

Herrmannsdorfer

LANDWERKSTÄTTEN

Handgemachte Lebens-Mittel
in ökologischer Qualität

est. 1986

 WILLKOMMEN
IN HERRMANNSDORF



DER ORT, AN DEM HANDGEMACHTE LEBENSMITTEL IN ÖKOLOGISCHER QUALITÄT ENTSTEHEN!

Die Herrmannsdorfer Landwirtschaftsstätten gehen zurück zu den Wurzeln: Zu den überlieferten, das Bodenleben fördernden Formen des Ackerbaus, der tiergerechten Nutztierhaltung, der qualitätsorientierten Lebensmittelverarbeitung und zu einer gesunden, bewussten Ernährungsweise.

Herrmannsdorf ist ein Ort, an dem alles zusammenkommt, was zusammengehört. Es wird wieder Nähe hergestellt, zwischen dem Ort, an dem die Pflanzen und Tiere wachsen und dem Ort, wo sie zu Lebensmitteln umgewandelt und auch vermarktet werden.

Unsere Landwirtschaft mit Feldern, Hecken und Wiesen, die Hof-tiere wie Schweine und Hühner und viele mehr, Handwerker, die mit Können und Hingabe Wurst, Käse, Brot und Bier herstellen, sie alle machen den Ort zu etwas Besonderem.

Die guten Lebensmittel gleich genießen - im Hofladen, Biergarten und Wirtshaus oder in einem unserer Geschäfte in München.

WIE ALLES BEGANN

Karl Ludwig Schweisfurth war Metzgermeister und stammte aus Nordrhein-Westfalen. Er hatte dort in den 1960er Jahren die Fleischwarenfabrik seines Vaters übernommen und sie zum größten Fleisch- und Wurstwarenkonzern Europas ausgebaut. Nach dem Verkauf von Herta gründete



Karl Ludwig Schweisfurth erwirbt Herrmannsdorf und Sonnenhausen und verwirklicht mit Sohn Georg und vielen Wegbegleitern hier seine Vision.

Freiherr von Büsing Orville erbaut das Anwesen Herrmannsdorf.

1905

1986

1987

1991

1992

1994

1996

2000

2006

2010

2014

2018

2019

Eröffnung des Hofmarktes und 1. Stand in München auf dem Pasinger Viktualienmarkt.

Einzug in die Nordscheune – alle Werkstätten sind nun unter einem Dach.

Jürgen Körber übernimmt die Leitung der Metzgerei.

Karl Schweisfurth übernimmt die Geschäftsführung.

Eröffnung der Werkstatt – die Akademie für gute Lebensmittel.

Beginn des Herrmannsdorfer Landhuhnprojektes mit Zweinutzungsrasen.

Eröffnung der Wurstmanufaktur auf Gut Kerschlach – hier werden alte, kostbare Wurstrezepte wiederentdeckt.

Gründung der „Wie-zu-Hause“ Spezialitätenküche.

Sophie Schweisfurth und ihr Mann Mathias Stinglwagner übernehmen die Geschäftsführung.

Besuch von Prinz Charles und Lady Camilla.



Die Anfänge:

- Bäckerei auf Gut Sonnenhausen
- Käserei in Thal
- Metzgerei in Feldkirchen-Westerham
- Marktwagen in Herrmannsdorf und
- „Botschafterinnen“ in München, die dort Herrmannsdorfer Lebensmittel verkaufen



DIE LANDWIRTSCHAFT SEHEN

Eine gute Lebensmittelqualität beginnt auf dem Acker. Hier fördert der Bauer das gesunde Bodenleben, sorgt dafür, dass kräftige Pflanzen wachsen, er hält und ernährt seine Tiere, wie es ihren Bedürfnissen entspricht. Wir alle tragen Verantwortung dafür, ein solches Wirtschaften zu ermöglichen, indem wir dem Land und seinen Bauern die Würde zurück geben, als Bewahrer unserer natürlichen Lebensgrundlagen und unserer gesunden, heimischen Naturlandschaft.



ACKERBAU

Der Boden ist die Grundlage unseres Lebens: In einer Handvoll gesunden Ackerbodens leben mehr Kleinstlebewesen als Menschen auf der ganzen Welt.

Circa 80 ha Land beackern wir in Herrmannsdorf und bauen dort unter anderem Getreide für die Bäckerei und Futter für die Herrmannsdorfer Schweine an.

Unsere siebengliedrige Fruchtfolge besteht aus zwei Jahren Klee gras, Weizen, Roggen, Dinkel, Erbsen-Gersten-Gemenge und Lupinen oder Ackerbohnen. Dazu Kartoffeln, Zwischenfrüchte und Untersaaten, so dass der Boden niemals brachliegt und vielfältige Pflanzen den Boden durchdringen. Somit erhalten wir die gute Bodenfruchtbarkeit.



