

Moschtzipfel und Fleischknacker

Innung Neckar-Odenwald präsentiert sich erstmalig auf Kurpfälzer Brotmarkt in Mosbach

afz | snd | Mosbach ■ Warum nicht auch einmal auf dem traditionellen Kurpfälzer Brotmarkt mit dabei sein, dachten sich die Mitglieder der Innung Neckar-Odenwald um Obermeister Dieter Mehl auf ihrer letzten Versammlung in Mosbach.

Und weil Weck, Worscht und Woi ohnehin zusammen gehören, entschied die Innung, sich am diesjährigen Brotmarkt erstmalig zu beteiligen. Obermeister Mehl nahm seine Kollegen beim Wort und organisierte jetzt für den herrlich in der Mosbacher Altstadt gelegenen urigen Brotmarkt mit Spezialitäten aus dem Bäckerhandwerk einen Stand für die Fleischer, der schön dekoriert und mit handwerklich hergestellten Produkten bestückt wurde. Dort präsentierten sich die Metzgermeister einen ganzen Tag auf dem historischen Markt mit einem speziell hergestellten „Kurpfälzer Moschtzipfel“ sowie einem entsprechenden „Kurpfälzer Fleischknacker“. Die Spezialitäten aus der Wurstküche ließen sich mit dem angebotenen



Am Stand der Innung Neckar-Odenwald warteten Hartmut Nohe, Michael und Dieter Mehl (von links) nicht allein mit Moschtzipfeln und Fleischknackern auf. | Foto: snd

Backwerk bestens genießen. Obermeister Mehl, bekannt für seine zünftigen Aktivitäten als „Lewworschkaiser“ vom Odenwald, ließ es sich nicht nehmen, zum „Moschtzipfel“ seinen selbst gemachten Äppelmoscht beizusteuern. Zusammen mit

Schweinefleisch und einer eigens dazu kreierten Gewürzmischung hatte er mal wieder ins Schwarze getroffen. Auch der „Kurpfälzer Fleischknacker“ aus Rind- und Schweinefleisch, deftig mit Majoran gewürzt, fand seine Abnehmer. Mal kalt oder heiß am Stand

genossen oder mehrfach für zu Hause eingepackt – die Metzgermeister Hartmut Nohe, Michael Mehl und Dieter Mehl hatten alle Hände voll zu tun, um die Besucher zu versorgen. Dass mit dieser Idee und den deftigen Produkten die Fleischermeister aus dem Odenwald den richtigen Geschmack bei den Festbesuchern getroffen hatten, bestätigten auch Landrat Dr. Achim Brötel und Landtagsabgeordneter Georg Nelius bei einer Kostprobe. Sie hielten die Beteiligung der Fleischer am Brotmarkt für eine „Superidee“, die sie sich auch künftig wünschten. Und Meister Mehl bekräftigte die Meinung, dass es immer wieder notwendig ist, sich als Fleischerhandwerk in der Öffentlichkeit mit seinen Produkten darzustellen, denn die individuelle handwerkliche Herstellung – auch von Saisonprodukten – machten das Angebot in der Metzgerei für die Kundschaft interessant. Veranstaltungen wie der Brotmarkt seien der ideale Ort, dies der Öffentlichkeit und dem Verbraucher zu vermitteln.

Handy taugt noch nicht als Geldbeutel

afz | egs | Wiesbaden ■ Nicht einmal jeder zweite Deutsche kann sich vorstellen, sein Handy als mobilen Geldbeutel zu nutzen – und wenn, dann meistens nur für Kleinbeträge. Das geht aus einer Umfrage der Kommunikationsberatung Faktenkontor und des Marktforschers Toluna hervor, die das Onlineportal der Volks- und Raiffeisenbanken vorstellt. Die Befragten hätten sich zurückhaltend dazu geäußert, welche Summen sie per Mobiltelefon begleichen würden: Für knapp jeden Vierten kommen nur Beträge von höchstens zehn Euro in Frage. Nicht einmal jeder Fünfte könne sich vorstellen, mehr als 100 Euro übers Mobiltelefon abzurechnen. Gut die Hälfte wäre immerhin bereit, ihr Bus- und Bahnticket mobil zu lösen. Jeder Zweite würde per Handy seine Parkscheine bezahlen. Für viele andere Dienste erscheint das Verfahren jedoch weniger verlockend: Nur 23 Prozent der Mobile-Payment-Befürworter wollten beim Friseur, Fleischer oder Bäcker das Handy anstelle des Geldbeutels zücken. 47 Prozent der Verweigerer empfinden Bargeld oder EC-Karten als bequemer. Erst danach folgen Sicherheitsbedenken.



