



Newsletter Winter 2024-2025

Hallo an alle Freunde des kulinarischen Genusses,

wir haben es versprochen. Hier ist der **erste Lindenmeyer-Newsletter** für den Winter 2024-2025. Wir werden in regelmäßigen jahreszeitlichen Abständen den Newsletter für Sie ausarbeiten und Sie damit auf dem Laufenden rund um die Essig-Welt in Öhringen und über die Kulinarik in unserem Sinn halten.

Die Themen für diesen Monat sind

[Aktuelles aus Öhringen](#)

Winter - Zeit der Ruhe

[LEssig genießen](#)

Einfach besondere Winterrezepte

[Das Team](#)

Dr. Friedrich Mertz

[Unsere Partner](#)

Jutta Haas
Haas. Kommunikation und Gestaltung

[Veranstaltungen](#)

Die Lindenmeyer lädt ein zu...

[Ausblick](#)

Unsere kulinarische Sommerreise 2025

Aktuelles aus Öhringen Winter - Zeit der Ruhe

Vielleicht geht es Ihnen wie uns – wir mögen den Winter, er ist eine besonders schöne Zeit im Jahreslauf. Er ist die Zeit der Ruhe, des Luftholens, der inneren Einkehr. Beim Laufen im Wald sind uns die ersten Schneeflocken entgegengeschwebt. Diese feinen Vorboten von Frau Holle haben uns auf die wunderbar kalten, verschneiten Tage eingestimmt. In Advents- und Weihnachtszeit riecht und schmeckt alles nach Winter. Alle unsere Sinne werden angesprochen. Die Natur begibt sich zur Ruhe.



Die letzten Wochen eines ebenso wunderbaren Herbstes haben wir dazu genutzt, um **unsere Website** für Sie **neu zu gestalten**. Mit der Versendung des Newsletters geht auch die Website Online. Ein Grund für uns, diesen Moment zu feiern. Die Entwicklung bei Lindenmeyer entspricht nicht mehr den bisherigen Darstellungen im Netz. Ein Auslöser ist die **Listung bei REWE** seit Mitte des Jahres. Wir haben das Essigsortiment neu aufgebaut und gestaltet. In Zukunft werden alle **Essige in BIO-Qualität** hergestellt und angeboten. Dabei unterscheiden wir **den Klassiker** und **den Feinen** aus Hohenlohe. Sobald die Website online ist, werden alle Essige über den Webshop erhältlich sein.

Lindenmeyer

Der Klassiker



Der Klassiker ist erhältlich als **BIO-Essig Kräuter, Weiß- und Rotwein** jeweils in der 500 ml Flasche.

Lindenmeyer

Der Feine



Der feine Essig gliedert sich in die Kategorien

Frucht-, Wein-, Balsam-, Getreide- und Gemüseessig
und ist jeweils in den Flaschengrößen 250 ml und 500 ml erhältlich.

Fruchtessig

BIO-Essig Himbeere
BIOLAND BIO-Essig Schwarze Johannisbeere
DEMETER BIO-Essig Apfel Sorte Elstar
DEMETER BIO-Essig Apfel Sorte Topaz
DEMETER BIO-Essig Birne Sorte Novembra

Weinessig

BIOLAND BIO-Essig Kräuter
BIOLAND BIO-Essig Rotwein Pinot Noir Traube
BIOLAND BIO-Essig Weißwein Burgunder Traube

Balsamessig

BIO-Balsamessig Apfel-Quitte
BIO-Balsamessig Himbeere
BIOLAND BIO-Balsamessig Holunderblüte
BIOLAND BIO-Balsamessig Rote Johannisbeere
BIOLAND BIO-Balsamessig Schwarze Johannisbeere
BIOLAND BIO-Balsamessig Traube
DEMETER BIO-Balsamessig Apfel Sorte Topaz

Getreideessig

DEMETER BIO-Essig Malz

Gemüseessig

DEMETER BIO-Essig Tomate

Unsere Entscheidung für dieses Vorgehen beinhaltet auch den Umbau unserer **Produktionsanlage**, die wir im Herbst begonnen und im Laufe des Frühjahrs 2025 abschließen werden.

Auch die bereits angekündigte Einrichtung unserer **Naschküche** zum Probieren und Experimentieren steht jetzt an, nachdem wir die hierfür erforderliche Baugenehmigung und Finanzierungszusage erhalten haben.

