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
Ein ganzes Jahr voller Überraschungen
pag. 03

GESCHICHTEN
Herrmannsdorfer in Schwabing
pag. 04

EINFACH MAL MACHEN

Den Mut zu haben, seine eigenen Ziele durchzusetzen und das zu tun, was einem von Herzen wichtig ist – das ist nicht nur etwas, womit man sich erst im Erwachsenenalter auseinandersetzt. Die Fridays for Future-Bewegung, initiiert von einer Schülerin, ist nun weltweit ein großes Thema. Schüler gehen auf die Straße und setzen sich aktiv für den Klimaschutz ein. Sie halten uns Erwachsenen vor, nicht zu handeln. Obwohl wir ja alle wissen, es muss sich dringend etwas tun, stellt sich für jeden Einzelnen dann doch die Frage, wie das genau aussehen soll. Aber anstatt so viel darüber nachzudenken, sollte man einfach mal damit anfangen.

Als erwachsene Menschen bewusst so zu leben, dass unsere nächsten Generationen diesen wundervollen Planeten weiter erleben können – das sollte unser Ziel sein. Wir machen uns dabei täglich Gedanken, wie wir die Welt ein Stückchen besser machen können. Seit nun mehr als 30 Jahren bemühen wir Herrmannsdorfer uns, dieses Denken und Handeln weiter zu vermitteln, ohne anderen den Spiegel vorhalten zu wollen. Wir möchten ein Vorbild für andere sein, damit unser Beispiel Schule macht.

Der Generationenwechsel in Herrmannsdorf hat allen Beteiligten gut getan. Die junge Generation ist tatkräftig dabei ihre Ziele und Ideen umzusetzen. Sie packen an und gehen der Zukunft mutig entgegen. Aber auch den Schritt, zurückzutreten, Aufgaben abzugeben und einer jüngeren Generation das Feld zu überlassen benötigt Mut und Vertrauen. Beide Wege führen zum dem Ziel, sich neuen Projekten und Aufgaben mit ganzem Herzblut zu widmen. Themen weiter fokussieren zu können, die vielleicht im Alltag untergehen oder für die man keine Zeit findet. Bewusst handeln und sich für die Zukunft einzusetzen, das möchten wir weiterhin unterstützen.

Wir freuen uns besonders, wenn unsere Arbeit und unser Engagement anerkannt und geschätzt werden Prinz Charles hat uns mit seiner Frau, Herzogin Camilla besucht. Als leidenschaftlicher Bio-Bauer und interessiert an nachhaltigen Themen, hat er unsere Landwirtschaft besichtigt. Zum Abschluss wurden die guten Lebensmittel aus unseren Werkstätten verkostet und wir kamen zu der Erkenntnis, dass uns die gleiche Werteorientierung verbindet.

Sammelrezept Nr. 144

YAKINIKU VOM WAGYŪ-RIND

Yakiniku heißt „gegrilltes Fleisch“ und ist die japanische Form des BBQs.

Das Wagyū-Rind ist als Kōbe-Rind bekannt, aber nur das Fleisch der Wagyū-Rinder aus der Region Kōbe darf so bezeichnet werden. Die langsame Mast sorgt für eine gleichmäßige Fettmarmorierung. Diese Fette machen das Fleisch unfassbar zart, saftig und köstlich. Wagyū enthält den höchsten Anteil an ungesättigten Fettsäuren überhaupt bei Rindfleisch. Unser Wagyū-Rindfleisch stammt von unserem Partnerbetrieb Kainz aus Schrobenhausen.

Alle bekommen das sehr fein aufgeschnittene Fleisch roh serviert und es wird gemeinsam am Tisch gegrillt. Dazu gibt es knackiges Gemüse wie Lauch, Sellerie oder Bambussprossen.

