



## 2. Newsletter Frühjahr 25

- **Save the date: „Moules Frites“ am Do 20.03. ab 17:30 Uhr** in der Gutsschänke in Meersburg. Auf vielfachen Wunsch führe ich das in Kooperation mit der Gutsschänke wieder durch. Reservierung und Vorbestellung über [www.gutsschaenke-meersburg.de](http://www.gutsschaenke-meersburg.de) über Stichwort „Moules Frites“.
- **Maultaschen und mehr: ab 28.03.** sind wieder frische Maultaschen vakuumiert fertig. Die „Herrgottsbscheißerle“ können ja auch als Fastenessen dienen. Gerne per Mail oder telefonisch bestellen, sie sind meist schnell verkauft.  
**Ab 16.03.** sind wir ein paar Tage in **Frankreich im Franche Comté**; Saucisse de Morteau, Absinth, Bio-Comté und Terrinen könnten mit zurückreisen. Bitte melden.
- **Elkes Kräutertouren:** Bibel- und Kräutergarten 02.04. um 11 Uhr, 03.04. Stadt Meersburg. Näheres unter [www.wildkraeuter-erlebnisse.de](http://www.wildkraeuter-erlebnisse.de).
- **Weiterer Termin: „Die Bretagne auf dem Tisch, zweiter Termin“.** Ein kulinarischer Abend mit musikalischer Begleitung in der „Ort Galerie“ **Ortsstr. 14 in Daisendorf**. Der 1. Termin war ein voller Erfolg und schneller ausverkauft als gedacht. Daher bieten wir einen 2. Termin an, für den allerdings schon einige Reservierungen vorliegen: am **Do 10.04. um 18:00 Uhr** bei Hans Kunz. Das Menü etc. steht online auf [www.hermannsdorfers.de](http://www.hermannsdorfers.de)
- **Slow Food Messe**, zeitgemäße Kulinarik in Stuttgart: **frisch, überraschend, nachhaltig, ohne Zusatzstoffe, gesund, inspirierend, regional.... Ich bin als Mitglied der Slow Food Chef Alliance** wieder an dieser Messe in Stuttgart beteiligt. **Do 25.04. bis So 27.04.2025** in der Messehalle 1 auf dem Stuttgarter Messegelände. Ich bin am Sa und So mit meinen Produkten vor Ort. Besuch lohnt sich.
- **Überlegungen: „Supper Club“, Kunst, Kochen und Gespräch mit Freunden**, es gibt Überlegungen Treffen zu veranstalten, bei denen gute Gespräche oder Kunst & Kulinarik im Fokus stehen. Auch könnten „**Kochkurse**“ angeboten werden, da wir einen weiteren Platz für Aktivitäten in Meersburg gefunden haben.

Kontaktkoordinaten für Catering, Veranstaltungen und mehr:

Hermannsdorfers feine Küche und Elkes Wildkräuter-Erlebnisse

[www.hermannsdorfers.de](http://www.hermannsdorfers.de) und [www.wildkraeuter-erlebnisse.de](http://www.wildkraeuter-erlebnisse.de) Telefon wie gehabt:

+49-7532-3108830 oder neu +49-7532-495801

Mail: [th@hermannsdorfers-kontor.de](mailto:th@hermannsdorfers-kontor.de) Büro: Lindenweg 9, 88709 Meersburg

*Thomas Hermannsdorfers*