

Herrmannsdorfer

WOCHENMARKT



REZEPTE

Zum Sammeln, Nachkochen und Genießen
pag. 02 und 04

WISSENSWERTES

Die Schlachtung am Samstag
pag. 03

INFORMATION

Butcher's Festival 2025 – eine Vorschau
pag. 04

HOCH LEBE DAS METZGERHANDWERK

1. International Butcher's Festival in Herrmannsdorf 2024 – ein Rückblick von Amelie Schweisfurth

Am dritten Juniwochenende feierten wir in Herrmannsdorf das 1. International Butcher's Festival. Ganz im Zentrum stand das Metzgerhandwerk mit der Vielfalt, die unser Handwerk zu bieten hat. Metzgerinnen und Metzger aus ganz Europa kamen nach Herrmannsdorf, um ihre Handwerkskunst zu präsentieren.

Los ging es am Samstagmorgen mit der Schlachtung eines Schweines und dem Wurstmachen. Immer vor Ort waren unsere Besucherinnen und Besucher, die den ganzen Prozess vom Schwein bis zur fertigen Wurst beobachten konnten.

Am Samstag und Sonntag gab es zahlreiche Workshops zum Mitmachen und Zuschauen, wie Salsiccia machen, Wildkurs – Zerlegung eines Rehs, kuriose Tasting – Köstliches aus Innereien. Natürlich wurde alles ausgiebig verkostet und probiert. Aus vielen verschiedenen Regionen und Ländern kamen die Metzgerinnen und Metzger angereist und alle brachten ihre Spezialitäten mit. Ob Ahlewurst und andere Köstlichkeiten aus Hessen, argentinisches Asado vom Feuer, italienische, gerade gewurstete Salsiccia aus dem Piemont, Spezialitäten vom Wollschwein aus dem Allgäu, Dutsch Worstmakers Bratwürste, Terrinen und Pasteten aus Frankreich, Kesselfleisch, Ochsenfetzen, Pulled Beef, gegrillter asiatischer Schweinebauch bis hin zur Pizza – all das und noch vieles mehr haben die Besucher verkostet und genießen können.

Ergänzt wurde das Programm von spannenden Talkrunden unter unserer großen alten Linde in Herrmannsdorf, bei denen aktuelle Fragen des Metzgerhandwerks von der Ausbildung über Fleischkonsum und Klimawandel bis zu der Frage des Tötens von Tieren diskutiert wurden. Nicht nur die geladenen Fachleute, sondern auch unsere Besucher beteiligten sich an den Gesprächsrunden. Sie stellten Fragen, haken kritisch nach und gingen in den Austausch mit den Experten. Aber dass Metzger auch gut feiern können, stellte man genauso unter Beweis. Am Samstagabend gab es ein großes Fest für alle mit der Liveband „Bluesbriederchen“.

Wir freuen uns, dass so viele Fleisch-Liebhaber zusammengekommen sind, um sich auszutauschen, voneinander zu lernen, zu zeigen, was wir zu bieten haben und mit uns zu feiern.

Im Zentrum unserer Arbeit steht die Achtung vor dem Tier, der Natur und auch den Kollegen mit ihrer Handwerkskunst. Es war deutlich zu spüren, wie wichtig für alle Teilnehmer der Zusammenhalt in der Branche ist und wie stark der gemeinsame Wunsch ist, das Metzgerhandwerk nachhaltig und qualitätsbewusst in die Zukunft zu führen und damit unseren Kunden und Gästen jeden Tag Fleisch und Wurst in bester handwerklicher Qualität zu liefern. Eine schöne Botschaft, die sicherlich bei kommenden Veranstaltungen weiter wachsen wird. Wir freuen uns schon darauf!

AUSBILDUNG IM HANDWERK

Eine Vielzahl an spannenden Talkrunden zu Themen rund um das Metzgerhandwerk gab es unter der großen Linde im Innenhof. Ganz gemütlich im Schutz der langen Äste, saßen die Zuhörer auf Strohballen und konnten den Worten der Vortragenden lauschen. Neben Geschichten von Metzgern aus aller Welt oder Fragen über die Zukunft des Handwerks war ein Thema sehr präsent und wurde immer wieder angesprochen: die Ausbildung in unserem Handwerk.

