

Landwirtschaft

Milchwirtschaft, Obst- und Weinbau sind die Pfeiler der Südtiroler Landwirtschaft. Produziert wird Qualität, die im Ausland professionell vermarktet wird.

Wenn im Sommer die Kühe und Schafe auf die Alm getrieben werden, beginnt für die Bergbauern die wohl härteste Zeit im Jahr: Jung und Alt packt bei der Heuernte an, damit das Vieh im Winter versorgt ist. Der Bergbauer war früher Selbstversorger und Hüter des Kulturguts, heute geht er häufig auch einem anderen Beruf nach. Seine Kuhmilch verkauft er an eine der Genossenschaften im Land. Das Überleben am Berg sichern auch die Förderungen des Landes.

Im fruchtbaren Tal blühen im Frühjahr die Apfelbäume, im Spätsommer beginnen die Obstbauern mit der ertragreichen Ernte. In Europas größtem Apfelanbaugebiet werden rund 10 Prozent der europäischen Apfelernte produziert. Außerdem zählt Südtirol als ältestes Weinbaugebiet im deutschen Sprachraum zu den besten Weinbauregionen Italiens. Südtirols Weine heimsen regelmäßig internationale Preise ein.

Die Produkte mit dem Siegel *Qualität Südtirol* stehen für kontrollierte Qualität und handwerkliche Verarbeitung. Dazu gehören unter anderem Speck, Wein, Milch, Brot sowie Äpfel und Apfelsäfte. Südtiroler Speck und Äpfel sind zudem als *geschützte geografische Angabe (ggA)* registriert. Die *Südtirol Marketing Gesellschaft (SMG)* vermarktet das Land und gemeinsam mit der *Export Organisation Südtirol (EOS)* auch seine Produkte erfolgreich im Ausland. Darüber hinaus öffnet die *EOS* Türen zu neuen Märkten.

Südtiroler Äpfel (1)

Der Apfel zählt zu den Paradeprodukten Südtirols in Italien und im Ausland.

Glückliche Kühe

Dass Südtirols Milch von glücklichen Kühen stammt, ist bei der artgerechten Haltung und dieser satten Wiesenlandschaft wohl anzunehmen. Jedenfalls sind es deren 75.000, die jährlich rund 370 Millionen Kilos Milch produzieren. Das sind 3,3 Prozent der gesamten Milchproduktion Italiens. Es werden rund 100 Millionen Kilogramm Joghurt, mehr als 40 Millionen Frisch- und Haltbarmilch und rund 25 Millionen Kilogramm Käse hergestellt. Verkaufsrenner, zumindest in Italien, ist der Joghurt: Jeder vierte dort verkaufte Joghurt stammt aus Südtirol.

Südtiroler Knödelfest in Sterzing oder dem kulinarischen Event *Sterne, Schlösser, Almen*, bei dem an historischen Plätzen und auf naturbelassenen Almen kulinarische Leckerbissen serviert werden.

Südtirols Apfel – der Exportschlager

- Auf 18.400 Hektar werden Äpfel angebaut, das sind 2,5 Prozent der Gesamtfläche Südtirols.
- Die Anbauflächen für Äpfel liegen zwischen 250 und 1.100 Metern Meereshöhe. 96 Prozent der Obstbauern haben sich zum integrierten, 4 Prozent zum biologischen Anbau verpflichtet.



1

Essen wird gefeiert

Von den Qualitätsprodukten profitiert auch die Südtiroler Küche. Das Bäuerlich-Traditionelle trifft auf Mediterranes. Die Brot- und Mehlspeisenvielfalt zeugt vom Einfluss der nördlichen Küche, während Pizza und Pasta den Süden in die Küche bringen. Die gastronomische Vielfalt in Südtirol umfasst einfache Gasthöfe, vielseitige Restaurants und Pizzerien und eine ganze Reihe mit Sternen und Hauben ausgezeichnete Gourmettempel. Essen wird in Südtirol auch gefeiert: beim Speckfest in Villnöss, dem

- An die 8.000 Obstbauern ernten jährlich rund eine Million Tonnen Äpfel.
- 50 Prozent der Äpfel bleiben in Italien, der Rest wird exportiert, davon gut ein Drittel nach Deutschland.
- Insgesamt elf Südtiroler Apfelsorten tragen das europäische Qualitätssiegel *geschützte geografische Angabe (ggA)*.
- Meistproduzierte Sorten 2011: Golden Delicious (500.289 Tonnen), Gala (184.097 Tonnen), Red Delicious (125.923 Tonnen).



