

Nudeln wie von Hausfrauenhand

Bei Burk's Nudeln in Steinfeld werden noch heute Teigwaren nach traditioneller Art hergestellt. Von Tomate bis Marzipan ist für jeden Geschmack etwas dabei.

In Sekundenschnelle kommt ein Ei nach dem anderen angefahren. Ein Klick, die Schale wird gespalten, Eiweiß und Dotter fallen in einen Behälter. 10 000 Eier werden auf diese Weise in einer Stunde aufgeschlagen. „In fünf Stunden gewinnen wir so etwa eine Tonne Eimasse – der Tagesbedarf in unserer Produktion“, sagt Werner Burk. Der 35-jährige Jungunternehmer ist Chef der Firma „Burk's Nudeln“ in Steinfeld. Oberstes Gebot der Nudelfabrik: Hier kommen original gewalzte Frisch-Ei-Nudeln aus der Maschine. „Dafür schlagen wir jeden Morgen die Eier frisch auf“, sagt Werner Burk.

Nudeln von besonderer Qualität

Neben Hartweizengries sind Eier Hauptbestandteil der Burkschen Frisch-Ei-Nudeln. „Eier verfeinern nicht nur den zarten Geschmack der Nudel und tragen zum satten, gelben Aussehen bei. Sie verbessern auch die Kocheigenschaften und erhöhen den Nährwert“, so Burk. „Die frischen Eier machen eben die besondere Qualität unserer Nudeln aus. Unser reichhaltigster Teig besteht beispielsweise aus

sieben Eiern pro Kilogramm Gries, und für unsere Hausmacher-Nudeln verwenden wir vier Eier pro Kilogramm“, erklärt er. Und schmunzelnd fügt Werner Burk hinzu: „Was sonst noch in den Teig kommt, wird aber nicht verraten.“

Familienunternehmen mit Tradition

Verständlich, denn: Die Geheimrezeptur für Burk's Frischei-Nudeln hat Tradition – wie auch die Nudelfirma der Familie. Vater Reinhold gründete 1961 die Burk-Teigwaren-Fabrikation. „Früher verdiente mein Vater sein Geld, indem er landwirtschaftliche Produkte wie Eier, Gemüse und Kartoffeln von den Bauern an- und auf Märkten wieder verkaufte. Oft legten die Hühner der Bauern aber viel mehr Eier, als abgesetzt werden konnten. Da entstand die Idee, aus den zahlreichen Eiern einfach Nudeln herzustellen“, erinnert sich Sohn Werner Burk. Von da an fuhr Vater Burk von Bauernhof zu Bauernhof in der Region und kaufte gezielt die frischen Landeier auf. Auch der Hartweizengries kam aus Unterfranken. „Meine Mutter wachte derweil über ihre Nudel-Rezep-

turen, die sie über Jahre hinweg gesammelt und verfeinert hatte“, erinnert sich Werner Burk. Auf diese Weise entstanden vor über 40 Jahren die ersten „Burk's Nudeln“ – aus frischen Zutaten der Region und in der heimischen Küche von Hand gewalzt. „Selbst die Massen an Eier haben meine Eltern früher von Hand aufgeschlagen“, erinnert sich Burk.


Auf frische Zutaten legt der Fabrikant auch heute noch gesteigerten Wert: „Die Eier beziehen wir immer noch von den umliegenden Hühnerhöfen und der Hartweizengrieß kommt aus Unterfranken und Italien. Das ist schlicht das beste Ausgangsprodukt für leckere Nudeln.“

Mehr Biss und Geschmack

Einzig die Produktion wurde mit den Jahren maschinell und elektronisch modernisiert. Werner Burk: „Wir produzieren mittlerweile rund 60 Tonnen Nudeln im Monat. Das wäre ohne Maschinen nicht möglich.“ Doch das Verfahren ist stets das gleiche geblieben und noch immer steckt in den Burkschen Nudeln viel Handarbeit: „Seit je her sind wir auf die Herstellung gewalzter Nudeln spezialisiert. Mit der Zeit ist nur mehr Elektronik hinzugekommen“, so Burk. Dieses Walzverfahren verschafft den Teigwaren eine besonders lockere Struktur. „Beim Walzen wird der Nudelteig weniger verdichtet und das Eiweiß gelangt, im Unterschied zum Pressverfahren, zum Großteil an die Oberfläche der Nudel. Beim Kochen



Auf Holzstäben kommen die weichen Teigstreifen aus der Walzmaschine. Eine Fabrikantin hängt die frischen Bandnudeln dann zum Trocknen auf.



Für die Herstellung der Frisch-Ei-Nudeln werden in der Nudelfabrik Tag für Tag tausende Eier aufgeschlagen und verarbeitet. Werner Burk (Foto) überwacht stets die Qualität

Kontakt

Werner Burk Teigwaren-Spezialitäten
Riedwiesen 10
97845 Steinfeld
Telefon: (0 93 59) 6 99
Fax: (0 93 59) 5 54
Internet: www.burksnudeln.de

Nudelverkauf

Wer jetzt auf den Geschmack gekommen ist und selbst einmal „Burk's Nudeln“ probieren möchte: Der Laden ist von XX bis XX geöffnet. Auf Anfrage können auch Nudeln aus dem Sortiment bestellt werden unter: info@burksnudeln.de



Von Hand wird der angemischte Nudelteig in die Walzmaschine gegeben ...



