



Fondazione Slow Food
per la Biodiversità
ONLUS



Slow Food® Italia



Slow Food Förderkreise
und Lebensmittelbündnisse
in Südtirol



Presidi Slow Food®

Slow Food Förderkreise in Südtirol

Ahrntaler Graukäse	4
Grauviehrasse	8
Vinschgauer Ur-Paarl	12
Villnösser Brillenschaf	16

Slow Food Lebensmittelbündnisse in Südtirol

Lebensmittelbündnis Martell	22
Lebensmittelbündnis „Altreier Kaffee“	23

Slow Food Förderkreise in Südtirol



- > Die Slow Food Förderkreise sind konkrete Projekte, um ein Landwirtschaftsmodell, das auf kleinen Herstellern von Qualitätsprodukten und ihrem handwerklichen und traditionellen Wissen basiert, zu unterstützen und zu fördern. Dies mit Respekt vor Tier, Umwelt und unter Berücksichtigung der Jahreszeiten.
- > Diese Förderkreise haben die Erhaltung von traditionellem Lebensmittelhandwerk und guten, im Territorium verwurzelten, nachhaltig produzierten, regionalen Nahrungsmitteln zum Ziel. Faire Produkte, die unter korrekten Arbeitsbedingungen entstehen, die ein würdiges Einkommen garantieren und auf kulturelle Aspekte Rücksicht nehmen.
- > Sie stärken die lokale Wirtschaft und fördern bewusst den direkten Kontakt zwischen Produzent und Konsument.
- > Die Produzenten sind in Vereinen organisiert, welche die Umsetzung der strengen Qualitätsregeln gewährleisten und ihre Mitglieder streng kontrollieren.



Ahrntaler Graukäse



Der ursprünglichste aller Käse

Der Ahrntaler Graukäse gehört zur Familie der Sauermilchkäse, welche durch Sauermilchgerinnung, ohne Zusatz von Lab, hergestellt werden und seit jeher in den Tiroler Alpen verbreitet sind. Diese besonderen Eigenschaften bezeugen den antiken Ursprung aus einer Zeit, die noch weit vor der Entstehung eigentlicher Käsertechnologien liegt. Der Graukäse nahm einen wichtigen Platz auf der kargen Liste der Mittel zur Bestreitung des Lebensunterhalts im wirtschaftlich mageren Umfeld der Bergbevölkerung ein.

Und mager ist der Graukäse wirklich – vielleicht sogar der magerste aller Käse. So mager, dass der Fettgehalt in der Trockenmasse, die 2 Prozent meist nicht überschreitet. Der Ursprung dieser Besonderheit liegt in seiner eigenen Art und Beschaffenheit. Das Ausgangsprodukt zur Herstellung von Graukäse ist das, was von der Milch nach der Butterherstellung übrig bleibt. Bis vor wenigen Jahrzehnten war Butter in Südtirol, zusammen mit dem in Höhenlagen angebauten Roggen, Buchweizen und dem Hausschwein, die Nahrungsmittelgrundlage der Tiroler Bergbevölkerung. In Südtirol, Wiege des antiken Tirols, ist der Graukäse

vor allem im Ahrntal und den beiden von diesem abzweigenden Tälern, Mühlwald und Weißenbach, verbreitet.

Um erste schriftliche Zeugnisse über diesen antiken Kuhmilchkäse zu finden, muss man mindestens bis ins Jahr 1325 zurückgehen. Dort findet man sie in den Registerbüchern der Sonnenburg, welche über Jahrhunderte eine Mädchenschule für die Töchter des lokalen Adels beherbergte. Ihnen standen die leckersten Teile des „Steuerzehnten“ zu, Zinszahlungen, welche wie damals üblich, häufig in Form von Naturalien geleistet wurden und natürlich auch den Graukäse mit einschlossen. Bei der ursprünglichen Herstellungsart wird nur einmal täglich gekäst. Nach der kompletten Abrahmung bleibt die Milch bis zu zwei Tagen stehen. In diesem Zeitraum setzt die natürliche Sauermilchgerinnung ein. Anschließend wird die Masse behutsam bis Maximum 50 °C erhitzt. Von Hand oder mit einem Baumwoll- oder Leinentuch wird der Bruch geschöpft und, um das Austreten der Molke zu erleichtern, aufgehängt. Nach ungefähr einer halben Stunde wird er von Hand zerkleinert. Salz und in raren Fällen auch etwas Pfeffer werden beigemischt. Die Masse wird dann in runde oder quadratische Formen (die Formen können einen Inhalt von 0,5–5 kg haben) abgefüllt und von Hand gepresst. Die Reifung erfolgt bei ca. 25 °C und natürlicher Luftfeuchtigkeit über zwei bis drei Wochen auf Tannenholzbrettern. Während dieser Zeit werden die Laibe nicht geputzt sondern nur regelmäßig gewendet. Einige Hersteller reifen ihren Graukäse „kalt“; dabei wird die Reifung bei 25 °C nach ca. 10 Tagen unterbrochen



