Ausgabe 158: September/Oktober 2021

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
Begegnung mit
Joseph Beuys
pag. 03

GESCHICHTEN
Wir ziehen um!
pag. 04

DIE KUNST DES BROTBACKENS

Etwa 3.000 Brotsorten gibt es heute in Deutschland – eine beträchtliche Auswahl. Bis vor 6.000 Jahren gab es nur Fladenbrote. Erst dann haben die Ägypter den Sauerteig erfunden und heiße Backtöpfe über den Teig gestülpt, so dass das Brot aufgehen konnte. Seitdem kennt die Menschheit auch Brotlaibe.

Heute stammt die Ware meist aus Fabriken oder es werden halbfertige Teiglinge aufgebacken. Wer selbst noch Teig ansetzt, greift oft zu fertigen Backmischungen. Diese enthalten künstliche Backtriebmittel oder Fertigsäuerungsmittel, die zur Beschleunigung des Backprozesses beitragen sollen. Handwerkliche Bäckereien wie in Herrmannsdorf, die den Teig selbst herstellen, formen und ihm die nötige Zeit geben, gibt es heute kaum noch.

Die Zeit ist beim Backen ein wichtiger Geschmacksfaktor. Wir geben dem Teig genügend Ruhe, um aufzugehen. Währenddessen bilden sich die Milch- und Essigsäurebakterien, die für die Lockerung und den kräftigen Geschmack von Sauerteig verantwortlich sind.

Entscheidend ist, dass die Handwerkerinnen und Handwerker und nicht die Maschine diesen Prozess bestimmen. Darum legen wir so viel Wert auf den Menschen, der dieses Handwerk gelernt hat. Unsere Sauerteigbrote werden doppelt gebacken, so erhalten sie eine dickere Kruste und bleiben innen schön saftig. Auf diese Weise gebackenes Brot bleibt länger frisch und man erkennt daran wirkliche Qualität.
Lassen Sie sich vom guten Geschmack überzeugen!

Sammelrezept Nr. 158 • Ein Rezept von Elisabeth Morra-Bruno, Eventmanagerin in Herrmannsdorf

KNUSPRIGE SPARERIBS

Für 2 Personen

1 kg Spareribs
1 Lorbeerblatt
1 TL Pfefferkörner
2 TL Salz
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
15 g Ingwer
2 EL Butter
4 EL Honig
80 ml Apfelessig
100 g Tomatenketchup
80 ml Worcestersauce

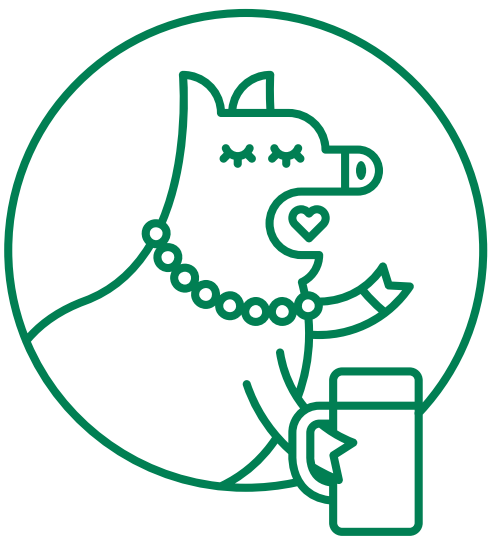
Zubereitung:

Die Spareribs zwischen den Knochen zu 2 bis 3 Rippen schneiden. Einen großen Topf mit etwa 3 l Wasser befüllen und zum Kochen bringen. Lorbeer, Pfeffer und Salz hinzufügen und die Spareribs darin 1,5 Stunden auf niedriger Flamme köcheln, bis das Fleisch schön zart ist.

In der Zwischenzeit die Marinade zubereiten. Die Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer fein hacken und in einem Topf mit der Butter anrösten. Darauf achten, dass die Zwiebeln nicht zu dunkel werden. Anschließend mit dem Honig und Essig ablöschen und kurz karamellisieren lassen. Tomatenketchup und Worcestersauce hinzufügen und etwa 20 Minuten einköcheln lassen.

Die gekochten Spareribs auf ein Backblech geben und mit der Marinade bestreichen. Für 20 Minuten bei 180° C im vorgeheizten Ofen knusprig backen. Dann noch einmal mit der Marinade bestreichen und nochmals für 20 Minuten in den Ofen. Anschließend servieren. Dazu passen Ofenkartoffeln oder ein frischer Salat.

