Ausgabe 142: Januar/Februar 2019

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
Einen guten Start ins neue Jahr!
pag. 03

GESCHICHTEN
10 Jahre
Herrmannsdorfer Landhuhn
pag. 04

DAS GESAMTKUNSTWERK

Karl Ludwig Schweisfurth erzählt von der Begegnung mit Joseph Beuys in den 80ger Jahren, als dieser das Projekt „Kunst geht in die Fabrik“ bei Herta besichtigte.
„Sein Anliegen war, Kunst in besonderer Weise zu schaffen. Die Bilder, die Zeichnungen und die mythischen Objekte mit Fett und Filz seien zwar wichtig gewesen, aber im Zentrum seines Schaffens stünde immer das, was er die 'Soziale Plastik' genannt habe. Man müsse die Orte seines Lebens und Arbeitens zu Kunstwerken machen, zu Gesamtkunstwerken, wie er sagte. Dann wäre jeder, der daran mitwirke, ein Künstler, und alles sei dann Kunst.“

Eine Plastik, so Karl Ludwig, ist ein Kunstwerk, bei dem von verschiedenen und unterschiedlichen Menschen etwas hinzugefügt wird, ein Prozess, der eigentlich nie zu Ende geht und nie fertig ist. Bei Skulpturen hingegen wird weggenommen, bis der harte Kern des Kunstwerks da ist.

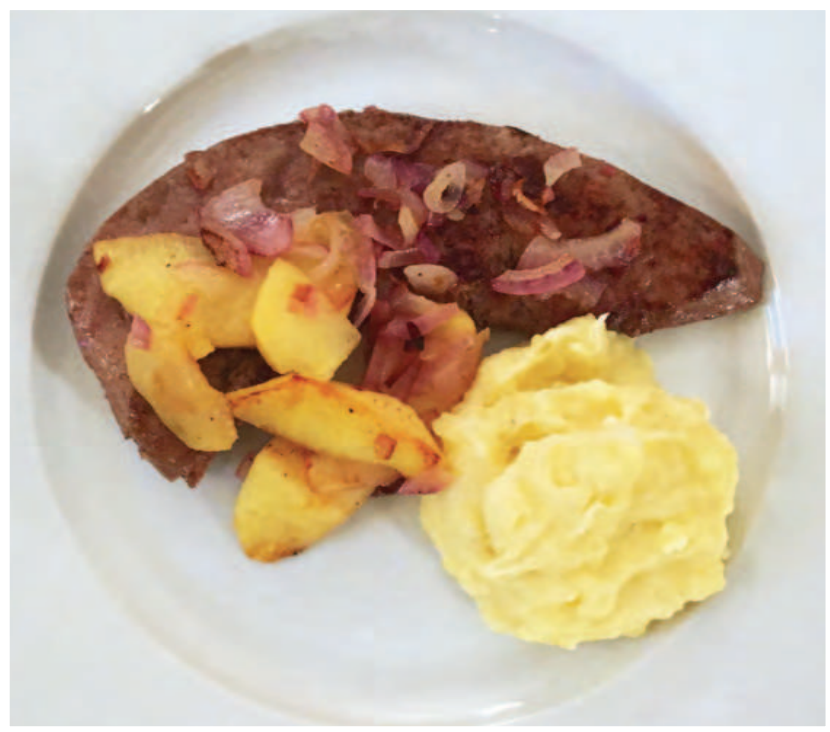
Beuys war kurz nach diesem Gespräch gestorben. Karl Ludwig verkaufte Herta und baute die Schweisfurth Stiftung, Gut Sonnenhausen und Herrmannsdorf auf. Die Idee vom Gesamtkunstwerk hat ihn dabei sehr inspiriert. Das Zweckmäßige, das Schöne und die Kunst bestimmen den Alltag der Menschen, die hier leben und arbeiten. Vor allem sind es jedoch die vielen Menschen selbst, die Herrmannsdorfer zu einem Gesamtkunstwerk machen, weil sie inmitten von Kunst, vom Acker bis zu Teller handwerklich arbeiten können und sich für eine gute gemeinsame Sache unermüdlich einsetzen.

Für das Jahr 2019 haben wir uns wieder viel vorgenommen, einiges davon können Sie in diesem Wochenmarkt lesen. Nach dem gelungenen Generationenwechsel im Mai 2018 wirken immer mehr junge Menschen an der Sozialen Plastik mit und tragen dazu bei, dass Herrmannsdorfer ein lebendiges Gesamtkunstwerk bleibt. Die berühmte Aussage von Beuys, dass jeder Mensch ein Künstler sei, fordert und ermutigt auch den Einzelnen, im eigenen Leben Lebenskünstler zu sein und immer in Bewegung zu bleiben.
In diesem Sinne gebe nun auch ich die Redaktion des Wochenmarktes an junge Mitarbeiter weiter und freue mich, 2019 neue Wege zu gehen im Bereich der Bildung. Ich bedanke mich für das aufmerksame Nachlesen der vielen Wochenmarkt-Artikel, die ich in den letzten fünfzehn Jahren geschrieben habe.