„Heimat bedeutet für mich, mein Land ist gesund, meine Tiere leben würdig und fühlen sich wohl, mein Handwerk ernährt mich und ist ein Stück Zukunft für uns alle.“

Karl Schweisfurth
Leitung Landwirtschaft

UNSERE TIERE

Schweine – In Herrmannsdorf kann man Schweine aller Altersstufen beobachten. Ihr besonderes Aussehen – schwarzer Kopf, eine rosa Mitte und ein schwarzes Hinterteil – deutet auf eine alte Nutztier rasse hin. Sie sind eine Kreuzung aus Schwäbisch-Hällischer Muttersau und Piétrain- oder Duroc-Eber. Unsere Schweine haben viel frische Luft, Bewegung, natürliches Futter und viel Zeit zum Wachsen. Das Fleisch unserer Schweine hat daher einen hohen Fettanteil und ist wunderbar marmoriert.

Die Muttersau hat genügend Platz in ihrer Bucht und baut sich mit dem Stroh ein Nest für ihren Nachwuchs. Jede Muttersau wirft etwa 8-12 Ferkel. Diese bleiben dann 7-8 Wochen bei der Mutter. Sobald sie sich an Getreide gewöhnt haben, kommen sie in kleinen Gruppen von etwa 25-30 Tieren in unseren Hofstall und anschließend in den Maststall.



Weideschweine – Ein Teil der Tiere kommt im Alter von 7-8 Monaten auf unsere Ganzjahresweide zu den Weideschweinen. Etwa 120 Schweine pro Jahr leben auf der Weide mit großem Auslauf. Durch die viele Bewegung wachsen sie langsamer und das Fleisch wird besonders schmackhaft.



Zweinutzungshühner – Stolze Gockel und glückliche Hühner sind es, die in ihren mobilen Ställen auf der grünen Wiese scharren und herumstolzieren. Die Herrmannsdorfer Landhühner sind die hübschen Abkömmlinge des unter Feinschmeckern beliebten Sulmtaler Hahns und der Les Bleues-Hühner, beides alte, robuste Naturhuhnrasen. Wir ziehen die männlichen Küken auf und vermehren auf bäuerliche Weise Landhühner, die Eier legen und Fleisch ansetzen. Das Fleisch des Herrmannsdorfer Gockels ist besonders aromatisch.



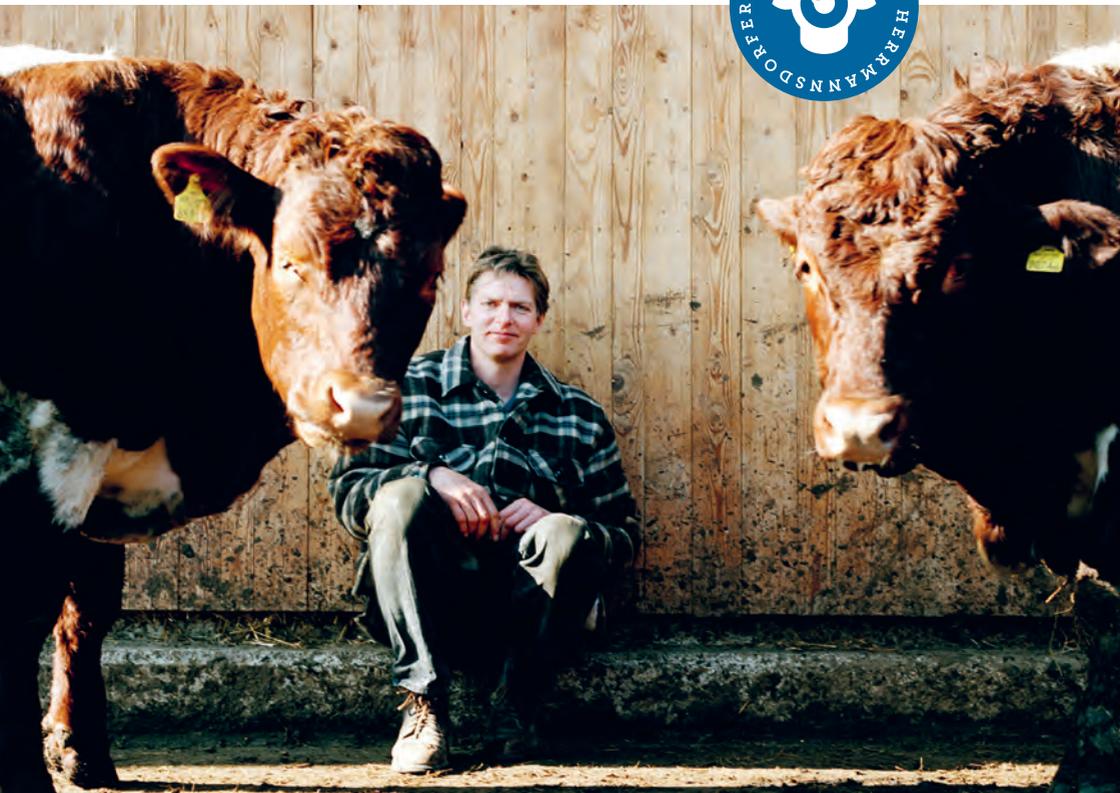
Schafe – Unsere Landschaftsgärtner. Sie sind gebürtige Shropshire – eine Zweinutzungsrasse aus England. Die Schafe leben größtenteils auf der Obstweide und halten Sträucher und Gras kurz. Viel Bewegung und frisches Gras sorgen für hochwertiges, zart marmoriertes Fleisch.

