



ALB·GOLD

PRESSEMITTEILUNG

Hartweizenernte in der Region

Von Süditalien auf die Schwäbische Alb?

[Trochtelfingen, den 22. August 2019] Staubig und laut ist es auf dem Acker. Die Ernte ist in vollem Gange. Gleichmäßig zieht der Mähdrescher seine Bahnen und verschlingt dabei abertausende Getreidehalme. Gerade noch haben sie sich im Wind gewogen, jetzt werden im Bauch der Maschine die einzelnen Körner von Halm und Spreu getrennt. Dass dies auf der Schwäbischen Alb, in einer Höhe von beinahe 750 Meter über dem Meeresspiegel stattfindet, ist dem Engagement des Nudelherstellers ALB-GOLD zu verdanken. Im Rahmen des Programms für mehr Regionalität und kurze Transportwege hat das Familienunternehmen mittlerweile mehr als 100 Landwirte in zahlreichen Regionen Deutschlands für den Hartweizenanbau gewinnen können.

Regionales Getreide - kurze Transportwege

Die Produktionsstätte für Spätzle und Nudeln liegt nur einen Steinwurf vom Acker entfernt. Das nagelneue Produktionsgebäude schmiegt sich bestens in die Alblandschaft ein. Doch die Getreidekörner müssen noch einen kleinen Umweg in den Norden des Ländles machen. Dort steht die Mühle, die den Hartweizen zu Grieß ausmahlen kann. Vergleicht man jedoch diesen Transportweg mit den Strecken, die der Hartweizen in den meisten deutschen Nudeln zurücklegt, dann ist die Einsparung immens. Oft summieren sich die Wege auf viele tausend Kilometer, um das Getreide aus Nordamerika oder Südeuropa zu uns zu holen

Artenvielfalt fördern

Der schwäbische Nudelhersteller ALB-GOLD sorgt mit kurzen Transportwegen nicht nur für weniger Kohlendioxidausstoß, sondern setzt auch alles daran, in der Zukunft die Artenvielfalt auf den Äckern zu erhöhen. An den Rändern einzelner Felder, oder teilweise auch mitten drin, findet man bereits mehrjährige Blühstreifen. Diese werden zukünftig Insekten, Kleinlebewesen und Feldtieren Nahrung und eine Rückzugsfläche bieten. Familie Stäbler-Wemmer baut auf dem Madachhof in Mühlingen rund fünfzehn Hektar Hartweizen an. Dank der richtigen Düngung und den auf das Getreide zugeschnittenen Pflanzenschutzmaßnahmen ist Gerhard Wemmer stolz auf seinen gesunden Bestand und die geschätzten sieben Tonnen Ertrag pro Hektar. Und wenn er jetzt im Blühstreifen steht, dann freuen sich nicht nur die Insekten, sondern auch er. Das Summen der Bienen und Flattern der Schmetterlinge macht einfach gute Laune. Zukünftig soll ein Teil der Ackerflächen noch extensiviert werden. Durch einen größeren Abstand beim Aussäen wird dann mehr Licht in die Felder kommen. Ackerwildkräuter, Feldhase und auch die Feldvögel werde es danken.

Aus dem Süden Italiens auf die Alb?

Und im ökologischen Landbau ist ALB-GOLD ebenfalls aktiv. Das Biosortiment soll weiter ausgedehnt werden und idealerweise auch mit deutschem Bio-Hartweizen. Udo Hennenkämper vom Verein zur Förderung der Saatgutforschung im biologisch-dynamischen Landbau hat es sich zum Ziel gemacht eine neue Durum-Sorte zu züchten. Auf 720 Metern Höhe liegt das Versuchsfeld – direkt an der Wasserscheide von Rhein und Donau mit Blick auf den Bodensee. Unzählige Parzellen hat er hier angelegt. Und in jeder könnte die neue Sorte stecken. Allein durch Körnerselektion und manuelles Kreuzen hat er bereits unzählige Zuchtlinien hervorgebracht. Die Vielfalt auf dem Feld erschlägt einen förmlich. „Das



ALB·GOLD

PRESSEMITTEILUNG

Aussehen ist sehr ähnlich, aber im Charakter sind die einzelnen Kreuzungen sehr unterschiedlich“, erklärt Hennenkämper. Der Favorit ist aktuell eine Kreuzung der ursprünglichen, süditalienischen Sorte Senatore Cappelli mit einem Rauweizen. Der „wärmeliebende Italiener“ hat den letzten Winter bei maximal elf Grad Kälte gut überlebt. Ob der Südtaliener den Umzug auf die Alb bei möglichen 25 Grad minus mitmachen wird, bleibt offen. Vielleicht mag die Robustheit des Rauweizens der neuen Sorte die entsprechende Winterhärte verleihen. In zwei bis drei Jahren sollte dann ausreichend Getreide von den einzelnen Sorten vermehrt sein. Eine Menge von knapp fünf Kilogramm wird ausreichen, um einen aussagekräftigen Versuch an der Test-Nudelmaschine zu machen. Und vielleicht fährt der Mähdrescher in vier bis fünf Jahren dann den Bio-Senatore Cappelli Hartweizen auf der Alb ein.

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*