



Kulturlandschaft in Balance: Innovative Anbaumethoden auf Südtirols Bauernhöfen

Back to the roots - altes Wissen lebt wieder auf

- Kurz & knapp** □ „Roter Hahn“-Bauern setzen auf alte Korn-, Obst- und Gemüsesorten
□ Qualitätsmarke „Roter Hahn“ steht für die Erhaltung der ökologischen Balance
□ Pilzwiderstandsfähige Reben (PIWI) revolutionieren den Südtiroler Weinbau



Durch den Klimawandel hat sich das Wetter auf der ganzen Welt verändert. Trockenheit, Stürme oder Spätfrost schwächen auch Obstplantagen und Gemüsegelder in unseren Breitengraden. Dadurch verbreiten sich neue Schädlinge und Krankheiten. Entsprechend steigen der Pflegebedarf sowie der Einsatz von Spritzmitteln. Die meisten Bauern des Südtiroler Qualitätssiegels „Roter Hahn“ hingegen greifen auf ihr von Generation zu Generation weitergegebenes Wissen zurück. Ein Fokus liegt dabei auf dem Anbau von Urkorn - ein Getreide, das auf antiken Sorten basiert. Emmer, Dinkel und Co. sind widerstandsfähiger gegenüber bestimmten Umweltbedingungen und benötigen weniger chemische Unterstützung. Zahlreiche „Roter Hahn“-Landwirte setzen zudem auf die Wiederbelebung alter, teils in Vergessenheit geratener Gemüsesorten. Seit Jahrhunderten an die lokale Umgebung angepasst, stärken diese nicht nur die Biodiversität, sondern verbessern auch die Geschmacksvielfalt und ernährungsphysiologische Güte der Produkte. Beim Einsatz von pilzwiderstandsfähigen „PIWI“-Trauben führt die Kombination aus traditionellen Arbeitsweisen und modernen Kreuzungen zu innovativen Weinbaumethoden, die produktiv und respektvoll gegenüber der Natur sind. Durch den gezielten Schutz von Bienen und ihrer Lebensräume trägt „Roter Hahn“ außerdem zur Förderung der Artenvielfalt und damit zur Erhaltung der ökologischen Balance bei.
www.roterhahn.it

Foto (download): Bauer Lukas vom „Roter Hahn“-Betrieb Valentinhof in Meran/Südtirol bewirtschaftet seine Obstplantagen und Gemüsegelder nach den Prinzipien des biologischen Anbaus. Bildnachweis: „Roter Hahn“/ Frieder Blickle

Heilpflanzen, regionales Superfood und vergessene Schätze aus dem Garten

Obstbäume, die von Hand gepflegt und geerntet werden, gibt es heutzutage kaum noch. Anders auf Südtirols „Roter Hahn“-Höfen: Die Bauern arbeiten im Einklang mit der Natur, indem sie saisonale

Zyklen und natürliche Rhythmen beachten sowie auf den Einsatz von Maschinen weitestgehend verzichten. Geschmacklich meist vielseitiger und sogar bekömmlicher, sind historische Apfelsorten auch für Allergiker geeignet. Auf dem Schwarzzielhof in Feldthurns/Eisacktal genießen Urlauber schonend verarbeiteten, zu 100 Prozent naturbelassenen Apfelsaft. Die Früchte reifen unter großen Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht, dadurch entwickeln sie besonders intensive Aromen. Wer Obst und Gemüse direkt vom Feld verkosten möchte, ist im Hofladen am Valentinhof richtig. Der junge Bauer Lukas baut neben dem löwenzahnähnlichen Schnittsalat Cicoria catalogna auch Zuckerhut, Rote Beete, Mangold und vieles mehr an. Die sonnige Lage in Meran sorgt für perfekte Bedingungen. Beerensorten, die mittlerweile kaum mehr vorkommen, gibt es am Fasslerhof. Am Ortsrand von Niederdorf im Pustertal kümmert sich Alois Burger gemeinsam mit Sohn Martin um die Früchte, die sie zu feinen Aufstrichen und Sirupen verarbeiten. Durch das ideale Klima und aufgrund des hohen Gehalts natürlicher Abwehrstoffe kann dort auf den Einsatz von Pflanzenschutzmitteln gänzlich verzichtet werden. Kultiviert werden vor allem Sanddorn, Wildquitten und Apfelbeeren, aber auch Stachelbeeren, Schlehdorn und Berberitzen.