Enten und Gänse – Zwischen Hecken und Naturteich leben vom Herbst bis Weihnachten Enten und Weidegänse gemeinsam mit den Schafen auf der Obstweide. Sie kommen als Küken von einem Hof aus Bayern zu uns und haben viel Platz zum Aufwachsen.

UNSERE PARTNERBETRIEBE

Von Anfang an war klar, dass wir mit unserer Metzgerei auch anderen Bauern regionale Vermarktungswege bieten wollen. So haben wir im Laufe der Jahre ein ökologisches Netzwerk aufgebaut, mit dem zusammen wir immer weiter wachsen und uns gegenseitig Sicherheit und Beständigkeit geben.

Heute sind es bereits über 120 Partnerbauern, die auf kurzen Wegen ihre Rinder, Kälber, Lämmer und Schweine in die Herrmannsdorfer Metzgerei liefern. Wir garantieren den Bauern eine sichere Abnahme und einen fairen Preis für die Tiere. Alle unsere Partnerbauern sind Mitglieder in einem Öko-Anbauverband. Die Betriebe sind von uns ausgesucht und wirtschaften zusätzlich nach Herrmannsdorfer Richtlinien. Als Partner wissen wir genau, wie die Tiere gelebt haben.



Bei unseren Hühnern arbeiten wir mit drei Bauern aus direkter Umgebung zusammen. Sie erhalten Junghennen aus der Herrmannsdorfer Landhuhn zucht und liefern uns die Eier. Wenn diese Herrmannsdorfer Landhennen zu alt für die Eierproduktion werden, bringen unsere Partnerbetriebe die Tiere zurück. Wir schlachten im eigenen Geflügelschlachthaus und verkaufen sie frisch als Suppenhuhn oder zubereitet als „Landhuhn in der Brühe“.



DAS HANDWERK LEBEN

In unseren Werkstätten werden die Lebensmittel so schonend und natürlich wie möglich hergestellt, um das „Leben“ in den Lebensmitteln zu bewahren.

Vom Acker bis zum Teller liegt alles in unserer Hand. Besondere Pionierarbeit leisten wir in unserem Kerngeschäft, der Warmfleisch-Metzgerei. Schlachten, Zerlegen und Wurstherstellung – alles unter einem Dach. Unsere Philosophie leben wir in all unseren Werkstätten am Hof. Besonders für junge Auszubildende ist dies eine interessante Erfahrung. Tradition und Handwerk werden in Herrmannsdorf gelebt und gelehrt.



WARMFLEISCH-METZGEREI

Vom Schlachten, Zerlegen bis zur Wurstherstellung, eine ganz besondere Pionierarbeit. Hier geschieht alles unter einem Dach - das ehrliche Metzger-Handwerk.

Das Schlachten in Herrmannsdorf

Wenn wir ein Tier töten, tragen wir die Verantwortung dafür, dass dies anständig geschieht. Dazu brauchen wir den guten Metzger, der die Tiere achtet und der sich genügend Zeit nimmt.

Alle Tiere werden in Herrmannsdorf geschlachtet. Die Tiere, ob von unserer Weide oder unseren Partnerbauern, kommen am Tag vor der Schlachtung in einen Wartestall. Dort verbringen sie eine Nacht und werden am nächsten Morgen in den Schlachtraum geleitet - in Ruhe und ohne Stress.



Erdreifegewölbe

Diese besondere Schatzkammer bietet unseren luftgetrockneten Schinken und Salamis die perfekte Umgebung, um bis zu einem Jahr dort zu reifen und veredelt zu werden. Inspiriert wurde die Bauweise von den Reifekellern der Schinkenstadt Parma.



„Ich bin immer noch tief berührt, wenn ich ein Tier töte. Das kann bei mir nie zur stumpfen Routine werden. Meine Ruhe und Achtsamkeit übertragen sich auf das Tier.“

Jürgen Körber
Leiter Metzgerei

Die Warmfleisch-Verarbeitung

Sofort nach der Schlachtung wird das Fleisch zerlegt. Noch schlachtwarm wird es in unserer Wurstküche zu feinen Spezialitäten verarbeitet. So bleiben alle natürlichen Eigenschaften und Energien erhalten. Wie früher bei der Hausschlachtung kann auf Zusatzstoffe wie Citrate verzichtet werden. Über 150 Wurst- und Schinkensorten werden auf diese Weise handwerklich nach alten Rezepten hergestellt.



SPEZIALITÄTENKÜCHE

Gläserware?

Gute Rinderrouladen, traditionelle Lasagne oder die einmaligen Maultaschen in aller Ruhe zuzubereiten kostet Zeit und Geduld. Wer die nicht hat, kann zu unseren hochwertigen „Wie-zu-Hause“ Spezialitäten greifen.

