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
Was passiert eigentlich mit den männlichen Schweinen
pag. 03

GESCHICHTEN
Erfolgreiche Spendenaktion
pag. 04

DIE VIELFÄLTIGKEIT UNSERER LANDWIRTSCHAFT

Wer Herrmannsdorf besucht, dem fallen als erstes unsere vielen Tiere ins Auge. Doch was steckt sonst noch so hinter dem Gut Herrmannsdorf? Wir haben uns damals bewusst dafür entschieden, den ursprünglichen Weg zu gehen, weg von der industrialisierten Landwirtschaft. Unsere Agrikultur ist überaus vielseitig, von Tieren über Ackerbau und die Biogasanlage bis hin zu den Obstweiden. In früheren Zeiten waren fast alle Höfe so aufgestellt, als Selbstversorger. Und manches funktioniert gemeinsam viel besser als getrennt. Alles wird verwertet und geht in den Kreislauf ein. So greift alles ineinander: Tierhaltung, Ackerbau und Biogasanlage – aber wozu dient unsere Obstweide?

Vor bald 30 Jahren wurden in Herrmannsdorf viele verschiedene Obstbäume gepflanzt. Zwischen den Bäumen rote und schwarze Johannisbeeren. Auf einer anderen Fläche findet man Herbsthimbeeren. Heute sind die Bäume und Sträucher groß, dienen den Bienen als Weide und liefern jede Menge Obst für die Veredelung zu Säften und delikaten Schnäpsen. Das Wildobst, das hier gedeiht, ist vor allem für unsere heimische Vogelwelt eine wertvolle Nahrungsquelle. Wir arbeiten bereits seit vielen Jahren eng mit dem Landesverband für Vogelschutz in Bayern e.V. zusammen. Sie beobachten verschiedene Vogelarten in Herrmannsdorf mit Hilfe von aufgestellten Nistkästen. Durch die Obstweide bieten wir Schutz für selten gewordene Vogelrassen und sichern den immer weniger werdenden Bienen ihren Lebensraum. Die Bienen, die hier zuhause sind, bestäuben Bäume und Sträucher und sorgen für unseren feinen Blütenhonig. Die auf den Wiesen lebenden Schafe halten das Gras kurz und fressen das Fallobst.

In Herrmannsdorf war und ist es weiterhin von Bedeutung, im Einklang mit und nicht gegen die Natur zu arbeiten. Auch wenn die Obstweiden keinen allzu großen Ertrag bringen, stehen sie für eine nachhaltige Landwirtschaft. Die Arbeit ist sehr umfangreich und rechnet sich wirtschaftlich gesehen nicht. Jedoch gehört es für uns zur ganzheitlichen Bewirtschaftung dazu. Dieses Konzept einer nachhaltigen Landwirtschaft zeigt sich in den jetzigen Zeiten als besonders wertvoll. Karl Schweisfurth leitet unsere Landwirtschaft in Herrmannsdorf, er sagt: "Heimat bedeutet für mich, mein Land ist gesund, meine Tiere leben würdig und fühlen sich wohl, mein Hand-Werk ernährt mich und ist ein Stück Zukunft für uns alle.“ Die Vielfältigkeit und das gleichzeitige Zusammenspiel machen diesen Ort so besonders.

Sammelrezept Nr. 154 • Ein Rezept von Elisabeth Morra-Bruno, Eventmanagerin in Herrmannsdorf

KRAUTWICKERL

Für 4 Personen:

1 Weißkohl
400g gemischtes Hackfleisch
1 Zwiebel
¼ Sellerie
1 Karotte
1 Knoblauchzehe
1 Zweig Thymian
½ Bund Petersilie
1 Ei
50 g Semmelbrösel
1 TL Senf
300 ml Rinderbrühe
50 g Wammerl
etwas Butter und Öl
Salz und Pfeffer
1 TL Senf

Zubereitung:

