Ausgabe 153: November/Dezember 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
Das Brot
der besonderen Art
pag. 03

GESCHICHTEN
Herrmannsdorfer in
Pasing
pag. 04

EIN TURBULENTES JAHR GEHT ZU ENDE

Wer hätte das vor einem Jahr gedacht, dass uns ein solches Virus völlig in der Hand hat. Es gab viele Pläne und Vorhaben für das Jahr 2020 und bereits kurz nach Beginn wurde alles so ganz anders. Nachdem Karl Ludwig Schweisfurth im Februar mit fast 90 Jahren von uns gegangen ist, war das bereits für die Herrmannsdorfer und viele seiner Weggefährten ein schmerzlicher Verlust. Wie schnell kann es doch gehen – und doch freut man sich, dass so ein erfahrener und inspirierender Mensch ein so hohes Alter erreicht hat und uns bis zuletzt immer wieder mit spannenden Briefen und Geschichten an seinen Gedanken teilhaben ließ. Sein Gedanke, nicht traurig zu sein weil es vorbei ist, sondern froh, dass es gewesen ist, gab Mut und Kraft.

Voller Energie und durch den gemeinsamen Zusammenhalt in Herrmannsdorf wurden dann auch die kommenden Monate angepackt. Wir waren während des Lockdowns weiterhin für alle Kunden da. Es wurde kurzerhand ein Lieferdienst eingerichtet um einen besonderen Service für unsere Kunden anzubieten. Unsere Mitarbeiter in den Werkstätten und Filialen arbeiteten auf Hochtouren, um der Nachfrage gerecht zu werden.

Nach und nach ist der immer noch etwas eingeschränkte Alltag wieder eingekehrt und es gab wieder Zeit, sich mit den Plänen zu beschäftigen. So freuen wir uns sehr, dass wir eine Partnerschaft mit den Bayerischen Staatsforsten eingehen konnten. Wir bekommen nun Wild aus den Wäldern um Glonn und Egmating – direkt aus der Region. Wir arbeiten an einem Mehrwegsystem für unsere Produkte im Glas und treiben das Projekt „Zweiweg statt Einweg“ stetig voran. Und aus den Werkstätten gibt es viele Ideen zu neuen Produkten, also bleiben Sie gespannt.

Jetzt steht die Weihnachtszeit vor der Tür. In Herrmannsdorf wird sie wie jedes Jahr von unseren Enten und Gänsen eingeleitet. Wir wünschen allen eine besinnliche und vor allem gesunde Zeit und lassen uns für das kommende Jahr einfach mal überraschen.

Sammelrezept Nr. 153 • Ein Rezept von Elisabeth Morra-Bruno, Eventmanagerin in Herrmannsdorf

REHGULASCH

Für 4 Personen:

1 kg Rehkeule ausgelöst
40 g Butterschmalz
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 Petersilienwurzeln
2 Karotten
250 ml Rotwein
400 ml Fleischfond
(z.B. Kalb oder Wild)
100 ml Herrmannsdorfer
Saucenessenz
1 Lorbeerblatt
3 Wacholderbeeren
300 g Pilze (z.B. Kräutersaitlinge
oder Pfifferlinge)
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Zunächst das ausgelöste Rehfleisch in grobe Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Dann die Petersilienwurzel und die Karotten in kleine Würfel schneiden und beiseite legen. In einem großen Bräter das Butterschmalz erhitzen und das Rehfleisch von allen Seiten gut anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Anschließend das Gemüse hinzufügen und alles gut anrösten, dann mit dem Rotwein ablöschen. Kurz einkochen lassen und im Anschluss den Fleischfond und die Saucenessenz hinzufügen, sowie den Lorbeer und die Wacholderbeeren. Auf niedriger Flamme etwa 90 Minuten köcheln lassen und gelegentlich umrühren. Die Pilze in Würfel schneiden. Wenn das Fleisch schön zart ist, die Pilze hinzufügen und weitere 10 Minuten einkochen. Dazu passen Kartoffelpüree, Polenta oder Semmelknödel und Preiselbeeren.

Weinempfehlung: Coste di Moro, Montepulciano d`Abruzzo DOP Lunaria von der Cantina Orsonga

Herrmannsdorfer Weihnachtsmarkt

Schweren Herzens müssen wir unseren alljährlichen Weihnachtsmarkt "Kunst & Handwerk" absagen. Auf unserer Webseite finden Sie ein Verzeichnis der Aussteller. So haben Sie die Möglichkeit, die schönen handgemachten Werke zu erwerben oder den ein oder anderen direkt zu besuchen.

BROT DES MONATS NOVEMBER

Essenerbrot
aus gekeimtem Getreide

Die Essener, eine religiöse Gemeinschaft aus der Römerzeit, gaben diesem Brot den Namen. Beim Keimen des Getreides wird die Bildung von Vitaminen begünstigt. Im Essenerbrot sind messbar mehr Vitamine. Das Brot ist sehr bekömmlich, haltbar und sehr lecker.

