

Ausbildung zum Südtiroler Genussbotschafter

Südtiroler Gemüse

08.05.2025

Hubert Unterfrauner



südtirol



Gemüsesorten



Südtiroler Blumenkohl



Südtiroler Eisbergsalat



Südtiroler Kartoffeln



Südtiroler Kohl und Sauerkraut



Südtiroler Radicchio



Südtiroler Spargel

Gemüse und Kartoffeln



- › Seit **2005** trägt Gemüse das Qualitätszeichen Südtirol, Südtiroler Spargel seit **2014**, Kresse seit **2022**
- › **400 landwirtschaftliche Betriebe**, meist Familienbetriebe im Nebenerwerb, bauen aktuell Gemüse mit Qualitätszeichen Südtirol an
- › Zwischen **600 und 1.700** Meter Höhe wächst das Gemüse mit Qualitätszeichen Südtirol
- › Mehr als **10.000 Tonnen** Gemüse mit Qualitätszeichen Südtirol ernten die Gemüsebauern jedes Jahr; der größte Anteil entfällt auf Kartoffeln und Blumenkohl



Gemüse und Kartoffeln – Kriterien Qualitätszeichen Südtirol



- › **Anbau** Südtirol im Freiland (Ausnahme ist die Kresse, die in Keimzellen angebaut wird)
- › Anbau ab bestimmten **Höhen**, damit Aromen und Geschmack sich durch langsame Reifung voll entfalten können
- › **Regelmäßige Kontrollen** durch **unabhängige Kontrollstellen**
- › Die Markennutzer sind verpflichtet, eine Liste aller Erzeuger an die Kontrollstelle zu übermitteln
- › **Zukauf** aus anderen Provinzen oder Ländern ist nicht zulässig.
- › Markennutzer müssen auf Anfrage eine **Liste aller Erzeuger(Bauern)** bereitstellen

Gemüse und Kartoffeln – Kriterien Qualitätszeichen Südtirol



- › Handelsklassen Extra oder Klasse I
- › **Düngung:** max. 24 t Stallmist und 50 kg Stickstoff pro Hektar.
- › **Rückstandsanalysen** sind für bestimmte Produkte vorgeschrieben
- › **Kresse** und **Sprossen** müssen auf biologisch abbaubarem Material gezüchtet werden
- › **Aquaponik:** geschlossener Kreislauf, 100% lokale Produktion, keine chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmittel
- › **Gekochte Rohnen:** keine Zusatzstoffe außer Zitronensäure
- › **Blaukraut:** muss aus Rotkohl und regionalen Zutaten hergestellt werden
- › **Fermentiertes Gemüse:** keine Zusatzstoffe, natürliche Gärung erforderlich

Südtiroler Blumenkohl



- › Anbaugebiet: vorwiegend Laas im Vinschgau, aber auch Eisacktal, Pustertal und Ritten
- › Wichtigste Nährstoffe und Vitamine: Kalium, Folsäure, Vitamine C, B5 und B6
- › Produktionsmenge: ca. 3.000 Tonnen jährlich

Südtiroler Eisbergsalat



- › Wichtigste Nährstoffe und Vitamine:
- › Calcium, Kalium, Vitamin A
- › Produktionsmenge: ca. 350 Tonnen jährlich

Südtiroler Kartoffeln



- › Kartoffeln bestehen aus Wasser (80%), Stärke (15%), Proteine (2%), Mineralsalze (1,8%)
- › Kategorien: Frühkartoffeln (März bis Juni) und Speisekartoffeln (ab Juli)
- › Farbe der Schale: weiß (gelblich, bernsteinfarben, ockergelb) oder rot
- › Beschaffenheit der Schale: glatt, rau, schuppig oder schorfig

Südtiroler Kartoffeln



- › Hauptanbaugebiet: Pustertal
- › Wichtigste Nährstoffe und Vitamine: Kalium, Vitamin C
- › Gut zu wissen: Kartoffeln enthalten weniger Kalorien als andere Sättigungsbeilagen wie Reis oder Nudeln
- › Produktionsmenge: ca. 6.000 Tonnen jährlich

