



ALB·GOLD

NUDELPRESSE

AUSGABE 49 · HERBST 2023



**NEUER
BESUCHERSTEG
ERÖFFNET
SEITE 02**

SPÄTZLE & NUDELN
NEUE PRODUKTE
UND AKTIONEN.
SEITE 04 + 05

AUS DEM UNTERNEHMEN
EINBLICK, AUSBLICK,
DURCHBLICK.
SEITE 02

NACHHALTIGKEIT
MENSCHEN UND PROJEKTE
STELLEN SICH VOR.
SEITE 06 + 07

AKTUELLES
TERMINE UND
AKTIVITÄTEN.
SEITE 08

LIEBE LESERINNEN UND LESER,

SCHÖN, DASS SIE SICH ZEIT NEHMEN FÜR DIE NEUE NUDELPRESSE.

Ein Familienunternehmen wie ALB-GOLD, zeichnet sich durch Tradition und Werte aus. Vor allem aber auch durch Mut zur Veränderung. Wir schauen nach vorne, mit großem Respekt für die Vergangenheit und Begeisterung für die Zukunft. Es ist an der Zeit, sich neu auszurichten.

2001 ist es unserem Vater Klaus Freidler mit der Eröffnung des Kundenzentrums gelungen, eine neue Firmen-Ära zu starten. Nach seinem unerwarteten, plötzlichen Tod 2010 hat unsere Mutter das Ruder in die Hand genommen. Dass wir sie unterstützen wollten, war selbstverständlich. Nahtlos ging es direkt nach dem Studium in den Betrieb. Und jetzt, im Sommer 2023, übernehmen wir als Dritte Generation die Geschäftsleitung. Unsere Mutter, die den Betrieb zukunftsfähig machte, wird uns weiterhin aktiv unterstützen.

Wirtschaften und nachhaltig handeln können wir nur, wenn wir erfolgreich sind. Die Frage ist zu welchem Preis? Als Kinder

der Generation Y hinterfragen wir Dinge. Wir gehen verantwortungsvoll mit Ressourcen um. Und wir sind überzeugt, dass Nachhaltigkeit mehr ist als ein Schlagwort, nämlich eine Verpflichtung gegenüber Ihnen, unseren Kunden, der Umwelt und kommenden Generationen ist.

Die Mission, Ernährung zu prägen, motiviert uns täglich. ALB-GOLD steht für hochwertige und wertvolle Lebensmittel. Unsere Verantwortung geht über den Geschmack hinaus und umfasst ethische sowie ökologische Aspekte – Qualität steht dabei natürlich immer im Fokus.

Begleiten Sie uns auf dieser spannenden Reise. Erfahren Sie in dieser Ausgabe mehr über unsere nachhaltigen Initiativen, die Produkte und lernen Sie das engagierte Team hinter den Kulissen kennen.

Danke, dass Sie Teil der ALB-GOLD Familie sind.
André und Oliver Freidler

IRMGARD, OLIVER UND
ANDRÉ FREIDLER
(V.L.N.R)



**MISSION:
ERNÄHRUNG
PRÄGEN**



**KLASSISCH.
LECKER.
BECHTLE.**



SCHWÄBISCHE MARKE BECHTLE KEHRT ZURÜCK

DIE RENOMMIERTE TRADITIONSMARKE
BECHTLE FEIERT IHR COMEBACK.

Die Wurzeln der rund 100-jährigen Marke liegen in Tübingen. Seit 2001 werden Spätzle und Nudeln bei ALB-GOLD in Trochtelfingen produziert. Zuletzt hauptsächlich für den gut florierenden Export nach Nordamerika. Jetzt wurden die Produkte einem Marken-Relaunch unterzogen. [Weiter auf Seite 04.]

ANUGA IN KÖLN

DIE WELTLEITMESSE FÜR LEBENSMITTEL
STEHT UNMITTELBAR VOR DER TÜR.

Die Anuga öffnet von 07. bis 10. Oktober ihre Tore. Sie wollen uns kurzfristig besuchen kommen? Kein Problem – vereinbaren Sie einen Termin oder kommen Sie spontan an unserem **Stand D078 in Halle 10.2** vorbei. [Weitere Termine auf Seite 08.]

**Stand D078
Halle 10.2**





EINBLICK, AUSBLICK, DURCHBLICK

ALB-GOLD ERÖFFNET DIE WELT DER NUDELN IM RAHMEN EINES FAMILIEN-ERLEBNIS-TAGS.

Am 9. Juli wurde der neu gestaltete Besuchersteg feierlich seiner Bestimmung übergeben.