Junge Menschen, die die Ausbildung gerade bestreiten oder diese vor kurzem abgeschlossen haben und nun eine weiterführende Ausbildung anstreben, erzählten von ihren Erfahrungen während der Lehre und im Berufsleben. Es wurden ernste Fragen gestellt, zum Beispiel: „Wie fühlt es sich an zum ersten Mal zu schlachten?“

Aber auch lockere Fragen kamen auf: „Wie reagiert euer Gegenüber wenn ihr in einer Bar erzählt was euer Beruf ist?“ Diese Frage konnten die jungen Metzger mit einem Schmunzeln beantworten. Denn sie alle sind stolz auf ihren Beruf und auch wenn sie hin und wieder einen verwunderten Blick ernten, lassen sie sich davon nicht verunsichern. Da darf man ruhig stolz drauf sein – so finden wir!

Die Resonanz war sehr positiv. Einige der Ausbilder lobten die Lehrlinge und gaben ihnen Mut, weiterzumachen aber auch viele Besucher zeigten ihre Bewunderung für eine Ausbildung im Handwerk. Was für ein schönes Zeichen für die Zukunft!



UNSER 15-MINUTEN-REZEPT-TIPP!

Pastramiburger

Zutaten pro Stück:

- 1 Bauernsemmel
- 4-5 Scheiben Pastrami, dünn aufgeschnitten
- 2 EL Herrmannsdorfer Cole Slaw
- 2 EL Meerrettich oder scharfer Senf
- einige Scheiben eingelegte Gurken

Zubereitung: Die Bauernsemmel aufschneiden, und die jeweiligen Innenseiten kurz in einer Pfanne anrösten, abkühlen lassen und anschließend nach Geschmack mit scharfem Senf oder Meerrettich einstreichen.

Nun die Pastramischeiben in die Bauernsemmel legen. Je nach Wunsch können Sie die Pastrami auch vorab kurz im Ofen erwärmen. Dann mit dem Cole Slaw bedecken, Gurke dazu und die Semmel zusammenklappen. Dazu passt perfekt ein kühles Schweinsbräu.



AUS UNSERER WARMFLEISCH-METZGEREI



Rinder Gulasch

aus Wade und Bundschuh

Angebot bis 30. September 100g € **2,39**
Normalpreis 100g € 2,59

AUS UNSERER WURSTMANUFAKTUR



Wiesn Geräuchertes

Mit Steinsalz und frisch geschroteten Gewürzen über drei Wochen eingelegt und mit Buchenholz kalt geräuchert.

Angebot bis 30. September 100g € **3,99**
Normalpreis 100g € 4,19

AUS UNSERER BACKSTUBE



Vollkorn-Dinkelbrot

Mit Dinkel-Natursauerteig, ohne Hefe gebacken! Ein erstaunlich leichtes Dinkelbrot mit dem typischen, eigenständigen Geschmack.

Angebot bis 30. September 750g € **5,79**
kg = € 7,72 / Normalpreis 750g € 5,99 / kg € 7,99

DIE SCHLACHTUNG AM SAMSTAG



Ein für uns sehr wichtiger Programmpunkt im Rahmen des 1. International Butcher's Festival war die Schlachtung am Samstagmorgen.

Um 8 Uhr ging es los. Etwa 25 vorab angemeldete Gäste waren dabei. Der Leiter unserer Schlachtung Alex und seine rechte Hand Max schlachteten zwei Schweine, brühten diese und nahmen sie aus.

Danach kamen die Schweinehälften direkt in die Zerlegung, wo unser Zerlegemeister Franz diese noch schlachtwarm zerteilt hat. Unsere Gäste waren auch dort dabei und Franz beantwortete die zahlreichen Fragen. Und wie es in Herrmannsdorf üblich ist, kam das Fleisch im Anschluss gleich danach in unsere Wurstküche zu unseren Metzger-

meistern Jürgen und Nico, die daraus schlachtfrische Weißwürste herstellten.

