

## HEREINSPAZIERT INS HERRMANNSDORFER ERLEBNIS!

Wir freuen uns, Sie in Herrmannsdorf begrüßen zu dürfen. Auf Sie wartet das Herrmannsdorfer Erlebnis: sehen, staunen, entdecken, anpacken, entspannen, genießen und und und ...

Gehen Sie mit uns auf eine kleine Tour und erfahren Sie mehr über unsere „Perlen“ in Herrmannsdorf. Aha!-Effekt garantiert – Sie werden staunen.

## WIE ALLES BEGANN

Dieser Hof wurde früher als Milchviehbetrieb geführt. Er umfasst etwa 80 Hektar Land und 30 Hektar Wald. 1986 hat ihn Karl Ludwig Schweisfurth gekauft und in vielerlei Hinsicht neu aufgebaut. Karl Ludwig Schweisfurth ist Metzgermeister und stammt aus Nordrhein-Westfalen. Er hat dort in den 1960er Jahren die Fleischwarenfabrik seines Vaters übernommen und sie zum größten Fleisch- und Wurstwarenkonzern Europas ausgebaut, in dem er die industrialisierte Verarbeitung eingeführt hat: große Schlachthäuser, Fleischzerlegung am Fließband, Massenproduktion. Dieser Fleisch- und Wurstwarenkonzern, die Herta-Werke, hatte über 6.000 Mitarbeiter mit Niederlassungen in ganz Europa.

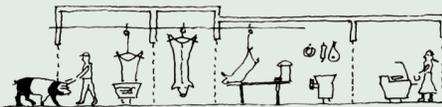
Mit 50 Jahren, als keines seiner drei Kinder das Unternehmen übernehmen wollte, erkannte Karl Ludwig Schweisfurth die Problematik der industriellen Fleischproduktion. Er verkaufte die Herta-Werke an Nestlé. Dann erwarb er den Hof hier in Bayern, um noch einmal ganz von vorne anzufangen und Lebensmittel wieder ganz anders herzustellen – nämlich handwerklich.



## VEREINEN, WAS ZUSAMMEN GEHÖRT

Vor über 30 Jahren hat Karl Ludwig Schweisfurth in Herrmannsdorf an einem Ort das umgesetzt, was heute räumlich oft weit auseinander liegt: die Landwirtschaft, die Verarbeitung – bei uns Werkstätten genannt – und den Verkauf. Alles ganz im Zeichen von guten, ehrlichen Lebens-Mitteln.

Wir essen um zu leben. Essen hat lebensspendende Kraft, die in den industriell hergestellten Produkten allerdings immer weniger wird. Hier in Herrmannsdorf wollen wir wieder die lebensspendende Kraft der Lebens-Mittel erhalten. Voraussetzung dafür sind beste Rohstoffe und höchstes handwerkliches Können – und natürlich die Liebe zu echten, ehrlichen und guten Lebens-Mitteln.



## WO GIBT'S DENN SOWAS?

In Herrmannsdorf wird vom Acker bis zum Teller 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, mit Rohstoffen aus der Region, für die Menschen in der Region. So bleiben wir mit unseren Kunden und Partnern über die vielen Themen der Landwirtschaft und Lebensmittel-Herstellung im Gespräch.

Wir können als vielfältiger Betrieb Ressourcen effizient nutzen. Zwischen unseren einzelnen Betriebszweigen bestehen vielseitige Wechselwirkungen, die wir durch eine intelligente Vernetzung optimal zusammenbringen. Unser Ziel ist es, möglichst geschlossene Kreisläufe in allen Bereichen der Herrmannsdorfer Landwerkstätten aufzubauen. Das bringt ökologische, ökonomische, aber auch Vorteile im sozialen Bereich.



## HERRMANNSDORFER FRISCHE IM HOFMARKT ...

Begonnen hat die Direktvermarktung in Herrmannsdorf 1988 lediglich mit einem Marktwagen auf unserem Hof. Daraus entwickelte sich dann zunächst ein provisorischer Hofladen, der in unserer Ostscheune untergebracht war. 1992 konnten wir schließlich unseren heutigen Hofladen eröffnen. In ihm, wie auch in unseren weiteren Läden, bieten wir ein Vollsortiment für den täglichen Lebensmittel-Bedarf. Die in Herrmannsdorf hergestellten Lebensmittel in unseren Frische- und Kühltheken erkennen unsere Kunden an den grünen Herrmannsdorfer Produkt-Schildchen.

