



**ALB•GOLD**

# AUS DER HEIMAT

100% ZUTATEN AUS  
DEUTSCHER LANDWIRTSCHAFT

**ALB-GOLD.DE**



# ALB·GOLD

## BESUCHEN SIE UNS

**Einblick in die Welt der Nudeln** Aktuelle Möglichkeiten und Preise entnehmen Sie bitte unserer Homepage

**Landmarkt** Montag – Samstag 9 – 20 Uhr  
Sonn- und Feiertage 11 – 18 Uhr

**Restaurant SONNE** Während der Sommerzeit:  
Montag – Sonntag 10 – 21 Uhr  
Küche bis 20.30 Uhr

Während der Winterzeit:  
Montag – Sonntag 10 – 20 Uhr  
Küche bis 19.30 Uhr

**Kräuter Welt\* mit Kräuter Markt** Montag – Samstag 11 – 18 Uhr  
Sonn- und Feiertage 11 – 18 Uhr

\*Winterpause: Mitte November bis Anfang April. Änderungen vorbehalten.

## IHR WEG ZU UNS



**Ein Stück Schwäbische Alb!**

ALB-GOLD Teigwaren GmbH · Grindel 1 · 72818 Trochtelfingen  
Telefon (0 71 24) 92 91-155 · info@alb-gold.de · www.alb-gold.de

## DINKEL – DAS URGETREIDE VON DER ALB

Vor mehr als 10 Jahren haben wir gemeinsam mit einem Bäckermeister das Projekt Schwäbischer Alb-Dinkel gestartet. Die Förderung der heimischen Landwirtschaft stand und steht dabei im Mittelpunkt. Aus direkter Vertragslandwirtschaft beziehen wir unseren Dinkel und machen daraus feinste Spätzle, Maultaschen und zahlreiche Nudeln.

Der Rohstoff Dinkel hat viele Besonderheiten, denn er...

- enthält essentielle Aminosäuren, welche der menschliche Körper nicht selbst herstellen kann.
- enthält wichtige Vitamine und Mineralstoffe.
- ist eine Weizenart, die bei vielen Menschen als bekömmlicher gilt.
- ist robust und winterhart, denn er besitzt eine Spelzhülle, die ihn vor rauen Umwelteinflüssen schützt.
- wird auch Schwabenkorn genannt, da er bereits vor dem Mittelalter in Regionen des heutigen Baden-Württembergs angebaut wurde.
- ist regional, denn er wächst auch heute auf den kargen Böden der Schwäbischen Alb.
- besitzt einen aromatisch-nussigen Eigengeschmack, gerade wenn das volle Korn verwendet wird.
- kommt sehr vielfältig zum Einsatz: Spätzle, Brote, Grünkernsuppen, Seelen, usw.



DINKEL – JETZT AUCH IN PAPIER ERHÄLTlich

## BESUCHEN SIE UNS – ALB-GOLD KUNDENZENTRUM



**AUCH AM WOCHENENDE GEÖFFNET**

Wenn Sie noch mehr über unsere Produkte und Rohstoffe erfahren wollen, dann kommen Sie auf einen Besuch in unserem Kundenzentrum in Trochtelfingen mit Landmarkt, Kräuter Welt und Restaurant vorbei – wir freuen uns.



**FAIRE VERTRÄGE MIT UNSEREN LANDWIRTEN**

## DEUTSCHER DURUM – AUCH DIE ALB SPIELT MIT

Die Schwäbische Alb ist bekannt für ihre Ursprünglichkeit und den Erfinderreichtum ihrer Bewohner. Auch ein gewisser Eigensinn wird ihnen nachgesagt. Auf einer Höhe von knapp 750 Metern baut Nebenerwerbslandwirt Rudolf Grunwald Durum an. Sicher kein besonders geeignetes Gebiet. Im letzten Jahr gab es kurz vor der Ernte noch viel Regen. Das mag der Durum überhaupt nicht. Er liebt es trocken – und der Sommer 2018 war trocken, und das sorgte so für eine ausgezeichnete Ernte auf der Alb.

Leider gibt es keine Hartweizenmühle auf der Schwäbischen Alb, die das Korn zu Grieß vermahlen kann. Deshalb wird das Getreide nach Baden gefahren um weiterverarbeitet zu werden. Von dort wird es nach Bedarf abgerufen. Und Rudolf Grunwald bekommt es ein zweites Mal zu Gesicht. Dieses Mal in der Nudelherstellung bei ALB-GOLD, in der er als Techniker und Tüftler arbeitet. „Diesen Kreislauf zu sehen, macht mich stolz und glücklich“, sagt er mit einem Lächeln.