Je kleiner die Bissen, umso häufiger springt die Werbung ins Auge. | Foto: egs

Propaganda per Pappe

Blick auf die Botschaft beim Wurststessen

afz | red | Schortens ■ Allein auf das Bedrucken von Bratwurst-Pappteller hat sich das Start-up-Unternehmen von Sascha Eckhoff im ostfriesischen Schortens spezialisiert. Grundträger für die pfiffige Propaganda ist eine handelsübliche Pappe mit Abrissstreifen, auf den per Folie und Digitaldruck die Reklame inklusive Firmenlogo aufgebracht werden kann. Dabei ist die Verwendung von lebensmittel-

rechtlich unbedenklichen Materialien gewährleistet. „Der Clou liegt darin, dass der Konsument beim Verzehr seiner Wurst ganz oft auf die Botschaft blickt“, weist Eckhoff auf die Werbewirksamkeit durch den hohen Wiederholungsfaktor hin. Eine Mindestbestellmenge verlangt er nicht, aber preislich attraktiv wird's bei einer Abnahme ab 5000 Stück. ■ www.werbepappe.de

Männer grillen bislang besser als Frauen

afz | egs | Köln ■ Deutschlands Männer haben eine ihrer letzten Bastionen halten können: Beim Finale der Grill-Giganten in Köln wehrte das National-Team der Herren den Angriff der Frauen erfolgreich ab. Nach vier Disziplinen fiel die Entscheidung der Jury über die Qualifikation der aus ganz Deutschland zusammen gekommenen Hobbygriller allerdings sehr knapp aus. Gefordert war ein Grill-Menü, bei dem Fleisch und Fisch auf den Punkt gegart und mit kreativ zubereiteten Beilagen serviert werden mussten. Unterstützt wurden die wie bei einer Fußballmannschaft jeweils aus elf Mitgliedern bestehenden Teams von Bitburger und Hela Gewürzketchup.

Frühstück fördert die schulische Leistung

afz | red | Berlin ■ Mit Blick auf den nach den Sommerferien nun wieder in allen Bundesländern begonnenen Unterricht weist die Plattform Ernährung und Bewegung (peb) auf die Bedeutung eines Frühstücks als erste Mahlzeit des Tages hin. Wenn Kinder morgens frühstücken, steige ihre geistige Leistungsfähigkeit, das Risiko für Übergewicht werde gemindert. Falls der Appetit morgens noch nicht vorhanden sei, könne ein zweites Frühstück in der Schule einen Ausgleich schaffen. Ferner empfiehlt die Plattform als stabile Verpackung eine Brotbox, weil darin selbst nach mehreren Schulstunden das Pausenbot immer noch appetitlich aussieht.

REZEPT DER WOCHE

Häppchen mit Lachs und Leberwurst

■ **Zutaten Leberwurst-Crostini mit rotem Zwiebelsalat:** 150 g rote Zwiebeln, 1 EL Fruchtaufstrich (zum Beispiel Waldfrucht), 2 EL Balsamessig, Salz, Pfeffer, 3 Zweige frischer Thymian, 80 g Kalbsleberwurst, 8 Scheiben Baguette.
Zubereitung: Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden. Fruchtaufstrich, Balsamessig und zwei Esslöffel Wasser in einen kleinen Topf geben und aufkochen. Zwiebelringe dazugeben und bei mittlerer Hitze kurz ko-

chen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und abkühlen lassen. Hälfte der Thymianblättchen abzupfen und unter die Leberwurst rühren. Brotscheiben im Backofen auf beiden Seiten goldgelb rösten. Mit der Leberwurst bestreichen. Zwiebelsalat darauf verteilen und mit Thymian garnieren.
■ Zutaten Lachshäppchen mit Apfelbutter: 3 Vollkorntoasties, 40 g roter Apfel, 3 Cornichons, 30 g Joghurtbutter, 20 g Speisequark, 3 Zweige Dill, Salz, Pfeffer, 60 g Räucherlachs, 2 TL

abgeriebene Zitronenschale, 2 TL Meerrettichwurzel.
Zubereitung: Toasties halbieren, tosten und jede Hälfte mit einem Ausstecher (Durchmesser: 6 cm) ausstechen. Apfel fein würfeln, Cornichons in Scheiben schneiden. Beides mit Joghurtbutter, Quark, Dill, Salz und Pfeffer glatt rühren. Die Brottaler damit bestreichen. Lachs locker auflegen und mit Zitronenschale und Meerrettich bestreuen. Mit Dill garnieren.
 | Rezepte und Fotos: Du Darfst



Hausmessen 2011

Zahlreiche Aussteller aus allen Branchenbereichen

Bunte und vielfältige Rahmenprogramme

Tolle Angebote

Attraktive Gewinne

ENDERS
DER FLEISCHEREI-PROFI

18.09.11

ENDERS GmbH & Co. KG
Steinbeisstrasse 16
89079 Ulm-Donautal
Tel.: 07 31 / 94 69 20

23.10.11

ENDERS GmbH & Co. KG
Angerstrasse 10
04827 Gerichshain / Leipzig
Tel.: 03 42 92 / 63 43-0

09.10.11

ENDERS GmbH & Co. KG
Oesselsers Strasse 42
30880 Laatzen
Tel.: 0 51 02 / 93 09 2-0

30.10.11

ENDERS + SIGETI GmbH
Günter-Junkes-Strasse 1
99428 Isseroda/Erfurt
Tel.: 0 36 43 / 24 38-0

Dabei sein · Erleben · Gewinnen

Wir freuen uns auf Sie!