



Aus Leidenschaft für Nudeln

Sie sind das ideale Gericht, wenn es wieder einmal schnell gehen muss und zugleich schmecken soll: Nudeln. Egal ob als Spaghetti, Bandnudeln, Spätzle, lange oder kurze Nudeln, Rigatoni, Lasagne-Teigplatten oder Kräuternudeln, ob mit oder ohne Ei, ob kohlehydratreduziert oder angereichert mit Nährwerten, ob aus Hartweizen, Dinkelmehl, Amaranth-Hirse oder Urgetreide: Nudeln sind blitzschnell zubereitet und schmecken sogar Kindern.

■ Ihnen widmet Franz Kreuzer auf dem gleichnamigen Betrieb in Gschwand bei Furth im Wald seine ganze Leidenschaft. Seit 1994 werden hier inmitten von Feldern, Wiesen und Wäldern die Kreuzerhofnudeln hergestellt und immer wieder neue Kreationen entworfen, die es in vielen regionalen Supermärkten in einem Umkreis von etwa 100 Kilometern ebenso zu kaufen gibt wie in etlichen kleinen Läden. Auf Wunsch werden sogar individuell für Auftraggeber neue Nudelrezepturen ausprobiert und schließlich auch produziert. Es entstehen personalisierte Kreuzerhof-Nudeln und einmalige Nischenprodukte. So viel Kreativität und Flexibilität kommt an. Hinzu kommt: Kreuzerhofnudeln sind ein durch und durch regionales Produkt.

EIN NATURBELASSENES PRODUKT

Regionalität ist schon seit einigen Jahren Trumpf in vielen Produktionsbetrieben; ebenso ist das auch in der Landwirtschaft. Hervorgegangen aus dem Geflügelhof seines Großvaters und Vaters hat sich der Kreuzerhof seine Bodenständigkeit erhalten und setzt konsequent auf regionale Produkte: „Die Eier für die klassischen Eiernudeln stammen von kleinen und mittelständi-

chen Geflügelbetrieben aus 30 bis 50 Kilometern Umkreis, der Hartweizengrieß wird in Süddeutschland vermahlen“, zählt Franz Kreuzer auf. Was etwa für Proteinnudeln hinzugefügt wird, sind alles natürliche und hochwertige Zutaten. Jedes einzelne Kreuzerhofprodukt kommt vollkommen ohne künstliche Zusatzstoffe aus – und das sind längst nicht nur Nudeln.

EIN ECHTES FEINSCHMECKER-SORTIMENT IM DIREKTVERKAUF

Wenn man schon so viel mit Nudeln zu tun hat, ist der Schritt zur dazugehörigen Soße nicht weit. So finden sich im kleinen Laden in Gschwand etwa auch trockene Soßen nach eigener Rezeptur und aus eigener Produktion. Das weitere Sortiment umfasst frische Eier aus Boden- und

Kreuzerhof

Franz Kreuzer
Gschwand 16
93437 Furth im Wald

Telefon: 09975 335
Telefax: 09975 812
Mobil: 0173 4829959
E-Mail: info@kreuzerhof.de
Web: www.kreuzerhof.de

Kreuzerhof



Freilandhaltung, Pesto, Sauerkonserven, Weine, Honig, Kräuter, Müsli, Mehl und vieles mehr sowie Geschenkkunden für diverse Anlässe, die man auch online bestellen kann.

PRO JAHR MEHRERE 100 TONNEN NUDELN

Während in den Anfangszeiten noch maximal 50 Kilogramm Nudeln die kleine Produktion am Tag verließen, sind es heute mehrere 100 Tonnen im Jahr. Ab einem Auftragsvolumen von mindestens 1.000 Kilogramm Nudeln stellt Kreuzer auch nach den Kundenwünschen ganz neu entwickelte Nudeln her. „Das ist ein Bereich, da sind wir in Deutschland der einzige Hersteller, der das so speziell macht“, schätzt Kreuzer. Wie aus Hartweizen und Eiern der Teig und schließlich die Nudeln entstehen, das können sich Einzelpersonen und auch Gruppen über das sogenannte „Produktionsfenster“ ganz genau ansehen und erläutern lassen. Eine von Kreuzers Maschinen spuckt etwa 200 Kilogramm Nudeln pro Stunde aus, die anschließend in die Trockenkammer wandern und bei einer Feuchtigkeit von unter zwölf Prozent automatisch verpackt werden. So sind die Nudeln zwei bis drei Jahre lang haltbar. Kreuzer setzt bei seinen Eiernudeln auf einen hohen Ei-Anteil. Das ist der Grund, warum sie während des Kochvorgangs das Dreifache an Volumen zulegen.

EINE NEUE PRODUKTIONSHALLE DIREKT AN DER B20

Das alles sind überzeugende Argumente für immer mehr Kreuzerhofkunden. Der Kreuzerhof platzt aus allen Nähten: „2020 sind wir am Limit der Kapazität angelangt, denn unser Ziel ist es, alle zufriedenzustellen.“ Dieser hohe Qualitätsanspruch führte dazu, dass der Kreuzerhof an der B20 in Furth im Wald eine neue Produktionshalle mit neuem Laden errichtet hat und damit eine bessere Verkehrsanbindung und Stromversorgung sowie eine bessere Präsenz für alle gewinnt, die Kreuzerhofnudeln lieben.



Hat einer wie Franz Kreuzer schon genug von Nudeln? Er antwortet mit einem Lächeln: „Klassisch mit Bolognese-Soße und Käse drüber mag ich sie am liebsten. Man kann sich nicht abessen dran.“

Eckdaten

- » Branche: Lebensmittelproduktion
- » Geschäftsführung: Franz Kreuzer
- » Hauptsitz / Firmenzentrale: Gschwand, Bayern
- » Mitarbeiter: 15
- » Gründungsjahr: 1994
- » Kompetenzen: Produktion von Eiernudeln und veganen Nudeln

„Kochen und probieren, Tests machen, gerade in neuen Bereichen experimentieren – das ist schon eine coole Geschichte.“

Franz Kreuzer
Geschäftsführer

