



Aus kaputten Eiern werden Teigwaren



Yvonne Knuchel und Tochter Eliane vor dem Weizenfeld.



Schwiegervater Beat Knuchel ordnet die frischen Eier ein.



Die Eier kommen in den Teig, der danach durch die Pastamachine gepresst wird. (Bilder: Julia Spahr)



Knuchel schneidet die frischen Nudeln ab.



Frische und getrocknete Teigwaren mit den anderen Hofladenprodukten: Eierlikör und Bärlauchpesto.



Eier, Weizen, Wasser. Die Zutaten für Yvonne Knuchels Teigwaren sind schnell aufgezählt. Und sie kommen alle von ihrem Betrieb. Die Tierärztin und Bäuerin aus Bätterkinden BE verkauft die Pasta im Hofladen und online.

JULIA SPAHR

Gemächlich rollen die Eier aus dem Schlitz in der Wand. Braune und weisse. Beständig kommen sie raus. Ein Liftsystem bringt sie von den Legesternen nach oben. Vor dem Schlitz steht Beat Knuchel. Er putzt die Eier und legt sie in die Eierhöcker. «Wenn eines kaputt ist, hört man das, während es rausrollt», sagt Beat Knuchels Schwiegertochter Yvonne Knuchel. «Die kaputt und die schmutzigen Eier verwenden wir für unsere Eierprodukte, die wir direkt vermarkten.»

Die 2000 Legehennen, die die Knuchels in Bätterkinden BE nach Bioknospen-Richtlinien halten, legen über 1900 Eier pro Tag. Da kann es schon mal vorkommen, dass eines kaputt oder schmutzig ist. «Wir haben uns überlegt, was wir mit diesen Eiern machen können», erzählt die 37-Jährige, während sie vom Hühnerstall zu ihrem Hof fährt, der etwas ausserhalb des Dorfs liegt. «Wir kamen auf die Idee, Teigwaren für unseren Hofladen zu produzieren.»

Pasta aus eigenem Weizen

Darauf reisten Yvonne Knuchel und ihr Mann nach Deutschland und auf andere

Schweizer Betriebe, wo sie sich das Wissen über die Teigwarenproduktion aneigneten. Sie kauften eine Teigwarenmaschine, und Yvonne fing mit der Produktion an. «Am Anfang verwendeten wir neben unseren Eiern Hartweizengriess aus Italien», erzählt sie. Dann versuchten sie es aber mit Mehl aus eigenem Weizen. «Es funktionierte genauso gut wie mit Hartweizen», sagt sie. «Und die Kundschaft schätzt das Produkt, das wir komplett aus regionalen Zutaten herstellen.» Yvonne Knuchel betritt den Hofladen, den sie 2011 in einem umgebauten Kuhstall einrichteten. Hier verkaufen sie neben den Teigwaren Eierlikör, Meringues, Basilikum- oder Bärlauchpesto, Süssmost oder Holundersirup. Der Hofladen ist immer dann geöffnet, wenn sie ein Rind ihrer Tiroler-Grauvieh-Mutterkühe schlachten. «Dann verkaufen wir das Fleisch und all die anderen Produkte. Wenn der Laden nicht offen ist, kann man sie über den Online-Shop bestellen», sagt Knuchel, während sie in den Raum nebenan geht. Hier steht ihre Teigwarenmaschine. Knuchel bindet sich eine Schürze um. In eine grosse Teigmaschine gibt sie Mehl, Eier und Wasser. Während die Maschine den Teig rührt, bereitet Knuchel die Teigwarenmaschine vor. «Ich habe zwei Matrizen für die Maschine. Also zwei Formen, die ich einsetzen kann. Durch diese wird der Teig gepresst.» Aus der einen Matrize kommen Nudeln, die Knuchel zu Nestern formt. Aus der anderen Matrize kommen kürzere, gedrehte «Gletscherhü-

etli». Im Nebenraum werden die Teigwaren getrocknet.

Tierärztin und Bäuerin

«Eigentlich bin ich Tierärztin. Ich wollte aber bereits als Kind Bäuerin werden, obwohl ich nicht auf einem Landwirtschaftsbetrieb aufgewachsen bin», erzählt Knuchel, während die Teigwarenmaschine Gletscherhüetli hinauspresst. Durch ihren Mann kam Knuchel auf den Hof in Bätterkinden. Sie machte die Ausbildung zur Bäuerin FA. 2010 übernahm ihr Mann Adrian den elterlichen Betrieb. Zuerst in einer Generationengemeinschaft, seit Anfang dieses Jahres zusammen mit seiner Frau. «2006 kauften meine Schwiegereltern etwas ausserhalb des Dorfes dieses Anwesen mit 5 Hektaren Land. Hier leben wir jetzt mit unseren drei Kindern.» Und hier hat sie den Hofladen aufgebaut. «Die Direktvermarktung und die Teigwarenproduktion machen mir grossen Spass, deshalb vermisse ich es nicht so sehr, als Tierärztin zu arbeiten.» Sie betrachtet die frisch gepressten Gletscherhüetli.

