

Südtiroler Brot & Apfelstrudel

Brot, ein Grundnahrungsmittel, das in Südtirol eng mit der Tradition verbunden ist. Zusammen mit dem Apfelstrudel werden beide Produkte zu wahren Genusserlebnissen, über die Landesgrenzen hinaus sogar zum Exportschlager.



Südtiroler Schüttelbrot g.g.A.

Ur-Paarl nach Klosterart



GRUNDWISSEN

Rundum Brot gibt es viele Sprüche und Wahrheiten. Brot ist in der Bibel fest verankert ebenso in vielen Gebeten, wie im Vaterunser: „Unser tägliches Brot gib uns heute.“ (Matthäus 6,11). Wie wichtig Brot seit Urzeiten ist, zeigen auch die Ergebnisse von Untersuchungen der berühmten Gletschermumie.

Brot wird in [Wikipedia](#) folgendermaßen beschrieben:

(von [althochdeutsch](#) *prōt*, von [urgermanisch](#) *brauda-*) ist ein traditionelles [Nahrungsmittel](#), das aus einem [Teig](#) aus gemahlenem [Getreide](#) ([Mehl](#)), [Wasser](#), einem [Triebmittel](#) und meist weiteren Zutaten gebacken wird. Brot zählt zu den [Grundnahrungsmitteln](#).

Aus dem Grundnahrungsmittel haben sich je nach Region, Zone und in Südtirol nach Talschaft, bzw. sogar je nach Hof und Kloster, eigene Rezepte entwickelt. Genau diese Tradition der Brotvielfalt wird immer noch von den vielen Bäckereien mit Stolz und viel Einsatz durch Generationen hindurch weitergeführt.

Zu den traditionellsten Brotarten zählt das Schüttelbrot, das seit 2020 sogar die europäische Bezeichnung g.g.A. (geschützte geografische Angabe) tragen kann.

[Wikipedia](#) beschreibt **Schüttelbrot** als:

ein vor allem in [Südtirol](#) verbreitetes hartes, knuspriges [Fladenbrot](#) aus [Roggenmehl](#), Wasser, [Hefe](#), Salz und Gewürzen ([Kümmel](#), [Fenchelsamen](#), [Anis](#), [Schabzigerklee](#) oder [Koriander](#)) mit regional verschiedenem Geschmack und Aussehen. Es zeichnet sich durch lange Haltbarkeit aus und wird traditionell mit [Speck](#) oder [Käse](#) zur [Marende](#) gegessen.

Bäcker backen nicht nur Brot. Dies beschreiben verschiedene Volkslieder, wie auch das bekannte Kinderlied: „[Backe, backe Kuchen](#)“.

Traditionell ist für Südtirol der **Apfelstrudel**, der in [Wikipedia](#) so beschrieben wird:

eine weit verbreitete [Strudelart](#). Zur Zubereitung werden vor allem sogenannter [Strudelteig](#), aber auch [Blätterteig](#), [Quarkteig](#) ([österreichisch](#): [Topfenteig](#)) und [Hefeteig](#) ([österreichisch](#): [Germteig](#)) verwendet. Ein aus Strudelteig zubereiteter Apfelstrudel wird, vor allem, wenn der Teig manuell zu einem Teigblatt ausgezogen wurde, „ausgezogener Apfelstrudel“ genannt. Diese Variante ist in Österreich und anderen Gebieten der ehemaligen [k.u.k. Donaumonarchie](#) eine traditionelle [Mehlspeise](#) und ein [Nationalgericht](#).

Brot und Apfelstrudel sind seit 2005 Teil der Familie der Südtiroler Qualitätszeichen. Hierfür sind folgende Qualitätskriterien im jeweiligen Pflichtenheft festgehalten:

für Brot und Apfelstrudel gilt:

- Verwendung ausschließlich natürlicher Zutaten;
- Mindestens 60 % der Zutaten stammen aus der Region;
- Keine Konservierungsmittel, Geschmacksverstärker und andere chemische Zusätze;
- Regelmäßige Kontrollen durch unabhängige Kontrollstellen;

zusätzlich für Brot:

- Mindestens 75 % des Mehls besteht aus Südtiroler Getreide;
- Zubereitung nach überlieferten Rezepten und traditionellen Verfahren der Südtiroler Bäckereien;

zusätzlich für Apfelstrudel:

- Apfel und Butter stammen aus Südtirol (mit Qualitätszeichen Südtirol);
- keine Margarine.

