

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

Ausgabe 31: Dezember 2006



HERRMANNSDORFER

Wochenmarkt

WISSENSWERTES • KULINARISCHES • VERLOCKENDES • INFORMATIVES



Herrmannsdorfer Butterstollen
von Meisterhand

Seite 1



ÖQ Rezepte

zum Sammeln, Nachkochen und Genießen

Seite 2



Sarah Wiener

zu Gast in Herrmannsdorf

Seite 2

Festliche Einweihung auf Gut Kerschlach

Seit dem ersten November haben wir die Metzgerei und den Hofmarkt auf Gut Kerschlach angemietet. Unser Herrmannsdorfer Konzept passt sehr gut nach Kerschlach - von der Struktur, dem Aufbau und der Philosophie sind die beiden Höfe, östlich und südwestlich von München, sehr ähnlich.

Handgemachte Würste und Schinken in hoher ökologischer Qualität entstehen in der Kerschlach Metzgerei. Diese haben wir in **Wurstmanufaktur** umbenannt, um deutlich zu machen, was unsere Metzger hier tun: das Schlachten der Tiere vornehmlich vom Hof und die Herstellung feinsten Wurst- und Schinkenspezialitäten.

Da unsere Kapazitäten in der Metzgerei in Herrmannsdorf mehr als ausgelastet sind, kommt uns dieser zweite Standort sehr gelegen.

Am 22. November fand eine festliche Einweihung in der Kerschlach Metzgerei statt.

Herr Mützel, der Gründer des Hofgut Kerschlach, brachte in seiner Rede zum Ausdruck, dass er sich sehr über die Zusammenarbeit mit Herrmannsdorf freut. Unter seiner Regie wurde das ehemalige Klostersgut liebevoll restauriert und mit ebenso traditionsbewussten wie modernen Anlagen ergänzt. Somit sind für die Herrmannsdorfer die besten Voraussetzungen geschaffen, auch hier feine Schinken und Würste herzustellen.



Kunst und Handwerk gehören zusammen

Auch der Bürgermeister der Gemeinde Pähl hieß die Herrmannsdorfer im „Pfaffenwinkel“ herzlich willkommen. Im Anschluss durften sich die Gäste im Hofmarkt mit feinsten Herrmannsdorfer Wurst- und Schinkenspezialitäten verwöhnen lassen. Das neueste Produkt aus der Kerschlach Wurstmanufaktur ist ein gefüllter Schweinefuß. **Sehr lecker - müssen Sie probiert haben.**

Zwei junge, engagierte Metzger aus Herrmannsdorf, **Sven Lindauer** und **Marnoku Akihito**, werden künftig das Schlachten und Wurstn auf Gut Kerschlach übernehmen.

Sven Lindauer ist in der elterlichen Metzgerei im Württembergischen aufgewachsen. Er ist gelernter Metzger und hat im Wirthaus „Schweinsbräu“ in Herrmannsdorf eine Kochlehre absolviert. Dort ist Karl Ludwig Schweisfurth auf ihn aufmerksam geworden und hat Sven für einige seiner Projekte eingespannt. Nun hat er die Chance, sich im Herrmannsdorfer Projekt „Kerschlach“ zu beweisen.

„Man muss jungen, aufgeweckten Menschen eine Chance bieten!“, meint **Karl Ludwig Schweisfurth** in seiner Festrede.

Marnoku Akihito hatte zuvor in Japan eine Kochlehre absolviert und ist über ein Stipendium am Goethe-Institut nach München gekommen. Anschließend absolvierte er eine Metzgerlehre und wurde sogar zweiter Kammersieger. In der Herrmannsdorfer Metzgerei konnte er dann die traditionelle Warmfleisch-Verarbeitung und die Herstellung von Würsten ohne Phosphate und Geschmacksverstärker erlernen. Inzwischen ist er bereits der bayerischen Sprache und deutschen Volkslieder mächtig - bei der Einweihungsfeier gab er sogar ein Geigensolo im Schlachthaus zum Besten.

