

Die Nudelprinzessin aus Türkheim

Ein Bericht von Anja Worschech

Wer denkt, dass Lakritz, Kakao oder Vanille nur Naschereien sind, der kennt die Nudelmanufaktur von Michaela Wolf in Türkheim noch nicht. Denn all diese Zutaten finden sich in ihren eigens kreierten Nudeln wieder. Und sie schmecken köstlich - eben nicht wie die gewöhnlichen Nudeln aus dem Supermarkt, sondern individuell. Wer schon mal ihre Chili-Nudeln probiert hat, weiß, welch schöne Schärfe sich da im Gaumen breit macht.

Das extravagante Sortiment von Michaela Wolf, die mit ihrer Familie in Wiedergeltingen lebt, reicht dabei von Löwenzahnnudeln, zu Knoblauch- bis hin zu Biernudeln. „Ich bin noch in der Probierphase“, sagt die Nudelherstellerin und hat schon über 35 außergewöhnliche Sorten auf Lager. Auch auf individuelle Wünsche kann sie dank eigener Herstellung eingehen.

„Ich habe selbst schon immer gern und viel Nudeln gegessen.“ Doch dass Michaela Wolf tatsächlich einmal Nudeln selbst herstellen würde, hätte sie sich vorher nie gedacht.

Nudelmanufaktur Wolf

ihre eigene Manufaktur in Türkheim eröffnete. Ein Traum ist in Erfüllung gegangen. Michaela ist zufrieden und glücklich. Von ihrer Familie wird sie auch neckisch „unsere Nudelprinzessin“ genannt.

In der Jakob-Sigle-Straße 2 in Türkheim befindet sich nun ihre eigene 220 Quadratmeter große Manufaktur. Als ich Michaela Wolf besuche, fertigt sie gerade Aronia-Nudeln. Dabei schüttet sie den Hartweizengrieß in die Nudelmaschine und die Aronia-Beeren in Pulverform. Sie prüft die Konsistenz des Teigs und schon drückt die Maschine lange Tagliatelle-Nudeln am Band heraus. Mit geübtem Blick trennt Michaela die Nudeln nach der richtigen Länge ab und hängt sie über das Trocknungsgestell. Die langen Bandnudeln müssen nun 24 Stunden ruhen und trocknen. Manche Nudeln brauchen sogar bis zu fünf Tage. Das faszinie-

sollte sich gegenseitig unterstützen.“ Michaelas Mann und ihr Sohn wiegen derweil die Nudeln ab und verpacken sie liebevoll per Hand. Zuhause gibt es natürlich auch viel Pasta-Gerichte. „Nudeln gehen immer, ob als Pasta, Salat oder Auflauf - da wird es nie langweilig.“, erklärt Michaelas Sohn Ronny. Und wer ausprobierfreudig ist, der kann auch mal die süße Variante probieren, verrät Michaela Wolf. Pasta mit Vanillesoße zum Beispiel. Oder auch einen erfrischenden Salat mit Zitronenmelisse-Nudeln.

Michaela freut sich über die Unterstützung von ihrer Familie. Unter der Woche schmeißt sie die Produktion, den Vertrieb und die Buchhaltung komplett allein - und das mit Herzblut. Im Monat produziert sie 500 Kilogramm Pasta mit individueller Note. „Das ist aber auch die Grenze, mehr kann ich allein nicht schaffen“, erklärt Michaela. Darum spielt sie



„Das ging eher spontan, als ich die Nudelmanufaktur zum Verkauf im Internet gesehen hatte“, so Michaela Wolf. Vom Vorbesitzer, der dort ebenfalls eine Nudelmanufaktur führte, hat die gebürtige Dresdnerin das Wissen rund um die Nudel-Herstellung erlernt. „Mein eigener Chef sein, das war schon immer ein Traum von mir.“ Und so kam es, dass Michaela Wolf Anfang des Jahres ihre ersten Nudeln selbst herstellte und ab 1. März damit

rende daran ist, dass die Nudeln ohne Kochen oder Erhitzen hergestellt werden. Denn Michaela Wolf verzichtet auf Ei und kann daher kaltproduzierte Pasta herstellen.

Seit Mai tragen ihre Nudeln auch ein Biosiegel, denn biologische und regionale Zutaten sind ihr wichtig. „Regional kann man auch viel besser Kontakte zu seinen Lieferanten pflegen. Und ich bin der Meinung, man

bereits mit dem Gedanken in Zukunft, zwei oder drei Leute zu beschäftigen. Und auch einen Verkaufsladen möchte die 43-Jährige noch in ihre Nudelmanufaktur integrieren.

Für alle Kinder, die gern mal selbst die Herstellung von Nudeln ausprobieren möchten, bietet Michaela Wolf am 17. August über die VHS einen Kurs an. Und natürlich wird hinterher auch probiert.