LEssig genießen - Einfach besondere Winterrezepte

Unter dem Motto
leicht, lecker, lEssig

haben wir Ihnen für die Winterzeit die folgenden wunderbaren Rezepte zusammengestellt.

Hokkaidocremesuppe

Orangerisotto-Rösti mit Rote Bete-Rohkost und Kürbis–Zwetschgen–Chutney

Bratapfel mit Mascarponecreme

Qualität ist buchstäblich in aller Munde - zumindest in der Werbung. Für Verbraucher ist es entscheidend, nachvollziehbare Kriterien des jeweiligen Qualitätsbegriffs zu kennen. Bei DEMETER sorgen konsequente Richtlinien vom Anbau bis zur Verarbeitung für einen einheitlich hohen Standard.

Angeregt durch Rudolf Steiners "Geisteswissenschaftliche Grundlagen zum Gedeihen der Landwirtschaft" und anknüpfend an Goethes Methode der Naturerkenntnis betrachten DEMETER-Bauern ihren Hof als lebendigen, einzigartigen Organismus. Entsprechend **hochwertig und schmackhaft** sind diese Produkte, die wir Ihnen uneingeschränkt empfehlen möchte und die Sie, um ein wirklich gutes Koch-Ergebnis zu erzielen, einsetzen sollten.

Hokkaidocremesuppe

Der Kürbis ist eine uralte Kulturpflanze, die ältesten Funde datieren um 9000 vor Christus, die ähnlich wie die Kartoffel aus Südamerika zu uns nach Europa gekommen ist. Der **Hokkaido Kürbis „Red Kuri“**, der als samenfeste Sorte aus bio-dynamischer Züchtung erhältlich ist, zählt zu den **Moschuskürbissen**. Er beinhaltet in seinem Fruchtfleisch besonders viel Carotin, das sich auch an seiner intensiven Farbe zeigt. Sein **Geschmack ist unnachahmlich nussig**. Der Vorzug dieses Kürbisses aber ist die Tatsache, dass er nicht geschält werden muss, was bei normalen Speise-Kürbissen sehr mühevoll sein kann. Das Rezept ist übrigens für 8 Personen angelegt.



Als erstes stellen wir einen Gemüsefond her, der die Grundlage für die Suppe bildet.

Zutaten

- 2 Gemüsezwiebeln
- 20g Butter
- 100g Brokkolistiele
- 250g Lauch
- 300g Karotten
- 200g Staudensellerie
- 150g Fenchel
- ¼ l Weißwein
- 3 l Wasser
- ½ gebräunte Zwiebel
- je ein Zweig Rosmarin und Thymian
- 1 Lorbeerblatt
- ½ Knoblauchzehe
- 1 Nelke

Die **Gemüsezwiebeln schälen**, in grobe Ringe schneiden und in heißer Butter hell anschwitzen. Alle übrigen Gemüse waschen, kleinschneiden, zu den Zwiebeln geben und kurz mitschwitzen. Mit dem **Weißwein ablöschen** und das Wasser dazu gießen. Die gebräunte Zwiebel und die restlichen Gewürze zugeben. Bei mittlerer Temperatur erhitzen und etwa 30 bis 40 Minuten köcheln lassen, dabei den entstehenden Schaum des Öfteren abheben, damit der Fond klar bleibt. Den **Gemüsefond durch ein Tuch in einen Topf passieren** und bis auf 1,5 l reduzieren.

Unser Tipp an Sie - Salzen Sie den Fond erst bei der Weiterverarbeitung, denn durch weiteres Reduzieren könnte der Fond zu kräftig werden.

Nun machen wir uns an den Kürbis.

Zutaten 2 kg Hokkaidokürbis
 1,5 Lt. Gemüsfond wie vorher beschrieben
 1 Tl. getrockneten Liebstöckel
 200 ml Sahne
 Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle
 Lindenmeyer BIOLAND BIO-Balsamessig Holunderblüte

Den Kürbis gründlich waschen, den Stiel abschneiden, und vierteln. Sie benötigen dazu ein großes Messer und einigen Kraftaufwand. Schaben Sie die Kerne mit einem Esslöffel heraus und reiben Sie den Kürbis durch eine grobe Reibe. **Kochen Sie nun den Kürbis** im vorher hergestellten Gemüsfond mit dem Liebstöckel ca. 30 Minuten lang und **pürieren Sie das ganze** kurz mit einem Pürierstab. Die Suppe sollte nicht zu fein werden. Salzen Sie nun nach Ihrem Geschmack und geben Sie eine Prise weißen Pfeffer aus der Mühle und die Sahne hinzu. **Zum Schluss verfeinern Sie die fertige Suppe gefühlvoll mit einem Schuss Lindenmeyer BIOLAND BIO-Balsamessig Holunderblüte. Sie werden über die Wirkung staunen.**

