



Herrmannsdorfer

WIRTSCHAUS

Mittwoch, 25. November, 18.30 Uhr

ESSEN UND MUTTER ERDE

*das Terra-Madre-Treffen der
indigenen Völker*

Metzgermeister Jürgen Körber im Gespräch mit
Ursula Hudson, Vorsitzende Slow Food Deutschland

dazu passend verschiedene saugute Gerichte von
Küchenchef Ole Euler und seinem Team

**Lokal global essen –
schmeckt gut und tut gut!**

Unser Metzgermeister Jürgen Körber ist vom 3. bis 7. November in Shillong (Meghalaya, Nord-Ost-Indien). Er schlachtet und wurstet dort gemeinsam mit anderen Teilnehmern am Indigenous Terra Madre. Das Treffen ist eine einzigartige Konferenz – ein Ort der Begegnung für indigene Gemeinschaften aus aller Welt, die sich gemeinsam für gute, saubere, faire Lebens-Mittel einsetzen und deshalb die Vielfalt lokaler Esskulturen in aller Welt feiern. Eine Initiative von Carlo Petrini, Gründer und Präsident von Slow Food.

Das saugute, mehrgängige Menü
kombiniert Jürgens Reiseerlebnisse mit
Oles Kochkünsten – für 39 Euro/Person
– einmalig und richtig gut!

Für eine bessere Planung bitten wir um Ihre **Reservierung** unter Telefon **08093/9094-45**
Mail **wirtshaus@herrmannsdorfer.de**
oder **www.herrmannsdorfer.de/kuechenparty**
Bei Anmeldung richten wir einen Shuttle
von und zum Bahnhof Grafing ein.
Es gibt auch unsere klassische Wirtshauskarte.

Ihr Wirtshaus der Region, mit dem Sinn für's ehrlich Gute
Herrmannsdorfer Landwerkstätten Glonn GmbH & Co. KG
Herrmannsdorf 7, 85625 Glonn, **herrmannsdorfer.de**

