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
Wohnhaft in Herrmannsdorf
pag. 03

GESCHICHTEN
Herrmannsdorfer Theke in Solln
pag. 04

DAS LEBENSMITTELHANDWERK IN AUSSERGEWÖHNLICHEN ZEITEN

Wie schnell sich Lebensumstände verändern können, haben wir in den letzten Wochen erfahren. Eine Situation, mit der wir bislang nie gerechnet hätten und die wir uns so nicht hätten vorstellen können. Und es hat jeden Einzelnen betroffen. Wir haben uns erstaunlich schnell angepasst, haben Gewohnheiten und den Alltag komplett verändern müssen und uns diesen schwierigen und ungewissen Umständen angenommen – zum Beispiel, dass sich Leben und auch Arbeiten größtenteils in den eigenen vier Wänden abspielte.

Viele Betriebe halten das Leben in der Gesellschaft aufrecht, denn sie sind Teil des systemrelevanten Bereichs. Die Herrmannsdorfer Landwerkstätten gehören als Lebensmittelhersteller auch zu den Betrieben, die mitverantwortlich für die Versorgung unserer Gesellschaft sind. Die Herausforderung war und ist besonders groß. Die Gesundheit der Mitarbeiter steht dabei an erster Stelle, denn nur mit ihrer Hilfe kann der laufende Betrieb aufrecht erhalten werden und somit die Versorgung der Kunden mit guten Lebens-Mitteln. Dafür wurden viele Maßnahmen getroffen, einige davon sind auch in den Geschäften sichtbar geworden.

Der Schutz der Kunden war uns immer wichtig und muss auch weiterhin berücksichtigt werden. Die Nachfrage an gesunden, regionalen und handwerklich hergestellten Lebens-Mitteln steigt und somit auch die Anforderungen, eine sichere Atmosphäre für jeden Kunden zu schaffen. Es wird wieder mehr selbst gekocht und gebacken, Rezepte werden ausprobiert und es wird sich Zeit für gutes Essen genommen.

Die Krise macht uns kreativ und es werden neue Wege gegangen. Die meisten von uns sind durchaus erfolgreich darin, mit den neuen Umständen zurecht zu kommen und das Beste daraus zu machen. Wir wünschen uns viel Stärke und Gesundheit in der Zukunft.

Sammelrezept Nr. 150 • Ein Rezept von Elisabeth Morra-Bruno, Eventmanagerin in Herrmannsdorf

KOTELETT VOM WEIDESCHWEIN MIT GRÜNEM SPARGEL

Für 2 Personen:

1 Stück Kotelett vom Weideschwein (ca. 400g)
500 g grüner Spargel
Olivenöl
30 g Pinienkerne
1 Knoblauchzehe
50 g Parmesan am Stück
Salz und Pfeffer
2 Estragonzweige (vom Stiel lösen)

Zubereitung:

Das Kotelett mit der Fettseite nach unten in eine Steakpfanne (ohne Fett) oder auf den Grill legen und etwa 8-10 Minuten goldbraun braten. Den Backofen auf 100° C Umluft vorheizen. Das Kotelett nun von beiden Seiten jeweils 2 Minuten scharf anbraten und anschließend für etwa 20 Minuten in den Ofen geben (Kerntemperatur 56° C).

Den Spargel waschen und die unteren Enden abschneiden. Die Spargelstangen schräg in Viertel schneiden. In einer Pfanne (ohne Öl) die Pinienkerne kurz anrösten und beiseite legen. Etwas Olivenöl in eine Pfanne geben, Knoblauchzehe und die Spargelstücke darin von allen Seiten etwa 5 Minuten anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Pinienkerne hinzufügen und den Parmesan darüber hobeln.

Zum Schluss das Kotelett vom Knochen lösen, in Scheiben schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen, den Estragon darüber streuen und mit einem kräftigen Olivenöl beträufeln.
Kleiner Tipp: Unbedingt den Fettrand mitessen.

Unsere Neuen

Stolz präsentieren wir unsere neuen Kreationen. Aus unserer Metzgerei gibt es ab sofort knackige Kaminwurzen, unsere Bäckerei verwöhnt uns mit Marzipan-Mohnschnecken und aus unserer Spezialitätenküche kommen herzhafte Kartoffelrösti. Probieren Sie unsere neuen Köstlichkeiten doch mal aus.

WIR UNTERSTÜTZEN

LOKALE HELDEN

In diesem Wochenmarkt widmen wir uns den lokalen Helden. Mit jedem Einkauf unterstützen Sie weiterhin Unternehmen aus der Region. Kaufen Sie regionale Produkte oder deren Gutscheine für eine Dienstleistung – sei es ein Konzert, eine Übernachtung oder Ähnliches.

