



ALB·GOLD

ALB-GOLD

VOM FELD BIS AUF DEN TELLER

SPÄTZLE, NUDELN UND CO.



ALB-GOLD.DE



GETREIDE

Die Qualität von Teigwaren hängt in erster Linie von der Qualität der Grundzutaten ab. Nur ausgesuchte, natürliche Rohstoffe, werden bei ALB-GOLD zu Premium-Teigwaren verarbeitet.

Wir verwenden eine Vielzahl von Rohstoffen – Getreide wie Weizen, Dinkel, Emmer sowie Einkorn und auch sogenanntes Pseudogetreide. Dabei handelt es sich z.B. um Buchweizen oder auch Hülsenfrüchte, aus deren Mehl ebenfalls Nudeln hergestellt werden können.

Unser wichtigster Rohstoff ist der Hartweizen (Durum-Weizen). Er stammt vom Urgetreide Emmer ab und zählt zu den Süßgräsern. In warmen und trockenen Gebieten gedeiht er am besten.

In Deutschland eignen sich die Weinanbaugebiete wie z.B. der Oberrhein, die Pfalz oder auch Franken. In den letzten Jahren konnten wir in diesen in diesen Regionen Landwirte für das Projekt **„Hartweizen aus Deutschland“** gewinnen. In direkten Partnerschaften erzeugen Vertragslandwirte nun den kompletten Hartweizen für unsere Hausmacher Eiernudeln. Im Vergleich hierzu wächst der bei uns häufig anzutreffende Weichweizen (lat: Triticum aestivum) eher in den kühleren Regionen.

Mehr Informationen finden Sie unter **deutscher-hartweizen.de**

Der Hauptunterschied der beiden Weizenarten ist die Proteinzusammensetzung. Durum hat einen höheren Eiweißanteil und eine für die Nudelherstellung vorteilhaftere Struktur.

Für die optimale Verarbeitung in der Pasta-Produktion wird er zu größerem Hartweizengrieß vermahlen. Der wiederum macht Spätzle und Nudeln gelber, kochstabiler und sorgt für den richtigen Biss.



Doch Hartweizengrieß ist nicht gleich Hartweizengrieß. Anhand der Ausmahlung unterscheidet man drei Qualitätsstufen:

- 1. Ausmahlung:**
wird von ALB-GOLD bevorzugt verarbeitet: SSSE Hartweizengrieß, mit einem Ascheanteil von maximal 750 Milligramm (750 mg/100 g).
- 2. Ausmahlung:**
Feingrieß mit max. 1.050 mg Ascheanteil.
- 3. Ausmahlung:**
Feingrieß mit mehr als 1.050 mg Ascheanteil. Die Intensität der goldgelben Farbe des Grießes nimmt von Ausmahlung zu Ausmahlung ab. Je nach Ausmahlungsgrad lassen sich aus 100 kg Hartweizen zwischen 50 und 70 kg Grieß gewinnen.

Hartweizengrieß besteht in seiner Zusammensetzung zu ca. 75 % aus wertvollen **komplexen Kohlenhydraten**. Diese sind auch der Grund, warum Nudeln landläufig als perfekte Sattmacher gelten. Vor allem der Verzehr von Vollkorn-Sorten sorgt für eine konstante und langfristige Sättigung.

Die Lagerung des Grießes und Mehls erfolgt in klimatisierten Silos mit bis zu 40 Tonnen Füllvolumen. Somit ist eine gleichbleibende Grieß- bzw. (Dinkel-)Mehltemperatur bei allen Witterungen garantiert. Die Grießanlieferung erfolgt mehrmals täglich.





EIER

Zur Herstellung unserer Spätzle & Nudeln werden ausschließlich deutsche Eier aus Bodenhaltung oder in Bio-Qualität eingesetzt.

Die Hühner können sich frei bewegen, legen ihre Eier hygienisch in speziellen Nestern und erhalten natürliches, hochwertiges und gentechnikfreies Futter. Dies gewährleisten Verträge mit unseren Futterlieferanten. Die enge Zusammenarbeit mit den Hühnerhaltern, langfristige Verträge und ständige Qualitätskontrollen sorgen für absolut hochwertige Eier. Täglich werden diese frisch bei uns aufgeschlagen und pasteurisiert.

