



Alb-Gold stellt Spätzle aus Schwäbischem Alb Hartweizen vor

Zukunftsvision? Hartweizen von der Schwäbischen Alb

[Trochtelfinden, 05. März 2014] Das Thema Regionalität ist derzeit in aller Munde. In einer sich immer schneller drehenden, globalisierten Welt suchen die Menschen verstärkt Halt an festen Werten und vertrauten Orten. Tradition und Heimat sind Begriffe, welche auch die Wertigkeit von Lebensmitteln unterstreichen.

Die ersten Spätzle, die aus 100% regionalem Hartweizen von der Schwäbischen Alb hergestellt wurden, bietet nun das Trochtelfinger Familienunternehmen Alb-Gold an. Gemeinsam mit einem Saatgutzüchter, einem Landwirt und einer Mühle engagiert sich der mittelständische Teigwarenhersteller für regionalen Hartweizen von der Alb. Ziel ist es, über die Selektion vorhandener Sorten – zumeist sogenannter Hofsorten mit speziellem regionalem Charakter – den passenden Hartweizen für die raue Alb zu finden.

Im vorletzten Jahr hat Bio-Landwirt Frank Siefert von den Steighöfen oberhalb des Lautertals mit dem ersten großflächigen Anbau begonnen. Seines Wissens war dies der erste Versuch mit Hartweizen auf der Alb. Denn das „Nudel-Getreide“ wächst bevorzugt in warmen und trockenen Gebieten. Die Alb zählt bekanntermaßen mit ihrem eher rauen Klima nicht unbedingt dazu. Für Bauer Siefert sind die schwierigen Bedingungen auf der Alb, mit den kargen Böden und dem besonderen Klima, der Anreiz dafür, auch mal etwas Besonderes zu probieren. „Mit einem kurzfristigen Erfolg darf man hier allerdings nicht rechnen“, führt er aus. „Leider hat uns im Winter 2012/13 ein richtiger Bodenfrost gefehlt. Dann hätten wir deutlich weniger Druck durch Unkraut im Frühjahr gehabt. Die Kälte und Feuchtigkeit im Frühjahr haben ihren Teil zur nicht ganz befriedigenden Ernte ebenfalls beigetragen“, so der Ökobauer weiter. Am Ende war er aber nicht unzufrieden und erntete mit Stolz im Spätsommer eine ausreichend große Menge, um eine erste Produktionscharge regionaler Hartweizenspätzle herzustellen. „Und für die Aussaat im Herbst 2013 hatten wir ebenfalls ausreichend Körner, um den Anbauversuch auch in diesem Jahr weiter zu führen“, freut sich Siefert.

Es hat sich gelohnt, denn nach der aufwendigen Vermahlung in der Römersteiner Mühle wurden bei Alb-Gold mit handwerklichem Geschick aus dem Vollkornmehl ganz besondere Spätzle. Ein Anfang ist gemacht und rund 4.500 Packungen konnten produziert werden. Diese „limitierte Auflage“ geht jetzt im Landmarkt des Kundenzentrums in Trochtelfingen, im Mühlenladen in Römerstein, der Markthalle Reutlingen, bei ausgesuchten Lebensmittelhändlern und natürlich im Internet an die Fans regionaler Spätzle.



ALB·GOLD

PRESSEINFORMATION

André Freidler, Juniorchef bei Alb-Gold und treibende Kraft in diesem Projekt beim Spätzle-Produzenten, ist vom langfristigen Erfolg überzeugt. „Wenn Landwirte, Mühle und auch wir als Hersteller profitieren können, dann wird ein solches Projekt erfolgreich.“ Vor allem den offenen und fairen Umgang innerhalb den Partnern schätzt er sehr. Kurzfristig kann regional sicher nur ein kleiner Prozentsatz an Hartweizen auf der Alb angebaut werden. Der Jungunternehmer denkt in längeren Perioden und ist guter Dinge, dass der Anteil stetig ausgebaut werden kann. So arbeitet er beharrlich an der Zukunftsvision von 100% regionalen Rohstoffen von der Alb.



Bild (v.l.n.r.): Frank Siefert, A.Freidler und Traugott Götz (Mühle) freuen sich über die ersten Spätzle aus regionalem Hartweizen von der Alb.



Bild (v.l.n.r.): Frank Siefert, A.Freidler und Traugott Götz (Mühle) prüfen im Winter den Stand der neuen Aussaat.