherten wunderschöne, einmalige Augenblicke!

Leichte Musik zu leckeren Speisen, frisch zubereitet und frei interpretiert – das ist das Motto der Mittwochsmusik (Eintritt frei)! Da vom 9. bis 24. Januar das Wirtshaus seinen Winterschlaf hält, ist die nächste Musik am 8. Februar, diesmal mit Martin Seck, einem fantastischen Stride- und Boogie-Woogie-Pianisten und Heinz Dauhrer, Blech.

DIE STAADE ZEIT?

Mögen Sie die Vorweihnachtszeit? Wir auch! Die Herausforderungen, vor welche sie uns regelmäßig stellt, nehmen wir sportlich und mit Humor (jedenfalls meistens :). Denn es ist nicht ganz ohne, was alles so bewältigt werden muss: Weihnachtsbier, Plätzchen, Apfelbrot und Linzer Schnitten, Patés, Salamis, Schinken … alles muss – in Zusatzschichten – rechtzeitig gebraut, gebacken, gewurstet werden, in Brauerei, Bäckerei und Metzgerei.

Ab dem 21. Dezember herrscht geordneter Ausnahmezustand! Endloses Kisten packen ist die vorherrschende Tätigkeit in Herrmannsdorf, VerkäuferInnen legen eine Nachtschicht ein, um die vielen Vorbestellungen zusammenzusortieren. Und endlich – wie überall – lange Schlangen vor Theken und Geschäften!

Zum Glück haben wir liebe, geduldige Kunden! Gemeinsam mit Ihnen waren wir wieder ein gutes Team in dieser wirbeligen und nicht so staaden Zeit – und dafür sind wir allen sehr dankbar.

Hier finden Sie unsere Herrmannsdorfer Lebens-Mittel

—

Viktualienmarkt
Frauenstraße 6, mit Bistro
Tel. 089.26 35 25

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. 089.98 10 96 14

Pasing
Pasinger Viktualienmarkt
Tel. 089.821 13 78

Denning, im VollCorner Biomarkt
Warthestraße 1
Tel. 089.93 74 83

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

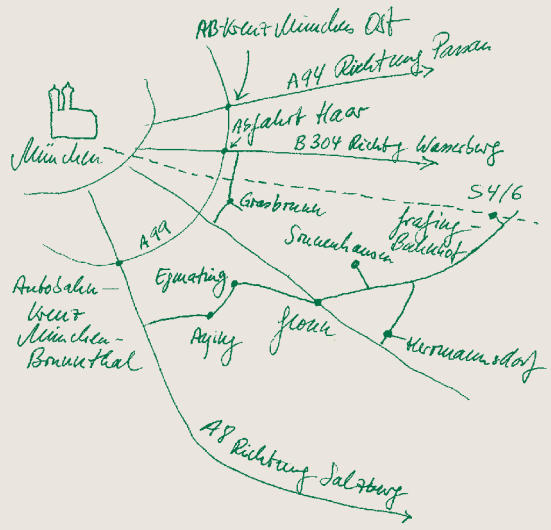
Ismaning, Ismaninger Naturkost
Bahnhofstraße 9
Tel. 089.96 20 18 60

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

Herrmannsdorfer Landwerkstätten
Herrmannsdorf 7, 85625 Glonn
Tel. 08093.9094-0
Hofmarkt: Tel. 08093.9094-34
Wirtshaus: Tel. 08093.9094-45

—

Herausgeber: Herrmannsdorfer Landwerkstätten
Redaktion: Gudrun Schweisfurth, Sandra Hochstein
Konzept und Gestaltung: Zeichen & Wunder GmbH, München
Druck: Druck-Ring, München



herrmannsdorfer.de · info@herrmannsdorfer.de

HERRMANNSDORFER · LANDWERKSTÄTTEN ·