



PRESSEMITTEILUNG

10. September 2020

Regiokorn-Ernte: Regen als Herausforderung, aber 355 Tonnen bestes Getreide erwartet

35 Bäckereien, 58 Bauern, 94 Hektar Getreideäcker und auch 2020 eine Ernte, die trotz eines nassen Sommers die Erwartungen erfüllt – qualitativ wie quantitativ: Das Regiokorn-Projekt füllt im zehnten Jahr seines Bestehens eine wichtige Nische in Südtirols Landwirtschaft. Und mit einer erwarteten Ernte von rund 355 Tonnen Getreide liefert es den Rohstoff für Brot mit dem Qualitätszeichen Südtirol.

Vor allem im Vinschgau, im Pustertal, im Eisacktal und am Tschöggberg sind in den letzten zehn Jahren dank des Regiokorn-Projekts wieder Getreideäcker angelegt worden. Sie sind nicht nur ein wichtiger Bestandteil der Südtiroler Kulturlandschaft, sondern auch und vor allem notwendig, um der wachsenden Nachfrage nach heimischem Getreide nachzukommen. Dieses wird dieser Tage von den 58 am Projekt beteiligten Bauern geerntet – wann immer das Wetter mitspielt. „In diesem Jahr lag die Herausforderung darin, die wenigen regenfreien Tage für die Ernte zu nutzen“, erklärt Bio-Bauer Paul Gruber aus Olang.

Die Ernte auf einige wenige sonnige Tage zu konzentrieren, ist vor allem logistisch schwierig. „Es hat auch deshalb geklappt, weil wir mit dem Maschinenring reibungslos zusammenarbeiten und dieser zeitgerecht den nötigen Mähdrescher organisiert hat“, erklärt Gruber, der seit fünf Jahren Roggen und Dinkel anbaut. Er ist jedenfalls zufrieden mit Erntemenge und Qualität: „Die Getreidequalität ist auch heuer wieder eine sehr gute und das ist die Voraussetzung für gutes, backfähiges Mehl“, so Gruber.

Für die ersten Verarbeitungsschritte des Regiokorn-Getreides zeichnet die Meraner Mühle verantwortlich, die in diesem Jahr mit insgesamt rund 355 Tonnen Getreide rechnet. Den mit 270 Tonnen größten Anteil stellt dabei der Roggen, den Rest Dinkel. Bemerkenswert ist dabei die Entwicklung des Bioanbaus: Mit 130 Tonnen macht Bio-Roggen schon rund die Hälfte der Roggenernte aus, Bio-Dinkel sogar über 70 Prozent. Darüber hinaus wird noch Gerste angebaut. Insgesamt ist die Erntemenge – trotz der starken Regenfälle im Spätsommer – vergleichbar mit jener aus dem Vorjahr. „Das zeigt, dass die Bauern das nötige Know-how haben, um auch witterungsbedingt schwierige Phasen zu meistern“, heißt es von Seiten der Regiokorn-Verantwortlichen.

Was auf die Getreideernte folgt, ist die Qualitätsprüfung in der Meraner Mühle, das Lagern, Vermahlen, Abpacken und die Logistik. Ein kleiner Teil des Regiokorn-Mehls

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



fließt in die Herstellung von Nudeln und ein wird als Getreide oder Mehl in Kleinpackungen an Endkunden verkauft. Der Großteil geht aber an 35 Südtiroler Bäckereien, die daraus traditionelle Brotspezialitäten herstellen.

Brot mit dem Qualitätszeichen Südtirol garantiert, dass mindestens 75 Prozent des verwendeten Mehls von Getreide aus Südtirol stammt. Wer sich von der Qualität des Regiokorngetreides und vor allem 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 2. bis 4. Oktober in Brixen statt – unter Einhaltung aller Covid-Sicherheitsauflagen.

Das heurige ist das zehnte Jahr, in dem das Regiokorn-Projekt, das sich mittlerweile selbst trägt, von den Partnern Südtiroler Bauernbund, Versuchszentrum Laimburg, dem Beratungsring Berglandwirtschaft (BRING) und dem Handels- und Dienstleistungsverband Südtirol (hds) initiiert und begleitet wird. Koordiniert wird der Austausch innerhalb der Projektgruppe von IDM, Bereich Food Innovation.

Im Herbst 2010 wurde diese einzigartige Initiative zur Verbesserung der regionalen Wertschöpfung des heimischen Getreideanbaus im TIS Innovation Park Bereich Food - welcher heute in die IDM eingegliedert ist, gestartet.

Pressekontakt

Paul Zandanel

T +39 0471 094104

M +39 348 2351634

paul.zandanel@idm-suedtirol.com

www.suedtirolerbrot.com

www.brotmarkt.it