



NEUHEITEN zur BioFach 2015

Neu: Vegane Dinkel-Maultaschen mit Linsenfüllung

Linsen und Spätzle haben sich als deftiges Gericht mittlerweile über die Grenzen Süddeutschlands hinaus als Spezialität etabliert. Aber was passiert, wenn man Linsen nicht mit Spätzle, sondern mit Maultaschen kombiniert? Alb-Gold, der Teigwarenspezialist von der Schwäbischen Alb, hat dies getan, und nach viel ausprobieren und abschmecken sind dabei die neuen Dinkel-Maultaschen mit Linsenfüllung entstanden.

„Das Produkt ist ein Musterbeispiel für regionale Wertschöpfung“, erklärt Oliver Freidler aus der Geschäftsleitung des mittelständischen Nudelherstellers. „Wir haben Getreide und Feldfrüchte mit langer Tradition von der Alb zusammengebracht und daraus ein genussvolles Regionalprodukt gemacht“, so Freidler weiter.

Alb-Gold verwendet zur Herstellung ausschließlich Dinkel von den kargen Böden des Karstgebirges. Dieser wird in einer regionalen Mühle zu Grieß ausgemahlene und dann ohne die Zugabe von Ei zu einem geschmeidigen Teig geknetet. Für die Füllung werden original Alb-Leisa verwendet, die in der Petersburger Saatgutbank wiederentdeckt wurden und mittlerweile nationale Berühmtheit erlangt haben.

Versteckt werden übrigens kein Fleisch und keine Eier in den Maultaschen, so wie dies der Geschichte nach, die Erfinder der Maultaschen, die Mönche im Kloster Maulbronn, getan haben. Folglich eignet sich die neue schwäbische Spezialität auch ausgezeichnet für die vegane Küche.

Alb-Gold Dinkel- Maultaschen mit Linsenfüllung erhalten sind ab sofort im Karton mit 6 x 280 g. Art. 30974 zu erhalten. Der empfohlene Verkaufspreis für den Handel liegt bei 3,29 € bis 3,49 €.

**Abdruck honorarfrei. Um ein Belegexemplar wird gebeten.*

Kontakt:

*ALB-GOLD Teigwaren GmbH
Marketing + PR | Matthias Klumpp
Im Grindel 1 | D-72818 Trochtelfingen
m.klumpp@alb-gold.de | Tel: +49-7124-92 91 113*



Kurzinfo ALB-GOLD

Der Firmensitz des familiengeführten Traditionsunternehmens liegt in Trochtelfingen auf der Schwäbischen Alb, der Heimat des deutschen Nudelhandwerks. Das Unternehmen wurde 1968 als Hühnerfarm gegründet und startete 1977 mit der Nudelproduktion. Heute ist die ALB-GOLD Gruppe, zusammen mit den Tochterunternehmen Teigwaren Riesa in Sachsen und der Firma Spaichinger Nudelmacher am Fuße der Schwäbischen Alb, einer der führenden Nudelhersteller Deutschlands. In der Unternehmensgruppe sind gut 400 Mitarbeiter beschäftigt.

An der Spitze der Unternehmen stehen Irmgard Freidler gemeinsam mit ihren Söhnen Oliver und André. Der familiengeführte Betrieb achtet auf allerhöchste Qualität und besten Service. Werte wie Glaubwürdigkeit, Nachhaltigkeit und Nachvollziehbarkeit sind tief in der Firmenphilosophie verankert. Nudeln und Spätzle werden ausschließlich in Deutschland produziert.

Als Besonderheit unterhält das Unternehmen ein Kundenzentrum in Trochtelfingen: Treffpunkt für Vertriebspartner und Endverbraucher mit Gläserner Nudelproduktion, Kräuter Welt, Seminaren und Vorträgen, Kochstudio, Nudelrestaurant und vielem mehr.

➔ *Internet:* www.alb-gold.com/de/unternehmen

Kurzinfo Alb-Leisa

Die Linsensorten Späths Alblinse I und Späths Alblinsen II sind Sorten, die in Haigerloch von Dipl. Landwirt Fritz Späth in den 1940er Jahren gezüchtet wurden. Seit Anfang 1960 waren sie verschollen und wurden 2006 in der Saatgutbank (Vavilow-Institut) in St. Petersburg vom „Linsenpapst“ Woldemar Mammel wiederentdeckt. Als dritte Sorte wird eine kleine, grüne, französische Linsensorte angebaut. Sie hat sich unter den Anbaubedingungen auf der Schwäbischen Alb bewährt und besitzt hervorragende Geschmacks- und Kocheigenschaften.

Seit 1985 baut der Bioland-Hof Mammel in Lauterach Linsen an. Mittlerweile ist die Nachfrage nach den besonderen Feldfrüchten von der Alb so gestiegen, dass innerhalb der Öko-Erzeugergemeinschaft "Alb-Leisa" 70 Bio-Betriebe Linsen anbauen.

➔ *Internet:* www.alb-leisa.de