Alles Wissenswerte rund um Spätzle und Nudeln erfahren Besucher bei einem Rundgang durch die bunt gestalteten Gänge. Der Besuchersteg führt auf halber Höhe entlang der modernen Produktionshalle und gewährt interessante Einblicke in die laufende Nudelproduktion. Auf der gegenüberliegenden Seite eröffnen

sich durch großen Panoramafenster Ausblicke auf die Alblandschaft. Wie genau entstehen Spiralen, Spätzle und Schleichen-Nudeln? Wo und wie lange werden die Nudeln getrocknet? Und warum hat der Betrieb ein eigenes Hackschnitzelheizwerk? Das sind nur einige Fragen, auf die es Antworten gibt.

Am Ende der rund 45-minütigen Führung sollten alle Nudelliebhaber den vollen Durchblick haben.



FEIERLICHE ERÖFFNUNG DER WELT DER NUDELN AM 09. JULI 2023.



MEHR INFOS RUND UM DAS KUNDENZENTRUM FINDEN SIE HIER

FAMILIEN-ERLEBNIS-TAG AUCH IM NATURGARTEN.

Die Eröffnung der Welt der Nudeln fand gemeinsam mit dem ALB-GOLD Familien-Erlebnis-Tag statt. Parallel zu kostenlosen Führungen über den Steg gab es im mehr als zwei Hektar großen Naturgarten Mitmach-Aktionen zahlreicher Partner aus dem Bereich Natur- und Umweltschutz. Die luden dazu ein, an den einzelnen Ständen zu verweilen, auszuprobieren und mitzumachen.

Ausführliche Informationen zu den Erlebnisbereichen des ALB-GOLD Kundenzentrums finden Sie unter alb-gold.de/kundenzentrum

GUTER NACHBAR

ALB-GOLD ENGAGIERT SICH IN DER REGION.

Die Schwäbische Alb ist eine einzigartige Region mit einer reichen Natur und vielfältigen Dialekten. Die raue Landschaft hat hier den Erfindergeist der Menschen geweckt. Ein Beispiel dafür sind die vielfältigen Formen von schwäbischen Spätzle, die weit entfernt von Einheitsprodukten wie Penne oder Spaghetti sind (siehe kleine Spätzlekunde).

ALB-GOLD hat gezeigt, dass traditionelle schwäbische Produkte auch international erfolgreich sein können. Mit Innovationen wie der eigenen Schabtechnik für Spätzle, natürlichen asiatischen Mie-Nudeln Made in Germany und dem Sortiment aus alternativen Rohstoffen hat das Unternehmen Maßstäbe gesetzt. „Wir sind stolz auf unsere Erfolge und wissen, dass dies und noch mehr nur möglich ist, wenn wir gemeinsam handeln.“, weiß auch Geschäftsführer Oliver Freidler.



WIR TUN WAS



SPÄTZLE SIND NICHT GLEICH SPÄTZLE UND SIND IN DER GANZEN WELT GEFRAGT.



ALBSPÄTZLE



BAUERNSPÄTZLE



KAISERSPÄTZLE



KÖNIGSSPÄTZLE



JÄGERSPÄTZLE

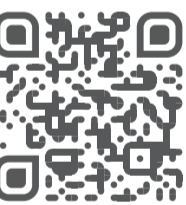


KNÖPFLE

Als Sponsor sind wir bei vielen regionalen Veranstaltungen präsent und gehen über reine finanzielle Förderung oder Unterstützung mit Naturalien hinaus. Als „guter Nachbar“ bringen wir nicht nur im Sport, sondern auch in Schulen und kulturellen Einrichtungen zusammen. Unsere Firmenphilosophie umfasst ein umfangreiches Nachhaltigkeitsmanagement nach dem zertifizierten Standard „Nachhaltiges Wirtschaften“.

Und wir schaffen Plattformen, um ehrenamtliche Helfer angemessen zu würdigen und für ihre gemeinschaftlichen Anstrengungen zu belohnen. Diese Engagements sind auch ein wichtiger Treiber für unseren Unternehmenserfolg, denn gemeinsam sind wir stark.

Erfahren Sie mehr über unser Engagement auf unserer Website alb-gold.de/wir-tun-was



„WIR TUN WAS“ HIER ERFAHREN SIE MEHR

NUDELN FÜR DIE TAFELN

SLOW FOOD UND ALB-GOLD SPENDEN 6000 PACKUNGEN.