In der Herrmannsdorfer Spezialitätenküche und auch in unserer Metzgerei in Kerschlach entstehen jeden Tag tolle Gerichte, aus den frischen Produkten vom Hof, inspiriert von ursprünglicher Hausmannskost.

Nicht hochoverhitzt und sterilisiert sondern klassisch eingemacht in Gläsern, bleiben die Gerichte schonend haltbar und behalten ihren guten Geschmack.



Text

Salate?

Gute Rinderrouladen, traditionelle Lasagne oder die einmaligen Maultaschen in aller Ruhe zuzubereiten kostet Zeit und Geduld. Wer die nicht hat, kann zu unseren hochwertigen „Wie-zu-Hause“ Spezialitäten greifen. In der



Kurzrezept

bietet unseren luftgetrockneten Schinken und Salamis die perfekte Umgebung, um bis zu einem Jahr dort zu reifen und veredelt zu werden. Inspiriert wurde die Bauweise von den Reifekellern der Schinkenstadt Parma.



BACKSTUBE

Wir legen viel Wert auf das Handwerk und auf den Menschen, der es gelernt hat. Daher wird das Getreide zum großen Teil aus unserer eigenen Landwirtschaft verarbeitet und selbst gemahlen. Was wir zusätzlich brauchen, bekommen wir von Bauern aus der Region. Für Brotsorten und Gebäcke verwenden wir viel Vollkorn, unseren eigenen, über 30 Jahre alten Natursauerteig, wenig Hefe und wenig Backmalz. Wir geben unserem Teig genügend Zeit, wo nötig bis zu 72 Stunden. Geknetet und geformt wird mit der Hand, gebacken im Steinbackofen. Unsere Brote, Semmeln und Gebäckstücke sind also etwas ganz Besonderes!



Michael Korbmann
Backstubenleiter



Hier steht was zu den süßen Sachen

Wir legen viel Wert auf das Handwerk und auf den Menschen, der es gelernt hat. Daher wird das Getreide zum großen Teil aus unserer eigenen Landwirtschaft verarbeitet und selbst gemahlen. Was wir zusätzlich brauchen, bekommen wir von Bauern aus der Region. Für Brotsorten und Gebäcke verwenden wir viel Vollkorn, unseren eigenen, über 30 Jahre alten Natursauerteig, wenig Hefe und wenig Backmalz. Wir geben unserem Teig genügend Zeit, wo nötig bis zu 72 Stunden. Geknetet und geformt wird mit der Hand, gebacken im Steinbackofen. Unsere Brote, Semmeln und Gebäckstücke sind also etwas ganz Besonderes!

Text zu Laugengebäck?



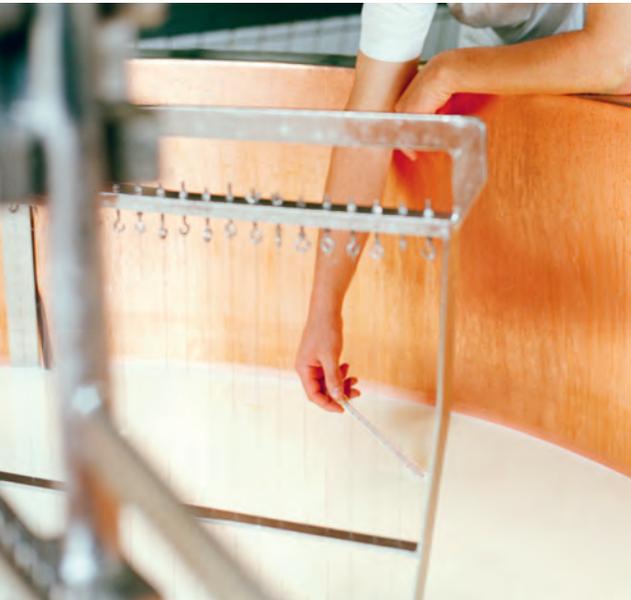
ROHMILCH-KÄSEREI STADLER



„Das Wichtigste sind nicht komplizierte technische Anlagen oder Messgeräte, sondern beste Bio-Heumilch, Erfahrung und Zeit.“

Hubert Stadler

Wie die anderen Werkstätten auch, befindet sich die Herrmannsdorfer Käserei in der Nordscheune. Die Milch stammt von Bio-Bauern aus dem naheliegenden Antersberg und Stroblberg bei Antholling. Bei uns fließt die unbehandelte Rohmilch direkt in den kupfernen Käsekessel und wird mit Fingerspitzengefühl und Erfahrung des Meisters in etwa 20 verschiedene Bio-Rohmilchkäse verwandelt.



Unsere Milchkühe

- Werden mit Heu, Gras und Getreideschrot gefüttert
- fressen im Sommer auf der Weide
- dürfen ihre Hörner behalten
- genießen 365 Tage einen Auslauf im Freien



BRAUEREI

Man kann nur das beste Bier brauen, wenn man sein Bestes dafür gibt. Bei unserem Schweinsbräu fängt das Reinheitsgebot auf dem Acker an, beim ökologischen Gersten- und Hopfenanbau. Gebraut wird unser Bier im traditionsreichen Riedenburg Brauhaus im Altmühltal. Dort verwendet man nur hochwertige Rohstoffe aus der Region und fördert so die Biodiversität. Für unsere Biere werden die natürlichen Hopfendoldenblätter genommen, reines Quellwasser, brauhauseigene Hefekulturen und alte Getreidesorten geben dem Bier seinen einzigartigen Geschmack. So entstehen wunderbare, naturtrübe Biere. Das Schweinsbräu gibt es in den Sorten Gold, Dunkel, Weißbier, sowie in einigen Saisonbieren.