Tipp: Fragen Sie nach unseren vorgekochten Spareribs, dann können Sie das Rezept direkt mit der Marinade beginnen.



Jubiläumswochen

Vom 20. bis 25. September feiern wir das 25-jährige Jubiläum unserer Filiale in Neuhausen in der Nymphenburger Straße und vom 18. bis 23. Oktober 30 Jahre Hofmarkt in Herrmannsdorf.

Es gibt täglichVerkostungen, Aktionen und tolle Angebote. Das gesamte Programm finden Sie demnächst auf unserer Webseite und natürlich in den Filialen. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

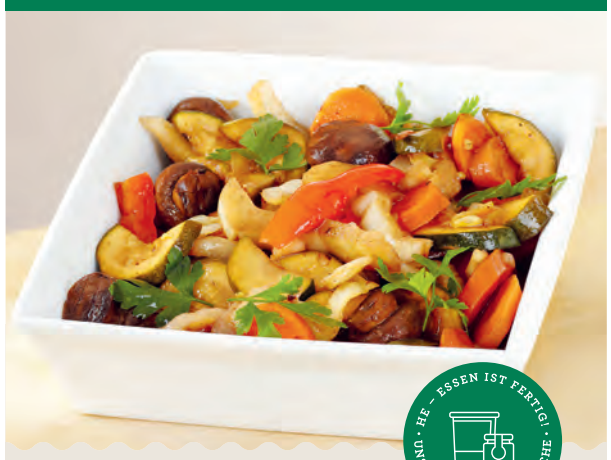
BROT DES MONATS SEPTEMBER

Haferbrot

Weizen und Hafer – eine geschmackvolle Verbindung. Das Hafervollkornmehl verleiht diesem Landbrot die besondere Würze.

750g **€ 4,95** Angebot 01. bis 30. September

SPEZIALITÄT DES MONATS SEPTEMBER



Mariniertes Gemüse

Knackfrisches Gemüse wird kurz gebraten und anschließend im Ofen gegart. Mit würzigem Olivenöl und Balsamico Essig mariniert, ist es eine besondere Beilage oder passt einfach gut zum Salat.

100g **€ 1,99** Angebot 01. bis 30. September

GEBÄCK DES MONATS SEPTEMBER

Laugenknoten

Duftig und wunderbar saftig sind unsere köstlichen Laugenknoten. Sie werden traditionell mit gutem Herrmannsdorfer Schweineschmalz hergestellt.

Stück **€ 0,69** Angebot 01. bis 30. September

BEGEGNUNG MIT JOSEPH BEUYS

In diesem Jahr wäre einer der einflussreichsten Künstler Deutschlands 100 Jahre alt geworden. Zahlreiche Museen widmen sich zu diesem Anlass seinem Werk mit einer Sonderausstellung.

Beuys setzte sich mit Fragen des Humanismus, der Sozialphilosophie und Anthroposophie auseinander. Er hat den Begriff der „Sozialen Plastik“ geprägt. Damit ist gemeint, dass der Mensch durch sein kreatives Handeln zum Wohl der Gemeinschaft beitragen könne: „Der Begriff Kunst muss auf die menschliche Arbeit schlechthin angewendet werden.“ Aus dieser Vorstellung entstand 1967 seine viel zitierte These „Jeder Mensch ist ein Künstler“.

Seine Vorstellung ist, dass jeder daran teilhaben kann, das Leben, insbesondere in Politik und Wirtschaft, sozial und kreativ zu gestalten. Die Grundlage der Idee ist der Mensch, der durch Denken und Sprache soziale Strukturen entwickelt. Diese Entwicklung der Gesellschaft verstand Joseph Beuys als einen kontinuierlichen und kreativen Prozess. Die Aufgabe der Kunst sei es, dem Menschen diesen Prozess bewusst zu machen. Mit allem, was der Mensch gestaltet und somit als eine geistige Leistung schöpferisch hervorbringt, gilt der Einzelne als gesellschaftsverändernd aktiv.

