



3. Newsletter im April 2024

- Bildergruß von der „**Slow Food Messe**“ auf der Messe Stuttgart mit Kollegin Alexa Scholz vom Zugvogel in Leustetten (linkes Bild Mitte) und mit Kollegen von der SlowFood Chef Alliance.
Das Ganze war ein hartes Stück Arbeit, denn ich habe an die 400 Essen fix und fertig vorbereitet und vakuumiert, dazu alles in SlowFoodQualität mitgenommen, aber es hat Spaß gemacht und wir haben neue Freunde gewonnen.
- Die Maultaschen ab **Fr 20.04. waren schnell verkauft**. Auf 10.Mai gibt es Nachschub. Bitte einfach kurz anrufen 07532-3108830 oder eine Mail senden th@hermannsdorfers-kontor.de
- **NEU:** Ich habe ein neues Rezept für Lammaultäschle in Kooperation mit dem „Schwarzen Schaf Hof“ in Grasbeuren entwickelt, die den bisherigen „Probanden“ super geschmeckt haben. Näheres folgt. Bei Interesse schon gerne mal melden.
- **Am 12.Mai Muttertagssonntag** mache ich zusammen mit Alexa Scholz in ihrem Lokal „Zugvogel“ in Leustetten (Naturbad) **ab 10:30 Uhr einen feinen Brunch, anschließend mit Musik der „Bodensee-Highwaymen Werner and Tom“ (Werner Amann und meine Wenigkeit spielen Highwaymen Songs)**. Reservierungen bitte bei Alexa im Zugvogel direkt und nur notfalls über mich, damit es keine Doppeltbuchungen gibt info@zugvogel-essenundtrinken.de Das Brunchprogramm ist dieser Mail beigelegt.
- **Für Freunde des Hauses:** wir sind am Überlegen eine **Reise** in die Auvergne in der ersten Julihälfte oder im September zu organisieren. Standort „Salers im Cantal“; wir können Übernachtungsmöglichkeiten im Maison de Barrouze (Chambre d'Hote bzw. B&B) bei unseren Freunden und deren Kollegen reservieren und machen z.B. ein 1-wöchiges Programm mit kleinen Wanderungen, Besichtigung von Sehenswürdigkeiten, Kräuterführungen mit kleiner Versuchsküche und last not least kulinarischen Versuchungen mit Proben z.B. in Käsereien, regionalen Spezialitätenproduzenten bzw. im Weinkeller von unserem Freund Yann Holley. Ideen sind da, es ist aber noch in der Schwebe, jedoch würden wir uns über Interessenten freuen. Verantwortung läge bei jedem selbst, da wir kein Reiseunternehmen gründen wollen, aber einfach unsere Ortskenntnisse weitergeben möchten. Für uns sollten die Reisekosten und ein Taschengeld herauspringen.



- **„Hermannsdorfers jetzt auch als Paar“:** Elke wird ab 01.07. auch ein Kleingewerbe im Bereich Kräuterkulinarik, Kräuterführungen gründen. Wir bieten dann auch gemeinsam Angebote im Bereich Kräuterkulinarik -kunde an, die man für verschiedene Anlässe und in verschiedenen Formaten buchen kann. Elke selbstverständlich auch solo. Bitte gerne auch schon jetzt melden.
- **Am 01. Und 02. Juni** koche ich bei meiner **Slow-Food-Chef-Alliance- und Regionssprecherkollegin der höheren Hotelfachschüler Heidelberg im Landhaus Schulze Hamann in Blunk** in der Holsteinischen Schweiz bei Plön. Das ist das älteste Gasthaus in Schleswig-Holstein und wird heute durch Angela mit ihrem Mann als Eventlocation und Hotel betrieben. **Dort kann wer Lust hätte auch reservieren** ☺ und eine der schönsten Gegenden Deutschlands besuchen. Anschließend geht es für uns weiter nach Schweden zu Frau Mama und meinem Bruder, sowie in die Schären nördlich von Göteborg.
- **Kontaktkoordinaten für Catering, Veranstaltungen und mehr: Hermannsdorfers feine Küche, Wildkräuter-Erlebnisse**
www.hermannsdorfers.de (oder auch noch www.hermannsdorfers-kontor.de)
 Telefon wie gehabt: +49-7532-3108830 oder neu +49-7532-495801
 Mail (bis auf weiteres, wie gehabt): th@hermannsdorfers-kontor.de
 Postanschrift bzw. Büro: Lindenweg 9, 88709 Meersburg
 Facebook neu: „Hermannsdorfers feine Küche“ dito Instagram
- Es liegen bereits diverse Buchungen im Catering oder für Kochkurse vor. Ich freue mich, dass es Nachfrage nach „Hermannsdorfers feiner Küche“ gibt.
- **Jahresvorschau: (natürlich nicht vollständig ☺)**
 - November: „wie bereits einmal im Schützenhaus, jetzt voraussichtlich im Akzent Hotel Löwen bei meinem Freund Reinhold Buck: **Schmausen wie im Zeppelin** (Originlarezepete mit Begleitung eines Geschäftsführers von Zeppelin NT und der Museumsdirektorin in Friedirchshafen)
 - **Moules Frites Abend** in der Guttschänke
 - **Schwedisches Smörgasbord**
 -Schaun mer mal was noch

www.hermannsdorfers.de

th@hermannsdorfers-kontor.de

Tel +49-7532-3108830 und +49-7532-495801

Thomas Hermannsdorfers