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
Bauernhaus Reloaded
pag. 03

GESCHICHTEN
Bayern für die Bienen
pag. 04

DAS HANDWERK BEGREIFEN

Beim Betreten des Hofes entdeckt der wache Besucher ein goldenes Lamm, mit der Beschriftung „Dem edlen Handwerk". Wir in Herrmannsdorf haben uns diesem Grundsatz gewidmet, bei uns dreht sich alles um das Lebensmittelhandwerk.
Das Wissen um die Erzeugung der Lebensmittel lag bis in die 60er Jahre in der Hand von Handwerksmeistern – den Metzgern, den Bäckern, den Käsern, den Brauern ... Dieses Wissen wurde von Generation zu Generation weiterentwickelt, dem Lehrling in der Ausbildung, während der Lehr- und Wanderzeit und Meisterschaft weitergegeben.
Der Wandel vom Handwerk zur Industrie vollzog sich in der Lebensmittelherstellung erschreckend schnell. Die technische und automatisierte Lebensmittelindustrie überwiegt, kaum jemand lernt noch das traditionelle Handwerk oder hat überhaupt noch die Möglichkeit, eine umfassende Ausbildung zu genießen.

In den Herrmannsdorfer Werkstätten wird das traditionelle Handwerk tagtäglich gelebt. Wir sind stolz darauf, dieses Handwerk und das Wissen an Auszubildende weitergeben zu können, sie zu sensibilisieren was es wirklich bedeutet, mit den Händen zu begreifen. Ausschließlich zur Unterstützung sollen die Maschinen dienen, nicht um den Handwerker zu ersetzen. Am Ende des Tages sieht er sein vollbrachtes Werk – ein ganz besonderes Gefühl.

Wir bilden in unseren Werkstätten Frauen und Männer zum Metzger/in, Köchin/Koch und Bäcker/in aus. Auch in unseren Läden in München und Glonn bieten wir die Möglichkeit, eine Ausbildung zum Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandwerk zu absolvieren.

Es ist eine handwerkliche Kunst, Fleischteile perfekt zu schneiden und dem Kunden unsere Philosophie und die traditionell hergestellten Lebensmittel näher zu bringen.

Wir investieren gerne in handwerklich interessierten Nachwuchs, denn wir wollen das echte Handwerk bewahren.

Sammelrezept Nr. 143 • Ein Rezept von Elisabeth Morra-Bruno, Eventmanagerin in Herrmannsdorf

CARPACCIO VOM LAMMFILET UND LAMMRÜCKEN

Für 4 Personen:

1 Filet vom Lamm
120 g Lammrücken ohne Knochen
3 Zweige Rosmarin, gehackt
½ Bund Salbei, gehackt
½ Bund Petersilie, gehackt
3 Zweige Thymian, gehackt
1 Knoblauchzehe, gehackt
5 EL Olivenöl
1 TL Saft und Abrieb von einer Biozitrone
1 TL Honig
Salz, Pfeffer, etwas Parmesan

1 Herrmannsdorfer Ciabatta
1 Knoblauchzehe
Olivenöl und grobes Salz

Zubereitung:

Das Lammfilet und den Rücken von Sehnen befreien, dann in 5 mm dünne Medaillons aufschneiden und mit der Hand flach klopfen. Für die Kräutermarinade die gehackten Kräuter und den Knoblauch zusammen mit dem Olivenöl, dem Zitronensaft und –abrieb und dem Honig verrühren. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Servieren die Medaillons auf dem Teller verteilen und die Marinade darüber träufeln. Je nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss etwas Parmesan in dünne Scheiben hobeln und auf die Medaillons garnieren. Dazu passt perfekt knusprige Ciabatta. Einfach in Scheiben schneiden und im Ofen bei 180°C 5 Min. knusprig backen. Die Ciabatta mit einer Knoblauchzehe einreiben, mit gutem Olivenöl beträufeln, etwas grobes Salz darauf – fertig. Wir wünschen guten Appetit.

