



ALB·GOLD

NUDELPRESSE

AUSGABE 45 · HERBST 2019



**SCHON
PROBIERT?
UNSERE
GEMÜSE NOPS.
SEITE 5**

ZUSAMMEN WACHSEN
NEUE PRODUKTION UND
MITARBEITERTAG.
SEITE 2-4

PAPIER GEWINNT
VERPACKUNGSPREIS UND
NOCH MEHR SORTEN.
SEITE 5

NACHHALTIGKEIT
WIN-CHARTA ERGEBNISBERICHT
VERÖFFENTLICHT.
SEITE 6

NACHWUCHSFÖRDERUNG
ENGAGEMENT FÜR BILDUNG
AUSGEBAUT.
SEITE 7



VON SÜDITALIEN AUF DIE SCHWÄBISCHE ALB?

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 von 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.



UDO HENNENKÄMPER
ZEIGT SEINE SORTEN

Regionales Getreide – kurze Transportwege

Die Produktionsstätte für Spätzle & 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 über Nordbaden machen...

Weiter auf Seite 4.



ERFOLG BRAUCHT MEHR PLATZ

MITTEN IM GRÜNEN LIEGT ES – DAS NEUE PRODUKTIONSGBÄUDE. HIER WERDEN KÜNFTIG SPÄTZLE & NUDELN IN EINER NATURNAHEN FABRIK HERGESTELLT. NATÜRLICH UND OHNE JEGLICHE KÜNSTLICHE ZUTATEN – WIE SCHON IMMER. ANFANG JULI FAND DIE ERÖFFNUNG DER PRODUKTIONSSTÄTTE STATT, DIE SICH DURCH EIN BESONDERS DURCHDACHTES GESAMTKONZEPT AUSZEICHNET.

Mit der größten Investition der Firmenhistorie wird die ALB-GOLD Erfolgsgeschichte weitergeschrieben und in die Zukunft des Betriebs investiert. Unter dem Motto "Zusammen wachsen" wurde das neue Gebäude eingeweiht.

Nach Wunsch der Bauherrschaft wurde sehr viel Wert darauf gelegt, dass eine angenehme Arbeitsumgebung entsteht und das Gebäude eine Einheit mit der Alblandschaft



RIESIGE FENSTER ALS BINDEGLIED
ZWISCHEN ACKER/WALD UND
NUDELPRODUKTION

bildet. Mit Stahlträgern, die wie Baumstämme aussehen und in den nächsten Jahren durch Kletterpflanzen begrünt werden, mit vielen Fenstern und Balkonen, über die ein Dialog mit der Natur entsteht, ist dies gelungen.

Die ersten Nudeln laufen bereits vom Band. In den nächsten Monaten wird der weitere Ausbau folgen. Und im letzten Schritt dann der Endausbau der neuen Gläsernen Produktion. Bis der dafür vorgesehene Besuchersteg allerdings offiziell eröffnet werden kann, werden noch viele Tausend Nudelpackungen die Fabrik verlassen – selbstverständlich mit ganz natürlichen Zutaten und gesicherter Herkunft.

Weiter auf Seite 2.

ZUSAMMEN WACHSEN



ERFOLG BRAUCHT MEHR PLATZ

RUND UM DAS GEBÄUDE IST EIN ÜBERDACHTER BESUCHERSTEG ANGEBRACHT, DER NACH SEINEM ENDAUSBAU BEEINDRUCKENDE EINBLICKE IN DIE PRODUKTION UND VOR ALLEM AUCH IN DIE NATUR ERMÖGLICHEN WIRD.



IRMGARD FREIDLER MIT IHREN SÖHNEN OLIVER (BILD OBEN) UND ANDRÉ FREIDLER (BILD RECHTS)



Die Unternehmerfamilie betonte, dass das neue Gebäude ganz im Zeichen der Fortsetzung des Lebenswerks von Klaus Freidler entstanden ist. Mit dem Neubau ist der Grundstein für die erfolgreiche Fortführung des Betriebes gelegt.

Da die Navigationsgeräte die Straße "Im Grindel" nur schwer finden würden, schlug Familie Freidler vor, den Weg zum Kundenzentrum in "Klaus Freidler Allee" zu ändern.



Das Scheddach mit seinen Zacken bildet zusammen mit den Baumwipfeln eine Einheit. Durch seine Ausrichtung nach Norden fällt wenig direktes Sonnenlicht in die Halle, was zu einem sehr angenehmen, und im Sommer kühlen Klima führt. Die Verglasung macht den Raum hell und sorgt zusammen mit den im Innenraum verwendeten Materialien für eine ruhige Atmosphäre mit sehr attraktiven Arbeitsplätzen.

