

Die Herrmannsdorfer Hauszeitung  
für alle, die mehr wissen wollen,  
die Einblicke erhalten, mitdenken  
und bewusst genießen möchten.



HERRMANNSDORFER

# Wochenmarkt

WISSENSWERTES • KULINARISCHES • VERLOCKENDES • INFORMATIVES



## Herrmannsdorfer erzählen

vom alten Metzgerhandwerk

Seite 1



## ÖQ Rezepte

zum Sammeln, Nachkochen  
und Genießen

Seite 2



## Kunst

in Herrmannsdorf  
Kolumne 5 vom Alten aus  
Herrmannsdorf

Seite 2

## Prüfen Sie uns auf Herz und Nieren!

**Innereien** – für den einen eine Delikatesse, andere würden sie nicht mal probieren. Innereien sind eben Geschmackssache!

Obwohl Innereien eigentlich sehr gesund sind: Sie enthalten viele Vitamine und Nährstoffe! Ein wichtiges Kriterium beim Verzehr ist allerdings die Frische und das Wissen um die Herkunft. Früher wurden häufiger Innereien gegessen als heute. Das lag daran, dass man jedes Teil des geschlachteten Tieres verwenden wollte. Da sie aber als weniger gesund und nahrhaft angesehen wurden, hat man sie schnell zu einem „Arme-Leute-Essen“ degradiert. Das wirkt bis in die heutige Zeit nach. Ein großes Problem heute ist sicherlich auch, dass das Wissen um die Zubereitung verloren gegangen ist, was zwangsläufig gewisse Berührungängste mit sich bringt.

Wir würden Sie gerne ermutigen, mal wieder Innereien auf Ihren Speiseplan zu



Die verkannten Genüsse

setzen. Auch unsere Philosophie beinhaltet, wie bei den Menschen früher, dass das ganze Tier verwertet werden muss.

### Kleine Innereienkunde:

**Bries** gibt es nur vom Kalb oder Lamm, da sich das zur Ausbildung der Immunabwehr dienende Organ bei erwachsenen

Tieren zurückbildet. Wegen seiner Zartheit und des feinen Geschmacks gehört es zu den am meisten geschätzten Innereien.

**Herz** in Streifen geschnitten, kann gut kurzgebraten werden. Ist aber auch sehr gut zum Schmoren geeignet. Die hartwandigen Blutgefäße sollten vor der Zubereitung entfernt werden.

**Leber** wird in der Regel kurzgebraten, in Scheiben oder Streifen oder auch gemahlen als Leberknödel oder -spätzle.

**Niere** wird überwiegend kleingeschnitten gebraten und gedünstet oder klassisch zum Füllen beim Kalbsnierenbraten verwendet. Nieren sollten vor der Zubereitung ausreichend gewässert werden.

**Zunge** wird meist im Ganzen frisch, gepökelt oder geräuchert zubereitet, gekocht auch als Aufschnittware.



## Neueröffnung in Solln

Seit dem 24. März gibt es eine Herrmannsdorfer Fleisch- und Wursttheke im neu eröffneten VollCorner Biomarkt in Solln.

Das Herrmannsdorfer-Team freut sich auf Ihren Besuch: Filialleiter Benedikt Hofbauer, Stellvertretende Filialleiterin Anita Standar, Christopher Feldbinder und Jana Bohne, Azubis.

Herrmannsdorfer im VollCorner Biomarkt  
Wolfratshauser Straße 204  
81479 München  
Telefon 089/72 48 35 08



## Herrmannsdorfer erzählen aus 25 Jahren Herrmannsdorf

### Die Entdeckung der Kunst des alten Metzgerhandwerks

Im Gespräch mit Alexander Schuhbauer, Metzger in Herrmannsdorf seit 1989.

**Alex, wie bist du zu Herrmannsdorf gekommen?**

Durch einen alten „Spezl“, dieser leitete damals die Bäckerei in Herrmannsdorf bzw. Sonnenhausen. Der meinte zu mir: „Alex, die bringen in der Metzgerei keinen Presssack hin. Das geht doch nicht in Bayern!“ Und da hab ich mir das halt mal angeschaut.

**Wie war dann dein erster Eindruck?**  
Super, da bleib ich!

**Und der zweite Eindruck?**

Na ja, das mit dem Presssack hab ich schon hinbekommen. Aber da gab es noch einige Hürden, die wir nehmen mussten. Selbst ich hab in meiner Metzgerlehre schon nicht mehr die ganz alte Handwerkskunst gelernt, wie man gute Würste ganz ohne künstliche Hilfsmittel herstellt. Aber Karl Ludwig Schweisfurth hat uns immer wieder unterstützt und motiviert und so sind wir dann Stück für Stück vorangekommen.



