

# Herrmannsdorfer

## WOCHENMARKT



### REZEPTE

Zum Sammeln,  
Nachkochen und Genießen

*pag. 02 und 04*

### WISSEN

Eine bessere Zukunft  
für uns alle

*pag. 03*

### GESCHICHTEN

Herrmannsdorfer  
Sonnenenergie

*pag. 04*

Handgemachte Lebens-Mittel in ökologischer Qualität

est. 1986

## ESSBARE KUNST

Wenn Rohstoffe – wie Fleisch – weiterverarbeitet werden, spricht man von Veredelung. Genau das wird in unseren Werkstätten gemacht, von Hand und nach traditionellen Rezepten werden wahre Kostbarkeiten hergestellt.

In unserer Metzgerei entstehen mit handwerklichem Können köstliche Schinken und Salamis. Es ist die hohe Kunst im Metzgerhandwerk, aus rohem Fleisch ein lang haltbares Produkt zu machen. Bei der Herstellung wird den Lebensmitteln Zeit gegeben, um den wahren Geschmack zu entfalten. Das ist etwas ganz Besonderes. Unser Kochschinken zum Beispiel wird noch schlachtwarm gepökelt, ohne weitere Zusätze und von unseren Metzgern mit nur halb so viel Nitritpökelsalz wie üblich hergestellt. Wir verarbeiten nur ganze Schinkenstücke, da werden keine kleinen Fleischstücke zusammengepresst oder geformt. Jeder Schinken ist ein Unikat, je nachdem wie das Schwein gewachsen ist.

Wir verzichten auch auf den Trend, bis zu 30% Wasser hinzuzufügen. Unser Kochschinken besticht mit seinem reinen Geschmack – saftig und mit seiner milden Würze.

Unser Herrmannsdorfer Knochenschinken ist das Hauptwerk unserer Kunstwerke – ganze zwölf Monate reift der Schinken am Knochen in unseren Erdreifegewölben hinter der Metzgerei. Er wird nur mit Steinsalz eingerieben und erhält durch Ruhe und Zeit sein einzigartiges Aroma. Solch einen Schinken herzustellen ist eine große Kunst und bedarf viel Erfahrung, Fingerspitzengefühl und Pflege.

Unser handwerkliches Sortiment erstreckt sich über zahlreiche Schinken- und Wurstspezialitäten – gekocht, geräuchert oder luftgetrocknet. Ein so umfangreiches Sortiment sucht seinesgleichen. Und das Schönste daran ist: Jeder kann in den Genuss dieser einzigartigen Kunstwerke kommen – in allen Herrmannsdorfer Geschäften.

He



## BABA GHANOUSH MIT MARKKNOCHEN



### Zutaten für 4 Personen:

2 Auberginen  
6 Markknochen vom Rind  
2 EL Zitronensaft  
1 EL Olivenöl  
1 Knoblauchzehe  
frische Petersilie  
Salz und Pfeffer

Dazu passt hervorragend unser Rustikus Brot geröstet.

### Zubereitung:

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Die Auberginen längs halbieren und rautenförmig mit einem Messer einschneiden. Die halbierten Auberginen mit der Fruchtfleischseite nach oben auf ein mit Meersalz bestreutes Blech legen. Etwa 60 Minuten backen, bis das es weich ist und eine leichte Bräune hat. Die Markknochen aufrecht in eine Auflaufform geben und mit in den Ofen schieben. Etwa 20 Minuten backen, bis sich das Mark vom Knochen löst.

Das Mark aus den Knochen lösen und in eine Schüssel geben. Aus den Auberginen das Fruchtfleisch auslöpfeln und zum Knochenmark geben, alles mit einer Gabel zu einer cremigen Masse rühren. Knoblauch und Petersilie fein hacken und untermischen. Mit Zitronensaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer würzen. In einer Schüssel anrichten und geröstetes Brot dazu reichen.



