

Südtiroler Beeren & Steinobst

Damit Südtirols Beeren und Kirschen besonders schmackhaft gedeihen, wachsen sie hauptsächlich im Vinschgau in einer Höhe zwischen 500 und 1.800 Metern.

GRUNDWISSEN

Was brauchen [Beeren und Steinobst](#), um das Qualitätszeichen Südtirol zu bekommen? Ideale klimatische Voraussetzungen, wie sie im Vinschgau und im Nebental Martelltal herrschen: Wenig Niederschlag, viel Sonne und große Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht. Hinzu kommt die Meereshöhe zwischen 500 und 1.800 Meter, was ein langsames Heranreifen bedeutet, ein festes Fruchtfleisch bewirkt und einen besonders intensiven Geschmack entwickeln lässt.

Erdbeeren

Seit 2005 gibt es für Erdbeeren und Himbeeren das Qualitätszeichen Südtirol. Das Pflichtenheft sieht hierfür folgende Punkte vor:

- Herkunft aus Region (Südtirol);
- Handgepflückt;
- Anbau in höheren Lagen (mind. 600 m.ü.d.M.) im Freiland, daher auch minimaler Einsatz von Pflanzenschutzmittel;
- Regelmäßige Kontrollen durch unabhängige Kontrollstellen.

Südtiroler Erdbeeren wachsen auf fruchtbarem, durchlässigem und nicht steinigem Boden zwischen 900 und 1.750 m Höhe im Martelltal, wo sie bereits seit den sechziger Jahren des letzten Jahrhunderts angebaut werden und somit einen wichtigen Haupt- und Nebenerwerb für die Berglandwirtschaft darstellen. Die angebauten [Hauptsorten](#) im Vinschgau sind: Elsanta und Darselect. Die Erntezeit ist zwischen Juni und September. Der jährliche Ertrag im Vinschgau beläuft sich auf ca. 450 t. Weitere Anbauggebiete sind das Eisacktal, das Pustertal und Ultental sowie Jenesien und der Ritten. Die Egma Vilpian vermarktet rund 80 t im Jahr

Himbeeren

Wie die Erdbeeren tragen auch die Himbeeren seit 2005 das Qualitätszeichen Südtirol mit demselben Pflichtenheft (siehe oben).

Südtiroler Himbeeren wachsen auf lockerem, tiefgründigem und gut drainiertem Boden auf einer Höhe zwischen 600 und 1.500 m. Die angebauten [Hauptsorten](#) unterscheiden sich zwischen Sommerhimbeeren (Tulameen und Glen Ample) und Herbsthimbeeren (Polka und Amira). Die Erntezeit ist zwischen Juni und Oktober. Der jährliche Ertrag beläuft sich auf ca. 70 t.

Marillen

Seit 2015 gibt es für die Marille das Qualitätszeichen Südtirol. Das Pflichtenheft sieht folgende Qualitätskriterien vor:

- Herkunft aus der Region (Hauptanbaugebiet Vinschgau);
- Handgepflückt;
- Vorgeschrieben sind die Größe (Minstdurchmesser 35 mm) und der Zuckergehalt (mind. 11 [Grad Brix](#))
- Regelmäßige Kontrollen durch unabhängige Kontrollstellen.

Bei den Marillen gibt es verschiedene Sorten, die auf einer Fläche von ca. 60 ha teilweise „extensiv“ von 120 Produzenten meist im Nebenerwerb angebaut werden. Die wichtigste ist die regionale Spezialität, die Vinschger Marille (70%) gefolgt von Sorten wie Goldrich, Orange Red und Hargrand.

Von Vorteil für das Anbaugebiet Vinschgau sind folgende Bedingungen und Konditionen:

- Viel Sonne, wenig Regen, trockene Luft;
- Sandige Bergböden;
- Große Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht;
- Anbau von 500 bis rund 1000 m Meereshöhe.

