



Regionalität ist Trumpf - ab sofort erhältlich:

Spätzle und Nudeln zu 100% aus deutschen Rohstoffen

[Trochtelfingen, im Januar 2017] Tradition und Innovation sind fest verankert in der Firmenphilosophie des Trochtelfinger Nudelherstellers Alb-Gold. Als selbst vermarktender Geflügelhof wurde der Familienbetrieb 1968 gegründet. In den letzten zehn Jahren hat sich das Unternehmen in die Spitze der Deutschen Nudelhersteller vorgearbeitet.

Das Unternehmen kennt sich in der landwirtschaftlichen Urproduktion aus und setzt bereits seit vielen Jahren auf eine transparente Lieferkette vom Saatgut bis auf den Teller. Den Anbau von Hartweizen in Deutschland haben die findigen Schwaben nun ebenfalls selbst in die Hand genommen. So wurden sowohl rund 100 Vertragslandwirte direkt, als auch Mühlen und Erzeugergemeinschaften für die gemeinsame Kultivierung des Getreides in Deutschland angegangen. Hartweizen, auch Durum genannt, liebt eigentlich trockenes und sonniges Klima wie es beispielsweise im Mittelmeerraum vorkommt. Für die Nudelherstellung ist er besonders gut geeignet, denn der hohe Gehalt an Proteinen und Gelbpigmenten macht die Teigwaren bissfest und verleiht ihnen eine goldgelbe Farbe.

Hartweizen – eine lohnende Alternative für Landwirte

„Landwirte für den Anbau zu gewinnen war keine einfache Sache“, sagt Oliver Freidler, der Juniorchef, der sich selbst um die Akquise gekümmert hat. Viele Kilometer quer durch die Republik hat er auf sich genommen, um in den wenigen klimatisch geeigneten Regionen Deutschlands Partner zu finden und für das Projekt zu begeistern. „Wir müssen schauen, dass wir genügend Fläche zusammenbekommen, um die von uns benötigte Menge an Grieß abdecken zu können. Außerdem ist es wichtig eine gewisse Streuung innerhalb der Gebiete zu haben, um die Wahrscheinlichkeit eines Ernteausfalls zu minimieren“, so Freidler weiter.

Sehr viel Überzeugungsarbeit musste geleistet werden und das Netzwerk ist nur langsam gewachsen. Letztendlich haben aber viele Landwirte gemerkt, dass man auch abseits der von der Subventionspolitik vorgegebenen Pfade etwas wagen muss. Nur so lässt sich letztendlich noch ein lohnender Deckungsbeitrag erwirtschaften. Sondersorten wie Dinkel, Emmer oder eben Durum sind hierfür ideal. Hier stimmt das Verhältnis zwischen Aufwand und Ertrag.

Oliver Freidler freut sich, dass er verlässliche Partner in den letzten drei Jahren gefunden hat. Er sieht den Betrieb als Lebensmittelhersteller in einer ganz besonderen Verantwortung. 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 resultieren-



den 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 CO₂ Ausstoß, der durch den Transport vom Feld zur Mühle entsteht, ist deutlich geringer. Vor allem was das Thema Düngung angeht, 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.

Gentechnikfrei und mit Zutaten zu 100% aus Deutscher Landwirtschaft

Seit 2008 lobt der Nudelhersteller seine Produkte mit dem Ohne Gentechnik-Label aus und zählt zu den Gründungsmitgliedern des mittlerweile etablierten Verbandes. Und seit kurzem prangert auf den Packungen der Hausmacher Eiernudeln ein neues Logo: 100% Zutaten aus deutscher Landwirtschaft. Dieses Alleinstellungsmerkmal kann derzeit von keinem anderen Teigwarenhersteller garantiert werden. Ein „offizielles“ Logo für Regionalität beziehungsweise Zutaten aus Deutschland gibt es noch nicht. Der schlichte Verpackungs-Relaunch mit dem halbtransparenten Streifen auf der Folie wurde bewusst gewählt. Einerseits soll die Besonderheit der Rohstoffe aus Deutschland hervorgehoben, und andererseits das bekannte hochwertige Verpackungsdesign der Spätzle- und Nudelspezialitäten nicht zu weit verändert werden. Und damit ist Alb-Gold einmal mehr Pionier und Innovator – ganz in der Tradition eines erfolgreichen schwäbischen Unternehmens.

Weiterführende Informationen hierzu: www.deutscher-hartweizen.de



Kontakt:

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



Kurzinfo Deutscher Durum

- Wird nur in sehr geringen Mengen in Deutschland angebaut
- Nur wenige Regionen in D eignen sich (trockene und warme Weinanbaugebiete)
- Direkter Bezug von Vertragslandwirten (Nachvollziehbarkeit/ Transparenz)
- Das Projekt fördert die regionale Wertschöpfung
- Deutlich günstigere Ökobilanz (Kurze Transportwege, geringes Treibhauspotential)
- Rund 1 Quadratmeter Getreide werden für 500 g Nudeln benötigt.

Definition Regional im Zusammenhang mit Hartweizen:

„Regionale Herkunft“ definieren wir als die kürzeste Entfernung, mit der Hartweizen unter Berücksichtigung der von dem Betrieb definierten sensorischen, gesundheitlichen, ökologischen, sozialen und ethischen Qualität sowie den jeweiligen wirtschaftlichen Möglichkeiten verfügbar ist.

Deutscher Durum? Darum!

Oliver Freidler, Mitglied der Geschäftsleitung bei ALB-GOLD, gibt Antworten

Weshalb kauft ALB-GOLD sein Getreide nicht einfach an der Warenbörse oder bei der Mühle direkt?

Ganz einfach – weil das jeder kann. Wir setzen auf Nachvollziehbarkeit und Transparenz. Direkter Kontakt zu den Landwirten ist uns wichtig.

Welche Bedingungen muss ein Landwirt erfüllen, um für ALB-GOLD Hartweizen anbauen zu können? Erfahrung mit dem anspruchsvollen Getreide wäre gut. Unersetzlich sind das Herzblut und die Freude am Getreideanbau. Gemeinsam mit unseren Partnern unterstützen wir die Landwirte im Anbau.

Welche Vorteile hat der Landwirt, wenn er Durum für ALB-GOLD anbaut, anstatt z.B. Mais für Bioenergie?

Er kann sich mit dem Produkt identifizieren und der „Nudel-Weizen“ ist eine lohnenswerte Alternative zum „Standard“.

Wie steht es um die Qualität des deutschen Hartweizens?

In unsere Teigwaren kommt nur beste Güte. Das Getreide muss natürlich die hohen Qualitätsspezifikationen erfüllen – also sehr gut.

Warum wird nicht mehr Bio-Hartweizen in Deutschland angebaut?

Nach Aussage der Landwirte ist Bio-Durum noch anspruchsvoller. Wir würden ihn grundsätzlich gerne kaufen.

Was ist Ihre Vision für den deutschen Hartweizen?

Dass für ALB-GOLD der Einsatz von deutschem Hartweizen selbstverständlich wird.