Ausgabe 148: Januar/Februar 2020

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
Die Denkwerkstatt
pag. 03

GESCHICHTEN
Herrmannsdorfer
Gauting
pag. 04

VIELVERSPRECHENDE AUSSICHTEN

Das Jahr beginnt wie so oft mit vielen Vorhaben und großen Zielen. Kaum ist das Weihnachtsfest vollbracht und der Jahreswechsel gebührend gefeiert, widmen wir uns bereits den kommenden Festen. Die Jahresplanung ist in vollem Gange. Der Jahresbedarf an Getreide für die Bäckerei, sowie der Vieheinkauf für die Metzgerei wird gemeinsam mit unseren Partnerbauern festgelegt. Unsere Werkstätten bereiten sich auf Fasching vor. Bäckerei, Metzgerei und Spezialitätenküche beginnen mit ihrem Sortiment für Ostern. Unsere saisonalen Produkte benötigen eine umfangreiche Organisation. Mit viel Sorgfalt und Liebe entstehen neue Rezepturen.

Unsere Landwirtschaft hat die Vorbereitung für das Jahr bereits begonnen und unsere Hühner legen mit den länger werdenden Tagen wieder mehr Eier.
Die kreativen Kunst- und Handwerkermärkte, der Gartenmarkt und das große Erntedankfest werden in Herrmannsdorf bereits vorbereitet. Während der Märkte aber auch sonst im ganzen Jahr finden spannende Führungen und Kurse für Kinder und Erwachsene statt. Es sind schöne Aufgaben, die zum Jahresbeginn den Auftakt geben. Die Reise durch das neue Jahr nimmt Fahrt auf und startet mit dem nötigen Schwung. Mit viel Freunde gehen wir auch auf verschiedene Messen und Veranstaltungen in München und der Umgebung. Unsere guten Lebensmittel können dort verköstigt werden.

Wir freuen uns auf ein ereignisreiches Jahr gemeinsam mit Ihnen und wünschen in diesem Sinne einen guten Start. Voller Energie und Motivation und vor allem voller Vorfreunde sind wir auf das, was uns in diesem Jahr erwartet.

Termine 2020 zum Vormerken:
Frühlingsmarkt Kunst & Handwerk: 28./29. März
Gartenmarkt Kunst & Garten: 25./26. April
ZLF: 19.–27. September
Erntedankfest: 04. Oktober
Food & Life Messe: 25.-29. November
Weihnachtsmarkt Kunst & Handwerk: 05./06. Dezember

Sammelrezept Nr. 148 • Ein Rezept von Elisabeth Morra-Bruno, Eventmanagerin in Herrmannsdorf

COQ AU VIN

Für 4 Personen:

1 Herrmannsdorfer Brathuhn
50g Butter
100g Zwiebeln
2 Karotten
100g Bauchspeck
1 Knoblauchzehe
100g Pilze
1 Zweig Rosmarin
1 Zeig Thymian
2 EL Mehl
500ml Rotwein
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Das Herrmannsdorfer Brathuhn grob zerlegen und mit Pfeffer und Salz von allen Seiten würzen.
Zwiebeln, Karotten und Bauschspeck in kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne die Butter schmelzen und darin die Zwiebeln, Karotten, Bauchspeck, Pilze und die Knoblauchzehe mit Rosmarin und Thymian andünsten. Nach etwa 5 Minuten das grob zerlegte Brathuhn dazugeben und mit dem Mehl bestäuben. Das Ganze nun von allen Seiten gut anbraten und etwas garen. Nach etwa 10 Minuten mit dem Rotwein aufgießen und bei niedriger Hitze für mindestens 2 Stunden zart schmoren.

Als Beilage dazu passt hervorragend Kartoffelpüree oder Polenta.

