

„Regionale Nudel-Spezialitäten“ vom Meyerhof

Nudeln sind beliebt wie fast keine zweite Hauptspeise. Selbst die Exemplare, die etwas lieblos als sättigende Unterlage für eine Soße auf Teller geklatscht werden, werden gern gegessen.

Doch auch bei Nudeln kann es mit Liebe und Niveau zugehen, so dass aus einer beliebten, aber wenig beachteten Beilage ein geschmackvoller Star auf dem Teller wird.

Ein Beispiel dafür sind die Nudeln vom Belmer Meyerhof: Bandnudeln, Spätzle und Suppennudeln und manch andere Sorten – mal hell, mal bunt. Das Besondere an diesen Nudeln sind ihre Zutaten und ihre handwerkliche Herstellung.



Das Getreide – Dinkel und Weizen – sowie die Eier stammen alle direkt vom Meyerhof und werden ganz frisch verarbeitet. Der wunderbare Duft von frischem Mehl verheißt deswegen viel Gutes, wenn jeden

Freitag morgens in der kleinen Nudelwerkstatt auf dem Hof die Knetmaschine anfängt, den Teig zu bearbeiten. Hat der Teig die richtige Konsistenz, wird er in einer Nudelmaschine durch die entsprechenden Matrizen gepresst. Das Ergebnis sind dann frische Nudeln, die anschließend in dem kleinen, speziell ausgerüsteten Raum getrocknet werden.

Alle Arbeitsschritte geschehen unter Mithilfe von Maschinen, doch Erfahrung und Fingerspitzengefühl sind bei der Herstellung der Nudeln ganz wichtig. Bei der Teigbereitung müssen die Zutaten zusammengemengt und die Eier aufgeschlagen werden. Und der Teig muss die richtige Geschmeidigkeit erreichen. Die Trocknung muss ganz schonend und gleichmäßig erfolgen, sonst beeinträchtigt das die Qualität der Nudeln. Ohne Erfahrung kann das alles schon mal schief gehen.

Gekocht werden die Meyerhof-Nudeln wie andere Nudeln auch. Da es sich bei den Meyerhofschen Produkten um Mehl- und keine Hartweizengrießnudeln handelt, nehmen sie beim Kochvorgang nicht so viel Wasser auf und quellen weniger.

Wir haben aus all den leckeren Meyerhof-Spezialitäten für Sie z.B. die scharfen, roten, mit Curry gewürzten Nudeln im Angebot. Dazu noch einige sehr schmackhafte, vielseitige Dinkel- und Weizen-Nudel-Varianten. **Probieren lohnt sich, denn Meyerhof-Nudeln sind einmalige regionale Produkte gefertigt mit Liebe zum Niveau!**