Summ, Summ, Summ - flüssiges Gold aus Südtirol



Honig der Marke „Roter Hahn“ unterliegt wie alle bäuerlichen Produkte strengen Auflagen: So dürfen die Bienen beispielsweise nur in Südtirol sammeln und der Ertrag nicht durch künstliche Zufütterung gesteigert werden. Einen großen Wert auf artgerechte Haltung im Einklang mit der Natur legt Familie Eschgfäller vom Hieslerhof in Hafling auf 1.353 Metern Höhe. „Um meinen Bienen möglichst reine Pollen zugänglich zu machen, suche ich die Standorte in der Nähe sehr sorgfältig aus“, erklärt Jungbauer Christian. „Dies garantiert ein unvergleichliches Aroma“. Familie Hillebrand vom Kammerhof in Lana hält rund 250 Bienenvölker, welche Alpenrosen, Wald-, Wiesen- und Kastanienblütennektar produzieren. Das „flüssige Gold“ holt Jungbauer Andreas mit der Honigschleuder, einer speziellen Zentrifuge, aus den Waben. Damit die wertvollen Inhaltsstoffe erhalten bleiben, wird es anschließend gekühlt. In der Hofimkerei gibt es auch Blütenpollen und weitere Honigwaren.

Foto (download) Der Honig des „Roter Hahn“-Hieslerhofs ist naturbelassen, rein und vollwertig. Je nach Standort des Bienenvolks veredelt Familie Eschgfäller Blüten-, Wald- und Cremehonig. Geschleudert und abgefüllt wird direkt am Hof. Bildnachweis: Hieslerhof

Urkorn, das jahrtausendalte Getreide

Emmer, Einkorn, Dinkel und Co. besitzen eine besonders feste Spelz-Hülle, die das Getreide vor Umwelteinflüssen schützt und widerstandsfähig macht. Die Pflanzen können sogar auf nährstoffarmen Böden gedeihen und benötigen kaum Dünger oder chemische Pflanzenschutzmittel. Damit eignen sich die alten Sorten ideal für den Bio-Anbau. Das Urkorn hat einen sehr intensiven Geschmack, gilt als leichter verdaulich, ist ballaststoffreicher und damit eine gesunde Alternative zu industriell hergestellten Backwaren. Familie Giovanett vom „Roter Hahn“-Römerhof baut in Tramin an der Weinstraße eine alte Maissorte an, die bis vor 50 Jahren im Südtiroler Unterland als „Tirggplent“

bekannt war. Die orangeroten Körner werden nach mehreren traditionellen Arbeitsgängen in der hofeigenen Steinmühle zu drei verschiedenen, glutenfreien Maismehlarten („Plentnmehl“) gemahlen und sind unter Polenta-Kennern ein köstlicher Geheim-Tipp.

PIWI: Weniger spritzen im Weinberg



„PIWI“ steht für eigens gezüchtete, pilzwiderstandsfähige Reben, die resistent gegen einige der größten Herausforderungen im modernen Weinbau sind. Trauben wie Cabernet Jura, Johanniter, Solaris und Co. können Schädlinge wie der Echte und der Falsche Mehltau so gut wie nichts anhaben. Familie Sinn vom „Roter Hahn“-Weingut St. Quirinus in Oberplanitzing in Kaltern produziert neben Klassikern wie Chardonnay, Sauvignon, Weißburgunder und Vernatsch auch PIWI-Sorten und verzichtet beim Pflanzenschutz sowie bei der Unkrautbekämpfung, Düngung und Verarbeitung gänzlich auf chemische oder synthetische Produkte. Inmitten der traditionsreichen Weinlagen oberhalb des Kalterer Sees gedeihen die Früchte auf kalkhaltigen und schottrigen Böden sowie auf Porphyrgestein in optimalen klimatischen Verhältnissen. „Unsere nach biologischen Richtlinien veredelten Weine glänzen durch ihren fruchtigen Geschmack, ihre Struktur und ihre Eleganz“, so Bauer Robert und Sohn Michael. Auch Wilhelm Gasser vom Santerhof in Mühlbach baut PIWI-Trauben nach den strengen Vorgaben des Qualitätssiegels „Roter Hahn“ an. Wie der Hofname bereits verrät, steht das Obst- und Weingut auf sandigem Boden. Der hohe Silikatanteil im Brixner Granit verleiht den Produkten ihre besonderen Geschmacksnoten.

Foto (download): Am „Roter Hahn“-Hof St. Quirinus in Kaltern an der Weinstraße treffen traditionelle Methoden auf moderne Techniken. Jungbauer Michael experimentiert auch gern mal mit Verschnitten verschiedener Sorten und unterschiedlichen Ausbaumaterialien. Bildnachweis: St. Quirinus

Pressekontakt

Jessica Thalhammer

+49 8807 21490-15

jessica.thalhammer@hermann-meier.de

Lisa Mang

+49 8807 21490-12

lisa.mang@hermann-meier.de

AHM Kommunikation

Lachener Straße 4

D-86911 Diessen am Ammersee

+49 8807 21490-0

info@hermann-meier.de

www.hermann-meier.de