



*Familie Moser setzt auf Dinkel. Tobias, Marianne und Hans Moser sind vom ökologischen Landbau überzeugt.*

# Das gesunde Korn

*Dinkel gibt es nicht nur als Mehl zu kaufen. Familie Moser aus Weinhausen im Ostallgäu setzt auf eine besondere Marktlücke und stellt Dinkelnudeln her.*





Die eigenen Kinder sind meistens die heikelsten. Von daher muss Marianne Mosers Brot wirklich gut sein. Ihre drei erwachsenen Kinder kommen immer noch vorbei und holen das selbstgebackene Dinkelbrot ab. Sie wollen gar kein anderes essen. Ob es am Familien-Rezept liegt? Oder am Dinkel? Wenn Marianne Moser es geschafft hat ihre eigenen Kinder vom Dinkel zu überzeugen, dann dürfte es kein Problem sein, das gleiche mit dem Rest des Allgäus, ja dem Rest der Welt zu tun. Ihr Brot verkauft sie zwar nicht, dafür Dinkelnudeln in allen Varianten.

### Der Stall wird zur Nudelfabrik

Früher standen Berta und Erna auf dem Hof der Familie. Heute herrschen italienische Namen vor: Spirelli, Spaghetti, Rigatoni und Tagliatelle. Der Kuhstall wurde umgebaut. An seiner Stelle stehen das Lager und die Nudelmaschine. Als die Produktion immer mehr wurde, schleppten die Mosers die zentnerschwere Maschine vom Keller in die neuen Produktionsräume.

Seitdem wird die Maschine wöchentlich angeworfen. Oft steht Hans Moser dann schon um 5 Uhr morgens auf. Zwei Stunden an der Maschine, dann wird abgewechselt. Zwölf Stunden lang schiebt die Maschine den Teig durch die Form und schneidet die Nudeln nach der gewünschten Länge ab. Zwei Tage später werden die Nudeln eingepackt.



Wo früher der Kuhstall stand, werden heute Nudeln hergestellt.

Warum Dinkelnudeln? Dazu muss man einige Jahre in die Vergangenheit reisen. Ein halbes Jahrhundert hatte es keinen Dinkel im Ostallgäu gegeben. Erst Hans Moseres Vater baute dieses Getreide wieder an.

### Nudelherstellung ist bei Mosers Familiensache

Hans Moser war sich lange Zeit nicht sicher, ob er auch Landwirt werden will. Sein jüngerer Bruder hatte den elterlichen Hof übernommen. Er selbst ließ sich zum Elektromechaniker ausbilden und

### Mariannes Dinkel-Vollkornbrot (ergibt 2 Laibe)



#### Zutaten:

1 kg Dinkel-Vollkornmehl (nach Belieben 2/3 Vollkorn- + 1/3 helles Dinkelmehl), 250 g Quark, 0,6 l warmes Wasser, 1 gestr. EL Salz, ½ EL Kümmel, ½ EL gem. Koriander, 1 Pck. Hefe (oder 1/2 Pck. Hefe + 1/2 Pck. Sauerteig-Extrakt vom Bioladen), **nach Belieben:** Sonnenblumenkerne, Sesam

#### Zubereitung:

1. Alle Zutaten in eine Schüssel geben. Hefe dazu bröckeln und ca. 10 Min. kneten.
2. In der Schüssel zugedeckt 1 Std. gehen lassen.
3. Nochmals durchkneten und den Teig in 2 gemehlte Brotkörbchen verteilen. Zugedeckt weitere 15 Min. gehen lassen.
4. Blech mit Backpapier auslegen, Brot darauf stürzen, mit Wasser bestreichen und mit Sesam bestreuen. Brot mit einem Messer der Länge nach einritzen.
5. In das auf 250 °C vorgeheizte Backrohr einschieben, auf 200 °C zurückschalten und 1 Std. backen.

**Alternativ:** Statt in Brotkörbchen den Teig in zwei gefettete Kastenformen verteilen. Darin 15 Min. gehen lassen und in den Formen backen.



*Marianne und Hans Moser sind vom ökologischen Landbau überzeugt.*

wollte diesen Job nicht aufgeben. Als er seine Frau heiratete und deren Eltern den Hof aufgeben mussten, überlegte sich das Paar eine Alternative. Statt Kühe setzte das Paar auf Dinkel. Und das im Nebenerwerb. So konnte Hans Moser gleichzeitig Landwirt und Elektrotechniker sein. Zunächst verkaufte das Paar die Dinkelnkörner. Doch immer weniger Kunden wussten damit etwas anzu-

### **Dinkelnudeln Moser GmbH**

Die Nudeln gibt es im Onlineshop, auf diversen Märkten und werden bei der Firma Feneberg unter der Marke »Von hier« verkauft.

fangen. Immer weniger buken ihr Brot selbst. Wieder brauchte es eine Alternative. Brot backen? Im Nebenerwerb ließ sich der Aufwand nicht stemmen.

Wie wäre es mit Nudeln? Die machte Marianne Moser eh schon selbst, weil die Weizenvollkornnudeln, die es im Handel zu kaufen gab, ihrem Mann nicht schmeckten. Die Idee wurde für gut befunden und eine Nudelmaschine angeschafft. Seitdem läuft die Nudelproduktion. So gut, dass Hans Moser schon vor über 20 Jahren seine Stelle als Elektrotechniker gekündigt hat und vor zehn Jahren seinem Sohn Tobias den Hof übergeben konnte. Auch Tobias führt den Getreidebau im Nebenerwerb weiter. Da er nicht so viel Dinkel anbaut wie seine Eltern bräuchten, lassen sich die Mosers den Dinkel von Landwirten aus der Region Allgäu-Schwaben-Oberbayern liefern. Man sieht: Der Siegeszug des Dinkels geht weiter. Mosers sei Dank.

*Text: Monika Läufe / Fotos: Monika Läufe (2); Feneberg Lebensmittel GmbH (1);  
© MARIMA - Fotolia.com (1); © Patrick Daxenbichler - Fotolia.com (1) §*