



5. Newsletter im November 2024

- **Schwedische Smörgastorte, wie kürzlich in Schweden bei Muttern gegessen mit Räucherlachs und Garnelen:** wäre das was für Sie an **Silvester?** Ich bin im Lande und kann so eine Torte gerne vorbereiten. Bitte anrufen oder Mail schreiben. Die Rose (Hagebutte) ist wunderbar vielseitig und Elke hat vieles damit zubereitet.
- **Ein Blick lohnt sich:** Die Internetseite www.hermannsdorfers.de existiert nach wie vor und ich halte die Seite auch regelmäßig mit Aktuellem (Produkte, Events, Aktivitäten etc.) auf dem Laufenden. Gerne können Sie mir auch Anregungen für eingemachte Speisen unseres ehemaligen Sortimentes schicken.
- Ende Oktober haben wir in Kiel einen Kochkurs über Algen und einen Vortrag über Cradle to Cradle Wirtschaft besucht. Einen **Algenkochkurs** planen wir 2025 bei uns am See mit dem Startup „Meeresgarten (oceanBASIS)“ durchführen.
- **Neu:** es gibt Überlegungen & Gespräche einen Verein (Club) zu gründen, der sich guten Gesprächen oder Kunst & Kulinarik widmet. Das Catering wäre mein Part. Dazu soll es in einem bestimmten Rahmen reservierbare, limitierte Plätze geben. weitere Infos folgen
- **Heute 14.11. frisch:** vegetarische **Kürbis-Maronen-Gelbe Ablersen-Maultaschen** mit Elkes Kräutern und demnächst auf Wunsch einer Gästin Lachsmaultaschen. Ferner geschmorte **Barbarieentenkeulen in Portweinsoße**, je 2 Portionen im Glas. **VORBESTELLUNGEN** sind möglich an: th@hermannsdorfers-kontor.de
- Im **Akzent Hotel Löwen in Langenargen** bei meinem Freund Reinhold Buck: **Schmausen wie im Zeppelin** (4 Gang- Menü mit historischen Rezepten; dazwischen Hintergrundinfos eines Geschäftsführers von Zeppelin NT und weitere Insiderinfos. Termin ist **Fr der 06.12. um 18:30 Uhr**. Begrenzte Platzzahl. Reservierungen gerne auch über mich.
- Kontaktkoordinaten für Catering, Veranstaltungen und mehr: Hermannsdorfers feine Küche, Wildkräuter-Erlebnisse www.hermannsdorfers.de und www.wildkraeuter-erlebnisse.de Telefon wie gehabt: +49-7532-3108830 oder neu +49-7532-495801
Mail: th@hermannsdorfers-kontor.de Büro: Lindenweg 9, 88709 Meersburg
Facebook neu: „Hermannsdorfers feine Küche“ dito Instagram

Thomas Hermannsdorfer