



Newsletter 1-26, Nächste Termine & Jahresübersicht

Details rechtzeitig per Mail & auf der Website.

Feststehende Termine:

- „**Mucke und Maultaschen**“ am **06.03.** ab **18:30 Uhr** **Ort-Galerie Daisendorf.** **Maultaschen auch Vegi, Rhabarber Crumble & Getränke € 25,00**, Dazu Musik von Werner Amann & Thomas Hermannsdorfer (Highwaymen, Gipsy Swing, Blues, franz. Chansons, Liedermacher). Animiert durch unseren tollen Auftritt auf der Mole beim Yachtclub Meersburg 2025. Mehr Infos auf der Website.
- **Zu Ostern, Maultaschen, Lamm und Tafelspitz, „Feines aus dem Glas“** aus Hermannsdorfers feiner Küche. Vor Ostern. Das kann jetzt bereits geordert werden
- **Kräuterworkshop „Bergkräuter“ am 16.Mai In Steibis im Starennest:** Elke und Thomas Hermannsdorfer mit Wanderung und anschließendem Workshop im „Starennest“ Schindelberg bei Freund Mario Leuschen, sowie einem Kräutermenü mit ihm.

Geplant in diesem Jahr: Bei Interesse für einen Event bitte gerne jetzt schon melden.

- **Was wächst denn da in meinem Garten:** Elke Hermannsdorfer klärt auf und gibt Tipps zur Verwendung. Auch mit Freunden oder bei Feier?
- **Menü aus dem Schlaraffenland, Menü du Pays de Cocagne um Castelnau-dary: Ente, Fisch, Pastis & Co** Region, die alles bietet zwischen Toulouse und Carcassonne. Herbst bis Weihnachten
- **Biermenü:** mein halbes Leben war ich bei Brauereien tätig, daher liegt mir das „deutsche“ Bier auch in der Küche am Herzen. Begleitung durch Profis und langjährige Wegbegleiter. Juli oder Oktober
- **Augenworkshop:** wir wiederholen auf vielfachen Wunsch. Im Herbst nach unserem nächsten Bretagneaufenthalt.
- **Kochkurs „1000 und1 Geschmack“: Gewürze, Kräuter und Mischungen, auf Nachfrage,** Geschmacksgeheimnisse vieler „Weltküchen“ (Indien, Syrien, Frankreich, Kanaren, Schweden und unserer Heimat), einfache Beispiele, Mischungen etc.
- **Schwedischer Midsommar, Buffet: Krebs Garnelen, Lax, Hering und Co. Juni?**
- **Ernährungskniffe: gesund, einfach, schnell, frisch und nachhaltig:** (Ess)Gewohnheiten ändern. Wenig Zeit und trotzdem frisch, „Meal-Prep“. Reduzierung von Cholesterin, Zucker und Gluten? Welches Fett darf sein? „Flexi-Küche mit vielem, was neben Top- Geschmack auch noch dem Wohlbefinden zuträglich ist. Mit Augenzwinkern und ohne Dogmatik. Interesse?

Kontakt für Catering etc.: Hermannsdorfers feine Küche, Wildkräuter-Erlebnisse

www.hermannsdorfers.de Telefon wie gehabt: +49-7532-3108830

Mail: th@hermannsdorfers-kontor.de Büro: Lindenweg 9, 88709 Meersburg