Nur wenige Teigwarenhersteller schlagen ihre Eier im eigenen Betrieb auf. Bei ALB-GOLD ist dies eine Selbstverständlichkeit – schließlich ist das Unternehmen Ende der 1960er Jahre als Hühnerhof gegründet worden. Nur so kann die Qualität und Frische der Eier optimal kontrolliert werden. Die Eieraufschlagmaschine arbeitet mit einer Stundenleistung von 54.000 Eiern.

Aber bevor dieses Wunderwerk der Technik mit dem Aufschlagen der Eier beginnt, sind eine ganze Reihe von Arbeitsschritten vorausgegangen:



1. Zuerst werden die Eier einer strengen **Eingangskontrolle** bezüglich Qualität, Frische und Dotterfarbe unterzogen.
2. Anschließend werden die Eier im **Auflegebereich** mit Hilfe eines Greifers, der mit Saugnäpfen ausgestattet ist, aus den Eierhöckern gehoben und sanft auf das Transportband gelegt. Dabei berücksichtigt die Maschine natürliche Schwankungen von Größe, Form und Lage der Eier und vermeidet so Eierbruch und damit eine unnötige Verschwendung von wertvollem Rohstoff.
3. In Sechserreihen laufen die Eier dann weiter über das Zuführungsband vom Auflegebereich in den **Aufschlagbereich**. Diese beiden Bereiche sind räumlich voneinander getrennt, sodass absolute Hygiene gewährleistet ist.
4. Jetzt erreichen die Eier das **Aufschlagkarussell**, das Herzstück der Anlage und die eigentliche Eieraufschlagmaschine. Hier werden sie synchron vom Band genommen und in dem mühradähnlichen Mechanismus platziert.
5. Im **Karussell** werden die Eier mit rund zwanzig Umdrehungen pro Minute an kleinen, scharfen Messern vorbeigeführt, die die Schale blitzschnell aufschlagen. Die Eimasse gelangt über ein Sieb direkt in einen Auffangbehälter, wobei Eimasse und Schale überhaupt nicht miteinander in Berührung kommen.
6. Danach werden die aufgeschlagenen Eier durch einen **Mikrofilter** gepumpt, um Dotterschnüre auszufiltern. Anschließend werden sie pasteurisiert und langsam wieder abgekühlt.
7. In **Kühltanks** wird das vorbereitete Frischei bei maximal 4 °C zwischengelagert und innerhalb von 24 Stunden verarbeitet.

Der erste Schritt zur Herstellung unserer echt schwäbischen Hausmacher Eiernudeln ist also getan. Das goldgelbe Ei ist als Rohstoff für die Produktion vorbereitet. Es stellt neben bestem Hartweizengrieß die Grundlage für alle unsere Hausmacher Eiernudeln dar.





AUSFORMUNG



Generell werden Teigwaren in drei Kategorien unterteilt: **gepresste und gewalzte Nudeln sowie Spätzle.**

Die Herstellung des Teiges beginnt mit dem Mischen der trockenen (Grieß/Mehl) und feuchten Komponenten (Eier/Wasser). Innerhalb von 15-20 Minuten wird eine gleichmäßige Durchfeuchtung, und somit ein homogener Teigaufschluss erreicht.

Danach erfolgt die Ausformung:

1. Gepresste Teigwaren

Mit Hilfe einer Transportschnecke wird der Teig zur Nudelpresse transportiert und komprimiert. Mit bis zu 120 bar Druck und unter Vakuum wird der Teig durch die Matrizen gedrückt, die den Nudeln die Form geben. Je nach Einsatz lassen sich bis zu 60 unterschiedliche Ausformungen herstellen.

2. Gewalzte Teigwaren

Für das Walzverfahren wird der Teig noch wesentlich feiner geknetet, wodurch ein ca. 100 cm breites Teigband entsteht, das anschließend stufenweise ausgewalzt wird. Wie dies vom Teigausrollen zuhause mit dem Nudelholz bekannt ist, wird die Stärke durch das Walzen maschinell von ursprünglich 5 auf 1,2 Millimeter reduziert. Das Walzen bewirkt eine glatte und weniger verdichtete Oberfläche bei den Nudeln. Eine zusätzliche Rillung sorgt für noch bessere Soßenhaftung. Das Teigband kann dann in unterschiedlich breite Streifen geschnitten werden. Oder es erfolgt das Ausstanzen von Schleifchen oder Hütchen, was im Prinzip dem Ausstechen von Weihnachtsplätzchen entspricht.



