

**R**egionales Getreide statt importiertem Hartweizen soll mittelfristig die Lieferkette beim Trochtelfinger Nudelhersteller ALB-GOLD transparenter und unabhängiger machen. Nachdem bereits gute Erfolge mit dem Einsatz von regional angebautem Gelbweizen in der Frischteigwarenproduktion erzielt werden, wird weiter auch nach Hartweizensorten für die Herstellung von getrockneten Spätzle und Nudeln gesucht.



## Regional statt Import

Dr. Bertold Heyden (Foto rechts) und Udo Hennenkämper vom Keyserlingk Institut in Salem am Bodensee begleiten das Projekt. Die Sortenvielfalt bei Weizen, die Heyden derzeit präsentieren kann, ist seiner jahrelangen Forschungsarbeit und seinem Interesse an verloren gegangenen Getreidearten zu verdanken. „Besonders interessieren wir uns für langjährig gepflegte Hofsorten, wo sich oft eine neue Vielfalt von Wuchsformen entwickelt hat“, berichtet der studierte Biochemiker. Durch Selektion unter biologisch-dynamischen Anbaubedingungen sind daraus Sorten entstanden, die sich auch auf der Alb bewährt haben. Hofsorten von

Hartweizen und Rauweizen gibt es in Deutschland aber nicht. Im Versuchsfeld bei Heiligenberg auf 700 Meter Höhe wurden 2012 neben modernen Hartweizensorten auch einige Rau- und Weichweizen aus Frankreich angebaut, die dort Landwirte für die Nudelherstellung verwenden.

Die Vernetzung von Hersteller, Erzeuger, Mühle, Forschung und Saatgutzüchter soll den Erfolg bringen. „Entscheidend ist nicht nur, dass die Getreidesorten gut wachsen und Ertrag bringen, sondern dass die Qualität passt und wir daraus auch gute Nudeln machen können“, erklärt André Freidler, Mitglied der Geschäftsleitung (Foto links).

Hoffnungsvoll hat sich die Sorte Wintergold auf dem Feld entwickelt und wird im neuen Jahr auch im Biosphärengebiet angebaut. Der moderne Winterdurum mit kurzem Halm hatte trotz des strengen Winters 2011/12 auf dem Versuchsfeld keine signifikanten Zeichen von Auswinterung gezeigt. Auf den Steighöfen bei Bichishausen soll der Versuch laufen und auch auf dem Gelände des ALB-GOLD Kundenzentrums in Trochtelfingen wurde eine kleine Parzelle ausgesät. Sogenannter Rauweizen könnte unter Umständen zukünftig ebenfalls in getrockneten Spätzle und Nudeln zum Einsatz kommen. Er ist mit Hartweizen

verwandt. Ob er unter „Alb-Bedingungen“ auch die Glasigkeit und den hohen Proteingehalt erreicht wie Hartweizen, bleibt zu prüfen. Die gute Winterfestigkeit würde für seinen Anbau auf der Alb sprechen.

„Es ist absolut faszinierend, wie viele unterschiedliche Weizensorten bei uns wachsen könnten. Und es ist gleichzeitig erschreckend, wie wenig dieser Artenvielfalt sich in unseren Lebensmitteln wiederfindet“, erläutert André Freidler. Das geplante Versuchsfeld bei ALB-GOLD soll einerseits weitere Daten liefern, andererseits soll es das Interesse der Besucher an den unterschiedlichen Getreidesorten wecken.

Termin vormerken: Am 15. Juni 2013, beim Tag der Artenvielfalt wird sich bei ALB-GOLD alles rund um das Thema „Saatgutvielfalt“ drehen. ■

  
**LANDHAUS ENGELBERG**  
IM FREILICHTMUSEUM BEUREN

Wir laden Sie herzlich in unsere gemütlichen Stuben und den festlichen Stucksaal. Genießen Sie Kaffee & Kuchen und leckere frische Speisen aus hochwertigen regionalen Produkten mit Liebe und Sorgfalt zubereitet.

Natürlich kochen wir im Einklang mit der Saison, das bietet Ihnen Abwechslung und schont unsere Umwelt.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch, gerne auch mit Reservierung! Ihre Gastgeber, Luise & Emre

**Neu: erstmalig auch im Winter geöffnet! (Nov.-April)**

Mi - Sa 14 bis 21:30 Uhr  
So 11:30 bis 18 Uhr durchgehend  
warme Küche. Außerhalb dieser Zeiten öffnen wir gerne für Gruppen ab 20 Personen.

Änderungen und Betriebsferien siehe [www.landhaus-engelberg.de](http://www.landhaus-engelberg.de)

**A wie Ab geht's!**  
Testen Sie jetzt die neue A-Klasse bei uns.



**BÜHLE** AUTOHAUS  
Dottinger Str. 81 72525 Münsingen 07381 4007 0



Bioenergie aus der Biosphäre

- Hackschnitzel (heiBluftgetrocknet)
- Landschaftspflege
- Spezial-Baumfällungen
- Häcksler-Einsätze

89584 Ehingen-Granheim  
Pfarrgasse 12  
Tel. 07395/1277 Fax 380  
[www.BioenergieRapp.de](http://www.BioenergieRapp.de)