



## PRESSEMITTEILUNG

25. Oktober 2022

### **Südtiroler Genusstag** Qualität, Vielfalt & Erlebnis

**Am Samstag, 29 Oktober 2022 feiert in Meran der Südtiroler Genusstag Premiere. Im Kurhaus präsentieren sich Südtiroler Produkte mit Qualitätszeichen Südtirol dem Publikum. Die Veranstaltung ist von 10.00 bis 17.00 Uhr geöffnet. Der Eintritt ist kostenlos.**

Im Mittelpunkt der Veranstaltung steht ein Markt mit 18 Ständen mit einer großen Produktvielfalt von Kräutern, Apfelsaft, Konfitüren, Cider, Kresse, Käse, Honig, Brot, Grappa und Bier. Die Produkte können direkt am Stand erworben werden. Die Hersteller stehen für Informationen und Tipps persönlich zur Verfügung.

Ein vielfältiges Rahmenprogramm gibt tiefe Einblicke in die Welt der Produkte mit Qualitätszeichen Südtirol und macht den Südtiroler Genusstag zum kulinarischen Erlebnis für jung und alt. Vier Mal am Tag findet eine Live-Kochshow mit den Produkten, den Produzenten und vier Südtiroler Köchen statt, moderiert von Silvia Fontanive und „Südtirol kocht“. Die Köche Ingrid Mocatti vom Restaurant Zum Hirschen in Unsere Liebe Frau im Walde, Anna Matscher vom Restaurant Zum Löwen in Tisens, Tina Marcelli vom Restaurant Artiflex in Ridnaun und Michael Laimer vom Quellenhof Seelodge im Passeiertal bereiten abwechselnd innovative und kreative Gerichte vor und bieten kleine Kostproben davon an. In den Pausen wird von David Frank & Marc Perin unter dem Motto "blues trifft alpin folk", traditionelle Musik neu interpretiert.

Für die kleinsten Besucher gibt es einen kostenlosen Kräuterworkshop mit der Kräuterpädagogin Alexia Zöggeler. Eine Buchvorstellung (Kochschule für Kinder) von Köchin Tina Marcelli und geführte Verkostungen mit Kombinationen von Produkten mit Qualitätszeichen Südtirol auf Anmeldung vor Ort runden den ersten Südtiroler Genusstag ganz unter dem Motto: Qualität, Vielfalt und Erlebnis ab.

Die Veranstaltung wird von IDM Südtirol in Zusammenarbeit mit der Kurverwaltung Meran organisiert.

Das Qualitätszeichen Südtirol ist eine Marke für hochwertige Lebensmittel aus Südtirol mit garantiertem Ursprung und geprüfter Qualität. Es dürfen nur land- und ernährungswirtschaftliche Erzeugnisse aus Südtirol tragen, deren Qualität deutlich über dem gesetzlichen Standard liegt. Die Einhaltung der strengen Qualitätskriterien bei der Herstellung wird durch unabhängige und zertifizierte Kontrollstellen regelmäßig überprüft.

IDM Südtirol / Alto Adige

Pfarrplatz 11  
Piazza della Parrocchia, 11

I-39100 Bozen / Bolzano  
T 0471 094 000

[www.idm-suedtirol.com](http://www.idm-suedtirol.com)



Jüngstes Mitglied der Produkte mit Qualitätszeichen Südtirol ist die Kresse. Die Kresse zählt zum Gemüse.

Die Gartenkresse stammt ursprünglich aus Zentralasien und wurde schon früh von den Römern nach Mitteleuropa gebracht. Im Mittelalter wurden bereits viele Kressen und Sprossensorten in den Klostergärten, auch in Südtirol, angebaut. Viele typische Südtiroler Gemüse- und Kräutersorten können in Form von Kressen angebaut werden. So etwa Buchweizen, Rettich, Zigori, Senf oder Kapuzinerkresse. Kressen werden in der europäischen Heilkunde seit langem bei Blutarmut, Husten, Verstopfung und Appetitlosigkeit eingesetzt.

Südtiroler Apfelsider mit Qualitätszeichen Südtirol ist ein Schaumwein mit geringem Alkoholgehalt, der eine frische und fruchtige Alternative zu anderen Aperitif-Getränken bietet. Für die Herstellung werden nur handgepflückte Südtiroler Äpfel verwendet. Die Verwendung von Fruchtkonzentraten, künstlichen Aromen und Süßungsmitteln ist nicht erlaubt.

Brot mit Qualitätszeichen Südtirol wird nach traditionellen und natürlichen Verfahren hergestellt. Die Bäcker würzen ihr Brot je nach Sorte wahlweise mit Brotklee, Kümmel, Koriander oder Fenchel. Sie dürfen nur natürliche Lockerungsmittel wie Hefe oder im Betrieb angesetzten Natursauerteig verwenden. Für die typischen Brotsorten wie Vinschger Paarl, Breatl, Schüttelbrot oder Vollkornbrot werden Roggen und Dinkel aus Südtirol verwendet. Macht der Anteil mindestens 75% des verwendeten Mehls aus, darf das Brot mit dem Qualitätszeichen Südtirol gekennzeichnet werden.

Honig mit Qualitätszeichen Südtirol ist am grünen Etikett und an der einzigartigen Vielfalt der Aromen zu erkennen.

Im Weinbaugebiet Südtirol hat die Veredelung der Trauben zu Tresterbrand eine lange Tradition. Erfüllt sie strenge Qualitätskriterien, so darf Südtiroler Grappa seit 2005 das Qualitätszeichen Südtirol tragen.

Nach Erfüllung strenger Qualitätskriterien darf Südtiroler Bier seit 2013 das Qualitätszeichen Südtirol tragen. Grundzutaten (Braugetreide bzw. Malz, Wasser) stammen aus Südtirol. Südtiroler Bier ist nicht pasteurisiert und ungefiltert.

Südtiroler Milch und Milchprodukte werden nach traditionellen Rezepten und mit modernsten Verarbeitungstechnologien hergestellt. Sie stammt von Südtiroler Bergbauernhöfen. Das Qualitätszeichen bürgt für artgerechte Haltung, gentechnikfreie Produktionskette vom Tierfutter bis zur Verarbeitung und garantierte Frische durch kurze Transportwege

Kräuter mit Qualitätszeichen Südtirol zeichnen sich vor allem durch ihren intensiven Geschmack und ihre Farbenpracht aus. Diese Charakteristika verdanken sie dem Anbau in hoher Lage und der Ernte zum balsamischen Zeitpunkt, an dem die Pflanzen die meisten Wirkstoffe enthalten.



Für die Obstprodukte mit Qualitätszeichen Südtirol, Konfitüren und Fruchtaufstriche, Trockenobst sowie Apfelsaft werden ausschließlich handgeerntete Früchte aus Südtirol verwendet, die in schonender Verarbeitung zu fruchtigen Produkten veredelt werden. Auf Konservierungsstoffe oder andere Zusätze wird gänzlich verzichtet.

**Pressekontakt**

Paul Zandanel

T +39 0471 094104

M +39 348 2351634

paul.zandanel@idm-suedtirol.com

[www.suedtirol.info/genusstag](http://www.suedtirol.info/genusstag)