

Die Erfolgsgeschichte der Maultasche



Facharbeit als Grundlage zur Prüfungszulassung zum
Diplom-Fleischsommelier

von

Frieder Wallenmaier

Metzgermeister und Gastronom

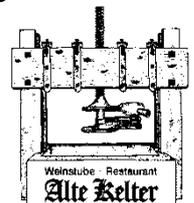
(Goldener Meisterbrief)

Guinness-Buch-Rekordhalter
im Maultaschen herstellen
seit 1982

Restaurant „Alte Kelter“
Großglocknerstraße 36
70327 Stuttgart

vorgelegt am: 16. Dezember 2019

Name der betreuenden Dozentin: Mag. Petra Kunz



Inhaltsverzeichnis

1. Vorwort	3
2. Einführung	3
2.1 Ursprung und Name der Maultasche	3
2.2 Die Verwandtschaft der Maultasche	4
3. Wichtige Fakten zur Maultasche	5
3.1 Die Bestandteile der Maultasche.....	5
3.2 Die verschiedenen Maultaschenformen	6
3.3 Die drei klassischen Zubereitungsvarianten	7
3.4 Bekannte und außergewöhnliche Abwandlungen	8
4. Entwicklung und Erfolg der Maultasche.....	9
4.1 Die Anfänge der Erfolgsgeschichte	9
4.2 Die Maultasche in Metzgereien und Gastronomie	9
4.3 Die Maultasche aus maschineller Fertigung	10
4.4 Gründe für den Erfolg der Maultasche.....	11
5. Schlussbetrachtung und Ausblick.....	12
6. Quellenverzeichnis.....	13

Die Erfolgsgeschichte der Maultasche

1. Vorwort

Seit meiner Kindheit begleitet mich die Maultasche. Bereits als kleiner Junge kam ich auf den Geschmack. Mein Vater war einer der ersten Metzger in Stuttgart, der in der eigenen Metzgerei seine hausgemachten Maultaschen anbot. Im Jahre 1961 begann ich mit 14 Jahren die Metzgerlehre in der elterlichen Metzgerei in Stuttgart-Untertürkheim. Mit 21 Jahren war ich Metzgermeister und mit 34 Jahren verließ ich den elterlichen Betrieb, den mein Bruder übernommen hatte. Ich eröffnete mit meiner Frau das Restaurant „Alte Kelter“ in Stuttgart-Untertürkheim, welches wir mittlerweile seit über 37 Jahren erfolgreich führen. Meine Frau leitet den Service, ich die Küche.

1982 wurde ich „Maultaschenweltmeister“, geführt im Guinness Buch der Rekorde, indem ich in 28 Minuten 1088 Maultaschen in Handarbeit herstellte. Zwei Jahre später verbesserte ich meinen eigenen Rekord auf 1232 Stück. Der Rekord ist bis heute ungeschlagen. Doch auf Rekordgeschwindigkeit kommt es mir bei meiner täglichen Maultaschenherstellung natürlich nicht an.

Als Metzgermeister und Gastronom lege ich großen Wert auf die Herkunft, Qualität sowie die Verarbeitung des Fleisches. Denn damit wird die Grundlage für ein hochwertiges Endprodukt geschaffen.

Vor dem Hintergrund meiner beruflichen Erfahrung und meiner Leidenschaft für die Maultasche liegt es nahe, dass ich in meiner Facharbeit die beliebte schwäbische Spezialität, auch im Hinblick auf seine wichtigste Zutat – dem „versteckten Fleisch“ – gerne näher vorstellen möchte.

2. Einführung

Über den Ursprung, den genauen Entstehungsort und die Herkunft des Namens „Maultasche“ gibt es bis heute verschiedene Standpunkte. Einige wichtige geschichtliche Aspekte möchte ich in diesem Kapitel ausführen.

