

Auf die Nudel gekommen

Beelitz präsentierte Eigenkreation auf der Grünen Woche

Beelitz/Berlin. (pm) Eine neue regionale Kostbarkeit hat zum Abschluss auf der Internationalen Grünen Woche Premiere gefeiert: Die „Beelitz-Nudel“ konnte erstmals am Stand der Spargelstadt in der Brandenburg-Halle von den Besuchern probiert werden. Das Besondere an diesem Erzeugnis ist nicht nur die Herstellung aus Eiern der Beelitzer Frischei GmbH, sondern auch die Form – denn die neue Pasta kommt als Stadtlogo daher, stellt Kirchturm und Spargelkopf dar.

„Wenn man schon mit dem Auge erkennt, dass etwas aus Beelitz kommt, und es dann auch noch so gut schmeckt, ist das ein rundum gelungenes Aushängeschild für unsere Stadt“, freut sich Bürgermeister Bernhard Knuth. Er hatte die Idee angestoßen, die Erzeugnisse der Beelitzer Nudelwerkstatt in diese besondere Form zu bringen. „Diese Nudeln zeigen, dass wir in unserer Stadt an einem Strang ziehen und dabei immer wieder etwas Tolles herauskommt.“

Die mit drei Zentimetern relativ große Beelitz-Nudel eignet sich sehr gut für Pasta-Gerichte und Salat, es wird sie – wie auch die anderen Erzeugnisse aus der Nudelwerkstatt – in verschiedenen Farben und Geschmacksrichtungen geben. Der Verkauf wird unter anderem über die Supermärkte in der Region, über die Berliner Karstadt-Filialen mit Lebensmittelabteilung und dann auch über die Touristinfo Beelitz



Mit zwei mal drei Zentimetern ein echtes Prachtstück und super lecker: Die Beelitzer Nudel feierte auf der Grünen Woche Premiere.

Foto: Beelitz

erfolgen – als leckeres Souvenir, bei dem man in Erinnerungen an den letzten Ausflug schwelgen kann und als schmackhaftes Präsent.

Möglich wird die besondere Form durch eine spezielle Matrize, die an den Nudelmaschinen angebracht wird, erklärt Susanne Hennig, Begründerin der Nudelwerkstatt und Prokuristin bei der Frischei Gesellschaft. Vor gut einem Jahr hatte sie die Produktion gestartet und damit einen Weg gefunden, auch die kleineren und dadurch schwerer verkäuflichen Eier zu ver-

edeln. „Mittlerweile produzieren wir bis zu 1200 Kilogramm Nudeln im Monat“, berichtet sie. Einer der größten Abnehmer ist die stadteigene Küche in der Beelitzer Kita Kinderland, in der täglich rund 1000 Mahlzeiten für die Beelitzer Bildungs- und Betreuungseinrichtungen gekocht werden. Auch Restaurants in Beelitz haben die Frischei-Nudeln längst auf der Karte. Die Probenudeln auf der Grünen Woche waren übrigens so frisch, wie sie nur hätten sein können: Erst am Vortag war die neue Matrize geliefert worden,

noch am Nachmittag wurden sieben Kilogramm produziert. Zum Trocknen und Portionieren blieb keine Zeit mehr – Kirchtürme und Spargelköpfe wanderten gleich in den Kochtopf und wurden von Susanne Hennig mit Rucola, Feldsalat, Paprika, Tomaten und Olivenöl zu einem leckeren mediterranen Salat verarbeitet. Die Besucher der Grünen Woche konnten so feststellen, dass man gar nicht so weit nach Süden fahren muss, um leckere Pasta zu genießen. Bis kurz hinter den Berliner Ring würde schon reichen.