Das Slow Food Convivium Tübingen/Neckar-Alb hat in den letzten Jahren durch verschiedene Aktivitäten, wie Kochzusammenkünfte und Betriebsbesuche, insgesamt 5.000 Euro gesammelt. Dieses Geld sollte sinnvoll verwendet werden, und so wurde die Reutlinger Tafel als Empfänger ausgewählt.

Die Reutlinger Tafel befindet sich derzeit in einer schwierigen Situation, weshalb die Spende besonders wichtig ist. Um dem Slow Food-Prinzip der Regionalität treu zu bleiben, wurde ALB-GOLD um Hilfe gebeten, um Nudeln zu liefern. Als langjähriger Unterstützer von Slow Food hat sich das Familienunternehmen spontan dazu entschieden, die Menge der Nudeln deutlich aufzustocken.

Insgesamt wurden auf 16 Paletten mehr als drei Tonnen Nudeln nach Reutlingen geschickt. Ein Teil dieser Teigwaren in Demeter-Qualität wurde in den Tafel-Läden in der Region verteilt, was die Versorgung mit hochwertigen Lebensmitteln verbessern wird. Obwohl die Tafel eine wichtige Rolle bei der Grundversorgung spielt, betonen die Beteiligten, dass es eigentlich bedauerlich ist, dass solche Einrichtungen überhaupt notwendig sind.

Die gute Zusammenarbeit zwischen Slow Food, ALB-GOLD und der Reutlinger Tafel zeigt die positiven Auswirkungen gemeinsamer Anstrengungen für nachhaltige Unterstützung.

ALB-GOLD SPENDET NUDELN



HERZLICH WILLKOMMEN IM TEAM

MITARBEITER WEITERENTWICKLUNG BEI ALB-GOLD.

Als Familienunternehmen mit starken Werten wissen wir, dass unsere Mitarbeiter das Herz unseres Erfolgs sind. Daher investieren wir nicht nur in hochwertige Produkte, sondern auch in ein optimales Arbeitsumfeld.

Ein jüngstes Beispiel hierfür ist die Übernahme unseres talentierten Auszubildenden, Kasimir Biesinger. Wir setzen auf die Förderung und Entwicklung unserer Nachwuchskräfte, denn dieser Ansatz zahlt sich nicht nur für den Einzelnen, sondern auch für unser Unternehmen aus.

Wir freuen uns sehr, Kasimir als vollständiges Mitglied im Bereich Einkauf willkommen zu heißen.

Wir schaffen eine Arbeitsumgebung, in dem unsere Mitarbeiter*innen ihr volles Potenzial entfalten können. Das stärkt nicht nur unser Team, sondern festigt auch unsere Position als attraktiver Arbeitgeber. Und als Teil unseres Engagements für sichere Arbeitsplätze erhalten alle Auszubildenden ein Angebot für die berufliche Weiterentwicklung.

Unsere Mitarbeiter sind nicht nur Teil eines Unternehmens, sondern auch Teil der ALB-GOLD Familie. Ihre Loyalität und ihr Engagement sind ein wichtiger Grundpfeiler unseres Erfolgs. Mehr Informationen finden Sie unter alb-gold.de/karriere



KASIMIR BIESINGER (MIT NUDELPRÄSENT) UND SEINE KOLLEGEN FREUEN SICH AUF DIE WEITERHIN GUTE ZUSAMMENARBEIT.

SPÄTZLE & NUDELN

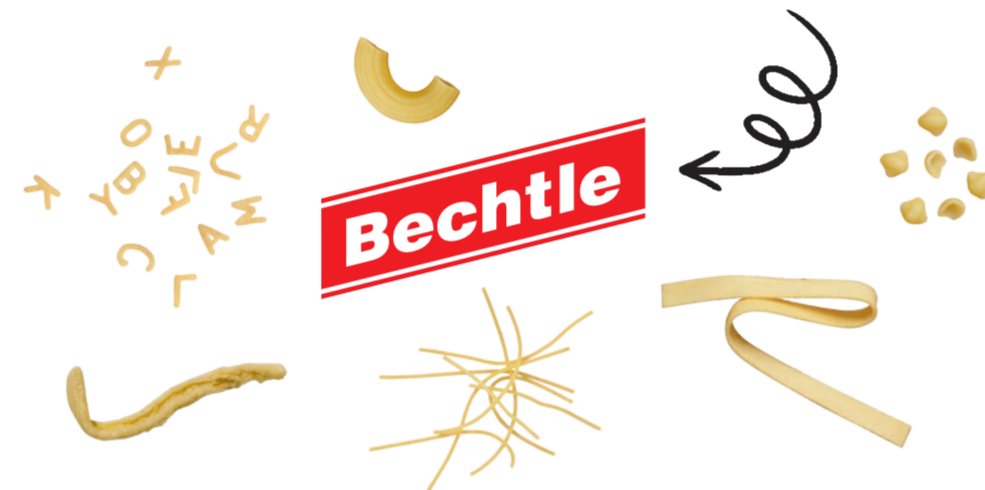


SCHWÄBISCHE MARKE BECHTLE KEHRT ZURÜCK

FORTSETZUNG VON SEITE 01.

