

Mr. Slowfood



ZUFRIEDEN. Wolfgang Wallner hat sehr viel Zeit und Liebe in seine Idee investiert. Die Mühe hat sich gelohnt.

Die Nuderei Wallner zeigt, was mit Teig alles möglich wird. Denn: Geschäftsführer Wolfgang Wallner ist nicht nur Traditionalist, sondern auch Perfektionist durch und durch.

Vor etwa 16 Jahren wollte es Wolfgang Wallner wissen: Ist es möglich, Teigwaren herzustellen, die sich optisch wie geschmacklich von der Fabrikware abheben und gerade deswegen auch Anklang bei den Kunden finden? Der Idealist kaufte sich eine Nudelmaschine und produzierte auf kleinem Raum seine „hausgemachten Nudeln“. Der Anfang war hart, da konnte auch das Erbgut der Großeltern nicht viel daran ändern, die eine Bäckerei führten, und ihrem Enkel Mehl und Eier quasi mit in die Wiege legten.

HOCH BEGEHRT

Der Fleiß hat sich allerdings gelohnt. Die Nuderei Wallner beliefert heute zahlreiche Feinkostläden und Gastronomiebetriebe. Unter anderem sind die Produkte auch Teil der PREMIUM-Linie bei SPAR. Wallner freut sich über die Zusammenarbeit und fühlt sich in seinem Weg bestätigt: „Es ist für uns eine besonders schöne Auszeichnung, dass sich SPAR dazu entschlossen hat, uns in sein hochwertiges Sortiment aufzunehmen und allen Kunden die Möglichkeit bietet, unsere Produkte zu einem erschwinglichen Preis zugänglich zu machen.“

SORGFALT UND QUALITÄT

„Wir haben es uns von Anfang an zur Aufgabe gemacht, Produkte herzustellen, die sich durch Geschmack und Aussehen von der Konkurrenz abheben. Um das zu erreichen, mussten wir einfach einige Dinge anders machen“, erzählt Wolfgang Wallner. Und genau hier kam das Wörtchen „hausgemacht“ zum Tragen. Damit sind vor allem der sorgfältige Umgang mit den Rohmaterialien und die Handarbeit gemeint.



TOP-LIEFERANT. Heute beliefert die Nudellei Wallner das hochwertige Sortiment von SPAR PREMIUM.



LIEBEVOLL. Nicht nur der Chef, sondern auch die Mitarbeiter haben eine ganz besondere Beziehung zu dem Produkt.

Wussten Sie, dass
bei Wallner's Nudellei pro
Produktionstag 6.000 Eier
händisch aufgeschlagen
und verquirlt werden?

Die Eier werden bis heute noch mit der Hand aufgeschlagen, die Nudeln händisch aufgehängt und nach der Trocknung von geschickten Frauenhänden abgepackt. Auch das Rezept hat sich bis zum heutigen Tag nicht verändert: Hochwertige Zutaten, Sorgfalt, Mitarbeiter, die sich mit dem Produkt identifizieren – und der Rest bleibt das Geheimnis des Hauses.

IMMER WACHSAM

„Sämtliche Produktionsschritte – vom Aufschlagen der Eier bis zur Trocknung – werden stets von behutsamen Händen und wachsamen Augen begleitet“, erklärt der Nudel-Profi den Werdegang seiner Ware. Nachdem die Teigmischung angerührt wurde, wird sie durch bronzenen Zierformen gepresst – einige Sorten müssen sogar per Hand abgeschnitten werden. Anschließend kommen die Nudeln in die Trocken-

räume und werden langsam luftgetrocknet, um das Aroma bestmöglich zu erhalten. Dafür braucht es Zeit. Zeit, die sich Wallner für sich und seine Produkte nimmt. Er ist ein Verfechter des Slowfood-Gedankens und freut sich, dass das auch bei den Kunden positiv aufgenommen wird: „Es ist schon zu sehen, dass sich langsam, aber sicher in Bezug auf Ernährung und Esskultur ein gewisses Umdenken abzeichnet.“ Weitere Infos unter www.nudellei.at



HANDARBEIT. Viele Nudelsorten werden per Hand aufgehängt und auch händisch verpackt.

**Hand-
gemachte
Qualität**



SPAR PREMIUM Eierteigwaren werden „wie hausgemacht“ von Wallner's Nudellei aus burgenländischem Durum-Hartweizengries und Eiern hergestellt.