Öffnungszeiten: Mo – Fr 9 – 18 Uhr, Sa 8.30 – 14 Uhr mit Markt-Gartencafé (bei schönem Wetter)  
Tel. 08093.9094-34, hofmarkt@herrmannsdorfer.de



## ... UND IM WIRTSCHAUS ZUM SCHWEINSBRÄU

Im Wirtshaus zum Schweinsbräu bieten wir von Mittwoch bis Sonntag regionale, unverfälschte Küche. Fast alle Speisen und Getränke sind vom Hof, und alles selbstverständlich in Bio-Qualität. Einmal im Monat laden wir ein zur „Mittwochsmusik mitten im Monat“ – entspannte Livemusik zu leichten Speisen, frisch und frei interpretiert!

**Saulecker – und alles von hier** Die Bäckerei? Die Brauerei? Neben an auf der Etage. Die Metzgerei? Im Erdgeschoss. Die Käseerei? Wäre der Boden aus Glas, Sie könnten draufblicken. Das Gemüse? Aus der 200 Meter nahen Gärtnerei. Die Tiere? Aus allernächster Nähe, respektvoll, mit viel Zeit großgezogen. Und die Küche? Offen, in Sichtweite. Die Mannschaft in unserer Küche kann aus dem Vollen schöpfen.

**An der ersten Bayerische Wurstbar** werden sie präsentiert: Die Würste, Salamis und Schinken aus der Herrmannsdorfer Metzgerei – ein Stück kulinarisches Weltkulturerbe! Das sind auch die Rohmilkkäsesorten aus Hubert Stadlers Käseerei gleich unten neben dem Eingang. Dazu die duftenden Brotsorten aus der Bäckerei und das Schweinsbräu direkt von nebenan.

**Der Fleisch-Reifeschrank** Von der Bar aus kann man sich auch die berühmten Herrmannsdorfer Gourmetstücke im Fleisch-Reifeschrank anschauen. Über Wochen am Knochen und in guter Luft gereift.

Öffnungszeiten: Mi, Do, So 12 – 17 Uhr, Fr, Sa 12 – 21.30 Uhr  
Telefon 08093.9094-45, wirtshaus@herrmannsdorfer.de



## BESONDERES ERLEBEN – UNSERE HANDWERKSTATT

Die Gelegenheit mal richtig anzupacken und auszuprobieren haben Sie in unserer Handwerkstatt. Hier bieten wir Kurse an fürs Backen, Würsten, Fleisch zubereiten, Brauen, Buttern und vielen anderen Themen rund ums gute Essen. Unter fachlicher Anleitung des Handwerkstatt-Teams werden Sie mit Hand, Herz und Kopf eigene, ehrliche Lebens-Mittel selbst machen: von der selbst gedrehten Brezn über Bratwurst bis hin zum Bierbrauen am heimischen Herd. Außerdem gibt es die Möglichkeit, ein ganz individuelles Handwerkerst-Erlebnis zu buchen – für die Familienfeier, den Vereinsausflug oder das Firmenevent.



Informationen zum Kursangebot und individuellem Erlebnis unter Telefon 08093.9094-0, per Mail an [info@herrmannsdorfer.de](mailto:info@herrmannsdorfer.de) und auf unserer Webseite.



## DER TIERWEG

Unser Tierweg ist eine überschaubare Strecke, auf der Sie die Herrmannsdorfer Tiere und ihre Stallungen erleben können: Schweine, Hühner, Rinder, Schafe, und etwas abseits der Route auch Bienen und Ziegen. Bei trockenem Wetter ist er auch für eine Tour mit dem Kinderwagen geeignet.

Der Tierweg beginnt zwischen unserem Wirtshaus und dem Schweinedorf. Hier quert man die Straße und wandert rechts vor zur Obstweide. Wer einen Abstecher in den Bienengärten machen möchte, geht nach dem Queren der Straße links die Seitenstraße den Hang hoch. Nach wenigen Metern erreicht man unseren Bienengarten und kann in den spannenden Kosmos der Insekten eintauchen.

