

# Nudeln aus Dinkelmehl

Familie Moser aus Kettenschwang baut seit über 40 Jahren Dinkel in Bioqualität an. Das Mehl wird am Hof zu Nudelspezialitäten verarbeitet.

Lange Zeit war er fast vergessen. Statt Dinkel wurde auf den Feldern mehr und mehr Weizen angebaut, der weniger anspruchsvoll war und höhere Erträge brachte. Doch der Vater von Hans Moser ließ sich davon nicht beirren. Der Biopionier, der bereits seit 1956 biologisch wirtschaftet, säte auf seinem Betrieb in Kettenschwang 1980 zum ersten Mal seit beinahe 50 Jahren Dinkel im Allgäu aus.

Wie weitsichtig das damals war und dass aus dieser Idee ein Unternehmen werden würde, das ahnte er damals wahrscheinlich nicht. Sein Sohn Hans scheint etwas von diesem Pioniergeist geerbt zu haben. Als er in den 20 ha großen Hof seiner jetzigen Frau, Marianne, einheiratete, war dieser ein Milchviehbetrieb. Das junge Paar stand vor der Frage, den Betrieb im Nebenerwerb weiterzuführen oder stillzulegen. Weil Hans seinen Beruf als Elektromechaniker nicht aufgeben wollte, beschloss das Paar, den Betrieb viehlos zu bewirtschaften und Dinkel anzubauen. Was den Geschmack und die Verträglichkeit angeht, ist Dinkel einfach das beste Getreide, ist die Familie überzeugt.

Wie sein Vater führte auch Hans Moser den gemeinsamen Betrieb als Bioland-Betrieb weiter. Immer mehr Verbraucher entdeckten die Vorzüge von Vollkornbrot aus Dinkel. Vollkornbrot gab es kaum zu kaufen. Die Verbraucher mussten selbst backen und so vermarktete Familie Moser den Großteil ihres Getreides, vor allem Dinkel, selbst ab Hof. Auch im Hause Moser stand natürlich immer Dinkelvollkornbrot auf dem Tisch. Das schmeckte der Familie so gut, dass Marianne Moser schließlich auch Vollkornnudeln aus dem eigenen Dinkelmehl herstellte. Die Familie war davon begeistert,

Damit legte sie, ohne es zu wissen, den Meilenstein für das Unternehmen „Dinkelnudeln Moser“. Denn immer mehr Bäckereien griffen den Trend zu Vollkornbrot aus Dinkel und anderen Getreide auf, sodass der Ab-Hof-Verkauf zurückging und sich das Landwirthehepaar fragte, wie es seinen Dinkel in Zukunft verkaufen sollte.

„Wenn ihnen Dinkelnudeln schmeckten, warum sollte es dann anderen nicht ebenso gehen?“, stellte sie sich die Frage. So kauften sie

1992 ihre erste Nudelmaschine, die eine Tagesleistung von 600 kg hatte. Produziert wurden anfangs lediglich 100 kg pro Woche. Beide waren sich einig, dass die Nudelmaschine viel zu groß war, aber der Verkäufer meinte damals: „Wollt ihr damit Geld verdienen oder nur zum Hobby Nudeln machen?“

Wie recht er damit haben sollte: Die Mosers hatten mit ihren Dinkelnudeln eine Marktlücke gefunden. Nicht nur Kunden in ihrem Laden, sondern auch Bioläden und in den letzten Jahren auch Feneberg, V-Markt und andere Wiederverkäufer fragten ihre Nudeln nach und zwar in solchen Mengen, dass Hans Moser seine sichere Anstellung als Elektromechaniker kündigte - nicht ohne vorher genau zu kalkulieren, ob er das Risiko wirklich eingehen sollte. Denn was vorher nur zum Familieneinkommen beigetragen hatte, sollte jetzt das Familieneinkommen sein.

Die Produktionsräume reichten nicht mehr aus und so baute Familie Moser 1994 das ehemalige Wirtschaftsgebäude zu einer Produktionsstätte mit Trockenraum und Lager um. Dort steht heute eine Anlage, die Hans Moser als Elektromechaniker zum Teil selbst ausgetüftelt hat. 1200 kg Nudeln pro Tag können sie mit dieser Maschine produzieren.

