Herrmannsdorfer
WOCHENMARKT

GROSSES ERÖFFNUNGSFEST
—
17.09.

Handgemachte Lebens-Mittel in ökologischer Qualität

est. 1986

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

WISSEN
Laufener Landweizen –
ein Juwel für die Ernährung
pag. 03

GESCHICHTEN
Eine Angebergeschichte
pag. 04

HEREINSPAZIERT INS HERRMANNSDORFER ERLEBNIS

Als Bio-Pioniere seit über 30 Jahren sind wir stolz auf die vielen kostbaren „Perlen“, die Sie auf unserem ökologisch geführten Gut entdecken können. Mit unserem neuen Erlebnis können Groß und Klein auf vielfältige Weise diese Perlen ausgraben und mit Hirn, Herz und Hand aktiv erleben.

Wir haben uns viel Neues ausgedacht, um einen Ausflug nach Herrmannsdorf mit der ganzen Familie zum unvergesslichen Erlebnis zu machen. Die Schönheit des Ortes – ein Stück Bayern vom Feinsten – und die Ehrlichkeit, mit der hier Weißwurst, Schweinebraten, Käse, Brot und Bier vom Acker bis zum Teller handwerklich und achtsam hergestellt werden, hinterlässt Eindrücke, die unvergesslich sind. Mit Gucklöchern in die Ställe, begehbaren Podesten vor den Fenstern zur Wurstküche und Käserei bekommen Sie Einblicke in unser Arbeiten.

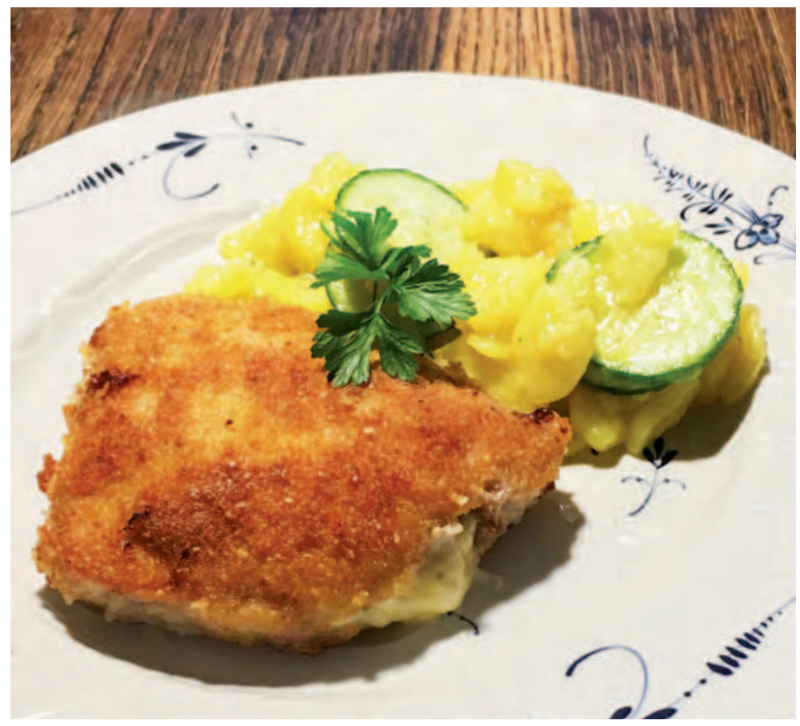
Ein neues Leitsystem führt die willkommenen Besucher über den Hof, zu den Werkstätten, zu Hahn, Henne, Schwein, Ziege und Kuh, auf die Weiden und in die Natur zum Picknicken, zur Kunst – oder einfach zum Seelebaumelnlassen beim Spazieren oder im Liegestuhl mit einem Schweinsbräu. Von der klassischen Beschilderung mit Kurzinfos bis hin zur multimedialen Führung gibt es für jeden die passende Möglichkeit, Herrmannsdorf zu erleben.

Wer sich nicht entscheiden kann, wo er mit dem Herrmannsdorfer Erlebnis beginnen soll, der bittet einfach uns Herrmannsdorfer am Info-Cube im Innenhof um einen interessanten, spannenden oder genussvollen Tipp. Kennen Sie schon unsere Führung für Kinder mit Eier pflücken im Stall oder mit Bäckereibesuch? Nicht verpassen sollten Sie die Land-Erlebnis-Führung für Groß und Klein und das Brezn drehn für Kinder! Oder interessiert Sie eher die Führung mit dem Imker oder der Kunstspaziergang zur Arche von Voth und anderen Kunstbijous in Herrmannsdorf?