500g **€ 3,85** Angebot 02. bis 30. November

SPEZIALITÄT DES MONATS NOVEMBER

Weißkrautsalat

In unserer Spezialitätenküche bereiten wir diesen herrlich frischen Salat vor. Die klassisch bayrische Rezeptur mit fein gehobeltem Kraut und Karotten bietet eine hervorragende Beilage. Wer möchte, kann ihn selbst noch mit Kümmel abschmecken.

100g **€ 1,59** Angebot 02. bis 30. November

GEBÄCK DES MONATS NOVEMBER

Haselnusskuchen

Fein gemahlene und aromatische Haselnüsse machen diesen besonders saftigen Kuchen aus. Die zarte Schokolade gibt das gewisse Etwas. Wer mag, gönnt sich dazu noch eine Portion frisch geschlagene Sahne mit einem Schuss Eierlikör. Einfach nur himmlisch.

100g **€ 1,81** Angebot 02. bis 30. November

DAS BROT DER BESONDEREN ART

Es war Ende der 1980er Jahre. Wir waren ungeduldig und wir wollten anfangen, ökologische und handwerkliche Lebens-Mittel zu machen. Am leichtesten ging das mit Brot und es ging in Sonnenhausen in der ehemaligen Kapelle. Dort wo einmal der Altar stand, wurde der Steinofen hingesetzt. Und dann ging es los.

Andreas Scherpel, Sohn eines angesehenen Bäckers aus dem Ruhrgebiet, stand plötzlich vor der Tür. Er wollte weg von zu Hause und Brot ökologisch backen. Es war die erste Aufbruchszeit für ökologisches Denken.

Es war Frühjahr und wir fuhren zur Konfirmation eines Familienmitglieds an den Rhein. Es war eine heitere Konfirmation und es wurde gesungen und gelacht.

Ich hatte eigentlich nicht vor, zum Abendmahl zu gehen. Aber da lagen zwei Brote auf dem Altar. Der Pastor brach das Brot. Die Jungen und Mädchen standen um den Altar. Und sie aßen das Brot. Die Kirche roch nach frischem Brot. Das war stark. Dann stand ich am Altar. Wir brachen das Brot, wir aßen das Brot. Ich steckte mir heimlich ein Stück in die Tasche.

Wieder Zuhause angekommen ging ich in die Kapelle, unsere neue, frische Bäckerei, und verteilte das zerkleinerte Brot vom Altar im Trog mit dem Sauerteig.

Bei der Sauerteigbrotführung wird der Teig von heute bekanntlich weitergezüchtet und vermehrt. Damit wird das Brot von morgen „geimpft“.

So wird das Leben weitergegeben von heute auf morgen und auf übermorgen, bis in alle Ewigkeit. Und damit auch der geistige Impuls vom Abendmahl in der Kirche im Rheingau.

Ich erzählte die Geschichte später Abt Odilo. Als Katholik hätte er das nicht tun dürfen: Das Brot, die Hostie vom heiligen Abendmahl, ist der Leib Christi und nicht das „Symbol“ des Leibes, wie bei den Protestanten. Er wusste, dass ich einmal Protestant war und er wusste auch, warum ich aus meiner Kirche ausgetreten war: Weil es ihr nur um den Menschen, dem Ebenbild Gottes geht und die Bewahrung der Schöpfung und voran das Mitgeschöpf Tier kein wirkliches Anliegen ist.

Karl Ludwig Schweisfurth,
im März 2019

KÄSE DES MONATS NOVEMBER

Herrmannsdorfer Rohmilch-Brie

In unserer Rohmilch-Käserei wird nur naturbelassene Milch von den Kühen der benachbarten Bauernhöfe verwendet. Durch die handwerkliche Herstellung entwickelt sich ein einzigartiges Aroma und ein milchig-feiner Geschmack.

100g **€ 2,39** Angebot 02.bis 30. November

WEIN DES MONATS NOVEMBER/DEZEMBER

Sizilien, Funaro

Nero d´Avola Sicilia 2019

Das Weingut Funaro produziert einen charmanten und ausgewogenen Nero d`Avola. Das Aroma von dunklen Beeren und Kirsche ist typisch für die bekannte Rebsorte aus Sizilien. Mit seiner fruchtbetonten und saftigen Art passt dieser Wein wunderbar zu Kurzgebratenem. Aber auch ohne kulinarischen Begleiter bereitet der Sizilianer viel Freude.

0,75 l Liter **€ 8,95**
Angebot bis 31. Dezember

BROT DES MONATS DEZEMBER

Roggenbrot

100% Roggen-Vollkorn aus unserer eigenen Landwirtschaft, Natursauerteig, Salz und Wasser und sonst nichts! Gemahlen in unserer Steinmühle. Das Brot hält lange und wird immer besser. Je älter das Brot wird, umso dünner die Scheiben schneiden.

1,25 kg **€ 5,55** Angebot 01. bis 31. Dezember

He – Essen ist fertig!

UNSER 15-MINUTEN-REZEPT-TIPP!

