



BUCK

TRADITION AUF DER ZUNGE

Seit mehr als 85 Jahren produziert die Firma Buck Nudeln. Angefangen mit einer Mühle, zählt das Unternehmen heute zu den bedeutendsten Teigwarenerstellern Deutschlands.

Ein Blitz schlägt 1928 in die Mühle von Johannes Buck. Die Mühle in Mengen ist zerstört – ein Schicksalsschlag für die Familie und Ausgangspunkt einer Erfolgsgeschichte: Es ist der Beginn von Gaggli, Bucki, Dorfmühle und Tulpen – Markennamen, mit denen sich das ober-schwäbische Familienunternehmen einen internationalen Namen gemacht hat. Einen Na-



Strom, gewonnen aus dem eigenen Wasserkraftwerk an der Donau. Von Dinkelspiralen bis hin zu schwäbischen Spätzle: Noch heute werden alle Buck-Nudeln nach traditioneller Rezeptur mit überwiegend regionalen, frischen Hühnereiern aus artgerechter Haltung, bestem Hartweizengrieß und Wasser aus dem hauseigenen Johannesbrunnen hergestellt. Ohne Konservierungsstoffe, ohne Farbstoffe.



Deutschlandweit und über die Grenzen hinaus werden die Spezialitäten des Hauses erfolgreich vertrieben. Seit Jahren ist Buck in Baden-Württemberg der größte deutsche Hersteller von Trockenteigwaren und mit der Marke Gaggli im 250-Gramm-Markt sogar deutschlandweit.

Nach wie vor leitet die Familie in Mengen die Geschicke des traditionsreichen Unternehmens. Hier hat die Firma ihren Ursprung, hier ist die Familie verwurzelt, hier hat sie ihre hoch motivierten Fachkräfte gefunden. Eine Auslagerung der Produktion in andere Länder kommt für die Firma nicht infrage, trotz höherer Kosten. Was vor über 85 Jahren mit einem Blitzschlag begann, wird in Mengen weitergeführt.

Anja Reichert

men, hinter dem Qualität und Nachhaltigkeit, moderne Produktionsweise und Traditionsbewusstsein stecken. Auf dem Gelände der zerstörten Mühle gründet Buck ein Unternehmen zur industriellen Herstellung von Nudeln. Das Geschäft floriert: Neue Fabrikgebäude und Produktionsanlagen sorgen für Verkaufsschlager, Zertifikate und Auszeichnungen. Ergänzend zu seinen Nudelspezialitäten erweitert das Unternehmen mit Soßen und Pesto sein Genussangebot.

Im »Gaggli NudelHaus«, einem offenen, mit viel Glas errichteten Neubau auf dem Firmengelände, machen Führungen, Vorträge und Kochkurse die Arbeit in der Nudelproduktion transparent und den Genuss erlebbar. Hier sehen die Kunden, wie die Mitarbeiter täglich Hunderte Tonnen Buck-Nudeln herstellen – mithilfe vollautomatischer Produktionslinien, moderner Maschinen und

DER GAGGLI „NUDELLADEN“

Im Gaggli „NudelLaden“ finden Sie die breite Vielfalt von über 100 Varianten an feinsten Buck Spezialitäten. Feinkostprodukte, Küchennecessaires, Kochbücher und individuelle Geschenke runden das Angebot ab.

Mühlstraße 8 – 10
88512 Mengen
www.gaggli.de

geöffnet
Mo. – Fr. 9.00 – 13.00 Uhr und 14.00 – 18.00 Uhr
Sa. 9.00 – 13.00 Uhr