und die Käse werden an einen „kälteren“ Ort gebracht, wo sie bis zu 12 Wochen weiter reifen. Während der Reifung entwickelt der Graukäse grau-grünen Edelschimmel. Sein kräftiger Geruch und der archaische Geschmack sowie die unregelmäßige Form überraschen deshalb nicht. Er hat keine Rinde, der Teig ist durchzogen, in der Mitte kreideweiß und wird verlaufend gegen außen mit zunehmender Reifung immer gelber und speckiger. Auch der Geruch steigert sich mit zunehmender Reife wegen der säuerlichen und fermentativen Komponenten ins Animalische. Es dominiert eine bittere Note, die mit zunehmendem Reifegrad ebenfalls immer markanter wird, je nachdem wie viel Molke der Käser beim Abfüllen des Bruchs in der Masse verbleiben lässt.

Der Förderkreis Ahrntaler Graukäse

In den letzten Jahrzehnten hat eine regelrechte Invasion von Hof- und Sennereikäse, den Graukäse nahezu verbannt. Nur noch für den Hausgebrauch, auf einigen Bergbauernhöfen oder in ganz wenigen, genossenschaftlich organisierten Sennereien, wird er hergestellt. Es kommen jedoch größtenteils pasteurisierte Milch und Milchfermente zur Anwendung. Der Förderkreis Ahrntaler Graukäse möchte die ursprüngliche Produktionstechnik, bei der nur Rohmilch verwendet wird, wieder bekannt machen. Ziel ist es, weitere Produzenten zu finden und diese in ein Netzwerk einzubinden.



> Produktionsgebiet

Taufers und Ahrntal von Gais bis Kasern, einschließlich der Seitentäler Mühlwald, Lappach, Weißenbach, Rain sowie im oberen Eisack- und Wipptal in der Provinz Bozen.



> Produzenten

Agnes Laner
Ahrntal (BZ)
Mühlwald
Mittermairhof 57
Tel. +39 0474 653389
+39 338 8737161

Martha Schneider
Hirnerhof
Ahrntal (BZ)
St. Johann 226
Tel. +39 0474 671162

Slow Food Referent für den Förderkreis

Martin Pircher
Tel. +39 0474 678495
despar.pircher@bestofdolomites.it

Referent der Produzenten

Agnes Laner
Tel. +39 338 8737161

Grauviehrasse



Die graue Königin der Alpen

Das Grauvieh zählt wohl zu den ältesten Rinderrassen der Alpen. Über Jahrhunderte wurde es von der lokalen Bevölkerung in sorgsamer Zuchtarbeit unter extremen Bedingungen gehalten. Erste Aufzeichnungen dieser sehr anpassungsfähigen Bergrinderrasse reichen ins 19. Jahrhundert zurück. Durch die Abgeschiedenheit der Bergtäler, die den Zuchtviehaustausch erschwerte, wurde das Grauvieh ursprünglich in verschiedenen Schlägen gehalten. Geprägt durch die jahrhundertelange natürliche Selektion in den alpinen Gebirgsregionen und durch die beharrliche Zuchtarbeit einiger weniger Züchter, die seit jeher von den Qualitäten dieser lokalen Rinderrasse überzeugt waren, wurde das Grauvieh kontinuierlich in Reinzucht verbessert. Ihre typischen Eigenschaften und ihre Leistungsbereitschaft, vor allem unter schwierigen Futter- und Haltungsbedingungen, machen das Grauvieh zur idealen Rasse für die Bewirtschaftung des Berggebietes. Noch heute erfüllt die Grauviehrasse, die haupt-

sächlich in den Provinzen Bozen und Trient sowie sporadisch im Veneto und im Friaul Julisch Venetien verbreitet ist, eine bedeutende Schlüsselfunktion.