Gudrun Schweisfurth

Sammelrezept Nr. 142 • Ein Rezept von Elisabeth Morra-Bruno, Eventmanagerin in Herrmannsdorf

KALBSLEBER "BERLINER ART" – MIT ÄPFELN, ZWIEBELN UND KARTOFFELPÜREE



Für 4 Personen:

4 Scheiben Kalbsleber
2 große rote Zwiebeln
2 Äpfel
400 g mehlig kochende Kartoffeln
100 ml Milch
30 g Butter
(je mehr, desto cremiger)
2 EL Butter zum Braten
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Zubereitung:

Kartoffeln schälen und in reichlich Salzwasser weich garen. Die Äpfel schälen, vierteln und in Scheiben schneiden. Die Zwiebeln schälen und auch in dünne Scheiben schneiden.

Wenn die Kartoffeln weich sind, das Wasser abschütten. Milch und 30 g oder nach Wunsch auch ein gutes Stück mehr Butter hinzufügen und mit einem Kartoffelstampfer zu einem cremigen Brei stampfen. Wenn nötig noch etwas Milch hinzufügen, mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken und warm halten. In einer großen Pfanne die Äpfel und Zwiebeln kurz in etwas Butter anbraten und die frische Kalbsleber hinzugeben. Bei mittlerer Hitze die Leber 2-3 Minuten von jeder Seite anbraten. Nicht zu lange braten, da sie sonst hart und trocken wird. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen.

Auf einem vorgewärmten Teller die Leber mit den Äpfeln und Zwiebeln anrichten und das cremige Kartoffelpüree dazu geben.

Viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit!

DIE SAU MUSS AUFGEHEN!

Wenn wir schlachten, ist es für uns ganz selbstverständlich und eine Frage der Ethik, dass wir das ganze Tier verwerten. Nicht nur die Edelteile wie Filet & Co.

"Nose to tail" ist heute in aller Munde. Diese Tradition haben wir in Herrmannsdorf von Anfang an. Montags werden Schweine geschlachtet, dienstags Kälber und Rinder, mittwochs Rinder, donnerstags Schweine und freitags Lämmer. Deshalb gibt es an dem darauf folgenden Tag die frischen Innereien in unseren Läden – oder Sie bestellen sich Ihre Lieblingsteile (Herz, Niere, Leber & Co.) einfach vorab. Ganz frisch zubereitet schmecken sie am besten und die Rezepte sind wunderbar einfach. Ein typisches Innereienrezept haben wir in dieser Ausgabe beigefügt. Damit die Sau auch richtig aufgehen kann, verwerten wir die meisten unbekannten Fleischteile in unseren guten Hausmacherwürsten, die noch im schlachtwarmen Zustand in unserer Wurstküche hergestellt werden.
Genau bei diesen traditionellen Wurstsorten kommt die wahre Handwerkskunst erst richtig zur Geltung. Die **Blutwurst** ist angeblich die älteste Wurstsorte der Menschheit. Sie schmeckt besonders gut zu Sauerkraut mit Kartoffelpüree. Die schlachtfrischen **Blut- und Leberwürste** passen hervorragend in die kalte Jahreszeit. Die **Speckrotwurst** oder die **Bauernschwarze** sind leicht geräuchert und getrocknet und gehören zu jeder Brotzeit. Probieren Sie es mal aus!

He – Schon gewusst?

Ein besonderes Dankeschön

gilt unseren 290 Herrmannsdorfer Mitarbeitern, die seit Juni mit den Vorbereitungen für die Weihnachtszeit beschäftigt sind. Die Aufzucht der Enten und Schweine, die Herstellung unserer Suppen und Brühen und die Auswahl und Bestellung unserer Weihnachtsartikel – alles das bedarf viel Vorbereitung.

Wir sind stolz auf unser Team, das mit Leidenschaft und Herzblut alles daran setzt, unseren Kunden ein schönes Weihnachtsfest zu bescheren! Wir bedanken uns herzlich.

Sophie Schweisfurth und Mathias Stinglwagner

He – Essen ist fertig!

UNSER 15-MINUTEN-REZEPT-TIPP!