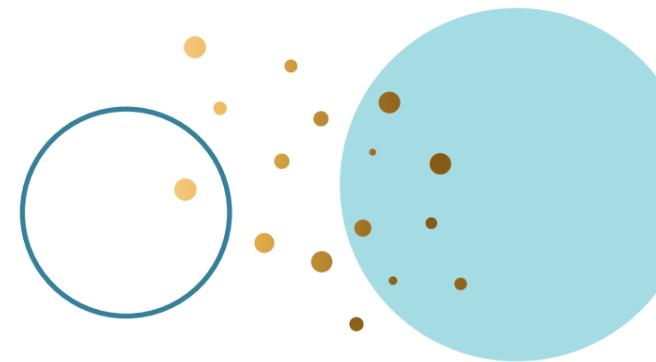
ZUSAMMEN WACHSEN



REGIERUNGSPRÄSIDENT
KLAUS TAPPESEK (BILD OBEN)

Die Festredner lobten allesamt den unternehmerischen Mut und die Heimatverbundenheit der Entscheidungsträger und freuten sich über ihr klares Bekenntnis zur Region und zum Standort Trochtelfingen. ALB-GOLD sei ein typisches Beispiel für einen mittelständischen Familienbetrieb, die gemeinsam das Rückgrat der deutschen Wirtschaft bilden – einer von vielen sogenannten Hidden Champions. Auch die Leistung jedes einzelnen Mitarbeiters beim Nudelhersteller wurde gewürdigt, denn erst durch deren Grips und Tatkraft kann ein Betrieb wachsen, so der Tübinger Regierungspräsident Klaus Tappeser.

EIN MENTALMAGIER UND
EINE 8-KÖPFIGE BAND SORGTEN
FÜR STAUNEN UND STIMMUNG



Landrat Thomas Reumann sieht in ALB-GOLD ein Aushängeschild der Lebensmittelproduktion im Landkreis Reutlingen und bemerkte passend zum Neubau: „Erfolg braucht Platz, und mehr Erfolg braucht mehr Platz“.



LANDRAT THOMAS REUMANN
(BILD OBEN)

Dass solche Investitionen nicht nur wichtig für den weiteren Unternehmenserfolg sind, sondern auch für die Sicherung und den Ausbau der Arbeitsplätze in der ländlichen Region, war dem Gemeinderat in Trochtelfingen bewusst, erklärt der stellvertretende Bürgermeister Herbert Stelz. Daher habe das Gremium die Pläne in der langen Genehmigungsphase jederzeit sehr wohlwollend unterstützt.



STELLVERTRETENDER
BÜRGERMEISTER
HERBERT STELZ (BILD LINKS)



AUS DEM UNTERNEHMEN



GETREIDEZUCHTGARTEN BEI SALEM (BODENSEE)

VON SÜDITALIEN AUF DIE SCHWÄBISCHE ALB?

FORTSETZUNG VON SEITE 1.

Regionales Getreide – kurze Transportwege

...Dort steht die Mühle, die den Hartweizen zu Grieß ausmahlen kann. Vergleicht man jedoch diesen Transportweg mit den Wegen, die der Hartweizen in den meisten deutschen Nudeln zurücklegt, dann ist die Einsparung immens. Oft summieren sich die Strecken auf viele tausend Transportkilometer, um das Getreide aus Nordamerika oder Südeuropa nach Deutschland zu holen.

Artenvielfalt fördern

ALB-GOLD sorgt mit kurzen Transportwegen nicht nur für weniger Kohlendioxidausstoß, sondern setzt auch alles daran, um in der Zukunft auch die Artenvielfalt auf den Äckern zu erhöhen. An den Rändern einzelner Felder, oder teilweise auch mitten drin, findet man bereits mehrjährige Blühstreifen. Diese bieten Insekten, Kleinlebewesen und Feldtieren Nahrung und eine Rückzugsfläche. Beispielsweise baut Familie Stäbler-Wemmer 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 Flatern 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 werden 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 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 Südländer 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-Nudelmühle zu machen. Und vielleicht fährt der Mähdrescher in vier bis fünf Jahren dann den Bio Senatore Cappelli Hartweizen auf der Alb ein.



ALB-GOLD MITARBEITERTAG

DIE ERSTE OFFIZIELLE VERANSTALTUNG IN UNSERER NEUEN FABRIK WAR NICHT DIE ERÖFFNUNGSFEIER, SONDERN DER MITARBEITERTAG AM 5. JULI MIT INFORMATIONEN AUS DER GESCHÄFTSLEITUNG UND DEM BEREICH NACHHALTIGKEIT.