Gebratene Maultaschen mit Spiegelei und roten Zwiebeln

Aus unserer Spezialitätenküche erhalten Sie frische Maultaschen nach original schwäbischem Rezept. Es gibt sie klassisch, mit Kalbsbrät und Kräutern, fruchtig mit einer Kürbisfüllung, vegetarisch gefüllt mit Gemüse und die Metzger-Maultaschen mit deftiger Blutwurst. So ist für jeden etwas dabei.

Zutaten für 2 Personen: 2 Päckchen Herrmannsdorfer Maultaschen, 100g Butter, 1 rote Zwiebel, 4 Herrmannsdorfer Landhuhn Eier, Salz und Pfeffer

Zubereitung: Die Butter in einer Pfanne schmelzen und die roten Zwiebeln kurz anschwitzen. Dann die Maultaschen hinzufügen und goldbraun anbraten. In einer zweiten Pfanne die Spiegeleier mit etwas Butter braten und mit Salz und Pfeffer würzen. Auf einem Teller gemeinsam anrichten.

He – Was geht?

LATERNENUMZUG ZUM ST. MARTIN

Am 15.11.2020 ist es wieder so weit – in Herrmannsdorf findet unser alljährlicher Laternenumzug statt! Wir feiern diesen besonderen Tag mit schönem Gesang und vielen bunten Lichtern. Als kleine Stärkung gibt es heiße Würstl in der Semmel. Dieses Jahr sollten wir uns den tieferen Sinn des Martinstags zu Herzen nehmen. Der heilige St. Martin teilte sein Gewand mit einem Bettler. Besonders jetzt sollten wir unseren Nächsten mit viel Rücksicht begegnen, denn für viele war dieses Jahr nicht leicht. Der St. Martinstag lässt uns daran erinnern, dass wir nicht allein sind.

Wir freuen uns auf einen fröhlichen Spätnachmittag mit vielen bunten Laternen. Für die Kinder gibt es zum Ende noch eine kleine Leckerei von unseren Bäckern.

Bitte beachten Sie die coronabedingte Anmeldepflicht!
herrmannsdorfer.de/aktuell/termine/

HERRMANNSDORFER IN PASING

In Pasing findet man ein ganz besonderes Herrmannsdorfer Geschäft. Vor über 26 Jahren eröffneten wir auf dem Pasinger Viktualienmarkt unsere erste Filiale in München. Das ursprüngliche Geschäft war winzig. Zu den Geschäftszeiten wurden die Fenster hochgeklappt, die Verkäufer standen drinnen, die Kunden draußen. Seit Juni 2014 finden Sie unser neues Geschäft, angrenzend an den Markt, in der Bäckerstraße. Hier gibt es all die guten Lebensmittel der Herrmannsdorfer Landwerkstätten: Fleisch, Wurst, Käse, Brot und vieles mehr. Das Geschäft wird von Steve Jelen-Rissel geleitet. Außerdem arbeiten vier weitere fleißige Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen in Pasing. Die vielen verschiedenen Salate und Sülzen werden alle frisch vor Ort für Sie produziert und sind eine besondere Spezialität. Schauen Sie doch mal vorbei.

Herrmannsdorfer Pasing
Bäckerstr. 7, 81241 München
Telefon 089/8211378,
Mo-Fr 8-18 Uhr, Sa 8–13.30 Uhr

Hier finden Sie unsere Herrmannsdorfer Lebens-Mittel

–

Hofmarkt in Herrmannsdorf
mit Marktgarten-Café
Tel. 08093.9094-34

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

Wirtshaus zum Schweinsbräu
Herrmannsdorf
Tel. 08093.9094-45

Herausgeber

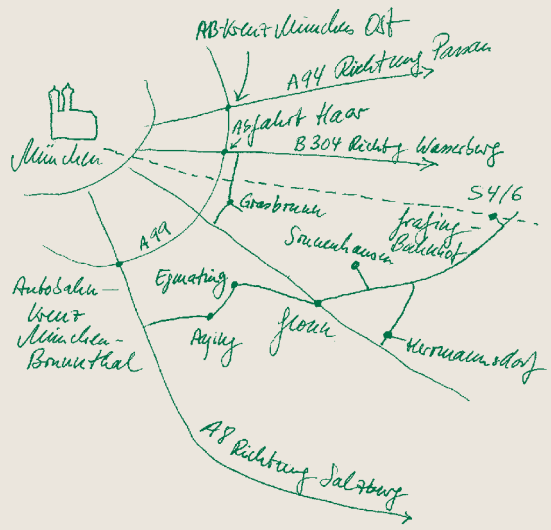
–

Herrmannsdorfer Landwerkstätten
Glonn GmbH & Co. KG
Herrmannsdorf 7
85625 Glonn
Tel. 08093.9094-0

Redaktion und Texte:
Elisabeth Morra-Bruno

Layout:
Annette Hartmann, vor-druck.de

Druck: Druck-Ring, München



herrmannsdorfer.de · info@herrmannsdorfer.de