So sahen unsere Besucher wie bei uns in Herrmannsdorf der Prozess von der Schlachtung bis zur frischen Wurst abläuft. Neben der Vermittlung von Wissenswertem über die Warmfleischverarbeitung und wie wir diese konkret umsetzen, war uns noch ein anderer Punkt ganz besonders wichtig: Wir müssen auch über die Schlachtung sprechen – denn diese ist ganz zentral für die Qualität unserer Produkte und unser Metzgerhandwerk.

Das Zusehen dabei mag sich für den einen oder anderen etwas drastisch anhören, doch genau das schafft das nötige Bewusstsein. Ein Bewusstsein

für den Umgang mit dem Leben, das wir nehmen und die nötige Ehrfurcht vor diesem Moment. Aber auch Bewusstsein für die Menschen, die diese Arbeit für uns erledigen, damit wir Fleisch in der besten Qualität essen können und die Hochachtung vor der Präzision, die mit dieser Arbeit verbunden ist. Wir wollen diesen Teil unseres Handwerkes nicht verstecken und ein Verständnis dafür schaffen, was Metzger sein für uns bedeutet. Im Zuge der Live-Schlachtung haben wir ein Kurzvideo gedreht, das sich dann auch die anderen Gäste im Laufe der beiden Festival-Tage mit Begleitung durch einen unserer Metzger ansehen konnten. Wir freuen uns sehr, dass es ein so großes Interesse dafür gab. Wir in Herrmannsdorf sind offen für Fragen.

AUS DER SPEZIALITÄTENKÜCHE



Gemüse-Pflanzerl

Mit Grünkern und etwas Knödelbrot. Die frischen Zucchini machen die Pflanzerl wunderbar saftig.

Angebot bis 30. September 100g € **2,69**
Normalpreis 100g € 2,89

AUS DER SPEZIALITÄTENKÜCHE



Rinder-Gulasch

Mit Majoran und Rotwein abgestimmt.

Angebot bis 30. September 500g € **10,99**
Normalpreis 500g € 11,99

Gulaschsuppe

Mit viel Gemüse und Rotwein verfeinert

Angebot bis 30. September 500ml € **7,29**
Normalpreis 500ml € 7,49

UNSER SOMMELIER EMPFIEHLT



„Nord Sud“ Vin de France Blanc

Frankreich, Gens et Pierres

Süffig und unkompliziert, mit aromatischen Ansätzen von Apfel und Stachelbeere. Ein sehr erfreulicher französischer Weißwein zum kleinen Preis.

Angebot bis 30. September 0,75 l € **6,39**
1 Ltr. 8,52 / Normalpreis 0,75l € 6,99/Ltr. € 9,32

HERRMANNSDORFER MEDITERRANES RINDERGULASCH



Für 4 Personen

ca. 1 kg Rinderbundsuh
oder Wade
5 Zwiebeln
Stangensellerie
Karotte
Knoblauch nach Belieben
500g Tomaten enthütet
1 Dose Pomodori Pelati
150g schwarze Oliven ohne Stein
50g getrocknete Tomaten
frischer Thymian
etwas Weißwein
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Das Fleisch in etwa 2 cm dicke Würfel schneiden, würzen und in Öl anbraten. Das fein gewürfelte Gemüse, wie Zwiebeln, Knoblauch, Karotte und Sellerie hinzufügen und vorsichtig mit anbraten. Pomodori Pelati dazu geben und etwas mitrösten. Das Ganze mit einem guten Schuss Weißwein ablöschen und die gewürfelten frischen Tomaten zugeben. Umrühren und mit Rinderbrühe bedecken, den frischen Thymian zugeben und im Ofen bei 120°C etwa 2 Std. schmoren. Evtl. etwas Brühe nachgeben! Zum Schluss etwas von der Soße wegnehmen, mit den getrockneten Tomaten mixen und wieder dem Rinderragout zugeben. Die schwarzen Oliven halbieren und unterheben. Fertig!