Bereits im Vorfeld wurden kleine Videofilme in den einzelnen Abteilungen gedreht. Zum einen, damit sich die Kolleginnen und Kollegen untereinander besser kennenlernen. Und zum anderen, um zu schauen, wie weit das Thema Nachhaltigkeit in den Abteilungen bereits angekommen ist.

Die unterhaltsame Mischung aus Unternehmenszahlen, Nachhaltigkeitsinformationen und Videoclips sorgte bei allen mit dem einen oder anderen Lacher für neue Motivation. Mit diesem Elan ging es dann an die teambildende Maßnahme: Aus den Sitzgelegenheiten – insgesamt 200 Papphocker – galt es die große „Wir sind ALB-GOLD“-Wand für das abschließende Gruppenfoto zusammen zu puzzeln.

Zu Kaffee und Kuchen kamen die Familien mit dazu, bevor es am Abend gemeinsam zum Festakt und der Eröffnungsparty ging.



ENTDECKUNGSTOUR DURCH DIE NEUEN RÄUMLICHKEITEN

RUND UM DIE NUDEL

AB 2020 NOCH MEHR SORTEN PASTA IN PAPIER

NEUE NUDELSORTEN IN PAPIER VERPACKT. ALB-GOLD BRINGT ZUM JAHRESWECHSEL WEITERE SORTEN SEINER BIO TEIGWAREN IN DER PAPIERVERPACKUNG AUF DEN MARKT.

Die beiden Sortimente Bio Dinkel- und Urgetreide-Pasta und die Hartweizen-Pasta werden ausschließlich in Papier verpackt. Damit geht das Unternehmen seinen Weg der Reduzierung von Plastikfolie konsequent weiter. Leider ist es derzeit noch nicht möglich auch die Langware wie Spaghetti, Linguine und Makkaroni in Papier zu verpacken. An einer Lösung wird jedoch mit Nachdruck gearbeitet.



Neu hinzu kommen als nächstes die Sorten Nudelreis, Rollini und auch die großen Rigatoni haben einen Platz im Sortiment gefunden. Exotischer Neuzugang sind Emmer Spirelli und Einkorn Drelli.

Für Fragen zu den Produkten und Bestellungen steht Ihnen Herr Axel Hermann (Key Account Manager) gerne zur Verfügung:
Telefon 0 71 24 / 92 91 - 109
Mail a.hermann@alb-gold.de



Unser Papiersortiment umfasst aktuell folgende Artikel:

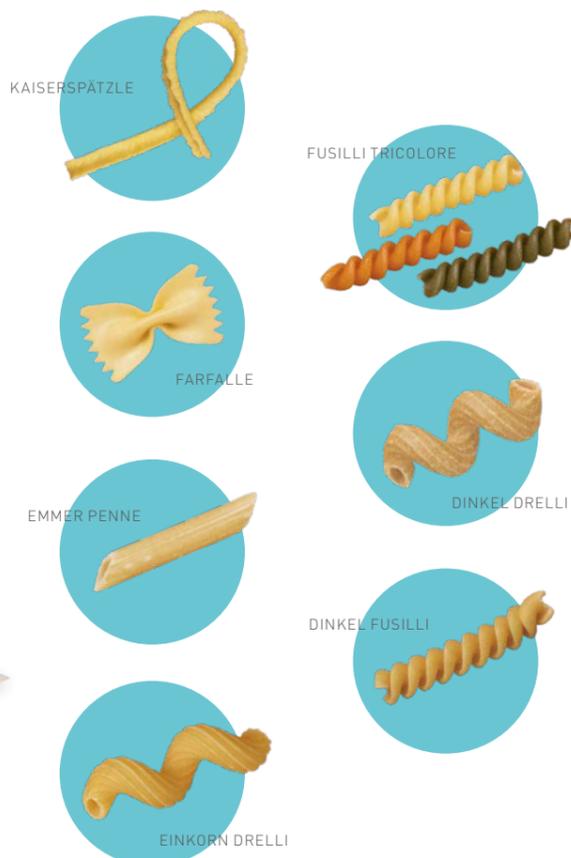
- Bio Hartweizen Penne
- Bio Hartweizen Fusilli
- Bio Hartweizen Dreili
- Bio Hartweizen Orecchiette
- Bio Dinkel Penne
- Bio Dinkel Fusilli
- Bio Dinkel Farfalle

NEUE GEBINDE FÜR UNVERPACKT-LÄDEN

SEIT ANFANG DES SOMMERS IST ALB-GOLD MIT EINEM NEUEN, UNGEWÖHNLICHEN SORTIMENT AM MARKT: DER PAPIER-PACKUNG FÜR UNVERPACKT-LÄDEN, BIO-GROSSHANDEL UND UMWELTBEWUSSTE GROSSKÜCHEN UND GASTRONOMEN.

