
Ein Nudelspezialisten geht seinen eigenen Weg

09.04.2008, 13:17 | Freizeit, Bunt, Vermischtes

Pressemitteilung von: *ALB-GOLD Teigwaren GmbH*



Alb-Gold Firmenchef Klaus Freidler macht Dinkelnudeln aus regional angebautem Getreide

Teigwarenhersteller Alb-Gold präsentiert sich „Bestens in Form“

Hohe Qualität ist ein Versprechen, welches von den Verbrauchern erwartet wird und heute zahlreiche Lebensmittelhersteller geben. Leicht verkommt dieses Gelübde allerdings zu einer leeren Floskel, wenn die Qualität mit beliebig austauschbaren Werbeaussagen und nicht mit schlagkräftigen Argumenten untermauert wird. Für den Nudelhersteller Alb-Gold ist das Versprechen fest in der Firmenphilosophie verankert, vor allem fühlt man sich dem Verbrauchervertrauen gegenüber verpflichtet. Das Vertrauen der Konsumenten ist den Trochselfinger Nudelmachern immens wichtig, und soll keinesfalls gebrochen oder missbraucht werden. Dass man Premiumprodukte nur aus hochwertigsten Rohstoffen herstellen kann, steht für den Firmenchef Klaus Freidler fest. Dabei geht es nicht ausschließlich darum biologische Zutaten zu verwenden. Generell steht für ihn bei der Herstellung von Nudeln und Spätzle immer die Natürlichkeit im Vordergrund. Bei vielen Verbrauchern vermittelt das Biozeichen laut Freidler zwar

explizit Gesundheit, für ihn ist es aber keinesfalls ein „Freifahrtschein“ für gute Qualität. „Für mich zählt primär die ausgezeichnete Güte der verwendeten Rohstoffe. Wenn ich beispielsweise eine schlechte Bioqualität habe, dann kann ich daraus noch keine Nudeln machen, die unseren Ansprüchen genügen“, so der Unternehmer.

Gentechnikfreie Rohstoffe und Eier aus Bodenhaltung als Alleinstellungsmerkmal

Die Schwaben stellen ihre Nudeln und Spätzle so natürlich wie möglich und gänzlich ohne Zusatzstoffe her.

Gentechnisch manipuliertes Getreide gehört dabei keinesfalls in die hochwertigen Lebensmittel. Auch was die verwendeten Eier anbelangt, geht das Unternehmen seinen eigenen Weg. Bei einem Bedarf von zirka 200.000 Stück pro Tag benötigt man verlässliche Lieferanten. Die Eier der bekannten Partnerbetriebe werden täglich frisch im eigenen Unternehmen aufgeschlagen. Natürlich werden für die Markensortimente aus Trochtelfingen ausschließlich Bodenhaltungseier verwendet. Auch das Futter der Hühner ist gentechnikfrei und wird speziell im badischen Kehl am Rhein gemischt. „Eier von Tieren aus artgerechter Haltung haben eine höhere Qualität. Somit ist die Haltungsform nicht nur für die Hühner besser, sondern auch für die Nudelqualität und das kann man sogar schmecken“, weiß Klaus Freidler. Dass er damit durchaus richtig liegt, zeigen die zahlreichen goldenen Preismünzen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung, welche die Teigwaren aus Trochtelfingen in den letzten Jahren regelmäßig eingeholt haben. Im gesamten Produktionsbetrieb wird auf die möglichst optimale Ausnutzung der natürlichen Ressourcen geachtet. Auf den Dächern sind Solarmodule installiert und die Abwärme der Trocknungsanlagen wird an anderer Stelle zum Heizen genutzt. In der Gläsernen Produktion ist dies zudem für jedermann einseh- und nachvollziehbar. Insgesamt werden in Trochtelfingen an die 200 unterschiedliche Nudelformen und -geschmacksrichtungen hergestellt - knapp 80 Artikel werden in ökologischer Qualität produziert.