Dazu passend:

Pon-Zu (Soya-Sauce mit Essig)
100 g Tamari
50 g Bianco Balsamico

Goma-dare (Sesam Sauce)
60 g Tahin
70 g Mirin
30 g Shiro-Miso
10 g Gomasio
10 g Tamari

PROJEKTE DER HERRMANNSDORFER LANDWIRTSCHAFT

Seit nun einem Jahr hat Karl Schweisfurth die Leitung der Landwirtschaft komplett übernommen und wir haben mal nachgefragt, was sich in dieser Zeit getan hat.

Wie geht es Ihnen, Herr Schweisfurth?
Sehr gut, ich habe tolle Aufgaben in der Landwirtschaft und habe nun endlich genügend Zeit, verschiedene Themen voranzubringen. Ich bin sehr dankbar, dass Sophie und Mathias ihre Aufgabe so gut meistern. Daher habe ich nun auch einen persönlichen Freiraum und kann mich zusätzlich Themen wie dem "Volksbegehren Artenfielfalt" widmen.

Was sind die aktuellen Themen in der Landwirtschaft?
Wir haben vieles repariert und auf Vordermann gebracht. Ein größeres Projekt ist zum Beispiel der überarbeitete Auslauf für die Mastschweine um das Wohl der Tiere weiter zu verbessern. Dann haben wir zum ersten Mal Lupinen angebaut, eine heimische Eiweißpflanze und die Alternative zu Soja.

Nach dem letzten sehr trockenen Sommer haben wir dazugelernt und werden in diesem Jahr noch mehr Zwischenfrüchte wie zum Beispiel Sonnenblumen direkt nach der Ernte sähen. Somit kann der Boden seine Feuchtigkeit besser speichern, weil er immer bedeckt ist.

Gibt es besondere Projekte, die der Landwirtschaft bevorstehen?
Gemeinsam mit dem LMU-Lehrstuhl Lebensmittelsicherheit starten wir in diesem Jahr ein Forschungsprojekt mit Professor Gareis. Das Thema wird die symbiotische Landwirtschaft sein, das Zusammenleben von Hühnern und Schweinen. Es bleibt also weiterhin spannend.

He – Schon gewusst?

Royaler Besuch in Herrmannsdorf

Am Freitag, 10. Mai haben uns Prinz Charles und Herzogin Camilla in Herrmannsdorf besucht. Nach einer Tour durch Deutschland hat der Prinz zum Abschluss die Landwerkstätten besichtigt. Besonders unsere Landwirtschaft stand bei diesem Besuch im Fokus, die symbiotische Weidehaltung sowie unsere Energiegewinnung. In der Handwerkstatt haben die Kinder aus dem Kindergarten gezeigt, wie unsere Brezn hergestellt werden. Außerdem gab es einen Markt im Hof mit unseren guten Lebesmitteln, hier wurde ausgiebig verkostet.
Wir sind stolz auf den Besuch.

Fotos von dem Tag gibt es bei
herrmannsdorfer.de/aktuell/neuigkeiten

EIN GANZES JAHR VOLLER ÜBERRASCHUNGEN

Am 1. Mai 2018 haben Sophie Schweisfurth und Mathias Stinglwagner die Verantwortung für die Herrmannsdorfer Werkstätten und den Vertrieb von Karl Schweisfurth übernommen. Mit neuen Ideen und ganz viel Motivation sind sie ans Werk gegangen. Als Familie konnten Sophie, Mathias und Tochter Maja im September ihr neues Heim beziehen und sich bereits gut an das Leben auf dem Hof gewöhnen.

Bei dringenden Themen kann die neue Leitung sich nun gut vertreten und schnelle Entscheidungen ermöglichen. Unsere tollen Mitarbeiter haben die neue Geschäftsführung hervorragend unterstützt und den Generationenwechsel freudig begleitet. Die ein oder andere neue Herausforderung konnte bereits gemeistert werden und die ersten kleinen Veränderungen werden sichtbar und spürbar.