Damit gehen wir konsequent nochmals einen Schritt weiter und setzen neben den 500 Gramm-Packungen auch im Großbinde auf eine plastikfreie Alternative. Zielgruppe sind in erster Linie direkt die Unverpackt-Läden in ganz Deutschland, aber auch einige Bio-Großhändler haben Interesse an unserem neuen Sortiment.

Für Fragen zu den Produkten und Bestellungen steht Ihnen Frau Lisa Stehl gerne zur Verfügung:
Telefon 0 71 24 / 92 91 - 128
Mail l.stehle@alb-gold.de



PAPIER GEWINNT

DIE ALB-GOLD PASTA-PAPIERPACKUNG IST NICHT NUR EIN GEWINN FÜR DIE UMWELT, SONDERN HAT NUN AUCH DEN DEUTSCHEN VERPACKUNGSPREIS IN DER KATEGORIE NACHHALTIGKEIT GEWONNEN.

Mit der Auszeichnung gelingt es einmal mehr das Innovationspotential von ALB-GOLD zu dokumentieren und ein weiteres Ausrufezeichen zu setzen.

Der Minimaleinsatz des Sieglackes an den notwendigen Stellen und das Monomaterial Papier gehen Hand in Hand. Die entstandene neue Haptik ist für den Käufer ein angenehmes Erlebnis. Die hervorragende Rezyklierbarkeit des unbehandelten Papiers, die Ressourcenschonung und der durchdachte Auftrag der Siegelmasse haben die Jury überzeugt.

Wir sagen herzlichen Dank.



UNSERE ALB-GOLD GEMÜSE NOPS

SCHON PROBIERT?

DIE NEUEN GEMÜSE NOPS SIND NICHT NUR FÜR VEGETARISCHE UND VEGANE GERICHTE EINE LECKERE ZUTAT.

Auch zu Fisch oder Fleisch eignen sich die Nops und bringen Farbe auf den Teller. Lassen Sie sich von unserer Rezeptsammlung inspirieren unter nops.alb-gold.de

Sie wollen weitere Informationen oder Warenmuster? Dann kontaktieren Sie bitte:
Axel Hermann (Key Account Manager)
Telefon 0 71 24 / 92 91 - 109
Mail a.hermann@alb-gold.de



NACHHALTIGKEIT

GEWINN DURCH NACHHALTIGKEIT

MIT DER WIN-CHARTA BEKENNEN WIR UNS ZUR NACHHALTIGKEIT UND VERPFLICHTEN UNS SELBST DAZU, ÖKONOMISCH, ÖKOLOGISCH UND SOZIAL ZU HANDELN.

Nachdem wir nach der Unterzeichnung ein Zielkonzept erarbeitet und veröffentlicht haben, berichten wir jetzt in unserem ersten Nachhaltigkeitsbericht über unsere Erfolge und Ergebnisse des letzten Jahres.

Auch für das kommende Jahr haben wir uns wieder Ziele gesetzt und konzentrieren uns dabei auf die folgenden Schwerpunkte: **Mitarbeiterwohlbefinden** – „Wir achten, schützen und fördern das Wohlbefinden und die Interessen unserer Mitarbeiter.“ Hierfür wurde 2018 bereits eine Mitarbeiterbefragung durchgeführt, die einige Ansatzpunkte für Verbesserungen hervorbrachte. Einige dieser Verbesserungsvorschläge wurden geprüft und bereits umgesetzt (z.B. minutengenaue Zeiterfassung, flexible Überstundenregelung). Im kommenden Jahr wollen wir erneut eine solche Mitarbeiterbefragung durchführen und unsere Entwicklung überprüfen. Wir sind jetzt schon auf weitere Anregungen aus der Belegschaft gespannt.

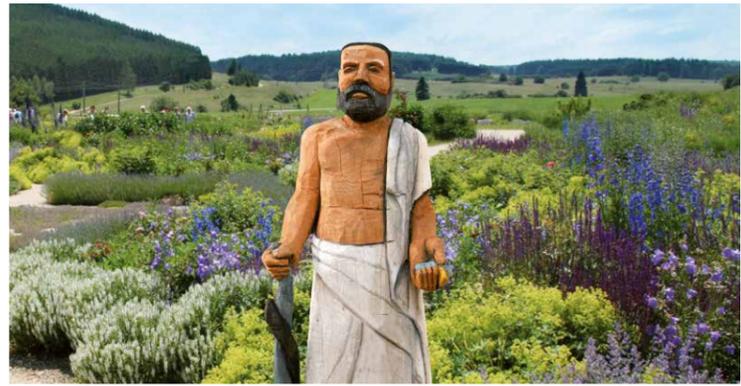
Anreize zum Umdenken – „Wir setzen auf allen Unternehmensebenen Anreize zum Umdenken und zum Handeln und beziehen sowohl unsere Mitarbeiter als auch alle anderen Anspruchsgruppen in einen ständigen Prozess zur Stei-