2011 wurde das Projekt **Regiokorn** ins Leben gerufen, mit dem Ziel, Südtiroler Bauern wieder für den Anbau von Getreide zu gewinnen. Angebaut werden nun wieder Roggen, Dinkel, Gerste, Buchweizen und Hafer. Sämtliches Getreide wird von der **Meraner Mühle** getrennt gemahlen.

Vom Saatgut bis zum frisch gebackenen Brot ist das Qualitätszeichen Südtirol auch Garantie für:

- Sorgfältigen, regionalen Anbau vonseiten der Landwirte ohne Einsatz von Mineralstoffdüngern;
- Schonende und professionelle Vermahlung durch die Meraner Mühle sowie die effiziente Logistik;
- Handwerkliche Herstellung feinsten Backwaren mit mindestens 75 % Getreide aus Südtirol durch die Bäcker.

Südtiroler Schüttelbrot hat seit 2020 die europäische Ursprungsbezeichnung „g.g.A.“ (geschützte geografische Angabe) und wird vom **Konsortium Südtiroler Schüttelbrot g.g.A.** verwaltet.

Das Pflichtenheft für das Südtiroler Schüttelbrot g.g.A. sieht unter anderem vor:

- Wird in ganz Südtirol hergestellt;
- Ist ein trockenes Roggenbrot in flacher und unregelmäßig runder Form, mit ungleichmäßiger Porung. Es ist knusprig, lange haltbar, aromatisch, leicht säuerlich, mit 4 bis 6% Feuchtigkeitsgehalt;
- Jede Phase der Produktion wird genau protokolliert und festgehalten;
- Verwendet werden Roggenmehl (mind. 50%), Weichweizen- und/oder Dinkelmehl, Salz, Weizen- oder Gerstenmalz, Hefe oder im Betrieb hergestellter Natursauerteig, Gewürze (Kümmel und/oder Fenchelsamen und/oder Brotklee und/oder Anis und/oder Koriander). Es kann auch pflanzliches Fett hinzugegeben werden;
- Die Zutaten werden vermischt und geknetet, dann ruht der Teig ruhen. Die Teiglinge werden auf ein Brett oder ein Backblech gelegt und gären für 20 bis 100 Minuten bei einer Temperatur zwischen 25° und 40° C. Nach der Gärung werden die Teiglinge geschüttelt, damit sie ihre flache Form erhalten. Danach werden sie bei 160° - 250° C für mindestens 20 Minuten im Ofen gebacken. Nach dem Abkühlen werden die Brote händisch oder maschinell verpackt. „Südtiroler Schüttelbrot“ / „Schüttelbrot Alto Adige“ ist bis zu 18 Monate haltbar;
- Regelmäßige Kontrollen durch unabhängige Kontrollstellen;

Gut zu wissen:

- **Regiokorn** wird von über 60 Landwirten im Vinschgau, Pustertal, Eisacktal und am Tschöggberg auf circa 120 Hektar angebaut und produzieren somit pro Jahr ca. 350 t Getreide (Roggen, Dinkel, Gerste und Buchweizen), das von rund 20 Bäckereien verarbeitet wird;
- **Regiolaib**: jeden Freitag werden in den Bäckereien mit Qualitätszeichen Südtirol eigene Brote nach eigenem Rezept mit Südtiroler Getreide hergestellt und verkauft.

Erkennbar ist der Regiolaib an der orangenen Banderole und der Oblate mit dem Qualitätszeichen Südtirol.

- Seit 2021 sind im Projekt Regiokorn nun auch die Mitglieder der Gruppe **Südtiroler Gasthaus** sowie ein Teil der Buschenschänke des **Roten Hahn** vertreten;
- **Vollkornbrot und Vinschger Paarl** mit Qualitätszeichen Südtirol sind die traditionellen Brotsorten, die von 20 Bäckereien und Konditoreien hergestellt werden;
- Als Presidio Slow Food ist das [Ur-Paarl nach Klosterart](#) anerkannt;
- **Apfelstrudel** mit Qualitätszeichen Südtirol wird von 15 Bäckereien und Konditoreien hergestellt;
- Pro Jahr werden ca. 85.000 kg Apfelstrudel (vergleichbar mit einer Länge von 26 km) hergestellt;
- Es gibt drei verschiedene Apfelstrudelteige: der für Südtirol traditionellste ist der Mürbteig ($\frac{3}{4}$ aller Produkte mit Qualitätszeichen), Ziehteig und Blätterteig.

Brot backen, aber wie?

