Herrmannsdorf WOCHENMARKT

30

Mit dem ersten Wochenmarkt beiliegend!

Handgemachte Lebens-Mittel in ökologischer Qualität

est. 1986

REZEPTE
Zum Sammeln, Nachkochen und Genießen
pag. 02 und 04

WISSEN
Interview mit Georg Schweisfurth
pag. 03

GESCHICHTEN
Ausbildung bei Herrmannsdorfer
pag. 04

ES GIBT WAS ZU FEIERN!

Wie schnell die Zeit vergeht – das mussten wir in den letzten Wochen feststellen, als wir uns die Erstausgabe unseres Herrmannsdorfer Magazins angeschaut haben. "Das Blatt", so damals der Titel, wurde im Sommer 1991 zum ersten Mal gedruckt. Besonders spannend die Fotos einiger Mitarbeiter, die zum Teil heute noch in Herrmannsdorf arbeiten. Das Schwäbisch-Hällische Schwein gab es von Anfang an in Herrmannsdorf, so wie die vielen Werkstätten. Wir waren erstaunt, wie präsent diese Themen heute noch immer sind! Unsere Philosophie, die lebendigen, guten Lebensmittel, vom Acker bis zum Teller alles an einem Ort vereint, ist heute aktuell wie nie. Wir möchten animieren und Denkanstöße geben, freuen uns über jeden, der sich für diesen Weg der handwerklichen Lebensmittelherstellung entscheidet. Wir sind stolz darauf, seit nun über 30 Jahren unser Wissen zu verbreiten und wir wollten jeden daran teilhaben lassen. "Das Blatt" sollte damals einen Blick hinter die Kulissen geben: Was macht Herrmannsdorf so besonders und was passiert überhaupt auf dem Hof? Was bewegt uns und was bewegt unsere Kunden? Georg Schweisfurth leitete damals die Landwerkstätten und war Herausgeber der Zeitung. In einem Interview erzählt er uns einiges über die Anfänge. Als Besonderheit zu diesem Jubiläum haben wir die Erstausgabe als Beilage hinzugefügt.

Doch ist der Wochenmarkt nicht das einzige Jubiläum, welches wir dieses Jahr in Herrmannsdorf zu feiern haben. Auch der Hofmarkt wurde vor 30 Jahren gegründet!

Wir bedanken uns bei allen Wochenmarkt-Fans und wünschen viel Spaß mit dieser Ausgabe und dem "Blatt"!

Sammelrezept Nr. 157 • Ein Rezept von Uschi Grasberger, Mitarbeiterin im Hofmarkt

ZITRONENSCHNITZEL AUS DEM HOFMARKT

Für 2 Personen

etwa 300 g Kalbsschnitzel (Milchkalbshüfte)
100 ml Olivenöl
2 Zitronen
1 EL Butterschmalz
Salz und Pfeffer

Beilagen:
400 g frischer Spinat
1 kleiner frischer Knoblauch
1 EL Butter
Salz und Pfeffer

Das Rezept ist von unserer langjährigen Mitarbeiterin Uschi Grasberger aus dem Hofmarkt, sie liebt es mit den frischen Produkten aus Herrmannsdorf zu kochen.

Zubereitung:

Die Kalbsschnitzel eine halbe Stunde mit dem Olivenöl und dem Saft einer Zitrone marinieren. Dann die Schnitzel aus der Marinade nehmen und mit Küchenkrepp abtupfen. Die restliche Marinade aufheben und beiseite stellen.

Schnitzel in Butterschmalz kurz von beiden Seiten anbraten und aus der Pfanne nehmen, salzen, pfeffern und warm stellen. Das Bratenfett abgießen, die übrige Marinade in die Pfanne geben und mit trockenem Wermut kurz einkochen lassen, nochmals abschmecken und anschließend über die Schnitzel gießen und mit Zitronenscheiben anrichten.

Uschis Beilage: „Dazu liebe ich Werners Spinat!“
Den frischen Spinat kurz blanchieren. In eine Pfanne den gehackten Knoblauch und die Butter geben und den Spinat hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Es geht wieder los ...

Endlich können in Herrmannsdorf wieder Führungen und Kurse stattfinden. Wir freuen uns sehr über Ihren Besuch am Hof, schauen Sie doch mal in unser neues Programm – die beliebte Genussführung bieten wir zum Beispiel jetzt auch mittwochs an!
Den Terminkalender erhalten Sie in unseren Filialen, weitere Informationen und Anmeldung auf unserer Webseite.

BROT DES MONATS JULI

Saatenbrot

Mit Leinsaat, Sesam und Sonnenblumenkernen. Durch das Einweichen der Saatenmischung wird deren Inhalt für uns verfügbar und wertvoll.

750g **€ 3,99** Angebot 01. bis 31. Juli

SPEZIALITÄT DES MONATS JULI

Quinoasalat

Komposition aus feinem Quinoa, ausgesuchtem Gemüse und frischem Koriander

100g **€ 2,29** Angebot 01. bis 31. Juli

GEBÄCK DES MONATS JULI

Käsestange

Aus 100 % Weizen-Vollkornmehl. Der Bergkäse stammt aus der Herrmannsdorfer Käserei. Der nussige Vollkorngeschmack verbindet sich perfekt mit dem kräftigen Käsearoma.

