Herrmannsdorfer
WOCHENMARKT

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

WISSEN
Deutschlands begehrtester
Arbeitgeber 2022
pag. 03

GESCHICHTEN
Enten- und
Gänsezeit
pag. 04

GEMEINSAM SIND WIR STARK

Leben und arbeiten an einem wunderbaren Ort wie Herrmannsdorf lässt verlässliche Beziehungen wachsen und schafft einen besonderen Zusammenhalt. Gemeinsam mit allen Bewohnern, Partnern und Pächtern haben wir die selben Ziele und Wertvorstellungen, ziehen somit an einem Strang.

Wir möchten mit unserem Handeln die Welt zu einem besseren Ort machen und sie für weitere Generationen sichern. Die Unabhängigkeit von großen Industrien und Konzernen gibt uns die Sicherheit, in unsicheren Zeiten zu bestehen. Wir sind für einander da, wir sind auf Augenhöhe und können Probleme gemeinsam beheben. Das handwerkliche Arbeiten und die Herstellung ehrlicher Lebensmittel steht für alle an erster Stelle. Gemeinsam stehen wir für Qualität, Genuss und nachhaltige Produktion. Dieser Zusammenhalt hilft uns gerade jetzt. Da wir im engen Austausch sind, können wir mit unseren Partnern auf plötzliche Veränderungen reagieren. Wir haben keine Probleme mit fehlenden Rohstoffen, da wir die Produkte aus unmittelbarer Nähe erhalten. Unsere Gärtnerei versorgt uns nach wie vor mit frischen Kräutern und Gemüse, z.B. Petersilie für die Weißwurst oder Kürbis für unsere Suppen der Spezialitätenküche. Es gibt keine Lieferengpässe was Getreide für die Bäckerei anbelangt, da wir aus eigenem Anbau aber auch von unseren Partnern aus der Region beliefert werden.

Die Idee, Herrmannsdorf als Mittelpunkt eines Netzwerkes zu positionieren, gab es von Anfang an. Diese Vielfalt an handwerklich hergestellten Lebensmitteln und der hohe Anspruch an Qualität bedarf vieler Spezialisten im jeweiligen Gebiet. Ob Metzgerei, Bäckerei, Brauerei, Käserei, Brennerei, Kaffeerösterei, Gärtnerei, Imkerei oder Spezialitätenküche – in jedem dieser Bereiche braucht es viel Erfahrung und Wissen. Daraus entsteht etwas Großes und Ganzes, denn Herrmannsdorfer reicht weit über unseren Hof hinaus.

Eine wunderbare Möglichkeit, die Gemeinschaft etwas näher kennen zu lernen, sind unsere Märkte, zu denen die Werkstätten besondere Köstlichkeiten kreieren. Als nächstes findet unser Kunst- und Handwerkermarkt am zweiten Adventswochenende statt – schauen Sie doch mal vorbei.

Sammelrezept Nr. 164 • Ein Rezept von Elisabeth Morra-Bruno, Eventmanagerin in Herrmannsdorf

RIB EYE MIT MARONEN-PORTWEINSAUCE

Zutaten für 4-6 Personen:

1 ganzes Rib Eye (etwa 1,5 kg)
etwas Salz
Thymian und Rosmarin

Für die Sauce:
2 Schalotten
80 g Maronen vorgekocht
2 EL Portwein
1 Glas Herrmannsdorfer Kalbsfond
4 Stk. Shiitakepilze
1 Msp. Lebkuchengewürz
1 Granatapfel

Garstufen nach Kerntemperaturen:
44° bis 47° C – rare
48° bis 54° C – medium rare
55° bis 59° C – medium
ab 60° C – well done

Tipp: Holen Sie das ganze Rib Eye 1-2° C vor der gewünschten Kerntemperatur aus dem Ofen, da es im ruhenden Zustand noch etwas nachzieht.

