

BIOLOGISCH-DYNAMISCH
SEIT 1959

SPIELBERGER
Mühle



Wälder retten!

Weil es nur im Einklang mit der
Natur eine Zukunft gibt.



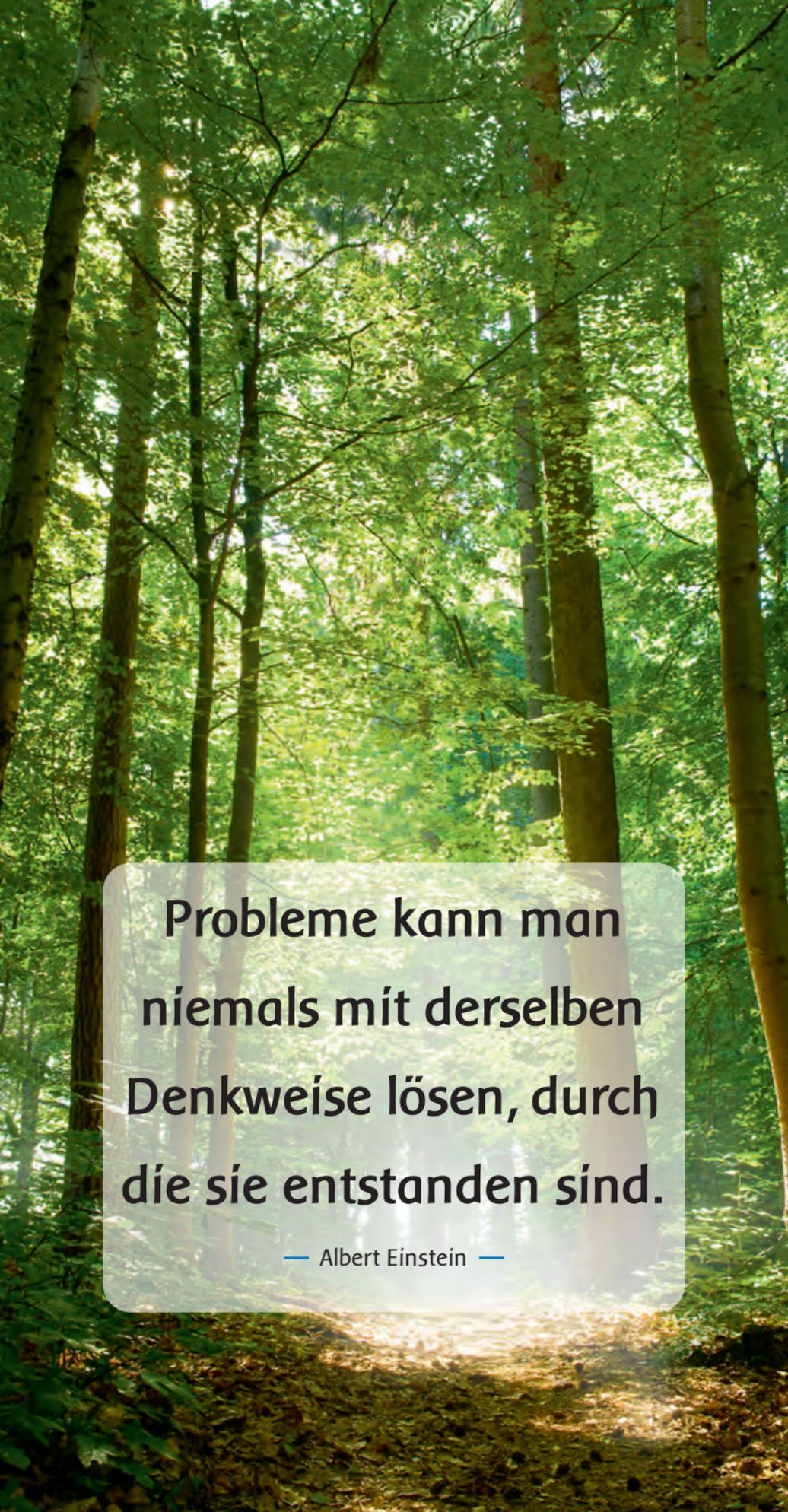
Der Atem des Waldes schenkt uns das Leben.