Zurück auf dem Tierweg ist man nach wenigen Minuten auf der Obstweide, an deren Eingang sich rechts unser Beerenarten erreckt. Auf der Obstweide gibt es Hühner, Obstbäume alter Sorten und je nach Jahreszeit Schafe und Enten zu erleben. Am unteren Ende befinden sich eine Permakultur und der Naturteich. Die Route führt weiter durch den Wald entlang der Ganzjahresweide unserer Weideschweine. Von Sommer bis Herbst teilen sie sich ihr Revier mit den Rindern. Für Kinderwagen ist der Weg hier nicht immer geeignet. Dann geht es zurück nach Herrmannsdorf. Vorbei an der Blauen Blume wird der Blick vom atemberaubenden Panorama der östlichen Alpenordseite gefesselt. Wenige Meter nach dem Labyrinthberg führt die Route vor dem Schlachthaus rechts rum zum Schweinedorf mit den Geburts-, Sauen- und Mastställen. Wer dem Hühnerdorf und den Ziegen einen Besuch abstatten möchte, hält sich am Schlachthaus links und folgt dem Weg runter, entlang der Rückseite unserer Ostscheune. **Dauer zwischen 30 und 40 Minuten; ca. 2 km**



## HERRMANNSDORF – EIN KUNSTWERK

Kunst geht in die Natur – das ist in Herrmannsdorf buchstäblich zu erleben. Seine Leidenschaft für Kunst hat Karl Ludwig Schweisfurth von Anfang an in die Herrmannsdorfer Landwerkstätten einfließen lassen. Sein Ziel war nicht, Kunst einfach nur in die Natur zu stellen. Vielmehr ist es der Versuch, einen ganz alltäglichen Lebens- und Arbeitsraum zu einem Kunstwerk zu machen.

Im Laufe der Jahre haben daran viele Menschen mitgewirkt. Dabei beginnt Kunst nicht erst bei einer Skulptur oder einem Gemälde, sondern beispielsweise bereits bei unseren sorgfältig und liebevoll gestaltete Holzzäunen. In der Kunstwissenschaft wird diese Komposition im Ganzen als „Gesamt Kunstwerk“ bezeichnet. Joseph Beuys nannte es „Soziale Plastik“.

**Irrer ist menschlich** Das Leben macht bekanntlich große Umwege. Man kommt nicht auf geradem Wege und ganz schnell zum Ziel. Dafür stehen unser **Labyrinthberg** und der Labyrinth-Stein.

Der Labyrinthberg wurde von Peter F. Strauss und Mary Bauermeister geformt. Die Erde dafür stammt aus dem Aushub der Teiche nebenan. Auf dem Weg nach oben passiert man Stelen aus Basalt des slowenischen Künstlers Marko Pogacnik. Oben angekommen, befindet man sich auf einer Plattform mit einem Bergkristall, der von kleinen Findlingen umrahmt ist. Auf dem höchsten Punkt des Labyrinthbergs ragt „Medea“ empor. Das Kunstwerk von Karl Heinz Hödicke ist eine künstlerische Metapher aus der griechischen Mythologie.

**Der Labyrinth-Stein** von Thomas Link ruht am Fuße des Labyrinthbergs am Beginn des Irr-Wegs. Darauf eingemeißelt ist das eigenwillige Labyrinth aus dem Dom von Chartre.



**Herrmannsdorfer Romantik** Die „**Blaue Blume**“ zählt zu den zentralen Symbolen der Romantik und geht auf den Dichter Novalis zurück. Der Künstler Nils Udo hat sich dies in Herrmannsdorf mit seiner Interpretation der „Blauen Blume“ zum Vorbild genommen. Im Rahmen des Projekts „Kunst geht in die Natur“ schuf er einen Ringwall aus überschüssiger Erde, der im Inneren ein Tal bildet. Der Zugang vom Hof zum dort in das Tal führt über eine Art Tennenschanne durchs Tennentor. Dahinter beginnt der Abstieg in den Talkessel, der in den jungen Jahren des Kunstwerks über und über mit blauen Blumen bepflanzt war. Doch die Natur ist weniger romantisch als viel mehr Naturalist: Mittlerweile lässt sie in unserer Blauen Blume wachsen, was sie will. Ein Kunst-Erlebnis im ständigen Wandel.