Viel Glück und einen guten Start wünschen alle Herrmannsdorfer!



Herrmannsdorfer Weihnachtsmarkt

Samstag und Sonntag
9. + 10. Dezember, 10-18 Uhr

In der schönen Vorweihnachtszeit wird es wieder geschäftig in Herrmannsdorf. Rund 90 Kunsthandwerker zeigen ihr traditionelles und selten gewordenes Können. Freuen Sie sich auf Weihnachtskrippen, eine lebendige Schuhwerkstatt, einen Instrumentenbauer und kleine, feine Antiquitäten. Es werden Geschenke gebastelt und die Dame mit dem großen Schminkkoffer zaubert weihnachtliche Tattoos auf die kleinen Wangen.

Beim Duft deftiger Schmankerl erleben Sie eine Kostümpformance. Gegen die Kälte helfen Jagertee, köstliche Herrmannsdorfer Bratwurstsemmeln und heiße Waffeln.

Den Hofmarkt öffnen wir an beiden Markttagen für Ihre Einkäufe.

Kunst & Handwerk

Das Geheimnis des Butterstollens

Ganz lüften können wir dieses natürlich nicht, nur so viel: man nehme ausschließlich feinste Zutaten, die Liebe zum Handwerk und einen Bäckermeister aus dem Schwarzwald.

Bruno Hochstein ist eigentlich bereits Bäckermeister im Ruhestand, aber für Herrmannsdorf macht er da gerne eine Ausnahme. Angereist mit seinem alt bewährten Stollenrezept im Handgepäck, macht er sich in der Backstube in Herrmannsdorf bereits an die Arbeit.

Ein guter Butterstollen braucht seine Zeit: Zutaten wie Sultaninen, Mandeln, Zitronat und Orangeat werden über Nacht in Rum eingeweicht, der Teig braucht Zeit zum „Ruhen“ und muss behutsam gekne-



Bruno Hochstein, der Herrmannsdorfer Stollenbäcker

tet werden, damit die hochwertigen Zutaten unversehrt bleiben. Von Hand geformt, wird der Herrmannsdorfer Butterstollen im Ofen „frei geschoben“. Das heißt, da wird nichts in Formen gebacken, denn ein guter handwerklich hergestellter Stollen behält auch so die Form.

Vielleicht schmeckt der Herrmannsdorfer Butterstollen ja deshalb so gut: mit viel Liebe und Erfahrung gebacken - und garantiert stressfrei!

Mindestens genau so gut schmecken unser Apfelbrot mit frischen Äpfeln, unsere Lebkuchen und das Herrmannsdorfer Weihnachtsgebäck.

Lassen Sie sich einfach mal verführen!



Bier
des Monats



Das **Schweinsbräu Weihnachtsbier** ist ein typisches Festbier. Die Zugabe von dunklem Malz verleiht ihm seinen kräftigen, vollmundigen Geschmack. Zusammen mit einer feinen Hopfengabe ergibt es genau das richtige Bier für festliche Tage.

1 Liter
€ 2,90
+ 2,00 Pfand

Wiener Schnitzel mit Kokos-Zitronen-Panade

„Original Wiener Schnitzel macht man aus Kalbfleisch. Ich persönlich ziehe Schweinefleisch vor, weil ich es interessanter im Geschmack finde. Man nimmt Schweinefleisch aus dem Schlegel, klopft es beherzt, aber nicht gewalttätig, bedeckt die geklopften Schnitzel mit Mehl, gibt sie in ein zerschlagenes Ei, das man zuvor gesalzen und gepfeffert hat und schwenkt dann die Schnitzel leicht in nicht zu feinen Semmelbröseln. Man erhitzt Sonnenblumenöl, Schweine- oder Butterschmalz, je nach Geschmack, in einer Pfanne. Das Fett darf nicht so heiß sein, dass es zu rauchen beginnt, aber auch nicht zu kalt, sonst saugt sich das Fleisch mit Öl voll. Man schwenkt die Schnitzel in der Pfanne, zwei Minuten auf jeder Seite; die Schnitzel müssen schwimmen. Gibt sie auf ein Krepppapier zum Abtupfen, ser-



viert sie mit einer Zitronenscheibe, einer Sardelle mit Kapern oder mit ein bisschen Preiselbeermarmelade und reicht dazu klassisch Gurkensalat, Kartoffelsalat oder Kartoffelsalat mit Vogelsalat. Wiener Schnitzel muss immer frisch zubereitet und sofort gegessen werden.“