Der Wald braucht unsere Hilfe

Unsere Wälder sind die Lunge unseres Planeten. Sie sind unersetzlich für das Klima, filtern die Luft und speichern Kohlendioxid. Sie sind Heimat für unzählige Tier- und Pflanzenarten, wertvolle Erholungsräume und bieten Schutz vor Erosion, Hochwasser und Trockenheit.

Doch unseren heimischen Wäldern geht es so schlecht wie seit Jahrzehnten nicht. Anhaltende Dürre und Hitze, Luftschadstoffe sowie eine vielerorts zu intensive Forstwirtschaft setzen dem Wald zu. Wälder und Waldböden sind ausgedorrt, die Bäume durch die Trockenheit stark geschwächt und anfällig. Waldbrände, Stürme und Massenvermehrungen von baumschädigenden Insekten lassen in der Folge ganze Waldbestände zusammenbrechen, besonders Fichten- und Kiefernmonokulturen. Der grünen Lunge droht der Atemstillstand.

Die Wälder müssen sich langfristig auf die veränderten Umweltbedingungen einstellen können, nur so können sie weiterhin die grüne Lunge sein, die wir und unsere Natur so dringend brauchen. Deshalb müssen wir alles dafür tun, um die Belastungen für die Waldökosysteme zu verringern und die Stabilität unserer Wälder zu stärken. Naturnahe Mischwälder sind viel stabiler als Monokulturen und damit widerstandsfähiger gegen Klimastress – naturnaher Waldumbau kann unsere Wälder retten.



**Probleme kann man
niemals mit derselben
Denkweise lösen, durch
die sie entstanden sind.**

— Albert Einstein —

Wälder retten! 100% Papier. 100% Ausgleich.

Der Schutz unserer Natur und ihrer Ressourcen ist ein zentrales Element unserer Arbeit. Wir wollen kommenden Generationen eine gesunde, lebenswerte Welt hinterlassen. Seit 2016 setzen wir deshalb unser ökologisches, plastikfreies Verpackungskonzept mit Beuteln aus 100% Papier um. Und deshalb gleichen wir den Papierverbrauch für unsere Verpackungen zu 100% aus und geben der Natur etwas zurück.

Durch eine dauerhafte Partnerschaft mit dem Bergwaldprojekt e.V. finanzieren wir jedes Jahr entsprechend dem Papierbedarf für unsere Verpackungen die Pflanzung von Bäumen in unseren heimischen Wäldern sowie die Pflege und den Erhalt des bestehenden Waldes. Letzteres ermöglicht dem Wald, sich auf natürliche Art zu verjüngen – d.h. neue Bäume wachsen und der Wald gedeiht.



Unsere Wald-Patenschaft

Um eine langfristige, nachhaltige Erholung und Anpassung des Waldes zu ermöglichen, haben wir eine dauerhafte Patenschaft für die Pflege und den Erhalt von 15.000 qm Wald in unserer süddeutschen Heimat übernommen. In unserem Waldprojekt am Stuißen am Rande der Schwäbischen Alb werden sowohl neue Bäume gepflanzt als auch die Naturverjüngung, also das natürliche Nachwachsen, gefördert.