Erfolgreiche Spendenaktion

Wünsche werden wahr – unter diesem Motto konnten sich im Dezember unsere Kunden Wunschzettel von Kindern aus sozialen Einrichtungen aussuchen und das Geschenk in der Filiale abgeben. Wir haben nun die Geschenke an die drei Organisationen verteilt. Die Arche christliches Kinder- und Jugendwerk in München, bekam 100 Geschenke. Das Salberghaus in Putzbrunn wurde mit Lebensmittelgutscheinen im Wert von 450 € unterstützt und die Kinder- und Jugendhilfe Zinneberg erhielt 20 Geschenke. Offene Wunschzettel haben wir Herrmannsdorfer erfüllt. Wir möchten uns bei allen Unterstützern herzlich bedanken.

BROT DES MONATS JANUAR

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 **€ 4,39** Angebot 2. bis 31. Januar

KÄSE DES MONATS JANUAR

Gwitterchäs

Dieser aromatische und zugleich sahnig-cremige Bergkäse stammt aus dem Toggenburger Tal. Bei einem Blitzeinschlag in der Käserei stellte ein unachtsamer Käser einen viel zu hohen Fettgehalt ein. Der Käse geriet für ca. 7 Monate in Vergessenheit ... ein Glücksfall für alle Käseliebhaber.

100g **€ 2,59** Angebot 2. bis 31. Januar

SPEZIALITÄT DES MONATS JANUAR

Beeren-Rotkraut-Salat

Das blanchierte Rotkraut knuspert leicht, ohne hart zu sein. Die feinfruchtige Note der Heidelbeeren macht den Salat angenehm mild.

100g **€ 1,79** Angebot 1. bis 29. Februar

DENKWERKSTATT VON GUDRUN SCHWEISFURTH

Im denkmalgeschützten Gutshaus von Herrmannsdorf hat Gudrun Schweisfurth nun ihre Denkwerkstatt ins Leben gerufen. Neben der Herrmannsdorfer Handwerkstatt in der Kurse zum Thema Wurst, Brot und Bier stattfinden, bietet sie nun die Möglichkeit an, sich dem gemeinsamen Denken zu widmen.

Gudrun Schweisfurth erzählt von ihrem Projekt und ihrer Idee.

Warum Denkwerkstatt?

Nach zwanzig Jahren leidenschaftlichem Arbeiten für das Pionierunternehmen Herrmannsdorfer habe ich parallel vor etwa 1,5 Jahren begonnen, nebenberuflich an der Hochschule für Philosophie München zu studieren. Philosophie wurde mir zur unschätzbaren Quelle, um meine reichen Erfahrungen und Erlebnisse mit der Natur, der Schönheit und dem ökologischen Wirtschaften im tieferen Denken noch einmal anders zu verorten. Im Sommer 2019 habe ich den „Master interkulturelle Bildung“ abgeschlossen. Seit 2018 bilde ich mich an der Universität Wien und bei Gerd Achenbach in Bergisch Gladbach zur Philosophischen Praktikerin aus. Ich bin Mitglied in der „Internationalen Gesellschaft für Philosophische Praxis e.V.“ (IGPP). Die großen Denker der Antike bezeichneten Philosophie als die Pflege der Seele (cultura animi). Über alle Zeiten und Kontinente hinweg haben sich Philosophen mit der Frage beschäftigt, was es heißt, glücklich zu leben und konstruktiver Teil einer politischen Gemeinschaft (polis) zu sein. Uns Philosophische Praktiker verbindet das Anliegen und Bemühen darum, die manchmal komplizierten Gedanken der Philosophen im konkreten Alltag der heutigen Menschen zu beheimaten. Das gemeinsame Philosophieren kann auf tiefe und nachhaltige Weise das Leben und unser Wirken in der Welt sehr bereichern. Diese ganz persönliche Erfahrung möchte ich in meiner Denkwerkstatt weitergeben.

Warum Denken? Warum Werkstatt?