Zubereitung:

Den Backofen auf 120° C vorheizen. Das Rib Eye mit etwas Salz gut einreiben und in einer heißen Pfanne von allen Seiten scharf anbraten. Auf ein Blech die Zweige von Rosmarin und Thymian geben und das Fleisch darauf setzen. Im Backofen bei 120° C etwa 1,5 Stunden saftig garen. Am Besten nutzen Sie dafür ein Bratenthermometer und bestimmen damit den gewünschten Garpunkt.
In der Zwischenzeit die Sauce zubereiten. Dazu die Schalotten schälen und würfeln, Maronen hacken und gemeinsam in etwas Öl andünsten. Mit Portwein ablöschen, kurz einkochen lassen und den Fond dazugeben. Das ganze etwa 10 Minuten köcheln lassen und die gewürfelten Pilze hinzufügen. Nach kurzem Aufkochen die Sauce mit einem Stabmixer fein pürieren und aufkochen lassen. Das Lebkuchengewürz hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Granatapfel öffnen, Kerne lösen und in eine kleine Schüssel geben.

Als Beilage dazu passen kleine Kartoffelknödel, in Butter geschwenkter Rosenkohl und frischer Feldsalat. Das Rib Eye aus dem Ofen nehmen, eine große hitzebeständige Schüssel darüber stülpen und das Fleisch etwa 15 Minuten ruhen lassen. Dann in Scheiben aufschneiden mit Sauce und den Beilagen auf einem Teller servieren und die Granatapfelkerne darüber streuen.

Unsere Weinempfehlung dazu: 2019, Tradition Rouge, Domaine Richeaume, Provence

Herrmannsdorfer Weihnachtsmarkt

Am 3. und 4. Dezember findet endlich wieder unser Kunst- und Handwerkermarkt in Herrmannsdorf statt. Wir haben lange darauf gewartet und freuen uns, dass der diesjährige Weihnachtsmarkt wieder mit vielen Ausstellern und köstlichen Schmankerln die Besucher erwartet.

BROT DES MONATS NOVEMBER

Holzofenbrot

Wir backen das Holzofenbrot im doppelstöckigen Steinofen, geheizt mit Buchenholz aus dem Herrmannsdorfer Wald.

Angebot 1. bis 30. November

750g € **3,79**
kg = € 5,05 / NP 750g € 3,99 / kg € 5,32

SPEZIALITÄT DES MONATS NOVEMBER

Linsensalat

Eine raffinierte Komposition aus gekochten edlen Belugalinsen, frischen Kürbisstückchen und würzigem Koriandergrün. Das Aroma des Balsamico macht den Salat so richtig fein.

Angebot 1. bis 30. November

100g € **2,19**
NP 100g € 2,39

GEBÄCK DES MONATS NOVEMBER

Nusscroissant

Aus Weizenvollkorn-Plunderteig, mit saftiger Nussfüllung abgerundet mit süßer Aprikosenkonfitüre – nicht nur zum Frühstück ein Genuss!

Angebot 1. bis 30. November

100g € **1,89**
NP 100g € 2,09

DEUTSCHLANDS BEGEHRTESTER ARBEITGEBER 2022

Die Herrmannsdorter Landwerkstätten erhalten die Auszeichnung des F.A.Z. Instituts zu Deutschlands begehrtestem Arbeitgeber 2022 und Ausbildungs-Champion. Die Studie analysierte die Daten von rund 15.000 Unternehmen anhand eines Social Listenings und einer Online-Befragung. Parallel dazu wurde ein strukturierter Fragebogen an die Unternehmen verschickt, der die sieben Themengebiete Arbeitsplatzsicherheit, Arbeitszeiten, Gehalts-struktur, Entwicklungs- und Weiterbildungsmöglichkeiten, Kommunikation, Familienfreundlichkeit und Zusatzleistungen behandelt.

Rund 15,4 Millionen Nennungen zu den etwa 15.000 Unternehmen konnten innerhalb des Unterschungszeitraums vom 1. Juni 2021 bis 31. Mai 2022 identifiziert und zugeordnet werden. Wir freuen uns sehr über die Auszeichnung zu ‚Deutschlands begehrteste Arbeitgeber 2022' sowie zum ‚Ausbildungschampion 2022' in der Kategorie Lebensmittelproduzenten, denn hier stehen nicht nur die Natur und die Tiere im Mittelpunkt, sondern die Menschen, die Herrmannsdorf zu dem machen, was es ist.

