

Brot aus Südtiroler Korn ab Herbst in 34 Bäckereien



Testphase von Regiokorn ein voller Erfolg

Foto: t5

Bozen - Schüttelbrot und Pusterer Breatl aus Südtiroler Getreide schmeckt den Südtirolerinnen und Südtirolern. Das ist das Ergebnis eines Tests, den vier Südtiroler Bäckereien im November und Dezember unter rund 300 Kunden durchgeführt haben. Ab Herbst 2012 wird das Brot aus regionalem Getreide in 34 Bäckereien flächendeckend in ganz Südtirol angeboten werden.

267 der 277 Befragten gaben an, dass sie es als „sehr sinnvoll erachten“, dass ihr Bäcker jetzt Brot aus 100 Prozent regionalem Korn backe. Zudem wurde der Geschmack von Schüttelbrot und Pusterer Breatln aus Südtiroler Getreide mit der Durchschnittsnote 8,37 bewertet. Beurteilt werden konnte der Geschmack der Brote auf einer Bewertungsskala von 1 bis 9, wobei 9 die Bestnote war.

„Werden Sie auch in Zukunft regionales Brot kaufen?“, lautete dann die Abschlussfrage. Nur eine einzige Person gab an, dies nicht wieder zu tun: die überwältigende Mehrheit von 259 Befragten gab an wieder Brot aus regionalem Korn kaufen zu wollen, 14 Personen gaben an sich das noch überlegen zu müssen. Stellvertretend für alle an der Befragung teilnehmenden Personen wurden Verena Lobis, Maria Elzenbaumer, Aloisia Peintner, Christian Stieler und Lidia Matscher mit je einem kulinarischen Geschenkkorb aus regionalen Spezialitäten belohnt.

„Die äußerst positiven Ergebnisse der Kundenbefragung bestärken uns, dass dieses Projekt ‚Regiokorn‘ für alle Beteiligten ein Gewinn ist. Konsumenten bekommen für ihr Geld ein schmackhaftes Brot mit Mehrwert, denn mit dem Kauf des regionalen Brotes unterstützen sie aktiv das Südtiroler Landschaftsbild, die heimischen bäuerlichen Betriebe, Mühlen und Bäckereien und tragen außerdem dazu bei, Transportkilometer einzusparen und die Umwelt weniger zu belasten“, erläutert Bettina Schmid, Managerin des Cluster Alimentaris im TIS innovation park, die das Projekt des Europäischen Sozialfonds (ESF) „Regiokorn“ in Kooperation mit dem Südtiroler Bauernbund und dem Land- und Forstwirtschaftlichen Versuchszentrum Laimburg koordiniert.

Für den ersten Probeverkauf des regionalen Brotes im November und Dezember 2011 hatten die Bäckereien Gatterer aus Kiens, Überbacher aus Lajen, Knapp aus Gais und Gasser aus Lüsen 16 Tonnen Roggen und Dinkel aus dem Pustertal zu Schüttelbrot und Pusterer Breatln verarbeitet und in ihren Geschäftsstellen verkauft.

Die Bäcker ziehen ebenfalls eine äußerst positive Bilanz: Die Rückmeldungen zeigten auch, dass die Brotspezialitäten aus regionalem Korn geschmacklich sehr gut ankämen und der Mehrpreis des Brotes von 20 Prozent akzeptiert wird.

„Das Projekt „Regiokorn“ hat zum Ziel, das beinahe in Vergessenheit geratene Netzwerk zwischen bäuerlichen Betrieben, Mühlen und Bäckereien zum Nutzen aller wieder aufzubauen und die Vielfalt der Kulturlandschaft zu erhalten“, führt Bettina Schmid vom Cluster Alimentaris des TIS aus. Getreideanbauer werden bei Anbau und Ernte von Experten des Versuchszentrums Laimburg beraten und verpflichteten sich, im Anbau auf Pflanzenschutzmittel zu verzichten. Zudem garantieren die Mühlen-Betreiber, die vereinbarte Menge an einheimischem Korn abzunehmen und streng getrennt von anderem Getreide zu mahlen und abzupacken. Last but not least verarbeiten die Bäcker das Mehl zu regionalen Spezialitäten, für die sie ausschließlich Mehl aus einheimischem Getreide verwenden.

Die positiven Ergebnisse aus der Testphase bestärken die Projektpartner von Regiokorn den eingeschlagenen Weg weiter zu gehen. Ab Herbst 2012 können die Südtirolerinnen und Südtiroler sich sogar flächendeckend mit Brot aus regionalem Korn versorgen: 34 Südtiroler Bäcker werden am Projekt teilnehmen und den Südtiroler Roggen und Dinkel, der vor allem aus dem Pustertal kommt, zu Schüttelbrot und Pusterer Breatln verarbeiten.