UNSER GESCHÄFT AM HERKOMERPLATZ

Wir feiern dieses Jahr Jubiläum. Seit 20 Jahren betreiben wir das Geschäft am Herkomerplatz in München, im Herzen von Bogenhausen. Es hat im Laufe der Zeit mehrere Gesichter bekommen und wurde das ein oder andere Mal umgebaut. Es gehört zu unseren größten Geschäften in München und bietet neben unseren Produkten aus den Werkstätten ein ausgewähltes Trockensortiment, Weine und eine erstaunliche Auswahl an Obst und Gemüse an. Die Filialleitung Frau Jäger und Stellvertreter Herr Eigenseer führen das Geschäft mit viel Leidenschaft.

Das Bistro mit etwa 20 Sitzplätzen ist ideal für die Mittagspause – im Sommer gibt es auch einige Plätze im Hinterhof. Küchenchef Franz Zauner zaubert in der offenen Küche montags bis freitags von 11-15 Uhr täglich wechselnde Gerichte.

Für unsere Genusswerkstatt bietet der Laden außerdem einen perfekten Standort. Abends kommt unser Metzger aus Herrmannsdorf nach Bogenhausen. Mit ihm zusammen wird erst Fleischkunde betrieben, anschließend werden Fleischteile zerlegt und zubereitet. Dabei profitieren die Teilnehmer von den Erfahrungen der Metzger doppelt – Wissen wird kompetent und zugleich spannend vermittelt. Natürlich werden die zubereiteten Fleischteile auch probiert.

Anmeldungen für die Genusswerkstatt am einfachsten über unsere Webseite oder Telefon 08093/9094-0.

Kommen Sie uns doch mal besuchen:
Herkomerplatz/Bülowstraße 3
Mo–Fr 8.00–18.30 Uhr, Sa 8.00–13.30 Uhr
Bistro: Mo–Fr 11.00–15.00 Uhr

He – Schon gewusst?

2-Weg statt 1-Weg

Wir möchten nochmal auf unsere 2-Weg-Denker aufmerksam machen. Einige Kunden sind bereits fleißig am Verpackungsmüll sparen. Sie bringen ihr eigenes Behältnis in unsere Läden und unsere Mitarbeiter befüllen diese mit den guten Lebens-Mitteln. Mit jedem mitgebrachten Behältnis sparen Sie sofort 4 Cent und tun gleichzeitig gutes für die Umwelt. Durch Ihre Hilfe und weitere interne Maßnahmen konnte der Verpackungsmüll im vergangenen Jahr um 16,4% reduziert werden. Wir freuen uns über noch mehr 2-Weg-Denker und danken für die Unterstützung!

BAUERNHAUS RELOADED – ALT UND NEU UNTER EINEM DACH

Foto: Sonnenhausen

Foto: Gerd Schaller/Thermo Natur

Unser Bruderbetrieb, Gut Sonnenhausen, liegt nur 2,5 km entfernt und ist bereits seit über 30 Jahren BIO, ebenso wie die Herrmannsdorfer Landwerkstätten. Weit über die Region hinaus hat sich der denkmalgeschützte Gutshof einen Namen als besonderer Veranstaltungsort für Familienfeste und Tagungen gemacht. Nun kann man hier ein weiteres Kleinod entdecken: das Bauernhaus! Mitten auf der Lichtung von Sonnenhausen liegt das neu renovierte Juwel. Und es ist so geworden, wie es sich der Hausherr Georg Schweisfurth gewünscht hat: anders.

Im Bauernhaus ging es darum, interessante und gemütliche Räume zu schaffen, die nicht wie üblich aus einem Guss gestaltet sind, sondern die sich durch vielfältige und wohlgeplante Brüche auszeichnen und dadurch eine ganz besondere Atmosphäre verströmen. Im historischen Wohnteil bildet die Große Stube mit der alten Küche und den urigen Eckbänken für Feriengäste die erste Anlaufstelle am Morgen. Beim gemeinsamen Bauernfrühstück lässt es sich gut Pläne schmieden für den Tag. Ob ein Ausflug nach Herrmannsdorf gemacht wird oder ein Spaziergang auf dem Sonnenhausener Höhenweg, eine Wanderung in die Glonner Filzen oder einfach ein Besuch im Sonnenhausener Küchengarten direkt vor der Tür – alles ist möglich, nichts muss, aber alles kann!