Das neue Sortiment kommt mit innovativem Verpackungskonzept im praktischen Kissenbeutel in die Regale. Beim klaren, modernen Look der Produkte stechen die prominente Sortenkennzeichnung und das Markenlogo hervor. Beliebte Variationen wie Spiralen, Spätzle, Spaghetti und Bandnudeln überzeugen nicht nur durch ihre Vielfalt, sondern auch durch ihren attraktiven Preis. Bechtle legt Wert auf Qualität und Regionalität. Die verwendeten Zutaten, wie Hartweizen und Ei, stammen aus Deutschland und unterstreichen die Verbundenheit zur Heimat.

Die Nährwertkennzeichnung mit dem Nutri-Score erleichtert den Kunden die transparente Einschätzung der Produkte für ihre persönliche Ernährung. Als weiteres Qualitätskennzeichen ist das grüne Ohne-Gentechnik Logo auf der Vorderseite der Packung angebracht. Mit dem Sortiment aus Klassikern und zeitgemäßem Design spricht die Marke sowohl traditionelle Nudelliebhaber als auch neue Zielgruppen an. Der empfohlene Verkaufspreis für die Produkte im 400 Gramm Beutel beträgt 1,49 Euro und für den Beutel mit 250 Gramm 1,19 Euro.



Artikel	Art.Nr.	Gebinde	UVP
Suppenmuscheln	1100817	21 x 250 g	1,19 €
Buchstaben	1100816	21 x 250 g	1,19 €
Hörnchen	1100808	21 x 400 g	1,49 €
Gedrehte Bandnudeln	1100811	21 x 400 g	1,49 €
Gewälzte Bandnudeln	1100812	8 x 400 g	1,49 €
Suppennudeln	1100810	12 x 400 g	1,49 €
Geschabte Spätzle	1100807	21 x 400 g	1,49 €
Spaghetti	1100814	15 x 400 g	1,49 €
Fusilli	1100809	21 x 400 g	1,49 €

- * 400 / 250 GRAMM
- * 9 AUSGEWÄHLTE SORTEN
- * 2 HERVORRAGENDE ZUTATEN
- * 100 JAHRE TRADITION



WEIHNACHTLICHE PRÄSENT-BEUTEL

NUDEL-GESCHENK FÜR IHRE KUNDEN.

Zu Weihnachten ist es an der Zeit Danke zu sagen. Hierfür präsentieren wir Ihnen unsere festlich verpackten Wellenbandnudeln im 200Gramm Beutel. Hergestellt ausschließlich aus ökologischem Hartweizengrieß sind die gewellten Bandnudeln zudem ein veganes Kundengeschenk. Die Weihnachtsedition bieten wir zu besonders günstigen Konditionen an. Bitte beachten Sie, dass es sich bei diesem Sonderartikel nicht um einen für den Weiterverkauf bestimmten Artikel handelt.

Die attraktiven Geschenkverpackungen sind im Karton mit 20 x 200 g Beutel erhältlich. Nur solange der Vorrat reicht. Jetzt bestellen per Fax an **[071 24] 92 91-900** oder E-Mail an **info@alb-gold.de**.

- Zutaten aus ökologischer Landwirtschaft
- Ohne Gentechnik
- Garantiert ohne Zusatzstoffe
- Weihnachtliche Verpackung
- Veganes Kundenpräsent

Artikel	Art.Nr.	Gebinde
Bio Wellenbandnudeln	1100821	20 x 200 g



SPÄTZLE & NUDELN

WENIGER PLASTIK

MARKEN- UND VERPACKUNGS-RELAUNCH BEI BESTE LANDQUALITÄT.

Im Zuge weiterer Plastikreduzierung werden wir uns in den nächsten Monaten vom Plastik-Verschlussclip an den Beuteln der Marke Beste Landqualität verabschieden. Die Umstellung startet zum Jahresende und soll nächstes Jahr abgeschlossen werden. Außerdem werden die Spätzle und Nudeln zukünftig im verschweißten 500 Gramm Blockbodenbeutel aus BOPP Monofolie in den Regalen stehen.