Hier schreiben wir einfach was zu der Hausbrauerei

Daniel ...





Vor mehr als 30 Jahren wurden in Herrmannsdorf viele verschiedene Obstbäume gepflanzt. Heute sind sie groß, dienen den Bienen als „Weide“ und liefern jede Menge Obst für Saft und Schnaps.



BRENNEREI

Aus Obst und Beeren von der Herrmannsdorfer Obstweide werden nach altem Brauch geistige Getränke hergestellt. Im Herbst, nach der Ernte, kann man beim Brennen der edlen Tropfen in unserer Ostscheune zuschauen – und gerne ein Schnapsperl probieren. Unsere herrlichen Apfel-, Birnen- sowie Zwetschgenbrände und den Obstler erhält man in den Herrmannsdorfer Filialen und im Info Cube auf dem Hof.

BIO-GÄRTNEREI SCHMID

„Unser Gemüse hat Zeit zum Wachsen – es ist reich an wertvollen Inhaltsstoffen, weil es nicht durch synthetische Düngung und Pestizide zu Höchstwachstum gedopt wird.“

Werner Schmid



Seit der ersten Stunde sind die Bioland-Gärtner Susanne und Werner Schmid Partner der Herrmannsdorfer Landwerkstätten. Ihre Salate und ihr Gemüse gibt es tagesfrisch geerntet am Hofladen. Wie gut ein Gemüse schmeckt, hängt von der Gesundheit des Bodens ab. Darum legt Familie Schmid großen Wert auf die Bodenpflege und fördert das Bodenleben. In der Gärtnerei wachsen im Freiland und in zwei Gewächshäusern viele Kulturen nebeneinander. So wird Pflanzenkrankheiten vorgebeugt und die Bodenfruchtbarkeit erhalten.





IMKEREI BACIC

Ganz in der Nähe der Obstweide befindet sich in Herrmannsdorf der Bienengarten. Hier leben etwa 20 Bienenvölker. Die restlichen Völker sind im Landkreis auf Bio- und Naturschutzflächen verteilt. Der Imker kümmert sich das ganze Jahr um die Bienen und versorgt Herrmannsdorf mit dem köstlichen Blütenhonig und wenn die Witterung mitspielt, gibt es ab und an auch einen Waldhonig. Diesen Honigtau sammeln die Bienen im nahegelegenen Wald vorwiegend von Fichten, Tannen und Eichen.



Alen Bacic

KAFFEERÖSTEREI MERCHANT & FRIENDS



„Mach die Dinge richtig – auch wenn dir keiner zuschaut.“

Andi Merchant

In der Ostscheune befindet sich die Kaffeerösterei. Hier werden in handwerklicher Arbeit hochwertige Bio-Rohkaffees aus den besten Anbaugebieten der Welt zu feinen Röstungen veredelt. Die Langzeit-Röstung im Trommelröster dauert bis zu 20 Minuten und ist mit verantwortlich für die grandiosen Aromen dieser Kaffees und Espresso. So entstehen hier Lebensmittel, deren einzigartige Qualität sich in vielfältigem Geschmack widerspiegelt.



A dark blue, textured plate is set against a rustic, weathered wooden background. On the plate, there are two slices of cured meat, likely salami or chorizo, stacked on top of each other. Below them are two small, yellow pickles. To the right of the pickles is a slice of bread topped with a generous amount of the same cured meat, creating a sandwich. The lighting is dramatic, highlighting the textures of the food and the wood.

DIE LEBENSMITTEL GENIESSEN

Der direkte Verkauf ist uns eine Herzensangelegenheit. So können wir Qualität und Frische garantieren und bleiben im direkten Austausch mit unseren Kundinnen und Kunden. Wir sind dankbar für diese besondere Beziehung und sie dient uns als Quelle der Inspiration.