**Was weg ist, ist vergangen** Ein Kunstwerk von Hansjörg Voth, das zum Nachdenken anregt – unsere „**Arche**“. Gleich den Schiffsgäubern aus der Bronzezeit in Nordeuropa hat der Künstler 24 Granitfindlinge zu einer Arche arrangiert. Die Findlinge – in der letzten Eiszeit durch unvorstellbare Gewalten der Eismassen geschliffen und geformt – tragen eingraviert 406 Namen aus der Roten Liste von 1992. Damit sind sie Memento mori für in Bayern gefährdete oder bereits ausgestorbene Arten. Der Verlust der Artenvielfalt als Folge des intensiven agro-industriellen Systems ist wissenschaftlich belegt. Unsere Arche führt uns vor Augen, dass dieser Verlust endgültig ist. Wie viele Findlinge wir wohl heute hinzufügen müssten?

**„Waldtor“** von Hermann Prigann. Massive Eichenstämme bilden in Form von drei hintereinander liegenden Toren einen Raum des Übergangs von der leichten Flur in das Schattige des Waldes.

Erfahren Sie mehr über das „Kunstwerk Herrmannsdorf“ mit all seinen Kunst-Erlebnissen in unserem Druckwerk „Kunst geht in die Natur“ – erhältlich im Info-Cube.



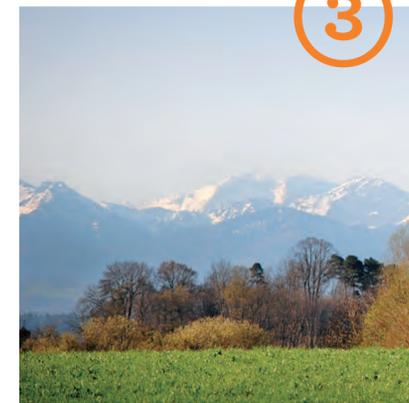
## DER KUNSTWEG

Unser Kunstweg berührt in vielerlei Hinsicht. Nicht nur die zu erlebenden Kunstwerke in der Natur bewegen, es ist auch die Natur selbst: die Ganzjahresweide, der alte Mischwald mit Totholz-Gebilden, geschwungene Heckenlandschaften und ein atemberaubendes Panorama der östlichen Nordalpenseite. Auf der circa einstündigen Route erwarten den Wanderer vielerlei Kunstwerke – vom Labyrinthberg bis zum Waldtor.

Im zweiten Abschnitt des Kunstwegs ist die Natur mit ihrem Alpenpanorama und die Kulturlandschaft der bayerischen Voralpen der Künstler. Auf dieser Etappe gibt es immer wieder lauschige Plätze, die zu einem Picknick einladen. Die Route führt über den kleinen Ort Gailing mit Blick auf das Hühnerdorf zurück nach Herrmannsdorf. **Dauer zwischen 45 und 60 Minuten; ca. 3,5 km**

## KLEINER SPAZIERWEG

Der Kleine Spazierweg ist in der ersten Etappe dem Kunstweg identisch. Nach der Arche führt er rechts rum in Richtung Südosten. Er ist geprägt vom atemberaubenden Panorama der östlichen Nordalpenseite und der Kulturlandschaft der bayerischen Voralpen. Nach einer Wendung gen Westen geht es durch den kleinen Ort Gailing zurück nach Herrmannsdorf. **Dauer zwischen 60 und 70 Minuten; ca. 4 km**