In Sonnenhausen ist man sich außerdem bewusst, dass die Ansprüche der Gäste steigen, aber auch, dass es immer mehr Menschen nicht um Konsum als Luxus geht, sondern um den Luxus der Schönheit und der Ruhe. Den Luxus des Ab- und nicht des Anschaffens, des einfachen Lebens – und das ist ganz schön schwer zu erreichen! In Sonnenhausen setzt man das um, indem zwar nicht „nichts“, aber von allem etwas weniger und in menschlichem Maß angeboten wird.

Bei der Gestaltung der Gästezimmer wurde deshalb der Schwerpunkt nicht auf die technische Ausstattung, sondern auf das Wohlfühlen gelegt. So gibt es bewusst keine Fernseher in den neuen Stallzimmern und Stallsuiten, aber: Es wurde ausschließlich mit Naturmaterialien gearbeitet. Unbehandeltes Fichtenholz, zu Dämmplatten verarbeitete Jutesäcke, Lehmwände sowie Lehmputz. Wände und Boden strahlen Wärme und Geborgenheit aus. Gleichzeitig schenken große, bodentiefe Fenster einen weiten Blick in die Natur: über die Wiesen und das ehemalige Gestüt. Die Zimmer sind dabei ebenso individuell wie die Gäste. Ausgewählte Kunstwerke und Möbelunikate machen jedes Zimmer zu einem Einzelstück und zu einem lebendigen Erlebnis – denn: Die Kunstwerke wandern von Zeit zu Zeit. So bleibt alles in Bewegung, es ist genug Raum zum Atmen und für inspirierende Gedanken.

Das Highlight im neuen Stalltrakt bilden der Farmer‘s Club und seine Feuerküche! Hier wird zusammen gegessen und auch mal gefeiert. Für alle sichtbar werden an der offenen Feuerstelle Gemüse im Ganzen in der Glut gegart, große Fleischteile, wie z.B. eine Herrmannsdorfer Rinderhochrippe, zubereitet und tranchiert oder es wird eine herzhafte Feuerbrühe gekocht.

Wenn man seinen Blick dann doch einmal von den archaischen Vorgängen in der Feuerküche abwenden kann, blickt man durch die großen verglasten Stalltore über den Vorplatz mit seinen Walnussbäumen, den Küchengarten sowie Wiesen und Wald in Richtung Tegernseer Alpen. Der Farmer's Club selbst ist mit seiner lässigen Einrichtung, ausgewählter Kunst und einer coolen Bar ein ganz besonderer Ort – so wie das gesamte Bauernhaus!

Sie möchten in Sonnenhausen eine kurze Auszeit nehmen, eine Familienfeier oder eine Tagung planen? **Ihr direkter Draht nach Sonnenhausen: 08093/5777-0.**

BROT DES MONATS

Sonnenhausener Laib

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

kg **€ 3,99** Angebot bis 31. März

KÄSE DES MONATS

Cremouge Rouge

Dieser Brie stammt aus einer Dorfkäserei nahe Besançon. Die Verwendung tagesfrischer Vollmilch sowie die Veredelung mit Rotkulturen und eine Affinierung mit weißem Edelschimmelpilz sorgen für fein-würziges Aroma und eine besonders cremig-zarte Konsistenz. Ein französischer Käsegenuss!

100g **€ 1,69** Angebot bis 31 März

WEIN DES MONATS

Weißwein, Deutschland

Chardonnay Q.tr. 2018

Rheinhessen, Keth

"Martin Keth startet weiter durch" schreibt der renommierte Weinführer Gault Millau 2018, "die Weine sind reintönig und glänzen mit feiner Sortentypizität". Der frische 2018er Chardonnay ist dafür ein schönes Beispiel. Er präsentiert sich mit leicht cremiger Textur und einer Aromatik, die an Äpfel und Banane erinnert. Ein wirklich feiner Frühlingsbote!