Anfang der 1980er Jahre kam Beuys zu Herta, um sich anzuschauen, was Karl Ludwig Schweisfurth mit der Kunst in der Fabrik machte. Beeindruckend für ihn die Verpackungsabteilung mit 350 Frauen an den Bändern und viel Technik. An der Decke blassrosa Objekte, wie Flügel, von Rupprecht Geiger, an der Wand von Wolf Vostell: „Hommage à Altamira“, ein 4 x 17 Meter großes, in den frischen Wandputz mit Metzgermessern geritztes Bild. Weiter die Wassersäulen von Norbert Kricke, die atmenden Wände von Günter Weseler … überall liebevolle Dinge. Große Fenster ins Freie und Grüne und der Versuch, das Zweckmäßige und das Schöne miteinander zu verbinden und zu versöhnen. Niemand sollte bei der Arbeit auf klinisch-weiße Wände schauen. Um die Fabriken herum wurden Bäume gepflanzt. Dächer wurden zu Grünflächen, grüne Straßen zum Verweilen und Essen wurden durch die Fabriken gelegt.

Das Projekt „Kunst geht in die Fabrik“ hatte Karl Ludwig Schweisfurth in Deutschland, Europa, Brasilien, Äthiopien in allen zehn Fabriken und Niederlassungen in aller Welt verwirklicht. Das hat in der Öffentlichkeit für große Aufmerksamkeit gesorgt, aber keine Schule gemacht. Journalisten, Soziologen und Politologen kamen in Scharen und berichteten. Aber die Unternehmer haben die positive Energie aus Zusammengehörigkeit und das Zusammengehörigkeitsgefühl nicht erkannt.

Beuys wünschte sich damals ein Leberwurstbrot, er war in der Metzgerei seines Vaters groß geworden! Und dann erzählte er Karl Ludwig sein Anliegen, Kunst in besonderer Weise zu schaffen. „Man muss die Orte seines Lebens und Arbeitens zu Kunstwerken machen, zu Gesamtkunstwerken“, sagte er. So wäre jeder, der daran mitwirke, ein Künstler und alles sei dann Kunst. Eine Plastik ist ein Kunstwerk, bei dem, auch von unterschiedlichen Menschen, etwas hinzugefügt wird, ein Prozess, der eigentlich nie zu Ende geht und nie fertig ist.

Kurze Zeit später starb Joseph Beuys und Karl Ludwig Schweisfurth ließ Herta hinter sich. Die Idee vom Gesamtkunstwerk nahm er mit nach Herrmannsdorf und Gut Sonnenhausen. Nach dem Motto: „Verbreite Schönheit und die Schmetterlinge kommen wieder“ hat Karl Ludwig Schweisfurth das Projekt „Kunst geht in die Natur“ ins Leben gerufen. Sogar im Schweinestall kann man heute Kunstwerke betrachten. Das Zweckmäßige und Schöne, immer und überall!

KÄSE DES MONATS SEPTEMBER

Schwäbischer Weinbauernkäse

Dieser edel-aromatische Heumilchkäse stammt aus der Geifertshofener Dorfkäserei. Während der dreimonatigen Reifung wird er mit Rotweinhefe und Salz affiniert. So erhält er sein besonderes Aroma und seine dunkle Naturrinde.

100g **€ 2,79** Angebot 01. bis 30. September

WEIN DES MONATS SEPTEMBER/OKTOBER

Spanien, Bodegas Enguera

Tempranillo Valencia 2020

Der Tempranillo der Bodegas Enguera kommt aus Valencia im Osten Spaniens. Sein Geschmacksbild ist trocken, fruchtig, charmant und süffig. Der Schraubverschluss garantiert Ihnen maximale Reinheit. Eine echte Überraschung zum kleinen Preis mit Niveau. Kurz gesagt: das schmeckt!

0,75 l **€ 4,49**
Angebot 01. September bis 31. Oktober

BROT DES MONATS OKTOBER

Französisches Baguette

Ein französisches Weißbrot erhält seinen typischen Geschmack und die gröbere Porung durch die Langzeitführung ohne Backmittel.

Stück 500g **€ 3,59** Angebot 01. bis 31. Oktober

He – Essen ist fertig!

UNSER 15-MINUTEN-REZEPT-TIPP!

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

Zwiebelstangerl Crostini

Ein Leberwurstbrot der besonderen Art, welches sicher auch Beuys geschmeckt hätte!