Alles an einem Ort – das macht es so besonders. Vom Acker bis zum Teller wird hier alles wieder zusammengeführt, was die Nahrungsmittelindustrie geteilt hat. Ackerbau, Zucht und Mast der Tiere, handwerkliche Verarbeitung in den Werkstätten, Verkauf in den eigenen Geschäften. Als kleine, in sich geschlossene Einheit produzieren wir in der Region und für die Region. In unseren Werkstätten produzieren wir so natürlich und schonend wie möglich, um das „Leben" in den Lebens-Mitteln zu bewahren. Wo gibt es so etwas heute noch? Den Bauern und den Meister der Lebensmittelkunst trennen nur wenige Meter voneinander. Man ist im direkten Austausch. Herrmannsdorf ist viel mehr als nur ein Unternehmen.

Rund um das Lebensmittelhandwerk bieten wir Ausbildungen an. Ob an den Theken, in unseren Geschäften als auch in den Werkstätten – wir freuen uns sehr, junge Menschen für das Handwerk zu begeistern und ihnen die traditionelle Herstellung und den Verkauf guter Lebensmittel zu vermitteln.

Herrmannsdorfer bietet einen vielseitigen, interessanten Arbeitsplatz in einem leidenschaftlichen Team und zudem kann man sich als Mitarbeiter und Mitarbeiterin auf viele Sonderleistungen freuen. Bei wem das Interesse geweckt wurde, kann gerne auf unserer Webseite nach aktuellen Stellenausschreibungen schauen.

KÄSE DES MONATS NOVEMBER

Zillertaler Alpenstürmer

Dieser gschmackige, 5 Monate gereifte Heumilchkäse stammt aus der Sennereigenossenschaft Fügen im Zillertal. Hier haben sich vor über 80 Jahren Bauern zusammengeschlossen, mit dem Streben nach höchster Produktqualität.

Angebot 1. bis 30. November

100g € **1,89**
NP 100g € 2,09

WEIN DES MONATS NOVEMBER/DEZEMBER

Funaro, Sizilien

Nero d'Avola Sicilia 2021

Das Weingut Funaro produziert einen mustergültigen Rotwein aus Siziliens wohl wichtigster Rotweinsorte: dem Nero d'Avola. Ein Wein mit versteckter Kraft, charmant, fruchtbetont und entgegenkommend. Wunderbar zu Kurzgebratenem ganz allgemein, aber auch harmonisch genug, um ohne kulinarische Begleitung Freude zu bereiten.

Angebot 1. November bis 31. Dezember

0,75 l € **8,99**
Ltr. 11,99 / NP 0,75l 9,49 / 1 Ltr. 12,65

BROT DES MONATS DEZEMBER

Buttertoast

Ein wunderbar fluffiger und feiner Toast aus 100% Weizenmehl, mit Butter und Milch verfeinert.

Angebot 1. bis 31. Dezember

500g € **3,99**
kg = € 7,98 / NP 750g € 4,29, kg € 8,58

He – Essen ist fertig!

UNSER 15-MINUTEN-REZEPT-TIPP!

Kohlwurst mit Grünkohl

Für 2 Personen: 2-3 Kohlwürste, 300 g Grünkohl, 1 Knoblauchzehe, Salz und Pfeffer, etwas Olivenöl, 50 ml Wasser

Zubereitung: Den Grünkohl waschen und die Blätter vom Strunk lösen. Die feinen Blätter klein schneiden, Knoblauch hacken. In einer Pfanne das Öl erwärmen und den Knoblauch kurz anrösten. Die geschnittenen Grünkohlblätter dazugeben und alles gut andünsten. Das Wasser hinzufügen und in der Pfanne einkochen lassen, Die Kohlwurst hineingeben und im Kohl erwärmen. Auf einem Teller servieren. Dazu passt unser Rustikus Brot.
Kleiner Tipp: Die Kohlwurst schmeckt auch roh wunderbar, einfach auf einer gegrillten Scheibe Brot.