3. Spätzle

Spätzle, Knöpfle und Schupfnudeln wie handgemacht herzustellen, ist eine ganz besondere Kunst. Der Teig dieser Spezialitäten ist wesentlich feuchter. Die Teigmassen tropfen entweder durch das Eigengewicht (Knöpfle) durch Lochplatten oder werden durch Formen (Spätzle) gedrückt - direkt ins Kochbad. Rund zwei Minuten werden sie blanchiert, bevor es in den Vortrockner geht.





TROCKNUNG

Durch das Absenken des Wassergehalts und der Wasseraktivität werden die Teigwaren haltbar gemacht. In den modernen Trocknern werden die Nudeln innerhalb von 4 bis 6 Stunden schonend getrocknet. Man unterscheidet grundsätzlich zwei Trocknungsmethoden: Kurzwarentrocknung auf Förderbändern (z.B. bei Spiralnudeln, Hütchen oder Drelli) und Langwarentrocknung an Stäben (z.B. bei Spaghetti, Makkaroni oder Nudelbändern).

Langwarentrocknung an Stäben bei Spaghetti, Makkaroni oder Nudelbändern. Diese Art ist wesentlich schonender ohne Schütteln und Rütteln.

Bei beiden Verfahren verläuft die Trocknung in zwei Phasen. In der ersten Phase, der Vortrocknung, werden die Teigwaren zunächst bei Temperaturen von 70 bis 75 °C innerhalb von 30 Minuten zunächst äußerlich soweit ange-trocknet, dass sie nicht mehr zusammenkleben. Gleichzeitig wird der Wassergehalt der Teigwaren auf 24-30 % abgesenkt. Die Nudeln und Spätzle geben unter diesen Trocknungsbedingungen genügend Feuchtigkeit ab, dass die Oberflächenverkrustung verhindert wird. Die Vortrocknung der Produkte erfolgt in Durchlauf-trocknern, in denen die Ware auf Bändern liegend (Kurzware) bzw. an Stäben hängend (Langware) durch den Trockner transportiert wird.



Danach gelangen die Teigwaren über Transportbänder zur **Haupt- bzw. Endtrocknung**. Bei diesem Prozess wird der Wassergehalt der Spätzle und Nudeln auf einen Wert unter die gesetzlich geforderten 13 % gesenkt. Durch die Abtrocknung unter diesen Wert wird mikrobiologisches Wachstum verhindert und die Produkte werden dadurch haltbar gemacht. Die Endtrocknung erfolgt wie die Vortrocknung auf Durchlauf-trocknern. Je nach Ausformung und Teigmischung liegt die Trocknungstemperatur bei 62 bis 75 °C. Die Trocknungsdauer beträgt dabei zwischen 220 und 300 Minuten.

Das **kontinuierliche nach außen Leiten der Feuchtigkeit** und die damit verbundene gleichmäßige Abtrocknung des Kerns sowie der Randschichten, ist von großer Bedeutung für die Qualität der Produkte. Für jedes Produkt muss eine spezielle Kombination der Trocknungstemperatur und Luftfeuchte eingestellt werden. Das ist die hohe Kunst des Nudel-machens, die in keinem „Lehrbuch“ steht, sondern nur durch jahrelange Erfahrung erlernt werden kann.

Unsere Produkte sind nach der Trocknung mindestens zwei Jahre haltbar. Allerdings können diese in der Regel auch noch weit über das Mindesthaltbarkeitsdatum hinaus ruhigen Gewissens verzehrt werden. Entscheidend ist hier eine sachgemäße Lagerung - dunkel, kühl und vor allem trocken.





FRISCHTEIGWAREN

Frischteigwaren müssen im Gegensatz zu getrockneten Spätzle und Nudeln im Kühlschrank aufbewahrt werden. Sie haben eine Haltbarkeit von rund vier Wochen.