Zutaten für 2 Personen: 1 Herrmannsdorfer Zwiebelstangerl, 200 g Kalbsleber, 1 kleiner Apfel, 1 kleine Zwiebel, etwas Thymian, 1 EL Butter, 50 ml roter Portwein, Salz und Pfeffer

Zubereitung: Das Zwiebelstangerl in Scheiben schneiden und entweder auf dem Grill oder im Backofen rösten. Die Kalbsleber, sowie Apfel und Zwiebel in kleine Würfel schneiden. Die Butter in eine Pfanne geben und Apfel und Zwiebel darin goldbraun braten. Die Leberstückchen hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen und den Thymian dazugeben. Das Ganze mit dem Portwein ablöschen und kurz einköcheln lassen, bis eine sämige Sauce entsteht. Die Zwiebelstangerlscheiben damit belegen und sofort servieren.

He – Was geht?

ERNTEDANKWOCHE IN HERRMANNSDORF

Ende September ist es wieder soweit. Wie auch im letzten Jahr findet unsere Erntedankwoche in Herrmannsdorf statt. Eine ganze Woche lang gibt es ein spannendes Programm zu erleben. Jede Werkstatt wird vorgestellt, es gibt leckere Verkostungen und interessante Führungen. Ganz besonders können wir die kesselfrische Weißwurst aus der Metzgerei empfehlen, das gibt es sonst nicht. Unser Metzgermeister holt dazu die frischen Weißwürste direkt aus dem Kessel. Mit frischen Brezn, Senf und kühlem Schweinsbräu – ein köstlicher Gaumenschmaus.

Es gibt Ausflüge zur Landwirtschaft, zur Gärtnerei, zum Acker und zu den Tieren und natürlich auch ein kunterbuntes Kinderprogramm am Hof. Vom Kinderfilzen, Brezn backen oder Herbstkränze basteln, da ist für jeden etwas dabei. Wir freuen uns auf Groß und Klein – das gesamte Programm finden Sie demnächst auf unserer Webseite.

Fürs kommende Jahr planen wir dann wieder unser gewohntes großes Erntedankfest – wir hoffen es klappt diesmal.

WIR ZIEHEN UM!

Nach etwa 20 Jahren in Denning ziehen wir um in die Schwanthalerhöhe. Mit unserer Fleischtheke im Biomarkt VollCorner begrüßen wir Sie dort ab dem 22. September und freuen uns auf Ihren Besuch. In unmittelbarer Nähe zur Theresienwiese und Nahe der Hackerbrücke sind wir nun in einem neuen Stadtteil.

Alle Kunden, die uns bis jetzt in Denning besucht haben, können in die nächstgelegene Filiale nach Bogenhausen am Herkomerplatz kommen. Dort haben wir sogar ein köstliches Bistro. Jeden Mittag werden dort frische Gerichte aus besten Bio-Zutaten zubereitet. Ein Besuch lohnt sich hier allemal.

Wir möchten uns bei allen Kundinnen und Kunden für die jahrelange Treue in Denning bedanken und hoffen, dass Sie uns auch weiterhin besuchen kommen. In der Schwanthalerhöhe heißen wir alle herzlich Willkommen.

Im Biomarkt VollCorner, Schwanthalerstraße 111, 80339 München
Mo-Sa 8-20 Uhr

Hier finden Sie unsere Herrmannsdorfer Lebensmittel:

–

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

Westend, im VollCorner Biomarkt
Schwanthalerstraße 111
(ab 22.09.2021)

Herrmannsdorfer Lebensmittel auch bei:

–

Sendling, Biomarkt Stemmerhof
Plinganserstraße 6
Tel. 089.76 70 43 27

Herausgeber

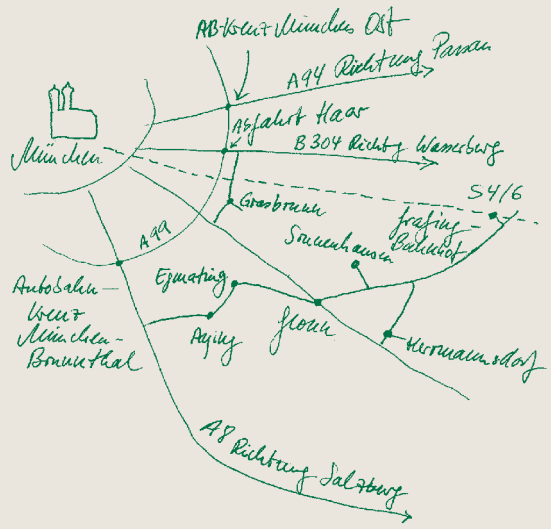
–

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