

er chelt werden, was die Töpfe  
 es hergeben. In den nächsten Wo-  
 chen werden auch in den ande-  
 ren Zipfeln die Suppenstars ge-  
 sucht und gefunden. In Oberstd-  
 orf, Seifkant und List auf Sylt  
 werden ebenfalls die Suppen-  
 kellen geschwungen.  
 Die Idee der Görlitzer Gastro-  
 nomie lässt sich jedoch durch-  
 aus auf die Imbiss-Theke im  
 Fleischer-Fachgeschäft über-  
 tragen: Hier könnten beispiels-  
 weise die Kunden aus einer Rei-  
 he von Suppen oder Eintöpfen  
 ihren Suppen-Favoriten bestim-  
 men und damit ihren Metz-



Foto: h.s.

# Besteck für die Schlacht am Büfett

Der „Göffel“ – eine Kombination aus Löffel und Gabel

afz/wi, **FRANKFURT.** Die Er-  
 findung des „Göffels“, der  
 praktischen Kombination  
 von Gabel und Löffel, die dem  
 Wiesbadener Multitalent Mi-  
 chael Berger zugeschrieben  
 wird, blieb nicht ein einmaliger  
 witziger Einfall, sondern  
 hat schon so manchem Betei-  
 ligten die Schlacht vorwie-  
 gend am warmen Büfett er-  
 leichtert. Denn das einteilige  
 Besteck eignet sich gerade bei  
 Stehempfangen als Ausrüs-  
 tung für jeden Menügang: Zu-  
 erst kann die Suppe gelöffelt  
 werden, anschließend ist der  
 Salat inklusive Dressing  
 dran; beim Braten braucht  
 keiner auf die Sauce zu ver-  
 zichten, und beim Dessert  
 lassen sich mit dem universel-  
 len Werkzeug die Vanillesau-  
 ce und Rote Grütze  
 gleichzeitig zum Mund führen.  
 Wer im nächsten  
 gut sortierten  
 Haushaltswaren-  
 geschäft oder bei  
 seinem Catering-  
 Ausstatter vergeb-  
 lich nach einem  
 Göffel sucht, wird  
 im Internet fündig. Zwei Bezugs-  
 quellen offerieren  
 den Göffel. Bei  
[www.alfred-wit-tenauer.de/prod/goeffel](http://www.alfred-wit-tenauer.de/prod/goeffel) gibt es ein  
 Sechser-Set aus  
 Edelstahl für 35  
 Euro. Günstiger  
 ist der Göffel bei  
[\[holst.de/eternum-goeffel\]\(http://holst.de/eternum-goeffel\), wo  
 der Stückpreis 55 Cent be-  
 trägt. Hier  
 können die  
 Göffel so-  
 gar mit ei-  
 nem Fir-  
 menlogo  
 versehen  
 werden,  
 was zwar  
 im Hin-  
 blick auf  
 die einma-  
 ligen Kos-  
 ten für den  
 Stempel-  
 andruck  
 nicht ganz  
 billig ist.  
 Aber die  
 Ausgabe  
 dürfte sich](http://www.knud-</a></p>
</div>
<div data-bbox=)

lohnern, wenn größere Mengen  
 gebraucht werden und durch  
 den Namens-  
 zug Souvenir-  
 jäger davon  
 abgehalten  
 werden, den  
 Göffel einfach  
 mitzunehmen.  
 Sollte der Göf-  
 fel-Klau den-  
 noch nicht zu  
 verhindern  
 sein, kann die  
 Anschaffung  
 als Werbungs-  
 kosten be-  
 trachtet wer-  
 den, weil das  
 Beutestück ga-  
 rantiert später  
 herumgezeigt  
 wird.



## Frühling

Butter oder Margarine, 3  
 Zwiebeln, 3 Knoblauchze-  
 hen, 1 TL Salz, 2 bis 3 EL To-  
 matenmark, 1 Glas Rotwein, 1  
 l Gemüsebrühe, 1 EL Papri-  
 kapulver, Kräutersalz und  
 Pfeffer, je 1 rote und grüne Pa-  
 prikaschote, 1 bis 2 milde Pe-  
 peroni.

**Zubereitung:** Fleisch würfeln  
 und in Fett kräftig anbraten.  
 Zwiebeln in Scheiben schnei-  
 den, Knoblauchzehen in  
 Salz zerdrücken. Beides  
 zum Fleisch geben und  
 kurz mitbraten. Tomaten-  
 mark unterrühren und  
 kurz rösten. Mit Rotwein  
 ablöschen und Gemüse-  
 brühe auffüllen. Das Pa-  
 prikapulver zugeben und  
 alles bei mäßiger Hitze 60  
 bis 70 Minuten köcheln

Der neue LUCHS - „Workshop“ Katalog 2003 ist da!



jetzt **6%** Rabatt  
 auf Ihren ersten Einkauf reservieren!

Bestellen zum Nulltarif  
 Montag bis Freitag  
 von 8.00 bis 18.00 Uhr  
 Telefon: 0800-5778899  
 Telefax: 0800-5778800

Bei telefonischer Reservierung  
 bitte Vorteilsnummer angeben

Vorteilsnummer \*2370

Faxen Sie einfach diesen Coupon bis zum 20.3.2003 an uns zurück!