Aus dem ganzen Kohl den Strunk auslösen, in einen Topf mit kochendem Wasser geben. Etwa 5 Min. kochen lassen, dann mit kaltem Wasser abschrecken. So lassen sich die Blätter einfach abziehen. Etwa 14 Blätter lösen, trocken tupfen und beiseite legen.
Das Gemüse würfeln, in einer Pfanne mit etwas Öl und dem Thymian anbraten und abkühlen lassen. Petersilie fein hacken. In einer Schüssel das Hackfleisch mit dem Gemüse, Petersilie, Semmelbrösel und dem Ei mit einer Gabel gut vermengen. Den Senf hinzufügen und alles gut mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Die Kohlblätter nun mit der Fleischmasse füllen, pro Blatt etwa einen Esslöffel. Das Krautblatt zu einem kleinen Päckchen wickeln, schön eng aneinander in eine gebutterte Reine geben. Im Anschluss die Rinderbrühe darüber gießen, im vorgeheizten Backofen mit geschlossenem Deckel bei 180° C etwa 30 Minuten garen. Das Wammerl würfeln und über das Kraut verteilen. Mit geöffnetem Deckel nochmals 10 Minuten im Ofen backen, bis sie eine schöne Farbe erhalten. Dazu passen hervorragend Salzkartoffeln oder Püree.

Lammfelle

Wir bemühen uns immer, das ganze Tier zu verwerten – das ist unsere Philosophie. Daher liegt es nahe, dass wir das Fell der Lämmer, die wir schlachten, weiter verarbeiten.
Wir haben uns also eine regionale Gerberei gesucht, die unsere Felle reinigt und gerbt. Georg Igl aus Grassau stellt eigentlich Lederhosen her. Von uns erhält er nun jede Woche nach der Schlachtung Felle zum Gerben. Wir finden die unterschiedlichen Lammfelle wunderschön und möchten sie zum kleinen Preis an unsere Kunden weitergeben. Erhältlich sind sie noch bis Ostern in unseren Filialen.

BROT DES MONATS JANUAR

Sonnenblumenbrot

Natursauerteigbrot aus dem frisch gemahlenen, vollen Korn. 60% Dinkel in Kombination mit 40% Roggen machen das Brot besonders schmackhaft und saftig. Mit Roggen-Natursauerteig, ohne Hefe. Europäische Sonnenblumenkerne sorgen für eine schöne, kernige Note.

1 kg **€ 5,49** Angebot 02. bis 31. Januar

SPEZIALITÄT DES MONATS JANUAR

Beeren-Rotkraut-Salat

Gehobeltes Rotkraut mit Heidelbeeren und fein geschnittenen Apfelstücken – eine tolle Ergänzung für jeden Salatteller oder auch als fruchtige Beilage zu deftigen Fleischgerichten.

100g **€ 1,79** Angebot 02. bis 31. Januar

GEBÄCK DES MONATS JANUAR

Dinkelseele

Zu 100% aus Dinkel, außen knusprig, innen luftig, mit einem Hauch von Salz und Kümmel. Der Teig enthält viel Wasser, das macht die Seelen schön saftig und lange haltbar – perfekt zu jeder Brotzeit.

Stück **€ 2,49** Angebot 02. bis 31. Januar

WAS PASSIERT EIGENTLICH MIT MÄNNLICHEN SCHWEINEN?

Wer Fleisch isst und wem es daran liegt zu wissen, wie das Tier gelebt hat, ist vielleicht bereits damit konfrontiert worden – die Kastration. Eigentlich ein Thema, an welches man als Fleischgenießer nicht gerne denken möchte.

Sie gehört zu dem Leben eines männlichen Mastschweins dazu, egal ob in der konventionellen Schweinezucht oder im Öko-Betrieb. Dieses Thema anzusprechen ist uns ein Anliegen. Wenn wir Fleisch essen, sollten wir das mit Demut tun und das Tier welches für uns zum Lebens-Mittel wird, besonders wertschätzen. Wir möchten das Bewusstsein wecken, den Eingriff nicht verharmlosen und den für uns richtigen Weg erläutern. Ein achtsamer Umgang mit den Tieren gehört zu unserer Philosophie und ist uns ein täglicher Leitfaden.

Der Eingriff ist notwendig, um unangenehmen Ebergeruch im Fleisch zu vermeiden. Die Kastration unseres männlichen Ferkelnachwuchs erfolgt seit über 12 Jahren unter Narkose, hierbei sind wir wohl bis jetzt der einzige Betrieb in Bayern gewesen. Ab Januar 2021 wird diese Methode, sowie eine weitere Vollnarkose für alle Sauenhalter der Standard sein. Die Politik hat sich dazu entschlossen, diese beiden Methoden als verpflichtend festzulegen. Das ist ein wichtiger Schritt für das bundesweite Tierwohl. Lange Zeit haben Landwirte die Tiere ohne Narkose oder Schmerzmittel operiert.

