FT Sonderausgabe
Special Issue
FLEISCHEREI TECHNIK
MEAT TECHNOLOGY
2025

FF FUTURE FOODS

DAS FACHMAGAZIN FÜR DIE LEBENSMITTEL VON MORGEN
THE TRADE MAGAZINE FOR THE FOOD OF TOMORROW

- **INTERVIEW: SO TICKT SÜDAMERIKA**
- **BÜRGER: MAULTASCHEN-ATTACKE**
- **BIOGAS: EIN OSCAR GEGEN CO_2**

- **HOW SOUTH AMERICA WORKS**
- **SWABIAN RAVIOLI ATTACK**
- **AN OSCAR AGAINST CO_2**

9

12

27

03 EDITORIAL
Die Zukunft ist jetzt

06 AKTUELLES 1
Livekindly, Handtmann Processing, Raps, GEA

08 KAMPAGNE
So wird der Veganuary 2026

09 BESUCH
Futurium Berlin: Wo Wissen wächst

12 REPORTAGE
Bürger: Schwäbische Maultaschen-Offensive

19 PRODUKTE FOOD
Planteneers, Redefine Meat & Co.

21 INTERVIEW
Christian Falkenstein erklärt Südamerika

26 ZAHLEN
Kinderportionen für Erwachsene etc.

27 LEBENSMITTELPRODUKTION
Ein skandinavischer Oscar gegen CO_2

30 PRODUKTE TECHNIK
Multivac, Provisur, Mettler-Toledo & Minebea

31 AUSZEICHNUNG
Future Lab im Frankenland

32 AKTUELLES 2
Kakaofreie Schokolade ist im Kommen

33 PRODUKTSPIEGEL

35 IMPRESSUM

Who's who:
16 Seiten Supplement /
16 pages supplement

Diesem Heft liegt eine Beilage von Schröter Anlagenbau (Borgholzhausen) bei. Wir bitten um freundliche Beachtung.

GOGREEN Der Umwelt zuliebe auf chlorfrei gebleichtem Papier gedruckt. Der Versand dieses Heftes erfolgt CO_2-neutral mit dem Umweltschutzprogramm GoGreen der Deutschen Post.

Fotos: H. Sievers, Bürger/Innowatech, Oscar A/S

RAVIOLI ATTACK

Starts on page 16

MAULTASCHEN-OFFENSIVE

Der schwäbische Maultaschen-Spezialist Bürger setzt bei der Trinkwasserhygiene seit zwei Jahrzehnten auf die Desinfektionstechnologie von Innowatech.

Das Familienunternehmen Bürger produziert täglich 2,8 Millionen Maultaschen. Der Leiter der Qualitätssicherung und -kontrolle, Dr. Jörg Kleemann, arbeitet dabei bereits seit 20 Jahren mit dem Hygiene-Spezialisten Innowatech GmbH zusammen. Er ist von dessen Desinfektionstechnologie auf Basis einer membrangeteilten Elektrolyse absolut überzeugt.

Der Mittelständler Bürger in Ditzingen bei Stuttgart ist nationaler Marktführer bei der Produktion vorgefertigter frischer Teigwaren. Bürger-Maultaschen gibt es bereits seit über 60 Jahren. Seit 20 Jahren vertraut das Familienunternehmen mit einem Jahresumsatz von über 300 Millionen Euro bei der Hygiene an den Produktionsstätten Ditzingen und Crailsheim der Technik von Innowatech.

„Wir sind sehr zufrieden“, sagt Dr. Jörg Kleemann, Leiter der Qualitätssicherung (QS) bei Bürger. „Mikrobiologisch einwandfreies Trinkwasser ist für uns überlebensnotwendig. Mit dem Hygienekonzept von Innowatech arbeiten wir seit 20 Jahren sehr erfolgreich.“

Blick in den Maschinenraum: Dr. Jörg Kleemann (re.) leitet die Qualitätssicherung bei Bürger, Jochen Kolb und Roland Klein sind zuständig für die Wasseraufbereitung und die gesamte Betriebstechnik.

A look inside the machine room: Dr. Jörg Kleemann (r.) is head of quality assurance at Bürger, while Jochen Kolb and Roland Klein are responsible for water treatment and all operational technology.

