

Geheimnisse der Nudelherstellung offenbart

- PZ-Ferienaktion „Schau mal, wo Du lebst“ bei Jeremias in Birkenfeld.
- Betriebsabläufe kennengelernt: Raffinierte Produktionsprozesse.

PETER MARX | BIRKENFELD

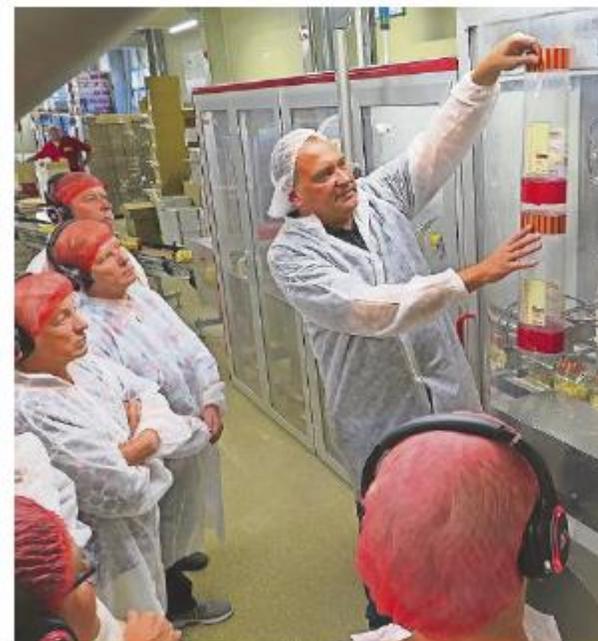


Ein dicker Dank an die Geschäftsleitung der Teigwarenfabrik Jeremias in Birkenfeld: Über dreieinhalb Stunden nahm man sich für die mit 30 Personen ausgebuchte Betriebsführung im Rahmen der beliebten PZ-Ferienaktion „Schau mal, wo Du lebst“ am Donnerstagvormittag Zeit. Aufmerksam und mit jeder Menge Fragen im Köcher kamen die Teilnehmer zur aufschlussreichen Führung in die Produktions- und Vertriebsrichtungen des Herstellers feiner Nudelspezialitäten. Bewehrt mit Kopfhäuben und Hygienekitteln ging es durch die Jeremias-Hallen. Auskunft erteilten die beiden Geschäftsführer Guido und Mark Jeremias höchstpersönlich. Mit von der Partie auch Key Account Manager Matthias Münch und Daniela Baumann vom Vertrieb.

Gelobt wurde von den Gästen nebst der tollen Bewirtung im Besprechungsraum das offene Gesprächsklima. Die Geschäftsleitung erläuterte nicht nur im Detail zahllose Hintergründe, sondern ging auch auf viele verwandte Fragen ein: von der Zubereitung bis hin zur Lagerung. Und wer hätte es gedacht: 50 Nudelformen bietet das Traditionsunternehmen aus Birkenfeld an. 85 Prozent der Produktion gehen an Großverbraucher, wie Betriebskantinen, 15 Prozent in den Lebensmittelhandel.



Guido Jeremias (links) hat ins Produktionsband gegriffen: An den Stationen wird der Trocknungsprozess fühlbar. FOTOS: MARX



Mark Jeremias (rechts) klärt auf über optimierte Verpackungsprozesse.



FOTO: MARX

„Mich Interessiert diese Firma. Man isst Nudeln, aber der Ablauf der Produktion ist weitgehend unbekannt. Man kauft oftmals Produkte des täglichen Lebens und weiß viel zu wenig über die Herstellung.“

BARBARA WOLF, 83,
aus Pforzheim



FOTO: MARX

„Ich komme aus Kieselbronn, wohne aber in Long Beach im US-Bundesstaat Kalifornien. Ich bin auf Besuch hier. Meine Mutter hat mich mitgenommen. Deutsche Nudelspezialitäten gibt es in den USA eher selten.“

STEFANIE MODICA, 46,
aus Long Beach



FOTO: MARX

„Wir sind mit dem Fahrrad hierhergefahren und gespannt, was wir über die Produktion der Nudelspezialitäten erfahren. Das Interesse an diesem Thema ist bei uns sehr groß. Wir sind gespannt auf die Betriebsabläufe.“

LOTHAR WILSER, 65,
aus Niefern-Öschelbronn

handel. Wo Jeremias drauf steht, ist auch immer Jeremias drin und Sonderproduktionen für Billiganbieter gibt es nicht. Das würde nicht der Produktionsphilosophie entsprechen, heißt es bei der Führung. Während in der Betriebsgastronomie Abwechslung gefragt sei, dominierten im Einzelhandel wenige schnell verkäufliche Renner. Das mittelständische Unternehmen mit seinen 30 Mitarbeitern kann sich auf seine Stammkunden verlassen, möchte aber neue Kreise für sich gewinnen. Der Großküchenprofi schau längst nicht mehr allein auf den Nudelpreis an sich, sondern auch auf den ganzen Betriebsablauf. Wer mit Jeremias-Nudeln arbeite, könne sehen, dass die Stärke nicht auskoche, das Wasser also klar bleibe. Das er-

mögliche mehrere Kochvorgänge kosteneffektiv hintereinander. Für den Gaumen der Kunden sieht man sich gut aufgestellt: mit reinen Hartweizengrießprodukten ebenso, wie mit traditionellen Eiernudeln. Hinzu kommen Bio- und Vollkornprodukte oder Spinat- und Tomatennudeln. Höchste Ansprüche, so die Geschäftsleitung, würden an die Rohstoffe gestellt. Für die vielen Nudelformen hält man jede Menge Matrizen bereit, durch die die Masse mit 100 bar gedrückt wird. Gezeigt wurde auch eine ganz Spezielle fürs Pforzheimer Oechsle-Fest. Richtig warm wurde es übrigens bei der Führung unter der Hygienebekleidung: Da zischte der Sprudel bei der Rückkehr in den Besprechungsraum nur so.