

Wulf Wagers wunderliche Weltbetrachtung

Rettet dia Maultascha!

Wenn i em Ausland ben, frei i mi emmer an denne Spezialitätä, die' s dort gibt. Em Schwarzwald mog i da Speck, en Dresden Stolla, en Hamburg Labskaus, en Nürnberg Roschtbrotwürschtle ond en München Weißwürscht. Jede Region hot ihr oigene Spezialität ond des isch doch klasse. Niemols dät mir aber eifalla, wenn i en Berlin ben, Maultascha zom essa. Aber wenn's om', Gschäft goht, send manche Unternehmer alte Traditiona egal. Hauptsach' Geld verdient. Do wird Südtiroler Speck in Holland produziert, weil 's soviel Säu, wie die Tourischta als Speck vertilgat, en ganz Tirol net geit. I mog des net, so en Südtiroler Speck so en holländische. Schlemmer no isch, dass mittlerweile sogar Maultascha en Frankreich produziert



werdat. So goht 's naderlich net. Wie hört sich denn des a, Maultasch' auf Französisch: „Sac de la Gosch“? Jeder bei ons woiß, was in dia Herrgottsbscheißerlanei kommt: Brät, Speck, Zwiebla, albachene Weckla, Oier ond en Haufa Grünzeug, wia Peterleng, damit mr des Fleisch net sieht, des mr en dr Faschtzeit jo net essa derf. Ond jetzt machat se sogar Gemüsemaultascha oder Maultascha mit Lachsfüllung. Des

goht naderle net. Ond deshalb ondrstütz i au den A'trag vom Landwirtschaftsminischterium auf Schutz der Maultasche. Wenn jetzt sechs Wocha koiner en dr EU reklamiert, no isch die Maultasch als regionale Ursprungsbezeichnung gschützt ond derf bloß no em Ländle ond em bayrische Bezirk Schwaben hergstellt werda. Die Bürokrata en Brüssel hend au scho feschtgelegt wia die Normmaultasche auszuseha hot: 5,5 bis 10 cm Länge, 1,5 bis 2,5 cm Höhe. Nächstmol miassat 'r beim Maultaschaessa a Maßband nebana lega. Ond als näggschtes schütz mr 's Filder-Spitzkraut. Do ben i mol uf die Maße gespannt. Proscht Mahlzeit!

Bis näggschd Woch'.

Ihr
Wulf Wager