Heutzutage gibt es für das hausgemachte Brot eigene Brotmaschinen, die den gesamten Vorgang des Brotmachens fast von allein erledigen. Die einzelnen Schritte der handwerklichen Herstellung von Brot werden in [Wikipedia](#) anhand von Bildern gut erklärt:

- Alle Zutaten werden in einem Teig verknetet und dann in Portionsstücke (je nach Rezept und Brotsorte) geteilt;
- Gärung in Körben oder auf Brettern (traditionell in Südtirol mit Leinentüchern bestückt);
- Backvorgang im Ofen, danach Abkühlung.

Laut den Bestimmungen für das Qualitätszeichen Südtirol kommt für das Südtiroler Brot ein wichtiges Element dazu: der Natursauerteig. Dies hat zum Vorteil, dass das Brot leichter verdaulich und länger haltbar ist. Viele Bäckereien verfügen – manchmal sogar über Generationen - über ihren eigenen Sauerteig, den sie hegen und pflegen.

Sauerteig ist laut [Wikipedia](#):

ist ein [Teig](#) zur Herstellung von [Backwaren](#), der meist dauerhaft durch [Milchsäurebakterien](#) und [Hefen](#) in [Gärung](#) gehalten wird. Das dabei entstehende [Kohlenstoffdioxid](#) lockert den Teig auf. Die typischen Arten von Milchsäurebakterien sind [Lactobacillus plantarum](#) ([homofermentativ](#)) und [Lactobacillus brevis](#) ([heterofermentativ](#)). Ein typischer Hefestamm im Sauerteig ist [Saccharomyces cerevisiae](#). Sauerteig wird als [Triebmittel](#) zur Lockerung von Backwerk zugefügt und macht [Roggenteige](#) überhaupt erst backfähig. Sauerteige verbessern [Verdaulichkeit](#), [Aroma](#), [Geschmack](#), [Haltbarkeit](#) und Schnitt der Backwaren. Ebenso werden [ernährungsphysiologische](#) Eigenschaften verbessert.

In Italien wird oft von pasta oder lievito madre gesprochen. Der Unterschied zum Sauerteig: lievito oder pasta madre besteht klassischerweise aus Weizenmehl und wird fest geführt (Verhältnis 2:1 Mehl und Wasser). Die Lievito Madre wird bei wärmeren Temperaturen geführt, deshalb entwickeln sich überwiegend Milchsäurebakterien (milder Geschmack). Der Sauerteig besteht klassischerweise aus Roggenmehl und ist flüssiger (Verhältnis 1:1 Mehl und Wasser). Der Sauerteig wird bei kälteren Temperaturen geführt, deshalb entwickeln sich überwiegend Essigsäurebakterien (säuerlicher Geschmack). Mehr dazu unter [Meraner Mühle](#)

Wie präsentieren/genießen/aufschneiden - Tipps

Ebenso wie bei anderen Produkten, kommen beim Verkosten von Brot alle Sinne zum Einsatz. Wer kennt nicht den feinen Geruch von frischem Brot? Und wie toll klingt es, wenn man eine Brotkruste knackt oder das Schüttelbrot zerbrochen wird. Selbst beim Schneiden von verschiedenen Brotsorten werden nicht nur feine Aromen frei, sondern beim Anfassen verspürt man die Konsistenz der Kruste und der Krume im Inneren. Beim Reinbeißen geht das Geschmackserlebnis dann weiter bis in den Gaumen.

Generell besteht Brot aus Kruste und Krume

Kruste ist laut [Wikipedia](#):

die äußere harte Hülle von [Brot](#) bezeichnet. Sie schützt die feuchte und weiche [Krume](#) vor biologischen Schädlingen und mechanischer Beschädigung, verbessert die Haltbarkeit und bewirkt maßgeblich den Geschmack des Brotes. Durch unterschiedliche Form, Backverfahren und Behandlung der Oberfläche können aus einem Grundteig eine Vielzahl von Broten mit unterschiedlichen Charakteren und unterschiedlicher Rösche produziert werden.