2.1 Ursprung und Name der Maultasche

Mit der Beherrschung des Feuermachens vor über 500.000 Jahren, um sich zu wärmen und um Fleisch essbar zu machen, war der Startschuss zur Entstehung einer neuen

Lebensqualität der menschlichen Vorfahren gegeben. Ca. 2000 v. Chr. wurde auf fast allen Kontinenten Getreide angebaut und daraus diverse Teigfladen (schwäbisch: Flädle) zum Verzehr hergestellt. Da liegt es auf der Hand, dass weltweit in diese Fladen etwas eingefüllt wurde, sofern vorhanden. Das ist meine persönliche Definition vom Entstehungszeitpunkt der Maultasche in ihrer ersten Form.

Über die Entstehung des Namens „Maultasche“ kursieren mehrere Varianten. Von einer österreichischen Gräfin Margarethe, deren Beiname „Maultasch“ war, bis über das Schloss Maultasch bei Terlau.

Über die Herkunft der Maultasche gibt es ebenfalls zahlreiche Varianten. Zum Beispiel, dass Marco Polo die gefüllten Nudeln bzw. Reistaschen aus China mitbrachte. Ob diese nun aus Asien oder über Italien als Ravioli zu uns nach Europa kamen, ganz eindeutig wird es sich sicherlich nie rekonstruieren lassen. Des Weiteren ist zu erwähnen, dass russische Zarenfamilienangehörige und schwäbische Königsangehörige über lange Zeit hinweg verheiratet und verwandt waren. Dadurch kam es zu einer kulinarischen Mixtur der unterschiedlichen Küchen.

Die beliebteste Entstehungsgeschichte der schwäbischen Maultaschen jedoch, ist die Geschichte der „Herrgottsbscheißerla“ nach Thaddäus Troll.

Demnach ist der Ursprung der Maultasche das Kloster Maulbronn, wo Hesse, Kepler und Hölderlin die Schule besuchten. Damals im 17. Jahrhundert kamen zwei Mönche während der Fastenzeit in den Besitz eines Stückes Fleisch. In der vorösterlichen Fastenzeit ist strenggläubigen Katholiken der Verzehr von Fleisch untersagt. Die beiden Mönche wollten das wertvolle Fleisch jedoch nicht verkommen lassen und hatten außerdem großen Hunger. Somit kamen sie auf die Idee, das Fleisch zu zerkleinern und mit einer grünen Masse aus Kräutern, Eiern, Brot und Gewürzen zu vermischen. Diese Masse wiederum versteckten sie „vor den Augen des lieben Herrgotts“ als Füllung im Nudelteig. So war eine neue Fastenspeise, die „Maulbronner Teigtasche“ – kurz „Maul-tasche“, geboren.

2.2 Die Verwandtschaft der Maultasche

In China werden Wan-Tan hergestellt (mandarin-chinesisch: Reistasche). Die aus dünnen Reisteigblättern umhüllte Füllung wird gekocht, gebraten, frittiert oder als Suppeneinlage serviert.

Daneben entstanden in Italien die als Ravioli bezeichneten und ursprünglich mit Fleisch gefüllten Nudeltaschen. Inzwischen werden auch hier die verschiedensten Füllungen wie Spinat, Ricotta, Lachs, Trüffel, etc. angeboten.

Weit verbreitet in Russland und Polen sind Piroggen, die gerne zu oder vor Borschtsch gereicht werden (russisch: Gastmahl, -schmaus). Der Teig kann hier salziger Hefe-, Blätter- oder Mürbeteig sein und die Füllung beliebig aus Hackfleisch, Geflügel, Fisch, Gemüse, Pilzen, Eier, Quark oder Käse bestehen.

Weitere Teigtaschen aus aller Welt sind zum Beispiel die österreichische Kasnudel, russische Manty oder Vareniki.

3. Wichtige Fakten zur Maultasche

Im Folgenden möchte ich die Herstellungsweise der klassischen Maultasche genauer beschreiben sowie ausgewählte Abwandlungen darstellen.