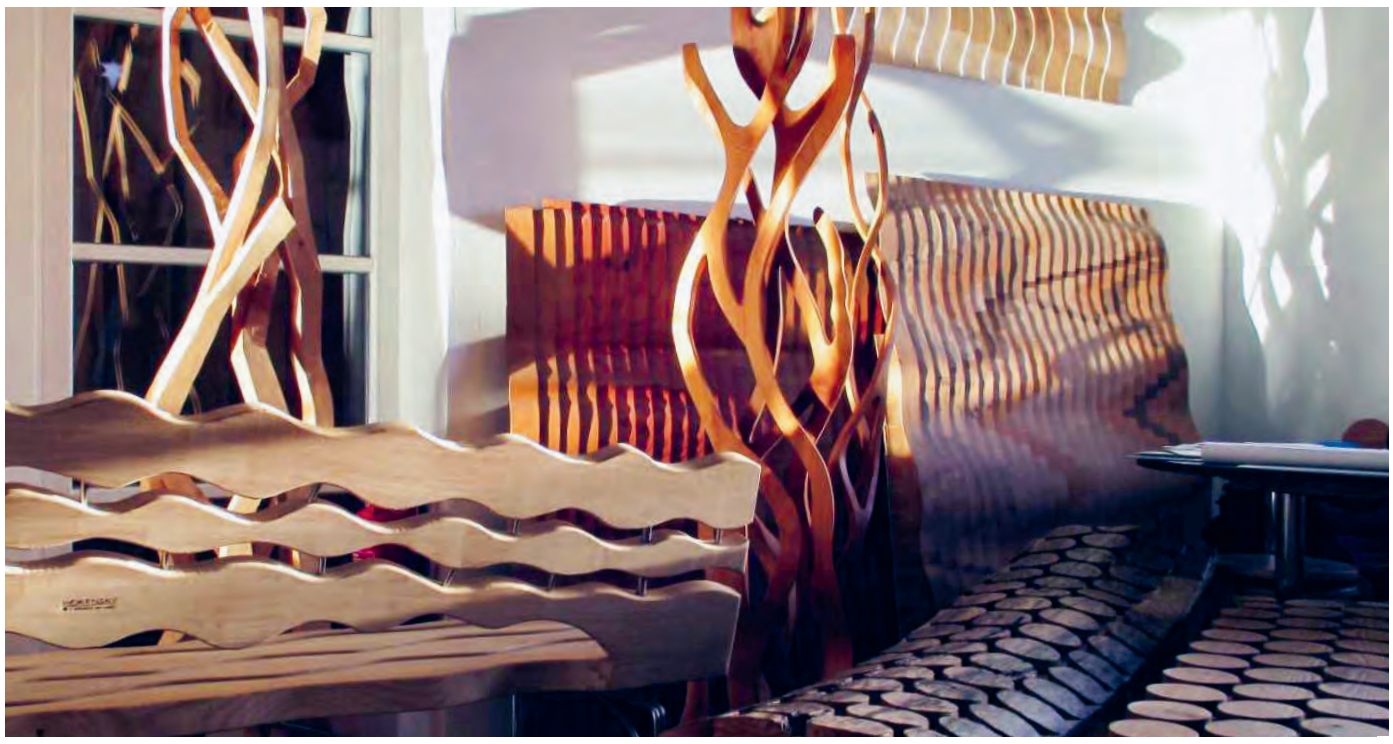
STATT HANDWERKERMARKT

Die Handwerker unserer Märkte freuen sich über jeden Kauf oder jede Anfrage. Wunderbare Unikate können über einen Onlineshop oder über eine Anfrage bestellt werden. Lassen Sie sich doch Jungpflanzen von den Gartenmarktausstellern liefern. Auf unserer Webseite finden Sie alle Aussteller aufgeführt.

LIEFERANTEN

Viele Gastronomen beziehen ihre guten Lebens-Mittel bei uns. Wenn Sie mal keine Lust haben selbst zu kochen, können Sie sich Essen liefern lassen oder abholen. Auf unserer Webseite finden Sie unsere Gastronomen. Einige Beispiele in München: Holy Burger, Klinglwirt, Pizza Verde, Thai Fresh Cuisine, Yum2take.
herrmannsdorfer.de/verkauf/restaurants/

WOHNHAFT IN HERRMANNSDORF



Eine Rückbesinnung in überraschend schwierigen Zeiten durch den Bildhauer Johannes Gottwald.