Südtiroler Kartoffeln



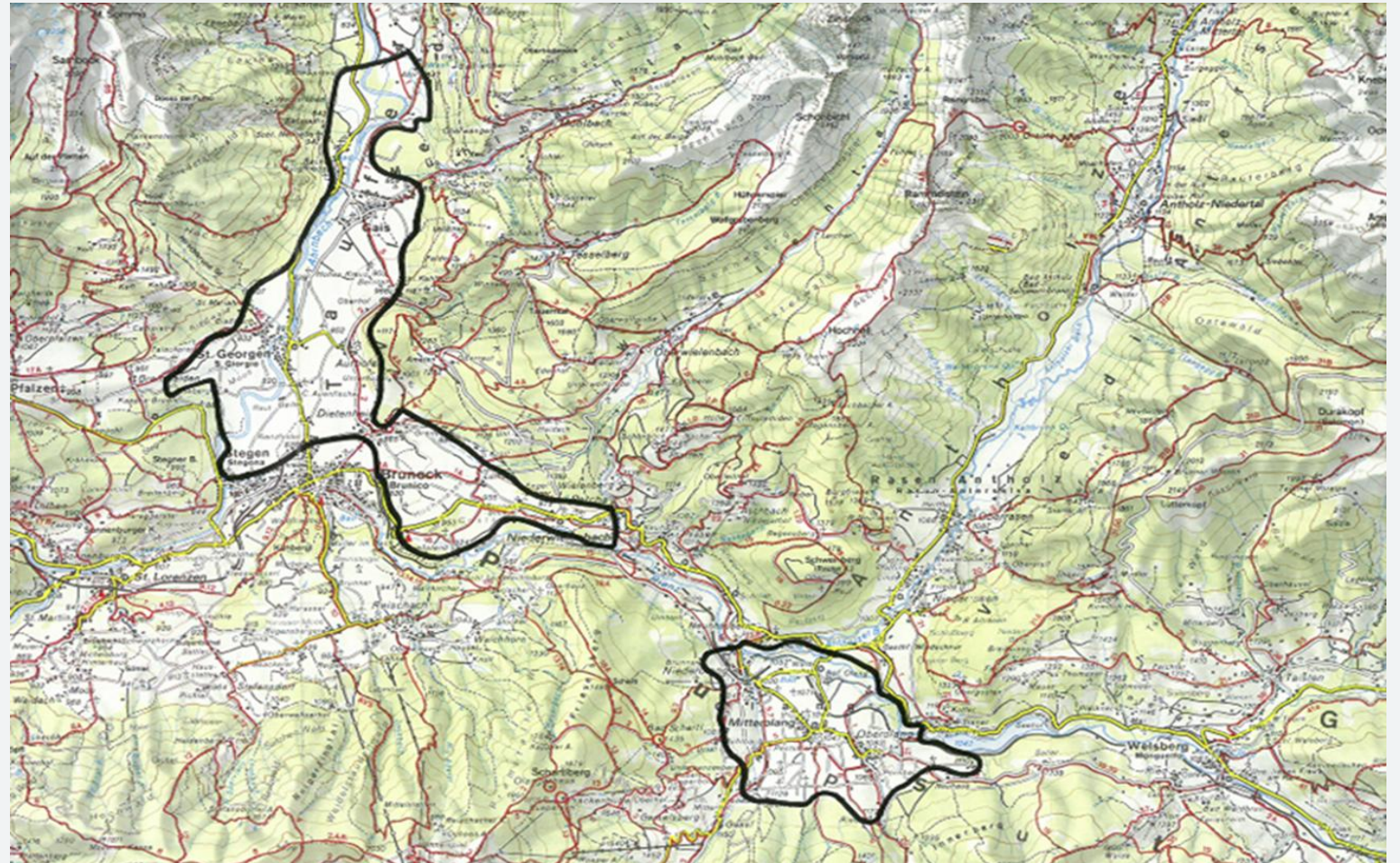
- › Die **Saatbaugenossenschaft** wurde 1958 gegründet. Sitz seit 1993 in Bruneck mit Lager (Kistenlager = 1.000 kg pro Kiste)
- › Die **Genossenschaft** hat 112 Mitglieder, davon sind 75 aktiv mit ca. 150 ha Anbaufläche
- › **Ertrag** 6.000 t, davon 130 t aus biologischem Anbau
- › Anbau von bis zu 25 verschiedenen **Kartoffelsorten** angebaut, **Saat-** und **Speisekartoffel**
- › **Zertifiziertes Saatgut** aus Deutschland und den Niederlanden
- › Die **Bewässerung** der Äcker ist bei genügend Niederschlag nicht notwendig, ansonsten erfolgt eine Flächenberegnung.
- › Je nach Witterung ist auch **Pflanzenschutz** notwendig

