

***Nudelhersteller lässt in Hohenlohe Hartweizen anbauen*****Creglinger Hartweizen für schwäbische Spätzle und Nudeln**

[ Trochtelfingen / Creglingen, 28. Juli 2016 ] Die Arbeit in der Landwirtschaft, Sonne, Wind und Wetter haben Spuren an seinen Händen, Armen und im Gesicht hinterlassen. Die Augen hat er in der hoch stehenden Juli-Sonne leicht zusammengekniffen. Sie leuchten und funkeln, wenn er über die wiegenden Ähren mit den typischen langen Härchen des goldgelben Feldes blickt. „Der Hartweizen steht gut bei uns“, sagt Wilfried Kleinschrodt aus Creglingen. „Jetzt noch etwas Sonne und trockenes Wetter, dann werden die Getreidekörner in Glasigkeit und Proteingehalt optimal für die Vermahlung zu Grieß“. Der Mid-Fünfziger baut in diesem Jahr zum ersten Mal Hartweizen für den schwäbischen Nudelhersteller Alb-Gold an. Nicht in Bio-Qualität, sondern im integrierten Landbau wie er betont. „Mit den notwendigen Pflanzenschutzmaßnahmen und intelligenter Düngung wollen wir eine optimale Qualität für den Verarbeiter und damit auch für den Verbraucher erreichen“, erklärt der Nebenerwerbslandwirt Kleinschrodt, der zugleich auch als Geschäftsführer der BAG Creglingen und als Anbauberater tätig ist. Mit dem für den Hartweizenanbau so wichtigen Know-How, termingerechten Informationen und einem umfassenden Monitoring in jeder Wachstumsphase, wird er vom privaten Agrarhandelsunternehmen Beiselen in Ulm unterstützt. Kleinschrodt wiederum gibt sein Wissen an Bauern weiter, die insgesamt 170 Hektar Durum-Weizen im Main-Tauber-Kreis anbauen. Seine dreizehn Hektar liegen in einem Wasserschutzgebiet, in dem die gesetzlichen Vorgaben sehr hoch sind. In diesem sensiblen Gebiet muss mit Düngung und Pflanzenschutzmitteln besonders umsichtig umgegangen werden.

***Hartweizen – eine lohnende Alternative für Landwirte***

Warum er Hartweizen – auch Durum genannt - für den Nudelhersteller anbaut? „Auch als Landwirt muss man unternehmerisch denken und handeln. Sondersorten wie Dinkel, Raps oder eben Durum sind für mich ideal. Hier stimmt das Verhältnis zwischen Aufwand und Ertrag“, so Kleinschrodt. „Und wenn man einen Partner hat, der die Rohware zu einem fairen Preis abnimmt, dann ist das umso schöner“, ergänzt der Bauer mit einem sympathischen Lächeln. Sein Blick geht zu seinem Gegenüber. Da steht Oliver Freidler, 30-jähriger Jungunternehmer und Mitglied der Geschäftsleitung beim Trochtelfinger Nudelhersteller. Er ist nach Hohenlohe gekommen um sich den Durum-Bestand anzuschauen. In den letzten drei Jahren war er sehr viel unterwegs. Zahlreiche Landwirte, Landhändler und Mühlen hat er in ganz Deutschland besucht, um Partner für sein ambitioniertes Projekt zu begeistern. Das Familienunternehmen möchte zukünftig sein komplettes Sortiment an



Eierteigwaren aus deutschem Hartweizen herstellen. Das sind mehrere tausend Tonnen pro Jahr, die dafür benötigt werden. „Bei den Urgetreiden Dinkel, Emmer und Einkorn klappt es mit dem heimischen Getreide schon“, erklärt Freidler, der den Betrieb als Lebensmittelhersteller in einer ganz besonderen Verantwortung sieht. Und dies nicht nur im Sinne der Lebensmittelsicherheit und -qualität. „Wir wollen vor allem zukunftsorientiert handeln, regionale Wertschöpfung fördern und mit unserem Wirtschaften zu einer guten Ökobilanz der Produkte beitragen“, so Freidler.

### ***Deutscher Hartweizen schlägt Durum aus dem Ausland***

Aktuell werden rund 75 Prozent der Alb-Gold Produkte aus Hartweizen hergestellt. Das Getreide ist der Hauptrohstoff für die Spätzle- und Nudelproduktion. Hier will der Trochtelfinger Familienbetrieb ansetzen. Denn in die Ökobilanz fließen die potenziellen Umwelteinwirkungen des Durumanbaus, Transports und der Verarbeitung ein. Auch die eingesetzte Düngermenge und die daraus resultierenden Erträge wurden in einer Studie der Universität Hohenheim im Jahr 2014 untersucht und ausgewertet. Dabei hat sich gezeigt, dass deutscher Hartweizen zahlreiche eindeutige Vorteile aufweist. Nicht nur der CO<sub>2</sub> Ausstoß, der durch den Transport vom Feld zur Mühle entsteht, ist deutlich geringer. Vor allem was das Thema Düngung anbelangt, kann der heimische Weizen deutlich gegenüber dem Übersee-Durum und dem Rohstoff aus Südeuropa punkten. Der Bruder des bei uns besser bekannten Weichweizens, wird nur in sehr geringer Menge in Deutschland angebaut. Dies vor allem in den Weinbauregionen am Oberrhein, in der Pfalz oder auch in Tauber-Franken.

Wilfried Kleinschrodt lebt in einer dieser bevorzugten Regionen. Es macht ihn stolz, dass sein Getreide für Nudeln in Deutschland eingesetzt, und nicht an irgendwelchen Rohstoffbörsen gehandelt wird. Es freut ihn, dass er eines der vielen Gesichter hinter den Spätzle und Nudeln aus Trochtelfingen ist. Und am meisten freut ihn die Verlässlichkeit und Wertschätzung des Partners für seine Arbeit. Bauer Kleinschrodt blickt positiv in die Zukunft und sieht für sich und den deutschen Hartweizen gute Chancen. Und er wartet gespannt auf die ersten Nudeln aus Creglinger-Hartweizen, die ab Herbst produziert werden sollen.

Text und Bildmaterial honorarfrei – um ein Belegexemplar wird gebeten.

Weiterführende Informationen:

Studie der Universität Hohenheim aus dem Jahr 2014: [https://www.uni-hohenheim.de/uploads/media/OEkobilanz\\_Hartweizen\\_Paper.pdf](https://www.uni-hohenheim.de/uploads/media/OEkobilanz_Hartweizen_Paper.pdf)

*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*