Das Grauvieh ist von mittlerem Rahmen und Gewicht, es besitzt ein solides Fundament mit besonders starken Klauen. Das typische Haarkleid ist silbergrau mit Schattierungen an Kopf, Hals, Schultern und an den Flanken. Es ist robust und genügsam, besitzt einen ausgeprägten Instinkt zur eigenen Futtersuche und ist imstande auch auf steilen Wiesen und Almen die nährstoffreichsten Futterflächen zu finden. Diese langlebige und fruchtbare Bergrinderrasse galt früher als Dreinutzungsrasse (Milch, Fleisch und Arbeit) und wird heute als Doppelnutzungsrasse zur Milch- und Fleischerzeugung gehalten. Die Milch ist von ausgezeichneter Qualität, sie eignet sich sowohl für den Frischkonsum als auch bestens für die Käseherstellung. Unter den Bergrinderrassen Italiens verfügt die Grauviehrasse über das beste Verhältnis in Bezug auf Milchmenge und Inhaltsstoffe, was sich positiv auf die Käseausbeute auswirkt. Geschätzt wird auch die Fleischleistung. Die Tiere erbringen gute Zuwachslleistungen, eine hohe Schlachtausbeute und haben eine geschmacklich hervorragende Fleischqualität.



Der Förderkreis Grauviehrasse

Heute ist der Bestand der Grauviehrasse in den Alpen beträchtlich zurückgegangen. Wie andere lokale Rinderrassen, wurde das Grauvieh teils durch die restriktive Agrarpolitik früherer Zeiten und teils durch die starke Verbreitung einer intensiven, auf Höchstleistung ausgerichteten Viehwirtschaft in den letzten Jahrzehnten verdrängt. Das Grauvieh zählt zu den elf Bergrinderrassen, die Mitglied der Europäischen Föderation der Rinderrassen des Alpen Systems sind und gilt seit 2004 als vom Aussterben bedroht. Der Förderkreis möchte die Nationale Grauviehzüchtervereinigung in ihren Tätigkeiten zum Schutz und zur Aufwertung der Rasse bestärken und unterstützen. Zusammen mit einer Gruppe von Herdebuchzüchtern, die ausschließlich mit Reinzuchttieren hofeigene Produkte erzeugen, wurden strenge Richtlinien für die Herstellung von Milch und Käse sowie von Fleischverarbeitungsprodukten festgelegt. Zu den Zielsetzungen des Förderkreises zählt auch die Weiterbildung der Produzenten im Hinblick auf die Qualitätsverbesserung ihrer Produkte. Dies erfolgt in Zusammenarbeit mit dem Südtiroler Sennereiverband, der die Hof- und Almkäsereien schon seit geraumer Zeit beratend betreut.



> Produktionsgebiet

Berggebiete der Provinzen
Bozen und Trient

> Produzenten

Hofkäserei „Oberkaser“
Familie Pixner Michael & Helene
Latsch (BZ)
St. Martin am Kofel 12
Tel. +39 0473 720125

Hofkäserei „Prener“
Giovannini Andrea
Baselga di Pinè (TN)
Frazione Rizzolaga
Tel. +39 340 5428531

Urlaub auf dem Bauernhof
„Fiordibosco“
Lozzer Graziano
Valfloriana (TN)
Località Comuni
Tel. +39 0462 910002

Slow Food Referent für den Förderkreis

Sergio Valentini
Tel. +39 348 4020857
trentinoaltoadige.slowfood@
gmail.com

Fleisch der Grauviehrasse:

Hofschank „Niedermair“
Familie Ernst Kaserer
Kastelbell (BZ)
Trumsberg 4
Tel. +39 0473 624091

Referentin der Produzenten

Christina Müller
Tel. +39 0471 063850
info@grigioalpina.it



Vinschgauer Ur-Paarl



Das antike Klosterbrot

Das Ur-Paarl nach Klosterart ist die älteste Variante des Paarl-Brots aus dem Vinschgau. Das Originanlrezept wurde dank den Benediktiner-Mönchen des Klosters Marienberg in Burgeis (Gemeindegebiet von Mals) bis in die heutige Zeit bewahrt. Dort wurde bis vor einiger Zeit noch vom letzten Bäckermonch, Alois Zöschg, regelmäßig Ur-Paarl im Klosterofen hergestellt. Dieses Rezept wurde von einigen Bäckereien im Vinschgau aufgegriffen, um das traditionsreiche Brot wieder mit lokalem Getreide auferstehen zu lassen. Die kleinen, runden Brote werden mit lokalem Roggen, Dinkel und Sauerteig gemacht. Jeder Bäcker „personalisiert“ das Rezept, indem er dem Teig einige regionale Kräuter wie Fenchel- und Kümmelsamen sowie Brotklee beimengt.

Es ist eines der drei typischen „Vorrats-Brote“ aus Südtirol, zusammen mit dem Schüttelbrot, welches traditionell aus dem Eisacktal kommt, und dem Pusterer Breatl aus dem Pustertal. Denn man konnte sie alle noch Wochen nach der Herstellung essen. Die Aufbewahrung erfolgte in aufgehängten Holzgestellen, wo sie langsam trockneten.

