DIE GESCHICHTE DER MAULTASCHE

Um die Entstehung der „Maultasche“ ranken sich viele Legenden und Mythen. Als die glaubwürdigste Geschichte gilt jene, in der die Erfindung der Maultasche den Zisterziensermönchen des Klosters Maulbronn zugeschrieben wird:

Die Mönche erhielten während der Fastenzeit ein großes Stück Fleisch, das sie genießen wollten, ohne dass ihr „Herrgott“ dies sieht. Um den Eindruck eines fleischlosen Mahles zu erwecken, hackten sie es klein und vermischten es mit Kräutern und Spinat. Als zusätzliche Tarnung versteckten sie die Mischung in einem Nudelteig und formten daraus kleine Taschen. Aufgrund der TASCHENform und des Ortes MAULbronn erhielten diese Teigtaschen den Namen „MAULTASCHE“.

Einen Spitznamen erhielten sie dank dieser List gleich dazu – „Gottesbscheißerle“ oder „Herrgottsbescheißerle“. Soweit die Legende, wie es sich wirklich zutrug, ist nirgendwo sicher belegt.

Ob mit Fleisch-, Gemüse- oder einer anderen leckeren Füllung – für jeden Geschmack gibt es heute die passende Maultasche und seit 2012 sogar in einer Variante für den Grill.

Genauso vielfältig sind auch die Zubereitungsmöglichkeiten der Maultasche. Sie schmeckt pur in der Brühe, mit Ei in der Pfanne angebraten oder als Auflauf mit Tomatensauce und Käse überbacken.

DIE MAULTASCHE IM WANDEL

Maultaschen wurden früher nicht in großem Stil hergestellt. Erst 1963 entdeckte man die industrielle Fertigung als lohnendes Geschäft und begann damit, da sich die Hausfrau durch fertige Maultaschen eine große Zeitersparnis erkaufen kann – sofern die Maultaschen schmecken, wie hausgemacht und als Ersatz für die selbst gerollten akzeptiert werden. BÜRGER gelang dies und vertrieb seine Maultaschen zuerst über Metzgereien und kurze Zeit später auch im Lebensmitteleinzelhandel. Mittlerweile sind BÜRGER-Maultaschen bei über 80 % der Menschen in Baden-Württemberg bekannt.

DIE HERSTELLUNG DER MAULTASCHE

Gründliche Kontrolle des Fleisches

Sorgfältige Zubereitung der Maultaschen-Füllung

Exakte Produktion des Maultaschen-Teigs.

Grammgenaue Verbindung von Füllung und Teig

Frische Maultaschen direkt aus dem Ofen

Die Maultaschen sind fertig für die Auslieferung

www.buerger.de

BÜRGER