

Innovation durch Tradition



TIS, Bauernbund und Laimburg präsentieren „Regiokorn“- Projekt

Foto: ds

Bozen - Regionales Korn – regionales Brot: Die Projektpartner TIS, Bauernbund und Versuchszentrum Laimburg haben im April dieses Jahres das Projekt „Regiokorn“ ins Leben gerufen. „Regiokorn“ will den Getreideanbau in Südtirol wiederbeleben und bringt dafür Bauern, Müller und Bäcker zusammen. Aus dem angebauten Roggen und Dinkel wird regionales Brot gebacken und auf den Markt gebracht. Davon profitiert jeder einzelne entlang der Wertschöpfungskette. Im Rahmen einer Pressekonferenz am 7. November im TIS innovation park wurden die ersten Ergebnisse des Projekts präsentiert.

63 Partner sind am vom Europäischen Sozialfond (ESF) mitfinanzierten Projekt beteiligt: 28 Südtiroler Getreidebauern bauen derzeit auf 53 Hektar im Raum Pustertal ungefähr 180 Tonnen Roggen und Dinkel an. Die Ernte

im Raum Pustertal ungefähr 180 Tonnen Roggen und Dinkel an. Die Ernte kommt in eine Südtiroler Mühle, die das Getreide auf seine Qualität überprüft, reinigt, mahlt und schließlich an 34 Südtiroler Bäcker verteilt. Diese garantieren bereits heuer eine Abnahme zu fairen Preisen und verarbeiten den Südtiroler Roggen und Dinkel ab Herbst 2012 zu regionalem Brot. „Zur Zeit machen mehrere Bäcker erste Versuche mit „Pusterer Breatln“ und Schüttelbrot“, sagte Landes-Innungsmeister Benjamin Profanter von der Bäckerei Profanter. Er selbst setzt schon seit mehreren Jahren auf einheimisches Getreide und ist ein großer Unterstützer des Projektes.

2012 besteht die Ernte aus 80 Prozent Roggen und 20 Prozent Dinkel. Etwa zwei Drittel stammen aus naturnaher konventioneller Landwirtschaft und ein Drittel aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft. „Von Beginn an haben wir die möglichen Abnehmer miteingebunden, um den Absatz des Getreides, dessen Preis zwei bis dreimal über dem vergleichbaren Marktpreis liegt, garantieren zu können,“ so Bettina Schmid vom Bereich Lebensmittel und Wohlbefinden im TIS innovation park, die ergänzt: „Dabei zeigte sich, dass das Interesse der Bäcker erstaunlich groß ist. Gerade im Bereich Bio ist die Nachfrage größer als das Angebot.“

Im Projekt übernahm der Südtiroler Bauernbund die Aufgabe, die Bauern für den Getreideanbau zu gewinnen, mit Hilfe der Pustertaler Saatbaugenossenschaft die Modellregion Pustertal aufzubauen und die Bauern zusammen mit dem Versuchszentrum Laimburg zu betreuen.

„Wir sind überzeugt, dass der Getreideanbau ein interessanter Nebenerwerb besonders in der Grünlandwirtschaft ist. Zudem trägt er zur Vielfalt der Landwirtschaft und zur Stärkung der lokalen Wertschöpfung bei“, freute sich der Obmann des Südtiroler Bauernbundes Leo Tiefenthaler. Die Getreidefelder würden aber auch einen wichtigen Beitrag zur Gestaltung der Kulturlandschaft leisten.

Das Versuchszentrum Laimburg bringt seine wissenschaftliche Kompetenz im Getreideanbau in das Projekt ein. Dazu gehört beispielsweise die Auswahl der geeignetsten Sorten. „Wissenschaftliches Know-how ist unverzichtbar für den Anbauerfolg. Wir verbinden die Ergebnisse unserer Forschung mit aktuellstem Fachwissen zu einem maßgeschneiderten Konzept. Dadurch können wir die Bauern in allen Anbaufragen beraten und bei der Erzeugung von qualitativ hochwertigem Getreide unterstützen“, erläutert Giovanni Peratoner, Leiter der Sektion Berglandwirtschaft, die Leistung des Versuchszentrums Laimburg.

„Altes neu interpretiert – auch das ist Innovation. Mit dem Kauf dieses Brotes werden die heimischen bäuerlichen Betriebe, Mühlen und Bäckereien unterstützt.“, sagt Franz Schöpf, Direktor des Amtes für Innovation der Provinz Bozen. „Dieses hochwertige Nischenprodukt kann Bäckern und anderen Getreideverarbeitern helfen, sich am Markt zu differenzieren.“