## Herrmannsdorfer auf der Wiesn

... beim „Wirtshaus im Schichtl“! Ein kleines Wiesenzelt mit ganz besonderer Spannung ... und Fleisch, Wurst und Brot von Herrmannsdorfer. Ein Brotzeitbrettl von uns gibt es auch in der Ochsenbraterei!

**Reservierung im Schichtl:** Tel. 0178.8858055  
[schichtlgastro@aol.com](mailto:schichtlgastro@aol.com)



### BROT DES MONATS SEPTEMBER



#### Dinkel-Kamut®-Brot

56% Kamut, 44% Dinkel, dazu Dinkel-Sauerteig, Trinkwasser, Steinsalz und sonst nichts. Der etwas süßliche Geschmack und die Leichtigkeit des Brotes kommen von der alten Hartweizensorte Kamut.

Angebot 1. bis 30. September

750g € **5,49**  
kg = € 7,32 / NP 750g € 5,69, kg € 7,59



### SPEZIALITÄT DES MONATS SEPTEMBER



#### Weißkrautsalat

In unserer Spezialitätenküche bereiten wir diesen herrlich frischen Salat vor. Die klassische bayrische Rezeptur mit fein gehobeltem Kraut und Karotten bietet eine hervorragende Beilage.

Angebot 1. bis 30. September

100g € **1,69**  
NP 100g € 1,79



### GEBÄCK DES MONATS SEPTEMBER



#### Haselnusskuchen

Fein gemahlene und aromatische Haselnüsse machen diesen besonders saftigen Kuchen aus. Die zarte Schokolade gibt das gewisse Etwas.

Angebot 1. bis 30. September

100g € **1,99**  
NP 100g € 2,12





## EINE BESSERE ZUKUNFT FÜR UNS ALLE



Ich möchte, dass kleine und mittelständische Unternehmen gestärkt werden, denn nur eine Vielfalt an Betrieben sichert die Wirtschaftskraft der Zukunft. Ich möchte weniger Zeit mit Audits, Formularen und bürokratischen Hürden verschwenden und mich stattdessen auf unser Handwerk konzentrieren.

Ich träume von einer Welt, in der Menschen zufrieden und erfüllt im Einklang mit ihrer Natur leben können.

In Herrmannsdorf leben und arbeiten wir bereits für diese Ziele. Doch reicht das noch lange nicht aus, um etwas zu verändern. Ein Umdenken muss in vielen Bereichen stattfinden, damit wir unseren Kindern eine bessere Welt hinterlassen können. Ich wünsche mir, dass Menschen weiterhin erkennen, wie wichtig die Entscheidung für ökologische Lebensmittel für eine bessere Zukunft für uns alle ist.

Ihre Sophie Schweisfurth

Ich träume davon, dass wir wirklich nachhaltig sind: Dass wir es schaffen, Ökologie und Ökonomie durch echte Kreislaufwirtschaft zusammenzubringen. Ich träume davon, dass weniger Lebensmittel weggeworfen und verschwendet werden. Dass unsere Nahrung einfacher wird – einfacher in ihren Inhaltsstoffen, aber deswegen nicht weniger vielfältig. Denn Vielfalt ist das, worauf es ankommt und zwar in jeglicher Hinsicht: Nur eine Nahrung, die vielfältig ist, dient dem Menschen. Nur eine Vielfalt an Lebensmitteln, an Höfen, Herstellenden, Händlern, eine Vielfalt in unserer Belegschaft, in unserer Natur und der Welt, die uns umgibt, wird uns helfen, unsere Welt zu erhalten und zu bewahren. Nur so erreichen wir Gerechtigkeit für die Menschen und für unsere Tier- und Pflanzenwelt.

Ich träume davon, dass unsere Mittel zum Leben wertgeschätzt werden, dass die Menschen ein Bewusstsein entwickeln für ihre Qualität und den Umgang mit ihnen vom Acker bis zum Teller. Das bedeutet auch, dass sich ihr Wert in den „wahren

Preisen“ für Lebensmittel widerspiegeln sollte. Ich wünsche mir, dass Umweltkosten internalisiert werden und Ökolandwirte und Lebensmittelbetriebe sinnvoll subventioniert werden – gefördert wird, wer etwas für unsere Umwelt und damit für unsere Zukunft tut.

