



Newsletter Frühjahr 2025

Hallo an alle Freunde des kulinarischen Genusses,

hier ist der **zweite Lindenmeyer-Newsletter** für das Frühjahr 2025. Wie versprochen, werden wir 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](#)

Frühjahr - Zeit des Erwachens

[LEssig genießen](#)

Einfach besondere Rezepte zum Start ins Frühjahr

[Das Team](#)

Joachim Latsch

[Unsere Partner](#)

Elena Toepper
Finanzberaterin und Unternehmensberatung
Stuttgart

[Veranstaltungen](#)

Die Lindenmeyer lädt ein zu...

[Ausblick](#)

Unsere kulinarische Sommerreise 2025

Aktuelles aus Öhringen Frühjahr - Zeit des Erwachens

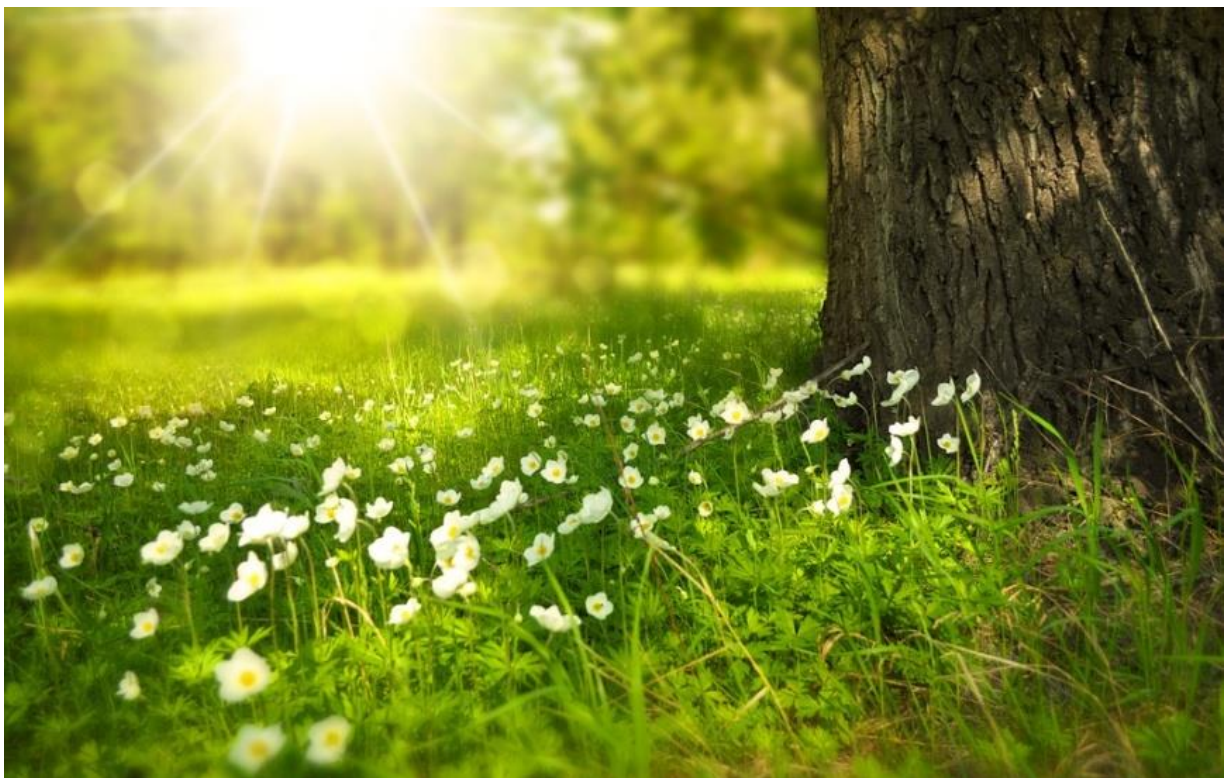
Wir starten in den Frühling, der kalendarisch vom 20. März bis 21. Juni des Jahres reicht. Die Winterzeit, in der die Landschaft überwiegend zurückgezogen und in grau gehüllt war und die Sonnentage diese nur kurz erhellen, neigt sich dem Ende zu. Die Tage werden länger und von der Sonne verwöhnt. Es beginnt eine Zeit des Erwachens. Die Natur beginnt, ihre Vielfalt zu zeigen. Als Frühjahrsboten wachsen Osterglocken, Narzissen, Krokusse, Tulpen und Hyazinthen. Die Vogelwelt kündigt in den Morgenstunden lautstark diese Veränderungen an. Und im städtischen Grün und der freien Wildbahn werden die Tiere munter. Der Winterschlaf für Igel, Hamster, Siebenschläfer und Murmeltier, endet mit den steigenden Temperaturen.



