

Das BIOG-Markensortiment

Bio-Pasta made in Luxembourg

Familie Emering aus Sprinkange

Wie man aus Eiern und Dinkelgrieß schmackhafte Bio-Pasta herstellt, das weiß Familie Emering aus Sprinkange. Auf ihrem Biohaff „An Dudel“ wurde eine artisanale Nudelfabrik eingerichtet, wo mittlerweile ein sehr formenreiches und buntes Bio-Nudelsortiment produziert wird.

Bei Dudel-Magie, so nennt sich die kleine Nudelfabrik, werden übrigens auch Eiernudeln für die Marke BIOG hergestellt.

Eine sinnvolle Idee

Auf dem Bio-Haff „An Dudel“, dessen Hauptbetriebszweig auf der Hähnchenmast beruht, spielt eine tiergerechte, energieeffiziente, umwelt- und produktbewusste Arbeitsweise eine sehr wichtige Rolle. So machte sich Familie Emering auch Gedanken, wie man Bio-Eier aus Luxemburg und aus der Großregion, die auf Grund kleiner Makel nicht an den Endverbraucher verkauft werden können, sinnvoll verwerten kann. Eier, die zu klein sind, zu groß, oder Unregelmäßigkeiten in der Eischale aufweisen, sind schließlich qualitativ genauso hochwertig wie al-



Familie Emering aus Sprinkange hat eine artisanale Nudelfabrik auf ihrem Biohaff „An Dudel“ eingerichtet.

le anderen Bio-Eier. Eine leicht umzusetzende Idee zur Verarbeitung dieser Eier war letztendlich die Einrichtung einer kleinen Nudelfabrik. Ein wunderbarer Einfall, der dann auch im Jahr 2014 mit dem Bio-Agrarpreis gewürdigt wurde.

Hochwertige Bio-Zutaten

Anfangs produzierte Familie Emering Weizen- und Dinkelpasta. Mittlerweile wird aber nur noch Dinkelgrieß verarbeitet. Dinkel ist aromatischer und reichhaltiger als Hartweizen und zudem ein regionales Produkt, das auch auf dem Biohaff „An Dudel“ angebaut wird. Die reifen Dinkelkörner werden an die Dörrwiesmühle in St. Wendel-Urweiler (Saarland) geliefert und werden hier – zusammen mit Dinkel aus der Großregion – entspelzt und zu Dinkelgrieß vermahlen. Der Bio-Dinkelgrieß, der für die Pasta-Herstellung verwendet wird, stammt dann auch von der Dörrwiesmühle. Die Eier hingegen bezieht Familie Emering von BIO-OVO SA, der Ei-erpäckstelle in Buschdorf (LU), in der Bio-Eier aus Luxemburg und aus der Großregion für den Luxemburger Markt abgepackt werden.

Ein Muss für Pasta-Liebhaber

In der Produktion achtet Familie Emering auf die Einhaltung strenger Qualitätskriterien. So wird jedes Ei einzeln kontrolliert und aufgeschlagen. In einer Knetmaschine wird dann der Din-



Jedes Ei wird einzeln kontrolliert und aufgeschlagen.

(FOTOS: C.)

kelgrieß mit den Eiern zu Nudelteig verarbeitet. Der Teig wird schließlich durch eine Form gepresst und schon können die Nudeln in den Trockenschrank, der passiv über eine Holzschnitzanlage beheizt wird. Bei der Pasta-Produktion ist viel Handarbeit angesagt, vor allem auch, wenn es um die Verpackung geht. Aber die ganze Mühe lohnt sich, denn die Dinkelpasta mit 23 Prozent Frischei überzeugt nicht

nur geschmacklich, sie erfreut zusätzlich auch das Auge. Für BIOG kommen übrigens Dinkel-Rüschli, Dinkel-Hütchen und die sogenannte „Hunnekroun“ in die Tüte, außerdem Safran-Tagliatelle, Dreierlei Spirelli (bunte Spirelli) und – jetzt ganz neu – auch Dinkel-Spirelli.

Weitere Infos unter www.biog.lu und www.dudelmagie.lu



Für BIOG kommen übrigens Dinkel-Rüschli, Dinkel-Hütchen und die sogenannte „Hunnekroun“ in die Tüte.

BIOG Bio-Bauere-Genossenschaft Lëtzebuerg
13, rue Gabriel Lippmann - L-5365 Munsbach
www.biog.lu