

## Hierl - der Nudelmacher aus Niederbayern



### Qualität für die Verbraucher

Hierl hat den Anspruch, dass seine Nudeln so schmecken müssen wie selbstgemacht. Geschmack und Mundgefühl haben bei der Nudelherstellung höchste Priorität. Hierl arbeitet nach dem Motto: „Der Teig wird nicht an die Maschinen angepasst, sondern umgekehrt.“ So wurde eine italienische Nudelmaschine umgebaut und speziell an den Produktionsprozess der Hierl-Nudeln angepasst.



Für die Schupfnudeln wird Kartoffelpüree selbst hergestellt, industriell hergestellte Kartoffelflocken finden so gut wie keine Verwendung. Für das gute Geschmackserlebnis wird in Kauf genommen, dass die Nudeln nicht „industriell gestylt“ aussehen, sondern eben wie selbstgemacht.



Hierl achtet auf eine 100%ige Deklaration, d.h. alle Zutaten stehen auch auf der Verpackung. Bei Nudelverpackung gibt es einen so hohen hygienischen Standard, dass Hierl ohne biologischen Konservierungsstoffe auskommt.

### Regionale Verankerung

Die Kartoffeln für das Püree für die Schupfnudeln werden direkt vom regionalen Landwirt gekauft. Das Ei für die Spätzle bekommt Hierl von einem Zusammenschluss von engagierten hühnerhaltenden Biobauern aus Bayern, die gute Verbandsware liefern.

Hierl engagiert sich in einem Lebensmittelnetzwerk, denn in Niederbayern werden zwar viele landwirtschaftliche Rohstoffe erzeugt, dort aber kaum verarbeitet.

### Fair zur Umwelt

60% des Energieeinsatzes im Betrieb wird durch eine Hackschnitzelanlage gewonnen. Das Brennholz dafür liefert der eigene Wald.

Um das Abwassersystem der Gemeinde möglichst wenig zu belasten, werden zur Zeit Filtrationsversuche durchgeführt, wie möglichst viel Trockenmasse zurückgehalten werden kann. Diese kann dann kompostiert oder für die Biogasanlage genommen werden.