

## *Firmenportrait*

### **Teigwaren in Premiumqualität**

*(Trochtelfingen, 9. Oktober 2015)* Der Firmensitz des familiengeführten Traditionsunternehmens liegt in Trochtelfingen auf der Schwäbischen Alb, der Heimat des deutschen Nudelhandwerks. Das Unternehmen wurde 1968 als Hühnerfarm gegründet und startete 1977 mit der Nudelproduktion. Heute ist die ALB-GOLD Gruppe, zusammen mit dem Tochterunternehmen Teigwaren Riesa in Sachsen und der Firma Spaichinger Nudelmacher in Baden-Württemberg, einer der führenden deutschen Nudelhersteller. In der Unternehmensgruppe sind gut 400 Mitarbeiter beschäftigt.

An der Spitze des Unternehmens stehen Irmgard Freidler gemeinsam mit ihren Söhnen Oliver und André. Der Familienbetrieb achtet auf allerhöchste Qualität und besten Service. Werte wie Glaubwürdigkeit, Nachhaltigkeit und Nachvollziehbarkeit sind tief in der Firmenphilosophie verankert. Nudeln und Spätzle werden ausschließlich in Deutschland produziert.

### **Große Vielfalt an drei Standorten**

Aus besten Rohstoffen entstehen im Stammsitz bei ALB-GOLD in Trochtelfingen annähernd 150 unterschiedliche Nudelausformungen. Das Produktangebot reicht von klassischen Hausmacher Eiernudeln, über Bio Pasta Spezialitäten, Nudeln mit Kräutern und Gewürzen bis hin zu Bio Urgetreidenudeln aus regionalem Anbau. Frischteigwaren sind eine weitere Spezialität von ALB-GOLD und werden vor allem in typisch schwäbischen Formen wie Spätzle, Knöpfle, Schupfnudeln und Maultaschen aber auch als gewalzte Bandnudeln produziert. Teigwaren Riesa behauptet seit Jahren die Marktführerschaft im Osten Deutschlands. Der Standort blickt auf eine über 100-jährige Geschichte zurück und ist mittlerweile eines der modernsten Werke in Europa. Hier werden klassische Formen, Mie-Nudeln, XXL-Pasta oder auch Nudelnester und Langwaren hergestellt. Mit feinsten Teigwaren sowie einem umfangreichen Sortiment an glutenfreien Lebensmitteln hat sich Spaichinger Nudelmacher mit seiner Marke Seitz glutenfrei einen Namen in der Branche gemacht. Ganz neu sind die Pasta-Produkte aus Roten Linsen, Kichererbsen, Adzuki Bohnen, Hirse und Buchweizen, die auf der Anuga unter der Marke „fit `n easy“ vorgestellt werden.

### **Zukunftsorientierte Lebensmittelherstellung**

Die ALB-GOLD Unternehmensgruppe steht für eine zukunftsorientierte Lebensmittelherstellung. Sämtliche Markenprodukte aus unserem Haus tragen das bundeseinheitliche „ohne Gentechnik-Siegel“. Nachhaltigkeit bedeuten in der Firmenphilosophie dauerhafte Verbindungen zu Rohstofflieferanten und Vertriebspartnern, aber auch zu Erzeugern und Menschen in der Region zu schaffen. Um entsprechend dieser Grundsätzen handeln zu können, werden Allianzen mit langfristigen Partnern besiegelt, die auf Vertrauen, aber auch wirksamen Kontrollen basieren. Darüber hinaus übernimmt der Betrieb Ver-

antwortung in der Gesellschaft. So beispielsweise durch sein Engagement in Sachen Verbraucheraufklärung im eigenen Kundenzentrum, in der Sport-, Kultur- oder Schüler- und Jugendförderung.

### **Markenbreite**

Neben der Marke ALB-GOLD sind unter anderem auch die Marken Bechtle und Bon Mondo unter dem Dach der Firmengruppe zu finden. Unter den beiden exportorientierten Marken werden ebenfalls Teigwaren in Premiumqualität hergestellt. Das Bechtle Sortiment beinhaltet schwäbische Spezialitäten wie Spätzle, Knöpfle und Schupfnudeln. Modernste Produktionsanlagen schaben und pressen heute nach dem Vorbild der traditionellen handwerklichen Spätzlekunst das schwäbische Leibgericht.

Auf der Anuga wird nun die Erweiterung des Bechtle Sortiments durch Dinkel-Teigwaren sowie exklusiven Gourmetnudeln wie Spinat, Tomate-Chili und Steinpilz und eine Glutenfrei-Linie vorgestellt. Die Exportmarke Bon Mondo bietet eifreie Pasta in speziellen XXL-Ausformungen an, die jeden Pastaliebhaber erfreut. Diese sind in 250 g und 500 g Beuteln erhältlich.

*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*