


08. November 2011

 Drucken

Wirtschaft

Südtiroler Bäcker setzen auf einheimisches Getreide

Seit April 2011 gibt es das Projekt „Regiokorn“, eine Initiative des TIS, des Bauernbundes und des Versuchszentrums Laimburg. Das Ziel ist es den Getreideanbau in Südtirol wiederzubeleben. Am Montag wurden die ersten Ergebnisse auf einer Pressekonferenz vorgestellt.

Bauern, Müller und Bäcker schließen sich bei „Regiokorn“ in einer Art Genossenschaft zusammen und teilen sich die Erlöse auf.

Jährlich werden 180 Tonnen Roggen und Dinkel in Südtirol geerntet, die dann in einem zweiten Schritt zu einer Mühle gebracht und dort gemahlen werden. Letzte Station ist der Bäcker, der die Getreidesorten ab Herbst 2012 zu regionalem Brot verarbeiten wird.

80 Prozent der Ernte besteht aus Roggen und 20 Prozent aus Dinkel.

Etwa zwei Drittel des Getreides kommt aus konventioneller, ein Drittel aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft.

28 Südtiroler Getreidebauern und 34 Südtiroler Bäcker sind an dem Projekt beteiligt.

„Zur Zeit machen einige Bäcker erste Versuche mit ‚Pusterer Breatn‘ und Schüttelbrot“, erklärte Landes-Innungsmeister Benjamin Profanter. Die Bäckerei setzt seit mehreren Jahren auf einheimisches Getreide, er ist ein überzeugter Unterstützer des Projektes.

„Von Beginn an haben wir Bäckereien und Lebensmittelhändler miteingebunden, da der Preis des lokalen Getreides fast dreimal so hoch ist wie ausländisches Getreide. Gerade Bio-Getreide ist momentan in Mode“, so Bettina Schmid vom TIS.

Das Versuchszentrum Laimburg bringt sein Wissen und Know-how mit in das Projekt.

„Wir wollen die Bauern in allen Anbaufragen beraten und sie bei der Erzeugung von qualitativem Getreide unterstützen“, erläuterte der Leiter der Sektion Berglandwirtschaft, Giovanni Peratoner.



© 2011

Bäckermeister Benjamin Profanter