



Hochschulkommunikation

Florian Klebs

Pressesprecher

T +49 711 459 22001

E presse@uni-hohenheim.de

25. Mai 2018

PRESSEMITTEILUNG DER UNIVERSITÄT HOHENHEIM

Handwerk hilf Wissenschaft

Pasta-Marathon soll Qualität von Nudelweizen klären

24. Juli, 15 Uhr, Pressekonferenz von Universität Hohenheim und ALB-GOLD zum Abschluss der professionellen Qualitätsprüfung von 50 Nudel-Mustern / ALB-GOLD Kundenzentrum, Grindel 1, 72818 Trochtelfingen

Unterschiedlicher Boden, besondere Klimabedingungen und immer häufiger auftretende Wetterextreme sind Herausforderungen, denen sich Landwirte beim Anbau von Hartweizen in Deutschland stellen müssen. Monatelang wurden 50 Hartweizenmuster sortenrein gemüllert, geputzt und sortenreine Pasta hergestellt. Beim großen Pasta-Verkostungs-Marathon wird PD Dr. Friedrich Longin von der Universität Hohenheim in Stuttgart nun mit dem Teigwarenhersteller ALB-GOLD final testen, welche Sorten und Anbauverfahren künftig die höchste Qualität versprechen. Bei der Pressekonferenz am Dienstag, den 24. Juli um 15 Uhr im ALB-GOLD Kundenzentrum in 72818 Trochtelfingen berichten die Fachleute aus Forschung und Handwerk von Qualitäts – und Geschmacksunterschieden, wie diese zustande kommen und was sich beim Getreideanbau für qualitativ hochwertige Spätzle und Nudeln noch verbessern muss. Anmeldung für Pressevertreter im Anhang an presse@uni-hohenheim.de

Goldgelb, bissfest und typisch aromatisch: Nach diesen Kriterien wertet das Expertenteam beim „Pasta-Marathon“ 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 durch den Müller Hermann Gütler von der Stelzenmühle in Bad Wurzach und seiner Tochter Anna, die als Werksstudentin den Großteil der Arbeit übernahm, zu Grieß vermahlen. ALB-GOLD Werkstudent Stefan Reiß reinigte den Grieß anschließend in der gewerblichen Schule im Hoppenlau und produzierte daraus in wochenlanger Detailarbeit sortenreine Pasta. Reiß begleitet das Projekt im Rahmen einer wissenschaftlichen Bachelorarbeit zu diesem Thema.

Zum Pasta-Marathon treten an:

1. PD Dr. Friedrich Longin, Landessaatzuchtanstalt der Universität Hohenheim
2. Oliver Freidler, Mitglied der Geschäftsführung ALB-GOLD
3. Anika Dickel, ALB-GOLD Ernährungswissenschaftlerin, sensorische Betreuung
4. Sebastian Hartwig, ALB-GOLD Lebensmittelwissenschaftler, technologische Betreuung

Nudeln im Optik- und Aroma-Check

Verkostet und geprüft werden die Nudeln im getrockneten und gekochten Zustand nun in zwei langen Tagen. Am trockenen Produkt beurteilt das Expertenteam neben Farbintensität auch farbliche Misstöne, schwarze und weiße Punkte und generelle Fehler wie Risse.

Gekocht werden die Nudeln nach Bissfestigkeit, Mundgefühl, Geschmack, Geruch und Formstabilität sensorisch bewertet. Dabei werden die Proben mit einem Pasta-Produkt, das aus einem Standardhartweizen in exakt gleicher Herstellungsweise produziert wurde, verglichen.

Abschluss der Studie mit einem Pasta-Marathon

„Eine hohe Qualität im Endprodukt fängt schon beim Anbau an. Aktuell werden Hartweizenmuster beim Landwirt nur mit Hilfe einfacher Laboranalytik zu Proteinmenge und Glasigkeit bewertet, wobei man gar nicht weiß, ob dies wirklich mit der Nudelqualität zusammenhängt. Es besteht somit großer Forschungsbedarf“, betont Versuchsleiter PD Dr. Friedrich Longin von der Landessaatzuchtanstalt der Universität Hohenheim.