gerung der unternehmerischen Nachhaltigkeit ein.“ Wir haben bereits mit der Vorbereitung auf die ZNU-Zertifizierung begonnen. Hierfür bringen wir Mitarbeiter aus verschiedenen Bereichen und Abteilungen in einem Nachhaltigkeitsteam zusammen und beziehen damit unterschiedliche Blickwinkel in die Erarbeitung unseres Nachhaltigkeitsmanagementsystems mit ein. Diese abteilungsübergreifende Zusammenarbeit wollen wir weiter vorantreiben.

Nachlesen können Sie alle Ergebnisse und Ziele im neuen Nachhaltigkeitsbericht unter win-bw.com/win-charta/win-charta-unternehmen.html



DIE ALB-GOLD INFOPOST MIT WISSEN RUND UM DAS THEMA NACHHALTIGKEIT



AUSZEICHNUNG DER VEREINTEN NATIONEN

VOR ZWEI JAHREN BEKAM DIE ALB-GOLD KRÄUTER WELT BEREITS VON DER UN-DEKADE BIOLOGISCHE VIelfALT FÜR DAS UNGEWÖHNLICHE ENGAGEMENT IN SACHEN BIODIVERSITÄT EINE AUSZEICHNUNG. JETZT KAM DIE FREUDIGE BOTSCHAFT AUS BERLIN, DASS DAS PROJEKT ERNEUT PRÄMIERT WURDE, WEIL ES SICH IN NACHAHMENSWERTER WEISE FÜR DIE ERHALTUNG DER BIOLOGISCHEN VIelfALT EINSETZT.

Das Familienunternehmen hat sein Projekt „Über die Nudelvielfalt zur Biodiversität“ weiterentwickelt und sich neuerlich beworben. Passend zum Schwerpunktthema „Insekten schützen – gemeinsam für die Vielfalt der Natur“ wurden neue Projekte integriert. So beispielsweise der Bereich Förderung der Vielfalt in der Rohstoffbeschaffung. Gemeinsam mit der Bodensee-Stiftung wird künftig dafür gesorgt werden, dass die mehr als 100 Landwirte Ackerflächen extensivieren und mehrjährige Blühstreifen anlegen. Außerdem wurden zwei Bildungspartnerschaften mit örtlichen Schulen gestartet, die rund um die Kräuter Welt Umwelt und Vielfalt erlebnispädagogisch erleben können. Und gemeinsam mit dem Umweltbildungszentrum Listhof in Reutlingen wurde ein Flyer mit wertvollen Informationen und Tipps, wie man Insekten helfen kann, veröffentlicht.

Bis zum Ende der UN-Dekade der Biologischen Vielfalt im Jahr 2020 darf das Siegel als ausgezeichnetes Projekt nun weiter getragen werden.



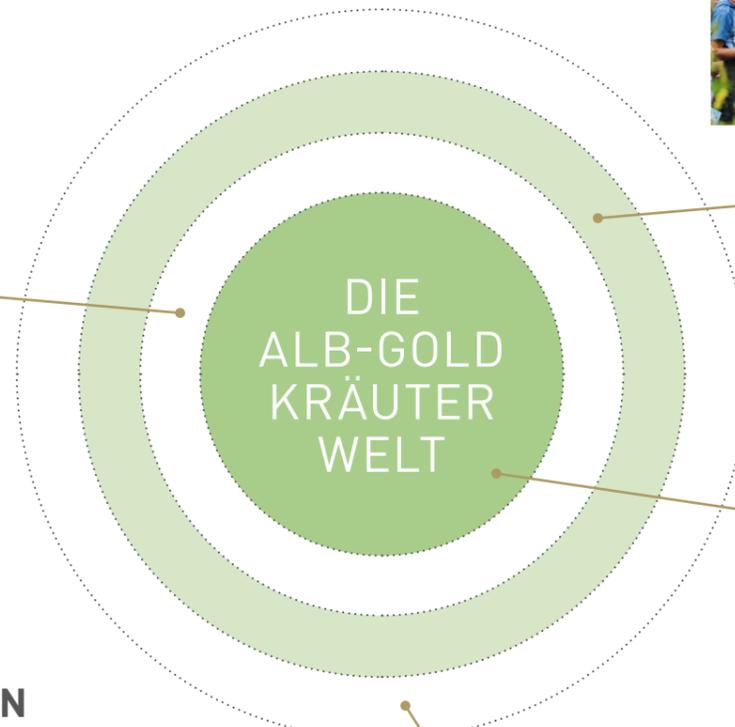
MENSCHEN – SIE GEBEN DER KRÄUTER WELT IHR GESICHT