350 Tonnen täglich

Besuch am Produktionsstandort in Crailsheim im Nordosten von Baden-Württemberg. Bürger beschäftigt hier etwa 1.000 von insgesamt 1.200 Mitarbeitenden. Um die Dimensionen der Tagesproduktion zu veranschaulichen, verweist QS-Leiter Kleemann auf den riesigen Rohstoffbedarf. Hühnereier werden flüssig in 25-Tonnen-Kühlwagen angeliefert. Tag für Tag werden im Werk Crailsheim rund 350 Tonnen Lebensmittel hergestellt. Maultaschen machen etwa die Hälfte der Produktionsmenge aus. Zum Sortiment gehören schwäbische Spätzle und Knöpfle, Schupfnudeln, Kartoffel-Gnocchi und Suppeneinlagen.

Die Maultasche galt in den 1960er-Jahren als rein regionale, in Süddeutschland verbreitete Spezialität. Inzwischen wird die schwäbische Spezialität in vielen Variationen in ganz Deutschland geschätzt und verspeist. Das Bürger-Marketing rückt das vielfältige Sortiment unter dem Motto „Attacke Deutschland“ bundesweit in den Fokus, spricht zudem gezielt den Norden und den Osten an und hinterlegt das Potential im Wachstumsmarkt mit Zahlen: In Baden-Württemberg isst geschätzt jeder Einwohner pro Jahr 42 Maultaschen, als Suppe, geschmälzt in der Pfanne oder in Streifen geschnitten mit Ei überbacken. Deutschlandweit sind es bisher lediglich sieben Stück pro Einwohner.

Bürger profitiert von geänderten Essgewohnheiten und dem Trend zu High-Convenience-Produkten. Das vielfältige Sortiment des Traditionsunternehmens ermöglicht ein kostengünstiges, flott zubereitbares Familienessen. Vegane Maultauschen machen bislang lediglich 2 % des Gesamtumsatzes aus, die Wachstumsrate ist allerdings hoch. Am Standort Crailsheim ist das Unternehmen in den vergangenen 20 Jahren kontinuierlich und stark gewachsen. Volker Fischer, Innowatech-Geschäftsführer und -Gesellschafter, erinnert sich noch genau: „Wir waren 2005 schon beeindruckt, als wir hörten, dass täglich eine Million Maultaschen hergestellt werden. Bis heute hat sich die Produktionsmenge vervielfacht.“

Gewachsene Anforderungen

Im vergangenen Jahr hat das Unternehmen erneut investiert und in Crailsheim ein neues Logistikzentrum mit Kältezentrale in Betrieb genommen. Mit der stetigen Anpassung an die Nachfrage, der Ausweitung der Produktion und der Vertiefung des Sortiments sind

„Wir waren schon vor 20 Jahren fest davon überzeugt, dass die Herstellung eines neutralen und niedrig konzentrierten Desinfektionsmittels direkt an dem Ort, wo es verwendet wird, viele Vorteile hat.“

Volker Fischer, Geschäftsführer und Gesellschafter, Innowatech

Fotos: Innowatech, Bürger

auch die Anforderung an die Produktions- und Lagerflächen gestiegen. Parallel hat sich über die 20 Jahre der Bedarf an Trinkwasser von damals rund 800 m³ auf heute etwa 1.900 m³ pro Tag erhöht.
Hier kommt die Innowatech-Technologie ins Spiel. 2005 sprach das damalige Start-up bei Bürger vor. Volker Fischer: „Wir waren schon vor 20 Jahren fest davon überzeugt, dass die Herstellung eines neutralen und niedrig konzentrierten Desinfektionsmittels direkt an dem Ort, wo es verwendet wird, viele Vorteile für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie hat. Es kann gleichzeitig mikrobiologisch hochwirksam und in vielen Prozessen der Trink- und Prozesswasser-Behandlung sowie der Desinfektion eingesetzt werden. Heute wissen wir, dass es die überlegene Lösung zur Optimierung und Sicherstellung der Hygiene rund um die Qualität von Trink- und Prozesswasser und der Flächen- und Raumluft-Desinfektion ist."