Stück **€ 1,69** Angebot 01. bis 31. Juli

"DAS BLATT" – DIE ERSTE HERRMANNSDORFER ZEITUNG

Georg Schweisfurth ist einer der drei Inhaber der Herrmannsdorfer Landwerkstätten, Sohn von Gründer Karl Ludwig Schweisfurth und Vater der jetzigen Geschäftsführerin Sophie Schweisfurth. Georg gestaltete die ersten Jahre in Herrmannsdorf mit, gründete die verschiedenen Werkstätten am Hof und war Herausgeber der ersten Ausgabe „Das Blatt“ – dem heutigen Wochenmarkt. 1997 gründete er zudem den Bio-Supermarkt „basic“ und ab 1998 übernahm er die Geschäftsführung vom Gut Sonnenhausen, dem Tagungshotel nur wenige Kilometer von Herrmannsdorf entfernt.

Zu Beginn waren in Herrmannsdorf 30 Mitarbeiter tätig, eine spannende und interessante Zeit. Vieles war neu und vieles wurde ausprobiert. In dieser Zeit wurden die ersten Lebensmittel in Herrmannsdorf hergestellt und mussten natürlich auch vermarktet werden. Georg erzählt uns etwas über die Anfänge und der Idee, einer eigenen Zeitung.

Georg, wie hast du dir den Verkauf der ersten Lebensmittel aus Herrmannsdorf vorgestellt? Bei unseren Lebensmitteln ist der persönliche Kontakt wichtig, wir möchten dem Kunden mehr vermitteln. Es stecken so viele Geschichten hinter jedem einzelnen Produkt. So kam zunächst die Idee mit den BotschafterInnen. Um vielen Kunden die Möglichkeit zu geben, die guten Lebensmittel zu erwerben und sie ohne lange Umwege frisch damit zu beliefern.

Wie genau lief dieser Weg der direkten Vermarktung ab? Die BotschafterInnen haben die Bestellungen der Kunden aufgenommen und an Herrmannsdorf weitergeleitet. Wir haben damals die kommissionierten Lebensmittel zu den BotschafterInnen in der Stadt mit einem Kühlfahrzeug geliefert. Dort in den privaten Räumen – häufig Garage oder Keller – standen unsere Kühlschränke und es gab Informationsmaterialien. Dort haben die Kunden und Kundinnen die Ware frisch abgeholt.

Und danach folgten die Läden? Ja, die Nachfrage war gestiegen und so haben wir nach und nach unsere eigenen Läden eröffnet, um weiterhin unsere Lebensmittel ohne Zwischenhändler zu vermarkten. Der direkte Kontakt zum Kunden war uns von Anfang an wichtig.

Wie kam es dann zur eigenen Zeitung? Wir wollten vor allem dem Kunden zeigen, was unsere Intention und Idee hinter unserer Arbeit ist. Einen Blick hinter die Kulissen ermöglichen und unsere Geschichten weitererzählen. Bis heute sind diese Themen aktuell und wichtig. Wir wollten von Anfang an offen sein und unser Wissen aber auch unsere Arbeit mit den Kunden teilen. Eine Zeitung war daher der nächste Schritt. Das Handwerk darf nicht aussterben, wir möchten unsere Leser für diese Themen sensibilisieren und informieren.

Die Zeitung ist also auch eine Art Botschafter? Ja, eigentlich schon. Zu Beginn haben sie direkt die Geschichten erzählt, haben die Informationen selbst an den Kunden gebracht. Alles ist gewachsen und auch die Themen am Hof sind umfangreicher geworden. Unsere Motivation, all das auch an den Kunden weiterzugeben war groß. Die Zeitung erfreut sich bis heute großer Beliebtheit und ich bin stolz darauf, dass die Leser sich auch weiterhin für unsere Geschichten interessieren.

HERRMANNSDORFER LANDWERKSTÄTTEN

KÄSE DES MONATS JULI

Allgäuer Urig

Zur Herstellung wird bei diesem vollmundigen Käse nur tagesfrische Heumilch aus der Region verwendet. Die anschließende Affinierung des Teiges mit Schabziger Klee verleiht ihm sein typisch nussiges Aroma. Ein echtes Schmankerl mit unverwechselbarem Geschmack!

100g **€ 2,39** Angebot 01. bis 31. Juli

WEIN DES MONATS JULI/AUGUST

Pfalz, Jean Rapp

Grauburgunder Q.tr. 2020

Gerade im Münchener Raum ist der Grauburgunder einer der beliebtesten Rebsorten in der Kundengunst. Von besonders überzeugender Qualität ist der 2020er Grauburgunder des Weingutes Jean Rapp aus der Pfalz. Fruchtbetont mit zarten Noten von Apfel und Birne, charmant und süffig mit Niveau. Kurz gesagt: das schmeckt!