Es lohnt sich, auf unsere Webseite zu schauen, oder zur Eröffnung (17.09., 14 bis 20 Uhr) zu kommen!

Sammelrezept Nr. 134 • Ein wunderbares Rezept von Christian Lindner, Koch im Herrmannsdorfer Bistro Viktualienmarkt

CORDON BLEU MIT KARTOFFEL-GURKENSALAT



Für 4 Personen:

4 Schweineschnitzel, zum Füllen geschnitten
1 Ei
Semmelbrösel
4 Scheiben Kochschinken
4 Scheiben Emmenthaler
800 g festkochende Kartoffeln
½ Salatgurke
Gemüsebrühe
1 Zitrone
etwas Butter und Öl

Zubereitung:

Die Kartoffeln etwa eine Stunde vorher kochen. Dann die Schnitzel aufklappen und mit jeweils einer Scheibe Schinken und Käse füllen. Die Schnitzel panieren: zuerst mehlieren, anschließend in Ei (das Ei mit Pfeffer und Salz würzen) und den Semmelbröseln wenden.
In einer Pfanne halb Sonnenblumenöl, halb Butter bei mittlerer Hitze goldgelb ausbacken.

In der Zwischenzeit die gekochten Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Die Kartoffelscheiben mit etwa 200 ml heißer Gemüsebrühe angießen, mit je einem Teelöffel Senf, Pfeffer, Salz, Apfelessig und Öl abschmecken. Die in Scheiben geschnittene Salatgurke unterheben und etwas durchziehen lassen. Kurz vor dem Servieren nochmals abschmecken, eventuell noch etwas Brühe zugeben.

Über die fertig gebratenen Cordon Bleus etwas Zitronensaft geben und mit dem lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat servieren.

LANDHUHN „SOUS-VIDE“

Die Liebhaber des Herrmannsdorfer Landhuhns können in Zukunft auch die Gockel schnell und verlässlich zubereiten.

Das halbe Brathuhn wird von uns gewürzt, gesalzen, vakuumiert und 14 Stunden bei 60° C gewärmt. Durch das schonende Wärmen wird das Fleisch mürbe, die Myoglobinfasern werden locker, das Fleisch zerfällt aber nicht, wie bei höheren Temperaturen.

Wir verkaufen dieses vorgegarte Brathuhn im Beutel, damit der Fleischsaft und das Aroma erhalten bleiben. Die Zubereitung ist für Sie schnell, einfach und gelingt immer: Das halbe Huhn aus dem Beutel nehmen, mit der Haut nach oben auf das Blech in den vorgeheizten Backofen schieben – je nach Wunsch mit saisonalem Gemüse – bei 200° C ca. 20 Minuten durchgaren bis es schön kross ist.

Unsere Landhühner sind als Gockel eben keine Babys mehr, sondern ausgewachsene Kerle, (fünf Monate alt statt nur einem Monat) die bei viel Bewegung Muskeln ausgebildet haben. Durch die Sous-Vide-Methode werden diese Muskeln so gelockert, dass sich die Zubereitung im wesentlichen nicht mehr unterscheidet von der Zubereitung schnell gewachsener Hybride.
Aber der Geschmack ist natürlich viel intensiver und für Kenner eine Offenbarung!

He – Schon gewusst?

GUT ZU WISSEN

In diesem Jahr ernten wir zum ersten mal Himbeeren auf unserer Obstweide. Sie wachsen sozusagen zwischen Hahn und Henne, Enten und Schafen und schmecken – täglich frisch gepflückt – so richtig ehrlich gut nach Himbeeren! Gibt‘s in allen Herrmannsdorfer Geschäften mit Obst- und Gemüsestand.

LAUFENER LANDWEIZEN – EIN JUWEL FÜR DIE ERNÄHRUNG

In Herrmannsdorf wurde mit großem Erfolg die alte Getreidesorte „Laufener Landweizen“ angebaut, die im Rahmen eines gleichnamigen Euregio-Projekts auf ihre Bedeutung für Natur und Gesundheit untersucht wurde. Mitte Juli wurden bei einem zweiten Runden Tisch mit Bauern, Bäckern, und Verbrauchern die Forschungsergebnisse vorgestellt. Eingeladen hatten die Bayerische Akademie für Naturschutz und Landschaftspflege (ANL), die Biosphärenregion Berchtesgadener Land und der österreichische Bioverband Bio Austria. Im folgenden zitieren wir einen Ausschnitt aus der Südostbayrischen Rundschau vom 15. Juli 2017, in dem die Ergebnisse des Runden Tisches zusammengefasst werden. In Herrmannsdorf haben wir uns bereits an den hohen Ähren dieser alten Getreidesorte und über die ungewöhnlichen Wildblumen, die sie wieder zum Blühen brachte, erfreut. Noch erstaunter nehmen wir jetzt zur Kenntnis, dass diese Sorte ein echter Segen für die Gesundheit ist.