Pionierarbeit mit Elektrolyse

Dr. Jörg Kleemann ist ein erfahrener Experte, der seinen Doktortitel der Veterinärmedizin an der Freien Universität Berlin gemacht hat und seit 1997 die Qualitätssicherung und -kontrolle an beiden Bürger-Standorten verantwortet. Als gelernter Metzger hat er auch praktische Erfahrungen mit tierischen Lebensmitteln. Neben seiner Arbeit im mikrobiologischen Labor ist Wassertechnologie eines seiner Steckenpferde. Er erinnert sich daran, dass Wasserreinigung per Elektrolyse im Jahr 2005 noch kaum verbreitet war. Das Elektrolyse-Verfahren anderer Anbieter habe in einzelnen Fällen sogar zu Korrosionsschäden geführt.
Kleemann: „Zum Zeitpunkt der Einführung bei uns war diese Technologie teils von starker Gegenwehr gekennzeichnet. Wir haben es damals trotzdem gewagt. Zweifelsohne hat das von beiden Seiten Mut gekostet, sich gegen den Strom zu stellen und für diese neuartige Desinfektionstechnologie im breiten Einsatz in einem Großbetrieb zu entscheiden."
Es sei auch eine unternehmerische Entscheidung gewesen, die Pionierleistung des damals jungen Unternehmens zu würdigen – und für die eigenen Zwecke zu nutzen. „Wir waren mit die Ersten, die auf diese Technologie gesetzt haben", sagt Kleemann. „Und diese Erfahrung kann ich heute, 20 Jahre später, als durchweg positiv bezeugen, sowohl was die Kosten als auch die Beherrschbarkeit betrifft."

Frühere Desinfektion überfordert

Tatsächlich gab es einen konkreten Anlass, um damals tätig zu werden. Das Unternehmen hatte mit Legionellen im Warmwasser und mit Enterokokken im Kaltwasser zu tun. Die bis dato eingesetzte Trinkwasserdesinfektion mittels Chlordioxid konnte das Problem nicht lösen.
Innowatech hatte mit Georg Sauter gerade den ersten Techniker eingestellt. Er installierte am Eingang der zentralen Wasserversorgung bei Bürger in Crailsheim die Innowatech-Desinfektionsanlagen samt Dosier- und Messtechnik. Die Behandlung des Trinkwassers erfolgt seitdem mit dem pH-neutralen Innowatech Anolyte® unter Einhaltung aller Vorgaben der Trinkwasserverordnung. Der Enterokokken-Befall verschwand schnell und nachhaltig. Nach der Installation der Kaltwasser-Anwendung kam eine zweite Dosierlinie zur Behandlung des Warmwassersystems hinzu. Auch Legionellen sind seither kein Thema mehr.
Mit der Erweiterung der Produktion kam am zweiten Trinkwassereingang im Bürger-Werk II eine weitere Anolyte-Produktionsanlage hinzu. Heute arbeitet das Unternehmen in Crailsheim und Ditzingen mit insgesamt drei Aquadron-Anlagen und baut in allen Werken auf Membran-Elektrolysezellen von Innowatech.

Die Aquadronanlage SGX von Innowatech ist genügsam. Sie benötigt wenig Platz, läuft mit Wasser, Salztabletten und Strom, verzichtet auf Gefahrstoffe und ist im Verbrauch schwäbisch sparsam.

The SGX Aquadron system from Innowatech is economical. It requires little space, runs on water, salt tablets, and electricity, does not use any hazardous substances, and is Swabian-style economical in its consumption.

Entwicklung im eigenen Labor

Die Elektrolysezellen sind das Kernstück der Anolyte-Herstellung und in ihrem Aufbau und ihrer Beschaffenheit bei Innowatech über die Jahre hinweg nahezu unverändert geblieben. Das Unternehmen nutzt schon immer zylinderförmige Elektrolysezellen aus Titan mit einer Keramikmembran zwischen Anode und Kathode. Im

Foto: Innowatech, Bürger

eigenen F&E-Labor wurde über die Jahre die spezielle Beschichtung der Pole kontinuierlich weiterentwickelt.
Zusammen mit einigen verfahrenstechnischen Feinheiten gelingt es, den gering konzentrierten Wirkstoff Anolyte® (< 0,2% Aktivchlorgehalt) pH-neutral direkt aus der Elektrolysezelle zu gewinnen. Dessen hohe Reinheit reduziert die Bildung von Desinfektionsnebenprodukten wie THM, Chlorit und Chlorat in den Desinfektionsanwendungen und zugleich den Aufbau von Biofilm in den behandelten wasserführenden Systemen. Die Betreiber der Aquadron-Anlagen von Innowatech setzen zur Herstellung des Wirkstoffes nur Kochsalztabletten und Wasser ein, die Wasserbehandlung und Desinfektion funktioniert komplett ohne Gefahrstoffe.