Anrichten

Zutaten Je Portion 1 El. geschlagene Sahne
 Je Portion 1 Tl. geröstete und zerstoßene grüne Kürbiskerne

Servieren Sie die Suppe am besten in einer Suppenschüssel. Geben Sie oben darauf einen Esslöffel geschlagene ungesüßte Sahne und dekorieren das Ganze mit vorher in der Pfanne gerösteten leicht zerstoßenen Kürbiskernen.

Orangerisotto-Rösti mit Rote Bete-Rohkost und Kürbis–Zwetschgen–Chutney

Reis – Korn des Lebens

Für etwa die Hälfte der Weltbevölkerung ist Reis das **Grundnahrungsmittel** Nummer eins. Er ist das Korn des Rispengrases und zählt zu den Getreidearten. Ursprünglich war Reis ein wildes Gras, das in ganz Asien und Afrika gedieh. Vor ca. 7000 Jahren begannen die Menschen in Asien mit seiner Kultivierung. Heute gibt es über Tausend Sorten von Reis.



Unser Augenmerk richtet sich auf den stärkereichen Rundkorn-Risottoreis, dessen Stärke ihm seine klassische Cremigkeit gibt. Die wichtigsten Arten sind **Arborio**, der sich durch große, runde Körner auszeichnet; **Vialone**, mit einer eher lockeren Konsistenz und **Carnaroli**, der als der beste Risottoreis gehandelt wird. Carnaroli ist eine Kreuzung zwischen Vialone und japanischem Reis, der 1945 von einem Mailänder Reisbauern entwickelt wurde. Dass er nur in kleinen Mengen produziert wird, erklärt seinen hohen Preis.

Für unser **Risotto eignet sich am besten Arborio**, der durch seine Stärkehaltigkeit in der Lage ist, bis zu fünfmal mehr Flüssigkeit aufzunehmen, als er wiegt.

Orangerisotto-Rösti

Zutaten

- 1,5 Liter Gemüsefond
- 100 g Süßrahmbutter
- 1 mittelgroße Zwiebel feingehackt
- 2 Knoblauchzehen feingeschnitten
- 400 g Arborio Risottoreis
- 100 g frisch geriebener Parmesan
- 200 ml trockener Weißwein
- 200 ml frisch gepresster Orangensaft
- fein abgeriebene Schale von 2 Orangen
- 1 große Prise Safran
- 5 Eigelb

Lindenmeyer BIOLAND BIO-Essig Weißwein Burgunder Traube

Zubereitung

Den Safran im Wein einweichen. Den Fond erhitzen und heiß halten.

Butter am besten in einer großen Pfanne oder Kasserole zerlassen und zuerst die Zwiebeln, dann den Knoblauch darin weich, aber nicht braun braten. Nun den **Reis hinzugeben und einige Minuten braten** (solange, bis er wunderbar glänzt).

Jetzt den Weißwein mit dem Safran hinzugeben und **verdampfen** lassen. 150 ml heißen Gemüfefond hinzugeben und bei mittlerer Hitze so lange rühren, bis der **Reis alle Flüssigkeit aufgenommen** hat. Diesen Vorgang müssen Sie so lange wiederholen, bis der Reis nach ca. 30 Minuten alle Flüssigkeit aufgenommen hat, **cremig und weich** gegart ist.

Wichtig hierbei ist, dass nie zu viel Flüssigkeit auf einmal zum Reis gegeben wird, da das Ergebnis sehr darunter leiden würde. Geben sie jetzt die fein geriebene Orangenschale und den Orangensaft hinzu und lassen den Reis die Flüssigkeit aufnehmen.

Nun mischen wir das Eigelb und den Parmesan (am besten nehmen Sie einen 24 Monate alten Grana Padano) unter den Reis und schmecken die Masse, die nun schon recht fest geworden ist, auch hier gefühlvoll mit **Lindenmeyer BIOLAND BIO-Essig Weißwein Burgunder Traube** ab. Danach streichen sie das Ganze etwa fingerdick auf ein emailliertes Blech.