Die Clips wurden bisher angebracht, um die klassische Rosette am Beutel zu formen. Zudem ließen sich die Clips auch zum Wiederverschließen verwenden. Weniger ist mehr – lautet die Devise. Durch die Umstellung werden rund 31.000 Meter Folie und etwa 130 Kilo Plastik-Clips eingespart. Auch der Verpackungsprozess wird effizienter, was zu Energieeinsparung führt.

Die Veränderungen im Rahmen des Marken- und Verpackungs-Relaunches des Beste Landqualität Sortiments wurden so gewählt, dass die Wiedererkennbarkeit für die Kunden gewährt wird. Der neue Look der Spätzle & Nudeln sorgt zugleich für frischen Wind in den Regalen.

Sie haben Fragen zu den neuen Produkten?

Dann steht Ihnen Georg Heger gerne zur Verfügung.

E-Mail: g.heger@alb-gold.de

Telefon: [0 71 24] 92 91-137



MMMMH... MIE-NOODLES

ZUGABE-AKTION PÜNKTLICH ZUM CHINESISCHEN NEUJAHR.

Kennen Sie schon die ALB-GOLD Bio Mie-Noodles? Insgesamt vier Sorten stehen zur Auswahl – alle ganz natürlich ohne Geschmacksverstärker sowie Zusatzstoffe, nicht frittiert und in Deutschland hergestellt. Bio Mie-Noodles eignen sich hervorragend für asiatische Gerichte aus dem Wok aber auch für Nudelsuppen. Außerdem sind sie durch Aufgießen mit heißem Wasser sehr schnell zubereitet.

Von 10. Januar bis 10. Februar bieten wir Ihnen die leckeren asiatischen Spezialitäten im ¼ Paletten Mischdisplay in der Aktion mit Ess-Stäbchen an. Die Gratis-Stäbchen sind aus Bambus und sind mit eingravierten Sprüchen veredelt – drei Versionen animieren zum Sammeln. Nutzen Sie die Produktzugabe für Ihre Kunden zur Steigerung der Begehrlichkeit.

Sie haben Fragen zur Bestellung oder zur Aktion?

Dann stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

E-Mail: info@alb-gold.de

Telefon: [0 71 24] 92 91-0



Artikel	Art.Nr.	Gebinde	UVP
Mie-Noodles ohne Ei	1100757	8 x 250 g	2,05 €
Mie-Noodles Dinkel	1100759	8 x 250 g	2,25 €
Mie-Noodles Vollkorn	1100760	8 x 250 g	2,19 €
Mie-Noodles mit Ei	1100758	8 x 250 g	2,25 €

NACHHALTIGKEIT PFLANZEN

SCHULACKER-PROJEKT GESTARTET.

Die Werdenbergschule in Trochtelfingen arbeitet mit dem internationalen Programm „GemüseAckerdemie“ an einem schuleigenen Gemüseacker. Die Schüler hacken, säen, pflanzen, jäten und pflegen mit finanzieller Unterstützung von ALB-GOLD verschiedene Gemüsesorten. Das Programm hat das Ziel, die Wertschätzung „FÜR“ Lebensmittel, gesunde Ernährung und Nachhaltigkeit zu fördern.

Unter Anleitung von Lehrern und AckerCoaches säen die Schüler Pflanzen wie Spinat, Feldsalat und Stoppelrübe für die Herbsterte. Sie lernen ökologisch anzubauen und tragen so aktiv zum Klimaschutz bei. Die GemüseAckerdemie vermittelt Wissen und bietet Schulungen, Workshops und Bildungsmaterialien, um das Bewusstsein für nachhaltige Ernährung zu stärken – auch für die Lehrkräfte.

Zusätzlich werden die Jugendlichen den ALB-GOLD Naturgarten regelmäßig besuchen, um dort weitere ergänzende Angebote zu erhalten. Im rund zwei Hektar großen Garten werden sie einiges über Wirkweise und Einsatz von Kräutern oder auch über Wildbienen und Schmetterlinge erfahren.

Das Projekt ist so angelegt, dass Schülerinnen und Schüler innerhalb der nächsten vier Jahre wechseln werden. Dadurch wird sich die Anzahl der Acker-Spezialist*innen genauso gut weitervermehren wie die gepflanzten Feldfrüchte.



HIER GEHTS ZUM AKTUELLEN WIN-CHARTA BERICHT



NACHHALTIGKEITSBERICHT

IM RAHMEN DER WIN-CHARTA VERÖFFENTLICHT.