2

DOC-Land Die renommierte Weinbibel *Gambero Rosso* prämierte in ihrer aktuellen Ausgabe 26 Südtiroler Weine mit ihrer höchsten Auszeichnung *tre bicchieri*. Kein Wunder: Knapp 99 Prozent der Südtiroler Weine tragen das italienische Gütesiegel für Qualitätsweine DOC. Dabei zählt Südtirol mit einer Anbaufläche von 5.300 Hektar zu den kleinsten Weinbaugebieten Italiens. Vor allem auf Hang- und Hügellagen werden jährlich rund 350.000 Hektoliter aus 20 unterschiedlichen Rebsorten produziert, davon halten sich Rot- und Weißweine annähernd die Waage. Ein Drittel davon wird exportiert, der Rest wird in Südtirol konsumiert. Typisch für Südtirol sind der Vernatsch (rot), der Gewürztraminer (weiß) und der Lagrein (rot).



3

Südtiroler Speck in Japan

Bei der großen Auswahl wird man zwar ein wenig suchen müssen, aber in der Weinabteilung des berühmten Londoner Kaufhauses *Harrods* lagert auch der Südtiroler Rotwein *Lagrein Lindenburg* aus dem Jahr 2006 von Alois Lageder. Südtirols Produkte sind längst im Ausland angekommen – die bereits erfolgreichen Nischenprodukte Honig, Grappa oder Schüttelbrot suchen jetzt nach neuen Märkten. Südtirols Speck, der 39 Prozent der weltweiten Produktion ausmacht, ist derweil schon in Japan gelandet.



Frauen und Bier

Margherita Fuchs von Mannstein (im Bild) ist eine der wenigen Frauen, die die Geschicke eines führenden Südtiroler Unternehmens in der Hand halten. Als erste Frau im Land erhielt sie 2009 die Auszeichnung *ManagerIn des Jahres*. Sie ist Chefin der größten Bierbrauerei Südtirols, der *Forst*, mit rund 450 Beschäftigten und

einem Gesamtumsatz von 120 Millionen Euro im Jahr. Die Mutter von zwei Töchtern führt die 1863 übernommene Brauerei bereits in der vierten Generation. Im Besitz der Familie ist außerdem Schloss Forst – in Südtirol, dem Land mit der höchsten Burgendichte Europas, verpflichtet Adel eben.

Südtirols Landwirtschaft kompakt

- 6,1 Prozent der Erwerbsbevölkerung arbeitet in der Landwirtschaft.
- 2009 waren 28.755 Traktoren registriert.
- 1976 wurde die Schutzmarke *Südtirol* eingeführt und 2005 von der EU als Qualitätszeichen genehmigt.
- Neben Wein, Äpfeln und Milch zählen auch Erd- und Himbeeren, Kirschen, verschiedene Gemüsesorten, Honig oder Kräuter zu Südtirols Qualitätsprodukten.
- Mehr als 21.000 Bauern sind Mitglieder des einflussreichen Südtiroler Bauernbunds.
- Südtirols Bauern sind in über 100 Genossenschaften organisiert, die unter anderem die Vermarktung der Produkte übernehmen.

Kellerei Manincor in Kaltern (2)

Whiskey-Brennerei (3)

In Glurns, der kleinsten Stadt im Alpenraum mit intakter Stadtmauer, entsteht die erste Whiskey-Brennerei Italiens. Das recht eigenwillige Projekt im oberen Vinschgau fördert den traditionellen Getreideanbau in dieser Gegend, der gegenüber dem Apfelanbau zusehends ins Hintertreffen geraten ist. Bauherr und Whiskey-Liebhaber Albrecht Ebensperger (im Bild) geht von einem Jahresbedarf von 600 Tonnen Gersten-, Roggen- und Weizenmalz und einer Produktion von 1.000 Fässern im Jahr aus. Der architektonisch anspruchsvolle Bau soll auch Touristen anlocken.