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
Merchant & Friends
pag. 03

GESCHICHTEN
Herrmannsdorfer
Nymphenburg
pag. 04

TRADITIONEN, FESTE UND FEIERTAGE

Allmählich wird es kühler, die Bäume schmücken sich langsam im goldenen Gewand und lassen den Sommer ausklingen. Die letzten warmen Sonnenstrahlen kitzeln uns nach draußen und wir genießen Kastanien sammeln, Nüsse knacken und Kürbisse verzieren. Die Ernte auf den Feldern ist eingefahren, die meiste Arbeit ist geschafft. Die Zeit der Feste steht nun an, besonders die Volksfeste sind bei Jung und Alt beliebt ob auf dem Dorf oder in der Stadt.

In Herrmannsdorf wird es in diesem Herbst auch ganz bunt werden. Wir öffnen die Türen zum „Tag des offenen Denkmals“ am 08. September. Das denkmalgeschützte Herrenhaus der Familie Schweisfurth kann in diesem Rahmen besichtigt werden. Kulinarisch wird der Tag mit Schmankerln aus unseren Werkstätten begleitet.

Mit den besten Fleisch- und Wurstspezialitäten sind wir auch in diesem Jahr wieder auf dem größten und bekanntesten Volksfest, dem Oktoberfest auf der Theresienwiese. Im Traditionszelt „Wirtshaus im Schichtl“ gibt es den besten Krustenbraten von unseren glücklichen Schweinen – den sollten Sie sich nicht entgehen lassen!

Unser Highlight im Jahr ist das Erntedankfest am ersten Sonntag im Oktober. Traditionell beginnen wir das Fest mit dem feierlichen Gottesdienst in unserer Kunsttenne (10 Uhr), zelebriert von Pater Anselm Bilgri. Wir bedanken uns für die gute Ernte in diesem Jahr und feiern gemeinsam am 6. Oktober von 11 bis 18 Uhr. Unsere Werkstätten sind geöffnet, verschiedene Kinderprogramme, Führungen und interessante Erkundungen der Landwirtschaft machen diesen Tag so besonders. Die beliebten Herrmannsdorfer Köstlichkeiten, von Porchetta und Fleischspießen vom Feuergraben, über Salate bis hin zu frisch gepresstem Apfelsaft, Kaffee, Kuchen und Auszognen sind natürlich mit dabei. Die Bairer Musi sorgt für die passende Stimmung. Zudem feiert unsere Kaffeerösterei Merchant & Friends ihr 10-jähriges Jubiläum.

Es gibt also allerhand zu feiern und zu genießen!

Sammelrezept Nr. 146

HELLES ROGGENMISCHBROT

Zur Erntedankzeit haben wir diesmal ein Rezept für ein herrlich duftendes Roggenmischbrot. Der Roggenanteil in diesem Brot hält es länger frisch. Es ist schön saftig und einfach in der Zubereitung. Das selbstgemachte Brot für die nächste Brotzeit schmeckt besonders gut zu den Herrmannsdorfer Wurst- und Käsesorten.

Zutaten:

200g Roggenvollkornsauer
500g Roggenmehl 997
400g Weizenmehl 550
640g Wasser
25g Salz
20g Hefe

Zubereitung:

Alle Zutaten mischen und den Teig etwas kneten. Danach 30 Minuten Teigruhe, anschließend das Brot formen. Nach ca. 45 Minuten Gare (Gärzeit) bei 240°C in den Ofen und 10 Minuten backen. Dann den Ofen auf 200°C zurückschalten und weitere 40 bis 50 Minuten backen. Das Brot abkühlen lassen und zur nächsten Brotzeit genießen.

Tipp: Den Roggenvollkornsauer erhalten Sie in unseren Filialen, einfach vorab bestellen und wir liefern ihn frisch aus unserer Bäckerei.

UNSER GETREIDE

In Herrmannsdorf bauen wir unser eigenes Getreide an. Ein Großteil des Getreides ist bestimmt für die Bäckerei und ein Teil für die Tiere.

Auf unseren Feldern bauen wir immer abwechselnd zwei Jahre Kleegras, Weizen, Roggen, Ackerbohnen, Dinkel, Soja, Hafer, Gerste und Kartoffeln an. Diese Abwechslung, die sogenannte siebengliedrige Fruchtfolge, ist ganz wichtig, um den Boden lebendig zu erhalten und nicht auszuzehren. Im Öko-Landbau ist das notwendig, denn: synthetischer Mineraldünger, der unter hohem Energieaufwand erzeugt wird, ist nicht erlaubt. Zwischenfrüchte sind für die Artenvielfalt von größter Bedeutung.

Jetzt wird täglich geerntet und auf unseren Feldern wird wieder ausgesät. Damit man einen Einblick in die traditionelle Getreideverarbeitung erhält, kann man bei unserem Erntedankfest selber dreschen. Dazu gibt es einzelne Dreschschlegel mit denen man die Spreu vom Weizen trennt. Heute haben wir Maschinen für diesen Vorgang, allerdings nicht bei uns in Herrmannsdorf.

