

02.07.2009

## Ostrach Rita Bauknecht und ihre „Nudelträume“



Foto:

Früher haben Gäste oder Jubilare in Ostrach zusammen mit Grüßen und guten Wünschen vom Bürgermeister eine oder mehrere Flaschen Wein überreicht bekommen. Der Wein, so viel ist sicher, war ganz bestimmt nicht in Ostrach gewachsen. Seit neuestem aber betont Christoph Schulz bei der Übergabe eines Geschenkcorbs mit unüberhörbarem Stolz: „Mit Ostracher Produkten.“ Gemeint sind damit Wurstkonserven von Rindern aus dem Pfrunger-Burgweiler Ried und „Ritas Nudeltraum“ aus der Nudelküche der Laubbacherin Rita Bauknecht.

Nudeln aus Laubbach? Da muss man doch mal genauer hinschauen. Rita Bauknecht freut sich über neugierige Fragen und gibt bereitwillig Auskunft. „Eigentlich kann ich sagen: Am Anfang war das Ei.“ Denn Rita Bauknecht liebt Hühner. Eines Tages schob sie ihren Laufenten ein paar Hühnereier unter. Jetzt scharrt auch noch ein kleines Hühnervolk hinterm Haus. Es sind wirklich

glückliche Hühner. Sie leben, so lang sie wollen und landen auf keinen Fall im Kochtopf. Ihre Eier schon. Und einige davon auch in den Nudeln, die die ausgebildete Hauswirtschafterin für ihre Familie und Freunde selber machte. Es reichte gerade so für den Eigenbedarf, denn Hubert, der Zwerggockel, erfüllt zwar tapfer seine Pflicht bei den Hennen, aber zur Großproduktion reicht's mit dem besten Willen nicht.

Trotzdem: Das Nudelmachen faszinierte Rita Bauknecht schon immer. Auf Messen stand sie lange vor den Nudelautomaten, und irgendwann tauschte sie ihre Nudelpresse mit Handkurbel gegen eine kleine Maschine. „Ich hab mich gefreut wie ein kleines Kind, fing an zu experimentieren.“ Die beschenkten Freunde drängten: „Warum verkaufst Du sie nicht?“ Der Hobbyraum im Keller stand zur Verfügung. Schließlich siegte die Nudel-Lust über alle Bedenken. Die Werkbank im Untergeschoss wich dem Eierkühlschrank. Rita Bauknecht betrieb die Experimentierphase professionell.

Eine der ersten Anschaffungen: „Pollux“, ein Automat, der rohe Eier „ohne Chemie“ mit Wasserdampf salmonellenfrei macht, ohne ihnen die Vitamine zu entziehen. Mit Hochspannung erwartete Rita Bauknecht die Beurteilung ihrer ersten Probenudeln durch ein Konstanzer Labor. Stolz zitiert sie den Befund: „So gute Nudelproben haben wir noch nie getestet.“ Also konnte es losgehen. Huberts Hennen dürfen weiterhin ein beschauliches Dasein genießen. Jetzt sind die Hühner des Ostracher Eierhofs Kästle gefordert, sie liefern die nötige Menge. Professionell hergestellte Nudeln, und seien sie noch so „hausgemacht“, erfordern viel Hintergrundwissen. Dazu gehört die richtige Teigkonsistenz, „wie Streusel auf Streuselkuchen“, und das richtige Tempo beim Pressen durch die Matrize, je nachdem, ob die Nudeln kurz oder lang werden sollen. Auch die Verweildauer bei der richtigen Temperatur im Trocknungsschrank ist wichtig. Nudeln dürfen später in der Packung maximal 13 Prozent Feuchtigkeit aufweisen. Die kunstvoll geschlungenen Spaghettinestle zum Beispiel brauchen dafür viel länger als die Bandnudeln. Das Verpacken ist auch knifflig. Es dürfen nicht zu wenige, aber auch nicht zu viele Nudeln in der Packung sein. Denn sollte sich herumsprechen, dass Rita Bauknecht großzügig ein paar Nudeln mehr einfüllt, sähe der Wirtschaftskontrolldienst darin eine Wettbewerbsverzerrung. Selbst der Verschluss der Tüten ist vorgeschrieben: sie müssen so versiegelt sein, dass unbemerktes Auf- und Zumachen nicht möglich ist. All das und noch viel mehr lernt die passionierte Nudelmacherin in Kursen beim Gesundheitsamt und der IHK.

Bei alledem merkt man ihr an, dass sie mit Begeisterung bei der Sache ist. Ihr ganz eigener „Nudeltraum“ ist in Erfüllung gegangen. Er ist schön bunt: Tomatenpulver färbt den Teig rot, Spinat grün, und Kakaopulver sorgt dafür, dass es in Ostracher Haushalten jetzt öfter mal schokobraune Nudeln zum Mittagessen gibt. Denn die appetitlichen Teigwaren aus Laubbach sind inzwischen der Renner im örtlichen Einzelhandel. Aus dem Hobby ist ein kleines Familienunternehmen geworden. Lohnt sich die ganze Mühe? „Also, mein Mann geht schon noch schaffen“, lacht Rita Bauknecht. Aber die Familie steht hinter ihr, auch die zwei zehn- und zwölfjährigen Töchterchen. „Weißt Du, Mama“, sagte kürzlich die Ältere, „wenn du dann mal zu alt bist dafür, dann mach ich weiter.“ Bis dahin schiebt sich noch viel Nudelteig durch die Presse im Hobbykeller.