3.1 Die Bestandteile der Maultasche

Die Füllung:

Der Hauptbestandteil der Maultaschenfüllung ist das Fleisch. Sein Anteil entspricht häufig bis zu 60 % an der gesamten Füllung. Bei der klassischen Maultasche wird dabei Hackfleisch aus Kalb-, Rind- und Schweinefleisch verwendet, in der Regel in einem Mischungsverhältnis zu etwa gleichen Teilen.

Um eine besonders hohe Maultaschenqualität und besten Geschmack zu erzielen, verwende ich persönlich für mein Hackfleisch eigens ausgesuchte Fleischteile, welche ich direkt vor Zubereitung der Füllung durch den Fleischwolf gebe.

Alternativ wird neben reinem Hackfleisch, wie wir es für unsere Maultaschen verwenden, häufig die Hälfte der Fleischmenge durch Brät (sehr fein gekuttertes Fleisch) ersetzt. Meistens handelt es sich hierbei um Bratwurst-Brät aus Kalb- und Schweinefleisch. Auch gerauchter Speck wird bei einigen klassischen Rezepturen ergänzend hinzugefügt. Früher galt die Maultasche häufig auch als „Resteessen“ und es wurden übrig gebliebene Fleischreste in der Füllung verwertet. Es gibt bei der Fleisch- und Brät-Zusammensetzung unzählige Abwandlungsmöglichkeiten, einige davon werden noch in Kapitel 4.1 erwähnt.

Weitere Zutaten der Maultaschenfüllung sind Spinat, Petersilie, Lauch, Zwiebel, Eier und Weißbrot sowie die Gewürze Salz, Pfeffer und Muskatnuss.

Der Nudelteig:

Der Nudelteig besteht im Wesentlichen aus Hartweizengrieß, Eiern, Wasser und Salz. Er sollte dünn und geschmeidig sein, dabei aber fest und konsistent bleiben, um den Kochvorgang zu überstehen und die Füllung zu halten.

3.2 Die verschiedenen Maultaschenformen

Die offene Maultasche, einfach oder mehrfach gerollt:

Dies ist die am häufigsten angewandte Technik und sowohl bei Metzgern, als auch bei der häuslichen Eigenherstellung sehr beliebt. Die offene, gerollte Variante zeigt ihr „Innenleben“ an beiden Seiten. Die mit Füllung bestrichene Nudelteig-Bahn wird einfach oder mehrfach übereinander eingeschlagen und anschließend werden mit einem scharfen Messer beliebig große Maultaschen abgetrennt. Der Nudelteig ist bei dieser Fertigungsart eher dünn, um den Geschmack der Füllung hervorzuheben. Wichtig bei der Herstellung ist das richtige Mischungsverhältnis der Zutaten, damit die Füllung beim Kochen stockt, nicht ausläuft und dabei zart und saftig bleibt.

Die offene, gerollte Maultaschenform wird bei den Kunden immer beliebter, wie Edy Bauer, Geschäftsführer der MEGA GmbH und Branchenkenner, bestätigt. Bei der MEGA GmbH sind hier enorme Zuwachsraten zu verzeichnen. Und auch wir stellen unsere Maultaschen für den Restaurantbetrieb und den Mitnahme-Verkauf sehr erfolgreich mit dieser Technik her.



Fotos: privat

Die geschlossene Maultasche:

Gemäß der Legende von Maulbronn, musste es sich damals wahrscheinlich um die geschlossene Variante handeln, da hier die Füllung komplett im Nudelteig versteckt bleibt. Für bestimmte abgewandelte Füllungen bietet sich diese Variante an, da hier nicht die Gefahr besteht, dass die Masse beim Kochen ausläuft. Auch bei industriell hergestellten Maultaschen wird häufig diese Variante eingesetzt. Jedoch setzt sich, laut Boris Bauer von der Firma Bürger GmbH & Co. KG, auch in der industriellen Fertigung die im oberen Abschnitt beschriebene offene, gerollte Form mit dünnerem Nudelteil immer mehr durch. Was wiederum zeigt, dass die meisten Kunden eine Maultasche wünschen, bei der der „Fleischgeschmack“ bzw. der Geschmack der Füllung im Vordergrund steht.

