

CORONA BRINGT DIE MAULTASCHE IN DIE DOSE



DAS GANZE TEAM liebt Maultaschen.

Eigentlich hatte die **RUNNING MHHH GMBH** mit ihrer Marke „I love Maultasche“ für 2020 volle Auftragsbücher. Sogar ein TV-Auftritt bei der Wissenssendung „Galileo“ war fest eingeplant. Doch wegen Corona fielen alle Veranstaltungen aus. Der Streetfood-Caterer aus Berglen reagierte schnell und eröffnete am eigenen Firmenstandort sowie an zusätzlichen, wechselnden Standorten Verkaufsstellen mit einem selbstgebauten Drive-in-Parcours, Lieferoptionen und diversen Specials sowie einen Onlineshop. Seit Anfang Mai gibt es die Produkte wie Maultaschen in Currywurstsoße oder Maultaschen-Fleischkäse auch in der Dose.

HYBRID FLIEGEN

Die **DPS SOFTWARE GMBH** aus Leinfelden-Echterdingen liefert die Software für den für 2023 geplanten Jungfernflug des ersten komplett neu entwickelten Hybridflugzeugs (Foto) in der Schweiz. Das viersitzige Fluggerät soll eine Reichweite von bis zu 800 Kilometern, eine Flugdauer von vier Stunden und eine Reisegeschwindigkeit von circa 222 Stundenkilometern haben. Start und Landung des Hybridflugzeugs erfolgen rein elektrisch. Nun ist der erste Meilenstein geglückt: Der Antriebsstrang des viersitzigen Reiseflugzeugs hat sich auf dem Prüfstand bewährt.



NEUER PARTNER NEUE OPTIK

Das Familienunternehmen **DIENSTLEISTUNGS-CENTER MERZ GMBH** aus Kernen im Remstal hat sich zu seinem 15. Geburtstag ein neues Gesicht gegeben. Der Spezialist im Bereich Fliesenarbeiten firmiert nun als **FLIESEN MERZ GMBH** Meisterbetrieb, nachdem Gründersohn Michael nach seiner Meisterprüfung zum Fliesen-, Platten- und Mosaikleger in das Geschäft eingestiegen ist. Auch das Logo wurde geändert.

SCHWEBENDE FLEISCHKÜCHLE



Auch die **TRITSCHLER-ILZHÖFER'S-KOCHSCHULEN GMBH** bot während des Lockdowns einen Außerhausverkauf. Beim Sicherheitsabstand hielt sie dabei wahrscheinlich den Rekord: Maultaschen und Fleischküchle schwebten per Seilzug über 16 Meter von der Dachterrasse des Tritschler-Gebäudes auf den Stuttgarter Marktplatz hinunter. Die Event-Kochschule von Jörg Ilzhöfer befindet sich im 4. Stock des Traditionshauses **TRITSCHLER GMBH & CIE. KG**. Die Kunden bestellten per E-Mail und konnten dann zu vorab definierten Zeitfenstern die Ware abholen. Bezahlt wurde direkt in die Geldtasche im Korb.

Nicht 1,5 sondern 16 Meter betrug der Abstand, mit dem Koch Jörg Ilzhöfer seine Fleischküchle an die Kunden auslieferte.



Unternehmerfamilie Merz mit dem Meisterstück von Sohn Michael Merz