In Herrmannsdorf ist bei diesem Eingriff immer unser Tierarzt vor Ort. Unsere Mitarbeiter in der Landwirtschaft kennen jedes einzelne Tier und begleiten die Ferkel. Das vertraute Verhältnis ist dabei sehr wichtig, denn die Ferkel sind zu dem Zeitpunkt maximal 10 Tage alt.

Mit Sorgfalt nehmen unsere Mitarbeiter jedes einzelne Ferkel aus dem Nest. Zu Beginn des Eingriffs erhalten sie dann ein Schmerzmittel und im Anschluss eine Kurznarkose mit dem Narkosegas Isofluran. Die Ferkel atmen es in einem Narkosegerät etwa 90 Sekunden ein und bekommen dann nichts mehr mit. Sobald sie betäubt sind, entfernen wir die Hoden mit einem Skalpell. Das dauert nur wenige Sekunden. Danach legt unser Mitarbeiter sie zurück in ihr Nest. Auch unser Tierarzt überwacht die Ferkel in dieser Zeit. Sie wachen nach wenigen Minuten wieder auf und können so rasch zu ihren Müttern zurück und sich nach diesem Eingriff stärken. Die Schmerzspritze hält dann noch einige Zeit an und hilft den Ferkeln, sich zu erholen. Dieser Vorgang wird so schonend wie möglich durchgeführt und das Tierwohl steht dabei an erster Stelle.

Ab Januar 2021 ist die betäubungslose Kastration endgültig für alle Betriebe verboten. Die Landwirte werden bei der Anschaffung eines Narkosegerätes vom Bundesministerium unterstützt. Wir Herrmannsdorfer sind sehr froh, dass diese Methode nun gesetzlich verankert ist und somit ein weiterer Schritt gegen das Tierleid unternommen wurde.

KÄSE DES MONATS JANUAR

Nordsee Käse „Grube“

Aus der kleinen Thise Mejerei im Norden Dänemarks. Er reift 30 Wochen in der salzigen Meeresluft, die mit einer Belüftungsanlage in den Reifekeller geblasen wird, danach 12 Wochen in einer alten Kalksteinhöhle (Grube). So erhält er seinen würzigen Geschmack mit einer angenehmen Salznote und einem weichen Schmelz.

100g **€ 2,59** Angebot 02. bis 31. Januar

WEIN DES MONATS JANUAR/FEBRUAR

Spanien, Bodegar Ego

Jumilla „Talento“ Monastrell 2019

Der „Talento“ kommt aus der Region Jumilla im Osten Spaniens. Die Rebsorte heißt Monastrell. Wer sie nicht kennt, sollte das nachholen. Struktur und Charakter kennzeichnen diesen Wein, Belüftung und ein großes Glas sind dem Genuss dabei zweifellos förderlich. Ein ziemlich bemerkenswerter Wein in dieser ausgesprochen freundlichen Preisklasse!

0,75 l Liter **€ 6,49**

Angebot bis 28. Februar

BROT DES MONATS FEBRUAR

Rustikus

Unser Rustikus ist eine Art italienisches Bauernbrot. Ein besonderes Weißbrot, das auch nach 2 oder 3 Tagen noch frisch schmeckt. Richtig gut als Bruschetta, mit frischen Tomaten, Öl und Knoblauch ... italienisch-himmlisch!

750g **€ 4,19** Angebot 01. bis 28. Februar

He – Essen ist fertig!

UNSER 15-MINUTEN-REZEPT-TIPP!

Zwiebelsuppe – der französische Klassiker

Zutaten für4 Personen: 600 g Gemüsezwiebeln, 40 g Schweineschmalz, 1 Prise Zucker, 1 EL Mehl, 2 EL Cognac, 500 ml Herrmannsdorfer Rinderbrühe, 300 ml Herrmannsdorfer Gemüsebrühe, 100 ml Weißwein, Salz und Pfeffer

Zubereitung: Zwiebeln schälen, in dünne Ringe schneiden und diese dann dritteln. Die Butter in einem Topf schmelzen und die Zwiebeln mit dem Zucker etwa 10 Minuten lang dünsten, aber nicht braun werden lassen. Das Mehl darüber geben und mit dem Cognac ablöschen. Nun den Weißwein hinzufügen und kurz aufkochen. Rinderbrühe und Gemüsebrühe zugießen und bei schwacher Hitze etwa 20 Minuten köcheln. Mit einem Pürierstab die Suppe grob zerkleinern, so dass noch Zwiebelstücke vorhanden bleiben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dazu passt ein mit würzigem Käse überbackenes Brot, am besten Gruyère.
Bon appétit

He – Was geht?

