

PRESSEMITTEILUNG

27. Oktober 2021

Regiokorn und Südtiroler Gasthaus starten Kooperation

Bekennnis zu heimischem Getreide als Spezialität in der Gastronomie

Die vor kurzem von der Gruppe Südtiroler Gasthaus, der Meraner Mühle und IDM Südtirol beschlossene Zusammenarbeit fördert Synergien zwischen Gastronomie und Landwirtschaft – ein zentrales Ziel des Regiokorn-Projekts, das seit inzwischen zehn Jahren den Getreideanbau in Südtirol fördert.

„Wir freuen uns sehr, dass es uns gelungen ist, die Kooperation mit der Gruppe Südtiroler Gasthaus zu initiieren – mit einer Abnahmegarantie für heimisches Regiokorn“, sagt Manuela Irsara, Head Food & Wellness Innovation bei IDM Südtirol. „Ein wichtiges Anliegen von uns ist es, die Gastronomie und Hotellerie verstärkt einzubinden, um so die Synergien zwischen Agrarwirtschaft und Tourismus zu unterstützen und den Stellenwert und die Bekanntheit des Regiokorns weiter zu erhöhen“, ergänzt Irsara.

In den 33 Südtiroler Gasthäusern steht die echte, ursprüngliche Küche Südtirols im Mittelpunkt, zubereitet aus einheimischen, saisonalen Produkten. Dabei wollen die Mitglieder dieser HGv-Initiative nun noch bewusster auch auf einheimisches Getreide zurückgreifen. Durch eine Erhebung legt man vor der Aussaat gemeinsam den voraussichtlichen Jahresbedarf fest. „Regionalität und Nachhaltigkeit sind Werte, die uns sehr am Herzen liegen“, sagt Florian Patauner, Obmann der Gruppe Südtiroler Gasthaus. „Durch diese Kooperation können wir ein so vielseitiges und qualitativ hochwertiges Produkt wie das Getreide vermehrt in unsere Gasthäuser bringen. Das Getreide aus Südtirol hat eine lange Tradition. Die Kooperation bietet sich auch durch seine Lagerfähigkeit an“.

Rolf von Berg, geschäftsführender Inhaber der Meraner Mühle, jener Mühle, die das Getreide des Regiokorn-Projekts ankauft und verarbeitet, unterstreicht: „Qualität ist für uns das A und O, denn nur aus einem guten Rohstoff entsteht hochwertiges Mehl. Wir freuen uns, Partner dieser Kooperation zu sein und die Gruppe Südtiroler Gasthaus mit hochwertigen Mehlsorten und Gerste beliefern zu können.“

Um auch den Besucherinnen und Besuchern der Gastbetriebe Qualität und Herkunft des Getreides bewusst zu machen, werden die Regiokorn-Gerichte in den Speisekarten mit dem Regiokorn-Logo gekennzeichnet. Zudem machen die Partner die Initiative mit Unterstützung von IDM Südtirol durch gezielte Marketingaktionen – etwa auf Social Media und ihren Websites – bekannt.

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

INNOVATION
DEVELOPMENT
MARKETING

Die durch ein ESF-Projekt 2013 angeschobene Regiokorn-Initiative hatte sich zum Ziel gesetzt, die regionale Wertschöpfung des Getreideanbaus zu erhöhen, neue hochwertige Nischenprodukte zu entwickeln, regionale Kreisläufe zu stärken und die Vielfalt der Sorten und der Kulturlandschaft zu erhalten. Das Regiokorn-Projekt füllt heute schon eine wichtige Nische in Südtirols Landwirtschaft und trägt sich selbst. Mittlerweile wird in Südtirol im Rahmen dieser Initiative auf etwa 93 Hektar Land Getreide angebaut. Der größte Teil des Regiokorns ist mit 64,5 Hektar Anbaufläche der Roggen, der Dinkel kommt auf 28,5 Hektar. Zudem wird auch Gerste angebaut. Derzeit bauen 56 Landwirte im Pustertal und Antholzertal, im Eisacktal, im Vinschgau und am Tschöggelberg Regiokorn an. Der Bioanbau macht dabei bereits einen großen Anteil aus – so erreicht der Bio-Roggen rund die Hälfte der Roggenernte, bei Bio-Dinkel sind es sogar über 70 Prozent.

Die Meraner Mühle verarbeitet jährlich etwa 300 Tonnen an Regiokorn-Getreide. Bereits vor der Anlieferung an die Mühle wird jeweils ein Muster im Labor überprüft. Erst bei einem zufriedenstellenden Ergebnis wird das angelieferte Getreide gereinigt, vermahlen und verpackt.

Erhältlich sind Regiokorn-Produkte im Detailgeschäft Farinarium und in Online-Shop der Meraner Mühle sowie im ausgewählten Fachhandel. Die Gastronomie kann ihr Mehl direkt vor Ort bei der Meraner Mühle oder zusätzlich über den Gastrozulieferer Wörndle beziehen. 20 Bäckereien bieten zudem Brotspezialitäten mit Regiokorn an. Diese dürfen das Qualitätszeichen Südtirol tragen, wenn sie mindestens 75 Prozent Regiokorn enthalten.

Pressekontakt

Paul Zandanel

T. +39 0471 094 104

T. +39 348 2351634

paul.zandanel@idm-suedtirol.com

www.idm-suedtirol.com/de/unsere-leistungen/sektorenentwicklung/sector-lebensmittel

www.meranermuehle.it/business/produkte/regiokorn/

www.gasthaus.it