Mit der Pflanzung eines Baumes ist die Arbeit noch lange nicht getan. Denn bis die jungen Bäume zu einem alten Waldbestand heranwachsen, vergeht eine lange Zeit. Die Pflanzen müssen sich unter neuen Umweltbedingungen zurechtfinden und erfolgreich anwachsen. Faktoren wie Konkurrenzpflanzen, Trockenheit, Schnee oder Schäden durch Wild, Mäuse, Insekten und Pilzkrankheiten können Anwuchs und Entwicklung der jungen Bäume gefährden. Nachdem ein neues Bäumchen Wurzeln geschlagen hat, beginnt deshalb in unserem Waldprojekt die Kultursicherungsphase. Dabei werden z.B. Zäune zum Schutz vor Fraßschäden gebaut oder Konkurrenzvegetation entfernt, damit die jungen Bäume das Wettrennen um das Sonnenlicht gewinnen.

Da die Flächen schnellstmöglich der Natur und den Tieren zurückgegeben werden sollen, bauen unsere Partner vom Bergwaldprojekt auf Flächen, auf welchen die jungen Bäume eine ausreichende Höhe erreicht haben, die Zäune und Wuchshüllen wieder ab. Damit verbleibt kein Müll im Wald.

Unsere dauerhafte Patenschaft ermöglicht diese notwendigen Maßnahmen zur Kultursicherung und Jungbestandspflege der nachwachsenden Verjüngung, wodurch sich ein stabiler und zukunftsfähiger Wald entwickeln kann. Damit schaffen wir nicht nur einen Ausgleich für unser verbrauchtes Papier, sondern helfen auch beim naturnahen Waldumbau und stärken ein kostbares Ökosystem, das in besonderem Maße unter Umweltverschmutzung und Klimawandel leidet.

Endlich! Nudeln in 100% Papier

Unsere Nudeln sind jetzt in Papier verpackt – eine echte Innovation und ökologische Alternative zu Plastikbeuteln! Die Verpackung besteht ausschließlich aus Papier, sie besitzt keinerlei Beschichtungen auf der Innenseite. Zahlreiche Tests haben bestätigt, dass der Produktschutz optimal gegeben ist. Damit kann die Verpackung unserer Nudeln ganz einfach im Altpapier gesammelt und wieder recycelt werden.

100% Papier: eine sichere Lösung

Seit 2016 setzen wir Schritt für Schritt unser plastikfreies Verpackungskonzept mit Beuteln aus 100% Frischfaserpapier um. Den Anfang machten unsere Mühlenprodukte, das glutenfreie Sortiment und die Saaten.

Sie alle besitzen ein Sichtfenster, das nicht etwa aus Plastik besteht, sondern aus Pergaminpapier. Dank sehr fein vermahlener Holzfasern und einer besonders glatten Oberfläche besitzt es Transparenz, ist sehr dicht und fettet nicht durch. Alle unsere Verpackungen werden mit mineralölfreien Druckfarben bedruckt. Sie können im Altpapier gesammelt werden und sind zu 100% recycelbar. Durch Wiederverwertung kann daraus etwas Neues entstehen – z.B. unsere Drucksachen, für die wir Recyclingpapier verwenden. Damit schonen wir wertvolle Ressourcen unserer Natur.



Warum kein Recyclingpapier für unsere Verpackungen?

Am liebsten würden wir unsere Lebensmittel in Recyclingpapier verpacken, damit dafür kein neues Papier hergestellt werden muss. Doch Mineralölrückstände aus Zeitungsdruckfarben oder Bisphenol A aus Kassenbons belasten das Altpapier. Werden Lebensmittel mit direktem Kontakt in Recyclingpapier verpackt, können diese unerwünschten Stoffe in das Lebensmittel gelangen. Deshalb ist für eine plastikfreie Verpackung unserer Produkte nur die Verwendung von Frischfaserpapier möglich.

Damit sich das zukünftig ändert, sollte das langfristige Ziel von Politik und Gesellschaft sein, diese schädlichen Stoffe gar nicht erst in den Kreislauf einzubringen.

Wie könnt Ihr uns und das Bergwaldprojekt unterstützen?