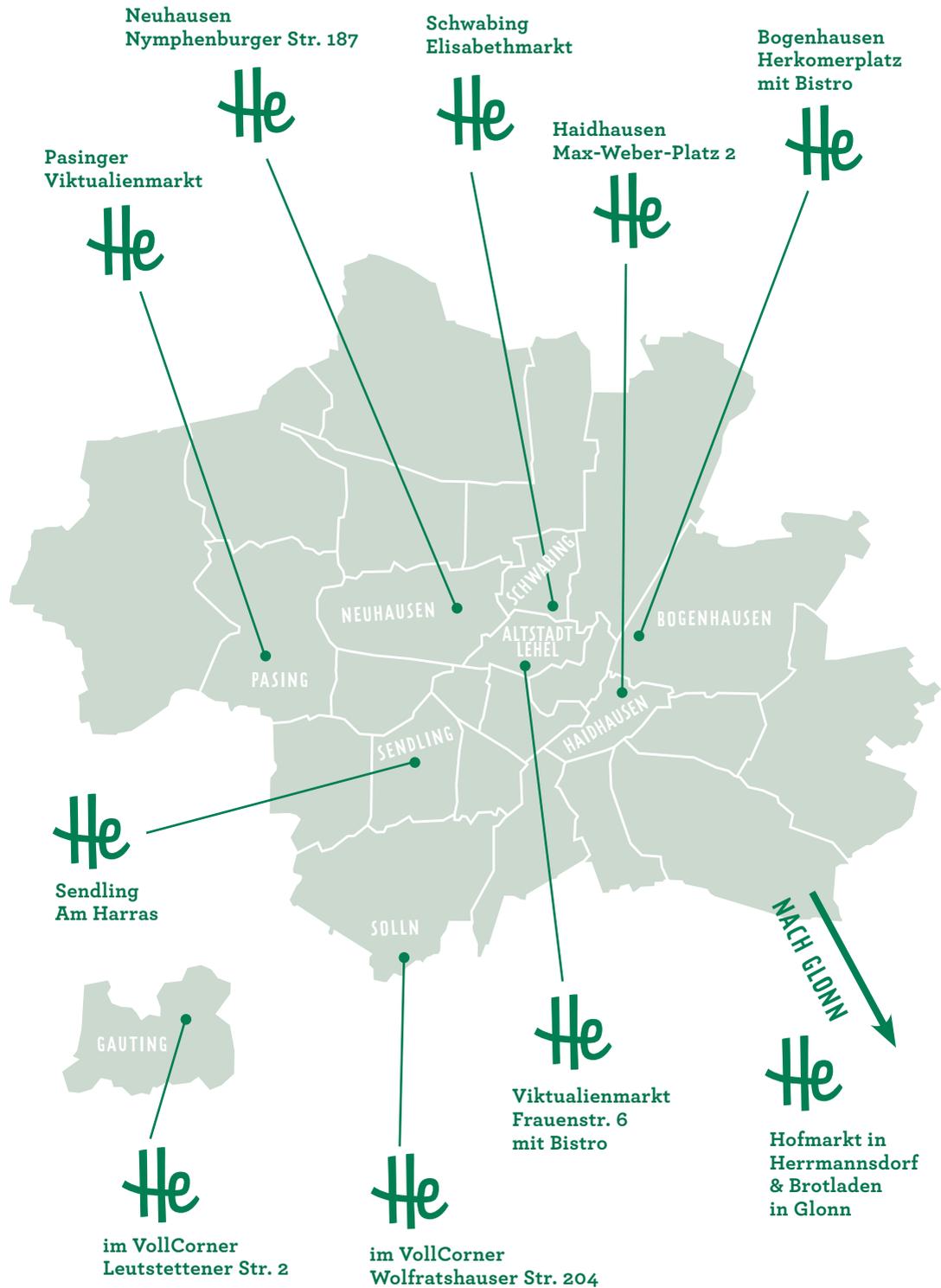
Der Hofmarkt in Herrmannsdorf und die 9 weiteren Geschäfte in München erhalten direkt unsere handwerklich hergestellten Lebensmittel. Genießen kann man zudem köstliche Gerichte aus den tagesfrischen Zutaten in den beiden Bistros.

Ein Teil der hergestellten Lebensmittel wird über Naturkostfachgeschäfte und in der Gastronomie im Raum München und darüber hinaus vertrieben.

UNSERE GESCHÄFTE

Unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im Verkauf sind die idealen Mittler zwischen dem Hof mit den Werkstätten und unseren Kunden in Herrmannsdorf und München. Täglich werden alle Geschäfte mit tagesfrischen Backwaren, Würsten und den vielen anderen Spezialitäten direkt aus den Werkstätten beliefert.

In den Bistros am Viktualienmarkt und am Herkomerplatz werden in der offenen Küche kleine und große Gerichte aus unseren Lebensmitteln gezaubert. Das geht ganz schnell und schmeckt saugt!



UNSERE BISTROS IN MÜNCHEN

Wenn man in der bayerischen Landeshauptstadt auf der Suche nach einem feinen Bistro ist, das regionale Lebensmittel verwendet, ist man bei unseren Bistros am Viktualienmarkt und Herkomerplatz an der richtigen Adresse.

Angrenzend an unsere beiden dort liegenden Filialen kann man Einkauf und Genuss optimal verbinden. Unsere Geschäfte am Viktualienmarkt und in Bogenhausen haben ein Bistro „„



WIRTSHAUS ZUM SCHWEINSBRÄU & BIERGARTEN

Beste Zutaten aus der Region, naturnahe Lebensmittel, frische Küche der Saison – das erwartet Sie im Wirtshaus!

Direkt in der Mitte des Hofes liegt der traumhafter Biergarten. Unter welchen Schatten Sie sich dort platzieren wollen liegt an Ihnen. Im Angebot: Linde und Kastanie.