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

Kohlwurst mit Grünkohl und Salzkartoffeln, für 2-3 Personen: Zutaten: 2 Herrmannsdorfer Kohlwürste, 1 Glas Herrmannsdorfer Grünkohl, 6 Kartoffeln, Pfeffer und Salz

Zubereitung: Die Kartoffeln schälen, vierteln und im Salzwasser kochen. Den Grünkohl in einem Topf erwärmen und die Kohlwurst darauf geben. Die Wurst soll nur erwärmt werden. Wenn die Kartoffeln gar sind, mit Salz und Pfeffer würzen. Auf einem Teller die Salzkartoffeln mit dem Grünkohl anrichten und die Kohlwurst darauf geben. Ein wunderbar deftiges Wintergericht, schnell und unkompliziert zubereitet.

He – Was geht?

HERRMANNSDORFER HOFMARKT

Der Markt direkt am Hof bietet Lebens-Mittel aus unseren Werkstätten, ein von uns sorgfältig ausgesuchtes Biosortiment und einen warmen Imbiss an. Hier können die Besucher köstliche Pastrami-Semmeln, heißen Leberkäs' und viele andere leckere Herrmannsdorfer Schmankerl genießen. Bei schönem Wetter ist das Marktgartencafé geöffnet.

Der Filialleitung steht ein Generationswechsel bevor. Die aktuelle Filialleiterin Bärbel Ofiera arbeitet seit Juni 1994 in Herrmannsdorf und leitet seit 12 Jahren mit viel Liebe und Leidenschaft den Hofmarkt. Nun verabschiedet sie sich in den wohlverdienten Ruhestand. Ab Februar wird deshalb die jetzige Stellvertretung Yvonne Schwan diese verantwortungsvolle Aufgabe übernehmen.

Wir bedanken uns ganz herzlich bei Bärbel für die schöne Zeit und wünschen Yvonne einen erfolgreichen Start in ihrer neuen Aufgabe.

Zeichnung: Georg Schweisfurth

10 JAHRE HERRMANNSDORFER LANDHUHN

Im Herbst 2008 sind die ersten Sulmtaler Hühner in Herrmannsdorf eingezogen. Ein Grund zum Feiern! Wir haben erfolgreich eine unabhängige Alternative zur intensiven Hühnerhaltung etabliert.

Die unsägliche Tötung der männlichen Küken war damals der Grund für uns, in die Hühnerhaltung einzusteigen und Alternativen zu entwickeln. Mittlerweile hat die Geflügelindustrie eine Scheinlösung entwickelt: die Geschlechtsbestimmung im Ei. So werden die männlichen Eier aussortiert und zu Tierfutter verarbeitet.

Neben der Frage, ob nicht auch der sich im Wachstum befindliche Embryo im Ei Leben ist, ist mit dieser Methode nur eines der Probleme scheinbar gelöst: Es bleibt die intensive Haltung der Tiere, es bleibt die Abhängigkeit der Bauern von weltweit wenigen Zuchtkonzernen, es bleibt das Aussterben der Nutztierrassen.

Wir sind froh über die jahrelange Unterstützung unserer Kunden. Kaufen Sie die Produkte aus den Bruderhühnern. Als Bratgockel oder Landhuhn in der Brühe oder besuchen Sie unseren Geflügelkochkurs.

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

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

—

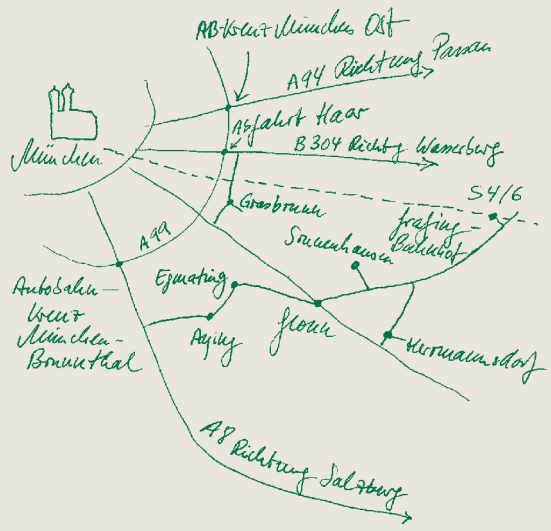
Herausgeber:
Herrmannsdorfer Landwerkstätten

Redaktion und Texte:
Gudrun Schweisfurth
Elisabeth Morra-Bruno

Konzept und Gestaltung:
Zeichen & Wunder GmbH, München

Layout und Satz:
Annette Hartmann, vor-druck.de

Druck: Druck-Ring, München



herrmannsdorfer.de · info@herrmannsdorfer.de

HERRMANNSDORFER · LANDWERKSTÄTTEN ·

EINEN GUTEN START INS NEUE JAHR!