Der Pasta-Marathon bildet deshalb den Abschluss einer Studie, welche Bedingungen beim Hartweizenanbau verbessert werden können. „Aus der Kooperation erhoffen wir uns Ergebnisse, die zu einer noch besseren Qualität unserer Produkte führen. Vor allem jedoch wollen wir unsere Getreidespezifikationen optimieren um Parameter anpassen zu können, damit der Durum-Anbau von mehr als 100 kooperierenden Landwirten in Deutschland noch zielgerichteter im Hinblick auf die Besonderheiten in der Nudelproduktion erfolgen kann“, sagt auch Matthias Klumpp, Marketing-Leiter von ALB-GOLD.

Hartweizenmehl in der Bäckerei?

„Die Nudelproduzenten wollen Teigwaren aus Grieß und nicht aus Mehl machen“ meint Hermann Gütler, von der Stelzenmühle Bad Wurzach. „Allerdings fällt dabei immer auch etwas Hartweizenmehl an, welches wir deutschen Müller nur schwer verkauft bekommen“. „Mediterrane Bäcker setzen Hartweizenmehl schon lange ein“ ergänzt Heiner Beck von der Bäckerei BeckaBeck.

Deswegen hat er eine Versuchsreihe mit Testgebäcken mit Hartweizenmehl in seiner Backstube gestartet und wird interessante Backwaren mit Hartweizenmehl an der Pressekonferenz vorstellen.

HINTERGRUND: Qualitätskontrolle mit Back- und Essmarathons

Der Pasta-Marathon schließt an eine Reihe von Backmarathons an, die PD Dr. Longin in Kooperation mit Bäckern und Müllern zur Qualitätskontrolle unterschiedlicher Getreide-Sorten und –Anbaumethoden veranstalten. 2017 veranstaltete er einen Weizen-Backmarathon, der zeigte, dass eine langsamere Teigbereitung nicht nur Aroma und Qualität von Brot erhöhen, sondern auch dessen Verträglichkeit verbessert: https://www.uni-hohenheim.de/pressemitteilung?tx_ttnews%5Btt_news%5D=34629&cHash=477f1382dd47cee948d4d65b059cec3a

2016 hatte Dr. Longin mit dem Bäcker Beck und dem Müller Gütler einen Backmarathon mit Dinkelgetreide durchgeführt. Ergebnis: Dinkelkreationen munden extrem variantenreich von zimtig, würzig bis nussig und hat dabei sein Aromapotential noch lange nicht ausgereizt. Mehr Infos unter www.uhoh.de/backmarathon-dinkel.

Die Dinkelstudie ist im Anschluss auch in der renommierten Peer-review-Zeitschrift „Crop Science“ erschienen: <https://dl.sciencesocieties.org/publications/cs/justpublished>.

Weitere Informationen

- Backmarathon Weizen: https://www.uni-hohenheim.de/pressemitteilung?tx_ttnews%5Btt_news%5D=34629&cHash=477f1382dd47cee948d4d65b059cec3a
- Backmarathon Dinkel: [https://www.uni-hohenheim.de/pressemitteilung?tx_ttnews\[tt_news\]=32336&cHash=f50c4bb897649e5168876780d55df79c](https://www.uni-hohenheim.de/pressemitteilung?tx_ttnews[tt_news]=32336&cHash=f50c4bb897649e5168876780d55df79c)
- Dinkel-Studie: <https://dl.sciencesocieties.org/publications/cs/justpublished>.
- Ökobilanz: Pasta aus Deutschland schlägt ausländische Konkurrenz (https://www.uni-hohenheim.de/pressemitteilung?tx_ttnews%5Btt_news%5D=18888&cHash=bc9e44df897d38ce182d4deaddab385b)

Kontakt für Medien

PD Dr. Friedrich Longin, Universität Hohenheim, Leiter Weizenzüchtung und -forschung der Landessaatzuchtanstalt Hohenheim , T 0711 459-23846, E friedrich.longin@uni-hohenheim.de

Matthias Klumpp, ALB-GOLD Teigwaren GmbH, Leiter Marketing, Nachhaltige Entwicklung & Kommunikation, T 071 24 92 91-113, E m.klumpp@alb-gold.de

Zu den Pressemitteilungen der Universität Hohenheim

((<https://www.uni-hohenheim.de/presse>))