Regionaler Gedanke spielt große Rolle in der Firmenphilosophie

Regionalität ist ein weiterer Grundstein in Freidlers Philosophie. Er schätzt in diesem Fall vor allem die Möglichkeit, die Qualität noch besser überwachen zu können. Er kennt die Lieferanten von Getreide, Eiern oder sogar Futtermitteln für die Hühner seit Jahren persönlich. Die Transparenz und dazu die kurzen Wege sprechen absolut für den regionalen Gedanken. Bereits vor mehr als fünf Jahren wurde zusammen mit einem Bäckermeister von der Alb das Projekt Schwäbischer Alb-Dinkel zur Vermarktung des „Schwäbischen Urkorns“ ins Leben gerufen. Vertragslandwirte bauen für die Vermarktungs- und Produktionsgesellschaft Dinkel an, etliche wurden in den letzten beiden Jahren auf Bio umgestellt. Aufgrund der angespannten Situation am Rohstoffmarkt wird außerdem nach weiteren regionalen Alternativen zum explosiv verteuerten Hartweizen gesucht. „Wir möchten hier einmal mehr neue Wege gehen und sind bestrebt unser Sortiment an Teigwaren aus regionalem Getreide weiter auszubauen“, verdeutlicht Freidler seine Aussagen.

Seit Anfang des Jahres 2008 präsentiert sich das Unternehmen mit einem neuen Leitmotiv. „Eine gesunde und ausgewogene Ernährung steigern das Lebensgefühl. Wer gut isst, ist gut in Form“, weiß auch Freidler. Vom neuen Claim „Bestens in Form“, der sich sowohl auf die Rohstoffe, die Nudelqualität, die Konsumenten von Qualitätsteigwaren und natürlich auf das Unternehmen bezieht, erwartet der Nudelhersteller weitere Impulse.

Portrait

ALB-GOLD Teigwaren - „Bestens in Form“

Gesunde Ernährung, hervorragender Geschmack, Sport und Fitness sind heute wichtiger denn je. Entdecken Sie, was hinter unserer Formel „Bestens in Form“ steckt:

Rohstoffe

Bei ALB-GOLD werden nur die bestmöglichen gentechnikfreien Rohstoffe verwendet. Aus täglich frisch aufgeschlagenen Eiern aus Bodenhaltung und bestem Getreide entstehen unsere Premiumnudeln in vielfältigster Ausführung – beste Rohstoffe in Nudelform!

Fitness

Wer Nudeln isst, is(s)t fit! Teigwaren gehören zur gesunden und vollwertigen Ernährung. Nicht umsonst sind Nudeln bei Sportlern so beliebt. Sie sorgen für die nötige Energie und Ausdauer. Mit ALB-GOLD Nudeln ist der Mensch bestens in Form!

Nudelqualität

ALB-GOLD Teigwaren sind echte Qualitätsprodukte. Die bleiben stabil und behalten beim Kochen ihre Form. Hier wird der deutliche Abstand zu Billigprodukten sofort spürbar. ALB-GOLD Nudeln bleiben auch im Topf bestens in Form!

Unternehmen

ALB-GOLD setzt auf Produktion im Inland. Modernste Anlagen, beste hygienische Bedingungen, schonende Verarbeitung und nicht zuletzt die Sicherung von Arbeitsplätzen haben höchste Priorität. ALB-GOLD ist das starke und innovative Unternehmen, das auch künftig Standards setzt – Firmenkultur bestens in Form!

Einen kleinen Einblick in die "Welt von ALB-GOLD" bekommen Sie auf unseren Webseiten - das große Erlebnis rund um die Ernährung erwartet Sie bei einem Besuch im Nudelcenter in Trochtelfingen!

News-ID: 202235 • Views: 196 (Stand: 06.10.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/202235/Ein-Nudelspezialisten-geht-seinen-eigenen-Weg.html>