Genau in den Beginn der Frühlingszeit fällt immer **Ostern** im Zeitraum vom 21. März bis zum 25. April. In diesem Jahr ist Ostern sehr spät - der Ostersonntag fällt erst auf den 20. April 2025. Für gläubige Christen ist das Osterfest das wichtigste Fest im Jahreskreislauf. Den Aufzeichnungen der Bibel folgend kam Jesus mit seinen Jüngern nach Jerusalem, um mit dem Pessachfest den Auszug der Israeliten aus ägyptischer Gefangenschaft zu feiern. In vielen europäischen Sprachen ist die enge Verwandtschaft zum Osterfest zu finden. Ostern heißt auf

Französisch Pâques, auf Spanisch Pascua und auf Schwedisch Påsk. Deutschland und England haben mit Ostern und Easter eine besondere Bezeichnung, deren Herkunft über die germanische Frühlingsgöttin Ostara umstritten ist.

Auftakt des Osterfestes mit der Karwoche ist der Palmsonntag, dem Einzug Jesu. An Gründonnerstag wird dem letzten Abendmahl, das Jesu mit seinen Jüngern gefeiert hat, gedacht. Karfreitag ist ein stiller Feiertag im Gedenken an den Kreuzweg und die Kreuzigung auf dem Hügel Golgatha. Der Karsamstag gilt als Tag der Grabesruhe, ehe am Ostersonntag schließlich die Auferstehung Jesu von den Toten und damit der Triumph des Lebens über den Tod gefeiert wird.



Der Sieg der Sonne und des Frühlings über den kalten dunklen Winter wird in vielen Frühlingsfesten verschiedener Kulturen gefeiert. Die meisten Bräuche, die heute mit dem christlichen Osterfest in Verbindung gebracht werden, haben ihren Ursprung interessanterweise in heidnischen Bräuchen. Das Brauchtum des Osterhasen, des Osterlammes und der Osterschmuck stehen in Verbindung mit der Frühlingszeit. Das bekannteste Ostersymbol ist wohl das bunt gefärbte Osterei. Bereits im alten Ägypten werden bunt gemalte Straußeneier zum Essen erwähnt.

Ob Sie Ostern als christliches Fest in Gedenken an Tod und Auferstehung Jesu feiern oder als Frühlingsfest, mit dem Sie den Beginn der warmen, sonnigen Monate feiern, das lange Osterwochenende ist es auf jeden Fall wert, mit fröhlichen Dekorationen, Ostereiern und leckeren kulinarischen Osterspezialitäten gefeiert zu werden.

Auch wir haben einen Grund, gemeinsam mit Ihnen zu feiern. Unsere lang angekündigte und geplante **Naschküche** ist fertig. Wir haben es geschafft.

Sie lieben gutes Essen und Trinken
Sie sind Genießerin und Genießer
Sie legen Wert auf Geschmack, Qualität und Nachhaltigkeit

Wir legen Wert auf Regionalität, Saison und Fairness
Wir sind Verwöhner
Wir arbeiten überwiegend mit DEMETER und BIOLAND Produkten

Es sind die folgenden Erlebnisfelder, Angebots- und Arbeitsinhalte angedacht.

