

von Wulf Wager

EU-Maultaschanorm



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 Roschtbrotwürschtlä ond en München Weißwürschtlä. 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 Traditionä 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 holländischä. Schlemmer no isch, dass mittlerweile sogar Maultascha en Frankreich produziert werdat. So goht 's nadierlich net. Wie hört sich denn des a, Maultasch' auf Französisch: „Sac de la Gosch“? Jeder bei ons woiß, was in dia Herrgottsbscheißerlä nei kommt: Brät, Speck, Zwiebla, altbachene Wecklä, Oier ond en Haufa Grünzeug, wie 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 Neueschte send vegane Maultascha mit Linsä. Des goht nadierle net. Ond deshalb han i au den A'trag vom Landwirtschaftsministerium auf Schutz der Maultasche ondrstützt. Die Maultasch isch 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 wie 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. Mahlzeit.

Bis näggschd Woch'

Ihr

Wulf Wager

Alle Kolumnen zum Nachlesen: www.woascht.de