Seit 2018 ist ALB-GOLD Unterzeichner der WIN-Charta für Nachhaltigkeit in Baden-Württemberg. Dieses Selbstverpflichtungsinstrument für Unternehmen basiert auf zwölf Leitsätzen, denen wir uns verpflichten, um unsere Nachhaltigkeitsbemühungen kontinuierlich zu steigern.

Nachhaltigkeit ist ein wichtiger Wettbewerbsfaktor, der die positive Wahrnehmung des Unternehmens und die Kaufentscheidungen der Kunden beeinflusst.

ATTRAKTIVER ARBEITGEBER

ARBEITEN, WO ANDERE URLAUB MACHEN.

ALB-GOLD präsentiert sich als attraktiver Arbeitgeber mit einer breiten Palette von Mitarbeiterleistungen. Wir liegen mitten im Grünen umgeben von Naturschutzgebieten. Der große Naturgarten auf dem Firmenareal bietet sich für die Mittagspause, einen kleinen Spaziergang nach der Arbeit oder auch für ein Meeting an der frischen Luft an. Als Arbeitgeber legen wir großen Wert auf das Wohl aller Angestellten.

Für die körperliche Fitness und Erholung bieten wir verschiedene Angebote an. Dazu gehört auch das subventionierte Bike-Leasing über Eurorad, das nicht nur umweltfreundliche Mobilität fördert, sondern auch die Gesundheit der Mitarbeiter unterstützt. Im firmeneigenen Restaurant erhalten Mitarbeiter abwechslungsreiche gesunde Mahlzeiten zu einem äußerst günstigen Preis.

TEAM SPÄTZLE



Nachhaltiges Wirtschaften fördert Effizienz und Innovation, hilft Ressourcenverbrauch zu reduzieren und damit Kosten zu senken. Und natürlich bedeutet Nachhaltigkeit auch, sich im sozialen Bereich im Sinne der Mitarbeiterzufriedenheit weiterzuentwickeln. Unser Ziel ist es, Verantwortung zu übernehmen, unser Arbeitsumfeld sowie unsere Umwelt positiv zu gestalten, um so die zukunftsorientierte Unternehmensentwicklung zu fördern.



Die betriebliche Altersvorsorge ist ein wichtiger Baustein in der Unternehmensphilosophie. Sie ist ein zusätzlicher Anreiz, um auch im Ruhestand finanziell abgesichert zu sein. Kostenlose Parkplätze erleichtern den Mitarbeitern den Arbeitsweg und attraktive Rabatte machen den Nudelintritt im Landmarkt zu einem angenehmen Erlebnis.

Wer mit dem Rad, e-Bike, einer Fahrgemeinschaft oder dem ÖPNV zur Arbeit kommt, der kann sich die Ausgaben für Nudeln größtenteils sparen. Im Rahmen des Mach-Mit-Kalenders gibt es für das umweltfreundliche Zurücklegen des Weges Nudelgutscheine für fleißige Radler, „Öffis“ und Fahrgemeinschaften. Duschen und kostenloses Wasser stehen für alle zur Verfügung.

Karriere-Angebote und alle Benefits unter alb-gold.de/karriere

FRÜHJAHRSBESUCH AUF DEM VERSUCHSFELD



DIE ERNTE WIRD EINGEFahren

DAS ZIEL IST FAST ERREICHT

BIO-HARTWEIZENZÜCHTUNG AUF DER ZIELGERADE

WER SCHWÄRMT NICHT VON OMA'S GARTEN? SIE HAT DAS BESTE OBST UND GEMÜSE. ÄPFEL, BEEREN, TOMATEN, GURKEN, BOHNEN UND ERBSEN – ES GIBT EINFACH ALLES ERNTEFRISCH. FÜR OMA IST ES SELBSTVERSTÄNDLICH „ALTE SORTEN“ ZU VERWENDEN.

Bestenfalls sammelt sie Saatgut für die Aussaat im nächsten Jahr – ein perfekter Kreislauf. Was für Oma's Garten selbstverständlich erscheint, ist für einen Nudelhersteller wie ALB-GOLD eine große Herausforderung.

Dies liegt an der sehr begrenzten Auswahl an Getreidesorten (Hartweizen / Dinkel) und an der ausreichenden Verfügbarkeit von passendem Saatgut. Was also tun?