Schulkonzept – Klassenzimmer in der Küche
Kinderkochkurse – sauer macht lustig
Kochkurse für Erwachsene - Geschmacksnerven auf dem Prüfstand
Private Feiern – LEssig kochen

Mittelpunkt sind Sie, Ihre Freundinnen und Freunde, Ihre Gäste. Sie stehen in der Küche und bereiten unter unserer Anleitung eine vorher besprochene Menüfolge mit allen Beteiligten zu. Sie Servieren, essen gemeinsam, räumen die Tische ab und reinigen alles. Sie werden das gemeinsame Kochen, Probieren, Experimentieren und Organisieren lieben lernen. Wir garantieren ein spannendes und verbindendes Erlebnis.

Und damit Sie einen ersten Eindruck von unserer Naschküche bekommen, schicken wir Ihre Geschmacksnerven am Freitag, den 9. Mai 2025 um 18.00 Uhr, im Rahmen unserer Veranstaltungsreihe Lindenmeyer lädt ein... auf den Prüfstand. Nähere Informationen hierzu siehe auf Seite 19.





Sie können unsere Location mit der Naschküche auch ohne unsere Begleitung für die oben angesprochenen Erlebnisfelder, Angebots- und Arbeitsinhalte anmieten.

Anregungen und Vorschläge für Ihr Kochevent oder Ihre Veranstaltung erhalten Sie von Sabine Brand-Lässig und Joachim Latsch.
(0176 - 31 31 4000 oder joachim.latsch@lindenmeyer.de)

LEssig genießen - Einfach besondere Rezepte zum Start ins Frühjahr

Unter dem Motto
leicht, lecker, lEssig

haben wir Ihnen für das Frühjahr die folgenden wunderbaren Rezepte zusammengestellt.

Qualität ist buchstäblich in aller Munde - zumindest in der Werbung. Für Verbraucherinnen und Verbraucher ist es entscheidend, nachvollziehbare Kriterien des jeweiligen Qualitätsbegriffs zu kennen. Bei DEMETER und BIOLAND 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 möchten und die Sie, um ein wirklich gutes Koch-Ergebnis zu erzielen, einsetzen sollten.

BIOLAND basiert auf sieben Prinzipien. Diese sind die Kreislaufwirtschaft, die Förderung der Bodenfruchtbarkeit, eine artgerechte Tierhaltung, die Erzeugung wertvoller Lebensmittel, die Förderung der biologischen Vielfalt, die Bewahrung der natürlichen Lebensgrundlagen und die Absicherung einer lebenswerten Zukunft für den Menschen.

Die Zeit des **Erwachens im Frühjahr** zeigt sich auch in der Vielfalt der ersten Zutaten zu unseren Rezeptvorschlägen. Es gibt schon sehr früh z.B. **Schalotten, Spinat, Radieschen, Spargel oder Erdbeeren** aus deutschem Anbau. Andere Zutaten haben ihre Herkunft noch aus dem vergangenen Jahr entweder als TK-Ware, wie die Erbsen, vakuumiert, wie die Rote Bete oder aus Lagerbeständen, wie die Kartoffel. Diese Zutaten haben unsere **Rezeptauswahl für das Frühjahr** bestimmt. Alle Rezepturen sind für 4 Personen ausgelegt.

Einfach, kalorienarm, vegetarisch und vor allen Dingen leicht ist die Suppe

Buttermilch-Erbsensuppe mit Radieschen

Zutaten

200 g	TK Erbsen
75 g	Schalotten
100 g	mehlige Kartoffeln
50 g	Babyleaf-Spinat
5	Radieschen
200 ml	Milch
100 ml	Buttermilch
175 ml	Schlagsahne
150 ml	Wasser
20 g	Butter
2 EL	Olivenöl
1-2 TL	Lindenmeyer BIO Essig fein BIOLAND Weißwein Burgunder Traube
1 Msp.	Edelsüß Paprikapulver

Kartoffeln schälen und fein würfeln. Schalotten fein würfeln. In einem Topf Butter und 1 EL Olivenöl erhitzen und beides darin 1 Minute andünsten. Das Wasser und die Milch zugeben, aufkochen und bei mittlerer bis starker Hitze 10-15 Minuten garen. Sahne und 150 g von den aufgetauten Erbsen zugeben und weitere 5 Minuten garen. Spinat im Sieb waschen und gut abtropfen lassen. Danach in die Suppe geben und kurz darin erwärmen. Anschließend alles mit einem Stabmixer sehr fein pürieren und dann durch ein feines Sieb passieren. Mit Salz abschmecken.