Mit dem Kauf unserer Produkte in 100% Papier vermeidet Ihr Plastik und unterstützt unser Engagement für den naturnahen Waldumbau. Außerdem könnt Ihr auch im wahrsten Sinne des Wortes selbst mit anpacken und Euch als Freiwillige beim Bergwaldprojekt melden. Bei Pflanztagen und Projekt-camps könnt Ihr in unserem Waldgebiet und bei weiteren Projekten wertvolle Unterstützung leisten. Helft uns beim Retten unserer Wälder!



Leckere
Rezepte mit
unseren
Nudeln



**Dinkel-Spiralen
mit Sahnelinsen**

Dinkel-Spiralen mit Sahnelinsen

Zutaten für 4 Portionen

1 Zwiebel	3 EL Crème fraîche
1 Knoblauchzehe	400 g Spielberger Dinkel-Spiralen hell
1 EL Rapsöl	1 Bund Bohnenkraut
200 g Spielberger Linsen	150 g Käse (z.B. Emmentaler)
250 ml Gemüsebrühe	Salz, Pfeffer
250 g Sahne	

Zubereitung

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein schneiden. Rapsöl in einem großen Topf erhitzen und beides darin glasig dünsten.

Linsen in einem Sieb abspülen, dann in den Topf geben und so lange mitbraten bis alle Linsen mit Rapsöl überzogen sind. Gemüsebrühe, Sahne und Crème fraîche dazu gießen und alles zugedeckt bei schwacher Hitze 30-40 Minuten garen bis die Linsen weich aber noch kernig sind. Zwischendurch immer wieder umrühren.

Währenddessen Dinkel-Spiralen in einem großen Topf mit kochendem Salzwasser nach Packungsanleitung bissfest garen. Bohnenkraut waschen, trockenschütteln und hacken. Käse reiben. Kurz vor Ende der Kochzeit das gehackte Bohnenkraut zu den Linsen geben und kurz aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Nudeln abschütten, zusammen mit den Linsen anrichten und mit dem geriebenen Käse bestreuen.

Tipp

Blanchiert man die Linsen vor der Verarbeitung, geben diese später in der Sahnesoße ihre schwarze Farbe nicht mehr ab und die Soße bleibt schön hell. Dafür die Linsen nach dem Abspülen in kochendes Wasser geben und kurz aufkochen lassen.



Dinkel-Röhrchen mit Paprika Hüttenkäse-Creme

Dinkel-Röhrchen mit Paprika-Hüttenkäse-Creme

Zutaten für 4 Portionen

1 rote Paprika	2 TL Paprikapulver edelsüß
2 Zwiebeln	2 TL Paprikapulver scharf
1 Knoblauchzehe	1 Bund Schnittlauch
400 g Spielberger Dinkel- Röhrchen hell	4 EL Saure Sahne
2 EL Rapsöl	100 g Hüttenkäse
	Salz, Pfeffer

Zubereitung

Paprika waschen, putzen und in feine Streifen schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen, Zwiebeln ebenfalls in feine Streifen schneiden, Knoblauch fein hacken oder durch eine Knoblauchpresse drücken.

Dinkel-Röhrchen in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen. Eine Schöpfkelle Nudelwasser beiseite stellen.

In der Zwischenzeit Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch und Paprika bei mittlerer Hitze einige Minuten dünsten.

Beide Paprikapulver dazugeben und unterrühren. Das Nudelwasser dazugeben und alles mit Deckel 3-4 Minuten köcheln lassen. Währenddessen Schnittlauch waschen, trockenschütteln und in feine Ringe schneiden.

Saure Sahne und Hüttenkäse unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zusammen mit den Dinkel-Röhrchen servieren und mit Schnittlauch bestreuen.