Aller Anfang ist schwer und aufregend zugleich. So musste auch Mathias mal an der Kasse einspringen und sich von den Mitarbeitern einweisen lassen. Sophies Einarbeitung in der Bäckerei lief auch gut, so konnte sie auch mal bei der nächtlichen Kommissionierung von frischem Brot und Semmeln aushelfen. Auch im Jahr 2018 haben Sophie und Mathias einiges an Produktentwicklungen mit den Herrmannsdorfern voran gebracht. So gibt es nun Hummus in der Theke, eine scharfe Chorizo oder als bekennende Laugenfans unsere Dinkel-Kastanie.

Oft wird die Frage gestellt, ob jetzt alles ganz anders ist in Herrmannsdorf. Wir sagen nein. Die Arbeitsweise der neuen Leitung mag sich an manchen Stellen etwas unterscheiden, dies bedeutet allerdings nicht, dass Herrmannsdorf seine wertvollen Prinzipien und Werte verändert.

Nach wie vor steht das edle Handwerk im Mittelpunkt, die Lebensmittel nachhaltig und nach traditionellen Verfahren herzustellen. Die Kommunikation unserer Philosophie ist uns dabei sehr wichtig, um junge Generationen zu erreichen und sie zu sensibilisieren. Sie sind die Zukunft unseres Lebens, mit dem man behutsam und nachhaltig umgehen muss. Nur so können wir es noch für weitere Generationen sichern. Uns ist viel daran gelegen, mit gutem Beispiel voran zu gehen, bereits den Kindern die Herkunft und Herstellung von guten Lebensmitteln nahe zu bringen und das Handwerk zu lehren.

Sophie und Mathias bedanken sich bei allen Partnern, Lieferanten, Verbänden und Kunden für das herzliche Willkommenheißen und die Unterstützung im vergangenen Jahr. Der Austausch zum Thema Generationenwechsel war rege und wichtig für sie.

Wir sind gespannt, was uns das Jahr 2019 für Überraschungen vorhält, aber auch wir haben große Pläne!

BROT DES MONATS

Krustenbrot

Natursauerteigbrot aus dem frisch gemahlenen vollen Korn. Schmeckt mit seiner kräftigen Kruste hervorragend zu jeder Brotzeit.

750 g **€ 3,59** Angebot bis 31. Mai

KÄSE DES MONATS

Andechser Mondscheinkäse

Mit bester Alpenmilch und Handwerkskunst an Tagen mit günstigem Mondeinfluss gekäst. Die Affinierung mit Rotkulturen sorgt für feinwürzigen Geschmack. So entsteht ein vollmundiges Schmankerl in bester Qualität!

100g **€ 2,19** Angebot bis 31. Mai

WEIN DES MONATS

Weißwein, Italien

Chardonnay "Osteria" 2018

Abruzzen, Soc.Coop.Orsogna

Der Chardonnay "Osteria" ist in 2018 besonders gut gelungen. Aromatische Nuancen von Apfel, Birne und Banane sind eingebettet in eine leicht cremige Textur. Ein optimaler weil vielseitiger und unkomplizierter Speisenbegleiter!

0,75 l Liter **€ 4,99**
Angebot bis 31. Mai

He – Essen ist fertig!

UNSER 15-MINUTEN-REZEPT-TIPP!

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

Tagliatelle mit Herrmannsdorfer Gemüsebolognese
Zutaten: 250g Tagliatelle, 1 Glas Herrmannsdorfer Gemüsebolognese, 1 EL Butter, 150g Alter Herrmannsdorfer, 50g rohes Gemüse zum Anrichten (Karotten/Staudensellerie), Salz und Pfeffer zum Würzen, 1 EL grobes Salz

Zubereitung: Einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen und das grobe Salz hinzufügen. Währenddessen in einer Pfanne die Herrmannsdorfer Gemüsebolognese erwärmen. Das rohe Gemüse waschen, putzen und in hauchdünne Streifen schneiden. Wenn das Wasser kocht, die Tagliatelle nach Vorgabe al dente kochen. Die fertigen Tagliatelle dann mit der Butter in die Pfanne zur Gemüsebolognese geben. Alles gut durchmischen und auf die Teller verteilen. Mit den dünnen Gemüsestreifen anrichten und den Alten Herrmannsdorfer drüberhobeln. Mit etwas Pfeffer aus der Mühle bestreuen und servieren. Ein schnelles Gericht, einfach zubereitet. Wir wünschen einen guten Appetit!

