



Nachhaltigkeit bei AöL-Unternehmen

ALB GOLD - Transparent und naturnah



Mit Hühnern und Eiern in der Direktvermarktung startete ALB-GOLD vor knapp 50 Jahren den Betrieb. Mittlerweile lenkt mit Irmgard Freidler und den beiden Söhnen Oliver und André die dritte Generation den Teigwarenhersteller. Der Produktionsstandort liegt, mitten im Grünen und umgeben von zahlreichen Naturschutzgebieten, in Trochtelfingen auf der Schwäbischen Alb. Das naturnahe Firmengelände beherbergt einen 2 Hektar großen Kräutergarten, blumenreiche Magerwiesen sowie Feuchtgebiete und Tümpel.

Seit rund 40 Jahren werden im Familienbetrieb Spätzle und Nudeln hergestellt – mittlerweile mit einem Bioanteil von mehr als 30 Prozent. Die Nähe zur landwirtschaftlichen Urproduktion und das Engagement in zahlreichen Biodiversitäts- und Umweltschutzprojekten zeichnen die Firma aus. So war der

Betrieb eines der ersten Unternehmen, das sich einem Biodiversitätscheck unterzog. Direkte Kooperationen mit Landwirten, Naturschutzorganisationen und Saatgutzüchtern werden ebenso vorangetrieben und durchgeführt, wie Informationsveranstaltungen für Endverbraucher im eigenen Kundenzentrum und Kräutergarten. Das Familienunternehmen ist ein Teigwarenhersteller, der sowohl frische, als auch getrocknete Spätzle und Nudeln selbst produzieren kann. So werden Nudeln, Spätzle und Maultaschen aus



100 Prozent regional auf der Alb angebautem Bio-Dinkel ebenso wie Emmer- und Einkornnudeln hergestellt.



ALB-GOLD ist bestrebt, einen möglichst hohen Anteil der Rohstoffe aus der Region zu beziehen. Nachhaltigkeit und Transparenz sind für den Lebensmittelhersteller Grundwerte. Die Idee, neben dem oben genannten Urgetreide auch Hartweizen von der Alb in der Produktion einzusetzen, war schon lange in den Köpfen der Unternehmerfamilie. Auf der Suche nach Partnern wurde man am Bodensee fündig. Der Verein zur Förderung der Saatgutforschung im biologisch dynamischen Landbau e.V. in Salem ist nun der Projektpartner. Bertold Heyden ist ein Kenner zahlreicher „alter“ Getreidesorten und sogenannter Hofsorten. In Anbauversuchen oberhalb des Bodensees und auf der Schwäbischen Alb versucht er mit seinem Team durch reine Körner-Selektion standortangepasste Sorten zu finden. Diese Aufgabe ist sehr mühselig, nimmt viel Zeit in Anspruch und mit kurzfristigem Erfolg darf nicht gerechnet werden.

Biolandwirt Frank Siefert von den Steighöfen auf der Alb ist ein weiterer wichtiger Partner innerhalb des Projekts. Seine Erfahrungen und Erkenntnisse aus der Praxis mit den schwierigen klimatischen Bedingungen und den kargen Böden haben im letzten Jahr zu einem ersten kleinen Erfolg geführt. Die Ernte 2015 des Alb-Hartweizens wurde in der Römersteiner Mühle – nur 40 Kilometer von Trochtelfingen entfernt – zu Vollkornmehl verarbeitet. Daraus wurde das erste 100 Prozent regionale Sortiment „Alb-Schätzle“ in Kleinauflage produziert. Mittelfristig hofft man in Trochtelfingen, dass der Anbau in unmittelbarer Nachbarschaft ebenfalls einen Anteil zum vorzugsweise deutschen Hartweizen in den gesamten Produkten des Unternehmens beitragen kann.



Informationen allgemein zum Nachhaltigkeitsengagement von ALB-GOLD: <https://www.alb-gold.de/unternehmen/wir-tun-was/>

Infos zum Projekt „Alb-Hartweizen“: www.spaetzle-fuer-saatgut.de