

DER BYODO WISSENS-SNACK

Byodo und seine Bio-Pasta

Eine deutsch-italienische Liebesgeschichte seit 1992

Mühldorf, Sommer 2022: Von Bronze-Matrizen und Emmer, über glutenfreien Pasta-Genuss und den perfekten al dente-Biss – alles, was es über die italienischen Pasta-Spezialitäten von Byodo zu wissen gibt.

Schon seit 30 Jahren geht das Bio-Unternehmen Byodo Naturkost aus Mühldorf den gemeinsamen Weg mit seinen italienischen Pasta-Herstellern. Die Liebe zu Spaghetti, Farfalle, Penne und Co. ist bis heute frisch geblieben und die Expertise mit den Jahren immer mehr gewachsen. Vom Pionier mit hellen Bio-Nudeln hat sich das Unternehmen zum Pasta-Experten mit einem Sortiment von 29 Sorten – inklusive glutenfreier Pasta - in biologischer Qualität entwickelt.

Nur beste Rohstoffe für höchsten Pasta-Genuss

Die helle Pasta von Byodo enthält seit jeher nur zwei Zutaten: Hochwertigen Bio-Hartweizengrieß und frisches Wasser. Die verschiedenen, sorgfältig zusammengestellten Hartweizengrießsorten dürfen allesamt unter der italienischen Sonne reifen und sorgen durch die spezielle Komposition für das perfekte Genuss-Erlebnis.

Bronze-Matrizen für die perfekte Form und Oberfläche

Die Zutaten für den Pasta-Teig werden zunächst gut vermengt und anschließend durch sogenannte Matrizen gedrückt. Sie verleihen jeder Nudel ihre einzigartige Form. Das Material der Matrizen ist außerdem entscheidend für den Pasta-Genuss: Formen aus Bronze rauhen die Oberfläche der Nudeln an, was dafür sorgt, dass die Sauce später besonders gut haftet.

Was ist Emmer und was kann das besondere Getreide?

Neben klassischen hellen Nudeln aus Hartweizen bietet Byodo auch Pasta aus Emmer an. Bei Emmer handelt es sich um eine der ältesten kultivierten Getreidearten, er ist ein Vorfahre des modernen Weizens. Emmer wird auch als „Sommerdinkel“ bezeichnet. Tatsächlich ähnelt das Urgetreide in seiner Nährstoffzusammensetzung auch dem herkömmlichen Dinkel – ein hoher Proteingehalt und wertvolle Mineralstoffe wie Zink, Eisen und Vitamin E machen ihn zur idealen Komponente in einer vollwertigen Ernährung.

Pasta genießen auch mit Glutenunverträglichkeit

Hartweizen und Emmer enthalten beide das Klebereiweiß Gluten. Bei Personen, die unter einer Glutenunverträglichkeit – in der Fachsprache Zöliakie – leiden, reagiert der Körper mit gefährlichen Entzündungen im Dünndarm auf das Allergen. Betroffene müssen Gluten daher strikt vermeiden. Zum Glück kein Grund, auf feinste Byodo Pasta verzichten zu müssen! Denn das Familienunternehmen bietet ein glutenfreies Nudel-Sortiment aus Mais- und Reismehl an, das der Hartweizengrieß-Pasta geschmacklich in nichts nachsteht.

Proteinreiche Pasta aus Hülsenfrüchten

Auch wer eine proteinreiche Ernährung anstrebt wird bei Byodo fündig: Drei Pasta-Sorten aus Hülsenfrüchten überzeugen mit ihrem charakteristischen Eigengeschmack, sind glutenfrei und natürlich vegan. Durch ihren beachtlichen Eiweißgehalt sind die Nudeln aus roten Linsen, Kichererbsen oder grünen Erbsen ein optimaler Bestandteil einer vegetarischen oder veganen Ernährungsweise.

Papierverpackung für nachhaltigen Genuss

Byodo stellt im Laufe des Jahres 2022 sein gesamtes Pasta-Sortiment auf Papierverpackungen um. Sie besteht aus Papier mit der Zertifizierung „FSC Mix“. Es enthält damit Materialien aus FSC-zertifizierten Wäldern, Recyclingmaterial sowie Material aus kontrollierten Quellen (Controlled Wood). Diese Material-Mischung fördert verantwortungsvolle Waldwirtschaft, indem es für Industrieunternehmen die Verarbeitung sowohl von zertifiziertem wie auch nicht-zertifiziertem Holz ermöglicht. Eigentlich müssen diese beiden Materialströme bei der Verarbeitung strikt getrennt werden, was technisch oft nicht möglich ist und deshalb auf die Zertifizierung meist komplett verzichtet wird. Durch das FSC-Mix-Label wird eine FSC-Zertifizierung auch bei gleichzeitiger Nutzung beider Materialien möglich. Das fördert die Nachfrage nach FSC-Holz und macht auch für kleine Waldstrukturen eine Umstellung wirtschaftlich attraktiv. *

Wie werden Nudeln „al dente“?

„al dente“ bedeutet übersetzt „für den Zahn (spürbar)“ – bei Pasta heißt das, dass sie im Kern noch nicht ganz weich ist, sondern bissfest. Dazu am besten eine Minute vor Ende der angegebenen Kochzeit eine Nudel probieren. Wenn das Innerste noch als weißer Kern sichtbar ist, ist die Pasta genau richtig gar. Sie zieht noch ein wenig nach, wenn sie nicht abgeschreckt werden. Darauf sollte ohnehin verzichtet werden, denn es spült die Stärke ab, die für eine bessere Bindung zwischen Nudeln und Sauce sorgt.

*FSC Deutschland, <https://www.fsc-deutschland.de/wp-content/uploads/FSC-Kennzeichen-Infopapier-Juni2021.pdf>

Die Byodo Naturkost GmbH wurde im Jahr 1985 gegründet und ist bis heute ein inhabergeführtes Unternehmen, das ausschließlich Lebensmittel aus 100% biologischen Zutaten aus landwirtschaftlichem Anbau führt. Die Firmenphilosophie folgt „dem gemeinsamen Weg“, der sich aus der Übersetzung des Firmennamens frei aus dem Japanischen ableitet. Die Firma fühlt sich dem Naturkost-Fachhandel mit der Bio-Feinkostmarke Byodo verbunden und beliefert auch Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung mit der Marke Byodo CateringLine. Aktuell beschäftigt das Unternehmen mit Standort Mühldorf/ Inn 105 Mitarbeiter und erzielte im Jahr 2021 einen Umsatz von ca. 31,7 Mio. Euro. Weitere Informationen finden Sie auf der Homepage byodo.de.

4.514 Zeichen inkl. Leerzeichen (ohne Copy); Abdruck frei – Belegexemplar erbeten

Fotos / Bildunterschriften:

Byodo Pasta in FSC-Mix-zertifiziertem Papier_Byodo Naturkost:

Die Byodo Bio-Pasta in neuer Papierverpackung, zertifiziert mit dem Siegel „FSC Mix“, das nachhaltige Waldwirtschaft fördert.

Bronze-Matrize im Einsatz_Byodo Naturkost:

Bronzen-Matrizen rauhen die Oberfläche der Nudeln bei der Herstellung an, was später für eine gute Haftung der Sauce sorgt.