Die Besonderheit der „Vinschger Marille“ gegenüber anderen Sorten liegt in:

- Kleineres Kaliber (35 – 45 mm Durchmesser);
- Intensiver, einzigartiger Geschmack;
- Begrenzte Haltbarkeit;
- Begrenzte Verfügbarkeit! (Bäume sind besonders während der Blütezeit für Frostschäden anfällig, was auch einen erheblichen Ernteverlust zur Folge haben kann)

Hauptsächlich werden Marillen rund um das Marmordorf Laas angebaut. Hier findet auch jährlich Anfang August das „[Marmor- und Marillenfest](#)“ statt. Geerntet wird zwischen Mitte Juli und Mitte August. Die jährliche Erntemenge (wenn keine Frostschäden im Frühling) liegt zwischen 300 und 400 t.

Kirschen

Seit 2010 führen auch Kirschen das Qualitätszeichen Südtirol und folgen im eigenen Pflichtenheft diesen Qualitätskriterien:

- Herkunft aus der Region (Südtirol, wichtiges Anbaugebiet Vinschgau);
- Handgepflückte;
- Vorgeschrieben sind die Größe (Minstdurchmesser 22 mm) und der Zuckergehalt (mind. 14 [Grad Brix](#))
- Regelmäßige Kontrollen durch unabhängige Kontrollstellen.

Südtiroler Kirschen werden im Vinschgau im Martelltal und im Gebiet zwischen Laas und Mals auf einer Meereshöhe von 800 bis 1.300 m angebaut. Die Anbaufläche beträgt etwa 35 ha. Die Anlagen werden im Netzen gegen die Kirschessigfliege und mit Nylonfolien gegen Regen und Hagel geschützt. Als angebauten Kirscharten Regina und Kordia sind besonders fest, knackig und saftig, reich an Vitaminen und Mineralstoffen. Südtiroler Kirschen werden zwischen Anfang Juli und ca. 10. August geerntet. Die jährliche Erntemenge beläuft sich auf ca. 600 t. Weitere Anbaugebiete sind das Eisacktal, das Pustertal und Ultental sowie Jenesien und der Ritten.

Gut zu wissen:

- **Erdbeeren** sind laut [Wikipedia](#):
eine [Gattung](#) in der Unterfamilie der [Rosoideae](#) innerhalb der [Familie](#) der [Rosengewächse](#) (Rosaceae). Zur Gattung *Fragaria* gehören ungefähr zwanzig [Arten](#), meistens in den gemäßigten Zonen der Nordhalbkugel vorkommend, und verschiedene [Unterarten](#); daneben gibt es viele [hybride](#) Formen mit zahlreichen [Kultursorten](#);
Erdbeeren sind reich an:
Vitamin A, C und verschiedene B-Vitamine, Mineralien (Kalium, Calcium, Phosphor, Folsäure, Eisen, Flor), Samen sind Reich an Mineralstoffen.
ABER: Erdbeeren können auch Allergien, ähnlich den Birkenpollenallergien, auslösen – dies hängt stark von der Erdbeersorte ab. Im Versuchszentrum Laimburg gibt es eine eigene [Arbeitsgruppe](#), die sich zum Teil auch um diese Thematik kümmert;
- **Himbeeren** sind laut [Wikipedia](#):
(*Rubus idaeus*) ist eine [Pflanzenart](#) aus der [Gattung Rubus](#) innerhalb der [Familie](#) der [Rosengewächse](#) (Rosaceae).
Himbeeren enthalten wenig Zucker, aber relativ viel Zitronensäure und Vitamin C;
- [Heidelbeeren, Johannisbeeren und Brombeeren](#) werden auch im Vinschgau (Martelltal) angebaut. Die jährlichen Erträge sind um einiges geringer als bei Erdbeeren und Himbeeren: 17 t (Heidelbeeren), 10 t (Johannisbeeren), 0,7 t (Brombeeren);
- **Marillen** (Aprikose) sind laut [Wikipedia](#):
(*Prunus armeniaca*), im [bairisch-österreichischen Sprachraum](#) (Ober- und Niederbayern, Oberpfalz, Österreich und Südtirol) **Marille**, in [Rheinhausen](#) auch **Malete**, gehört zur [Sektion](#) *Armeniaca* in der [Untergattung](#) *Prunus* der Gattung [Prunus](#) innerhalb der Familie der [Rosengewächse](#) (Rosaceae).
Die Vinschger Marille kam vor etwa 150 Jahren aus dem asiatischen Raum ins Tal. Marillen sind süß und sehr aromatisch und eignen sich hervorragend zum Weiterverarbeiten zu Süßspeisen (Marillenknödel, Strudel, Marmeladen) oder Schnaps;
- **Kirschen** laufen unter [Wikipedia](#) als:
Die **Vogelkirsche** (*Prunus avium*) ist eine [Pflanzenart](#) aus der [Gattung Prunus](#) in der [Familie](#) der [Rosengewächse](#) (Rosaceae). Der [Namenszusatz](#) *avium* leitet sich vom lateinischen Wort *avis* für Vogel ab und bezieht sich auf die Früchte, die gern von Vögeln gefressen werden. Doch auch der Mensch isst gerne die Früchte der Vogelkirsche, insbesondere die von Zuchtformen.
Von der Wildform **Wilde Vogelkirsche** (*Prunus avium* subsp. *avium*) sind die Zuchtformen **Knorpelkirsche** (*Prunus avium* subsp. *duracina*) und **Herzkirsche** (*Prunus avium* subsp. *juliana*) abgeleitet. Diese kultivierten Formen sind vor allem durch größere Blätter sowie größere und süßere Früchte ausgezeichnet und werden im Allgemeinen als **Süßkirsche** bezeichnet.
Die Südtiroler Kirschen sind süß mit einer angenehmen Säure. Ihr Aussehen ist rundherzförmig, glänzend dunkelrot bis violett-schwarz und haben sehr lange Stiele. Sie eignen sich zum direkten Verzehr, aber auch zur Verarbeitung als Marmelade oder Schnaps (was aber schade ist!);
- **Bio-Anbau** wird für verschiedene Beeren und auch Steinobst im Vinschgau und den anderen Anbaugebieten praktiziert.

