

Regiokorn feiert ersten Erfolg

PROJEKT: Zweimonatige Testphase mit Brot aus Südtiroler Getreide – Ab Herbst in 34 Bäckereien erhältlich

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, wie das Technologiezentrum Tis in einer Aussendung mitteilt. Das Projekt „Regiokorn“ wird vom Cluster Alimentaris im Tis in Kooperation mit dem Südtiroler Bauernbund und der Laimburg koordiniert.

267 der 277 Personen gaben bei der Befragung an, dass sie es



Getreide aus Südtirol für Südtiroler Brot Tis

als „sehr sinnvoll erachten“, wenn ihr Bäcker jetzt Brot aus 100 Prozent regionalem Korn backt. Zudem wurde der Geschmack von Schüttelbrot und „Pusterer Breatln“ aus Südtiroler Getreide mit der Durchschnittsnote 8,37 (von 9,0) bewertet. Die überwältigende Mehrheit von 259 Befragten gab an, wieder Brot aus regionalem Korn kaufen zu wollen.

Die positiven Ergebnisse aus der Testphase bestärken die Projektpartner, den eingeschlagenen Weg weiterzugehen. Ab Herbst 2012 werden 34 Südtiroler Bäcker den Südtiroler Roggen und Dinkel zu Schüttelbrot und „Pusterer Breatln“ verarbeiten. 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 Brot verarbeitet und in ihren Geschäftsstellen verkauft.

Für einige der ersten „Brottester“, also Teilnehmer der Befra-



Geschenkkorb zur Belohnung: Alfred Überbacher von der Bäckerei Überbacher, Verena Lobis und ihre Kinder Lukas und Nadia sowie Bettina Schmid, Managerin des Cluster Alimentaris im Tis (von links).

gung, gab es zur Belohnung ein kleines Geschenk. **Verena Lobis, Maria Elzenbaumer, Aloisia Peintner, Christian Stieler** und

Lidia Matscher erhielten je einen kulinarischen Geschenkkorb aus regionalen Spezialitäten. **W**