

Nudeln aus LEMGO

Ein promovierter Müller und ein besonders innovativer Bäcker gründen ein lippisches **Pasta-StartUp-Unternehmen.**

Nach der bekanntlich erfolgreichen Schlacht im Teutoburger Wald vor rund 2000 Jahren haben ein promovierter Müller und ein Lemgoer Bäcker dem Volk hinter den Alpen erneut den Kampf angesagt. Diesmal geht es aber nicht um territoriale Ansprüche, sondern um den Export-schlager der Azzurri: die Nudel.

Laut dem Verband der Getreide-, Mühlen- und Stärkewirtschaft (VGMS) verzehrten die Deutschen 2020 rund 9,5 Kilogramm Nudeln pro Kopf, das sind fast 800.000 Tonnen Nudeln. Barrilla, Italiens größter Nudelfabrikant, reagierte auf den Boom des Nudelverbrauchs mit der Umstellung seiner Lieferkette. Wurden die Nudeln bis 2020 im Lkw nach Norden transportiert, nutzt das Unternehmen auf Grund der Mengen inzwischen die Bahn. Im März 2020 fuhren wöchentlich zwei Nudel-Züge von Italien nach Deutschland. Im Oktober kündigte das Unternehmen an, vier Züge pro Woche auf die Schiene zu bringen. Jeder Zug transportiert 32 Container mit insgesamt 490 Tonnen Pasta. Die Lkw-Transporte waren Anlass zum Nachdenken für den Müller Dr.-Ing. Bernd Nagel-Held, Inhaber der Eickernmühle in Lemgo-Voßheide, und den Bäcker Michael Korf aus Lemgo. „Für die Nudelproduktion in Deutschland werden zusätzlich einige Hunderttausend Tonnen Hartweizen importiert. Hauptproduzenten sind Italien, Kasachstan und Kanada. Rechnet man mit ca. 900.000 Tonnen Nudeln und Hartweizen, so entspricht dieses einer Ladung von 36.000 vollbeladenen Lkw. Hintereinander wären das zwei Lkw-Schlangen von Hamburg nach München und zurück. Rechnet man den Diesel dazu, ergibt das eine ungeheure Umweltbelastung, und dies nur für Nudeln“. Die beiden grübelten deshalb darüber nach, wie sie leckere Nudeln herstellen können. Der Voßheider Müller zog außerdem seinen Sohn mit heran, der in Hohenheim Getreidetechnologie studiert. Allerdings gibt es in heimischen Gefilden keinen Hartweizen und Weichweizen eignet sich nur bedingt. „Wir sandten einige Mischungen



nach Hohenheim und bekamen achtzig bis neunzig Nudelmuster zurück, die gekocht und getestet wurden“, erzählt Nagel weiter. Nach vielen Versuchen und dem Kauf einer italienischen Nudelmaschine kamen der Müller und der Bäcker ihrem Ziel, erste echte Bionudeln in Lippe-Qualität, immer näher. Das Ergebnis steht jetzt bereits in den Regalen der Bäckerei Strate: Nudeln aus Weichweizen oder Dinkel, Getreidearten die hier wachsen und weite Wege ausschließen. „Das Ergebnis ist gut für uns und für die Klimabilanz. Übrigens: Die Trocknung der in Bronzematrizen produzierten Nudeln erfolgt klimaneutral mit der Abwärme der Bäckeröfen“, berichtet Nagel-Held weiter. „Mit unserem neuen Produkt in Lippe Qualität sind wir gegenüber der Masseware aus Italien sicher nicht konkurrenzfähig. Wir liegen derzeit noch oberhalb des Preises vergleichbarer Bioprodukte, es ist ja noch alles Handarbeit. Auch wenn es nur ein erster Schritt ist, wir können damit den Klimawandel ein wenig verlangsamen“, sagt Bernd Nagel-Held. Die Lippische Bio-Nudel gibt es derzeit nur im Geschäft der Bäckerei Strate in Lemgo, aber so ist das Ziel, auch schon bald in den Regionalregalen der großen Handelsketten. ■

Die beiden lippischen Nudelmacher an der italienischen Nudelmaschine bei der Produktion der neuen Spiralnudeln: Dr.-Ing. Bernd Nagel-Held und Bäckermeister Michael Korf (v.l.).
Foto: R. Toppmöller

Autor

Reiner Toppmöller
Freier Journalist (DJV)