KENNEN SIE SCHON DEN HERRMANNSDORFER REIFEKELLER?

In Herrmannsdorf gibt es einen ganz besonderen Ort. Versteckt unter der Erde und gut geschützt hinter der Metzgerei befindet sich das Erdreifegewölbe. Karl Ludwig hatte sich dazu mit den Architekten aus Herrmannsdorf in der berühmten Schinkenstadt Parma inspirieren lassen. Diese Schatzkammern betören nicht nur mit dem wunderbaren Duft luftgetrockneter Schinken und Salamis, sondern sind für das Auge eine wahre Pracht. Öffnet man die Türe jeder einzelnen Kammer, steht man voller Demut davor – eine wahre Schönheit. Wie einzelne Schmuckstücke hängen die Schätze aneinandergereiht, umgeben von perfekter Temperatur und Luftfeuchtigkeit. Prachtstücke wie unser berühmter www.Knochenschinken, noch mit Fuß und Schwarte, von ausgereiften Schweinen kann man hier entdecken. Sie werden ausschließlich mit Meersalz massiert. Diese Handwerkskunst lernten unsere Metzger im traditionsreichen San Daniele. Nebenan findet man den Tiroler Schinken, das Wammerl und die Coppa. Bis zu einem Jahr ruhen und reifen unsere Schätze, bis sie dann in unseren Läden zu bestaunen sind.

ERFOLGREICHE SPENDENAKTION

"Wünsche werden wahr" – unter diesem Motto konnten sich im Dezember unsere Kundinnen und Kunden Wunschzettel von Kindern und hilfsbedürftigen Menschen aus sozialen Einrichtungen aussuchen und ein Geschenk oder einen Gutschein für Herrmannsdorfer Lebensmittel in der Filiale abgeben. Auch viele Herrmannsdorfer Mitarbeiter haben mitgemacht. Die unerfüllten Wünsche, die übrig geblieben sind, wurden von uns übernommen. Wir unterstützten in diesem Jahr vier Organisationen: „Die Arche“ München, das Salberghaus Putzbrunn, die Kinder- und Jugendhilfe Zinneberg und das Evangelische Hilfswerk – Sozial Betreutes Wohnhaus. Kurz vor Weihnachten wurden dann die 70 Geschenke und die Gutscheine im Gesamtwert von 650 Euro übergeben.

Im Namen aller Einrichtungen und allen Herrmannsdorfern möchten wir uns für Ihre Teilnahme an unserer „Weihnachtsbaum-Aktion“ bedanken. Mit Hilfe Ihres Engagements wurden wahrhaftig Wünsche erfüllt. So konnten wir gemeinsam, pünktlich zu Weihnachten, Augen leuchten lassen und Freude schenken.

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
–

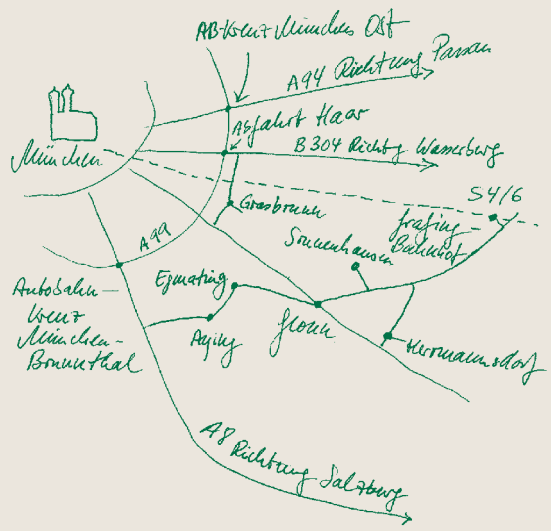
Herrmannsdorfer Landwerkstätten
Glonn GmbH & Co. KG
Herrmannsdorf 7
85625 Glonn
Tel. 08093.9094-0

Redaktion und Texte:
Elisabeth Morra-Bruno

Layout:
Annette Hartmann, vor-druck.de

Titelfoto:
Tobias Köhler

Druck:
Druck-Ring, Kirchheim



herrmannsdorfer.de · info@herrmannsdorfer.de