Alexander Schuhbauer

**Wie muss man sich die Unterstützung von KLS vorstellen?**

Das war ganz unterschiedlich – er stellte sich mit uns gemeinsam in die Wurstküche, war beim Schlachten dabei, schickte uns Berater – alte Metzgermeister, die er

von früher kannte – oder er ermöglichte uns Reisen, wie beispielsweise nach San Daniele, um uns vor Ort alte Schinkenmanufakturen anzusehen. Er lehrte uns die Ehrfurcht vor dem Leben. Ich erinnere mich an eine Situation im Zerlegeraum: Einer der Metzger hatte die Knochen nicht sauber abgeschält. Da meinte er nur: „Da können wir gleich das Geld zum Fenster raus schmeißen. Wir sind es dem toten Tier schuldig, dass wir alles verwerten.“

**Was hat sich denn in den letzten 20 Jahren in der Herrmannsdorfer Metzgerei verändert?**

Es ist nicht mehr so gemütlich. (grinst) Jetzt schlachten wir statt einem Schwein 70 Schweine in der Woche und unsere Schinken und Würste schmecken besser als in den Anfängen.

**Der Metzgerberuf ist ja schon ein Knochenjob. Hast du manchmal mit dem Gedanken gespielt alles hinzuschmeißen?**

Nicht wirklich! Ich liebe meinen Beruf, vor allem so wie ich ihn in Herrmannsdorf ausüben kann, mit all seinen Facetten, vom Tötungsakt, dem Zerlegen und Ausbeinen, bis hin zum Würsten.



## Brot des Monats



### Holzofenbrot

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

750 g  
€ 3,19

# Rinderleber rosé gebraten mit grünem Spargel, Radieserl und Bärlauchkartoffeln

Rezept für 4 Personen:

- 700 g Rinderleber
- 1 kg grüner Spargel
- 1 Bund Radieserl
- 8 mittelgroße Kartoffeln (gekocht)
- 1 Bund Bärlauch
- 1 Zitrone

**So wird's gemacht:**

Die Rinderleber vom Metzger in zwei dicke Scheiben à 3 cm schneiden lassen. Mit Pfeffer und Salz würzen, leicht mehlieren und dann bei 180°C für etwa 8 Minuten in den Ofen.

In der Zwischenzeit den Spargel schälen, beim grünen nur das letzte Drittel. In ei-



ner Pfanne etwas Wasser, Butter und Salz zu einem Fond bereiten. Den Spargel in diesem Fond leicht bedeckt etwa 8 Minuten kochen. Die Radieserl in Scheiben schneiden und die letzte Minute mit dem Spargel mitkochen.

Die Pellkartoffeln in einer Pfanne anbraten, würzen und zum Schluss den frisch gehackten Bärlauch untermischen.

Die Leber, Spargel und Kartoffeln anrichten und das Ganze mit frischer Zitrone und Olivenöl verfeinern.

**Viel Spaß beim Nachkochen!**

## Käse des Monats



100g  
€ 1,29

**Junger Gouda**

Der junge Gouda, ein milder, halbfester Schnittkäse, etwa sechs Wochen gereift. Mit seinem feinen, cremigen Aroma ist der junge Gouda ein Klassiker für die ganze Familie.

## Wein des Monats



**Tsantali / Griechenland  
Mavroudi Odyssee  
Thraki 2008**

Ausnehmend gut! Mavroudi heißt die Rebsorte, Thraki die Region mit roten, eisenhaltigen Kiesel-erde-Böden. Diese Rotwein-Spezialität mit roter, warmer, feinwürziger Frucht zeigt auf, zu welcher Klasse griechische Weine heute in bezahlbaren Preisklassen fähig sind.

0,75 Liter  
€ 6,99

# Kunst in Herrmannsdorf ein Anliegen vom „Alten“ von Herrmannsdorf

Es war von früh an in meinem Leben eine große Freude für mich, Kunst um mich zu haben. Viele Anregungen kamen von meinem Vater, aber da war es klassische Kunst. Mich reizte sehr bald die zeitgenössische Kunst, ich wollte mich mit ihr auseinandersetzen, mich an ihr reiben und versuchen, ihre Botschaft zu entschlüsseln.

In den siebziger Jahren war das Thema „Humanisierung der Arbeitswelt“ ein wichtiges Anliegen in der gesellschaftlichen Diskussion. Ich habe das in meinem Unternehmen „Herta“ in ganz spezieller Weise umgesetzt und Kunst in die Fabriken gebracht. Ganze Abteilungen und sogar ein Schlachthaus wurden von bedeutenden Künstlern „verwandelt“. Gärtner und Landschaftsplaner haben die Fabriken „begrünt“. Total verrückt, das war die überwiegende Meinung. Dieses ungewöhnliche Anliegen, etwas für die Menschen an den Maschinen zu tun, die raue Arbeitswelt ein wenig schöner zu gestalten und damit ihnen gegenüber Wertschätzung zu zeigen, wurde heiß diskutiert und wieder vergessen mit zunehmendem Marktradikalismus.

