


26. Januar 2012

 Drucken

## Wirtschaft

**Brot aus Südtiroler Korn ab Herbst in 34 Bäckereien**

**Schüttelbrot und Pusterer Breatl aus Südtiroler Getreide kommt bei den Südtirolern an. 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 deshalb in 34 Bäckereien flächendeckend in ganz Südtirol angeboten.



© 2012 shutterstock

267 der 277 Befragten gaben bei einer Umfrage 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 Breatl 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.

„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“, betont Bettina Schmid, Managerin des Cluster Alimentaris im TIS innovation park.

Sie koordiniert das Projekt des Europäischen Sozialfonds (ESF) „Regiokorn“ in Kooperation mit dem Südtiroler Bauernbund und dem Land- und Forstwirtschaftlichen Versuchszentrum Laimburg.

Für den ersten Probeverkauf des regionalen Brots 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 Breatl verarbeitet und in

ihren Geschäftsstellen verkauft.

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 abzapacken.

Die Bäcker verarbeiten das Mehl zu regionalen Spezialitäten, für die sie ausschließlich Mehl aus einheimischem Getreide verwenden.