Bei der Krustenbildung sind die [Maillard-Reaktion](#) und die Bildung heller und dunkler [Dextrine](#) von entscheidender Bedeutung. Durch diese Reaktionen entstehen nicht nur die braunen Farbstoffe, sondern auch [Geschmacks-](#) und [Geruchsstoffe](#), die das [Aroma](#) prägen. Bei [Sauerteigbrot](#) werden diese Vorgänge begünstigt, da während der Sauerteigreifung Vorstufen für diese Prozesse entstehen. Es werden ebenso für den Menschen [toxikologisch](#) bedenkliche [Substanzen](#) gebildet. Einer dieser Stoffe ist das [Acrylamid](#), das bei einer Backtemperatur von über 180 °C verstärkt entsteht. Allerdings entstehen dabei auch [Melanoidine](#), die antioxidativ und krebshemmend wirken können. Bei der Verwendung von [Brotbackautomaten](#) entsteht keine nennenswerte Kruste, da der Teig nicht von heißer und feuchter Luft umgeben ist.

Beim Abkühlen geht ein Teil der Aromastoffe in die Krume über und trägt zu deren Geschmack bei. Besonders bedeutend ist dies bei reinem Weißbrot und Brötchen.

Krume bezeichnet [Wikipedia](#) als:

das Innere von [Backwaren](#) bezeichnet. Die wesentlichsten Eigenschaften der Krume sind Struktur, [Elastizität](#), [Geruch](#) und [Geschmack](#). Diese sind abhängig von der [Teigführung](#), der Art der Teiglockerung, der Art des Backvorgangs, von der Kruste und von den Backzutaten. Die Eigenschaften der Krume sind für die Beurteilung der Qualität eines Gebäckes wesentlich. Sie kann nach Elastizität, Schnittfestigkeit und sensorischen Eigenschaften, wie Kaeigenschaften oder Mundgefühl beurteilt werden – Eigenschaften, die durch Mängel und [Brokrankheiten](#) beeinflusst sein können. Anhand der Elastizität kann der Frischestand beurteilt werden. Die Anforderungen der Krumeneigenschaften sind vom Produkt abhängig. So ist zum Beispiel die Krumenelastizität ein Faktor zur Beurteilung der [Backfähigkeit](#) von Roggenmehlen in Verbindung mit [Sauerteig](#). Während beispielsweise für ein [Baguette](#) eine weiche und unruhige Krume angestrebt wird, gilt dies nicht für einen [Stollen](#) oder ein rustikales [Vollkornbrot](#).

Geschmack und Aroma der Krume werden nicht nur von den Zutaten beeinflusst. Bei Brot und Brötchen beeinflusst die [Brotkruste](#) diese Faktoren wesentlich. In der Kruste werden geschmacksbestimmende Stoffe in der [Maillard-Reaktion](#) sowie helle und dunkle [Dextrine](#) gebildet. Beim Erkalten des Gebäckes entsteht ein Unterdruck, wodurch diese Aromastoffe teilweise in die Krume übergehen.



TYPISCHE BROTSORTEN UND IHRE NÄHRWERTE PRO 100 GRAMM

- Südtiroler Brot kaufen Menschen, die auf Geschmack und auf reichhaltige, gesunde Nährstoffe achten

Vollkornbrot enthält etwa:
40 Prozent Wasser
240 Kilokalorien
1-2 Gramm Fett

Vinschger Paarl enthält etwa:
42 Gramm Kohlenhydrate
40,9 Gramm Wasser
8,7 Gramm Eiweiß
7,3 Gramm Ballaststoffe
1,1 Gramm Fett

Urpaarl enthält etwa:
40 Prozent Wasser
53,5 Gramm Kohlenhydrate
1,3 Gramm Fett
7,6 Gramm Eiweiß
Roggenmehl, Roggenvollkornmehl,
Hefe, Salz, Fenchelsamen, Brotklee

Apfelstrudel, aber wie?

Der Apfelstrudel mit Qualitätszeichen Südtirol besteht aus naturbelassenen Zutaten, die zum Teil selbst wiederum das Qualitätszeichen Südtirol tragen, wie z.B. Äpfel. Traditionell wird der Apfelstrudel mit QZ aus **Mürbteig** hergestellt. Die Zutaten hierfür sind:

- für den Teig: Mehl*, Butter*, Staubzucker, Ei* oder Eigelb, Vanillezucker, Zitronenschale, Salz
- für die Füllung: Äpfel**, Zucker, geröstete Brösel*, Sultaninen, Pinienkerne, Nüsse oder Mandeln, Vanillezucker, Zimtpulver, Zitronenschale
- Ei* zum Bestreichen
- Staubzucker zum Bestreuen

*Produkte mit QZ - **mit einer g.g.A.