Bei der geschlossenen Maultasche ist noch zwischen zwei Herstellungsmöglichkeiten zu unterscheiden: Zum einen die geschlossene Deckelform, bei der die Füllung als Häufchen auf die untere Teigschicht gesetzt, mit einer Deckelteigschicht bedeckt und anschließend in einzelne Maultaschen geschnitten wird. Zum anderen die geschlossene, gerollte Form, bei der zunächst wie bei der offenen, gerollten Maultasche gearbeitet wird. Vor dem Schneiden, zum Beispiel mit einem Kochlöffelstiel, werden jedoch die einzelnen Maultaschen abgedrückt, so dass sich die Füllung nach links und rechts verteilt, damit an den Schnittstellen keine Füllung zu sehen ist.



Quelle: feinkost-boehm.de

3.3 Die drei klassischen Zubereitungsvarianten

Die drei klassischen Zubereitungsarten stammen noch aus der Entstehungszeit der Maultasche. Noch heute werden in der Karwoche in vielen Haushalten traditionell Maultaschen zu Hause selbst gemacht, auf Vorrat produziert und gemäß den klassischen Rezepten serviert (siehe hierzu auch Kapitel 4.1).

„Maultaschen in der Brühe“: Am Gründonnerstag werden die Maultaschen produziert und in einer kräftigen Fleischbrühe serviert.

„Geschmelzte Maultaschen“: Am Karfreitag wird die Maultasche mit geschmelzten Zwiebeln und Soße gegessen.

„Geröstete Maultaschen“: Am Karsamstag werden die restlichen Maultaschen in Streifen geschnitten und in der Pfanne mit Butter angeröstet und in der Regel mit verquirlten Eiern übergossen und herausgebacken.



Maultaschen in der Brühe



Maultaschen geschmelzt



Maultaschen geröstet mit Ei

Fotos: privat

3.4 Bekannte und außergewöhnliche Abwandlungen

Einige Abwandlungen der klassischen Maultasche sollen an dieser Stelle erwähnt werden.

Als Alternative zur klassischen Fleischmaultasche aus Kalb-, Rind- und Schweinefleisch serviert man Maultaschen heute auch mit Entenbrustfüllung, Hühnchen- oder Putenfleischfüllung, Gänseleber-Trüffel füllung oder aber auch mit Fischfüllung, wie zum Beispiel Lachs oder Kabeljau. Angelehnt an die Möglichkeiten der Fleischzubereitung werden auch Maultaschen mittlerweile sehr schmackhaft vom Grill, mit Käse überbacken oder paniert serviert.

Sehr beliebt sind auch vegetarische Maultaschen in unzähligen Varianten, zum Beispiel mit Möhren, Kürbis, Süßkartoffeln, Spargel, Rote Beete, Pilzen und vieles mehr.

Ebenfalls angeboten werden vegane Maultaschen, glutenfreie Maultaschen oder süße Maultaschen als Dessert, zum Beispiel mit Birnen-, Aprikosen- oder Pflaumenfüllung.

4. Entwicklung und Erfolg der Maultasche

Rasch hat sich die Maultasche von der häuslich hergestellten „Fastennahrung“ zu einem in Metzgereien und im Lebensmitteleinzelhandel ganzjährig verfügbaren Nahrungsmittel entwickelt. Auch in der Gastronomie wird die Maultasche heute mit großer Beliebtheit verzehrt.

4.1 Die Anfänge der Erfolgsgeschichte

Der Beginn der Erfolgsgeschichte der Maultasche lag in den anfänglichen 1950er Jahren, welche ich als Kind einer Metzgerfamilie miterlebt habe.

Deutschland erholte sich vom Zweiten Weltkrieg, und Fleisch als besonders geschätztes Lebensmittel war langsam wieder allseits für jeden verfügbar und erschwinglich. Wie bereits in Kapitel 3.3 erwähnt, boomte in dieser Zeit vor allem regelmäßig zur Karwoche das „Maultaschengeschäft“. Die damaligen Hausfrauen bestellten in den Metzgereien Ihre Zutaten für die Herstellung ihrer selbstgemachten Maultaschen.