Die meisten Menschen assoziieren heute mit Denken das rationale Betrachten und Abwägen von Fakten und Ursachen, das nichts mit Gefühlen zu tun hat. Diese Trennung von Kopf und Herz hat damit zu tun, dass in unserer abendländischen Geschichte die Naturwissenschaften in oft unheilvoller Verschränkung mit Technik und Ökonomie die Vorherrschaft übernommen haben. Unser Denken ist zunehmend technisch geworden. In meiner Denkwerkstatt geht es mir darum, in Anlehnung an eine große Philosophietradition wieder zu lernen, mit Gefühl zu denken. Und es geht um den Dialog. In der Werkstatt ist der Mensch im Dialog mit dem, was er mit der Hand formt. Das Ergebnis ist am Anfang des Prozesses nie exakt festgelegt, so wie beim Industrieprodukt. Das Geschaffene des Handwerkers und Künstlers ist nie rein die vom Menschen gehegte Absicht. In dem Prozess der Entstehung ist etwas, das nicht nur Mittel zum Zweck ist, sondern das sich in seinem eigenen Wert zeigen darf. Darum geht es auch im Dialog zwischen Menschen. Er ist nicht im vorhinein festgelegt. Er reduziert Antworten nicht auf einfache Formeln. Die Begegnung im Dialog gibt uns die Möglichkeit, uns auf eine andere Weise als die rein sachliche, in der Welt aufzuhalten. Denken hilft – wenn´s um die Wurst geht! Es kann wie ein Handwerk gelernt und geübt werden, damit wir uns selbst und die Welt besser be-GREIFEN!

Sie sind herzlich Willkommen in meiner Denkwerkstatt. Ich biete an:

- **Philosophische Einzelgespräche**
- **Denkkurse**
- **Denkabende**

Näheres dazu unter:
www.gudrunschweisfurth.de

Ihre Gudrun Schweisfurth

WEIN DES MONATS JANUAR/FEBRUAR

Rotwein, Spanien
Alicante, Bodega de Pinoso

„Cepa 50“ Vina Viejas Monastrell 2018

Der „Cepa 50“ ist in Bezug zum Preis außergewöhnlich. Die Bezeichnung Vina Viejas weist auf die über 50 Jahre alten Monastrell-Rebstöcke hin, deren niedriger Ertrag einen konzentrierten, intensiven und im Stil ausgesprochen mediterranen Wein ergeben haben.

0,75 l Liter **€ 5,99**
Angebot 1. Januar
bis 29. Februar

BROT DES MONATS FEBRUAR

Französisches Landbrot mit Walnüssen

Aus 50 % Weizenmehl und 50 % Roggenmehl – für Liebhaber des guten alten Mischbrotes. Die Walnüsse harmonieren perfekt mit dem feinen Sauerteigaroma und geben dem Brot eine ganz besondere Note.

kg **€ 6,39** Angebot 1. bis 29. Februar

SPEZIALITÄT DES MONATS FEBRUAR

Herrmannsdorfer Sauerkraut

Wir garen das Sauerkraut ganz klassisch mit Wacholderbeeren und Lorbeerblättern. Etwas Apfelsaft und Weißwein machen es mild.

Glas/400g **€ 2,99** Angebot 1. bis 29. Februar

He – Essen ist fertig!

UNSER 15-MINUTEN-REZEPT-TIPP!

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

Traditionell britische Bratwurst aus der Grafschaft Cumberland. Schweinefleisch, Brot und Gewürze machen die Wurst besonders.

Zutaten 4 Personen: 1 Herrmannsdorfer Cumberland, 1 kleiner Hokkaido Kürbis, 4 Kartoffeln, 2 Pastinaken, 2 Karotten, Salz und Pfeffer, Olivenöl, je 1 Zweig Rosmarin und Thymian, mittelscharfer Senf, Salz

Zubereitung: Den Kürbis halbieren, Kerne entfernen und mit Schale in kleine Stücke schneiden. Das Gemüse waschen, putzen und ebenfalls in Scheiben und Stücke schneiden. Mit Salz und Pfeffer und etwas Olivenöl würzen und gut durchmischen. Rosmarin- und Thymianzweige dazugeben. Die rohe Cumberland Bratwurst auf das Gemüse legen und bei 160° C eine gute halbe Stunde im Ofen garen. Nach 15 Minuten die Bratwurst einmal wenden. Mit etwas mittelscharfem Senf servieren.