He – Was geht?

FRISCHE BLUT- UND LEBERWURST

In der kalten Jahreszeit stellt unsere Metzgerei frische Blut- und Leberwürste her. Schlachtfrisch, immer dienstags und freitags in den Filialen erhältlich. Klassisch zubereitet isst man sie mit Sauerkraut und Kartoffeln oder Kartoffelpüree. Die Würste einfach im Kraut die letzten 10 Minuten mitziehen lassen. Eine etwas andere Variante: Zwiebeln und Apfelstücke anschwitzen, die Blut- und Leberwürste aus dem Darm drücken und alles miteinander vermengen und ebenfalls mit Kartoffelbrei und Sauerkraut servieren. Schnelles Blutwurstgröstl: Pellkartoffeln vom Vortag in Scheiben schneiden und mit reichlich Zwiebeln anrösten, Blut- und Leberwürste ohne Pelle mit unterheben. Einen frischen Feld- oder Endiviensalat dazu, fertig!

Weitere Rezeptideen wie zum Beispiel den köstlichen Kartoffelauflauf mit Blut- und Leberwurst finden Sie auf unserer Webseite unter der Rubrik „Rezepte“.

ENTEN- UND GÄNSEZEIT

Insgesamt 400 Enten und 80 Gänse sind Ende August auf den Hof gezogen. Auf unserer Obstweide haben sie viel Platz und Zeit zum Wachsen. Jeden Morgen setzt sich der Herrmannsdorfer Ententross in Richtung Teich in Bewegung. Dort verbringen sie meist den ganzen Vormittag mit Tauchen, Schwimmen und Ruhen. Für eine artgerechte Entenhaltung ist ein großer Teich unabdingbar. Am Nachmittag wandern sie wieder zum Stall, in freudiger Erwartung der allabendlichen Fütterung. In den ersten sechs Lebenswochen erhalten sie ein spezielles Mastfutter, das vorwiegend aus verschiedenem Getreide besteht. Anschließend werden sie etwas sparsamer gefüttert, hauptsächlich mit Hafer, Gerste, Weizenkleie und Ackerbohnen. Sie holen sich zum Teil auch ihre Nahrung aus dem Teich. Unsere Herrmannsdorfer Enten sind besondere Enten. Durch die art- und wesensgemäße Haltung und Ernährung ergeben sie schließlich qualitativ hochwertige Braten. Die Gänse hingegen fressen viel Gras auf der Weide und brauchen nur wenig Getreide. Die ersten Enten gab es bereits zu Kirchweih, wir schlachten jede Woche in unserem eigenen Geflügelschlachtraum. Vorbestellungen nehmen wir wöchentlich bis Samstag in unseren Geschäften an.

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

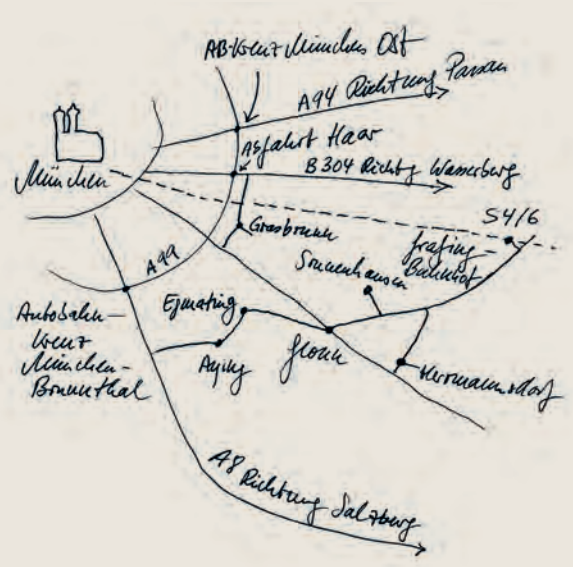
Herrmannsdorfer Lebensmittel auch bei:
–

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 + Texte: Elisabeth Morra-Bruno
Layout: Annette Hartmann, vor-druck.de
Druck: Druck-Ring, Kirchheim



herrmannsdorfer.de · info@herrmannsdorfer.de