„(...) Mehrere gesunde Inhaltsstoffe erreichen in der alten Getreidesorte Spitzenwerte. „Der Laufener Landweizen ist ein Juwel für die Ernährung!“, fasste Ernährungswissenschaftlerin Gabriele Pfeffer die Ergebnisse der ersten Analyse zusammen. „Wir haben Spitzenwerte bei den Carotinoiden gemessen – den zwölffachen Wert gegenüber Standardweizen!“ Auch Silicium, essenzielle Aminosäuren und weitere gesundheitsförderliche Inhaltsstoffe seien deutlich erhöht im Vergleich zum standardisierten Weizenmehl, wie es in Supermärkten angeboten wird. In modernen Sorten seien diese Inhaltsstoffe zu Gunsten des höheren Ertrags verlorengegangen, meint Pfeffer. Kultivierung und Hochzüchtung hätten die Inhaltsstoffe des modernen Weizens verändert. Darauf reagieren sensible Menschen mit entzündlichen Erkrankungen. (...)

Auch die weiteren Ergebnisse stimmen die Teilnehmer hoffnungsvoll: Die Expertin für historische Getreidesorten, Margarita Kwich, stellte zur Herkunft und zum möglichen Alter des Landweizens dar: „Auch wenn es nicht auf das Jahr genau zu definieren ist, der Laufener Landweizen ist bislang die einzige unverzüchtete Regionalsorte des Weizens.“ Vor dem Hintergrund, dass weltweit immer mehr alte Kultursorten verschwinden, sei das schon eine Besonderheit. Auch um seinen Bestand zu sichern, wurde der Laufener Landweizen in die Rote Liste der gefährdeten einheimischen Nutzpflanzen aufgenommen.

Für die ANL präsentierte Leonie Freilinger die Ergebnisse der ökologischen Studie: „Nur im biologischen Anbau kann der Laufener Landweizen auch Platz für die Natur bieten – dann aber sind die Felder, auf denen er angebaut wird, eine Heimat für fast 70 verschiedene Ackerwildkräuter – darunter für bedrohte Arten, wie die Kornrade oder den Feldrittersporn!“ Diese Wildkräuter seien Lebensraum für zahlreiche Insekten, die wiederum Vögel anziehen. So entstehe Biodiversität.

Die junge Wissenschaftlerin betonte, dass diese Artenvielfalt nicht in erster Linie der alten Getreidesorte, sondern der jahrelangen guten Vorarbeit durch die Biobauern geschuldet sei. Schlechte Noten gab es für den konventionellen Anbau: Der intensive Pestizideinsatz lasse die Nahrungskette von Pflanzen, Insekten und Vögeln verarmen. In konventionellen Feldern fänden sich im Durchschnitt nurmehr vier verschiedene Arten Wildkräuter. (...)

So endete die Veranstaltung im Konsens darüber, dass der Anbau des Laufener Landweizens biologisch erfolgen muss. „Nur so kann er für die Natur und den Menschen seine positiven Merkmale entwickeln“, schloss Dr. Adelmann die Veranstaltung. „Wichtig ist die enge Zusammenarbeit von engagierten Biobauern und Handwerkern, wie Bäckern und Müllern – nur so kann der Laufener Landweizen optimal für die Region genutzt werden.“

BROT DES MONATS

Sonnenblumenbrot

Natursauerteigbrot aus dem frisch gemahlenen, vollen Korn. 60% Dinkel in Kombination mit 40% Roggen machen das Brot besonders schmackhaft und saftig. Mit Roggen-Natursauerteig, ohne Hefe. Die Sonnenblumenkerne sind aus Europa.

1 kg – **€ 4,99** Angebot bis 30. September

KÄSE DES MONATS

Junger Herrmannsdorfer Bergkäse

Der Klassiker unter dem vielfältigen Käsesortiment unserer hofeigenen Rohmilch-Käserei. Seit geraumer Zeit wird der junge Bergkäse ausschließlich aus Heumilch der benachbarten Bauernhöfe herstellt.

100g – **€ 1,69** Angebot bis 30. September

WEIN DES MONATS

Montepulciano 2016

Ein durch und durch klassischer roter Italiener, will heißen, vor allem ein optimaler Speisenbegleiter: süffig, ausgewogen und schmackhaft.

1 Liter – **€ 4,99**

Angebot bis 30. September

He – Essen ist fertig!