Der größte Vorteil ist, dass diese Nudeln noch schneller und einfacher zubereitet werden können.

In der Kühltheke finden sich u.a. folgende Produkte von ALB-GOLD: Spätzle, Knöpfle, Schupfnudeln, Maultaschen sowie Ravioli und Tagliatelle.

Die Herstellung frischer, ungefüllter Teigwaren läuft in derselben Weise ab, wie die Ausformung von getrockneten Nudeln. Einziger Unterschied ist die Teigfeuchte, die bei den Frischeprodukten deutlich höher ist.

Eine weitere beliebte Spezialität sind vorgegarte Nudelklassiker. Diese werden getrocknet ins Kochbad gegeben und dann ebenfalls gekühlt und verpackt.

Und wie werden die gefüllten Teigtaschen hergestellt?

Die kleinen Ravioli und ihre großen Schwestern die Maultaschen, werden bei ALB-GOLD im gleichen Verfahren hergestellt. Dabei wird eine entsprechende Füllung zwischen zwei Nudelteig-Bänder gedrückt, die übereinander abgerollt werden.

Anschließend wird eine Form von beiden Seiten auf den Teig gepresst. Dadurch werden die Ravioli und Maultaschen verschlossen und aus dem Teig gestanzt. Über ein Transportband gelangen sie ebenfalls ins Kochbad und begeben sich nach dem Blanchieren auf denselben Weg in die Verpackung.



 **VERPACKUNG**

Von 125 Gramm bis zu 500 Kilogramm können die „Nudel-Packungen“ bei ALB-GOLD wiegen. Die Anforderungen sind ganz unterschiedlich und die Möglichkeiten riesig.

Nachdem die Spätzle & Nudeln die Trockner verlassen haben, ruhen sie in großen Silos, um sich zu akklimatisieren. Dann erfolgt der Abruf aus der Verpackung. Auf Transportbändern geht es auf die computergesteuerten Waagen.

Jede Waage besteht aus vierzehn Waagschalen, die einzeln befüllt werden. An den Messgeräten wird in Sekundenbruchteilen das Gewicht der einzelnen Schalen ermittelt. Der Computer entscheidet dann, welche Schalen geöffnet werden müssen, um exakt die erforderliche Füllmenge zu erreichen.

Bei ALB-GOLD gibt es zwei grundsätzliche Verpackungsarten: in Folie und in Papier. Bei beiden Arten purzeln Spätzle und Nudeln durch ein Fallrohr in den durch die sogenannten Formschulter vorgeformten Beutel. Bei der Kunststoffverpackung kann die Folie mithilfe heißer Siegelbacken einfach verschweißt werden. Anschließend wird der Kartonreiter aufgesetzt oder ein Klebeetikett angebracht.