0,75 l Liter **€ 7,45**
Angebot bis 31 März

He – Essen ist fertig!

UNSER 15-MINUTEN-REZEPT-TIPP!

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

Gebratene Maultaschen mit Spiegelei
Zutaten: 2 Packungen Herrmannsdorfer Maultaschen, 120g Butter, 2 Herrmannsdorfer XL Eier, 1 rote Zwiebel, Pfeffer, Salz

Zubereitung: In einer Pfanne die Butter schmelzen. Die frischen Maultaschen darin goldgelb anbraten und mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Die rote Zwiebel in feine Scheiben schneiden und ganz kurz in der Butter schwenken. In eine weiteren Pfanne ein kleines Stück Butter geben und die großen XL Eier vorsichtig aufschlagen. Mit etwas Glück haben Sie zwei Dotter in einem Ei. Das Spiegelei langsam gar werden lassen und mit Salz und Pfeffer würzen. Alles auf einem Teller anrichten und mit den knackigen Zwiebeln garnieren. Ein schnelles und einfaches Rezept, lassen Sie es sich schmecken.

He – Was geht?

BIOFACH – WELTLEITMESSE FÜR BIO-LEBENSMITTEL

Vom 13. bis 16. Februar hat in Nürnberg die Biofach stattgefunden. Die Weltleitmesse für Bio-Lebensmittel ist einmal im Jahr der größte Bio-Branchentreff.

Wir Herrmannsdorfer waren vor Ort, mit spannenden Vorträgen von Sophie Schweisfurth und Mathias Stinglwagner, unter anderem mit dem Thema "Werteorientierter Unternehmensführung von Bio-Pionieren" und Podiumsdiskussionen zum Thema Onlinehandel.

Außerdem haben wir den 2. Platz der Bio-Erlebnistage mit unserem Erntedankfest gewonnen und freuen uns sehr über diese Auszeichnung. Die Landwirtschaftsministerin Michaela Kaniber hat die besten Veranstaltungen am Biokreis Stand prämiert. Wir sind stolz darauf.

BAYERN FÜR DIE BIENEN

18,4% – das erfolgreichste Volksbegehren der bayrischen Geschichte. In den letzten Wochen haben viele Engagierte tatkräftig motiviert und sich für das Volksbegehren stark gemacht. 1.745.383 Unterschriften für ein besseres Naturschutzgesetz – eine einmalige und historische Chance, etwas zu bewegen.

Nun ist es noch lange nicht geschafft. Als nächstes muss der Gesetzentwurf in den bayerischen Landtag eingebracht werden, danach kann es zum Volksentscheid kommen. Dieser würde voraussichtlich im Oktober stattfinden.

Die Herrmannsdorfer möchten ein großes Lob aussprechen und allen Unterstützern "Danke" sagen. Der erste Schritt in die richtige Richtung ist getan, aber es gibt noch viel zu tun.

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

–

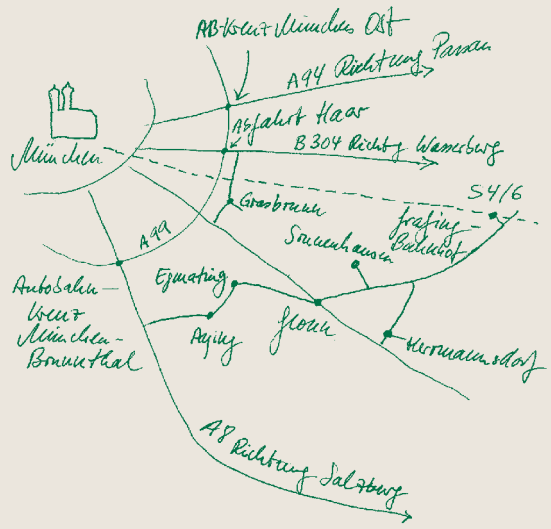
Herausgeber:
Herrmannsdorfer Landwerkstätten

Redaktion und Texte:
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 ·