DAS KRÄUTER WELT-TEAM PFLEGT DAS 2 HEKTAR GROSSE GELÄNDE

MIT KINDERN UND ERWACHSENEN BEI EINER VERANSTALTUNG DIE KRÄUTER WELT ENTDECKEN



BEWUSSTSEINSSCHAFFUNG UND UMWELTBILDUNG



DER KRÄUTER-UND ERLEBNIS-GARTEN

VIelfÄLTIG IST DAS ANGEBOT IM GARTEN. DAS KONZEPT SPRICHT EINE SEHR BREITE ZIELGRUPPE AN



PFLANZEN UND TIERE IN DER KRÄUTER WELT



BEI GENAUEM HINSCHAUEN LÄSST SICH VIEL ENTDECKEN IN DER KRÄUTER WELT

NOMINIERT FÜR DEN EUROPEAN AWARD OF ECOLOGICAL GARDENING

DIE ERSTE HÜRDE IST GESCHAFFT: DIE ALB-GOLD KRÄUTER WELT IST NOMINIERT FÜR DEN EUROPEAN AWARD OF ECOLOGICAL GARDENING.

Der große Garten ist nicht nur Lebensraum vieler seltener Arten, sondern dient auch der Vermittlung von Wissen über Kräuter und deren Verarbeitungs- und Verwendungsmöglichkeiten. Im Finale gilt es gegen Gartenprojekte aus Österreich, der Schweiz, Portugal,

Ungarn und Tschechien zu bestehen. Im November erfolgt dann die Preisverleihung – wir halten Sie auf dem Laufenden.

Mehr Informationen unter naturimgarten.at

ENGAGEMENT

NACHWUCHSFÖRDERUNG BEI ALB-GOLD

IM SPORT FÖRDERT ALB-GOLD SCHON SEIT RUND 20 JAHREN DEN NACHWUCHS UND JEDERMANNBEREICH. SEIT 2014 IST DAS UNTERNEHMEN FÖRDERPARTNER DES ALBGYMNASIUMS IN HOHENSTEIN.

Kurz vor den Sommerferien wurden jetzt zwei offizielle Schulpartnerschaften mit Urkunde der IHK Neckar-Alb besiegelt. Neben dem Albgymnasium wird auch die Werdenbergschule (Gemeinschaftsschule) in Trochtelfingen Partner des Familienunternehmens. Ziele sind die Unterstützung bei der langfristigen Nachwuchssicherung und gleichzeitig die erfolgreiche Gestaltung des Übergangs der Schulabgänger von der Schule in die Berufsausbildung. Weitere Ziele sind die Stärkung der ökonomischen Bildung und des unternehmeri-

WIR
FÖDERN
SCHULEN



KRÖTENSAMMELN –
UMWELTBILDUNG
IN DER PRAXIS



UNTERRICHT IM FREIEN BEI EINER EXKURSION
DES ALBGYMNASIUMS

schen Denkens und Handelns sowie die Interessensstärkung der Schüler für den MINT-Bereich (Mathematik-Informatik-Naturwissenschaft-Technik).

Künftig werden folglich regelmäßig Exkursionen der Schüler in die Kräuter Welt und die Gläserne Produktion stattfinden. Die Werdenbergschule wird aktiv in die Betreuung des Amphibienzauns mit eingebunden, Kolleginnen und Kollegen werden den einen oder anderen fachpraktischen Unterricht machen und natürlich wird sich ALB-GOLD auf den Berufsmessen der Schulen präsentieren.

Die Kooperationen sind breit in den Schulen und im Unternehmen verankert und langfristig angelegt.

LACHEN HILFT – SPENDENAKTION FÜR CLOWNS

LACHEN IST GESUND UND HILFT ZUDEM DEN HEILUNGSPROZESS ZU BESCHLEUNIGEN. DAS WISSEN AUCH DIE CLOWNS IM DIENST, EINEM VEREIN AUS TÜBINGEN, DER MIT GUTER LAUNE, WITZ UND SCHABERNACK VIELE LÄCHELN IN DIE GESICHTER VON PATIENTEN UND ANGEHÖRIGEN IN KRANKENHÄUSERN UND PFLEGEHEIMEN DER REGION ZAUBERT.



CLOWNS IM DIENST e.V.

