

Hier dreht sich alles um die Nudel

„Nudelzeit“: In seinem Laden verkauft Frank Schlemper frische Pasta

Wenn es um die guten Dinge des Lebens geht, sind diese Leute ganz weit vorn. Denn sie wollen keine Massenware, sondern besondere Qualität bieten. Sie sind „Die Andersmacher“.

Von BIRGIT ECKES

BERGISCH GLADBACH. An die Nudel ist Frank Schlemper gekommen wie die Jungfrau zum Kind. Ohne Absicht also.

Der gelernte Koch war unter anderem bei Dieter Müllers Bruder Jörg in Westerland auf Sylt angestellt. „Der hatte eine Nudelmaschine im Keller stehen“, erinnert er sich. „Aber keine Ahnung, wie das Ding funktioniert.“ Also gab Schlemper sich damit ab – und war bald der große Nudelkünstler des Sternereaurants.

„Wenn man einmal selbst gemachte, frische Nudeln gegessen hat, will man keine anderen mehr“, da ist er sicher. Nach italienischer Tradition verwendet er nur Mehl und



Wasser; saftig schmeckt seine Pasta und hat dabei eine herzhafte Konsistenz. Aber Achtung: Pasta hört der 44-Jährige gar nicht gern. Nicht umsonst heißt sein Laden in der Grünen Ladenstraße in Bergisch Gladbach „Nudelzeit“, richtig schön deutsch. „Ich will mich abheben“, sagt er.

Die Geschäftsidee war schnell geboren. Zurück in seiner Heimat, dem Bergischen Land, wollte der Solinger irgendwann nicht mehr „nur“ in der Küche stehen, sondern seinen eigenen Laden mit Kontakt zu den Kunden. „Ich habe gedacht, das ist eine Marktlücke, und habe mir eine gebrauchte Nudelmaschine gekauft.“

Jetzt steht er also jeden Morgen um neun Uhr in der winzigen Küche seines schlichten Bistros und dreht dünne Spaghetti und schmale Tagliatelle am laufenden Meter durch die gelochte Scheibe. Zu lockeren Nestern gedreht, liegen sie dann in der Vitrine – zusammen mit Korkenziehernudeln, Fusili, Muschelnudeln oder Rigatoni. Es gibt auch Nudeln aus



Durchgedreht: Jeden Morgen macht Frank Schlemper in seinem Laden frische Nudeln. (Fotos: Daub)



Vielfalt: Mindestens sechs Sorten hat der Nudelmacher vorrätig.



Frisch gekocht: Bei Schlemper kommt die Nudel direkt ins Bad.



Lieblingsgericht: Spaghetti mit Scampi und Tomaten (s. Tipp).

SCHLEMPERS TIPP

Hausgemachte Spaghetti mit Scampi in Olivenöl gebraten, mit Tomaten, Kräutern und Knoblauch sind mein Leib- und Magengericht, und ich biete es auch gern im Bistro an.

Für 2 Personen brauchen Sie 350g frische Spaghetti, 5cl gutes Olivenöl, 16 geschälte Scampi, 16 kleine Kirschtomaten (halbiert), 2 gewürfelte Schalotten, Knoblauch (Menge nach Geschmack) in feinen Scheiben und einen kleinen Bund glatte Petersilie in Streifen.

Kochen Sie die Spaghetti 5 Minuten in reichlich Salzwasser (ohne Öl, sonst kleben sie zusammen!), dann abschütten.

Scampi in heißem Olivenöl anbraten, Schalotten und Knoblauch dazugeben, glasig werden lassen. Tomaten dazu, nur ganz kurz mitbraten, Salz, Pfeffer.

Dann die Spaghetti und Petersilie in die Pfanne dazugeben, durchschwenken und das Gericht sofort auf warmen Tellern servieren. Wer mag, streut Parmesan drauf.

Vollkornmehl, mit Spinat und Chili. Alle Nudelsorten kann man kaufen oder auch vor Ort verspeisen. Dazu serviert Frank Schlemper neun Soßen und Pestos – alle selbst gemacht aus frischen Zutaten ohne Chemie, aber das versteht sich eigentlich von selbst.

Salate mit diversen Toppings von der Putenbrust bis zum Schafskäse komplettieren das Angebot, diverse Extras – und für jede Portion die kostenlose „Berieselung“ mit frisch geriebenem Parmesan. Jeden Tag bietet Schlemper zudem ein bis mehrere Tagesgerichte auf einer Tafel über

der Theke an – zum Mitnehmen gibt es Rabatt. Vor allem Mittags wird die schmackhafte Alternative zum Fastfood gern angenommen. „Natürlich genießen“, beschreibt Schlemper sein Konzept. Also macht er auch die Limonade selbst, mit Zitrone oder seinem eigenen Holunderstrup.

Nudelzeit, Altes Pastorat 38, 51465 Bergisch Gladbach, Tel. (0 22 02) 2 50 44 54. Geöffnet Mo-Fr 11-18 Uhr, Sa 11-15 Uhr. Nudel kosten ab 50 ct/100g (Spaghetti), Limonaden 2 Euro.

www.nudelzeit.de