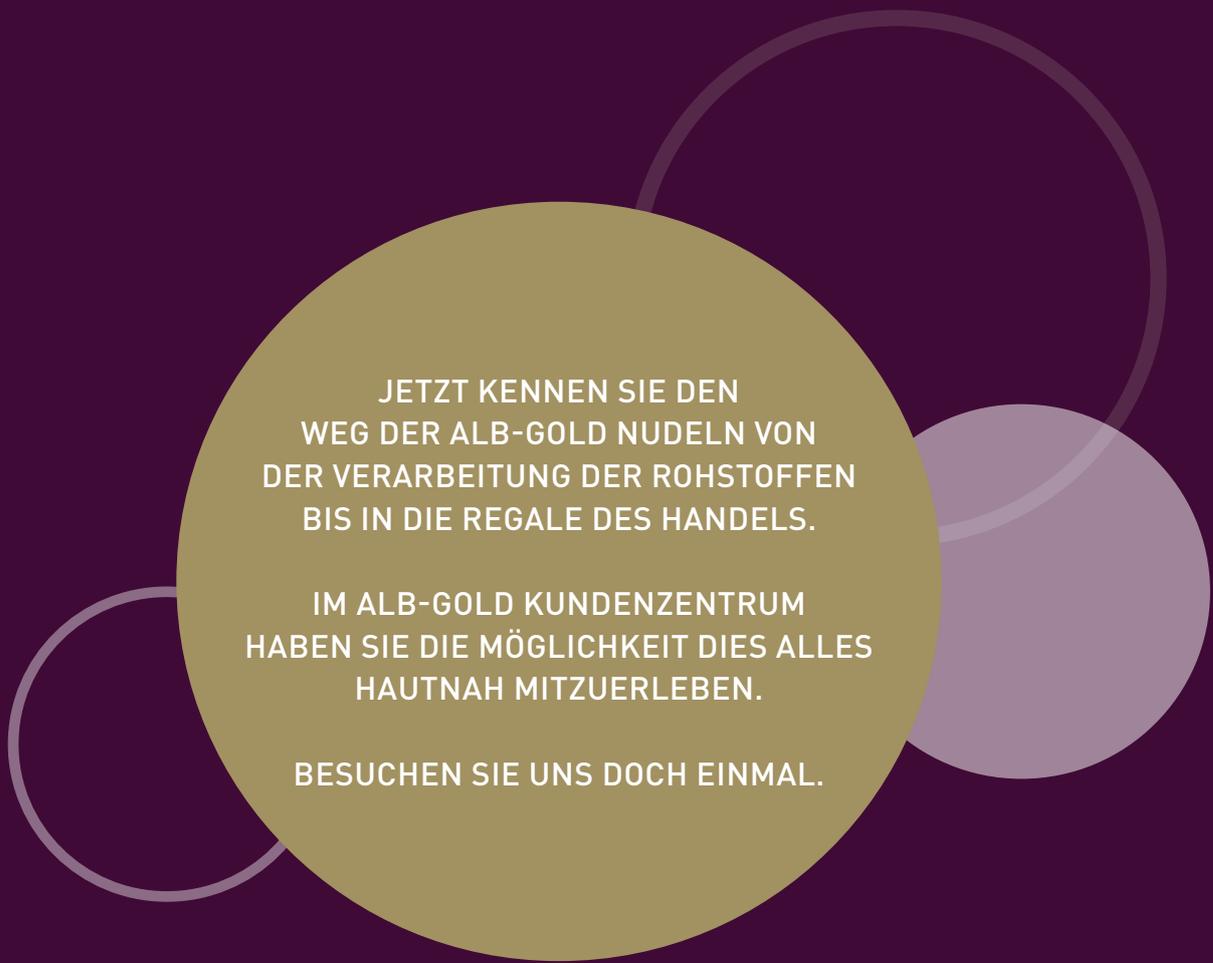
Wir haben damit begonnen, Kunststoffverpackungen in unserem Sortiment deutlich zu reduzieren.



Mehr und mehr setzen wir auf unbeschichtete Papierverpackungen aus nachhaltiger Forstwirtschaft. Das Verschließen des Papierbeutels ist etwas anspruchsvoller. Wachse und Harze werden nur ganz partiell auf einer sehr geringen Fläche der Packung aufgebracht. Das Versiegeln erfolgt dann ebenfalls durch das kurzzeitige Erhitzen durch Siegelbacken.

Während des Verpackungsvorgangs wird gleichzeitig das Mindesthaltbarkeitsdatum aufgedruckt. Damit lässt sich jede Produktionscharge eindeutig bis zum Rohstoff zurückverfolgen, sollte es irgendwelche Beanstandungen geben. Gut gesichert in einem Umkarton gelangen die Spätzle und Nudeln dann direkt zum Kunden, in den eigenen Landmarkt oder ins Lager in Trochtelfingen.





JETZT KENNEN SIE DEN
WEG DER ALB-GOLD NUDELN VON
DER VERARBEITUNG DER ROHSTOFFEN
BIS IN DIE REGALE DES HANDELS.

IM ALB-GOLD KUNDENZENTRUM
HABEN SIE DIE MÖGLICHKEIT DIES ALLES
HAUTNAH MITZUERLEBEN.

BESUCHEN SIE UNS DOCH EINMAL.

ALB-GOLD Teigwaren GmbH
Im Grindel 1
72818 Trochtelfingen

Telefon (0 71 24)/9291 - 0
Fax (0 71 24)/9291 - 900

info@alb-gold.de
www.alb-gold.de

März 2020