Jetzt muss die Masse nur noch eine halbe Stunde abkühlen. Dann nehmen Sie eine 5 cm runde große Ausstecherform und **stechen runde Reisplätzchen aus**. Die Reste können Sie zusammen kneten, erneut ausstreichen und weiter ausstechen. Diese **Plätzchen braten Sie bei kleiner Hitze**, (durch den untergemengten Käse können die Rösti leicht anbrennen) in etwas Butter an, und servieren sie heiß und kross.

Rote Bete Rohkost

Wie auch der Spinat und der Mangold zählt die **Rote Bete zur Familie der Gänsefußgewächse**. Ursprünglich stammt die Rote Bete oder Rote Rübe aus Küstengebieten. Um in ihrer ehemals salzhaltigen Umgebung überleben zu können, hat sie eine zähe charakteristische Blattoberfläche entwickelt, die das Verdunsten von zu viel Wasser verhindert.

Unser Tipp - wenn Sie noch junge Rote Bete bekommen, können Sie einmal versuchen, die **Blätter wie Spinat zu verarbeiten**. Ein sehr delikater Geschmack wird Sie für Ihre Mühe belohnen.



Zutaten 800 g Rote Bete
 100 g Haselnüsse
 300 ml frisch gepresster Orangensaft
 50 ml Lindenmeyer BIOLAND BIO-Essig Rotwein Pinot Noir Traube
 1 Tl. Kräutersalz
 100 g frischer Ingwer

Zubereitung

Rote Bete schälen und durch eine feine Gemüseraspel reiben. Die Haselnüsse, wir empfehlen Ihnen die „guten Levantiner Haselnüsse,“ am besten im Backofen gleichmäßig rösten und nicht zu fein reiben (wenn Sie einen Mixer haben, kurz antippen reicht schon). Den Ingwer schälen und ebenfalls durch die feine Gemüseraspel reiben. Nun alle Zutaten zusammenmischen und eine Stunde „durchziehen“ lassen.

Kürbis Zwetschgen Chutney

Das Wort **Chutney** stammt von **chaat-na**, was so viel bedeutet wie lecken. Ein Chutney schmeckt so gut, dass man sich buchstäblich alle zehn Finger danach abschlecken könnte. Am besten kocht man das **Chutney wie Marmelade** in Gläser ein. Geöffnete Gläser bald verbrauchen und kühl aufbewahren, da sie sonst schnell ihr feines Aroma verlieren.



- Zutaten**
- 2 mittelgroße säuerliche Äpfel (am besten Glockenapfel)
 - 2 feste Birnen
 - 200g Zwetschgen
 - 400g Speisekürbis
 - ½ Lt. Apfelsaft
 - 3 Limetten
 - 100g Rohrzucker
 - 50 ml Lindenmeyer DEMETER-Balsamessig Apfel Sorte Topaz**
 - 1 Tl. Meersalz
 - 1 kleiner Bund Pfefferminze
 - 1 El. Honig
 - ½ Tl. Chillipulver
 - ½ Tl. Currypulver

Zubereitung

Äpfel und Birnen schälen und in kleine Würfel schneiden. Die **Zwetschgen entsteinen** und ebenfalls klein würfeln. Die Limettenschale fein reiben und den Saft auspressen. Den Apfelsaft mit dem Meersalz und dem Rohrzucker zum Kochen bringen. Darin als erstes den **Speisekürbis bissfest garen** (ca. 10 min.). Die Hälfte des Kürbisfleisches herausnehmen und beiseitestellen. Die andere Hälfte weitere 15 Minuten weiterkochen und kurz durchpürieren.

Jetzt die kleingeschnittenen **Äpfel, Birnen und Zwetschgen** zugeben und weitere 5 Minuten garen. Den Topf vom Feuer nehmen und den Kürbis zugeben.

Die Pfefferminze fein wiegen, mit dem Limettensaft, dem Honig und dem **Chili- und Currypulver** unter das Chutney mischen. Danach alles fein mit **Lindenmeyer DEMETER-Balsamessig Apfel Sorte Topaz** abschmecken.

Jetzt kann das Chutney abgefüllt werden. Sie können es gut im Voraus zubereiten, sollten es aber am besten innerhalb einer Woche aufbrauchen.