Weizen, Roggen und Dinkel für unser Brot werden in der Wolfmühle in Forstinning geläutert und gesäubert. Anschließend mahlen wir das Mehl täglich frisch in Herrmannsdorf. Das Auszugsmehl für die Weißbrote wird von der Meyermühle zugekauft und der Emmer vom Demeter-Bauer Preissinger.

He – Schon gewusst?

Innungsbester in Herrmannsdorf

Manche kennen ihn schon von unseren Plakaten: Unser Lehrling Philipp Bette ist in diesem Jahr Innungsbester geworden und nun Geselle. Wir gratulieren ihm ganz herzlich zu dieser Auszeichnung. Philipp wird nach seiner Ausbildung die Meisterschule besuchen und bleibt uns in Herrmannsdorf erhalten.

Nach alter Tradition werden die Jungmetzger in München mit dem Metzgersprung gefeiert. Die acht besten Absolventen dürfen in den Fischbrunnen am Marienplatz springen. Insgesamt haben wir in diesem Jahr **zwei Absolventen und eine Absolventin**, die zu den Auserwählten gehören. Wir gratulieren allen zur bestandenen Prüfung.

Metzgersprung:
8. September, 12.15 Uhr
am Marienplatz

10 JAHRE MERCHANT & FRIENDS IN HERRMANNSDORF

Vor gut 10 Jahren wagten sich Mira & Andreas Merchant daran, ihre Liebe zum Kaffee in einer der ersten Biokaffee-Röstereien in Süddeutschland umzusetzen. Mit viel Idealismus und Leidenschaft wuchs aus den ersten Versuchen ein Sortiment hochwertiger Bio-Röstkaffees und es entstand Merchant & Friends.

Von Beginn an sind Merchant & Friends nicht nur örtlich eng mit den Herrmannsdorfer Landwerkstätten verbunden. Beide Unternehmen verbindet eine gleiche Denkweise zu Themen wie Natur, Mensch, Qualität und Umwelt.

Heute sind wir ein Team von rund 10 Menschen, die das Thema Kaffee Tag für Tag zu ihrer Herzenssache machen. Wir verarbeiten beste Biobohnen zu erstaunlichen Kaffeemomenten. Unsere Auswahl lässt keine Wünsche offen und für jeden Geschmack ist etwas dabei. Ein Besuch in unserer Rösterei erlaubt einen direkten Einblick in die Kunst des Kaffeeröstens und in die Welt des Kaffeegenusses. Hier zeigen wir gerne was wir machen und wie wir es machen.

Wir wollen gerne wieder eine Kaffeekultur beleben, die der allgemeinen Schnelllebigkeit und Hektik etwas entgegensetzt. Uns geht es um die Tasse Kaffee, die in Erinnerung bleibt. Die Zeit für gute Begegnungen ermöglicht und inspirierende Momente mit sich bringt.

Im Oktober/November bietet sich die einmalige Chance, unseren extra für das Ereignis kreierten Jubiläumsespresso zu genießen. Er wird in allen Herrmannsdorfer Läden nur für diesen begrenzten Zeitraum zu finden sein.

Der Blick nach vorne zeigt, unsere Ziele reichen noch weiter: Gerne würden wir in den nächsten Jahren unsere Beziehung zu den Kaffeeanbauern in den verschiedenen Anbauländern weiter intensivieren, aber auch noch größere Präsenz in unserer Region zeigen. Wir sind also voller Ideen und tun alles dafür, einige davon wahr werden zu lassen.

Wir freuen uns auf gute Begegnungen bei einem erstklassigen Kaffee in der Rösterei und bedanken uns bei allen Friends, die uns freundschaftlich verbunden sind und uns mit ihrem Vertrauen auf unserem Weg unterstützt haben. Dies gilt ganz besonders für die Menschen hier in Herrmannsdorf, die uns ermöglicht haben, unsere Rösterei an diesem schönen Ort hier aufzubauen. Besucht uns gerne unter der Woche hier in der Rösterei oder jederzeit auch auf www.merchantandfriends.com

Euer Merchant and Friends-Team

THE COFFEE ROASTERS
ESTD 2009
MERCHANT & Friends

BROT DES MONATS

Holzofenbrot

Wir backen das Holzofenbrot im doppelstöckigen Steinofen, geheizt mit Buchenholz aus dem Herrmannsdorfer Wald.

750 g **€ 3,59** Angebot bis 30. September

KÄSE DES MONATS

Jersey Cheerful Lady

Handwerklich hergestellt, auf einem Bauernhof nahe der niederländischen Küste. Die Milch der Jersey Kühe ist sehr gehaltvoll aufgrund ihres höheren Nährstoffgehaltes. Diese Milch und eine Reifezeit von 6 Monaten verleihen dem Käse einen sahnigen und vollaromatischen Geschmack.

100g **€ 2,69** Angebot bis 30. September

WEIN DES MONATS

Rotwein, Spanien

„Flor Natural“ Tinto 2018

Für die ausgehende Grill-Saison und den beginnenden Herbst ein perfekter Begleiter! Ein für den niedrigen Preis ganz bemerkenswerter Wein – in seiner süffigen, unkompliziert-harmonischen Art wird er Sie überzeugen. Ob Vegetarisch, Geflügel, Kurzgebratenes oder Schmorgericht, aufgrund seiner milden Tannine passt er sich den meisten Speisen sehr gut an.

