

Südtirols Bio-Waren auf einen Blick

Potpourri der Angebotsvielfalt: Die Sortimentsvielfalt der Südtiroler Bioprodukte ist beeindruckend: Sie umfasst Äpfel, Obst, Wein, Käse, Kräuter, Gewürze, Getreide, Brot, Fleisch, Gemüse, Honig, Destillate, Liköre, Milchprodukte, Kerzen und nicht zuletzt Kosmetik. Es gibt dazu auch ein vielfältiges Angebot an Dienstleistungen wie Fachgeschäfte, Bauernmärkte, Restaurants, Hotels, Naturkosmetik und die Biomasse.

Unsere Äpfel



Direktor Dietmar Franzelin der Bio Südtirol, eine Mitgliedsgenossenschaft des VOG kommt ins Schwärmen, wenn er die Erfolgsgeschichte des Südtiroler Bio-Äpfels postuliert: „Wir vermarkten ausschließlich Bioäpfel und zwar alle im Lande angebauten Sorten. Mit der Vorjahres-Erntemenge von 23.500 Tonnen unterhalten wir damit die größte Verteilerstruktur Europas. Alle 176 Obstbauern haben sich bewusst gegen den Einsatz von Chemie und für die Qualität entschieden.

Zum Schutz der Obstbäume werden keine chemisch-synthetischen Pestizide eingesetzt, sondern es werden ausschließlich natürlich vorkommende Wirkstoffe und Mikroorganismen verwendet. Mit Kompost steigern wir die Bodenfruchtbarkeit und fördern das Bodenleben. Die strengen Anbaunormen garantieren die gleichbleibend hohe Qualität unserer Bio-Äpfel.“

Unser Brot

Einer der Pioniere im Bereich Bio-Brot ist Richard Schwienerbacher von der „Bäckerei Ultner Brot“. Die Bäckerei „beim Eggwirt“, wurde 1919 von der Urgroßmutter des jetzigen „Ultnerbecks“ gegründet. Der ehemalige Landesinnungsmeister der Bäcker im hds, Richard Schwienerbacher, schaffte sich 1982 eine Steinmühle an, um frisches Getreide zu mahlen und backen zu können. Seit dieser Zeit, hat sich der Bäcker stets in die „gesunde“ Richtung bewegt und weiterentwickelt. „Sofern verfügbar, werden die Rohstoffe bei Südtiroler Bauern eingekauft. So wird wieder heimisches Getreide auf unseren Höfen angebaut“, erklärt stolz Schwienerbacher, dem vor Kurzem das Tiroler Verdienstkreuz für sein Schaffen und sein Credo versus traditioneller Bäcker-Handwerkskunst verliehen wurde.



Unternehmer-Porträts – Richard Schwienerbacher – Ultner, 14.12.2007

photo © Paolo Risser

Unser Hochprozentiges



Seit vielen Jahren verzeichnen die heimischen Brennereien eine vermehrte Nachfrage an Biobränden. Theo Walcher, Mitinhaber der Gutsbrennerei Alfons Walcher KG in Frangart/Eppan verrät sein Erfolgsrezept: „Die Bio-Edeldestillate entstehen durch eine rigorose Selektion von vollreifen handgeernteten Früchten. Alle Zutaten, die wir verwenden, stammen ausschließlich aus biologischem Anbau. Nur durch sie verleiht man den Destillaten die unverkennbare Note. Die Destillation der Biobrände geschieht

über das Wasserbadverfahren, ein besonders schonendes Verfahren, das die sortentypischen Inhaltsstoffe im Destillat bewahren. Der gesamte Produktionsprozess ist darauf ausgerichtet, besonders umsichtig mit der Umwelt umzugehen. Die Trester werden nach der Destillation zur Kompostierung gebracht und dort zu hochwertigen Dünger weiterverarbeitet.“ Als eine der ersten gewerblichen Brennereien Südtirols hat die Gutsbrennerei Walcher das Bioland-Qualitätszertifikat erhalten. So erhielt der Biokräuterbitter „Tirolensis“, dessen Herz die biologisch angebauten Kräuter vom Pflegerhof in Seis sind, die Auszeichnung „Best of Bio“ der Bio-Hotels Europas. Die hochwertigen Kräuter wachsen in optimalen klimatischen Verhältnissen und erhalten so ihre unverwechselbare Würze und zeichnen sich durch einen besonders hohen Anteil an ätherischen Ölen und Wirkstoffen aus.