EINE SORTE
DER ALB-GOLD
CLOWNS-EDITION

Gemeinsam mit dem Verein möchten wir uns bei unseren Vertriebspartnern und allen Kunden für die rege Teilnahme an unserer Aktion bedanken. Sie alle haben die zweite Auflage der Sonderedition unserer Hausmacher Eiernudeln zu einem Erfolg gemacht. Eine Spende von 3.500 Euro konnte übergeben werden. Diese hilft, weitere Besuche durchzuführen, weitere Clowns auszubilden oder auch kleine Aufmerksamkeiten für die kleinen und großen Patienten zu besorgen.

Wir wünschen den Clowns im Dienst weiterhin viel Erfolg. Infos und Spenden unter clowns-im-dienst.de



MIT DEM EBIKE GEN WESTEN

DIE INFRASTRUKTUR FÜR EBIKER AUF DER ALB WIRD WEITER AUSGEBAUT UND ALB-GOLD IST ALS EIN AKTEUR AKTIV MIT DABEI.

Bereits seit vielen Jahren bieten wir im Kundenzentrum Lademöglichkeiten für elektrische Fahrräder und Autos. In diesem Jahr wurde zudem gemeinsam mit der Stadt Münsingen eine neue eBike-Tour konzipiert und ausgeschildert.



Über 65 Kilometer und rund 700 Höhenmeter führt diese von Trochtelfingen zum Mobilitätszentrum nach Münsingen. Was die Mountainbiker bereits seit Jahren im Rahmen der ALB-GOLD Trophy im Herbst machen, wurde jetzt als Genuss-Tour aufbereitet und ausgeschildert.

Das Besondere an der Strecke ist nicht nur die einmalig schöne Landschaft in stetem Auf und Ab, sondern auch, dass man entlang der Strecken an den Haltestellen der Schwäbischen Alb-Bahn bequem in den Zug einsteigen kann. So wird diese Tour zum Familienerlebnis.

Alle Informationen unter muensingen.com/e-bike



NACHWUCHSFÖRDERUNG TEIL II

ALB-GOLD IST NICHT NUR PARTNER VON SCHULEN UND VEREINEN UM DEN NACHWUCHS ZU UNTERSTÜTZEN. WIR WOLLEN GERNE AUCH TALENTE FÜR UNSER UNTERNEHMEN ENTDECKEN UND FÖRDERN.

Aktuell haben wir bereits zwei Studentinnen an der Berufsakademie und einen Auszubildenden. Jetzt haben zwei weitere junge Männer die Ausbildung bei uns begonnen. Zum ersten Mal auch im Bereich Lagerlogistik. Verstärkt haben wir uns auch im Bereich der Betreuung unserer Azubis. Lena Stuhlinger aus dem Bereich Nachhaltigkeit hat an der IHK erfolgreich die Prüfung zur Ausbilderin abgelegt – herzlichen Glückwunsch.

LENA STUHLINGER
IST FÜR DEN AUSBILDUNGS-
BEREICH VERANTWORTLICH



KINDER AN DIE MACHT

HEISST ES JEDES JAHR IM AUGUST, WENN DIE KINDERSPIELSTADT STUTENGARTEN IN STUTT GART IHRE TORE ÖFFNET.

ALB-GOLD unterstützt dieses Projekt, bei dem die Kinder rund 70 Berufe ausprobieren können. Ein Tag als Polizist, Feuerwehrmann, Pizzabäcker, Hochseilakrobat, Nudelvekäufer oder auch als Bürgermeister – diesen Traum können sich die Kinder erfüllen. In unserer Nudelwerkstatt, in der natürlich auch gekocht und Essen zubereitet wird, haben

wir dieses Jahr das Thema Plastikvermeidung und richtiger Umgang mit Müll gewählt. Die Rätsel-Rallye zum Thema Müll war äußerst beliebt bei den Kindern. Und wer diese erfolgreich bewältigte, für den gab es am Ende eine nudelige Belohnung ... natürlich in Papier verpackt.

ALLE
LIEBEN
NUDELN

AKTUELLES

SPORTEVENTS

06. OKT 19 **ALB-GOLD Trophy**
Mountainbike

13. OKT 19 **Stöckles-Cup**
Nordic Walking



JETZT ANMELDEN



MIT POWER ÜBER DIE SCHWÄBISCHE ALB

SCHON ANGEMELDET? FIT DURCH DEN HERBST MIT DEM MOUNTAINBIKE ODER ZU FUSS.