UNSER 15-MINUTEN-REZEPT-TIPP!

HE – ESSEN IST FERTIG! · UNSER 15 MINUTEN REZEPT TIPP · 15 MIN

Lammcurry mit Minze, Zutaten für 4 Personen:
Herrmannsdorfer Lammcurry im Glas, Reis, 1 Zwiebel, Joghurt oder Crème Fraîche, Zitrone, Minze und Kräuter nach Lust und Laune

—

Zubereitung: Eine Tasse Reis mit der doppelten Menge Wasser in einem Topf ca. 15 Minuten weichkochen, in das kochende Wasser kommt neben Salz und Pfeffer eine ungeschälte Zwiebel bespickt mit Nelke und Lorbeerblatt, eventuell etwas Kardamomsamen.
Das fertige Lammcurry erwärmen und nach Geschmack mit Curry, frischer Minze, Zitronenmelisse oder anderen Kräutern abschmecken. Zum Verfeinern eignen sich gut Crème Fraîche oder Joghurt. Besonders gut schmeckt der Joghurt mit etwas Zitronensaft, Pfeffer, Salz und Minze.

He – Was geht?

GENUSSFÜHRUNG – LECKER ERLEBEN

Sie ist eine unserer neuen Erlebnisse in Herrmannsdorf – die Genussführung. Seit August haben wir sie jeden Samstag um 12 Uhr im Veranstaltungsprogramm. Nach kurzen Einblicken in unsere Warmfleisch-Metzgerei, Rohmilch-Käserei, Natursauerteig-Vollkorn-Bäckerei und Brauerei geht es dann an die Kostproben – die besten Produkte aus unseren Landwerkstätten: resches Holzofenbrot, kräftiger Alter Herrmannsdorfer, über eineinhalb Jahre gereifter, luftgetrockneter www.Knochenschinken, süffiges Bier aus unserem Schweinsbräu und einiges mehr. Ein Erlebnis, dass die Geschmacksknospen im Mund zum Blühen bringt.

Auf Tour gehen Freunde des guten Geschmacks und handgemachter Lebens-Mittel natürlich nicht allein. Unsere Genussführer zeigen, wer und was hinter dem Genuss aus unseren Werkstätten steckt und bringen den Teilnehmern jedes einzelne Produkt beim Probieren Bissen für Bissen näher. Einfach mal reinschmecken!

ANGEBERGESCHICHTE

Sehr stolz sind wir Herrmannsdorfer auf Max Beck und Fabian Liebold, die in diesem Jahr ihre Lehre als Metzger mit der Note 1 abgeschlossen haben. Ist das nicht ein Grund zum Angeben? Zumal wenn man unsere Metzgerei von Innen kennt: In Herrmannsdorf lernt ein Lehrling wirklich alles, was es braucht, um ein Tier achtsam in Fleisch und Wurst zu verwandeln. Hier wird noch selbst geschlachtet, auch Därme werden gereinigt und nicht aus Übersee eingekauft, das komplette Zerlegen wird gelehrt und 200 verschiedene Wurstsorten kann man kennenlernen.

Jürgen Körber, unser Metzgermeister bringt viel Leidenschaft und Engagement auf, um die jungen Menschen während ihrer Lehrzeit für sein Handwerk zu begeistern. Begeisterung und Passion ist offensichtlich die Voraussetzung für Erfolg.

Wenn wir schon beim Angeben sind: Clara Schindecker hat ihre Ausbildung zur Kauffrau im Einzelhandel auch mit sehr gutem Erfolg abgeschlossen – wo Begeisterung wächst …

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

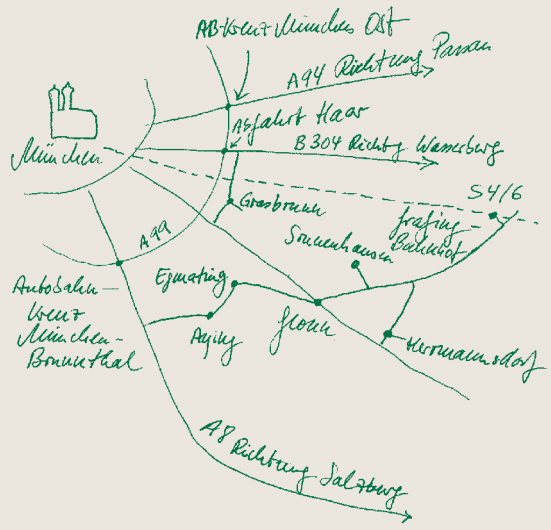
Ismaning, Ismaninger Naturkost
Bahnhofstraße 9
Tel. 089.96 20 18 60

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