Träume ich von Wachstum? Ja! Aber nicht quantitatives Wachstum sollte Erfolgsfaktor meiner Unternehmung sein, sondern qualitatives Wachstum. Ich möchte Erfolg haben, weil ich für die Menschen und meine Umgebung Sorge, weil ich Verantwortung übernehme, weil ich unsere Umwelt erhalte oder weil ich sogar mehr Natur zurücklasse, als ich verbrauche.

Ich träume davon, dass Menschen entlang der gesamten Wertschöpfungskette fair bezahlt werden, dass sie ein gutes Leben haben können. Ich träume von robusten, regionalen Kreisläufen, die auch in Krisenzeiten bestehen und globalisierte Strukturen nur dann zulassen, wenn sie wirklich Sinn machen.



### KÄSE DES MONATS SEPTEMBER



#### Appenzeller

Sein einzigartiges, unverwechselbares Aroma erhält er durch die Affinierung der Rinde mit Kräutern und Weißwein und einer Reifung von mindestens drei Monaten. Zur Brotzeit, zum Kochen und Überbacken oder fürs Käsefondue – ein weltberühmter Klassiker!

Angebot 1. bis 30. September 100g € **2,89**  
NP 100g € 2,99

### WEIN DES MONATS SEPTEMBER/OKTOBER



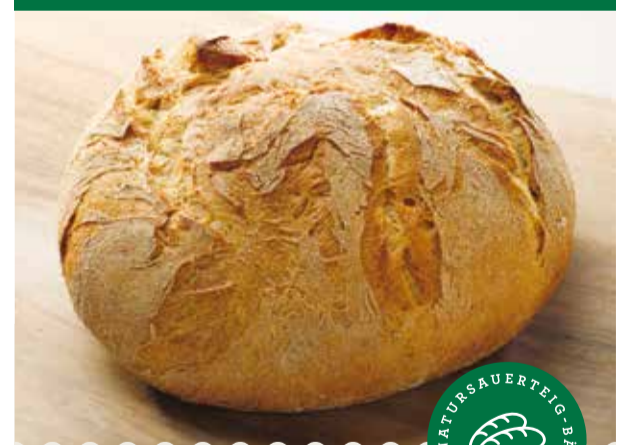
#### Pfalz, Kesselring Cabernet Sauvignon & Merlot Q.tr. 2020

Ein deutscher Rotwein in einer freundlichen Preisklasse der schmeckt! Lukas Kesselring aus der Pfalz verarbeitet hier die Trauben der französischen Edelreben Cabernet Sauvignon und Merlot zu einem erstaunlich saftigen, harmonischen und fruchtintensiven Wein.

Angebot bis 31. Oktober

0,75 l € **6,99**  
Ltr. 9,32 / NP 0,75 l € 7,49, Ltr. 9,98

### BROT DES MONATS OKTOBER



#### Rustikus

Der sehr weiche Teig wird mit Langzeitführung hergestellt. Aus Weizenmehl, hellem Roggen-Natursauerteig, Wasser, Hefe und Steinsalz gebacken – sonst nichts. Ein echter Klassiker.

Angebot 01. bis 31. Oktober

750g € **4,49**  
kg = € 5,99 / NP 750g € 4,79, kg € 6,39





He – Essen ist fertig!

## UNSER 15-MINUTEN-REZEPT-TIPP!



### Lupinenpflanzerl mit Kräuterrahm

Die Lupine ist eine heimische Pflanze und gehört zu den Hülsenfrüchten. Sie wächst bei uns in Herrmannsdorf.