0,75 l Liter **€ 2,99**
Angebot bis 31. Oktober

He – Essen ist fertig!

UNSER 15-MINUTEN-REZEPT-TIPP!

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

Spinatknödel mit Posteleinsalat (für 2-3 Personen)
Zutaten: 2 Packungen Herrmannsdorfer Spinatknödel, 100g Posteleinsalat, 40g Butter, Parmesankäse, Salz und Pfeffer, Olivenöl, frische Kresse

In einer großen Pfanne Butter schmelzen und die Spinatknödel rundherum anbraten, bis sie eine leichte Bräune erhalten. Den Posteleinsalat gut waschen und trocknen, anschließend mit Olivenöl, Salz und Pfeffer würzen. Den Salat auf kleine Schüsselchen verteilen und die Spinatknödel daraufgeben. Mit frisch geriebenem Parmesan und Kresse bestreuen.

Tipp: Wer noch eine würzige Note mag, kleine Speckwürfel in die Pfanne geben und mit den Spinatknödeln braten, über den Salat verteilen.

He – Was geht?

AUF GEHT'S BEIM SCHICHTL

Und auch in diesem Jahr sind wir Herrmannsdorfer wieder dabei. Auf der Wiesn gibt es unsere guten Fleisch-, Wurst- und Brotspezialitäten natürlich beim Schichtl. Das „Zaubertheater" der Künstlerfamilie Schichtl gibt es nun bereits seit 1869 und feiert in diesem Jahr sein 150-jähriges Jubiläum. Der heutige Schichtl, Manfred Schauer, leitet das illustre Traditionstheater seit 1985, nachdem es keinen Nachfolger aus der Künstlerfamilie gab. Das kleine Wiesnzelt bietet jeden Tag ein lustig-makaberes Vergnügen. Nach dem anregenden Humor und der legendären Stimmung im gemütlichen Festzelt lässt man sich den saugute Krustenschweinebraten von der Bio-Sau aus Herrmannsdorf besonders gut schmecken. Auf geht's zum Oktoberfest – wir wünschen viel Vergnügen!

Reservierungen für das Wirtshaus im Schichtl unter Telefon 0178/8858055, Fax 08131/278 198, schichtlgastro@aol.com, www.schichtl.by

150 Jahre
Auf geht's beim Schichtl
Wirtshaus
im Schichtl

UNSERE FILIALE NYMPHENBURG

Bereits seit 1996 gibt es unsere Filiale in der Nymphenburger Straße. Damals wohnte Karl Ludwig Schweisfurth noch in unmittelbarer Nähe – und auch die Schweisfurth-Stiftung hatte ihren Sitz am Schlossrondell. So gab es stets eine besondere Beziehung zu Neuhausen.

Seit Mai 2018 leitet Linda Ditter die Filiale mit 16 Mitarbeitern. Auch einen Auszubildenden haben wir dort – Haxhi macht bei uns eine Ausbildung zum Einzelhandelskaufmann.

Der schöne Laden auf dem Weg zum Nymphenburger Schloss, nahe dem Rotkreuzplatz, bietet das gesamte Herrmannsdorfer Sortiment. Dazu gibt es eine Obst- und Gemüseabteilung und ein großes Weinsortiment. Als ganz besondere Köstlichkeiten in Neuhausen können wir den selbst gebeizten Lachs empfehlen, den köstlichen Geflügelsalat, hausgemachten Hummus und Auberginencreme. Den kreativ-geschmackvollen Ideen werden in den Filialen keine Grenzen gesetzt – die Mitarbeiter können jedem Laden etwas Individuelles verleihen.

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

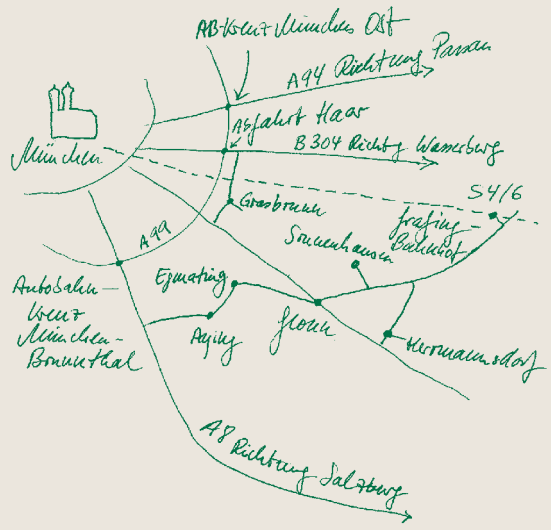
—

Herausgeber:
Herrmannsdorfer Landwerkstätten

Redaktion und Texte:
Elisabeth Morra-Bruno

Layout:
Annette Hartmann, vor-druck.de

Druck: Druck-Ring, München



herrmannsdorfer.de · info@herrmannsdorfer.de

HERRMANNSDORFER LANDWERKSTÄTTEN