ZUSATZ INFOS

Kuriositäten

Wussten Sie, dass

- **Beeren** und **Kirschen** zu der Familie der Rosengewächse (Rosaceae) gehören. Laut Wikipedia sind [Rosengewächse](#):
sind eine [Pflanzenfamilie](#) in der Ordnung der [Rosenartigen](#) (Rosales) innerhalb der [Kerneudikotyledonen](#). Die etwa 3000 [Arten](#) sind fast weltweit verbreitet, mit Schwerpunkt auf der [Nordhalbkugel](#). Zur Familie gehören neben den namensgebenden, als Zierpflanzen genutzten [Rosen](#) (Rosa) auch viele bekannte Obstarten wie [Apfel](#), [Birne](#), [Brombeeren](#), [Erdbeeren](#) und [Himbeere](#) sowie das [Steinobst](#) mit [Kirschen](#), [Zwetschge](#), [Pflaume](#), [Aprikose](#) (auch Marille oder Malette), [Pfirsich](#), [Mandel](#) und anderen;
- Zweige des Kirschbaums werden am 4. Dezember (Barbaratag) geschnitten und in warme Zimmer in eine Vase mit Wasser gestellt. Man sagt, dass wenn die sogenannten „**Barbarazweige**“ zu Weihnachten blühen, Hochzeitsglocken läuten werden;
- Beeren und teilweise auch Kirschen mit dem Qualitätszeichen Südtirol innerhalb des [Nationalparks Stilfser Joch](#) wachsen und gedeihen. Das Projekt „[Nachhaltige Produzenten im Nationalpark Stilfser Joch](#)“ zeichnet jene Bergbäuerinnen und Bergbauern aus, die unter ökologischen und sozialen Gesichtspunkten besonders nachhaltig wirtschaften. Die lokalen Produzenten stellen Fleisch- und Milchprodukte sowie Bergkräuter, Marmeladen und Gemüse her. Mehr dazu unter [Nationalpark Produkte](#);
- Rund um die Beerenfelder im Martelltal stehen meist hohe Netze: Dies um die Felder vor den [Wildtieren](#) des Nationalparks Stilfser Joch zu schützen;
- Marillen & Wellness? Die Marille hilft bei der Erneuerung der Haut und sorgt für eine bessere Durchblutung. Im Garberhof in Mals wird das Paket „[Prunus Armeniaca](#)“ angeboten. Bio-Körperpeeling mit Marillenkernen und Heuextrakten gibt es im [DolceVita Hotel Lindenhof](#) in Naturns und im [Naturhotel Molin](#) in St. Johann im Ahrntal;
- Erdbeeren & Allergien: gewissen Erdbeer-Sorten rufen allergische Reaktionen wie bei Birkenpollen hervor. Die eigene [Arbeitsgruppe Beeren & Steinobst](#) innerhalb des Versuchszentrum Laimburg hat auch diesbezüglich im Martelltal Forschungen angestellt, ebenso wie für einen nachhaltigen Erdbeerenanbau mit optimalen Bergsorten;
- Beeren & Steinobst pur oder verarbeitet? Im Martelltal sowie im Vinschgau werden Beeren sowie Marillen und Kirschen gerne auch von verschiedenen Produzenten weiterverarbeitet, zu:
Marmelade (Erdbeeren, Marillen): [Niederwieshof](#) in Latsch, [Die Seibstock Manufaktur](#) in Martell
Brand (Marillen): [Ausserloretzhof](#) in Laas, [Marinushof](#) in Kastelbell