Radieschen putzen und in dünne Scheiben schneiden. Zusammen mit Essig und dem restlichen Öl in einer Schale mischen und mit Salz und Paprikapulver mischen.

Buttermilch zur Suppe geben, erneut aufkochen, mit dem Stabmixer kurz aufmixen und in vorgewärmte Schalen servieren. Das Ganze mit den Radieschen und restlichen Erbsen garnieren und dem Weißweinessig verfeinern.

In den Frühling fällt auch die Spargelzeit von Mitte April bis Mitte Juni. Spargel ist bereits in alten Überlieferungen bei Griechen und Römern als Arznei und besondere Delikatesse erwähnt. Spargel wächst auf humushaltigen Sandböden, die sich in der Sonne des Frühjahrs schnell erwärmen. Bis Spargel geerntet werden kann braucht es eine Vorbereitungszeit von 2 Jahren, in denen sich die Wurzelstöcke in Bodenmieten entwickeln können.

Die Spargelsaison wird mit grünem Spargel eröffnet. Er wächst oberirdisch und verfärbt sich durch die Wirkung des Sonnenlichtes grün. Grüner Spargel wird nur im unteren Drittel geschält. Die Schale des oberen Teils ist gegart wunderbar zu genießen. Im Gegensatz zum milden weißen Spargel ist der grüne Spargel, je nach Herkunftsort, kräftig und würzig im Geschmack. Weißer Spargel muss sorgfältig vom Kopf bis zum Ende geschält werden, da er ansonsten hart und bitter bleibt. Er wird gestochen, bevor er die Oberfläche der Bodenmiete durchstoßen hat. Die Spargelspitzen des violetten Spargels hingegen haben ein Sonnenbad genossen.

Der Spargel schmeckt am besten frisch. Es gibt eine Vielzahl von Zubereitungsmöglichkeiten. Die Klassiker sind Spargel mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise. Zu erstem empfehlen wir trockene, frische Weißweine mittlerer Stärke, also Sauvignon blanc, Weißburgunder, Chardonnay. Zu zweitem passen gereifte trockene Weißweine mit Körper. Zu grünem Spargel gehören leichterere trockene Weine der Rebsorten Sauvignon blanc, Silvaner und Rivaner.

Und gesund ist er außerdem. Kaliumsalze in den Stangen und Asparaginsäure in den Spargelspitzen wirken entschlackend. Als Vorspeise ist er appetitanregend, insgesamt regt er die Verdauung im Körper an und auch für Herz und Kreislauf wirkt er beruhigend. Spargel ist reich an Vitamin A, B und C, Karotin und Mineralstoffen. In diesem Sinn gibt es als Vorspeise lauwarmen Spargelsalat mit Büffelmozzarella.

Lauwarmer Spargelsalat mit Büffelmozzarella und Rhabarber-Vinaigrette

Zutaten

300 g	weißer Spargel
300 g	grüner Spargel
300 g	Kirschtomaten
1 Handvoll	Rucola
2 Kugeln	Büffelmozzarella
100 ml	Olivenöl
70 ml	Lindenmeyer BIO Essig fein DEMETER Rhabarber Balsamessig
1 TL	Dijon-Senf
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Weißer Spargel schälen, vom grünen Spargel die Enden kappen und beide schräg in 2 cm lange Stücke schneiden. Zusammen in zerlassener Butter 3 Minuten sanft anbraten.

Parallel die Vinaigrette zubereiten. Dazu den Essig mit Salz, Pfeffer und Senf anrühren. Anschließend das Olivenöl langsam unterschlagen.

Den Spargel lauwarm in eine Schüssel geben und mit der $\frac{3}{4}$ der Vinaigrette vermischen. Danach auf Tellern anrichten, mit geteilten Kirschtomaten, Rucola und gezupftem Mozzarella dekorieren. Zum Schluss die restliche Vinaigrette über dem Salat verteilen.