So war es auch in unserer Stuttgarter Metzgerei. In diesen Tagen wurde schon damals regelmäßig bis spät in die Nacht hinein produziert. Und ab 4.00 Uhr morgens wurde dann das Brät und Hackfleisch von den Verkäuferinnen abgewogen und abgepackt. Dabei zeigten sich die unzähligen Möglichkeiten und Vorlieben der einzelnen Familien bei der Herstellung ihrer Maultaschenfüllung. Manche Kunden bevorzugten reines Rinderhackfleisch, Schweinehackfleisch oder Kalbshackfleisch, andere wünschten Hackfleisch von zwei Fleischarten gemischt oder von allen dreien. Weitere nachgefragte Zutaten für die Maultaschenherstellung waren durch den Fleischwolf gelassene gerauchte Schinkenwurst, gerauchter Bauchspeck, Bratwurst-, Fleischkäse- und Schinkenwurstbrät oder Brät von grünen Peitschenstecken. Zu den verschiedenen Varianten beim Fleischanteil der Maultasche kamen die unterschiedlichsten Rezepturen bei den weiteren Zutaten der Füllung hinzu. Stolz wurden die individuellen Familienrezepte damals an nächste Generationen weitergegeben.

4.2 Die Maultasche in Metzgereien und Gastronomie

Die Maultasche war als Nahrungsmittel von Anfang an sehr beliebt. Allerdings war die damalige Maultaschenherstellung in häuslicher Handarbeit recht mühsam und zeitintensiv. Darum gab es meistens nur einmal im Jahr in der Karwoche Maultaschen.

Als dann Mitte der 1950er Jahre die ersten Stuttgarter Metzger die Maultaschen in ihr Sortiment aufnahmen, war das der Startschuss für eine beispiellose nicht enden wollende Karriere dieser schwäbischen Spezialität.

Am Anfang waren es nur einige Metzgereien, die Maultaschen einmal in der Woche, in der Regel Freitags, im Angebot hatten. Die Nachfrage war so groß, dass schon bald in jeder Metzgerei im Großraum Stuttgart mehrmals in der Woche Maultaschen täglich frisch hergestellt und angeboten wurden. In vielen Haushalten stand ab dem Zeitpunkt das ganze Jahr über Maultaschen auf dem Speiseplan. Man konnte schnell eine vollwertige und schmackhafte Mahlzeit auf den Tisch bringen und auf verschiedene Zubereitungsarten servieren.

Bald darauf wurden auch in der Gastronomie Maultaschen angeboten. Zunächst meist als Tagesempfehlung und in den klassischen Zubereitungsvarianten. Später wurde die Maultasche fester Bestandteil auf den Speisekarten im süddeutschen Raum.

Auch in unserem Restaurant in Stuttgart-Untertürkheim zeigt sich die ungebremsste Nachfrage und enorme Beliebtheit des schwäbischen Traditionsprodukts. Schon bei unserer Eröffnung im März 1982 führten wir als erstes Restaurant Stuttgarts eine Maultaschen-Speisekarte mit verschiedenen Zubereitungsarten. Neben den bereits erläuterten klassischen Zubereitungsvarianten bieten wir zum Beispiel Maultaschen mit frischen Pfifferlingen in Cognacrahm, Maultaschen in Calvadossahne mit frischem Apfel, Maultaschen in Curryrahm, Maultaschen mit Schinken und Käse überbacken, eine Maultaschen-Variation (privates Foto siehe Deckblatt) und diverse Gerichte mit Gemüsemaultaschen an. Mittlerweile befinden sich 26 Maultaschengerichte auf unserer Speisekarte. Neue Gäste aus ganz Deutschland und auch aus dem Ausland sowie langjährige Stammgäste erfreuen sich an unserem Maultaschenangebot. Auch neue Kreationen, die wir auf unserer Tageskarte anbieten, werden gerne gewählt, wie zum Beispiel panierte Maultaschen oder Maultaschen in Meerrettichsahne.