**Für 2 Personen:** 50 g geschmolzene Butter (abgekühlt), 4 Stk. Herrmannsdorfer Lupinenpflanzerl, 200 g Sauerrahm, 100 g Crème fraîche, 1 handvoll geschnittene frische Kräuter (zB. Schnittlauch, Petersilie, Kresse), 1 Knoblauchzehe, Pfeffer, Salz

**Zubereitung:** In einem Topf die Butter schmelzen und abkühlen lassen. Die Lupinenpflanzerl in einer Pfanne mit etwas Butter braten. In einer Schüssel den Sauerrahm und die Crème fraîche miteinander mischen und die frischen Kräuter mit der flüssigen Butter unterheben. Den Knoblauch hacken und hinzufügen und mit Pfeffer und Salz würzen. Auf einem Teller die warmen Pflanzlerl mit dem Kräuterrahm anrichten.

He – Was geht?

## ERNTEDANK IN HERRMANNSDORF

Endlich ist es wieder soweit – wir feiern unser traditionelles Erntedankfest. Am Sonntag, 2. Oktober beginnt der Tag um 10 Uhr mit dem Gottesdienst mit Anselm Bilgri.

Ab 11 Uhr startet das Programm auf dem Hof mit verschiedene Führungen, man kann die Werkstätten von Innen besichtigen und spannende Hintergründe von den Meistern erfahren. Ob Metzgerei, Bäckerei oder Gärtnerei – es gibt viel zu entdecken. Auch zum Thema Landwirtschaft wird so einiges geboten: für Kinder aber auch für Erwachsene, vom Eier pflücken bis hin zur Bodenbeprobung. Am Hof stellen Kunsthandwerkern aus und natürlich gibt es köstlichen Speisen direkt aus den Werkstätten. Ein besonderes Highlight ist der Feuergraben mit saftigen Spießen von der offenen Flamme und auch der Hofmarkt hat an diesem Tag für Sie geöffnet.

Nutzen Sie bitte unseren kostenfreien Shuttle ab Grafing-Bahnhof. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



## HERRMANNSDORFER SONNENENERGIE

An einem Vormittag 19.000 Handys aufladen – oder für uns Herrmannsdorfer einfach etwas unabhängiger und nachhaltiger arbeiten können – das schaffen wir nun noch besser mit unseren neuen Photovoltaik-Anlagen. Die große Anlage auf der Westscheune hat dieses Jahr bereits über 100.000 Kilowattstunden zusätzlich erzeugt, allein im Monat Juli 19.500 Kilowattstunden. Was für ein Meilenstein!

Zusätzlich nutzen wir die Sonne auf dem Dach des Schweinestalls und auf einem Tennendach. Im Sommer können wir zusammen mit der Biogasanlage 50% unseres Strombedarfs decken, für den Rest werden wir mit 100% regionalem Ökostrom versorgt. Ganz im Sinne unserer Philosophie wollen wir wissen, wo unser Strom herkommt.

Im Herbst nehmen wir unsere neue Hackschnitzel-Heizung in Betrieb. In Verbindung mit einer nachhaltigen und achtsamen Forstwirtschaft wollen wir auch bei der Wärmeerzeugung einen Schritt voran gehen.

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

**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 Lebensmittel auch bei:**

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

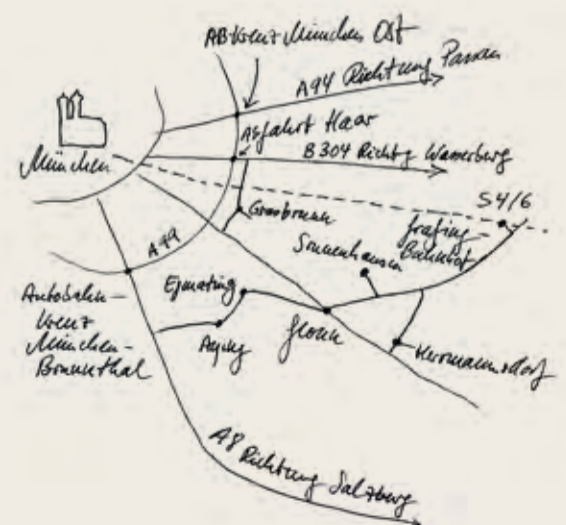
**Herausgeber**

**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