Mexikanischer Nudelsalat mit Avocado-Dressing

Mexikanischer Nudelsalat mit Avocado-Dressing

Zutaten für 4 Portionen

200 g Spielberger Dinkel- Spiralen hell	125 g Kidneybohnen (aus dem Glas)
1 kleine, rote Zwiebel	100 g Mais (aus dem Glas)
1 rote Paprika	1 große Avocado
150 g Cherry-Tomaten	1 Knoblauchzehe
1 Jalapeño (alternativ 1 Chilischote)	6 EL Zitronensaft
½ Bund Petersilie	4 EL Olivenöl
	Salz, Pfeffer, Zucker

Zubereitung

Dinkel-Spiralen in reichlich Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen, abschütten und abkühlen lassen. Zwiebel schälen, Paprika waschen, putzen und beides in Würfel schneiden. Tomaten waschen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Jalapeño sehr fein schneiden. Petersilie waschen, trockenschütteln und hacken.

Zwiebel, Paprika, Tomaten, Jalapeño und Petersilie zusammen mit den Nudeln in eine Salatschüssel geben. Kidneybohnen und Mais in einem Sieb abspülen, abtropfen lassen und in die Schüssel geben.

Für das Dressing Avocado halbieren, Kern entfernen und mit einem Löffel das Fruchtfleisch aus der Schale lösen. In eine kleine Schüssel geben und mit einer Gabel zerdrücken. Knoblauch schälen, fein hacken oder durch eine Knoblauchpresse drücken. Zusammen mit Zitronensaft und Olivenöl zur Avocado geben. Alles gut verrühren, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken, über den Salat geben und gut durchmischen.



One-Pot-Nudeln mit Pilzen

One-Pot-Nudeln mit Pilzen

Zutaten für 4 Portionen

2 Zwiebeln	450 ml Gemüsebrühe
1 Knoblauchzehe	400 g Spielberger Dinkel- Penne hell
150 g Champignons	2 Lorbeerblätter
150 g Kräuterseitlinge	150 g Bergkäse
2 Zweige Thymian	100 g Gorgonzola
2 EL Olivenöl	200 ml Schlagsahne
1 TL Zucker	Salz, Pfeffer
200 ml Rotwein	

Zubereitung

Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein schneiden oder Knoblauch durch eine Knoblauchpresse drücken. Champignons und Kräuterseitlinge putzen. Champignons je nach Größe halbieren oder vierteln, Kräuterseitlinge in Würfel schneiden. Thymian waschen und trockenschütteln. Olivenöl in einem großen Topf erhitzen, darin die Zwiebeln mit Zucker glasig dünsten. Knoblauch und Pilze zugeben und mitbraten. Dann Rotwein angießen und einkochen lassen. Gemüsebrühe dazugießen und aufkochen lassen. Dinkel-Penne, Lorbeerblätter und Thymian dazugeben und so lange kochen lassen, bis die Dinkel-Penne bissfest ist. Bei Bedarf mehr Gemüsebrühe angießen. Währenddessen Bergkäse reiben und Gorgonzola in Stücke schneiden.

Sahne in den Topf gießen, Gorgonzola unterrühren und kurz mitkochen, dann mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bergkäse darüber streuen, den Deckel schließen und bei schwacher Hitze auf dem Herd stehen lassen bis der Käse verlaufen ist.

Tipp

Für einen kross überbackenen Auflauf kann man den Topf zuletzt auch mit offenem Deckel bei 200 °C in den Backofen stellen und überbacken bis der Käse anfängt zu bräunen.

Der Sinn der Sache.



Spielberger GmbH
Burgermühle 1
D-74336 Brackenheim

0 71 35/98 15 -51
info@spielberger-muehle.de

www.spielberger.de



Aus Verantwortung für
Umwelt und Klima.

100% Recyclingpapier.



Gutes Einkaufen für eine
bessere Welt. Im Bioladen.
100% Bio. Voll Öko
okostattego.de



print-pool.com

Umweltfreundlich gedruckt:
Klimaneutral produziert mit
Biodruckfarben und Recyclingpapier.

www.spielberger.de

