



PRESSEMITTEILUNG

31. August 2022

Regiokorn-Ernte 2022: 330 Tonnen bestes Getreide Bekanntmachung der Initiative mit einer Südtirolkampagne

35 Bäckereien, 57 landwirtschaftliche Betriebe, 100 Hektar Getreideäcker und eine Ernte, die dank guter Witterungsbedingungen seit der Auswinterung der Saat die Erwartungen erfüllt – qualitativ wie quantitativ. Das Regiokorn-Projekt steht im elften Jahr seines Bestehens als wichtige Nische in Südtirols Landwirtschaft gut da. Im Frühjahr hat IDM Südtirol eine Kampagne in Südtirols Bäckereibetrieben gestartet, um die Brotspezialitäten aus Regiokorn noch bekannter zu machen.

Regiokorn wird vor allem im Vinschgau, im Pustertal, im Eisacktal und am Tschöggberg auf insgesamt rund 100 Hektar angebaut. 2022 wurden rund 330 Tonnen geerntet, davon zirka 220 Tonnen Roggen, 100 Tonnen Dinkel und acht Tonnen Gerste, mehr als die Hälfte davon biologische Ware.

Für die Verarbeitung des Regiokorn-Getreides zeichnet die Meraner Mühle verantwortlich. „2022 ist ein gutes Erntejahr. Günstige Witterungsbedingungen ab dem Austrieb der Saat ergeben sehr gute Qualitäten. Auch die Mengen entsprechen dem langjährigen Mittel. In diesem Jahr hat die Ernte bereits Mitte Juli begonnen, zwei Wochen früher als im Durchschnitt,“ sagt Rolf von Berg, geschäftsführender Inhaber der Meraner Mühle. „Das Interesse am Anbau von Regiokorn in Südtirol ist im Steigen begriffen: Nicht zuletzt durch die aktuelle Lage auf dem Weltmarkt, aber auch durch einen Generationenwechsel in der Landwirtschaft und entsprechendes Interesse der Jungen am Getreideanbau als Alternative oder Zuerwerb zum Obstbau und zur Milchwirtschaft. Für uns ist die Regiokorninitiative ein wertvolles Projekt zur Förderung der lokalen Kreisläufe und ein Beitrag zur Förderung der Biodiversität,“ ergänzt Rolf von Berg.

Das Regiokorn-Projekt wurde vor 11 Jahren von den Partnern Südtiroler Bauernbund, Versuchszentrum Laimburg, dem Beratungsring Berglandwirtschaft (BRING), TIS innovation park (jetzt IDM Südtirol) und dem Handels- und Dienstleistungsverband Südtirol (hds) initiiert. Koordiniert wird heute der Austausch innerhalb der Projektgruppe von IDM, Bereich Food Innovation.

Seit 2021 besteht zudem eine Kooperation mit der Gruppe Südtiroler Gasthaus, die noch stärker auf Regionalität setzen will und das heimische Regiokorn vermehrt verwendet.

IDM Südtirol / Alto Adige
Pfarrplatz 11
Piazza della Parrocchia, 11
I-39100 Bozen / Bolzano
T 0471 094 000
www.idm-suedtirol.com



„Für die dem Projekt angeschlossenen Landwirte ist das Regiokorn eine interessante alternative Erwerbsquelle, die sich auch wirtschaftlich trägt“, ist Vera Leonardelli, Abteilungsdirektorin Business Development von IDM überzeugt. „Von entscheidender Bedeutung ist es, die Gastronomie und Hotellerie verstärkt einzubinden, um so die Synergien zwischen Agrarwirtschaft und Tourismus zu fördern und den Stellenwert und die Bekanntheit des Regiokorns in Südtirol weiter zu erhöhen. Daher haben wir 2022 eine weitere Initiative zur Bewerbung des Regiokorn-Projekts gestartet“, sagt Vera Leonardelli.

Die mehrjährige Kampagne – ausgearbeitet und koordiniert von IDM Südtirol – setzt sich zum Ziel, durch Maßnahmen am Verkaufspunkt mehr Sichtbarkeit und Wertschätzung für regionales Getreide zu erreichen und dadurch die Nachfrage anzukurbeln. Davon profitieren alle Projektbeteiligten in der Wertschöpfungskette: Bäuerinnen und Bauern, Bäckereien und die Mühle. Kampagnenstart war der 15. Mai 2022. An der Initiative beteiligen sich derzeit 15 Bäckereien mit 63 Verkaufsstellen. Sie umfasst die Produktion von Werbemitteln für die Verkaufsstellen wie Banner, Regalstopper, Tischaufsteller und Brotsäckchen sowie eine Online-Kampagne mit Landingpage.

„Brot mit dem Qualitätszeichen Südtirol garantiert, dass mindestens 75 Prozent des verwendeten Mehls von Getreide aus Südtirol stammt“, sagt Hannes Schwienbacher von der Fachkommission Brot. „Die Bäcker bieten in ihren Läden die Erzeugnisse aus Regiokorn an bzw. teilweise auch das Mehl, das in Kleinpackungen auch an Endkunden weiterverkauft wird“, ergänzt er. Erhältlich ist das Regiokorn zudem im Farinarium und Online-Shop der Meraner Mühle und im ausgewählten Fachhandel.

Wer sich von der Qualität des schmackhaften Regiokorn-Brottes mit dem Qualitätszeichen Südtirol überzeugen möchte, hat dazu auch in diesem Jahr wieder auf dem Südtiroler Brot- und Strudelmarkt die Chance. Er findet von 30. September bis zum 2. Oktober 2022 in Brixen statt

Pressekontakt

Paul Zandanel

T +39 0471 094104

M +39 348 2351634

paul.zandanel@idm-suedtirol.com

www.suedtirolerbrot.com

<https://lp.suedtirol.info/regiokorn>

www.brotmarkt.it