Betrieben werden Wirtshaus und Biergarten von der Steirer Eck GmbH.



HERRMANNSDORF ERLEBEN

Ein Ort zum Entdecken, Anpacken und Genießen. Wir möchten unsere Besucher dazu einladen, Herrmannsdorf zu erkunden – und das mit allen Sinnen. Herrmannsdorf ist ein Ort der Begegnung mit der Natur, mit den Tieren, mit der Kunst, mit den Menschen, mit neuen Denkweisen und Denkanstößen. Hier ist alles offen ausgebreitet. Die Besucher sehen, wie in Herrmannsdorf gearbeitet wird und freuen sich, vor oder nach dem Einkauf die Tiere zu beobachten.

Schautafeln ermöglichen es, die Abläufe hinter den Kulissen zu erfahren. Über Podeste und Fenster erhält man Einblicke in die verschiedenen Werkstätten – in Metzgerei, Spezialitätenküche und Käserei. Wer noch mehr erleben möchte: In unserer Handwerkstatt kann jeder mit anpacken, Brezn drehn, Butter schlagen, Bratwürstl selber machen oder gutes Brot backen. Die selbstgemachten Lebensmittel genießt man anschließend zusammen – ein besonderes Gemeinschaftserlebnis!

An den Wochenenden gibt es verschiedene Führungen, mehrmals im Jahr die wunderschönen Märkte „Kunst & Handwerk“ und Hoffeste. Für unsere kleinen Besucher haben wir ein Extra-Kinderprogramm und besondere Führungen.



DIE HANDWERKSTATT

An diesem ganz besonderen Ort gibt es die Möglichkeit, selbst Hand anzulegen und gute Lebensmittel herzustellen. Spannende Kurse rund ums Backen, Würsten, Fleisch zerlegen und zubereiten sind fest im Programm. Kochkurse und Events zu vielen anderen kulinarischen Themen werden ebenfalls das ganze Jahr über angeboten.

Auch Firmenfeiern, Geburtstage oder andere Feierlichkeiten können in der besonderen Umgebung unserer Handwerksstatt organisiert werden.



FÜHRUNGEN, FESTE & MÄRKTE

Wer einmal hinter die Kulissen schauen möchte und Herrmannsdorf mit allen Sinnen erleben will, ist bei unseren öffentlichen Führungen willkommen. Gerne bieten wir auch private Gruppenführungen an.

Eine Besonderheit in Herrmannsdorf sind unsere Kunst- und Handwerksmärkte mit rund 100 Ausstellern im Frühjahr und Winter, der Gartenmarkt und das Erntedankfest – ein ganz besonderes Highlight! Zu allen Veranstaltungen kreieren unsere Werkstätten natürlich besondere Köstlichkeiten.

Für Kinder bieten wir Führungen, Kurse, wie zum Beispiel Brezn drehn und jede Menge Spaß in der Natur an.



HERRMANNSDORFER QUALITÄT

Grundsätzlich unterliegt die ökologische Erzeugung und Verarbeitung von Pflanzen und Tieren einer lückenlosen Kontrolle. Jeder, der Begriffe wie Öko, Bio oder ähnliche verwendet, muss die entsprechende EU-Verordnung (EG Nr. 834/2007) einhalten. Alle Betriebe werden von EU-Kontrollstellen regelmäßig geprüft. Wir werden kontrolliert von Lacon GmbH.

Das Herrmannsdorfer Qualitätssystem geht weit über die gesetzlichen Richtlinien hinaus, das bedeutet