... von dort auf einem Fließband zu den Walzen transportiert ...



... fertig ausgewalzt fährt der Teig dann zu den Schneidwerkzeugen

schließen sich die Poren dann und die Nudeln bleiben stabiler und fester. Dadurch haben sie mehr Geschmack, mehr Biss und ein besseres Mundgefühl“, erklärt der Nudel-Fachmann

Der Aufwand lohnt sich

Doch bis die Nudel im Mund landet, hat sie in der Karlstädter Fabrikhalle noch einen langen Weg vor sich. Dort duftet es Tag ein Tag aus wie in der heimischen Nudelküche: mal nach Basilikum und Petersilie, mal nach Tomate oder Knoblauch. Heute stehen Kräuternudeln auf dem Produktionsplan. Nachdem die Eier bereits maschinell aufgeschlagen

wurden, werden nun Hartweizengries und Gewürze in einem großen Behälter zusammen gemischt. Dann geht es ab in die Walzmaschine: Mehrere elektrobetriebene Walzenpaare setzen dem Teig hier zu. Sie machen aus einem großen Teigkloß nach und nach eine Teigplatte, die immer dünner und dünner wird. „Durch das schonende Walzen erhält der Teig mehr Zeit, sich zu entfalten. Das ist zwar vom Energieverbrauch aufwändiger, aber diesen höheren Aufwand nehmen wir gern in Kauf, denn das Endprodukt wird einfach besser“, sagt Werner Burk. „Gute Nudeln müssen gewalzt werden,

weil es einfach besser schmeckt.“

Bionudeln im Trend

Bevor man die Nudeln dann aber so richtig genießen kann, werden sie noch zu schmalen Streifen geschnitten. Über einen Holzstab gelegt, wirft die Maschine die weichen Teigstreifen aus. Dann haben die frischen Nudeln erst einmal Pause: In einem extra Trockenraum wird ihnen die Feuchtigkeit entzogen. „Die Hitze dafür erzeugen wir mit Erdgas“, erklärt Burk. Dieser letzte Schritt, bevor die Nudeln verpackt werden, ist von großer Bedeutung für die Qualität. Werner Burk: „Bei der Trocknung ist es wichtig,

Auf den Feldern Unterfrankens und Italiens wächst das wichtige Ausgangsprodukt für die Frisch-Ei-Nudeln der Firma Burk: der Hartweizen. Die Eier liefern die Hühnerbauern aus der Region



Foto rechts: Zu Beginn kommt der Nudelteig noch fingerdick aus der ersten Walze gefahren. Durch drei weitere Walzen wird er dann immer dünner ausgerollt





Auf beste Zutaten legt Werner Burk bei der Herstellung seiner Nudeln besonders Wert. Den Hartweizen verarbeitet er in Grießform

dass die Wärme behutsam zugeführt wird, denn sonst wird die Nudel brüchig und es entstehen unschöne Risse.“ Nach einiger Zeit Ruhe werden die Teigwaren dann verpackt, etikettiert und landen größtenteils in den Supermarktregalen zwischen Frankfurt, Nürnberg, Fulda und Heilbronn. Sogar für das Ausland wie etwa Großbritannien stellt Werner Burk

von Zeit zu Zeit Nudeln her. Besonders die Bionudeln, die ohne Ei gemacht werden, erfreuen sich in den letzten Jahren besonderer Beliebtheit. Aber auch sonst ist Werner Burk in der Zusammenstellung der Rezeptur flexibel. „Gerade weil wir noch einiges von Hand machen, können wir individuell auf Kundenwünsche reagieren. So können wir etwa für Supermärkte oder Feinkostläden Nudeln nach Wunschrezeptur zusammenstellen, die es dann nur bei ihnen so zu kaufen gibt“, sagt Burk.

Immer neue Rezepturen

Aber auch das hauseigene Sortiment weitet der Steinfelder Nudelfabrikant stetig weiter aus. „Als gelernter Lebensmitteltechnologie experimentiere ich gern an neuen Rezepturen“, sagt er. Auf diese Weise sind schon ungewöhnliche „Burk's Nudeln“ entstanden: Von Linsennudeln oder Maroninudeln, über süße Marzipan- und Lebkuchennudeln bis hin zu braunen Schokoladennudeln. „In Milch gekocht und mit Vanillesoße serviert werden die Schokonudeln zu einer ausgefallenen Süßspeise“, schwärmt Burk. „So wird Nudeln essen nie langweilig.“

Nudeln und Energie

Das Erdgas für die Produktion der Nudeln kommt von der ENERGIE, die ihre Kunden seit über 60 Jahren zuverlässig und sicher versorgt. Auf diese Weise ist ein kundennaher Service der rund 20 000 Kunden in insgesamt 38 Ortschaften entstanden, durch den auch Werner Burk profitiert. Durch die ENERGIE greift er auf dieses gute Netzwerk zurück und erhält so günstige Preise für Erdgas. Die Energie benötigt Burk's Nudeln für die Wärme im Trockenschrank und natürlich zur Beheizung der Räume. Mehr zum Thema Erdgas findet man unter www.Die-Energie.de



Hier kommen Nudelfreunde auf ihre Kosten: Direkt neben der Fabrikhalle bietet Werner Burk die Nudeln aus seinem großen Sortiment zum Verkauf an