Seit knapp 15 Jahren betreiben wir mit dem Verein zur Förderung der Saatgutforschung ein Projekt auf den Höhen oberhalb des Bodensees. Ziel ist es, eine neue Hartweizensorte (sog. Hofsorte) zu züchten, die den Ansprüchen für die Nudelherstellung gerecht wird. Die kargen Böden und klimatischen Besonderheiten der Schwäbischen Alb stellen die besonderen Herausforderungen dar.

Das braucht viel Zeit. Immer wieder wurden bestehende Sorten gekreuzt, die besten Ergebnisse selektiert und weitervermehrt. In diesem Jahr wurde eine größere Menge einer vielversprechenden Sorte geerntet und es stehen neue Nudelversuche an. Sollte das Getreide den Erwartungen der Nudelmacher entsprechen, dann wird es in die Vermehrung in großem Stil gehen. „Wir sind zuversichtlich, dass wir in den nächsten 3 bis 5 Jahren eine neue Hofsorte Bio-Hartweizen haben werden. Dies stärkt unseren regionalen Ansatz und gibt uns die Möglichkeit, noch mehr Getreide aus der unmittelbaren Nachbarschaft zu beziehen“, freut sich Geschäftsführer Oliver Freidler. „Vergleicht man diesen Prozess mit einem Marathonlauf, so sind wir nun auf die letzten 10 Kilometer eingebogen“, ergänzt Freidler. Oma kann in diesem Fall leider nichts zum erfolgreichen Abschluss beitragen. Es bleibt somit spannend.

DAS NACHHALTIGKEITS-TEAM STELLT SICH VOR

NACHHALTIGKEIT HAT BEKANNTLICH VIELE GESICHTER: WIR STELLEN IHNEN HEUTE DIE DREI MENSCHEN UND IHRE GESICHTER VOR, DIE BEI ALB-GOLD FÜR NACHHALTIGE UNTERNEHMENSENTWICKLUNG ZUSTÄNDIG SIND.

Lena, Sabrina und Matthias kümmern sich umfänglich um die Bereiche Management, Ökonomie, Ökologie und Soziales. Mit viel Enthusiasmus, Know-How aus Studium und Netzwerkarbeit und vor allem einer gesunden „Hands-on-Mentalität“ geht das Team ans Werk. Lena und Sabrina derzeit noch aufgrund der familiären Situation in Teilzeit.

Matthias als Nachhaltigkeitsbeauftragter ist ein Urgestein bei ALB-GOLD. Mit 24 Jahren Betriebszugehörigkeit kennt er die Firma in allen Details. Gut vorbereitet geht das Team in das Nachhaltigkeits-Audit, das Mitte Oktober stattfinden wird. Innerhalb von zwei Tagen werden durch externe Auditoren alle Bereiche durchleuchtet, um Erfüllungsgrad und mögliche Abweichungen festzustellen. „Durch unsere kontinuierliche Arbeit, die Unterstützung im ganzen Betrieb und durch die Geschäftsleitung bin ich überzeugt, dass wir das Audit gut meistern werden“, erklärt Matthias.

NACHHALTIGKEIT IST FÜR MICH ...

... meine rund 30 Tomatensorten im Frühling auf der Fensterbank auszusäen, zu pikieren, auszupflanzen und dann ein halbes Jahr zu warten, bis ich wieder Samen entnehmen kann ... glücklicherweise dann mit sehr viel Genuss!



MATTHIAS KLUMPP

SABRINA URBAN



... auch meinen Kindern schon mit auf den Weg zu geben, dass wir zwar nicht als Einzelperson die Welt retten können, aber jeder einzelne was dafür tun kann. Dabei bringt uns Egoismus nicht voran.



LENA STUHLINGER

... die Augen zu öffnen und mich in unserer schönen Region umzuschauen, welches Obst und Gemüse hat bei uns gerade Saison? Das ist nicht nur nachhaltiger durch kurze Transportwege und die Unterstützung der heimischen Wirtschaft, sondern vor allem vieeel leckerer.

NACHHALTIGKEIT ...





... IST DAS NICHT DIE SACHE MIT DEN BÄUMEN?

NEIN, NICHT NUR!



AKTUELLES

MESSE TERMINE 2023 / 2024

-  **21. – 22. November**
Free From Food Expo in Amsterdam
-  **03. – 07. Februar 2024**
Intergastra in Stuttgart
-  **13. – 16. Februar 2024**
Biofach in Nürnberg
-  **08. – 12. März 2024**
Internorga in Hamburg

TERMINE IM KUNDEN- ZENTRUM

-  **08. Oktober 2023**
Nordic-Walking rund ums
ALB-GOLD Kundenzentrum
-  **11. – 12. November 2023**
ALB-GOLD Adventsmarkt
mit rund 70 Ausstellern
-  **24. Februar 2024**
ALB-GOLD Winterlauf rund ums
ALB-GOLD Kundenzentrum

HERBSTWANDERUNG RUND UM ALB-GOLD

Ein Stück
Schwäbische
Alb!