Unsere Hotels

Spricht man von Bio, so denkt man an Lebensmittel. Nur wenige würden Bio mit einem Hotel assoziieren. Nicht so Walter Theiner, Biourgestein der ersten Stunde und Gründungsvater der Vereinigung der Bio-Fachgeschäfte im hds. Vor über 30 Jahren begann er mit dem biologischen Anbau von Obst und Gemüse. Von vielen damals noch belächelt, ist er heute die Stimme des biologischen Gewissens in Südtirol. „Für mich war Bio nie eine Modeerscheinung, sondern eine Lebensaufgabe,“ sagt Theiner. „Ja, am Anfang wurde ich von vielen belächelt. Doch mir war es wichtig im Einklang mit der Natur zu leben.“ Nach der Übernahme des elterlichen Hofes in Gargazon stellte Theiner ihn 1980 auf kontrolliert Bio um. Weil es noch keine Vermarktungsstrukturen für Bio gab, gründete er mit anderen Bio-Bauern die Genossenschaft Osiris und verkaufte ab Hof seine Produkte. Durch beide Wege wurden immer mehr Kontakte in der Bio-Branche geschlossen und 1991 entstand Theiners Bio-Engroshandel in Südtirol mit den Pro Natura-Biofachgeschäften in Brixen, Bozen und Neumarkt.

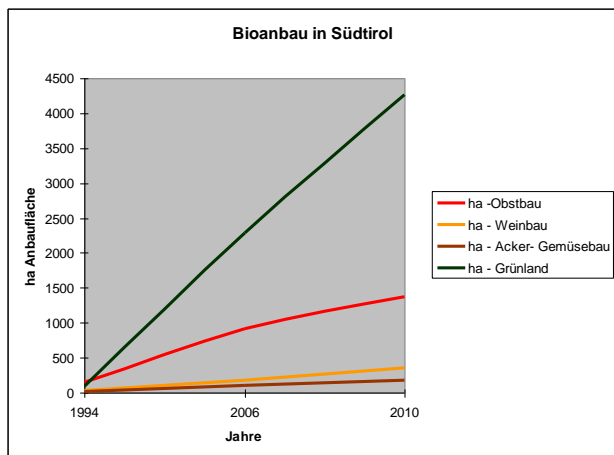
„Um auch im Tourismus Akzente zu setzen, baute ich mit meiner Familie 2009 auf unserem Biohof in Gargazon das erste



Viersterne S Bio Hotel Südtirols auf. Für mich persönlich ging damit ein lang gehegter Traum in Erfüllung. Ich legte beim Bau größten Wert auf Authentizität, bei der Verwendung der Materialien und der Umsetzung des biologischen Gedankens im Hotel. So wurde nach strengen baubiologischen Richtlinien in massiver Holzbauweise ohne Vernagelung und Verleimung auf einem seit über 25 Jahren biologisch bebautem Kulturgrund das neue Hotel errichtet. Die naturnahe Konzeption spiegelt sich nicht nur im Bau wider, sondern erstreckt sich über alle Bereiche des Hotels.“

Unsere Gärten

Der Biobauernhof Demeter in Gargazon ist ein Beispiel von vielen: Auf 70.000 Quadratmetern werden schon in zweiter Generation nach den Richtlinien des biologisch-dynamischen Landbaus, Obst und Gemüse angebaut.



Quelle: Landesamt für
Landwirtschaftsdienste, 2010