He – Was geht?

ACKERHELDEN

Einfach mal selber machen! In Herrmannsdorf starten in diesem Jahr zum ersten Mal die Ackerhelden. Eines unserer Felder haben wir dafür zur Verfügung gestellt. Hier entstehen vorbepflanzte Gemüsegärten, die man für eine Saison mieten kann. Jeder Mieter erhält eine Fläche von 40 qm mit über 150 Jungpflanzen und 40 verschiedenen Sorten Bio-Gemüse. Bis November kann man dann sein eigenes frisches Gemüse ernten. Gartengeräte und Gießwasser und eine umfangreiche Beratung über die Ackerhelden Hotline stehen für jeden Mieter bereit. So kann sich wirklich jeder den Traum vom eigenen Gemüsegarten verwirklichen. Außerdem erhält man jede Menge Tipps zum Einmachen und Rezepte. Also rein in die Gummistiefel und raus aufs Feld! Es gibt noch einige freie Flächen. Wir wünschen allen Ackerhelden einen guten Start und eine knackfrische Gartensaison. Weitere Infos und Anmeldung unter www.ackerhelden.de.

HERRMANNSDORFER IN SCHWABING

Auf dem Elisabethmarkt in Schwabing haben wir die wohl kleinste Filiale der Herrmannsdorfer Geschäfte, den Stand Nummer 8. Auf gerade mal 20 qm bieten wir seit 1994 unser gesamtes Sortiment an, eine ganz schöne Herausforderung. Das ist möglich, da täglich aus Herrmannsdorf geliefert und somit kein Lagerplatz benötigt wird. Die Atmosphäre auf dem Elisabethmarkt ist einzigartig, die schönen kleinen Häuschen dicht aneinander gereiht bieten einen ganzjährigen Markt mit allem was dazu gehört. Daher sind wir mächtig stolz, als Herrmannsdorfer so ein schönes Markthäusschen zu haben.

Unsere Filialleitung Beate Lambert und ihre Mitarbeiter bieten einen ganz besonderen Service. Unter der Woche kommen viele Schulkinder zum Mittag vorbei, sie lieben unsere Leberkäs- und Fleischpflanzerlsemmeln. Kommen Sie doch mal vorbei und besuchen Sie unser kleines Stückchen Herrmannsdorf mitten in Schwabing.

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

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

—

Herausgeber:
Herrmannsdorfer Landwerkstätten

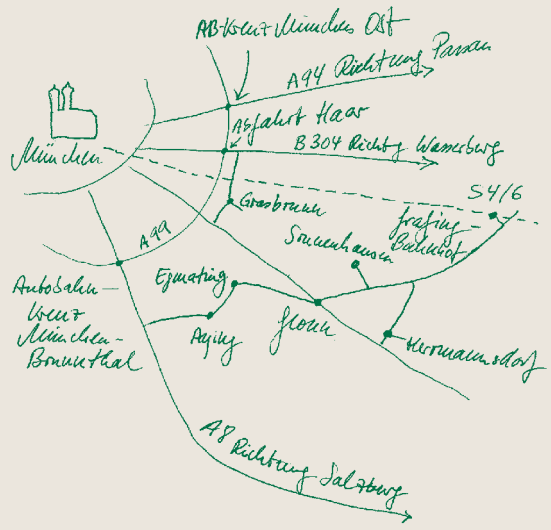
Redaktion und Texte:
Elisabeth Morra-Bruno

Konzept und Gestaltung:
Zeichen & Wunder GmbH, München

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

Titelfoto: Vivi D'Angelo

Druck: Druck-Ring, München



herrmannsdorfer.de · info@herrmannsdorfer.de

HERRMANNSDORFER · LANDWERKSTÄTTEN ·