Als Karl Ludwig Schweisfurth den kleinen Ort Herrmannsdorf im Jahre 1986 kaufte, wusste er schon, dass ihn die Kunst auch in diesem neuen Leben begleiten sollte. Und er fand einen dort wohnhaften Kunststudenten vor, der sich mit natürlichen Systemen beschäftigte, indem er im Wald den Wurzeln der umgestürzten Bäume hinterhergrub. Was passiert denn auf einer tieferen Ebene zwischen den vermeintlichen Individuen?

Im „Entwurzelt-Verwurzelt-Projekt“ habe ich unter dem damaligen Blickwinkel der Umweltverschmutzung durch sauren Regen und radioaktivem Fallout versucht, die Beziehungen herauszustellen, zwischen unseren Lebensgrundlagen und den Auswirkungen unseres Zusammenlebens als zivilisierte und industrialisierte Gesellschaft. Es war die Zeit des Becquerel-Messens am Gemüsestand und des Erde-Abtragens im eigenen Gemüsegarten. Das nötige UMDENKEN in der Gesellschaft lag buchstäblich auf der Hand. (Wie heute auch? Die Zeit von Klimawandel und Corona-Krise.)

Ich war sehr überrascht als mir ein „Presssack im Saumagen“ gebracht wurde, um diesen in Lindenholz zu portraitieren. Ein erster Auftrag und eine Einladung an der Neugestaltung des Hofes teilzunehmen. Wenig später kam noch ein ganzer Knochenschinken und ich dachte nur, wenn ich schnell arbeite, dann kann mich das gute Stück gleich zweimal ernähren, bevor es verdirbt. Bis dahin hatte ich „beruflich“ nur Madonnen kopiert und Inschriften auf Haustüren geschnitzt. Das Konzept des Natürlichen war von Anfang an beim Aufbau der „Landwerkstätten“ eine Richtschnur. Die Wahl der Materialien beim Renovieren und dem Neubau von Gebäuden musste nicht nur biologischen Normen entsprechen, sondern die Art und Weise ihrer Verwendung sollten schon eine Kernbotschaft transportieren: „das Leben in den Lebensmitteln erhalten“. Wie kann das aussehen?

Schon im ersten wettergeschützten Markt in Herrmannsdorf, wie auch im späteren Hofmarkt, noch in der Zeit vor den automatischen Glasschiebetüren, konnte ich die Türgriffe gestalten. Aus verschiedenen Obsthölzern zusammengesetzt und in eine besondere plastische Griffform auslaufend, gaben sie schon an der Tür den bildlichen Eindruck einer bunten Erntepalette wieder.

Die Kunst muss der Natur dienen, lautete der provokante Auftrag. „Alles Nützliche muss auch schön sein“, wiederholte Schweisfurth immer wieder. Er glaubte an die bewegende Kraft der Schönheit, die sich im Alltäglichen entfalten sollte, zum Wohle der Tiere und Menschen, die hier leben und arbeiten. Und zwar von den Werkstätten, den Wohnungen und Stallungen bis zu den Wäldern und Feldern um Herrmannsdorf.

So muss die Kunst hier auch den Alltagslärm ertragen, muss sich beklettern lassen oder auch mal in den Stallungen verstauben. Damit wuchs auch die Palette meiner Arbeiten und manches ist in Herrmannsdorf präsent, um den Besuchern und Kunden auf den ersten Blick von einer besonderen Qualität zu erzählen.

Bis heute gehören Gartenskulpturen, Bänke und Tische zu meinem Repertoire. Ich habe Zäune und Sichtschutzwände entworfen und hergestellt, habe Deckengestaltungen unternommen oder Pavillons und Gartenhäuser nach eigenem Plan gezimmert. Die Herausforderungen durch die Auftraggeber erhalten mir den Kitzel und die Beweglichkeit, die ich mir von guter, originaler Kunst erwarte.

Aber ich lebe nun schon 35 Jahre in Herrmanndorf und in gespannter, freudiger Erwartung der nächsten Aufgaben als Bildhauer.

SONNENHAUSEN

Das Tagungs- und Veranstaltungshotel Gut Sonnenhausen liegt sehr idyllisch auf einer Lichtung oberhalb von Glonn. Hier lässt sich bei einer Tagung, einer kulturellen Veranstaltung oder einer Feier so richtig die Seele baumeln. Als Bruderbetrieb von Herrmannsdorf sind wir eng verbunden.

KAFFEERÖSTEREI AM HOF

Merchant and Friends, die Kaffeerösterei in Herrmannsdorf stellt ganz nach dem Motto "Bock auf Bio" wunderbar aromatischen Kaffee her. Kaufen Sie den Kaffee entweder in unseren Geschäften oder bestellen Sie direkt nach Hause.