0,75 l **€ 7,90**
Angebot bis 31. August

BROT DES MONATS AUGUST

Rustikus

Unser Rustikus ist eine Art italienisches Bauernbrot. Ein Weißbrot, das Sie auch mal zwei, drei Tage essen können, so wunderbar saftig ist es.

Stück 750g **4,29** Angebot 01. bis 31. August

He – Essen ist fertig!

UNSER 15-MINUTEN-REZEPT-TIPP!

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

Coppa mit Rucola und Beeren

Zutaten für 2 Personen: 10 Scheiben Coppa dünn aufgeschnitten, 150 g Rucola, 50 g Blauen Herrmannsdorfer, 1 Stk. Weinbergpfirsich, eine handvoll frische Beeren (z.B. Heidelbeeren), 4 EL Olivenöl, 1 EL weißer Balsamico Essig, Salz und Pfeffer

Zubereitung: Den Rucola waschen, putzen und gut trocknen. Öl und Essig mit Salz und Pfeffer würzen und das Dressing mit dem Rucola vermischen. Den Blauen Herrmannsdorfer in kleine Würfel schneiden, Pfirsiche schälen und würfeln. Auf einem Teller den Rucola anrichten, mit dem blauen Herrmannsdorfer, Pfirsichen und Beeren anrichten. Die dünnen Scheiben Coppa am Ende darauf verteilen.

He – Was geht?

EIN ORT DER BEGEGNUNG

– das ist unser Hofmarkt in Herrmannsdorf auch noch heute, nach 30 Jahren. Er ist ein besonderer Bestandteil unseres Konzepts „vom Acker bis zum Teller“. Hier kann man sehen, was aus unserer Landwirtschaft kommt und anschließend in unseren Werkstätten verarbeitet wurde – köstliche Lebensmittel. Als Kunde ist man hier ganz nah dran, der Hofmarkt ist mitten im Geschehen. Jeder Einkauf ist eine besondere Erfahrung und man kann so vieles mitbekommen.

Nachdem in den ersten Jahren eine Remise als Verkaufsstand diente, wurde der Hofmarkt von einem Architekten und einem Bildhauer entworfen und für die Ewigkeit gebaut. Das Zentrum bildet die Theke aus italienischem Granit, der Boden ist mit Solnhofer Platten ausgelegt, Teile der alten Remise wurde wieder verwendet, ein Schmied baute dazu Stützfüße für die Regale – echtes Handwerk eben. Die hochwertigen Materialien sind bis heute noch wunderschön anzusehen und geben dem Hofmarkt seinen besonderen Charme.

AUSBILDUNG IN HERRMANNSDORF

Wir setzen uns aktiv dafür ein, das traditionelle Handwerk zu bewahren und weiterzugeben. Daher ist es uns wichtig, jungen Menschen die Möglichkeit zu geben, dieses Handwerk zu lernen und ihnen die traditionelle Herstellung guter Lebensmittel zu vermitteln. Mittlerweile ist das Interesse am Handwerk gestiegen und wir erhalten Auszubildende aus vielen verschiedenen Ländern. Unsere Ausbildungsberufe drehen sich rund um das Lebensmittelhandwerk, ob als Metzger/in, Bäcker/in oder Koch/Köchin. Vom Acker bis zum Teller befindet sich die gesamte Wertschöpfungskette an unserem Hof. So lernt man als Auszubildende/r viel mehr als nur das eigene Handwerk. Man erfährt von wo genau die Rohstoffe herkommen. Und das ist besonders wichtig, um ein gutes Produkt herzustellen. Damit die Lebensmittel aus den Werkstätten auch auf dem Teller landen können, benötigen wir Verkäufer/innen und Fachverkäufer/innen in unseren Geschäften. Wir freuen uns auch in diesem Jahr über neue Bewerber/innen.

Ein Beruf mit spannenden Zielen: Unsere Metzgermeisterin Viktoria gehört zum Team der Metzger-Nationalmannschaft!

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

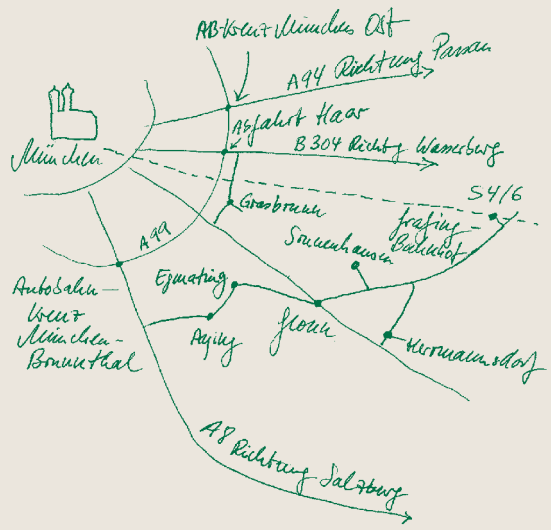
–

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, Kirchheim



herrmannsdorfer.de · info@herrmannsdorfer.de

HERRMANNSDORFER · LANDWERKSTÄTTEN · He