Zweimal in der Woche wird das

**Wollt ihr damit Geld verdienen oder nur zum Hobby Nudeln machen?**



**Bio-Dinkelnudeln, Dinkel-Vollkornnudeln und Spezialitäten wie Dinkelnudeln mit Bärlauch sind nur eine kleine Auswahl der produzierten Nudelsorten der Familie Moser.**

Dinkelmehl, das sowohl selbst als auch in einer benachbarten Mühle gemahlen wird, mit Wasser vermengt, der Teig durch eine Matrize gepresst und in Körben aufgefangen. Dann werden die Nudeln bei 45 Grad je nach Sorte

zwischen 24 und 40 Stunden automatisch in einem Raum getrocknet. „Das schwierigste am Nudelmachen ist die Trocknung“, erklärt Hans Moser und fügt hinzu, dass sie anfangs viel experimentiert und auch unbrauchbare Ware produziert ha-

ben. Denn trocknen die Nudeln zu schnell, werden sie brüchig. Doch diese Phase ist lange vorbei. Seit Jahren, so erzählt Hans Moser, gab es keinen Ausschuss mehr.

Nach dem Trocknen werden die Nudeln mit Hilfe einer Maschine verpackt und etikettiert. 30 % als Vollkornnudeln, 70 % als Dinkelnudeln. Der größte Teil, etwa ein Drittel der Produktion wird mittlerweile an Feneberg für die Marke „Von Hier“ geliefert, der Rest an Wiederverkäufer und Endverbraucher, die über das Internet bestellen. Von dem Online-Einkauf machten die Kunden vor allem in den letz-



**Je nach Sorte** wird der Teig durch eine andere Matrize gepresst, wie Hans Moser hier ein Beispiel zeigt. Anschließend werden die Nudeln in solchen Körben aufgefangen, wie Marianne Moser in Händen hält.



**Auf Papier statt Plastik** setzt Gerhard Moser. Das 5-kg-Paket Dinkelnudeln ist bereits erhältlich.

FOTOS: ANJA KERSTEN

## Auf einen Blick

- Die Familie Moser in Ketterschwang baut seit 40 Jahren Bio-Dinkel auf ihrem Betrieb in Ketterschwang an.
- Dinkel hat Geschmacksvorteile und eine vergleichsweise gute Verträglichkeit.
- Marianne Moser startete nach dem Dinkelbrot damit, auch Nudeln herzustellen.
- Inzwischen können 1200 kg Nudeln an einem Tag produziert werden.
- Der Verkauf ab Hof bindet Arbeitskräfte und wird zunehmend von der Online-Vermarktung abgelöst.

FOTO: FENERBERG



**Tobias Moser** (r.) hat den landwirtschaftlichen Betrieb seiner Eltern übernommen und baut den Bio-Dinkel für die Nudelproduktion an.

ten Monaten in der Coronakrise regen Gebrauch, sodass manche Nudelsorten sogar ausverkauft waren. „Wir hatten etwa doppelt so viel Nachfrage wie vor der Krise“, meint Gerhard Moser, der Sohn.

Denn schon vor einigen Jahren erkannten die Mosers, dass die Zukunft ihrer Nudeln nicht im Ab-Hof-Verkauf, sondern im online-Geschäft liegen wird. Bedauern tun sie das nicht, denn der Ab-Hof-Verkauf funktioniert nur, so ihre Meinung, wenn dieser täglich, am besten von 9 bis 18 Uhr möglich ist und der Kunde nicht vor verschlossenen Türen steht. Und nebenbei, während der Nudelproduktion, ist ein Verkauf kaum möglich und nicht wirtschaftlich, wie Hans Moser erklärt: „Wenn ich für jedes Päckchen Nudeln, das jemand kaufen will, die Maschine anhalten muss, dann lohnt sich das nicht.“ Zugleich bietet der online-Verkauf eine hohe Flexibilität und Verbesserung für den Kun-

den, da dieser unabhängig von Ort und Zeit möglich ist. Für alle Kunden in der näheren Umgebung sind Vorbestellungen und Abholungen nach wie vor jederzeit möglich.

Den Versand hat inzwischen Schwiegertochter Claudia Moser übernommen. Sohn Gerhard ist neben seinem Beruf als Versuchsingenieur zwei Tage im Betrieb und wird demnächst seinem Vater nachfolgen. Wie seine Eltern ist er überzeugt, dass Dinkelnudeln verbunden mit Bio und Regionalität auch in Zukunft gefragt sind, vielleicht sogar noch ein bisschen mehr durch das steigende Bewusstsein für gesunde Ernährung. Und wie sein Vater denkt er schon ein bisschen weiter und will nach und nach bei der Verpackung Plastik durch Papier ersetzen. Das 5-kg-Paket Dinkelnudeln ist bereits in einer Papierverpackung erhältlich.