Zwei weitere Teige werden für Apfelstrudel verwendet:

- **Blätterteig** laut [Wikipedia](#):
ist ein mehrlagiger [Ziehteig](#). In den Grundteig aus Mehl, Salz und Wasser wird durch mehrfaches Ausrollen und Zusammenschlagen [Ziehfett eingearbeitet](#).
- **Ziehteig** wird laut dem Originalrezept des [Zimmerhofs](#) in Radein mit Mehl, Öl, Salz und Wasser zubereitet.

Geschichte

Brotbacken ist eng mit der Geschichte der Menschheit verbunden, sicherlich ab der Zeit wie der Mensch sesshaft wurde. In Südtirol kann man Dank der Gletschermumie „Ötzi“ festlegen, dass er bei seiner letzten Mahlzeit neben Wildfleisch Einkorn verspeist hatte.

Das Leben auf den meist entlegenen Bauernhöfe Südtirols hat die Menschen zu wahren Überlebenskünstler gemacht. Autark waren fast alle und mussten für das schwere und entbehrungsreiche Leben das ganze Jahr hindurch auch Strategien entwickeln. So wurden im Sommer und Herbst die Vorräte für den Winter vorbereitet. Alle Lebensmittel mussten für Monate haltbar sein. Zum Beispiel eignete sich Schüttelbrot hierfür perfekt. Brotbacken war auf den Bauernhöfen ein langwieriger Prozess und fand meist nur zwei bis drei Mal pro Jahr statt. Die großen Holzöfen mussten eingeheizt, Getreide gemahlen und große Mengen an Teig vorbereitet und verarbeitet werden.

Bergbauernhöfe in Südtirol verfügten oftmals über eine eigene Mühle und einem eigenen Backofen. In Gadertal gab es die „[Viles](#)“, ein Zusammenschluss von mehreren Höfen in kleinen Weilern. Dies ermöglichte die Verfügbarkeit von Gemeinschaftsstrukturen, wie Mühlen, Öfen, Ställen. Einblicke in das Leben von damals auf Bergbauernhöfe in Südtirol geben das [Landesmuseum für Volkskunde](#) in Dietenheim sowie verschiedene [Heimat-, Alltagskultur- und Bauernmuseen](#) in ganz Südtirol.

Wie Ötzi gelebt hat, wie er sein Essen zubereitet hat und vieles mehr erfährt man im [ArcheoParc Schnalstal](#)

Hersteller von Südtirol „Brot & Apfelstrudel“
sind auf der Seite der [Qualitätsprodukte](#) zu finden.

ZUSATZ INFOS

Kuriositäten

- **Brotbad** im [Hotel Tann](#) in Klobenstein am Ritten: Vormittags wird im eigens eingerichteten Raum im Spa-Bereich für Gäste Brot gebacken und am Nachmittag sitzt man dort bei angenehmer Wärme und atmet die wohltuende „Brotluft“ ein. Verschiedene Studien haben festgestellt, dass die beim Backprozess freigesetzten Enzyme durch Atmung und durch die Haut Linderung bei Rheuma und Gelenksbeschwerden bewirken können;
- **Südtiroler Getreide mit QZ (Regiokorn)** findet man im [Bier](#) und es wird auch für die Herstellung von Nudelspezialitäten von [Pastalpina](#) verwendet;
- **Getreide mit dem Qualitätszeichen Roter Hahn** aus eigenem Anbau wird mittlerweile von vielen Bauernhöfen für die Herstellung von [Bier](#), [Nudeln](#) und [Brot](#) verwendet;
- **Palabirnen Brot** ist eine besondere Spezialität aus dem Vinschgau. Getrocknete Palabirnen werden dem Paarteig einverleibt und gebacken. Die Palabirne ist eine der ältesten Birnensorten des Vinschgaus. Hergestellt wird es von Bäckerei [Schuster](#) in Laatsch bei Mals;
- **Blätterteig** stammt laut [Wikipedia](#) höchstwahrscheinlich aus dem arabischen Raum und wurde vermutlich um 1453 nach der Eroberung Konstantinopels in die Donaumonarchie gebracht, ebenso der Ziehteig (Türkenbelagerungen 16. und 17. Jhrd);
- **Ziehteig** muss laut althergebrachter Tradition so dünn sein, dass man darunter eine darunterliegende Zeitung lesen kann;
- **@** heißt in Israel auch Strudel;
- Die älteste Darstellung von **Knödel** findet sich auf einem Fresko der [Kapelle](#) auf Burg Hocheppan. Das Bild der „Knödelesserin“ stammt aus dem Jahr 1131 und beweist, dass der Knödel bereits im Mittelalter ein fester Bestandteil auf den Tellern der Region war.

