

Burgstädter Nudelmanufaktur in Taura

Mitglied seit Dezember 2022

„Es ist wichtig, dass wir uns und unsere Produkte bekannt machen. Wir sind Mitglied im Heimat- und Verkehrsverein ‚Rochlitzer Muldental‘ e.V., damit andere erfahren, dass es uns hier in Taura gibt. Wir alle leben und arbeiten hier gemeinsam und es ist gut, wenn wir uns gegenseitig unterstützen.“

Diana Grincho

Moderne Pasta-Ideen traditionell umgesetzt

Nudeln sind schon lange ein stetiger Bestandteil im Leben von Diana und João Grincho. Die beiden wohnen seit über 20 Jahren in Taura. Der gebürtige Portugiese João war viele Jahre Küchenchef im Hotel „Alte Spinnerei“ in Burgstädt, 2010 übernahm er in Chemnitz das italienische Restaurant „Trattoria Da Nino“. Dort kocht er als Chef beinahe jeden Tag selbst – natürlich oft Nudeln. Und die sind in seinem Restaurant dank einer kleinen Teigmaschine frisch selbst gemacht.

„Wir hatten schon lange den Wunsch, Nudeln über unseren Restaurantbedarf hinaus herzustellen. Irgendwie hat immer die Zeit gefehlt. Und dann kam Corona und damit die vorübergehende Schließung unseres Restaurants“, erzählt João Grincho. Statt zu Hause zu sitzen, haben er und seine Frau ihren Plan der Nudelherstellung vorangetrieben und passende Räume in Taura gefunden. 2021 gehörten sie zu den ersten Mietern im umgebauten Bürgerhaus Taura in der Köthensdorfer Straße. „Bürgermeister Robert Haslinger hat uns von der ersten Stunde an sehr unterstützt, so dass wir in Taura unseren Traum verwirklichen konnten“, freuen sich die Grinchos. „Und auch die Menschen hier vor Ort haben gleich gerne bei uns eingekauft.“

„Dabei war es uns von Anfang an wichtig, dass wir keine italienischen Nudeln herstellen, sondern dass sie einen regionalen Bezug haben“, erklärt Diana Grincho als Inhaberin der Burgstädter Nudelmanufaktur. Der Hartweizengries und das Mehl kommen aus regionalen Mühlen, die Eier aus Röhrsdorf. Es wird sehr großer Wert auf qualitativ hochwertige Grundzutaten gelegt. Und so zeigen sie zum Beispiel auch gerne Kindergruppen, wie Nudeln gemacht werden und dass sie nicht einfach aus dem Supermarkt kommen.

Überhaupt braucht es für ihre regionalen Nudeln nur drei Zutaten: Hartweizengries, 25% Eier und Wasser. Auf Salz, Farbstoffe oder Geschmacksverstärker wird komplett verzichtet. Für einige Sorten wird der Gries durch Emmer- oder Dinkelvollkornmehl ersetzt, wodurch diese glutenärmer sind. Einige der Nudeln werden durch Zugabe von Tomate oder Spinat bunt. Hin und wieder gibt es saisonale Nudeln wie mit Bärlauch oder Steinpilzen. Rund 25 Sorten sind es, die inzwischen hergestellt werden. Die häufigsten Varianten sind Casarecce, Tagliatelle, Radiatri, Fusilli, Spaghetti, Schnecken, Rigatoni, Oma's Bandnudeln und Fadennudeln. Je nach Jahreszeit gibt es aber auch Nudeln in Form von Tannenbäumen oder



Für unsere
Region



Hasen. Auch Herzen oder Traktoren gehören zum Sortiment. Und durch verschiedene Kooperationen gibt es die Pasta der Burgstädter Nudelmanufaktur unter anderem in Form der Burg Kriebstein oder als Wasserturm Mittweida.

Um die Nudelherstellung kümmert sich Diana Grincho. Sie befüllt die Teigmaschine und überwacht, dass der Teig sorgfältig durch die jeweils ausgewählte Matrize gepresst wird, die die Nudelform vorgibt. Je nach Beschaffenheit der Matrize haben die Nudeln eine glatte Oberfläche oder sind leicht angeraut und damit heller. Die gepressten Rohlinge müssen für rund 17 Stunden in den Trockner. Dort wird ihnen schonend bei niedriger Temperatur die Feuchtigkeit entzogen. Verpackt werden die Nudeln mit einer Restfeuchte von rund zwölf Prozent und sind bis zu 2,5 Jahre haltbar.

Und wer noch die passende Soße zur Pasta sucht, bekommt sie in der Burgstädter Nudelmanufaktur ebenfalls hausgemacht dazu. Erhältlich sind die Sorten Bolognese, Arrabiata, Gorgonzola, Tomatensoße mit Basilikum oder Basilikum- und Tomaten-Pesto. Zum Sortiment gehören auch Oliven-, Knoblauch-, Pepperoni- und Rosmarinöl, Zucchini-aufstrich, eingelegte Oliven und rosa Kristallsalz. Und alles gibt es auf Wunsch hübsch verpackt als Präsent.

Der Werksverkauf der Burgstädter Nudelmanufaktur ist montags, donnerstags und sonnabends von 10 bis 13 Uhr geöffnet. Außerdem werden Restaurants mit frischen Nudeln beliefert.

Unter burgstaedter-nudelmanufaktur.de sind auch Online-Bestellungen möglich.

Text und Fotos: Nadin Poster



Aus der Region

Wir sind für Sie da! Sprechen Sie uns an!

Tourist-Information des Heimat- und Verkehrsvereines „Rochlitzer Muldental“ e. V.

Burgstraße 6 | 09306 Rochlitz

Telefon: 03737 78 63 620 | Telefax: 03737 78 63 622

info@rochlitzer-muldental.de

facebook.com/rochlitzer.muldental | instagram.com/rochlitzermuldental

www.rochlitzer-muldental.de