Beim nächsten Rezeptvorschlag heißt es schnell zugreifen, da der Bärlauch eine sehr kurze Wachstumszeit hat. Die wildwachsenden Blätter gibt es von Mitte März bis Anfang Mai. Bärlauch sprießt rege in warmen Talsituationen. Auf unserem Nachhauseweg fahren wir durch das Ohrntal - ein solch warmes Tal - und plötzlich ist die Luft voll von Bärlauchduft.

Bärlauch Pesto passt zu einer Vielzahl von Gerichten. Es passt zu allem, was ein wenig gehaltvollen Geschmack braucht. In Einmachgläsern ist es über einen längeren Zeitraum gekühlt haltbar - eingeweckter Frühling.

Beim Sammeln von Bärlauch ist Vorsicht geboten. Maiglöckchen, Herbstzeitlose und Aronstab sind ähnliche, allerdings giftige Gewächse. Sie wachsen an vergleichbaren Standorten, insbesondere lichten Mischlaubwäldern. Der Unterschied ist, wenn man ihn kennt, einfach. Es ist nicht Geruch beim Reiben zwischen den Fingern. Der bleibt. Bärlauch wächst in alleinstehenden Blättern und nicht paarweise in einem Stängel.

Ebenfalls einfach und trotzdem absolut lecker ist unser vegetarisches Frühlingsrezept

Gnocchi mit Bärlauchpesto

Zutaten Pesto

100 ml	neutrales Rapsöl
75 g	Bärlauch
50 g	Parmesan
50 g	Pinienkerne
½ TL	Salz

Zubereitung Pesto

Die Pinienkerne in einer Pfanne auf mittlerer Stufe ohne Fett anrösten. Den Parmesan in kleine Würfel schneiden. Die Bärlauchblätter waschen und anschließend gut abtrocknen und grob kleinschneiden.

Den Parmesan und die Pinienkerne zusammen mit dem Rapsöl und dem Salz fein pürieren. Danach die Bärlauch Stücke hinzugeben und ebenfalls fein pürieren.

Zutaten

1 kg	Kartoffeln (mehligkochend)
250 g	Mehl
4	Eigelb
	Salz
	Pfeffer
	Muskat

Zubereitung Gnocchi

Für die Gnocchi, Kartoffeln ungeschält in kochendem Salzwasser 20-25 Minuten garen. Abgießen, nebeneinander auf den Backofenrost legen und im vorgeheizten Backofen bei 120 Grad (Gas nicht empfehlenswert, Umluft 100 Grad) auf der 2. Schiene von unten 25-30 Minuten ausdämpfen lassen.

Die heißen Kartoffeln pellen, durch eine Kartoffelpresse in eine große Schüssel drücken. Eigelb, 1 je Prise Salz, Pfeffer und Muskat und gut $\frac{3}{4}$ des Mehls zugeben, schnell mit den Händen gut verkneten. Restliches Mehl nur zugeben, wenn der Teig zu feucht und klebrig ist.

Den Kartoffelteig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem ca. 2 cm hohen Quadrat formen. In 2 cm breite Streifen, zu Rollen formen und in etwa 2 cm große Stücke teilen. Die Teigstücke mehlieren und auf ein bemehltes Backblech legen.

In die Osterzeit gehört ein wunderbares Fischgericht. Wir haben den Saibling ausgewählt. Er sieht bildschön aus, und so wunderbar schmeckt er auch. Die zur Familie der Lachsfische gehörenden Saiblinge kommen vorwiegend in klarem, kaltem und sauerstoffreichem Süßwasser vor. Saibling gilt als gesund und punktet mit guten Nährstoffen bei günstigem Fettgehalt. Mit unserem Saibling Rezept wird der Edelfisch zu einer wahren Gaumenfreude.

Saibling auf lauwarmem Gurkengemüse und Rote Bete Tatar

Zutaten Gurkengemüse

2	Salatgurken
80g	weiße Zwiebeln
$\frac{1}{2}$	Bund Dill

Zubereitung Gurkengemüse

Gurke schälen in der Mitte längs teilen. Das Kerngehäuse mit einem Löffel entnehmen. Danach die Gurkenhälften schräg in ca. $\frac{1}{2}$ cm dicke Scheiben schneiden. Zwiebeln putzen und fein würfeln. Dillspitzen abzupfen.