Die traditionelle Form, eine flache 8 aus zwei (deswegen „Paar“) runden, aneinandergefügt Laiben, hat dem Brot seinen Namen gegeben. Die Größe variiert: Der Durchmesser kann von 10 bis 30 cm betragen, die Höhe 2 bis 3 cm. Das Ur-Paarl hat eine weiche, dunkelbraune Kruste und einen leichten, durch das Roggenmehl grau-gräulichen Teig. Sowohl im Duft als auch beim Verzehr überwiegen meist die Fenchelsamen. Frisch, mit Butter und Marmelade bestrichen - idealerweise von der Vinschger Marille - oder zusammen mit Südtiroler Speck und Kaminwurzeln, ist es ein traditioneller, nicht wegzudenkender Begleiter fast aller Südtiroler Gerichte. Mit trockenem Ur-Paarl wird auch die „Lottensuppe“ gemacht. Eine typische Arme-Leute-Suppe mit etwas Fleisch oder Speck und hartem, zerbröckeltem Brot. Mit getrockneten Früchten - Aprikosen, Birnen, Äpfeln usw. - wird das Ur-Paarl zum süßen Früchtebrot.



Der Förderkreis Vinschgauer Ur-Paarl

Heute wird das Ur-Paarl täglich gebacken. Früher hingegen hat man die Holzöfen der Bauern nur 2- bis 3-mal jährlich zum Backen eingeheizt (so wie das heute noch in einigen Berghöfen und Weilern gemacht wird). Am Projekt nehmen auch einige Bauern im Vinschgau teil, die den Anbau von Roggen in ihren Feldern wieder eingeführt haben. Bis in die 50er Jahre war Roggen das am meisten angebaute Getreide in Südtirol. Dies dank des besonders trockenen und regenarmen Klimas. Roggen ist Kälte gegenüber resistent und verträgt auch ein hartes Klima. Deshalb wurde der Vinschgau früher auch „Kornkammer Tirols“ genannt und der Roggen dieser Region nach ganz Europa verkauft.

Der Förderkreis möchte das Produkt der Vinschgauer Bäcker valorisieren, um den Anbau der ursprünglichen Roggensorte früherer Jahrhunderte wieder einzuführen und zu fördern.



> **Produktionsgebiet**
Vinschgau (Provinz Bozen)

> **Produzenten**
Eggerbrot
Horst Egger
Latsch (BZ), Kugelgasse 2
Tel. +39 0473 623366
info@eggerbrot.com
www.eggerbrot.com

Goldrainer Backstube
Albert Reinhard
Goldrain (BZ), Platzlstr. 11 b
Tel. +39 0473 742472
+39 340 9647714
reinhard.alber@virgilio.it

Andreas Pilser
Schlanders (BZ), Kortsch
Hauptstraße 121
Tel. +39 0473 730572

**Slow Food Referent
für den Förderkreis**
Ivo De Pellegrin
Tel. +39 333 859 3629
info@slowfoodtrentinosuedtirol.it



Alois Riedl
Glurns (BZ)
Malser Str. 11
Tel. +39 0473 831348

Peter Schuster
Mals (BZ), Laatsch 139
Tel. +39 0473 831340
www.schuster.it

Andreas Tröger
Laas (BZ), Vinschgastr. 51
Tel. +39 0473 747051

Karl Zerzer
Mals (BZ), Gen.-Verdross-Str. 4
Tel. +39 0473 831141 - 830490
zerzer.karl@rolmail.net

Referent der Produzenten
Horst Egger
Tel. + 39 0473 623366
+ 39 335 249 420
info@eggerbrot.com

Villnösser Brillenschaf



Entwicklung und Merkmale

Das Villnösser Brillenschaf ist die älteste Schafrasse Südtirols. Sie hat sich im 16. Jahrhundert aus dem Kärntner Brillenschaf entwickelt, einer Kreuzung aus dem Deutschen Landschaf, dem Bergamasker Schaf und dem Paduaner Seidenschaf. Charakteristisch ist die weiße Behaarung mit schwarzen Ringen um die Augen sowie um einen Teil der Ohren, daher die Bezeichnung „Brillenschaf“. So wie andere einheimische Rassen sind diese Tiere von den „Verbesserungsmaßnahmen“ in den 30er Jahren des letzten Jahrhunderts verschont geblieben, als während des Faschismus die Bauern gezwungen wurden, autochthone Tierrassen durch produktivere, internationale Stämme zu ersetzen. Zum Glück ist dieses Vorhaben gescheitert, auch dank des großen Einsatzes der Villnösser Züchter, die somit das Aussterben dieser Rasse verhindern konnten. Leider sieht die Situation heute nicht besonders rosig aus: In ganz Südtirol gibt es nur mehr 2.400 Brillenschafe, davon 1.800 Muttertiere, die jährlich etwa 2.500 Lämmer