Auf geht's zur **ALB-GOLD Trophy 2019** am 06. Oktober 2019. In diesem Jahr starten wir wieder in Münsingen im Bike-Park. Die Anmeldungen laufen bereits. Die ausrichtenden Vereine TSG Münsingen, TSV Mägerkingen und SSV Meidelstetten und natürlich das ganze ALB-GOLD Team freuen sich auf viele Starterinnen und Starter. Informationen und Anmeldung unter trophy.alb-gold.de

Wer lieber zu Fuß unterwegs ist, dem sei der beliebte Trochtelfinger **Stöckles-Cup** am 13. Oktober 2019 ans Herz gelegt. Bereits zum 15ten Mal findet das Nordic Walking Event in Trochtelfingen statt. Mit drei unterschiedlich langen Strecken ist für Teilnehmer jeden Alters die richtige dabei. Informationen und Anmeldung unter stoekles-cup.de

MARKT

27. SEP - 07. OKT 19 **Ernte- und Kürbiswoche**
ALB-GOLD Kundenzentrum

09. + 10. NOV 19 **Adventsmarkt**
ALB-GOLD Kundenzentrum



MESSEN

29. SEP 19 **BioSüd**
Augsburg
Halle 5, Stand C12

05. - 09. OKT 19 **Anuga**
Köln
Halle 10.2, Stand D-078

22. - 24. NOV 19 **veggie & frei von**
Stuttgart
Halle 3, Stand B10

12. - 15. FEB 20 **BioFach**
Nürnberg
Halle 7A, Stand 331

15. - 19. FEB 20 **Intergastra**
Stuttgart
Halle 1, Stand I72



KÜRBIS NOPS MIT ZANDERFILET UND MANGOLD

DIESES FARBENFROHE GERICHT MIT BUNTEM MANGOLD, ZANDER UND UNSEREN HÜBSCHEN NOPS, MACHEN LAUNE AUF DIE ERNTE- UND HERBSTZEIT!

SIE BENÖTIGEN

- 400g ALB-GOLD Kürbis Nops
- 2 Zweige Rosmarin
- 2 Zweige Thymian
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Schalotten
- 400g Mangold
- 3 Zanderfilets
- Salz, Pfeffer
- 60g Butter
- 2 EL Olivenöl
- 40ml Weißwein
- 80ml Sahne
- Muskat, gemahlen

1. Backofen auf 160°C Ober-/Unterhitze (140°C Umluft) vorheizen.
2. Kräuter waschen und trocken schütteln. Knoblauch und Schalotten schälen. Schalotten und eine Knoblauchzehe klein würfeln. Mangold waschen, putzen, Stiele sehr klein, Blätter in Streifen schneiden und separat beiseitelegen.
3. Filets kalt abwaschen, trocken tupfen, ggf. Gräten entfernen und mit Salz und Pfeffer würzen. Auf der Hautseite in geschmolzener Butter, mit Kräutern und ganzer Knoblauchzehe scharf knusprig anbraten. **Kurz** auf die Fleischseite drehen und im Ofen, je nach Dicke, ca. 8 Min. glasig garen.
4. Währenddessen Schalotten in heißem Öl kurz anbraten. Mangoldstiele und gewürfelten Knoblauch zugeben und mitbraten. Mit Wein ablöschen, fast komplett verkochen und Sahne angießen. Mangoldblätter zugeben und garen bis die Blätter zusammenfallen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
5. Nops in heißem Öl rundum knusprig anbraten und mit Mangold sofort zum Fisch servieren.

KÜRBIS SATT

Die Familie der Kürbisgewächse zählt mehr als 800 verschiedene Arten. Darunter fallen neben „klassischen“ Sorten wie Butternut, Hokkaido oder Pâtisson übrigens auch Gurke, Melone und Zucchini. Allein dieser Sortenreichtum macht die Panzerbeeren – wie sie botanisch bezeichnet werden – zu äußerst vielseitigen Zutaten der Herbst- und Winterküche. Ob herzhaft oder süß, gewürfelt gebraten oder roh gerieben, als orientalischer Eintopf oder als farbenfrohe Komponente in Salaten – die Verwendungsmöglichkeiten von Kürbissen sind alles andere als langweilig. Zudem enthalten sie wenig Kalorien, dafür jedoch reichlich Mineralstoffe wie Calcium und Magnesium, Vitamine sowie sättigende Ballaststoffe.



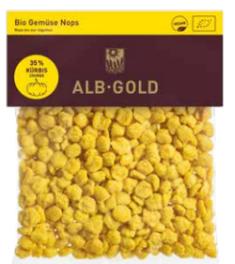
Folgen Sie uns...



Herausgeber
ALB-GOLD Teigwaren GmbH
Grindel 1 · 72818 Trochtelfingen
Telefon (0 71 24) 92 91-0
info@alb-gold.de
www.alb-gold.de
DE-ÖKO-006

Redaktion
Matthias Klumpp,
Leitung Marketing

Gestaltung
Kerstin Holderried, ars publica
Werbeagentur GmbH



ALB-GOLD GEMÜSE NOPS MIT KÜRBIS – SCHON PROBIERT?