1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebeln darin glasig dünsten. Zucker zugeben und karamellisieren. Gurke dazugeben und kurz mitdünsten. Mit der Gemüsebrühe auffüllen. Das Gurkengemüse salzen und bei milder Hitze 2–3 Minuten garen. 1 EL Butter unterrühren, den Dill hinzugeben und warmhalten.

Zutaten Rote Bete Tatar

120 g Rote Bete - gegart
1 Schalotte
1 TL Meerrettich frisch gerieben
2 EL Crème fraîche
3 EL Lindenmeyer BIO Essig fein DEMETER
Apfel Sorte Elstar
Salz
Pfeffer

Zubereitung Rote Bete Tatar

Rote Bete-Tatar

Rote Bete und Schalotte sehr fein würfeln. Beides mit Crème fraîche, Meerrettich und Essig verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zutaten Saibling Filets

4 Saibling Filets
2½ EL Butter
1 TL Zucker
150 ml Gemüsebrühe
½ TL mildes Currypulver
2 EL Öl

Zubereitung Saibling Filets

Saibling Filets entgräten. Die Saiblings Filets rundherum mit Salz, Pfeffer und Currypulver würzen. Das Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, den Fisch darin auf der Hautseite 3–4 Minuten knusprig braten, dann wenden, die restliche Butter zugeben und in 2 Minuten zu Ende braten.

Anrichten

Den Saibling zusammen mit dem Rote Bete Tatar und dem Gurkengemüse auf Tellern anrichten.

Tipp

Haben Sie ein Stück frischen Meerrettich übrig, lässt er sich ganz wunderbar einfrieren - einfach die Stange ungeschält in eine Gefrierdose geben und ins Eisfach stellen.

Teil einer frischen und leichten Kost, die die Lebensgeister zum Frühjahrsbeginn anregt, ist unser Nachtisch

Limetten-Quark-Mousse mit marinierten Erdbeeren

Zutaten marinierte Erdbeeren

400 g	Erdbeeren
2 EL	Holunderblüten Sirup
1 TL	Lindenmeyer BIO Essig fein BIOLAND Holunderblüten Balsamessig

Zubereitung marinierte Erdbeeren

Erdbeeren waschen und vierteln. Holunderblütensirup und den Essig mischen und über die Erdbeeren träufeln. Eine Stunde ziehen lassen.

Zutaten Quark-Mousse

1 ½ BL	weiße Gelatine
300 g	Magerquark
150 g	Mascarpone
60 g	Puderzucker
2	Limetten
200 g	Sahne

Zubereitung Quark-Mousse

Gelatine in kaltem Wasser etwa 5 Minuten einweichen. Quark, Mascarpone und Puderzucker glattrühren. Die Schale von 1 Limette fein abreiben. Den Saft beider Limetten auspressen. Gelatine bei geringer Hitze auflösen. Limettensaft unterrühren. 3 bis 4 EL Quarkcreme zügig nacheinander unter die Gelatine rühren, dann die Gelatine gründlich unter die übrige Quarkcreme rühren. Die Sahne steif schlagen und mit der Limettenschale unter die Quarkcreme geben.

Anrichten

Die Quarkcreme in Gläschen füllen und zum Abkühlen und Festwerden 3 Stunden im Kühlschrank lagern. Zum Servieren mit den marinierten Erdbeeren verzieren.

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.

Joachim Latsch

Assistent der Geschäftsleitung und verantwortlich für den kulinarischen Genuss der Lindenmeyer GmbH & Co. KG in Öhringen.



Studium

Landschaftsplanung
Technische Universität Berlin

Fachliche Kompetenzen

Joachim Latsch ist

Landschaftsplaner
Unternehmensberater
und
Koch aus Leidenschaft.

DEMETER begleitet ihn seit vielen Jahren und steht für Qualität und Genuss auf höchstem Niveau.