Rezepte

Das wohl traditionellste Gericht sind die [Marillenknödel](#) (Rezept stammt von Johannes Meßner vom Bürgerhof in Brixen). Der Teig wird am besten mit Pusterer Kartoffeln (auch ein

Produkt mit Qualitätszeichen Südtirol). Die [Marillenknödel](#) können auch mit Topfenteig gemacht werden. Ein Tipp: Marillenknödel direkt nach der Herstellung über Nacht ins Gefrierfach geben, am nächsten Tag portionenmäßig in Gefrierbeutel geben und wann immer man während des Jahres Lust darauf hat, einfach gefroren direkt in heißem Salzwasser kochen.

Eine Neuinterpretation der Knödel als Nachspeise sind die [Erdbeer-Topfenknödel](#), wobei auch hier andere Südtiroler Qualitätsprodukte (Topfen, Eier, Butter) zum guten Gelingen beitragen. Das Rezept findet man auf der Seite [Pur Südtirol](#), wo auch gleichzeitig alle Zutaten online gekauft werden können.

Wo Beeren und Marillen erleben?

Wanderungen zu Fuß oder mit dem Rad durch den Vinschgau und durch das Martelltal führen meist direkt durch die Anbauggebiete von Marillen, Kirschen sowie Beeren.

Im Martelltal ist das Landschaftsbild von Erdbeer- und Himbeerefeldern geprägt.

Auf dem [Südtiroler Erdbeerweg](#) erfährt man alles über die süße rote Beere.

Ende Juni findet in Martell zudem auch das große [Erdbeerefest](#) statt, zu dessen Anlass auch die neue [Erdbeerkönigin](#) gekrönt wird.

Laas ist für seinen weißen Marmor bekannt, ebenso aber auch gilt Laas als das Anbauzentrum der Vinschger Marille. Um die beiden Produkte gebührend in den Mittelpunkt zu rücken, findet jedes Jahr Anfang August das Fest „[Marmor & Marille](#)“ statt.

Daten und Fakten im Überblick

- 2005 Qualitätszeichen für Südtiroler Erdbeeren und Himbeeren
- 2010 QZ für Südtiroler Kirschen
- 2015 QZ für Südtiroler Marillen
- 600 bis 1.800 m Anbauggebiete Beeren
- Südtiroler Erdbeeren:
Saison: Juni – September
rund 500 t jährlich
Hauptanbauggebiet: Martell
- Südtiroler Himbeeren:
Saison: Juni – Oktober
ca. 70 t jährlich
- Südtiroler Marille
Saison: Mitte Juli – Mitte August
300 – 400 t jährlich
Sorten: Vinschger Marille, Goldrich, Hargrand, Orange Red
Hauptanbauggebiet: Vinschgau
- Südtiroler Kirschen
Saison: Ende Juni bis Anfang August
ca. 600 t jährlich
Sorten: Kordia, Regina