Als Beilage passen unsere Herrmannsdorfer Semmelknödel, Spätzle oder knuspriges Baguette.

Tipp: Wenn es schnell gehen soll lässt sich das Rezept auch gut mit unserem fertigen Rinder-Gulasch aus dem Glas nachkochen. Einfach das Gemüse etwas anbraten das Gulasch dazu geben, mit Wein abschmecken, fertig! Die Pomodori Pelati und die Rinderbrühe weglassen, damit es nicht zu flüssig wird!

Weinempfehlung:

Bardolino La Corte del Pozzo, Venetien, Fasoli Gino
Leicht gekühlt der perfekte Begleiter für ein Gulasch.

INTERNATIONAL BUTCHER'S FESTIVAL 2025

So eine erfolgreiche Veranstaltung werden wir natürlich wiederholen und so wird am Wochenende vom 31.05. & 01.06.2025 das 2. International Butcher's Festival wieder in Herrmannsdorf stattfinden!

Es wird wieder eine Vielzahl an Workshops zum Mitmachen geben. Wir werden natürlich wieder mit Zuschauern ein Schwein zerlegen und frische Wurst machen. Spannende Talkrunden erwarten Sie und natürlich wird es jede Menge Spezialitäten aus verschiedenen Ländern und Regionen zum Probieren geben.

Wir feiern die Handwerkskunst der Metzgerinnen und Metzger – und das wird auch mit einem rauschenden Fest am Samstagabend gekrönt werden.

Wir halten Sie über unsere Website und hier im Wochenmarkt auf dem Laufenden und freuen uns, wenn Sie beim nächsten Mal dabei sind.

Schauen Sie auch gerne mal auf unsere Website unter herrmannsdorfer.de/butchers-festival vorbei. Hier finden Sie die Fotos und auch einen Film vom diesjährigen Fest.



Hier finden Sie unsere Herrmannsdorfer Lebensmittel:

Herrmannsdorf
Hofmarkt mit Marktgarten-Café
Tel. 08093.9094-34

Glonn
Herrmannsdorfer Brotladen
Markplatz 5
08093.9051334

Viktualienmarkt
Frauenstraße 6, mit Bistro
Tel. 089.26 35 25

Schwabing
Elisabethmarkt 8
Tel. 089.272 37 44

Sending
Am Harras 14
Tel. 089.72 0162 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. 089.82113 78

Gauting
im VollCorner Biomarkt
Leutstettener Straße 2
Tel. 089.89 54 35 03

Solln
im VollCorner Biomarkt
Wolftratschauer Straße 204
Tel. 089.72 48 35 08

Herrmannsdorfer
Lebensmittel auch bei:

Sending
Biomarkt Stemmerhof
Plinganserstraße 6
Tel. 089.76 70 43 27

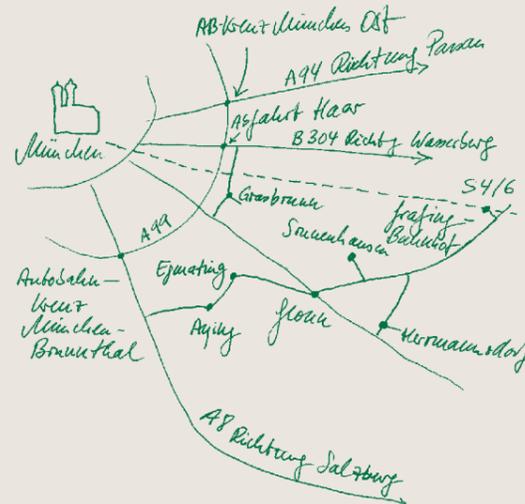
Herausgeber

Herrmannsdorfer Landwerkstätten
Glonn GmbH & Co. KG
Herrmannsdorf 7
85625 Glonn
Tel. 08093.9094-0

Text und Redaktion:
Amelie Schweisfurth

Layout:
Annette Hartmann, vor-druck.de

Druck:
Druck-Ring, Kirchheim



herrmannsdorfer.de · info@herrmannsdorfer.de