Interessen & Hobbys

- Menschen
- Natur
- Max – Maremano-Mischling und unser Feelgood Manager



Joachim Latsch hat den DEMETER Verband in Baden-Württemberg über 20 Jahre mit seiner Unternehmensberatung begleiten dürfen. Ein Teil seiner Arbeit war ein Marketingkonzept, das die Teilnahme an Messen mit einem DEMETER Gemeinschaftsstand zum Inhalt hatte. Zentrales Element des Gemeinschaftsstandes war eine mobile Gastronomie, die von DEMETER Partnern je nach Ausrichtung der Messen begleitet wurde. Mangels eines qualifizierten Partners für die Ausrichtung der Küche hat Joachim Latsch diese Aufgabe übernommen, sich dem Kochen verschrieben und die Küche auf den über 150 Messeteilnahmen in ganz Deutschland selbst ausgeführt. Zusammen mit seiner Frau Sabine Brand-Lässig hat er in dieser Zeit auch das DEMETER Restaurant Lässig in Stuttgart aufgebaut und über 10 Jahre an zwei Standorten betrieben. Das Lässig wurde nach der herausfordernden Corona-Zeit von beiden verkauft, hat aber die Nachfolge leider nicht überstanden.

Joachim Latsch ist seit 2022 bei Lindenmeyer in Öhringen. Friedrich Mertz und er haben sich 2014 auf der Südback, Messe Stuttgart, getroffen. Friedrich Mertz war begeistert von dem Zwiebelrostbraten, den Joachim Latsch auf den Messen im Angebot hatte. In einem weiteren Schritt entschied sich Friedrich Mertz auf eine Beratung durch die Unternehmensberatung von Joachim Latsch. Die Ideen und Pläne von Friedrich Mertz sind im heutigen Unternehmen Lindenmeyer am Standort Öhringen zu sehen.

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.

Elena Toepper

Finanzberaterin und Unternehmensberatung – Stuttgart

Für eine einwandfreie und immer aktuelle Führung unserer Buchhaltung setzen wir auf Elena Toepper, Finanzberaterin und Unternehmensberatung Stuttgart. Mit ihrer engagierten und kompetenten Arbeit sind wir in der Lage, zeitnah die finanzwirtschaftliche Lage des Unternehmens auf allen Ebenen sauber darstellen zu können. Durch ihre besonders angenehme Ausstrahlung haben wir gute Karten, insbesondere in Zusammenarbeit mit unserer Bank und unserem Steuerberater. Es brennt nichts an.



Privat liebt Elena Toepper entspannende Musik, die Natur, das Chorsingen und gutes Essen mit guten Freunden/innen. Auch Max ist ihr ans Herz gewachsen – und umgekehrt.

Veranstaltungen - Lindenmeyer lädt ein zu...

Dem Leitbild von Lindenmeyer entsprechend setzt das Unternehmen auf eine gute und ehrliche Verbindung zu seinen Kundinnen und 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 Teilnehmenden die Möglichkeit, alle Akteurinnen und Akteure und Netzwerkpartner hautnah zu erleben. Der zweite Wurf ist die folgende Veranstaltung

Geschmacksnerven auf dem Prüfstand – mit Blind Tasting in der neu fertiggestellten Naschküche am

Freitag, 9. Mai 2025, 18.00 Uhr

in unserem Firmengebäude Leimengrube 21, 74613 Öhringen.
Die Teilnehmerzahl ist auf 12 begrenzt.

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

07941 - 95 69 78-0

0176 – 31 31 4000

joachim.latsch@lindenmeyer.de

Ausblick – Unsere kulinarische Sommerreise 2025

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

Wir wollen an dieser Stelle noch einmal auf die für das Jahr 2025 geplante **Sommerreise** hinweisen. 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 Frühjahrs-Grüße
Dr. Friedrich Mertz und Joachim Latsch
mit dem Lindenmeyer-Team

Bildnachweis

- S. 2 Pixabay, Web
- S. 3 Pixabay, Web
- S. 5 Joachim Latsch
- S. 6 Joachim Latsch
- S. 15 Joachim Latsch
- S. 16 Joachim Latsch
- S. 17 Giraffen Sponchia über Pixabay, Web
- S. 18 privat, Elena Toepper, Stuttgart