Damit sich das Ehepaar auf die Nudelproduktion konzentrieren kann-

te, haben sie 2006 Sohn Tobias den landwirtschaftlichen Betrieb übergeben. „Mit der Produktion waren wir ganz ausgelastet“, erzählen die beiden. Dennoch achten sie darauf, dass das Privatleben nicht zu kurz kam. „Nudeln kann man vorproduzieren“, erklären sie und sich damit auch mal einen freien Tag zum Wandern oder Radfahren schaffen. Neben der Leidenschaft für Dinkel und ihrer Überzeugung für das Produkt, war das mit ein Grund, warum die Söhne so gerne die elterlichen Betriebszweige übernommen haben. So sagt Vater Hans, mit einem Blick auf seinem Sohn Gerhard, dass er schon ein bisschen stolz sei, dass der Sohn den Betrieb weiterführen möchte.

Bereits nach vier Jahren nach den Anfängen der Nudelproduktion reichte der eigene Dinkel nicht mehr aus, heute macht er den kleinsten Teil aus, und das Getreide muss von umliegenden Höfen zugekauft werden, natürlich in Bio-Qualität und der Sorte Oberkulmer Rotkorn. „Von unseren Kunden erhalten wir die Rückmeldung, dass sie diese Sorte, manchmal sogar im Gegensatz zu anderen Dinkelsorten, besonders gut vertragen“, berichtet Hans Moser. Denn heute sind viele Dinkelsorten mit Weizen eingekreuzt, um den Ertrag zu steigern. Die Ursorten, so wie die Sorte Oberkulmer Rotkorn, hat hingegen keine genetischen Weizenanteile.

Was eigentlich nur ein zweites Standbein sein und dazu dienen sollte, den eigenen Dinkel zu verarbeiten, hat sich zu einem eigenen, sehr erfolgreichen Unternehmen „Dinkelnudeln Moser“ entwickelt. Neben dem Ehepaar, Sohn Gerhard und Schwiegertochter Claudia werden zwei Aushilfskräfte beschäftigt.

**Anja Kersten**

## LAG Auerbergland- Pfaffenwinkel

**Bernbeuren/Lks. Weilheim-Schongau** Alle drei Jahre stehen Neuwahlen der Gremien in der Lokalen Aktionsgruppe Auerbergland-Pfaffenwinkel an. Im Vorfeld waren bereits für alle zu besetzenden Posten in der Vorstandschaft Wahlvorschläge eingegangen, so dass die Wahlen selbst in rekordverdächtigem Tempo durchgeführt werden konnten.

Der Staffelposten des 1. Vorsitzenden wurde dabei an Andrea Jochner-Weiß, Landrätin und 1. Vorsitzende des Tourismusverband Pfaffenwinkel, übergeben. Ihr stehen künftig Karl Schleich, 1. Bgm. der Gemeinde Bernbeuren und 1. Vorsitzender von Auerbergland e.V. als Zweiter, und Martin Höck, 1. Bgm. der Gemeinde Raisting als Dritter Vorsitzender zur Seite. Weiterhin gibt es neun Beisitzer, Schatzmeisterin bleibt Gisela Kieweg. Die Kassenprüfung liegt in Händen von Norbert Essich, 1. Bgm. von Schwabbruck, sowie Michael Reinfelder, Geschäftsführer von Brücke Oberland e.V.

Und auch das Entscheidungsgremium der Lokalen Aktionsgruppe wurde neu gewählt. Neun Bürgermeister sowie 21 Vertreter, die die Entwicklungsziele der LAG abbilden, sind für die nächsten drei Jahre für die Auswahl neuer LEADER-Projekte in der Region zuständig. Den oder die Vorsitzende wird der Lenkungsausschuss im Herbst bestimmen.

Geschäftsführerin Elisabeth Gutmann berichtete, dass Corona auf die Entwicklung und Umsetzung von Projekten in der Region bisher keine Auswirkungen gezeigt hat. Im Gegenteil, es waren einige Beschlüsse über neue Maßnahmen zu fassen, nicht in Sitzungen und dem persönlichen Kontakt zum jeweiligen Träger, sondern im Umlaufverfahren. Für das Projekt Unterstützung Bürgerengagement soll ein zweiter Antrag gestellt werden, so dass auch im kommenden Jahr noch Anträge für kleinere Maßnahmen direkt bei der LAG gestellt werden können.

Und auch die Geschäftsstelle der LAG selbst war Thema. Das Personal ist ja nicht beim Verein, sondern beim Landkreis Weilheim-Schongau angestellt. Die entsprechende Vereinbarung dazu läuft Ende des Jahres aus. Nun soll die Verlängerung bis Ende der Förderphase 2024 vorbereitet werden. ■



**Das Herzstück der Nudelproduktion** ist diese Anlage, in der Dinkelmehl mit Wasser vermengt wird.



**Die Nudeln** werden in Körben bei 45 Grad Celsius je nach Sorte zwischen 24 und 40 Stunden in einem Raum getrocknet.