

NEUHEITEN zur Biofach 2015

Neu: Vegane Bio Dinkel-Maultaschen mit Linsenfüllung

Was passiert, wenn man Linsen nicht mit Spätzle, sondern mit Maultaschen zusammenführt? Alb-Gold, der Teigwarenspezialist von der Schwäbischen Alb, hat dies getan. Und nach viel Ausprobieren und Abschmecken sind dabei die neuen veganen Alb-Natur® Dinkel-Maultaschen mit Linsenfüllung entstanden. Nach dem Wunsch des Teigwarenspezialisten sollen sich die Maultaschen, ähnlich wie Linsen und Spätzle, als deftiges Gericht über die Grenzen Süddeutschlands hinaus als Spezialität etablieren.

„Wir legen großen Wert auf regionale Wertschöpfung“, erklärt die Verkaufsleiterin Alb-Natur® Miriam Weingartner des mittelständischen Nudelherstellers. „Dinkel und Linsen haben eine lange Tradition auf der Schwäbischen Alb. Die Kombination aus beiden lässt ein genussvolles Regionalprodukt entstehen, das zudem dem aktuellen Trend zur veganen Ernährung folgt“, so Weingartner weiter.

Der Geschichte nach sollen die Mönche des Klosters Maulbronn die Maultasche erfunden haben, um darin in der Fastenzeit das Fleisch zu verstecken. Tierische Produkte findet man garantiert keine in den veganen Maultaschen. Dafür aber eine ganz besondere Füllung aus schwäbischen Alb-Leisa. Diese wurden erst 2006 vom Linsenpapst der Alb, Woldemar Mammel, in der Saatgutbank in St. Petersburg wiederentdeckt. Die Linsen von der Alb haben es mittlerweile zu nationaler Berühmtheit gebracht.

Der verwendete Bio-Dinkel wächst ausschließlich auf den kargen Böden des Karstgebirges. In einer regionalen Mühle wird das Spelzgetreide zu Grieß ausgemahlen und dann ohne die Zugabe von Ei zu einem geschmeidigen Teig geknetet. Maultaschen genießt man in der Brühe oder gebraten aus der Pfanne. Die Zubereitung gelingt einfach und vor allem sehr schnell.

Alb-Natur® vegane Bio Dinkel-Maultaschen mit Linsenfüllung erhalten sind ab sofort im Karton mit 6 x 280 g. Der empfohlene Verkaufspreis für den Handel liegt bei 3,29 € bis 3,49 €.

Neu: Bio Buchweizen Fusilli

Ebenfalls neu im Sortiment, das nun aus insgesamt vier unterschiedlichen glutenfreien Teigwaren besteht, sind die glutenfreien Bio Buchweizen Fusilli. Das Pseudogetreide ist vor allem in der Vollwert-Küche bekannt und beliebt. Das Mehl wird aus den bucheckernförmigen Früchten hergestellt und zeichnet sich besonders durch hochwertiges Eiweiß, reichlich B-Vitamine und Mineralstoffe sowie seinen kräftig-nussigen Geschmack aus. Buchweizen ist von Natur aus glutenfrei und eignet sich somit hervorragend für die Herstellung von glutenfreien Teigwaren.

Alb-Natur® Bio-Buchweizen Fusilli werden in 250 g-Folienbeutel mit Reiteretikett angeboten und kommen mit einer Preisempfehlung von 2,69 € in den Handel.

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. Seit 2008 vertreibt das Unternehmen Bio-Teigwaren unter der Marke Alb-Natur®. Zusammen mit den Tochterunternehmen Teigwaren Riesa in Sachsen und der Firma Spaichinger Nudelmacher am Fuße der Schwäbischen Alb, einer der bedeutendsten 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

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*