

So kam ein Horchheimer spontan zur eigenen Nudelmanufaktur



© Marc Braner / pakalski-press

Detlev Henneken steht künftig an der Nudelmaschine. Dabei war er eigentlich mit seiner Lebensgefährtin auf der Suche nach neuen Wohn- und Praxisräumen.

📅 30. Januar 2025 – 12:00 Uhr

🕒 3 min

👤 Hanna Kopp

Worms-Horchheim. 1.000 Eier hat Detlev Henneken gemeinsam mit seiner Lebensgefährtin für die vergangene Nudelproduktion aufgeschlagen. Von Hand, anderthalb Stunden lang. Seit 1988 ist das einer der Produktionsschritte, durch die in Börschingers Nudelmanufaktur aus Eiern, Hartweizengrieß und Wasser Nudeln werden. Börschinger, so hießen die Eltern von Theo Heynes Frau Elli. Konfrontiert mit einem Überhang an Eiern begannen sie auf ihrem Hof, Nudeln zu machen. Im Jahr 2000 übernahmen dann Elli und Theo Heyne die Manufaktur. Verkauf und Produktion fanden nun nicht mehr in einem Raum im Wohnhaus statt, sondern in einem angrenzenden Gebäude. Auch heute stehen hier im Hofladen die Regale voller Nudeln jeglicher Form

und Farbe. Spaghetti, Wabennudeln, breite Nudeln. Seit dem 1. Januar 2025 ist dafür nun Detlev Henneken zuständig. Er übernahm die Manufaktur von Elli und Theo Heyne.

Detlev Henneken erzählt, dass er in Horchheim großgeworden ist, den Hof der Börschingers kennt er noch von früher. Er war lange im Pflegebereich tätig, zuletzt als Pflegedirektor. Den Traum, im Gastrobereich zu arbeiten, hat er schon länger. Seit 2020 hatte er mit seiner Lebensgefährtin Christine Ripp eine Praxis für Ergotherapie in der Horchheimer Hauptstraße betrieben. Schon länger waren die beiden auf der Suche nach einer Immobilie, in der sie die Praxis unterbringen und gleichzeitig wohnen können. Dann wurde klar, dass die Heynes Wohnhaus und Manufaktur in der Neubachstraße verkaufen. Die beiden entschieden sich zum Kauf und Detlev Henneken dazu, Nudelproduktion und Vertrieb weiterzuführen. Der Umzug der Praxis steht spätestens im April an. „Für uns ist das jetzt eine Win-win-Situation“, sagt Christine Ripp.

Mehr aus der Gastrowelt in Worms

Stadt Worms

Bistro „Jolie Baguette“ in Worms eröffnet am 3. Februar



Stadt Worms

Ausgezeichnet: Zwei Wormser Weingüter punkten mit ihrem Sekt



Stadt Worms

Foodgarage will auch in Worms in Motorsportwelt entführen



Bei Börschingers Nudeln in Worms gibt es Nudeln mit Bärlauch – oder Zirbenöl

„Zur Geschäftsübergabe hat mir Theo Heyne das goldene Buch überreicht“, sagt Detlev Henneken. Darin: die Nudelrezepte. Neben Eiern, Hartweizengrieß und Wasser landen je nach Nudelsorte auch andere Zutaten im Teig: Bärlauch, Chili, Dill, Walnuss, Riesling oder Rotwein, Bier, und sogar eine Variante mit Bergkräutern und Zirbenöl gibt es. Woher kommen diese Ideen? Manchmal kam so ein Geistesblitz während der Produktion, erzählt Theo Heyne, oder durch einen Kunden. „Und dann tüftelt man.“

Wenn der Teig einmal fertig ist, wird er je nach Form durch Bronze-Matrizen gepresst oder gewalzt. Anschließend kommt die Trocknung: 30 Stunden bei 45 bis 50 Grad. Dann werden die Nudeln von Hand abgepackt. Dafür und für den Verkauf im Laden hat der Betrieb sechs Mitarbeiterinnen, die mit dem Inhaberwechsel alle übernommen werden. Auch Elli Heyne wird noch weiter im Hofladen tätig sein.

Bei der Auswahl der Rohstoffe legt die Manufaktur Wert auf Regionalität. Seit 2010 gibt es neben der konventionellen Herstellung auch eine Bio-Zertifizierung. Die Eier kommen seit 25 Jahren von demselben Lieferanten aus dem Donnersbergkreis, der Hartweizengrieß aus einer Mühle in Bad Wimpfen. „Wir haben qualitativ die besten Rohstoffe eingesetzt“, sagt Heyne. „Das ist es uns wert gewesen. Und das hat der Kunde auch honoriert.“

Mehr zur Gastronomie in Worms

Stadt Worms

Wormser Cafés erlauben Laptops – was sie von Kunden



Zur Direktvermarktung in Horchheim kommt die Auftragsfertigung

Auch Theo Heyne ist Quereinsteiger im Nudelmachen. Er ist gelernter Modellschreiner. Für die Manufaktur war er jahrelang mit viel Herzblut tätig. „Das gehört bei einer kleinen Betriebsstätte dazu.“ Detlev Henneken: „Theo Heyne hat die Manufaktur zu dem gemacht, was sie jetzt ist.“ Genau da will er jetzt weitermachen: „Ich möchte schauen, dass es in seinem Sinne weitergeht.“

Zur Direktvermarktung im Laden kommt die Auftragsfertigung für landwirtschaftliche Betriebe, die mit ihren Eiern in Horschheim Nudeln herstellen lassen und dann auf ihrem eigenen Hof vermarkten. Auch Restaurants beliefert die Manufaktur. Neben dem Stolpereck in Horschheim auch ein Restaurant in Heidelberg. Detlev Henneken könnte sich vorstellen, diesen Geschäftsbereich weiter auszubauen. „Das Leben lebt ja von Veränderung“, sagt er.

Und wie hat es sich für Theo Heyne angefühlt, nach Jahren der Nudelproduktion das Rezeptbuch weiterzugeben? „Ich hatte eher ein lachendes als ein weinendes Auge. Denn ich freue mich, dass es weitergeht.“ Und so wird in Horschheim auch weiterhin Teig gemacht, es werden Nudeln gepresst, getrocknet und eingekauft.



Hanna Kopp