Praktisch kein Verschleiß

Auch hinsichtlich der Betriebskosten hat sich der Mut von Dr. Kleemann gelohnt. Bei keiner der Innowatech-Elektrolyseanlagen wurden während der bisherigen Nutzungszeiten neue Elektrolysezellen benötigt. Wenn sich auf den eingesetzten Membranen Ablagerungen bilden, können die Zellen gereinigt werden. Das war in den vergangenen 20 Jahren an gerade einmal zwei Zellen der Fall.
Die wenigen Verschleißteile der Aquadron-Anlagen werden im Rahmen der regelmäßig durchgeführten Wartungen vom Innowatech-Servicetechniker geprüft und wenn nötig ausgetauscht. Verfahrenstechnisch wichtige Baugruppen, die direkt die Anolyte-Wirkstoffqualität beeinflussen, stehen bei der Überprüfung besonders im Fokus.
Roland Klein und Jochen Kolb sind bei Bürger für die Betriebstechnik und die gesamte Wasseraufbereitung zuständig. Neben den Elektrolyseanlagen betreuen sie Umkehrosmose- und Enthärtungsanlagen, Kühlwassersysteme und die Produktionsanlagen der Maultaschen- und Teigwarenfertigung.
„Die Technik muss zuverlässig funktionieren“, sagt Klein, „und wenn eine Störung auftritt, brauchen wir eine schnelle Reaktion vom Service-Team. Bei Innowatech ist das so.“ Klein und Kolb betonen den einfachen

„Wir waren mit die Ersten, die auf diese Technologie gesetzt haben. Und diese Erfahrung kann ich heute, 20 Jahre später, als durchweg positiv bezeugen.“

Dr. Jörg Kleemann, Leiter der Qualitätssicherung, Bürger

Umgang mit dem Desinfektionsmittel Anolyte und dessen Produktion vor Ort. Klein: „Wir setzen keine Gefahrstoffe ein, benötigen keine Schutzkleidung und auch keine jährlichen Gefahrstoffschulungen mehr."
Bürger vertraut weiterhin auf Innowatech und will in Bereichen, wo es Optimierungsmöglichkeiten gibt, weiter in die ECA-Technologie investieren. „Es ist ein vernünftiges Hygienekonzept, das wir gerne weiterempfehlen", sagt Jörg Kleemann.

Trinkwasserqualität garantiert

Fazit: Viele Lebensmittel kommen bei der Verarbeitung mit Wasser in Kontakt. Gesetzliche Vorschriften erlauben dazu meist nur die Verwendung von Wasser, das der Trinkwasserverordnung entspricht. Innowatech Anolyte® ist zur Trinkwasserbehandlung zugelassen und sichert das Trinkwasser im gesamten Leitungssystem gegen mikrobiologische Kontamination ab. Durch die hohe Stabilität und die hervorragende Wirkung beim Abbau/Verhindern von Biofilmen beschert Innowatech auch in kilometerlangen Trinkwassernetzen und an den entferntesten Entnahmestellen Trinkwasserqualität.
Dabei können sensorische Einflüsse auf Lebensmittel ausgeschlossen werden. Anolyte hilft bei der Absicherung der Produktionsprozesse, erhöht die Produktsicherheit und unterstützt bei der Optimierung von Prozessschritten. Die optimalen Konzentrationen von Anolyte bei diesen Anwendungen sind dabei nahezu immer konform mit der geltenden nationalen und europäischen Trinkwasserverordnung. ■

Im Südwesten isst jeder Einwohner 42 Maultaschen im Jahr, deutschlandweit sind es bislang 7. Bürger im Nordosten Baden-Württembergs setzt auf Wachstum.

In the southwest, every resident eats 42 Maultaschen per year, compared to 7 across Germany as a whole. Bürger in northeast Baden-Württemberg is focusing on growth.

RAVIOLI ATTACK

For two decades, Swabian ravioli specialist Bürger has relied on Innowatech's disinfection technology for drinking water hygiene.

