

Bayerische Nudelfabrik wirbt um heimischen Rohstoff

Familiengeführte Unternehmen mit langer Tradition gibt es nicht nur in der Landwirtschaft, auch bei den Verarbeitern landwirtschaftlicher Erzeugnisse gibt es solche lang eingesessenen Betriebe. Einer davon ist die Nudelfabrik Bernbacher, die seit 1898 zunächst die Münchner, später dann natürlich auch überregional mit Teigwaren versorgt. Mittlerweile in der fünften Generation geführt erinnert sich der Familienbetrieb an den Wert regional erzeugter Rohstoffe.

Bei der Erzeugerwoche in Herrsching warb der derzeitige Inhaber Reiner Willmann für die heimische Erzeugung von Hartweizen, „eine Feldfrucht, die noch sehr viel interessanter werden wird“. Für seine Vorzeigemarke „Bernbacher“ will das Unternehmen in absehbarer Zeit

allein bayerischen Durum einsetzen.

Bayerische Nudeln aus bayerischem Hartweizen – diese Strategie soll helfen, den Trend zu immer mehr Pasta aus Italien zu stoppen. Denn die deutschen Nudelhersteller haben in den letzten Jahren Marktanteile verloren. Aber Willmann will nicht einsehen, dass immer mehr Nudeln hierzulande gegessen werden, deren Rohstoff südlich von Neapel angebaut wird.

Ganz ohne importierten Durum wird aber auch Bernbacher nicht auskommen. Dazu ist die Versorgungslage zu dünn. Die Mühlen müssen auch international einkaufen. Vor allem Kanada, aber natürlich auch Italien sind die Haupterzeugungsländer. Etwa 8 Mio. t Hartweizen erzeugen die europäischen Ackerbauern insgesamt,

4 Mio. t davon die italienischen mit einem Schwerpunkt in Süditalien bis Sizilien. 6 Mio. t Hartweizen wachsen jährlich in Kanada heran.

Der deutsche Markt verlangt nach etwa 800 000 t Hartweizen für insgesamt 600 000 t Nudeln. Die deutschen Anbauer haben gegenüber den italienischen Landwirten einen klaren Ertragsvorteil. Dort ernten die Bauern gerade 20 bis 40 dt/ha, hier ist das Ertragsniveau 60 bis 70 dt/ha und wenn es gut läuft, kommen auch 100 dt/ha vom Acker. Das notwendige Know how für den anspruchsvollen Anbau ist vor allem in Unterfranken durchaus schon vorhanden. Dazu kommen züchterische Erfolge, zum Beispiel auch die Wintersorte Wintergold, die den Nudelfabrikanten zuversichtlich für den hiesigen Anbau stimmt.