



Zweiter Newsletter „danach“

- Ein gutes neues Jahr 2024 mit Glück, Frieden und Zufriedenheit für möglichst viele Mitmenschen. Der Olivenzweig ist ein Symbol für den Frieden und in Marseille, wo wir bei der französischen Großfamilie die Feiertage verbracht haben, allgegenwärtig.
- Im Moment sind wir immer noch mit der Bürokratie des Schließens unseres Lokals beschäftigt, aber auch schon mit Plänen für die Zukunft. Ab April werde ich ein Kleingewerbe gründen, mit dem ich als Freelancer-Koch Veranstaltungen, Caterings, Messen und eventuell auch die Organisation kulinarischer Reisen mache. (Ich habe sogar schon zwei Veranstaltungen in der holsteinischen Schweiz) Bei Interesse für einen der genannten Punkte dürfen Sie mich gerne ansprechen. Allerdings hat ein Kleingewerbe auch Umsatzgrenzen ☺, ich kann und will also nicht alles machen.
- Außerdem suche ich einen Platz, wo ich meine Maultaschen nachhaltig verkaufen kann. Mehr Infos, sobald ich fündig bin. Für Anregungen bin ich offen. Wer Maultaschen möchte, kann mich gerne anrufen.
- Am 20.01.24 ab 19:00 findet ein Musikdinner am Kamin in der Genusswerkstatt im Pilzhof Steidle in Grasbeuren statt. Klezmer mit „Bohei“; 6 musikbegeisterte Frauen möchten ihre Freude an der jiddischen Musik mit ihrem Publikum teilen. Dazu wird von Katja Zeidler und mir ein levantinisches Menü, (Levante = Morgenland am Mittelmeer) mit Mezzeteller und vielen anderen Leckereien serviert.
Bitte rechtzeitig reservieren unter der bekannten Mailadresse oder 0176-96720558. Mehr Infos mit Menü kommen mit der gleichen Mail.
- Es sind auch im März und Februar Veranstaltungen geplant, voraussichtlich wegen der hohen Nachfrage im Pilzhof und. eventuell in der Gutschänke
- Im April bin ich mit den Slow Food Chef Alliance Köchen am 06. Und 07.04. mit einem Stand auf der Slowfoodmesse in Stuttgart.

www.hermannsdorfers-kontor.de

th@hermannsdorfers-kontor.de

Thomas Hermannsdorfer

Tel 07532-3108830

Thomas Hermannsdorfer