Bratapfel-Mascarponecreme



- Zutaten**
- 5 Äpfel (ca. 500 g)
 - 1 Vanilleschote
 - 50 g Butter
 - 70 g brauner Zucker
 - 1 Prise Zimt
 - 3 El. Apfelsaft
 - 50 g Lindenmeyer BIOLAND-Balsamessig Schwarze Johannisbeere**
 - 250 g Magerquark
 - 250 g Mascarpone
 - ¼ l Milch
 - 3 El. brauner Zucker
 - 100 g Amarettini

Zubereitung

Die **Äpfel schälen, entkernen und in Würfel schneiden**. Um die Apfelstücke gut schichten zu können sollten diese nicht zu klein oder zu groß sein. Bei etwa 1 cm im Quadrat sollte dies gut werden.

Die **Vanilleschote auskratzen** und die Hälfte des Vanillemarks zusammen mit der Butter, dem braunen Zucker und dem Zimt in einen mittelgroßen Topf geben. Unter Rühren warten, bis die Butter geschmolzen ist, dann ohne zu rühren kurz weiterköcheln lassen. Die Apfelstücke können hinzugegeben werden, wenn der **Zucker anfängt zu karamellisieren**. Dann den Apfelsaft hinzugeben und alles etwa fünf Minuten unter Rühren köcheln lassen. Danach alles mit **Lindenmeyer BIOLAND-Balsamessig Schwarze Johannisbeere** fein abschmecken.

Für die Mascarponecreme den Magerquark mit dem Mascarpone, dem Zucker und **dem restlichen Vanillemark** miteinander verrühren, bis alles eine cremige Konsistenz bekommt. Eventuell kann bei zu steifer Konsistenz das Ganze mit der Milch cremiger gerührt werden.

Sind die Apfelstückchen abgekühlt, kann mit dem **Schichten in bereitstehende kleine Gläser** begonnen werden. Die erste Schicht ist Mascarponecreme, die Zweite etwa 1 El. der gebratenen Äpfel. Darauf ein paar der grob zerkrümelten Amarettini. Und das immer so weiter, bis die Gläser gefüllt sind. Die letzte Schicht sind Apfelstückchen mit Amarettini Stückchen garniert.

Dieses **weihnachtliche Dessert** eignet sich ideal für die kalte Jahreszeit und findet nach der Hokkaidocremesuppe und dem Orangenrisotto-Rösti einen wunderbaren Platz.

Guten Appetit!

Das Team

Wir werden in den Newslettern jeweils ein Teammitglied vorstellen, damit Sie ein Bild davon bekommen, wer die Unternehmung Lindenmeyer trägt und prägt. Wir beginnen heute mit dem Kernstück, Dr. Friedrich Mertz.

Dr. Friedrich Mertz

Partner/Gesellschafter und Geschäftsführer der Lindenmeyer GmbH & Co. KG in Öhringen, Deutschland, ist das Herzstück des Unternehmens. Er leitet in achter Generation das unternehmerische Handeln.



Studium

Wirtschafts- und Sozialwissenschaften des Landbaus
Martin-Luther-Universität Halle-Wittenberg

Fachliche Kompetenzen

- Herstellung von DEMETER-, BIOLAND- und BIO-Essigen nach traditionellem Herstellungsverfahren
- Malzprodukte (Malzmehle, Gerstenmalzextrakte, Röstmalzextrakte) in DEMETER-, BIOLAND- und BIO-Qualität
- Vertriebserfahrung

Interessen & Hobbys

- Wandern
- Natur
- Landwirtschaft
- Skifahren

Friedrich Mertz ist seit 2002 bei Lindenmeyer. Seit dem Firmenumzug von Heilbronn nach Öhringen und dem Bau des neuen Betriebsgebäudes ist dabei die Herstellung von hochwertigen BIO-Essigen in den Mittelpunkt seiner Arbeit gerückt. Die Transformation eines traditionellen Familienunternehmens in eine moderne und vielseitige, wertebasierte und respektvolle Unternehmung ist eine große Herausforderung und Aufgabe. Dies kann nur in Kooperation mit treuen Netzwerkpartnern und einem sehr guten Team gelingen.

Unsere Partner

Die Unternehmung Lindenmeyer wird genauso von unserem Team gestaltet und getragen, wie von unseren Partnerinnen und Partnern. Damit Sie wissen, mit welchen Menschen wir gut und gerne zusammenarbeiten, stellen wir eine oder einen von ihnen in jedem unserer Newsletter vor.