Wir möchten uns dieses Mal ganz besonders herzlich bei all unseren treuen Kunden für das letzte Jahr bedanken. Denn es war für uns Herrmannsdorfer ein sehr aufregendes und spannendes Jahr 2018 – um so wertvoller ist uns Ihre Unterstützung. Der Generationenwechsel ist erfolgreich geschafft und voller Schwung und Energie starten wir nun in 2019:

Ab Januar beginnen wir mit unserem neuen Kursprogramm in der Handwerkstatt. Unsere Klassiker wie die Wurstkurse, Fleischkurse, Backkurse und Brauseminare und werden jeden Monat angeboten. Saisonal abwechselnde und neue Kurse haben wir auch im Programm.
Ganz neu ist der Geflügelkochkurs. Unsere Biobäuerin zeigt Ihnen, was man aus den guten Herrmannsdorfer Landhühnern und Gockeln kochen kann. Es wird das richtige Zerlegen gelernt und von den saftigen Schenkeln bis hin zu den Innereien wird ein köstliches Landhuhn-Menü gekocht.
Auch in diesem Jahr gibt es wieder die beliebten Kochabende. Ob italienisch mit Pizza Verde aus München, den jungen Köchen „The Valvs“ oder das Kochevent mit der Familie Schweisfurth – es wird in jedem Fall ein besonderer Gaumenschmaus!

Zum ersten Mal wird in Herrmannsdorf ein Schäfflertanz organisiert, der Zunfttanz der Fassmacher. Am Sonntag, den 17. Februar kommt die Schäfflertanzgruppe aus Wasserburg und zeigt uns den traditionellen Tanz, der nur alle 7 Jahre aufgeführt wird – es lohnt sich also unbedingt, dabei zu sein!
Wie in jedem Jahr finden auch 2019 unsere Märkte und Feste statt. Das Erntedankfest feiern wir am 6. Oktober und der Weihnachtsmarkt ist – wie immer – am 2. Adventswochenende, am 7. und 8. Dezember.
Aber zunächst läuten wir natürlich das Frühjahr ein, mit dem Frühlingsmarkt "KUNST & HANDWERK" am 13. und 14. April, gefolgt vom Markt für den grünen Daumen "KUNST & GARTEN" am 27. und 28. April.

Für die kleinen Herrmannsdorfer Besucher haben wir Kindernachmittage mit tollen Koch- und Backkursen und spannende Kinderführungen. In den Ferien gibt es ein erweitertes Programm.
Im Januar und März wird das Kindertheaterstück "Lausdirndlgeschichten" in Herrmannsdorf aufgeführt.

Alle Termine stehen in unserem Erlebniskalender (erhältlich in den Filialen) und auf unserer Webseite.

Unsere Landwirtschaft hat für das kommende Jahr zwei Lehrlinge und zahlreiche Praktikanten. Gerade bei Studenten und jungen Erwachsenen ist das Thema Landwirtschaft beliebt und wird mit viel Leidenschaft angepackt.

Und wer Herrmannsdorf in der Stadt erleben möchte, schaut in unseren Geschäften vorbei. Die Genusswerkstatt findet abwechselnd in unserem Laden am Viktualienmarkt und in Bogenhausen statt. Unser Metzgermeister zerlegt das Fleisch vor Ort, man lernt viel über die verschiedenen Cuts und die einzelnen Zubereitungen und es gibt viel zu probieren. Oder Sie besuchen eine unserer wöchentlich stattfindenden Verkostungen. In unseren Herrmannsdorfer Geschäften bieten wir zudem jeden Monat tolle Angebote aus unserem Sortiment an. Wir freuen uns auf ein erlebnisreiches Jahr 2019!

BROT DES MONATS

Sechskornbrot

Das Sechskornbrot ist seit Jahrzehnten eines unserer beliebtesten Brote. 100% Vollkorn (60% Weizen und 40% Roggen), nur Natursauerteig und trotzdem leicht und locker. Mit der ganzen Vielfalt mitteleuropäischer Saaten.

750 g **€ 4,19** Angebot bis 31. Januar

KÄSE DES MONATS

Allgäuer Urig

Dieser vollmundige Käse stammt aus dem Allgäu, wo Almwirtschaft und Käsekunst eine lange Tradition haben. Zur Herstellung wird ausschließlich tagesfrische Heumilch aus der Region verwendet. Eine anschließende Affinierung des Teiges mit Schabziger Klee verleiht ihm sein typisch nussiges Aroma.

100g **€ 2,19** Angebot bis 31. Januar

WEIN DES MONATS

Rotwein, Frankreich

Rouge "Sud Sud" Pays d'Oc 2017

Languedoc, Gens et Pierres

Ein roter Charmeur aus dem Süden Frankreichs! Die Rebsorten Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon und Grenache sind wohlbekannt. Hier sind sie verantwortlich für einen süffigen Rotwein, der unkompliziert zu trinken ist aber auch Charakter nicht vermissen lässt. So gut kann "Wein für jeden Tag" sein.

0,75 l Liter **€ 6,49**
Angebot bis 31. Januar