

Nudeln daheim gemacht

Eisenreich-Manufaktur ist jetzt offiziell „LandGenuss“-Partner

Brunn. (ls) Ein Garant für Qualitätskriterien: LandGenuss-Vorsitzender Andreas Brunner hat am Montag an Johanna und Max Eisenreich das offizielle Partner-Schild des Vereins überreicht. „Ohne Frage steht die Nudelmanufaktur Eisenreich ganz besonders für regionale und nachhaltige Produkte, die sich unser Verein zum Maßstab gesetzt hat“, sagt Brunner bei der Überreichung des Qualitätszeichens „Partnerbetrieb LandGenuss Bayerwald“.

Die Mitgliedschaft bestehe bereits eine Zeit lang. „Schön, dass diese ab heute mit dem Emaille-Schild auch nach außen offiziell bekundet wird.“ Zu wissen, woher die Lebensmittel stammen, die man kaufe, sei einer der Vorteile, die der Verein LandGenuss den Verbrauchern biete. Kurze Lieferwege leisten ihren Beitrag zum Klimaschutz, der Kauf von regionalen Erzeugnissen stärkt die regionale Wirtschaft und die Erzeuger können durch faire Preise ihre Existenzen sichern.

Als der Eierverkauf stockte

Wie Johanna und Max Eisenreich dem LandGenuss-Vorsitzenden berichteten, haben sie aus der Not eine Tugend gemacht. Nachdem die Eier der rund 250 eigenen Hühner in den heißen Sommermonaten vom Absatz her ins Stocken geraten waren, wurde nach der Devise „gmocht bei uns dahoam“ auf die Herstellung von Nudeln in Eigenmarke gesetzt. Die dafür benötigten Zutaten sind im Wesentlichen mit Hartweizengries und Eiern überschaubar.

Nach etwa einer Woche sind die Nudeln getrocknet und verkaufsbereit. Gerade die Dinkel-Nudeln erfreuten sich schnell recht großer Beliebtheit. Die Frischenudeln gibt es inzwischen nicht nur abgepackt, sondern auch lose.

Dazu können die Verbraucher eigene Vorratsbehälter mitbringen und die gewünschten Mengen vor Ort füllen lassen. „Man merkt, dass immer mehr auf Regionalität



Vorsitzender Andreas Brunner (links) überreichte an Johanna und Max Eisenreich das Qualitätszeichen „Partner-Betrieb LandGenuss Bayerwald“.

Foto: Schmidbauer

und Nachhaltigkeit geachtet wird“, sagt Johanna Eisenreich zum Käuferverhalten.

Regional ist gefragt

Die Variationen wurden nach und nach ausgeweitet, inzwischen gibt es Spiral-, Hörnchen-, Band-, Spaghetti- oder auch Suppennudeln. Neben Nudeln haben Johanna und Max Eisenreich unter anderem Eier, Honig und knuspriges Bauernbrot

aus dem eigenen Holzbackofen im Angebot. Laut Brunner wird die Bevölkerung zunehmend sensibler bezüglich der Wahl ihrer Lebensmittel. Das Bewusstsein für Produkte aus der Region steige. „Regional und nachhaltig, weil wir wissen, woher unsere Produkte stammen“, betonte Brunner.

2011 haben qualitätsorientierte Gastronomen, Landwirte und Lebensmittelhersteller im Landkreis Cham ein Netzwerk aufgebaut, um

sich für den Erhalt und die Pflege regionaler Produkte, Speisen und die Region des Landkreises Cham als Ganzes starkzumachen. Mittlerweile zählt der Verein mit der Eisenreich-Nudelmanufaktur schon 72 Mitglieder aus den Sparten Lebensmittelhersteller, -verarbeiter und -veredler, Hotellerie, Gastronomie und Handel. Zu erkennen sind diese durch das Qualitätszeichen „Partnerbetrieb LandGenuss Bayerwald“.