Zutaten für ca. 1 kg Fleisch
Zeste von 4 unbehandelten Zitronen
250 g Kokosflocken, 120 g Semmelmehl
1 EL Curcuma, 1 TL Cumin
1 TL Chili, 1 EL Zucker, 1 EL Salz
1 EL Zwiebeln, fein gehackt, geröstet

Zubereitung
 Alle Zutaten vermischen und das Fleisch, nachdem man es in Mehl und geschlagenem Ei gewälzt hat, darin panieren.
Zur Erklärung
Vogelsalat = Feldsalat oder Rapunzelsalat
Zeste = Zitronen - oder Orangenschale

Karl Ludwig Schweisfurth würde Ihnen dazu die Schnitzel „piccata“ aus der Kalbs- oder Schweineschulter empfehlen und diese jeweils in Kalbsfett oder Schweineschmalz ausbraten.

Hier finden Sie in jeder Ausgabe ein ÖQ Rezept zum Nachkochen und Genießen.

Wein, Brot und Bier des Monats nicht in Hannover erhältlich



Brot des Monats



Stück / 2 kg
€ 5,99

Sonnenhausener Laib

Der Sonnenhausener Laib ist ein kräftiges Sauerteigbrot aus 100% Roggenvollkornmehl. Der Zwei-Kilo Laib wird doppelt gebacken, dadurch erhält er seine kräftige Kruste und den herzhaften Geschmack.



Wein des Monats



Bordeaux - Château La Graverie Cotes de Bourg 2003

Bordeaux ist zu teuer? Es geht auch anders! Dieser Bordeaux aus dem Bereich Cotes de Bourg wurde hauptsächlich aus der Rebsorte Merlot erzeugt. Im hitzigen Jahrgang 2003 entstand hier ein fast saftiger Bordeaux mit klassischen Noten von schwarzen Johannisbeeren. Ein Wein, den Sie probieren sollten.

0,75 Liter
€ 5,99



Käse des Monats



100g
€ 2,99

Le Bertschwiller, Elsass

Der Bertschwiller wird aus der frischen Milch der Jersey-Kühe direkt auf dem Hof erzeugt. Der junge Käse ist mild und hat eine quarkige Konsistenz. Mit fortschreitender Reifung wird der Käse kräftiger und cremiger. Schmeckt hervorragend in Kombination mit Meerrettich oder einem herben Blütenhonig. Ein ganz besonderer Käse für die Festtage.

Sarah Wiener setzt ganz auf Bio!

Sarah Wiener wuchs in Wien als Tochter des Schriftstellers Oswald Wiener und der bildenden Künstlerin Lore Heuermann auf. Im Alter von 17 Jahren „schmiss“ sie die Schule, verließ das Wiener Mädcheninternat und trampelte quer durch Europa. In Frankreich hütete sie Schafe und pflückte Orangen in Spanien. Schließlich landete sie in Berlin.

Dort fing es mit einem Büffetservice an.

Begonnen hat alles kurz nach dem Fall der Mauer, mit einer DDR-Gulaschkanone aus den Beständen der Nationalen Volksarmee. Mit ihrem Büffetservice (neudeutsch: Catering) versorgte sie zu Beginn der 90er Jahre die ersten Filmteams bei Dreharbeiten. Damals noch allein. Heute sind daraus drei Restaurants in Berlin, hundert Beschäftigte und 400 Veranstaltungen pro Jahr geworden.