A BISSERL DOLCE VITA

Mondino gehört zu den kreativen und unabhängigen Getränkemarken in München. In kleiner, handwerklicher Herstellung werden verschiedene Aperitifs und Digestifs aus feinsten bayerischen Kräutern hergestellt. Gemeinsam mit anderen Münchner Getränkeherstellern haben sie „Support your Münchner Drinks“ ins Leben gerufen.

He – Essen ist fertig!

UNSER 15-MINUTEN-REZEPT-TIPP!

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

Kartoffelrösti mit Kräutertopfen
Ganz neu in unserem Sortiment sind die Kartoffelrösti. Sie werden in unserer Spezialitätenküche aus frischen Kartoffeln zubereitet. Anbei eine schnelle und köstliche Rezeptidee.
Zutaten für 2 Personen: 2 Packungen Herrmannsdorfer Kartoffelrösti, 250 g Topfen, 4 EL Milch, 1 Bund frische Kräuter (z.B. Schnittlauch, Petersilie, Dill, Kerbel, Kresse, Lauchzwiebel), Salz und Pfeffer
Zubereitung: Die Rösti in eine Auflaufform geben und im Ofen bei etwa 150° C aufwärmen. Die Kräuter waschen, trocknen, schütteln und fein hacken. Den Topfen mit Milch glattrühren und die gehackten Kräuter untermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die warmen Kartoffelrösti mit dem Kräutertopfen servieren.

He – Was geht?

WIR HABEN EINEN LIEFERSERVICE

Lassen Sie sich unsere Produkte bis vor die Türe liefern!
Es gibt zwei Liefergebiete:
– im Umkreis von 30 km zu Glonn
– innerhalb des Mittleren Rings in München

Nutzen Sie hierfür die Sortimentsliste auf unserer Webseite und schicken diese je nach Liefergebiet an unsere Filiale in Glonn oder zum Viktualienmarkt in München. Die Zahlung erfolgt mit der Lieferung entweder bar oder mit EC-Karte. Nach wie vor kann in unseren Filialen eingekauft oder bestellte Ware abgeholt werden. Die Sortimentsliste und die aktuellen Öffnungszeiten der einzelnen Filialen finden Sie auf unserer Webseite: **herrmannsdorfer.de/verkauf/laeden/**

HERRMANNSDORFER IN SOLLN

Seit April 2013 finden Sie in Solln eine Herrmannsdorfer Theke in einem VollCorner Biomarkt. Sechs Herrmannsdorfer Mitarbeiter und ein Auszubildender kümmern sich um die guten Lebens-Mittel. Unser gesamtes Wurst- und Fleischsortiment wird täglich frisch geliefert. Dazu gibt es einen Metzgerei-Imbiss. Ob eine warme Lebrskässemmel oder würzige Fleischpflanzerl – für den Hunger zwischendurch ist immer etwas Schmackhaftes dabei.Ergänzt werden die frischen Spezialitäten unserer Metzgerei aus Herrmannsdorf mit dem gesamten VollCorner Sortiment. Alles, was für den täglichen Gebrauch benötigt wird, findet man hier an einem Ort. Die Filialleiterin Madlen Krause und ihr Team freuen sich über Ihren nächsten Besuch.

Herrmannsdorfer im Biomarkt VollCorner
Wolfratshauser Straße 204, 81479 München
Telefon 089/72483508, solln@herrmannsdorfer.de
Mo–Sa 9–20 Uhr
Bitte beachten Sie eventuelle Abweichungen der Öffnungszeiten während der Corona-Pandemie. Aktuelle Informationen erhalten Sie auf unserer Webseite.

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

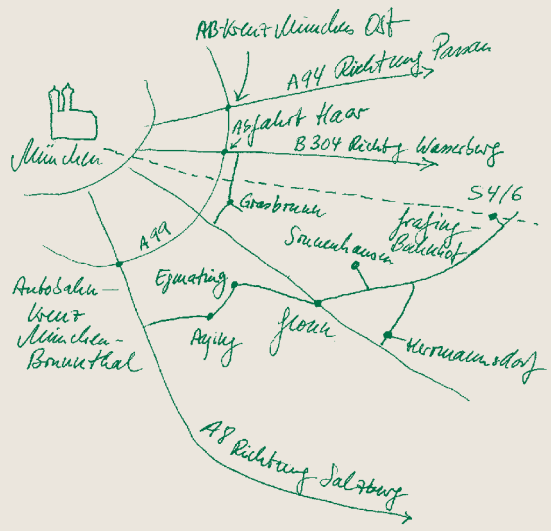
—

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 ·