

# **Neue Kulinarik-Manufaktur: Wohlfahrt & Lingelser wieder ein Team**

**Produkte und Gerichte für  
Anspruchsvolle**

**sollen in allen Scheck-in-Märkten  
zu haben sein**

Harald Wohlfahrt (rechts im Bild) arbeitet jetzt wieder mit seinem langjährigen Patisserie-Chef Pierre Lingelser zusammen und wird gemeinsam mit ihm und zwei weiteren ehemaligen Mitarbeitern aus der Traube Tonbach für das Unternehmen Scheck-in eine Kulinarik-Manufaktur aufbauen. Dort sollen über 40 Mitarbeiter neue Produkte und Gerichte für Anspruchsvolle entwickeln.

Harald Wohlfahrt, der sich seit Anfang des Jahres als „Genuss-Botschafter“ für alle 14 Scheck-in-Märkte verpflichtet hat, baut damit seinen Engagement bei der Gruppe aus. In der künftigen Scheck-in-Manufaktur, die in rund sechs Monaten bei einer Investition von neun Millionen Euro im baden-württembergischen Achern entstehen wird, sollen für alle 14 Betriebe eigene Erzeugnisse gefertigt werden. Dabei gibt es auch eine eigene Pasta-Produktion für Frischteigwaren. Pierre Lingelser wird sich mit Patisserie, Kuchen, Desserts und auch Joghurt-Kreationen beschäftigen. Zur Manufaktur gehört außerdem eine Produktlinie für die Fertigung von

Fleischspezialitäten. Lebensmittel und Gerichte in großer Auswahl und von hoher Qualität ist das gesteckte Ziel. Der Acherner Unternehmer Adolf Scheck ist überzeugt, mit seiner Manufaktur eine Marktlücke schließen zu können, zumal das Kochen in den eigenen vier Wänden wieder an Bedeutung gewonnen hätte.

## Anzeige

Genießen Sie im November & Dezember:

Ganze gefüllte  
**Barbarie-Ente**  
\* \* \*

mit Karamell-Maronen & Rotkohl  
für 2 Personen  
Reservierung empfohlen  
Telefon: 069-292121



32,50 €  
pro Person