The family-owned company Bürger produces 2.8 million raviolis—in Germany called Maultaschen—every day. The Head of Quality Assurance and Control (QA) at Bürger, Dr. Jörg Kleemann, has been working with hygiene specialist Innowatech GmbH for 20 years. He is absolutely convinced of the effectiveness of its disinfection technology based on membrane-divided electrolysis.
The medium-sized company Bürger in Ditzingen near Stuttgart is the national market leader in the production of pre-made fresh pasta. Bürger raviolis have been around for over 60 years. For 20 years, the family-owned company with annual sales of over 300 million euros has relied on Innowatech technology for hygiene at its production sites in Ditzingen and Crailsheim. "We are very satisfied," says Kleemann. "Microbiologically safe drinking water is essential for us. We have been working very successfully with Innowatech's hygiene concept for 20 years."

350 tons per day

Visit to the production site in Crailsheim in the northeast of Baden-Württemberg. Bürger employs around 1,000 of its total workforce of 1,200 here. To illustrate the scale of daily production, QA manager Kleemann points to the huge demand for raw materials. Chicken eggs are delivered in liquid form in 25-ton refrigerated trucks. Every day, around 350 tons of food are produced at the Crailsheim plant. Raviolis account for about half of the production volume. The product range includes Swabian specialities, potato gnocchi, and soup garnishes.
In the 1960s, raviolis were considered purely regional, common in southern Germany. Today, this Swabian specialty is enjoyed in many variations throughout Germany. The Bürger marketing campaign is focusing attention on the diverse range throughout Germany under the slogan "Attack Germany", specifically targeting the north and east and underpinning the potential in the growth market with figures: In Baden-Württemberg, it is estimated that each inhabitant eats 42 raviolis per year, either in soup, fried in a pan or cut into strips and baked with egg. Across Germany, the figure is only seven per inhabitant so far.

Bürger is benefiting from changing eating habits and the trend toward high-convenience products. The traditional company's diverse product range enables cost-effective, quick-to-prepare family meals. Vegan raviolis currently account for only 2% of total sales, but the growth rate is high. The company has grown steadily and strongly at its Crailsheim site over the past 20 years. Volker Fischer, Innowatech managing director and shareholder, remembers it well: "We were already impressed in 2005 when we heard that a million raviolis were being produced every day. To date, production volume has multiplied."

Growing requirements

Last year, the company made further investments and commissioned a new logistics center with a refrigeration plant in Crailsheim. With constant adaptation to demand, expansion of production, and diversification of the product range, the requirements for production and storage space have also increased. At the same time, over the past 20 years, the demand for drinking water has increased from around 800 m^3 to around 1,900 m^3 per day today.

This is where Innowatech technology comes into play. In 2005, the then start-up approached Bürger. Volker Fischer: „Even 20 years ago, we were firmly convinced that the production of a neutral and low-concentration disinfectant directly at the place where it is used has many advantages for the food and beverage industry. It can be highly effective microbiologically and used in many processes involving drinking and process water treatment and disinfection. Today, we know that it is the superior solution for optimizing and ensuring hygiene in relation to the quality of drinking and process water and the disinfection of surfaces and indoor air."

Pioneering work with electrolysis

Dr. Jörg Kleemann is an experienced expert who earned his doctorate in veterinary medicine at the University of Berlin and has been responsible for quality assurance and control at both Bürger locations since 1997. As a master butcher, he also has practical experience with animal-based foods. In addition to his work in the microbiological laboratory, water technology is one of his passions. He recalls that water purification by electrolysis was still hardly widespread in 2005. The electrolysis process used by other providers had led to corrosion damage in individual cases.

Kleemann: "When we introduced this technology, it was met with strong resistance in some quarters. Nevertheless, we took the plunge at the time. It undoubtedly took courage on both sides to go against the grain and decide to use this innovative disinfection techno-logy on a large scale in a large company." It was also a business decision to recognize the pioneering work of the then young company—and to use it for our own purposes. "We were among the first to rely on this technology," says Kleemann. "And today, 20 years later, I can attest that this experience has been thoroughly positive, both in terms of costs and controllability."

Previous disinfection inadequate

There was indeed a specific reason for taking action at that time. The company was dealing with Legionella bacteria in the hot water and enterococci in the cold water. The chlorine dioxide-based drinking water disinfection system used to date was unable to solve the problem.

