



## PRESSEMELDUNG

### **Maultaschen, Roter Riesling & Co** **Ehemaliger Inhaber von ATLAS Reisen eröffnet** ***Die Maultasche* in Berlin-Mitte**

Was treibt einen Exil-Schwaben wie *Michael Hahn*, ein Feinkostbistro zu eröffnen? Die Freude an gutem Essen und am Aufbau von etwas Neuem. Bereits in der Touristik zählte Michael Hahn zu den Pionieren. Während das Gros der Reisebüros sich in den 1980er Jahren noch als Einzelunternehmen organisierte, begann er bereits mit dem Ausbau der ATLAS Reisbüros zur bundesweiten Kette. Gemeinsam mit der REWE baute er diese auf rund 600 Büros ins ganz Deutschland aus. Statt sich nach dem Verkauf seiner Anteile zur Ruhe zu setzen, spukte dem gebürtigen Stuttgarter schon lange die Idee im Hinterkopf, schwäbische Kost von hoher Qualität zu realen Preisen über eine Art Bistro anzubieten. In Köln, wo Michael Hahn seit Anfang der 1970er Jahre lebt, realisierte er seinen Traum und eröffnete das erste schwäbische Feinkostbistro ***Die Maultasche***. Schnell fanden Maultaschen und Wurstwaren viele Anhänger in der Domstadt. Kein Wunder, denn sie werden allesamt traditionell hergestellt von dem Metzger Herbert Treuter, den Hahn nicht nur seit seiner Jugend kennt, sondern der ihn auch all die Jahre in Köln per Paketpost mit heimischen Maultaschen und Würsten versorgte. Den nächsten Schritt in Richtung Kette machte Michael Hahn nach Berlin. So wie in Köln wird auch ***Die Maultasche*** in Berlin-Mitte 2 x wöchentlich mit frischen, original schwäbischen Spezialitäten beliefert, inklusive original schwäbischem Kartoffelsalat und Spätzle versteht sich. Dass die Maultaschen und Wurstwaren mit bestem Fleisch Schwäbisch-Hällischer Schweine (Ökotesturteil: Sehr gut) hergestellt werden, sei der Vollständigkeit halber erwähnt. Eine weitere Besonderheit in der ***Maultasche*** sind die Weine. Speziell ausgewählt – wie alles persönlich von Feinschmecker Michael Hahn – werden sie geliefert vom Weingut Ellwanger. Sven Ellwanger zählt zu der

Gruppe „Junges Schwaben“ und wurde gerade zum Nachwuchswinzer 2010 gekürt. Gemeinsam mit seinem Vater Bernhard Ellwanger baut er im Familienbetrieb neben klassischen Sorten wie Trollinger und Lemberger den sogenannten Roten Riesling an. Dabei handelt es sich um eine Urform des Rieslings, die weltweit von nur drei Winzern angebaut wird.

Sämtliche Weine und Speisen, die es auf der Karte gibt, sind auch für zu Hause erhältlich, zu Ladenpreisen. Eine Auswahl weiterer Spezialitäten wie Saure Kutteln, Schinkenspeckkraut, Schupfnudeln oder Ochsenchanssuppe, die die Feinkostküche Gourmet Campagnie aus Stuttgart liefert, rundet das Programm ab. Brezel werden je nach Bedarf zwei bis drei Mal pro Tag frisch gebacken.

Das Interieur ist hell, freundlich und elegant. Drinnen gibt es ungefähr 40, draußen rund 12 Plätze. Ein wunderschöner Lounge-Raum für kleinere Feiern oder Firmenzusammenkünfte steht ab sofort zur Verfügung.

Und wer Michael Hahn kennt, weiß, dass es nicht bei den Feinkostbistros in Köln und Berlin bleiben wird.

#### Adresse Berlin

Die Maultasche – Schwäbische Feinkost

Charlottenstraße 35 - 36 (unweit vom Gendarmenmarkt)

10117 Berlin-Mitte

Telefon 030 - 310 11 686

Geöffnet Mo - Sa 12.00 Bis 23.00 Uhr (Leitung Marc Hermes)

[www.die-maultasche.de](http://www.die-maultasche.de)

#### Adresse Köln

Die Maultasche – Schwäbische Feinkost

Am Alten Posthof 8 (Im kleinen Haus zwischen Karstadt und Ortloff/Görtz)

50997 Köln

Telefon 0221 - 270 96 981

Geöffnet Mo - Sa 12.00 bis 21.00 Uhr

[www.die-maultasche.de](http://www.die-maultasche.de)

Diese Pressemeldung und Fotos zum Download unter  
[www.die-maultasche.de/pressemappe](http://www.die-maultasche.de/pressemappe)