He – Was geht?

DAS LANDHUHNPROJEKT

Vor 10 Jahren haben wir das Landhuhnprojekt gestartet und auch die ersten Darlehen erhalten. Sie haben uns und unserem Vorhaben vertraut und mit Ihrem Darlehen sehr geholfen. Für dieses Vertrauen möchten wir uns ganz herzlich bedanken. Wir haben ein erfolgreiches Modell für eine unabhängige, kleinstrukturierte Hühnerhaltung aufgebaut. Mit drei Partnerbauern, eigener Elterntierhaltung, Brut, Kükenaufzucht, Legehennen- und Mastställen, einer eigenen Eiersortierung und Schlachtung. Heute sind wir Modell für ein regionales, kleinräumiges Netzwerk. Wir haben unsere eigene, standortangepasste Hühner-Linie entwickelt (es ist keine Rasse, aber durch die Kreuzung verschiedener Rassen eine eigenständige Linie). Viele Menschen haben zu diesem Erfolg beigetragen und geholfen, damit das Herrmannsdorfer Landhuhn entwickelt werden konnte und das Projekt so vorangetrieben. Heute, so können wir sagen, sind wir damit ein Vorbild und motivieren andere.

HERRMANNSDORFER IN GAUTING

Wir Herrmannsdorfer betreiben auch einige frische Wurst- und Fleischtheken in VollCorner Filialen in München. Hier arbeiten unsere eigenen Mitarbeiter und beraten die Kunden voller Leidenschaft für das Handwerk. Die Herrmannsdorfer Theke in Gauting ist eine unserer jüngsten, sie wurde April 2013 dort eröffnet. Eva Dörfler, unsere Filialleiterin vor Ort, arbeitet seit vielen Jahren für Herrmannsdorfer. Unter anderem haben wir ihr die besondere Einpacktechnik an den Theken zu verdanken. Vielleicht ist Ihnen das bereits aufgefallen? In allen Herrmannsdorfer Filialen erhalten Sie Wurst, Käse und Brot auf eine besondere Art eingepackt, wie ein kleines Geschenk.

Im Team von Frau Dörfler arbeiten noch weitere 3 Kollegen. Die Theke bietet unseren Kunden ein köstliches Wurst- und Fleischsortiment an. Jede Woche werden zusätzlich ausgewählte Lebensmittel vor Ort zubereitet. Schauen Sie doch mal vorbei.

Herrmannsdorfer im VollCorner Gauting, Leutstettener Straße 2, 82131 München
gauting@herrmannsdorfer.de, Öffnungszeiten: Mo–Sa 8–20 Uhr

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

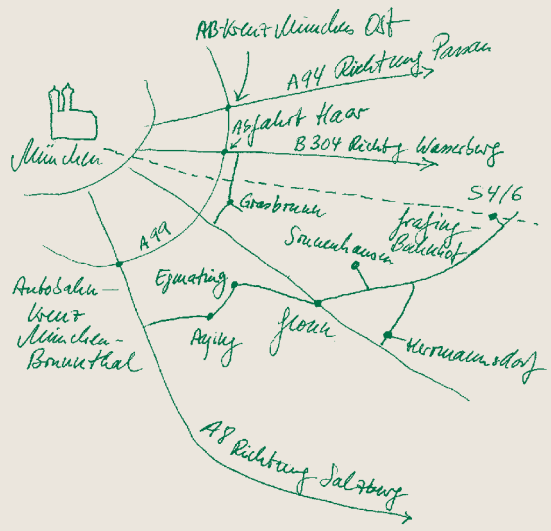
—

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 ·