AUSFLUGSTIPP SCHWÄBISCHE ALB.

Die Schwäbische Alb hat gerade im Herbst einiges zu bieten und eignet sich für Tagesausflüge und Kurzurlaube. Hier findet man Natur, Ruhe, Erholung, ein breites Freizeitangebot und vielfältige Einkehrmöglichkeiten.

Die Wege sind gut erschlossen, durchgängig ausgeschildert und auch für ungeübte Wanderer ideal geeignet. Wie wäre es mit der Froschteich-Runde? Die Highlights sind das Hasental, die typischen Wacholderheiden, drei besondere Kapellen und natürlich der Froschteich, der aus einer Erdölprobebohrung in den 1970er Jahren entstanden ist. Als Startpunkt empfehlen wir das ALB-GOLD Kundenzentrum – ausreichend Parkplätze, empfehlenswerte Einkehr- und Einkaufsmöglichkeiten. Mehr Infos unter kuppenalb-erwandern.de



-  2-3
-  25 MINUTEN
-  EINFACH

ALBSPÄTZLE MIT LINSEN UND SAITEN

REZEPT FÜR DIE KALTE JAHRESZEIT.

SIE BENÖTIGEN

- 350 g ALB-GOLD Albspätzle
- 4 Paar Saiten
- Für die Linsen
- 1 Zwiebel
- 250 g Karotten
- 130 g gerauchter Bauchspeck
- 20 g Butter
- 2 EL Mehl
- 250 ml Rotwein
- ca. 500 ml Gemüsebrühe
- 250 g Ablinsen
- 2 Lorbeerblätter
- Rotweinessig
- Salz, Pfeffer



1. Für die Linsen Zwiebel und Karotten schälen und fein würfeln. Speck ebenfalls würfeln. Gemüse und Speck in Butter anbraten.
2. In einem separaten Topf Mehl ohne Fettzugabe braun rösten (Achtung: nicht schwarz werden lassen). Unter Rühren mittels Schneebesen mit Rotwein ablöschen. Gemüsebrühe angießen. Speck-Gemüse-Mischung, Linsen und Lorbeerblätter zugeben und abgedeckt ca. 25 Min. knapp bissfest garen. Ggf. etwas Gemüsebrühe nachgießen.
3. In der Zwischenzeit Spätzle nach Packungsanleitung in kochendem Salzwasser bissfest garen.
4. Währenddessen Saiten in Wasser erwärmen (Nicht kochen, da die Saiten dann aufplatzen).
5. Linsen mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken, mit Spätzle und Saiten servieren.

Tipp: Dazu Rotweinessig und Senf reichen.



LINSEN

Sie sind vielfältig in Farben und Verwendung und gehören zu den Hülsenfrüchten, welche weltweit angebaut werden. Es gibt etwa 70 verschiedene Sorten, darunter Tellerlinsen, Belugalinsen, Puy Linsen, rote und gelbe Linsen. Sie enthalten pflanzliches Eiweiß, Ballaststoffe, Vitamine und Mineralstoffe, aber auch Lektine, die beim Kochen jedoch zerstört werden. Linsen bleiben lange haltbar, wenn man sie kühl und lichtgeschützt lagert.

Folgen Sie uns...  

Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird bei Personenbezeichnungen in dieser Nudelpresse die männliche Form verwendet. Entsprechende Begriffe gelten im Sinne der Gleichbehandlung grundsätzlich für alle Geschlechter.



NUDELPRESSE DIGITAL



WIR WOLLEN GEMEINSAM
RESSOURCEN SCHONEN
UND BIETEN IHNEN AB
SOFORT DIE INHALTE DER
NUDELPRESSE AUCH
ALS NEWSLETTER AN.

Senden Sie einfach
eine E-Mail an
nudelpresse@alb-gold.de

Herausgeber ALB-GOLD Teigwaren GmbH
Klaus-Freidler-Straße 1
72818 Trochtelfingen
Telefon (0 71 24) 92 91-0
info@alb-gold.de
www.alb-gold.de



Redaktion Matthias Klumpp, Lena Stuhlinger
Sabrina Urban

Gestaltung Judith Betz, ars publica
Werbeagentur GmbH