



ALB-GOLD

PRESSEMITTEILUNG

Landwirte in der Mühle beim ALB-GOLD Hartweizentag

Weitere Großflächen Designer gesucht

[Mannheim, 19. Februar 2020] Riesige Getreidesilos, surrende, hoch technologisierte Maschinen und jede Menge Hartweizenkörner sind für die ALB-GOLD Vertragslandwirte nichts Ungewöhnliches. Die unglaublichen Dimensionen der einzigen reinen Hartweizenmühle in Deutschland versetzten den einen oder anderen dann doch in Staunen. Schließlich werden dort jährlich etwa 140.000 Tonnen gemahlen. Im Rahmen des vierten Hartweizentags besuchten rund 50 Bauern die Hildebrandmühle in Mannheim und informierten sich, was mit dem von ihnen angebauten Korn von der Anlieferung bis zur Vermahlung zu Grieß passiert.

Hartweizen aus Deutschland für Nudeln immer beliebter

Vor der Führung durch die 9-stöckige Mühle am Rhein gab es aber zahlreiche Informationen rund um den Hartweizenanbau. Oliver Freidler aus der ALB-GOLD Geschäftsleitung brachte gleich zu Beginn der Tagung die Zahlen auf den Tisch: auf knapp 1.600 Hektar wird in Deutschland mittlerweile Hartweizen für Spätzle und Nudeln von der Schwäbischen Alb angebaut. Die geerntete Menge konnte um weitere fünf Prozent auf rund 8.600 Tonnen gesteigert werden. Freidler betonte, dass für das Familienunternehmen der direkte Kontakt zu den Landwirten, und damit die Nachvollziehbarkeit vom Feld bis auf den Teller, ein zentrales Qualitätskriterium ist. Er sieht den Betrieb mit seinen Premiumprodukten aber keinesfalls am Ende der Entwicklung, sondern forderte die Anwesenden dazu auf, sich gemeinsam noch weiter zu entwickeln. Eine Chance bietet das seit 2018 laufende Projekt „Biodiversitätsförderung im Hartweizenanbau“. Zum einen hilft es die Produkte weiter aufwerten, zum anderen die Wertigkeit der landwirtschaftlichen Betriebe zu erhöhen.

Biodiversitätsförderung im Ackerbau

Wie dies gelingen kann, stellte Andreas Gerner aus Unterfranken vor. Schon sein Pullover mit dem Aufdruck „Großflächen Designer“ und der Abbildung eines Feldes mit Traktor von oben, machte seine Sicht auf die Dinge deutlich. Auf seinem Hof mit insgesamt 140 Hektar, baut er auf 30 Hektar Hartweizen an. Die beiden Biodiversitätsmaßnahmen „mehrjährige Blühfläche“ und „Extensivacker“ führt er auf gut zehn Prozent der Hartweizenanbaufläche seit 2019 durch. Als ihn seine Kollegen gefragt haben, ob er Probleme mit seiner Sähmaschine habe, war für ihn klar, dass das Thema noch nicht in der Breite angekommen ist. Er hofft auf weitere Nachahmer. Denn durch den weiten Saatgutabstand auf dem Acker kommt mehr Licht ins Feld, und Ackerwildkräuter haben sich ausgebreitet. Den besten Acker habe er natürlich nicht dafür genommen, sondern darauf geachtet, dass er ins Gelände passt und Anschluss an Wald oder Naturschutzflächen hat. Rainer Oppermann vom Institut für Agrarökologie und Biodiversität ergänzte, dass nur etwa zehn Prozent von etwa 200 in Deutschland vorkommenden Ackerwildkräutern problematisch für die Landwirtschaft sind. Sie seien sehr wichtig für die Insekten und jedes dieser Kräuter sei Nahrungspflanze für zehn bis zwanzig Insektenarten.

Couscous bald in Konkurrenz zu Spätzle?

Nach einem detaillierten Bericht aus den einzelnen Anbaugebieten und einem Mittagsimbiss ging es dann zur Mühle. Der erste Halt der Besichtigung war auf dem Hof vor den 15.000 Tonnen fassenden Silos. Von der Ladung jedes Lasters werden automatisch Proben genommen. Diese werden sofort analysiert, damit nicht zur Weiterverarbeitung geeignete Partien erst gar nicht erfasst werden. Nach dem Wiegen werden die Hartweizenkörner grob gereinigt, gesiebt und der Staub entfernt, bevor sie eingelagert werden. Unglaubliches bei der Reinigung leistet der Farbausleser, der durch mehrere Kameras fehlerhafte und fleckige Körner erkennt und durch Druckluft ausbläst. Rund eine Millionen



ALB-GOLD

PRESSEMITTEILUNG

Euro kostet dieses technische Wunder, das für ausgezeichnete und gleichbleibende Qualität unverzichtbar ist. Das ALB-GOLD Getreide der Vertragslandwirte geht nun in einen separaten Lagerbereich damit es zu keiner Verwechslung kommen kann. Bevor es auf die riesigen Walzenstühle geht, werden die Körner gereinigt und anschließend benetzt. Nach der Netzung werden die Körner geschliffen, um die Schale zu entfernen. Durch die Befeuchtung lässt sich die Schale besser ablösen. Der Mahlvorgang und das Sieben werden dann bis zu zwanzig Mal wiederholt, bis die optimale Ausbeute und Qualität erreicht ist. Beim Besuch des eigenen Laborbereichs zeigte sich, was zusätzlich zum reinen Getreidemahlen in der Mühle geleistet werden muss. Rund 20.000 vakuumierte Folienbeutel mit Hartweizen befinden sich dort. Rückstellmuster, die zwei Jahre aufbewahrt werden müssen und im Falle von Reklamationen geöffnet werden. Betriebsleiter Alexander Wieler wirft mit den Gästen einen Blick auf die Dinge, die der Farbausleser ausgeworfen hat. Von Soja, Mais, Weichweizen über Erbsen bis zu kleinen Kunststoffteilchen ist einiges zu finden. Und dann findet sich im Labor noch eine Maschine, die überhaupt erst der Grund für den Besuch der Landwirte in der Mühle ist: eine Nudelmaschine. In kleinem Stil werden hier Bandnudeln produziert, um den Rohstoff noch besser zu verstehen. Abschließend verrät der Betriebsleiter noch ein Geheimnis. In gut einem Jahr wird auf dem Mühlengelände eine Anlage zur Produktion von Couscous und Bulgur stehen – die erste nördlich der Alpen. Vielleicht eine weitere Möglichkeit für den Einsatz von deutschem Durum. Ganz sicher aber ein Zeichen, dass die Mühle genauso wie Nudelhersteller ALB-GOLD und die Landwirte auf Innovation setzen, um sich stetig weiter zu entwickeln.

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