Vom Ei zur Nudel: Burkhard Glasers Leidenschaft für regionale Pasta

Burkhard Glaser leitet nun den Geflügelhof Lück, wo täglich bis zu 2000 Eier für frische Nudeln verarbeitet werden.

Im beschaulichen Ort Sommerkahl, umgeben von der malerischen Natur des Kahlgrundes, hat Burkhard Glaser einen ganz besonderen Geflügelhof aufgebaut. Der 62-Jährige hat nicht nur den Geflügelhof von Peter Lück gepachtet, sondern ist seit einigen Monaten auch dessen Eigentümer. Das Unternehmen umfasst eine Nudelmanufaktur, ein Hofladen, eine Eierfärberei und drei Verkaufswägen, die von Juli bis Weihnachten auch Gänse züchten. In diesem bemerkenswerten Betrieb arbeiten etwa 18 Mitarbeiter, die das täglich wachsende Geschäft unterstützen.

Glaser ist ein leidenschaftlicher Pasta-Liebhaber und produziert täglich bis zu 2000 Eier für seine Nudeln. Bei Lück-Nudeln kommen für jede Packung drei Eier zum Einsatz. Der Nudelherstellungsprozess beginnt immer mit dem Aufschlagen der Eier. Akribisch wird darauf geachtet, dass sämtliche hygienische Vorgaben strikt eingehalten werden. Die Mitarbeiterinnen, die in der Nudelmanufaktur arbeiten, sind wegen der gesundheitlichen Vorschriften in medizinisch anmutender Arbeitskleidung ausgestattet: Handschuhe, Mundschutz und Haarnetz gehören zur Pflichtausstattung im Umgang mit den frischen Eiern.

Die Kunst der Nudelherstellung

Die Nudelproduktion ist ein faszinierender Prozess. Nach dem

Aufschlagen der Eier erfolgt eine sorgfältige Mischung mit Hartweizengrieß und Wasser, die unter strengen hygienischen Bedingungen stattfindet. Die Masse wird durch eine Presse verarbeitet, die die Nudeln in verschiedene Formen wie Spirelli und Tagliatelle drückt oder walzt. Einmal geformt, müssen die frischen Nudeln im Trockenschrank für 16 bis 36 Stunden bei etwa 40 Grad getrocknet werden, um ihre Haltbarkeit von bis zu zwei Jahren zu garantieren.

Eine interessante Option für umweltbewusste Verbraucher ist der unverpackte Verkauf im Hofladen, auch wenn dieser nicht das Hauptgeschäft des Unternehmens darstellt. Glassers Sortiment umfasst rund 35 verschiedene Nudelsorten, darunter Varianten mit Tomaten, Spinat und roter Beete. Ob mit oder ohne Eier, letztendlich bleibt die Frage des Geschmacks immer subjektiv.

Aber nicht nur Nudeln stehen auf der Produktionsliste von Burkhard Glaser. Er vertreibt auch frische Eier, die er sowohl roh im Hofladen als auch an seinen Verkaufswägen anbietet. Ein bemerkenswerter Teil der Geschäftstätigkeit ist die Eierfärberei, in der Glaser das ganze Jahr über bunte Eier kocht und färbt; ein beliebter Snack für viele.

Zusätzlich zu den Eiern widmet sich Glaser auch der Gänsezucht. In den warmen Monaten zieht er mehrere hundert Gänse auf, die auf den weitläufigen Feldern des Hofes leben und sich von frischem Grün und Mais ernähren. Diese Tiere werden als Martins-, Advents- und Weihnachtsgänse verkauft und genießen ein glückliches und artgerechtes Leben.

Die Geschichte des Geflügelhofs Lück reicht bis ins Jahr 1954 zurück, als Dora und Herbert Lück das Unternehmen gründeten. Ursprünglich als Mühle konzipiert, wurde der Hof schnell in einen Ort zur Haltung von Legehennen und zur Nudelproduktion umgewandelt. Seit 2009 ist Burkhard Glaser, der zuvor als Betriebsleiter tätig war, der neue Kopf des Unternehmens. Sein Engagement und seine Innovationsfreude haben dazu geführt,

dass der Geflügelhof Lück bei vielen Wochenmarkt-Kunden in der Region, einschließlich Aschaffenburg und Obernburg, einen exzellenten Ruf genießt.

Details

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de