



***Gelbe Farbe und Biss der Nudel stark von angebauter Sorte beeinflusst***

## **Pasta-Marathon überrascht mit neuen Erkenntnissen zur heimischen Hartweizen- und Nudelproduktion**

***[ Trochtelfingen, 26. Juli 2018 ] Unterschiedlicher Boden, besondere Klimabedingungen und immer häufiger auftretende Wetterextreme sind Herausforderungen, denen sich Landwirte beim Anbau von Hartweizen in Deutschland stellen müssen. Monatlang wurden 50 Hartweizenmuster sortenrein gemüllert, geputzt und sortenreine Pasta hergestellt. „Beim großen Pasta-Marathon diese Woche konnten sehr wichtige Erkenntnisse für den heimischen Anbau und die heimische Nudelproduktion erarbeitet werden“ so PD Dr. Friedrich Longin von der Universität Hohenheim in Stuttgart. Oliver Freidler vom Teigwarenhersteller Alb-Gold ergänzt „Die gelbe Farbe der Pasta wird sehr stark von der Sorte bestimmt und kann mittels einfacher Labortests bereits am Hartweizenkorn getestet werden. Das hilft uns, durch gezieltere Rohwarenauswahl und Kommunikation direkt in die Landwirtschaft hinein, unsere Produkte zu optimieren“.***

Goldgelb, bissfest und typisch aromatisch soll Pasta sein, und das idealerweise auch wenn die empfohlene Kochzeit auf der Packung überschritten wurde. Nach diesen Kriterien bewertete das Expertenteam beim „Pasta-Marathon“ im Alb-Gold Kochstudio die Nudelprodukte und ihre Qualität. Die 50 Nudelmuster wurden aus 25 verschiedenen Winterdurumsorten (Hartweizen) hergestellt, die an zwei unterschiedlichen Versuchsstandorten der Universität Hohenheim angebaut wurden.

In intensiver Kleinarbeit wurden die Hartweizenmuster zu Grieß vermahlen, gereinigt und anschließend in wochenlanger Detailarbeit zu sortenreiner Pasta verarbeitet. Ob sich der enorme Aufwand durch brauchbare Ergebnissen auch auszahlen sollte, musste der „Pasta-Marathon“ zeigen.

### ***Nudeln mit kräftig gelber Farbe gewünscht***

„Die Teigwarenbranche stellt seit jeher große Ansprüche an den Hauptrohstoff, den Hartweizen“ so PD Dr. F. Longin von der Universität Hohenheim. „Allerdings konnte beim gezielten Hinterfragen der geforderten Qualitätsparameter meistens niemand schlüssig erklären oder mit Zahlen hinterlegen, dass diese wirklich notwendig sind.“ Die Ergebnisse der Verkostung zeigen nun klar auf: es gibt Laborparameter, die man am Hartweizen messen kann und die wirklich die Nudelqualität beeinflussen. Aber viele der geforderten Kriterien scheinen keinen Einfluss zu haben.

„Der Verbraucher wünscht auch bei eifreier Pasta eine möglichst gelbe Farbe. Und diese Farbe kommt aus den gewählten Hartweizensorten“ ergänzt Oliver Freidler, Mitglied der Geschäftsführung bei Alb-Gold in Trochtelfingen. „Wir konnten klar aufzeigen, dass die bereits am Korn mittels Farbmessgerät festgestellte gelbe Farbe, sich auch beim Nudelmachen zeigt“. Somit lohnt es sich, dass die Hartweizenzüchtung in Deutschland seit Jahren schon auf die gelbe Farbe selektiert. Diese ist anhand dieser Studie eines der wichtigsten Merkmale für die Nudelherstellung.

**Bei der Bissfestigkeit gab es Überraschungen**

„Gleich nach der Farbe kommt es bei guter Pasta auf die Bissfestigkeit an“ führt Oliver Freidler weiter aus. „Pasta soll „al dente“ sein und dies möglichst auch, wenn die empfohlene Kochzeit nicht ganz eingehalten wurde“. Bisher ist man in der Branche davon ausgegangen, dass der Proteingehalt des Hartweizens diese Bissfestigkeit beeinflusst. Deshalb wird in Deutschland gefordert, dass die Landwirtschaft Hartweizen mit hohem Proteingehalt produziert. Erreicht wird dies über sehr hohe Stickstoffdüngergaben, die wegen anhaltender Nitratbelastungen des Grundwassers berechtigt in der Kritik stehen. „Wir konnten nun zeigen, dass die Bissfestigkeit der Pasta nicht von der Proteinmenge abhängt“ erklärt Friedrich Longin. „Da sich dies zudem mit aktuellen Studien anderer Wissenschaftler deckt ist die Erkenntnis wichtig für die heimische Produktion und die Umwelt. Die geforderten Proteinnengen und damit auch die Düngermengen können deutlich nach unten korrigiert werden“!

Die Bissfestigkeit der Pasta scheint auch nicht von der Qualität des Proteins abzuhängen. So gab es keinen Zusammenhang zwischen Laborwerten zu Glutenindex und Sedimentationswert mit der Bissfestigkeit der Pasta. „Das war schon sehr überraschend, da beispielsweise beim Brotweizen diese Parameter einen sehr starken Einfluss auf die Backqualität haben“ so Friedrich Longin.

Nach knapp zwei Tagen „Pasta-Marathon“ waren sich Wissenschaft und Handwerk einig, dass sich der enorme Aufwand gelohnt hat. „Mit diesen Erkenntnissen und den engen Kontakten zu unseren deutschen Landwirten, können wir noch bessere Qualität produzieren, auch im Sinne der Nachhaltigkeit“, so Oliver Freidler abschließend.

Weitere Informationen zum Thema deutscher Hartweizen: [www.deutscher-durum.de](http://www.deutscher-durum.de).

*\*4.485 Zeichen. Abdruck honorarfrei. Um ein Belegexemplar wird gebeten.*

*Bildnachweis:  
Universität Hohenheim/Jan Winkler: Bildnummern 3,4 und 5  
ALB-GOLD: Bildnummern 1 + 2*

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