



## Deutsche Wertarbeit – wer denkt da schon an Apfelsaft, Messer und Birnenessig?

### 6–7\_ Dip und Bruschetta

Aus getrockneten Kräutern, Tomaten, Zwiebeln und Gewürzen stellt diese Manufaktur im Remstal bei Stuttgart die Basis für köstliche Dips und Bruschettas her. Die Zutaten stammen aus der Region, werden getrocknet und von Hand in Gläser abgefüllt. Für die Zubereitung beim Dip einfach mit Sauerrahm verrühren, für Bruschetta mit Wasser und Olivenöl – fertig.

*Maier's, 100 g ca. 6 Euro,  
über [www.maiergenuss.de](http://www.maiergenuss.de)*