Unser Netz in der Wertschöpfungskette

Forschungsergebnisse über die hochentwickelte Herdenstruktur afrikanischer Giraffen bilden die Grundlage für unsere Netzwerkarbeit. Erfolg hat nicht, wer im Team beliebt ist und viele Freunde hat. Die besten Ideen entstehen zunächst im Alleingang. Es heißt aber auch, dass diese Einzelgänger etwas zu geben haben. Sie treten in der Regel im Leben nicht damit an, in erster Linie etwas erhalten zu wollen.

Jutta Haas

Haas. Kommunikation und Gestaltung

Für die besten Ideen bei der **Gestaltung unserer neuen Website**, der klassischen Presse- und Öffentlichkeitsarbeit und des Social Media Marketing setzen wir auf Jutta Haas, Haas. Kommunikation und Gestaltung aus Haßloch in der Pfalz. Mit über 20 Jahren Erfahrung entwickelt sie Strategien für den Unternehmensauftritt von Lindenmeyer. Klein und fein ist ihre Agentur. Groß und stark dagegen ihre Ideen. Passend und auf den Punkt die Umsetzung. Kommunikation strategisch planen und gekonnt umsetzen, in Wort und Bild – das kann sie gut. Wo es wichtig ist, arbeitet sie mit ihrem Team im Netzwerk.



Privat hat sie sich dem Tango Argentino verschrieben – dieser Tanz unterscheidet sich fundamental vom klassischen Tanzschultango. Es ist ein schwieriger und zugleich faszinierender Tanz. Er ist Improvisation, Konzentration, Kommunikation und großes Gefühl – genau das, was wir im Zusammenhang mit der Entwicklung der hervorragenden Essige von Lindenmeyer brauchen.

Veranstaltungen - Lindenmeyer lädt ein zu...

Dem Leitbild von Lindenmeyer entsprechend setzt das Unternehmen auf eine gute und ehrliche Verbindung zu seinen Kunden und Partnern. Um dies authentisch zu ermöglichen, werden in Zukunft im Verlauf des Jahres immer wieder Veranstaltungen in diesem Sinn von uns angeboten. Sie bieten den Teilnehmern die Möglichkeit, alle Akteure und Netzwerkpartner hautnah zu erleben. Ein erster Wurf ist die folgende Veranstaltung

Vorstellung der Corporate Identity, des Corporate Design, der neu gestalteten Website und der klassischen Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Freitag, 31. Januar 2025 18.00 Uhr

in unserem Firmengebäude Leimengrube 21, 74613 Öhringen.

Für das leibliche Wohl ist gesorgt. Wir freuen uns auf Ihr Kommen und bitten um eine kurze telefonische oder schriftliche Anmeldung unter

+49(0)7941 95 69 78-1
joachim.latsch@lindenmeyer.de

Ausblick – Unsere kulinarische Sommerreise 2025

Der Newsletter wird in regelmäßigen Abständen zu den Jahreszeiten **Frühjahr, Sommer, Herbst und Winter** erscheinen.

Für das Jahr 2025 haben wir uns als **Schwerpunkt eine Sommerreise** vorgenommen. Diese wird die Küche der folgenden Länder erreichen

Schweden – Frankreich – Spanien – Österreich – Türkei und zurück zur deutschen Nord- und Ostseeküsten

Ein Abstecher wird es auch **nach Amerika** geben, wo uns das **Gewürz Cajun** begleiten wird. Der Name „Cajun“ leitet sich von den französischen Akadiern ab, die im 18. Jahrhundert nach Louisiana kamen und dort die Cajun Kultur begründeten. Das Gewürz Cajun trägt diesen Namen, da es fest in der Kultur verankert ist und ein zentraler Bestandteil dieser kulinarischen Tradition.

Wir freuen uns sehr, wenn Sie uns auf dieser **kulinarischen Reise** begleiten.

Herzliche winterliche Grüße
Dr. Friedrich Mertz und Joachim Latsch
mit dem Lindenmeyer-Team

Bildnachweis

- S. 2 congerdesign über Pixabay, Web
- S. 3 Dr. Friedrich Mertz, Öhringen
- S. 6 Ralphs_Fotos über Pixabay, Web
- S. 8 SooYeongBeh über Pixabay, Web
- S. 10 Desertrose_7 über Pixabay, Web
- S. 11 NoName_13 über Pixabay, Web
- S. 12 KRiemer über Pixabay, Web
- S. 13 Dr. Friedrich Mertz, Öhringen
- S. 14 Sponchia über Pixabay, Web
- S. 15 Jutta Haas, Hasloch