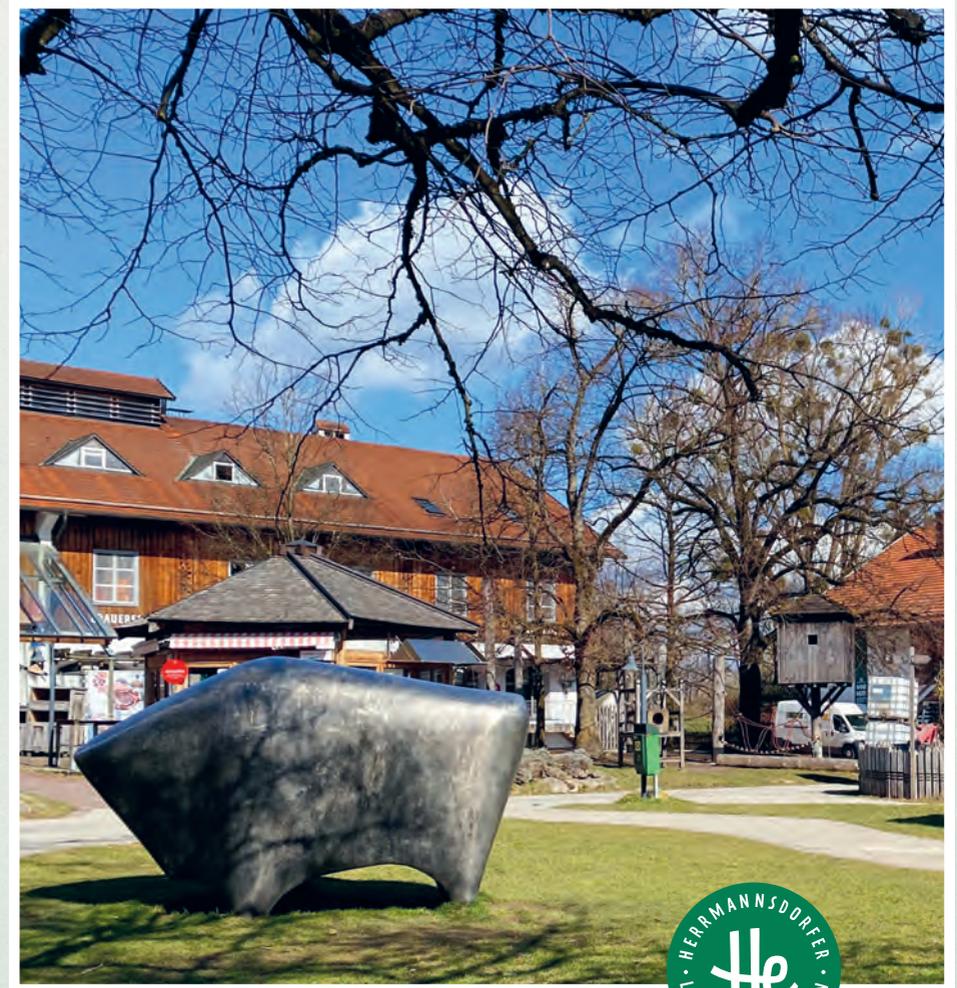
- In Herrmannsdorf muss jeder Lieferant Mitglied eines Anbauverbandes sein. Die Richtlinien der Anbauverbände (Biokreis, Bioland, Naturland, Demeter u. a.) gehen über die EU-Richtlinien hinaus. Wir selbst sind Mitglied beim Biokreis.
- Zudem stellen wir noch weitere Richtlinien für die Haltung, Fütterung und Gesundheit der Tiere auf. Unsere Vertragsbauern werden von uns besucht und ausgesucht. Bei regelmäßigen Treffen entwickeln wir gemeinsam neue Wege in der Haltung und Fütterung der Tiere.
- Unsere Produkte werden regelmäßig in einem Produktpanel verkostet und in unabhängigen Laboren getestet.
- Volldeklaration ist für uns wichtig, d.h. auf unseren Produkten, bzw. in unseren Broschüren finden Sie immer ALLE Zutaten aufgelistet – es wird nichts ausgelassen.
- Die zugekauften Produkte zum Beispiel im Trockensortiment werden von einem Panel speziell ausgesucht, sodass Firmenphilosophie und Produktqualität zu uns passen.
- Transparenz wird groß geschrieben – In Herrmannsdorf bekommt man überall Einblicke, kann in Führungen jede Frage beantwortet bekommen und auf unserer Webseite weitere Details nachlesen. Wir haben keine Geheimnisse.

Vom Acker bis zum Teller legen wir viel Wert auf einen schonenden Umgang mit Ressourcen und eine Symbiose von Landwirtschaft, Herstellung und Verkauf.

DE-ÖKO-003

Mehr Informationen und aktuelle Neuigkeiten gibt es bei

herrmannsdorfer.de



IMPRESSUM

Herausgeber Herrmannsdorfer Landwerkstätten Glonn GmbH & Co. KG

Redaktion Elisabeth Morra-Bruno

Fotos Viviana D'Angelo, Ekatarina Skerleva, Stefanie Schmid, Emil Perauer, Renate Waschke, Tobias Köhler

Zeichnungen Christine Scharfen

Gestaltung Annette Hartmann, vor-druck.de

Gedruckt auf chlorfrei gebleichtem, FSC-zertifiziertem Papier

HERRMANNSDORFER GESCHÄFTE

Handgemachte Lebens-Mittel in ökologischer Qualität

Hofmarkt

Herrmannsdorf 7
85625 Glonn
Tel. 08093.9094-34

Brotladen

Marktplatz 5
85625 Glonn

Viktualienmarkt

mit Bistro
Frauenstr. 6
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 Str. 187
Tel. 089.167 93 15

Haidhausen

Max-Weber-Platz 2
Tel. 089.48 99 73 05

Bogenhausen

mit Bistro
Herkomerplatz
Tel. 089.98 10 96 14

Pasing

Pasinger
Viktualienmarkt
Tel. 089.821 13 78

Gauting

Leutstettener Str. 2
im VollCorner Biomarkt
Tel. 089.89 54 35 03

Solln

Wolfratshauer Str. 204
im VollCorner Biomarkt
Tel. 089.72 48 35 08

Und im ausgewählten
Naturkosthandel.

Mehr Informationen und aktuelle Neuigkeiten bei
herrmannsdorfer.de



Herrmannsdorfer Landwerkstätten Glonn GmbH & Co. KG

Herrmannsdorf 7, 85625 Glonn

Telefon 08093.9094-0, info@herrmannsdorfer.de

herrmannsdorfer.de