Des Weiteren zeigt sich eine Absatzsteigerung im Bereich unserer Mitnahme-Maultaschen. Ebenso nimmt die Anzahl der Maultaschenlieferungen an Kunden in ganz Deutschland jährlich zu.

Der Großhändler MEGA hat ebenfalls den „Maultaschen-Boom“ aufgegriffen und beliefert seit einigen Jahren die Gastronomie mit frisch hergestellten Maultaschen und verzeichnet hierbei enorme Zuwachsraten.

4.3 Die Maultasche aus maschineller Fertigung

Der zweite Schub für den Erfolg der Maultasche war dann die Möglichkeit der maschinellen Fertigung und Verpackung, wodurch die Maultasche bald ständig und überall im süddeutschen Lebensmitteleinzelhandel verfügbar war.

Während es Maultaschen früher zunächst nur in Familien und Metzgereien gab, so hat die Entwicklung der Maultaschenmaschine, Ende der 1950er Jahre, durch die Gründer der Firma Bürger GmbH & Co. KG einen maßgeblichen Anteil an der enormen Absatzsteigerung gehabt. Durch die industrielle Maultaschenherstellung konnten nun in kurzer Zeit große Stückzahlen für den Handel produziert werden. Mittlerweile verlassen täglich etwa 120 Tonnen Maultaschen bzw. 2,5 Millionen Stück die Produktionsstätten von Bürger. Das sind enorme Mengen und der Trend ist immer noch steigend.

Das Maultaschenangebot wurde auch in der industriellen Maultaschenherstellung immer vielfältiger, sowohl bei der Maultaschenfüllung als auch bei Ihrer Form. Aus den Familienrezepten mit diversen Fleischsorten und -anteilen haben sich immer mehr Variationen entwickelt. Der Marktführer Bürger hat mittlerweile ca. 100 verschiedene Maultaschenarten im Sortiment.

4.4 Gründe für den Erfolg der Maultasche

Was jedoch macht die Maultasche aus? Warum ist sie so beliebt und was treibt die Absatzzahlen so in die Höhe?

Die Maultasche ist ein reichhaltiges, gesundes, leckeres und vielseitiges Nahrungsmittel mit wertvollen Inhaltsstoffen. Sie entspricht einer vollwertigen Mahlzeit, denn sie beinhaltet Fleisch (Eiweiß und Fett), Nudelteig (Kohlhydrate) und Gemüse. Wobei der Anteil an verarbeitetem Fleisch im Vergleich zu anderen Kombi-Nahrungsmitteln, wie zum Beispiel Burger, Pizza und Döner, bei der Maultasche besonders hoch ist.

Ihre schnelle und einfache Zubereitung sowie ihre zahlreichen Varianten machen sie zu einem interessanten Nahrungsmittel. Heutzutage bleibt oftmals wenig Zeit zum „Selberkochen“, dennoch wird auf eine vollwertige und gesunde Ernährung Wert gelegt. Das macht die Maultasche als leckere, gesunde „Hausmannskost“, die schnell und einfach zubereitet werden kann, besonders beliebt.

Die Vielseitigkeit ist dabei nahezu grenzenlos, sowohl in Bezug auf die verschiedenen Füllungen als auch bei den Zubereitungsmöglichkeiten der klassischen Fleisch-Spinat-Maultasche, wie bereits in Kapitel 3 beschrieben. So landet mittlerweile die ein oder andere Maultasche sogar auf dem Grill, eben wie ihr wertvollster Inhalt – das Fleisch.

Der Erfolg der Maultasche vom ursprünglich „versteckten Fleisch“ während der Fastenzeit, hin zum über die Grenzen des Schwabenlands hinaus äußerst beliebten und vielseitigen Nahrungsmittel, wächst stetig weiter.