Andere Hofläden

«Momentan produziere ich etwa 300 Kilo Teigwaren pro Jahr. Und die kann ich sehr gut absetzen», erzählt sie. Ihr Ziel ist es, die Produktion hochzufahren und auch grössere Abnehmer zu finden. «Ich würde mich freuen, wenn unsere Nudeln und Gletscherhüetli auch in anderen Hof- oder Dorfläden verkauft würden», sagt sie. Sie trägt die Kiste mit den frischen Teigwaren in den Trocknungsraum. ●



BETRIEBSSPIEGEL

Yvonne und Adrian Knuchel bewirtschaften 40 ha Land. Sie bauen Weizen, Dinkel, Hirse, Raps, Mais, Sonnenblumen und Sojabohnen an, auf 1,5 ha haben sie Nuss- und auf 1 ha Kirschbäume. Sie besitzen sieben Mutterkühe der Rasse Tiroler Grauvieh und 2000 Legehennen. Seit 2008 bewirtschaften sie den Betrieb nach den Bio-Suisse-Richtlinien. Neben einer Angestellten arbeitet auch Yvonne Knuchels Schwiegervater auf dem Betrieb mit. *jul*

www.bio-chratte.ch

Verschiedene Teigwarenmaschinen für alle Bedürfnisse

Fürs Teigwarenmachen braucht nicht zwingend eine Maschine. Wer im grösseren Stil produzieren möchte, hat mehrere Optionen.

JULIA SPAHR

Wie das Rezept auf Seite 14 unten zeigt, braucht man fürs Teigwarenmachen nicht zwingend eine Maschine. Will man aber regelmässig und in grösseren Mengen Pasta produzieren, bieten sich verschiedene Maschinen an. Für den Hausgebrauch



Selbstgemachte Nudeln.
(Bild: tku)

eignet sich etwa eine Nudelmaschine der italienischen Marke Marcato. Dank verschiedenen Aufsätzen lassen sich dort mittel eines Drehmechanismus Nudeln verschiedener Breiten herstellen. An einige Maschinen ist auch ein kleiner Motor anschliessbar, was die Arbeit erleichtert. Diese Maschinen sind in grossen Warenhäusern erhältlich. Wer auch Teigwaren in anderen Formen herstellen will, kann sich eine Maschine der Schweizer Firma Korngold anschaffen. Sie produzieren Maschinen für Privathaushalte und fürs Gewerbe. Bei der Maschine für klassische Teigwaren kann man die Zutaten wie Hartweizengriess, Mehl, Eier, Wasser usw. in die Mischwanne zu füllen. Die Maschine mischt die Zutaten automatisch während ca. 15 Minuten. Dann kann man mit dem Auspressen der Teigwaren beginnen. Andere Maschinen dieser Art sind auch über verschiedene Onlinehändler oder in Elektronikfachgeschäften erhältlich. ●



«Eierteigwaren können sehr lecker sein»

*Lebensmitteltechnologe
Andreas Kilchör weiss,
worauf Direktvermarkter
bei der Pastaherstellung
achten sollten.*

JULIA SPAHR

«Schweizer Bauer»: Was für Teigwaren essen wir in der Schweiz?

Andreas Kilchör: Beliebt sind Teigwaren aus Hartweizengriess. Hartweizen hat ein anderes Proteinspektrum und einen höheren Proteingehalt als Weichweizen. Dadurch kann man Teigwaren praktisch nicht mehr verkochen. Sie behalten ihre Konsistenz auch, wenn man sie etwas zu lange im Wasser lässt. In den klassischen Hartweizenteigwaren sind keine Eier enthalten. Man nennt sie deshalb auch Wasserteigwaren.

Hartweizen wird in der Schweiz praktisch nicht angebaut. Die Industrie importiert ihn hauptsächlich aus den USA und Kanada oder aus der EU. Warum wird in der Schweiz kaum Hartweizen angebaut?

Weil das Klima in der Schweiz nicht den Bedürfnissen des Hartweizens entspricht. Wenn der Bund allerdings Projekte unterstützen würde, könnte es durch Forschung und Entwicklung gelingen, dass Hartweizen



**Lebensmitteltechnologe
Andreas Kilchör. (Bild: zvg)**

hier gedeiht. Soja kann man mittlerweile auf 650 Metern über Meer anbauen, das wäre vor gewissen Entwicklungen nicht möglich gewesen.

Was kann ein Landwirt machen, wenn er ausschliesslich aus Schweizer Zutaten Teigwaren produzieren möchte?

Er kann Weichweizen benutzen und den fehlenden Proteingehalt durch Eier ersetzen. Eierteigwaren können sehr lecker sein.

Was muss eine Landwirtin zudem beachten, wenn sie in ihrem Hofladen eigene Teigwaren anbieten möchte?

Es gibt ja verschiedene Arten von Teigwaren. Wir zählen et-

wa Spätzli oder Ravioli auch dazu. Diese sind einfacher herzustellen, weil es keine Trocknung braucht. Zudem kommen in deren Teig fast zwingend Eier, damit der Teig geschmeidig und gut auswallbar ist. Diese Teigwaren sind allerdings nur einige Tage haltbar. Will man sie mehrere Wochen aufbewahren, muss man sie pasteurisieren, und dafür braucht es eine Maschine.

Wie ist es mit trockenen Teigwaren?

Trockene Teigwaren herzustellen kann anspruchsvoll sein. Bei der Trocknung können sie brüchig werden, gerade grössere Teigwaren. Es ist deshalb einfacher, kleine zu produzieren wie etwa Hörnli. Dazu braucht man eine kleine Extrusionsanlage, die den Teig in die richtige Form bringt. Am einfachsten ist die Herstellung von breiten Nudeln. Diese kann man mittels einer kleinen italienischen Walze, die man von Hand bedient, herstellen.

ZUR PERSON

Andreas Kilchör ist Lebensmitteltechnologe. Er hat bei Maestrani Schokolade, Nordostmilch und Hochdorf gearbeitet. Heute ist er Dozent für Lebensmitteltechnologie an der ZHAW in Wädenswil ZH. *jul*