Rezepte

Altes Weißbrot wird in Südtirol für das traditionellste aller Gerichte, den Speckknödeln, verwendet. Altes, hartes Vinschger Paarl-Brot ist die Hauptzutat der „**Vinschger Brotsuppe**“. Das Rezept mit Fleischsuppe und Rindfleischstreifen stammt von Daniela Kaserer vom [Hofschank Niedermair](#) in Kastelbell.

Den klassischen Apfelstrudel mit Mürbteig kann man zu Hause fertigstellen. Dazu benötigt man für den Teig Mehl, Backpulver, Butter, Ei, Milch, Zucker usw. Für die Füllung braucht es Südtiroler Äpfel, Zucker, Brösel, Sultaninen, Pinienkerne usw. [Hier](#) gibt es das komplette Rezept.

Brot und Apfelstrudel erleben

Das wichtigste Fest rund um die zwei Qualitätsprodukte Brot und Apfelstrudel findet jedes Jahr Anfang Oktober in Brixen statt. Beim „[Südtiroler Brot- und Strudelmarkt](#)“ verwandelt sich der Brixner Domplatz in eine einzige Bühne mit Infos und Vorführungen zum Getreideanbau, zum traditionellen Dreschen, zur Backkunst samt Herstellung der traditionellen Brotsorten und der Apfelstrudelvarianten. Degustationen und Kaufmöglichkeiten sind vorgesehen. Es ist

auch die Gelegenheit den einzigen Südtiroler [Brotsommelier](#), [Benjamin Profanter](#), kennenzulernen und von ihm vieles über Brottradition zu erfahren.

Eintauchen in die Welt der Gletschermumie Ötzi kann man im ArcheoParc Schnalstal, wo Hütten aus der Steinzeit nachgebaut wurden. Hier erfährt man viel über das harte Leben vor über 5.300 Jahren und es gibt immer wieder auch die Möglichkeit zum Beispiel „[Brot backen](#)“ wie damals. Auch das [Archäologiemuseum](#) in Bozen, dort wo die Gletschermumie untergebracht ist, werden immer wieder besondere Events zum Thema „Steinzeit“ organisiert.

Eng mit Brot verbunden sind Mühlen. Automatisch fällt das Kinderlied „[Es klappert die Mühle ein](#)“: Viele Bauernhöfe verfügten früher über eine eigene Mühle. Mühlen sind eng mit Wasser verbunden. Dort wo Bäche lang genug waren und genügend Wasser führten wurden oftmals der Reihe nach, mehrere Mühlen errichtet. Heute sind dies beliebte Themenwege und oftmals finden meist im Sommer Mühlenfeste statt, wo diese alten Strukturen wieder aktiviert werden. So zum Beispiel in [Terenten](#), in [Longiarü](#), in [Stilfs](#), in [Tisens](#), in [St. Pankraz/Ulten](#) und in [Aldein](#).

Die [Südtiroler Bäuerinnen](#) bieten Koch- und Backkurse, speziell wird auch Brot gebacken. Koch- und Backkurse bieten auch Bäuerinnen und Bauern vom [Roten Hahn](#) an.

Viele Daten und Fakten im Überblick

- Südtiroler Schüttelbrot g.g.A. -> 2020 Anerkennung durch die EU
- 2005 Qualitätszeichen Südtirol für Brot und Apfelstrudel
- 2011 Projekt Regiokorn
ca. 50 Landwirte = ca. 85 ha Regiokorn = ca. 350 t Getreide im Jahr (je nach Witterung)
- Rund 20 Bäckereien und Konditoreien
- Brotsorten mit QZ:
Vollkornbrot, Vinschger Paarl, Pusterer Breatl
- Presidio Slow Food: Ur-Paarl nach Klosterart
- Apfelstrudel mit QZ:
ca. 15 Bäckereien und Konditoreien
ca. 85.000 kg Apfelstrudel pro Jahr = 26 km Länge aneinander gereiht
 $\frac{3}{4}$ der Apfelstrudel werden mit Mürbteig zubereitet, der Rest mit Zieh- oder Blätterteig

Quellen: Qualitätszeichen Südtirol, Iceman, Wikipedia, ArcheoParc Schnalstal, Meraner Mühle, Slow Food, Konsortium Südtiroler Schüttelbrot g.g.A., Schweizer Brot, Museen Südtirol, Zimerhof, IDM Südtirol, Roter Hahn, verschiedene Tourismusvereine, Südtiroler Bäuerinnen.