



© privat

WIRTSCHAFT FÜR MORGEN

Mit Regionalität in der Küche punkten

Martina Rud, RuMa Genusswerkstatt

Martina Rud verarbeitet in der Nähe von Graz mit liebevoller Handarbeit regionale Zutaten in gesunde „Krendulini“. Im Frühjahr 2018 habe ich mein Hobby zum Beruf gemacht, seitdem „krendel“ ich Kärntner Nudeln. Das sind gefüllte Teigtaschen, die anderswo auch als Empanadas, Ravioli oder Schlutzkrapfen angeboten werden. Sie gibt es in verschiedenen Varianten und Formen, mit unterschiedlichsten Füllungen und Größen und in verschiedensten Farben. Über die Jahre habe ich mir rund um das „krendeln“, so bezeichnet man das Verschließen vom Rand der Teigtaschen, viel Wissen und Geschick aufgebaut. Das ist nämlich gar nicht so einfach, wie es klingt, und erfordert viel Talent und noch mehr Übung – maschinell ist das nicht machbar. Außerdem habe ich meine Krendulini entwickelt, das sind vorgekochte und tiefgefrorene Kärntner Nudeln, die von meinen Kundinnen und Kunden dann nur noch einige Minuten in leicht siedendem und gesalzenem Wasser gekocht werden müssen.

"Ich beziehe alle Zutaten aus der umliegenden Region. Außer dem Bröseltopfen, der kommt immer noch aus Kärnten!"

Auch weil ich Mutter von zwei Töchtern im Alter von vier und acht Jahren bin, weiß ich, dass es

wichtig ist, sich gesund zu ernähren. Für meine Krendulini verwende ich daher nur qualitativ hochwertige und möglichst regional sowie saisonal hergestellte Zutaten und Lebensmittel. Gefärbt wird mit Naturfarben. Mein Sortiment wächst ständig, wobei der Fantasie keine Grenzen gesetzt sind und so entstehen ständig neue Kreationen. Die Nachfrage ist groß und daher beschäftige ich mittlerweile zwei Mitarbeiter, ich habe eine „Ackerbox“ eröffnet, meine Produktionsstätte erweitert und den „RuMa Genuss Burger“ erfunden. Am 9. Juli findet in meinem Heimatort Hengsberg außerdem das zweite Schönberger Nudelfest statt, an dessen Organisation ich nicht ganz unbeteiligt bin. <https://ruma-genusswerkstatt.jimdofree.com/>
Online seit 09.04.2022 (Aktualisiert: 21.06.2022)