

Firmenbesichtigung bei den Nudelspezialisten

Im Rahmen der Profilwoche durften die Schülerinnen und Schüler der Klassenstufen 9 und 10 am 15.12.2011 die Firma Buck in Ennetach besuchen.

Das oberschwäbische Unternehmen ist für seine Marken Gaggi Frischeier-Nudel, Dorfmühle, Oberschwäbische Landnudeln, Bucki Frischeier-Nudeln und Tulpen-Hartweizen-Nudeln bekannt und bot den Schülern so einen lebensweltnahen Einblick in die Arbeits- und Produktionswelt eines ansässigen Unternehmens. Nachdem eine Mitarbeiterin eine kurze Einführung in die Thematik „Nudelproduktion“ gab und die wesentlichen Bestandteile der Buck-Firmenphilosophie erläutert hatte, durften sich die Schülerinnen und Schüler auch schon für die Besichtigung ankleiden.



Bei der Produktion ihrer Nudelprodukte achtet das Unternehmen unter anderem darauf, Gentechnik freie Zutaten zu verwenden, keine färbenden und konservierenden Zusatzstoffe einzusetzen und ihre, nach traditionellen Rezepturen zubereiteten Nudeln, ständigen Qualitätskontrollen zu unterziehen. Die hochwertigen und streng ausgesuchten Zutaten (z.B.: Hartweizengrieß, Hühnereier) werden jeden Tag frisch und schonend verarbeitet. Dadurch war es den Schülern möglich, neben allen andern Produktionsprozessen auch das vollautomatische Aufschlagen der rund 500.000, täglich frisch gelieferten Hühnereier der Güteklasse A, zu besichtigen.

Ob Spaghetti, Bandnudeln, Nudelnester oder Spätzle, die Schüler erhielten einen Einblick darin, wie die bis zu 30 verschiedenen Nudelformen der Firma Buck produziert werden. Abschließend erhielten die Schülerinnen und Schüler eine kleine Kostprobe für den heimischen Herd.

Wir danken der Firma Buck für diese sehr informative, spannende und erlebnisreiche Firmenbesichtigung.