Viele Jahre später, in Herrmannsdorf und Sonnenhausen, ging die Kunst dann in die Natur. In einem großen Projekt Mitte der 90er Jahre trafen sich Künstler, diskutierten ihre Vorstellungen mit den Kuratoren, zu denen der

damalige Landrat Beham und der Theologe Prof. Alois Goergen gehörten und gingen sodann hinaus, um zu arbeiten. So entstanden bedeutende Werke wie die Arche von Hans-Jörg Voth, die Blaue Blume von Niels Udo und der Labyrinthberg von Peter Strauß, sowie Werke unserer „Hauskünstler“ Hans Gottwald und Stefan Heide, alles wie

ihm „Kunst geht in die Fabrik“ bei Herta gezeigt hatte.

Hinzu kommen all die vielen kleinen, von Menschen schön und liebevoll gemachten Dinge. Hier ein architektonisches Detail, dort eine Hütte, ein Zaun, ein Tor, eine Baumgruppe. Nicht zu vergessen die Handwerker, die Metzger, Bäcker, Käser, Brauer, Köche etc. etc., die alle ständig daran arbeiten, Lebens-Mittel – Kunstwerke – immer noch etwas besser zu machen.



Der Gute Hirte, Kunstwerk in Herrmannsdorf

von einer großen Hand hingestreut in die Landschaft und heute so, als wären sie immer schon da gewesen.

So sind die beiden Orte selbst zu Kunstwerken geworden. Die vielen Menschen, die Herrmannsdorf und Sonnenhausen besuchen, die dort wohnen und die dort arbeiten, spüren das und fühlen sich wohl und angezogen von der Schönheit. So hatte Josef Beuys sich das wohl vorgestellt. Ich erinnere mich an ein wunderbares Gespräch mit dem eigenwilligen Künstler, nachdem ich

Zwei neue Kunstwerke möchte ich erwähnen, die mitten in Herrmannsdorf angesiedelt sind. Da ist die Schmiedearbeit von Germanus Larasser, dem Pilgerfreund auf dem Jacobsweg. Es soll die Symbiosen als biologisches Grundgesetz in der Natur darstellen: das Zusammenleben von Boden, Wasser, Pflanzen, Tieren und Menschen zum gegenseitigen Nutzen und Wohlbefinden.

Ein Gesetz, das in den Monokulturen der Landwirtschaft vergessen wurde.

Stefan Heide hat ein großes Bild gemalt, das am Ostgiebel des Pferdestalls gegenüber vom Schweinedorf hängt. Da sind alle bäuerlichen Tiere versammelt, wie sie in Symbiose in der bayerischen Landschaft auf der Weide leben. Ein Ferkelchen sagt zur großen Muttersau: „Warum leben alle in engen Ställen und wir nicht, liebe Mama“?

*Karl Ludwig Schweisfurth*

**MERCHANT & Friends**  
THE COFFEE SCOUTS

**Die Herrmannsdorfer Kaffeewerkstatt**

direkt am Hof in Herrmannsdorf kennen Sie sicherlich schon vom einen oder anderen Hoffest. Verbinden Sie einen Spaziergang in Herrmannsdorf mit einer schönen Kaffeestunde.

**samstags und sonntags  
von 10:00 bis 17:00 Uhr**

Herrmannsdorf 6b, 85625 Glonn  
Telefon 08093/90 13 96  
www.merchantandfriends.com

Handgemachte Lebens-Mittel  
in Ökologischer Qualität



www.herrmannsdorfer.de  
glonn@herrmannsdorfer.de

**Unsere Geschäfte in und um München**

**Viktualienmarkt**  
Frauenstr. 6, mit Bistro ÖQ, Tel. 089/26 35 25

**Schwabing**  
Elisabethmarkt 8  
Tel. 089/272 37 44

Augustenstraße 78  
Backladen, Wurstbraterei  
Tel. 089/57 00 41 01

**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 + Cafe ÖQ  
Tel. 089/98 10 96 14

**Pasing**, Pasinger  
Viktualienmarkt  
Tel. 089/821 13 78

**Gräfelfing**, Bahnhofstr. 7  
Tel. 089/89 89 26 82

**Denning**, Warthestraße 1  
im VollCorner Biomarkt  
Tel. 089/93 74 83

**Solln**, Wolftrathäuser Str. 204  
im VollCorner Biomarkt  
Tel. 089/72 48 35 08

**Herrmannsdorfer  
Lebens-Mittel auch bei:**

Biomarkt Planegg **Planegg**  
Mathildenstraße 1  
Tel. 089/8 54 32 84

Biomarkt Stemmerhof  
**Sendling**  
Plinganserstraße 6  
Tel. 089/76 70 43 27

Ismaninger Naturkost  
**Ismaning**  
Mühlenstraße 2  
Tel. 089/96 20 18 60

Biomarkt Grünwald  
**Grünwald**  
Marktplatz 1  
Tel. 089/649 13 096