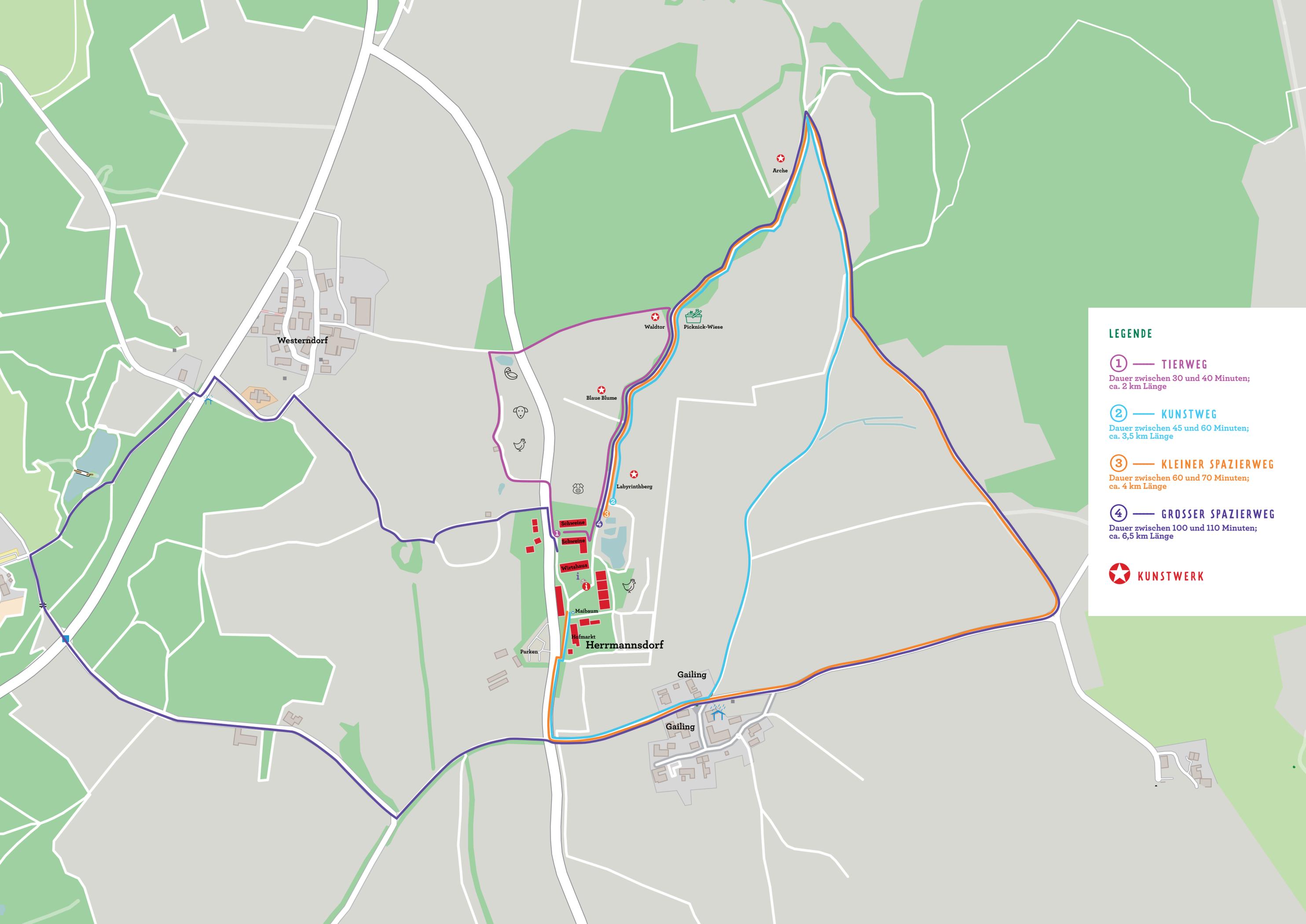


## GROSSER SPAZIERWEG



Zu zwei Dritteln wandert man auf der Route des Kleinen Spazierwegs. Im dritten Abschnitt lässt man Herrmannsdorf rechts liegen, quert die Straße und wandert vorbei an den Freilandkulturen unserer Gärtner. Auf dieser Etappe dominiert das Panorama der westlichen Nordalpenseite. Alte Eichen, eingetragene Naturdenkmäler, wachen majestätisch über das Voralpenland. In ihrem Schatten lässt sich herrlich picknicken. Man kreuzt wieder eine Straße und betritt das Landschaftsschutzgebiet. Der Weg führt entlang den Zinneberger Mauern und ist hier nicht nur bei schlechtem Wetter ungeeignet für Kinderwagen. Vorbei am Ort Westerdorf nimmt man wieder Kurs auf die Landwerkstätten und passiert dabei einige unserer Weiden und Äcker. Wer es kurz vor Herrmannsdorf auffällig summen hört, muss sich nicht wundern. Denn rechts am Weg befindet sich wenige Meter vor dem Hof unser Bienengarten. **Dauer zwischen 100 und 110 Minuten; ca. 6,5 km**





**LEGENDE**

**1 — TIERWEG**  
Dauer zwischen 30 und 40 Minuten;  
ca. 2 km Länge

**2 — KUNSTWEG**  
Dauer zwischen 45 und 60 Minuten;  
ca. 3,5 km Länge

**3 — KLEINER SPAZIERWEG**  
Dauer zwischen 60 und 70 Minuten;  
ca. 4 km Länge

**4 — GROSSER SPAZIERWEG**  
Dauer zwischen 100 und 110 Minuten;  
ca. 6,5 km Länge

 **KUNSTWERK**