Der Markenname Sarah Wiener ist inzwischen beim Deutschen Patentamt urheberrechtlich geschützt. Auf den Titelseiten von Frauenzeitschriften wird die gebürtige Wienerin als „Starköchin“ tituliert und ist mittlerweile durch verschiedene Fernsehauftritte wohl die bekannteste Köchin in Deutschland.

Zu ihren Kunden gehört neben der Film- und Werbeszene viel Polit-

prominenz. Das „Speisezimmer“, ein Restaurant in einem Hinterhof in Berlin-Mitte, wird vor allem von grünen Politikern häufig für Zusammenkünfte genutzt.

Auch das Herz von Sarah Wiener

che ich nicht, ich hole das Gemüse frisch vom Markt“.

Anfang diesen Jahres war sie zu einer Diskussionsrunde „Pro und Contra Gentechnik“ im Fernsehen geladen. Mit ihrer erfrischend bestimmten Art vertrat sie gegen Politiker, wie Horst Seehofer, vehement ihren Standpunkt gegen genmanipulierte Lebensmittel.

Sie legt besonderen Wert auf natürliche und reine Lebensmittel!

Daraufhin lud Karl Schweisfurth sie spontan nach Herrmannsdorf ein - und ein paar Wochen später war sie da! Sie kochte ein Wochenende zusammen mit einigen Herrmannsdorfern in der Küche der Familie Schweisfurth. Alle Beteiligten hatten viel Spaß - die Herrmannsdorfer ließen sich gerne mal von einer etwas anderen Küche inspirieren und Sarah Wiener genoss es sichtlich, aus einem „Schlaraffenland“ an hochwertigen Lebensmitteln zu schöpfen.

Sarah Wiener, mit Sicherheit eine „selfmade“ Köchin der besonderen Art.

Auf dem diesjährigen Tollwood kocht sie zu „Hänsel und Gretel“ ein Waldmenü in ökologischer Qualität.

Wir Herrmannsdorfer wünschen Ihr viel Spaß in München und werden Sie sicherlich häufig besuchen.



Gudrun Schweisfurth in der Kochschule bei Sarah Wiener



Essen in gemütlicher Runde mit Sarah Wiener

schlägt grün - sie verwendet in Ihrer Küche Lebensmittel aus ökologischem Anbau und Convenience-Produkte sind für sie im wahrsten Sinne ein Fremdwort. „Das ganze Convenience brau-

Handgemachte Lebens-Mittel
 in Ökologischer Qualität



HERRMANNSDORFER
 Landwerkstätten

www.herrmannsdorfer.de
 info@herrmannsdorfer.de

Herrmannsdorfer Landwerkstätten mit Hofmarkt
 85625 Glonn
 Tel. 08093/9094-0

Herrmannsdorfer Hofmarkt
 Gut Kerschlach
 82369 Pähl

Filialen in München:
 Am Viktualienmarkt
 Frauenstraße 6
 mit Bistro ÖQ
 Tel. 089/26 35 25

Nymphenburger Straße
 187, Tel. 089/167 93 15

Elisabethplatz 8
 Tel. 089/272 37 44

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

Bäckerstraße 7
 Pasinger
 Viktualienmarkt
 Tel. 089/821 13 78

Am Harras 14
 Tel. 089/72 01 62 77

Max-Weber-Platz 2
 Tel. 089/48 99 73 05

Herkomerplatz/ Bülowstraße 3
 mit Bistro + Cafe ÖQ
 Tel. 089/98 10 96 14

Warthestraße 1
 im Kornfeld
 Naturkost
 Tel. 089/93 74 83
 (Mo. geschlossen)

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

Filialen um München:
 82166 Gräfelfing
 Bahnhofstraße 7
 Tel. 089/89 89 26 82

82166 Gräfelfing
 Finkenstraße 29, im
 Regional & frisch Markt
 Tel. 089/89 89 08 20

82269 Kaltenberg
 Schwabhauser Str. 4a
 Tel. 08193/93 91 58

85737 Ismaning
 Mühlenstraße 2
 im Naturkost Ismaning
 Tel. 089/96 20 18 60

