Ausbildung zum Südtiroler Genussbotschafter

Südtiroler Gemüse

08.06.2026

IDM
INNOVATORS.
DEVELOPERS.
MARKETERS.

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, **Salat aus Aquaponik** seit 2024
- **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 in Höhen von **600 bis 1.700 Meter** , 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

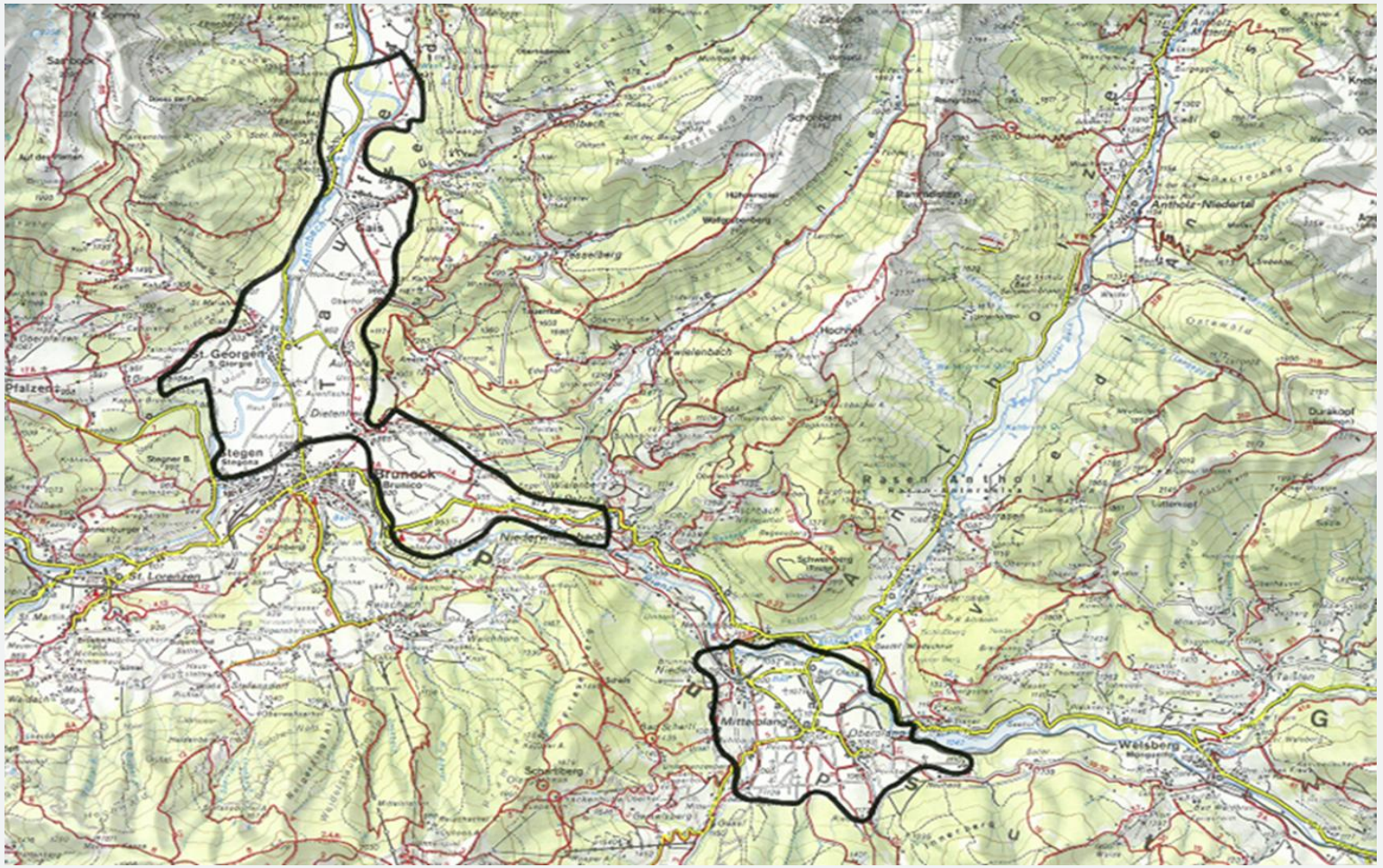
Südtiroler Kartoffeln

- 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
- Ausgewählte Samen werden auf Schafwoll- oder Hanfsubstrat gestreut und in abgeschlossenen Räumen zum Keimen gebracht, wobei Temperatur, Licht und Bewässerung elektronisch gesteuert werden
- **„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
- **1 Hersteller** produziert Kresse mit Qualitätszeichen Südtirol

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**

Qualität
SÜDTIROL

Danke für die Aufmerksamkeit!

IDM
INNOVATORS.
DEVELOPERS.
MARKETERS.