Südtiroler Kartoffeln



- › **Erntezeit** (maschinell) von Ende August bis Ende September
- › **Lagerung** bei 4 bis 4,5 Grad Celsius
- › Die angebauten **Sorten** sind: Spunta, Monalisa, Juwel, Krone, Big Rossa, Desiree, Draga, Majestic, Kennebec, Kipfler und Blaue St. Galler
- › Man unterscheidet zudem die Kartoffeln und deren Eignung:
 - › **festkochend** für Salz und Pellkartoffeln sowie Kartoffelsalate
 - › **vorwiegend festkochend** für Brat- und Röstkartoffeln, Gemüsesuppen und Pommes Frites,
 - › **mehlig** für Püree, Nockerln und Kartoffelteige

Südtiroler Kartoffeln Anbaugebiet



Südtiroler Kohl und Sauerkraut



- › Anbaugebiet: vorwiegend Eisacktal, Pustertal und Vinschgau
- › Wichtigste Nährstoffe und Vitamine: Vitamin C
- › Produktionsmenge: ca. 800 Tonnen jährlich

Südtiroler Radicchio



- › Anbaugebiet: vorwiegend Pustertal und Vinschgau
- › Wichtigste Nährstoffe und Vitamine: Calcium, Kalium, Magnesium, Vitamine A und C
- › Produktionsmenge: ca. 400 Tonnen jährlich

Südtiroler Spargel



- › Anbaugebiet: vorwiegend Etschtal
- › Wichtigste Nährstoffe und Vitamine: Kalium, Phosphor, Magnesium, Calcium, Eisen, Asparaginsäure, Vitamine A, C, E, B6, B2, B1
- › Produktionsmenge: ca. 70 Tonnen jährlich

Kresse



- › In der europäischen Heilkunde wichtig gegen Blutarmut, Husten, Verstopfung und Appetitlosigkeit
- › Enthalten bis zu **30%** mehr gesunde **Vitamine und Nährstoffe** als reifes Gemüse
- › **1 Hersteller** produziert Kresse mit Qualitätszeichen Südtirol
- › „**Microgreens**“ werden mitsamt dem Substrat geerntet, sobald die Blätter vollständig entwickelt sind
- › Es gibt bis jetzt **11 verschiedenen Sorten** von „Microgreens“, z.B. Rettich, Kapuzinerkresse

Gemüse aus Aquaponik



- › Aquaponik ist eine **Polykultur**, welche die Aquakultur- und den Hydroponik-Anbau, also die Fischzucht und die bodenunabhängige Lebensmittelproduktion, in einem **geschlossenen Kreislaufsystem** kombiniert
- › Ziel: große Mengen an Wasser einzusparen sowie die Wiederverwendung organischer Nährstoffe aus dem Abwasser der Fischzucht zu organisieren
- › Aquaponik ist somit ein ressourcenschonendes, geschlossenes, zirkuläres System, bestehend aus **Fischzucht** und **Gemüseanbau**



Danke für die
Aufmerksamkeit!

