

Nudeln mit viel Liebe zubereitet

OSTRACH-LAUBBACH - Seit Rita Bauknecht ihre Leidenschaft fürs Nudelmachen entdeckt hat, dreht sich in der vierköpfigen Familie aus Laubbach bei Ostrach alles um eine der Lieblingspeisen der Deutschen. Ob Herzele, Schneckla, bunte Spaghetti oder Dinkel-Henna-Nudla – die Nudeln werden nicht nur aus hochwertigen Zutaten, sondern „mit Liebe“ hergestellt.

Von unserer Mitarbeiterin
Anita Metzler-Mikuteit

Warum nicht mal Schokonudeln mit Vanilleeis zum Nachtisch? Das klingt zunächst etwas exotisch, aber der Geschmack überzeugt spontan. „Beim nächsten Mal muss in den Schoko-Nudelteig etwas mehr Salz rein“, findet Rita Bauknecht und erzählt anschließend über die Anschaffung der ersten „richtigen Nudelmaschine“ im Herbst letzten Jahres während eines Besuchs auf der Oberschwabenschau.

Zuhause angekommen, wurde die Neuanschaffung gleich getestet. Rita Bauknecht ging spontan „das Herz auf“, als sie die ersten selbst gemachten Nudeln in den Händen hielt. Die ersten Ergebnisse wurden gleich in kleine Tütchen verpackt und verschenkt.

Schnell war klar: Da machen wir mehr draus. Trotz der anfänglichen Hürden hinsichtlich der vielen Vorschriften hat die ganze Familie nicht locker gelassen:

Hobbykeller wird halbiert

Der bisherige Hobbykeller wurde kurzerhand halbiert und eine Nudelküche eingerichtet, vorschriftsmäßig ausgestattet mit allem, was zur Nudelherstellung gebraucht wird: Eine Nudelmaschine mit verschiedenen Aufsätzen, ein großer Trocknungsschrank, ein Polluxiergerät, in dem die Eier bis kurz vor der Stockungsgrenze erhitzt werden.



Familie Bauknecht hat sich in Laubbach ein kleines Nudelparadies geschaffen. Von links: Dieter, Marina, Rita und Anika Bauknecht mit Hahn Henry (links) und Henne Ronja. Foto: Anita Metzler-Mikuteit

Rund 55 Kilogramm Nudeln stellt die gelernte Betriebsshelferin inzwischen jede Woche her. Rund 360 Eier schlägt sie dazu von Hand auf, das sind umgerechnet rund acht Eier pro Kilo Nudeln. „Das ist weit mehr als üblich“, so Rita Bauknecht. Aber die Komplimente hinsichtlich der Qualität sind entsprechend zahlreich. „Die gehen beim Kochen ganz anders auf“, diesen Satz hat sie schon oft gehört, und ist sichtlich stolz auf die Qualität.

Auch dass sämtliche Zutaten aus der Region stammen, liegt ihr sehr am Herzen. Mehr als 20 Sorten umfasst das Angebot inzwischen. Nicht nur auf Wochenmärkten gibt es Laubbacher Nudeln zu kaufen, sondern auch im Edeka-Markt in Ostrach und Sigmaringen, im Landfrisch-Markt in Mengen – und seit Kurzem auch im Bad Saulgauer Kässtüble. „Insbesondere die

bunten Spaghetti und die Wellenbandnudeln sind grade der Renner“, so die zweifache Mutter. Aber auch die Schokonudeln finden immer mehr Anhänger. Die meisten seien bei den Verkostungsaktionen „positiv überrascht“ über den Geschmack dieser eher ungewöhnlichen Nudelsorte. Auch die Geschenkkörbe werden stark nachgefragt. „Da hat meine Frau einfach ein Händchen dafür“, erzählt Dieter Bauknecht stolz, „die probiert einfach gerne immer wieder was Neues aus“. Auch sonst gibt es im Haushalt der Bauknechts viel selbst Gemachtes: Zopfbrot, Marmelade, Liköre und Kuchen oder auch mal eine Ringelblumen- oder Beinwellsalbe sind im Nu hergestellt – allerdings nur für den „Eigengebrauch“. „Um halb sechs geht’s los jeden Tag“, so Rita Bauknecht, „da wird dann erst mal die

Zeitung ausgetragen“. Und das macht sie im 100 Einwohner zählenden Laubbach bereits seit 15 Jahren.

Auf einen Blick

Nudelrezept von Rita Bauknecht

Nudelsalat: 50 g Tiefkühlerbsen, 250 g Fleischwurst, 125 g Käse, rote Paprikaschote, 100 g Gewürzgurken, 300 g gekochte Muschelnudeln, 2 EL Essig, Salz, Pfeffer, Öl Erbsen weich kochen, abtropfen lassen. Fleischwurst, Käse, Paprikaschote und Gewürzgurke würfeln, mit den Erbsen und den Nudeln mischen. Essig, Salz, Pfeffer und Öl verrühren und unter den Nudelsalat heben.