# ALB·GOLD

## AUS DER HEIMAT

100 % ZUTATEN AUS DEUTSCHER LANDWIRTSCHAFT

ALB-GOLD.DE

# AUS DER HEIMAT

BESTE NATÜRLICHE UND REGIONALE ZUTATEN SIND DIE GRUNDLAGE DER ALB-GOLD QUALITÄT. DAZU KOMMT DIE LIEBE UND LEIDENSCHAFT ZU SPÄTZLE & NUDELN UND NATÜRLICH DAS HANDWERKLICHE GESCHICK.

DIE WICHTIGSTE ZUTAT JEDOCH IST DER SINN, DER IN JEDEM KÖRNCHEIN STECKT, IN JEDER PARTNERSCHAFT MIT UNSEREN LANDWIRTEN, IN UNSEREM GESELLSCHAFTLICHEN ENGAGEMENT UND IN ALLEM WAS WIR TUN.

UND WIE ES MIT DEN WICHTIGSTEN ZUTATEN NUN MAL SO IST: MAN SCHMECKT SIE, SIE MACHEN UNS FREUDE UND UNSERE MAHLZEITEN ZU ETWAS BESONDEREM.



## AUS DER HEIMAT, AUF DEN TELLER

Wir machen die Nudelherstellung vom Feld bis auf den Teller transparent und nachvollziehbar – immer mit dem Fokus auf kurze Transportwege. Überzeugen Sie sich selbst...



### Unsere Hühner in Deutschland

... legen ihre Eier in geschützte Legenester. Sie können sich frei im Stall bewegen, auf Sitzstangen ausruhen oder auf dem Boden scharren. Zu fressen gibt es eine natürliche Futtermischung – garantiert ohne Gentechnik.



### Täglich frisch aufgeschlagene Eier

... stecken in unseren Spätzle & Nudeln. Das machen wir vor Ort in Trochtelfingen. So können wir beste Qualität und Frische kontrollieren und garantieren.



TÄGLICH FRISCH UND IN BESTER QUALITÄT



### Landwirte aus der Region

... mit Engagement und viel Herzblut für gesunde Lebensmittel. Wir kaufen direkt ein und pflegen den Kontakt zu unseren Bauern. Faire Anbauverträge garantieren den verdienten Lohn.



DIE HARTWEIZEN-PRODUKTE SIND MIT DEM 100%-LOGO GEKENNZEICHNET



### Deutscher Hartweizen und Alb-Dinkel

Wussten Sie, dass nur 10% des weltweit angebauten Weizens Hartweizens (sog. Durum) ist? Er wächst in warmen, trockenen Regionen mit guten Böden. In Deutschland leider eher selten. Seine Halme sind deutlich länger als die des weit verbreiteten Weichweizens (Brotweizens) und sein Korn ist gold-gelb wie unsere Spätzle & Nudeln.

Dinkel hingegen wächst gut auf den kargen Böden der Schwäbischen Alb. Für unsere Produkte beziehen wir ihn direkt von den Landwirten aus der Region.

Mehr unter [nachhaltig.alb-gold.de](https://nachhaltig.alb-gold.de)

### Klima-Wandel (Treibhausgase) CO<sub>2</sub>-Ausstoß pro kg Durum\*

≈ 400 g CO<sub>2</sub>  
Deutschland

≈ 600 g CO<sub>2</sub>  
USA

≈ 1.100 g CO<sub>2</sub>  
Spanien



### Mühlen im Ländle

Die beiden Mühlen, die aus unserem Getreide Mehl und Grieß machen, stehen in Baden-Württemberg. Kurze Transportwege sind dadurch garantiert. Übrigens: Hartweizengrieß kann nicht jede Mühle verarbeiten. Er ist aber für die Nudelherstellung besonders wichtig, da er eine bessere Eiweißzusammensetzung hat und so für Bissfestigkeit sorgt.

\*Quelle: [www.uni-hohenheim.de/uploads/media/OEkoBilanz\\_Hartweizen\\_Paper.pdf](https://www.uni-hohenheim.de/uploads/media/OEkoBilanz_Hartweizen_Paper.pdf)