Innowatech had just hired its first technician, Georg Sauter. He installed the Innowatech disinfection systems, including dosing and measurement technology, at the entrance to the central water supply at Bürger in Crailsheim. Since then, the drinking water has been treated with pH-neutral Innowatech Anolyte® in compliance with all requirements of the Drinking Water Ordinance. The enterococci contamination disappeared quickly and permanently. After the installation of the cold water application, a second dosing line was added to treat the hot water system. Legionella bacteria have also been a thing of the past ever since.

Am Stammsitz in Crailsheim nahm Bürger 2024 ein neues Logistikzentrum mit Kältezentrale in Betrieb.

At its headquarters in Crailsheim, Bürger commissioned a new logistics center with a refrigeration plant last year.

"Twenty years ago, we were already firmly convinced that producing a neutral, low-concentration disinfectant directly at the point of use had many advantages."

Volker Fischer, Managing Director and Partner, Innowatech

Fotos: Innowatech, Bürger

“We were among the first to invest in this technology. And today, 20 years later, I can attest that this experience has been thoroughly positive.”

Dr. Jörg Kleemann, Head of Quality Assurance, Bürger

With the expansion of production, another Anolyte production plant was added at the second drinking water inlet in Bürger-Werk II. Today, the company operates a total of three Aquadron plants in Crailsheim and Ditzingen and relies on membrane electrolysis cells from Innowatech in all its plants.

Development in own laboratory

The electrolysis cells are the core component of Anolyte production, and their design and composition at Innowatech have remained virtually unchanged over the years. The company has always used cylindrical titanium electrolysis cells with a ceramic membrane between the anode and cathode. Over the years, the special coating of the poles has been continuously developed in an own R&D laboratory.

Together with a few procedural refinements, it is possible to obtain the low-concentration active ingredient Anolyte® (< 0.2% active chlorine content) pH-neutral directly from the electrolysis cell. Its high purity reduces the formation of disinfection by-products such as THM, chlorite, and chlorate in disinfection applications and, at the same time, the build-up of biofilm in the treated water-carrying systems. The operators of Innowatech‘s Aquadron systems use only salt tablets and water to produce the active ingredient, and the water treatment and disinfection process works completely without hazardous substances.

Virtually no wear and tear

Dr. Kleemann‘s courage has also paid off in terms of operating costs. None of the Innowatech electrolysis systems have required new electrolysis cells during their service life to date. If deposits form on the membranes used, the cells can be cleaned. This has only been necessary for two cells in the past 20 years. The few wear parts in the Aquadron systems are checked by Innowatech service technicians during regular maintenance and replaced if necessary. Process-critical components that directly influence the quality of the Anolyte active ingredient are given special attention during the inspection.

Roland Klein and Jochen Kolb are responsible for operational technology and all water treatment at Bürger. In addition to the electrolysis systems, they also look after reverse osmosis and water softening systems, cooling water systems, and the production facilities for raviolis and pasta. “The technology has to work reliably,” says Klein, „and if a malfunction occurs, we need a quick response from the service team. That‘s how it is with Innowatech.“ Klein and Kolb emphasize the ease of use of the Anolyte disinfectant and its on-site production. Klein: ”We don‘t use any hazardous substances, we don‘t need protective clothing, and we no longer need annual hazardous substance training.“

Bürger continues to place its trust in Innowatech and intends to invest further in ECA technology in areas where there is room for optimization. “It‘s a sensible hygiene concept that we are happy to recommend,” says Jörg Kleemann.

Drinking water quality guaranteed

Conclusion: Many foods come into contact with water during processing. Legal regulations usually only allow the use of water that complies with drinking water regulations. Innowatech Anolyte® is approved for drinking water treatment and protects drinking water throughout the entire pipe system against microbiological contamination.

Thanks to its high stability and excellent effectiveness in breaking down/preventing biofilms, Innowatech ensures drinking water quality even in kilometer-long drinking water networks and at the most remote extraction points. Sensory influences on food can be ruled out. Anolyte helps to safeguard production processes, increases product safety, and supports the optimization of process steps. The optimal concentrations of anolyte for these applications are almost always compliant with the applicable national and European drinking water regulations. ■

Teigtaschen sind natürlich keine Erfindung aus Schwaben, die „Thai-Maultaschen“ von Bürger aber schon.

Raviolis are not, of course, a Swabian invention, but Bürger`s “Thai Maultaschen” are.

Foto: Innowatech, Bürger