Dabei wurde die in häuslicher Handarbeit hergestellte Maultasche nahezu ersetzt. Der Kauf in Metzgereien, sowie der Konsum und die Mitnahme aus Restaurants mit selbst hergestellten Maultaschen, aber natürlich auch das große Angebot an qualitativ hochwertigen Maultaschen aus industrieller Fertigung, ermöglichen eine zeitgemäße, schnelle und komfortable Nahrungszubereitung.

Auch geografisch breitet sich die schwäbische Spezialität immer weiter aus. Längst ist die Maultasche weit über die Grenzen des Schwabenlandes hinaus bekannt und beliebt, sowohl in ihrer klassischen Form als auch in ihren zahlreichen Abwandlungen. Maultaschen sind mittlerweile in ausgesuchten Lebensmittelgeschäften in Berlin und Hamburg und sogar in New York und Tokio zu finden.

Die Maultasche hat sich vom einstigen „Resteessen“ und Fastengericht zum allseits beliebten Klassiker entwickelt.

5. Schlussbetrachtung und Ausblick

Die Maultasche als schwäbisches Kulturgut zu bezeichnen könnte überzogen klingen, die dargestellten Fakten jedoch, bestätigen diese Aussage. Mit ihrer traditionsreichen Geschichte entwickelte sich die Maultasche immer mehr zum festen, nicht mehr wegzudenkenden Bestandteil der süddeutschen Küche.

Mehr noch, Ihre Beliebtheit nimmt stetig zu und verbreitet sich weit über den süddeutschen Raum hinaus. In Zeiten von Fast Food und Döner ist dieses hochwertige Lebensmittel eine hervorragende Alternative zum klassischen Fleischgericht mit Beilage – beliebt bei allen Generationen.

Die Beliebtheit und das Interesse an der Maultasche zeigen sich auch in regelmäßigen Nachfragen der Medien in Bezug auf meinen seinerzeit aufgestellten Weltrekord. Auch daran nimmt das Interesse nicht ab. Regelmäßig in der vorösterlichen Fastenzeit werden in sämtlichen Medien Geschichten und Rezepte rund um die Maultasche dargestellt. Hierzu, aber auch unabhängig von Ostern, werde ich häufig zu Interviews und Fernsehaufnahmen gebeten, wie zum Beispiel im September 2019, als sogar ein Team vom russischen Fernsehen mit mir einen Beitrag über die Herstellung von Maultaschen drehte (siehe Video: <https://www.youtube.com/watch?v=Ph1yNTmuX-0>).

Somit hat die Erfolgsgeschichte der Maultasche auch maßgeblich meinen ganz persönlichen Erfolg und Lebensweg beeinflusst.

6. Quellenverzeichnis

Bluth, S. (1986): Was Schwaben so alles können. Das schwäbisch Buch der Rekorde. J.F. Steinkopf Verlag, Stuttgart.

Gerhard, Frank (1979):

Kulinarische Streifzüge durch Schwaben. Sigloch Edition, Künzelsau.

Mangold, Matthias F. (2011):

Die schwäbische Küche. Regionale Spezialitäten. Frankh-Kosmos Verlags-GmbH Co. KG, Stuttgart.

Ruoß, Siegfried (1986):

Flädla, Knöpfla, Bubaspitzla. 1. Auflage, Ruoss Verlag, VLM

Schmid, Martin und Carsten (2002):

Maultaschen selbst gemacht. Hampp Media GmbH, Stuttgart.

Troll, Thaddäus (1977):

Kochen wie in Schwaben. Mosaik Verlag GmbH, München.

Internetverzeichnis:

<https://www.buerger.de/>

<https://www.feinkost-boehm.de/stories-feinkost-boehm-maultaschen>

<https://www.brauchtum.de/de/fruehjahr/fastenzeit/unterseiten/laetare.html>

Kennzahlen und Informationen:

Dipl.-Ing. Edy Bauer, Geschäftsführer, MEGA GmbH, Stuttgart

Boris Bauer, Leiter Marketing und Vertrieb, Bürger GmbH & Co. KG, Ditzingen