zur Welt bringen. Bis in die 60er Jahre hielten alle Züchter Villnösser Brillenschafe, heute tun es hauptberuflich nur mehr drei von den Züchtern, die im Verband eingeschrieben sind. Der Rest besitzt nur kleine Herden, die als Nebenbeschäftigung gehalten werden. Im Villnößtal, dem Ursprungsland dieser Tiere, war die Zahl auf 150 geschrumpft, heute sind es wieder 600 Stück. Zu verdanken ist dies dem Zuchtmeister Günther Pernthaler und dem ehemaligen Bürgermeister von Villnöß, Johann Messner, beide haben sich für diese Schafrasse stark engagiert. So konnte das Erbgut gesichert werden, und die Rasse wurde ins Zuchtbuch des Verbands der Südtiroler Kleintierzüchter als vom Aussterben bedrohte Tierart eingetragen. Somit stehen auch die jährlichen Fördergelder für den Erhalt und die Zucht der Tiere zur Verfügung.

Das Fleisch des Villnösser Brillenschafs ist von hoher Qualität. Das liegt unter anderem an der natürlichen Fütterung auf den grünen Weiden bzw. mit heimischem Heu, mit einem nur geringen Anteil an Getreide (Mais, Hafer, Kleie). Von Mai bis Mitte September sind alle Brillenschafe aus dem Tal auf dem Ochsengarten auf 1.950 m, wo sich ein Hirte um die Tiere kümmert. Nach dem Almbtrieb grasen sie noch auf den Wiesen, bis sie später zur Überwinterung in den Stall kommen.



Der Förderkreis Villnösser Brillenschaf

Wie andere Tierrassen, von denen es weniger als 3.000 Stück gibt, ist das Villnösser Brillenschaf von der EU als vom Aussterben bedrohte Rasse anerkannt. Heute gibt es noch ca. 80 leidenschaftliche Züchter, von denen jeder nur wenige Dutzend Schafe insbesondere im Villnößtal hält.

Drei Freunde - zwei Gastwirte und ein Kaufmann - sammeln über den von ihnen gegründeten Betrieb Furchetta jede Woche die Lämmer der Züchter ein, kümmern sich um die Schlachtung und den Vertrieb, v. a. an die Gastronomie. Gemeinsam mit dem Vahrner Metzger Werner Amort wurde auch mit der Herstellung von Wurstwaren begonnen.

Der Förderkreis möchte den Tierbestand erhöhen und die Produkte des Villnösser Brillenschafes wieder verstärkt auf den Markt bringen und damit die Berglandwirtschaft langfristig unterstützen.

> Produktionsgebiet

Gemeinden Villnöß, Villanders, Ritten, Barbian, Klausen, Feldthurns, Lüssen, Lajen und Gadertal (Provinz Bozen)

> Unterstützung

Autonome Provinz Bozen, Gemeinde Villnöß, Tourismusverband Villnöß

Verband der Südtiroler Kleintierzüchter
Bozen, Galvanistr., 40

Tel. +39 0472 855016, +39 347 5555853
guenther.pernthaler@villnoesser-brillenschaf.eu

Mitglieder des Verbands sind ca. 80 Kleintierzüchter. Für weitere Informationen kann man sich direkt an Günther Pernthaler wenden, der auch die Internetseite www.villnoesser-brillenschaf.eu betreut.

Slow Food Referent für den Förderkreis

Sergio Valentini
Tel. +39 348 4020857
trentinoaltoadige.
slowfood@gmail.com

Vermarktung des Lammfleisches Furchetta OHG des Oskar Messner & CO.

Villnöß (Bz)
St. Magdalena 89
Tel. +39 0472 840186,
+39 347 3668339
info@furchetta.it,
stefan@furchetta.it
www.furchetta.it

Referent der Produzenten

Stefan Unterkircher
Tel. +39 347 3668339
stefan@furchetta.it



Slow Food Lebensmittelbündnisse in Südtirol

Terra
madre

Lebensmittelbündnisse sind Gruppen von Menschen, die qualitativ hochwertige Lebensmittel in nachhaltiger Weise erzeugen, verarbeiten und verkaufen und vom historischen, sozialen und kulturellen Standpunkt stark mit ihrem Gebiet verbunden sind.

Terra Madre entstand, um diese Lebensmittelbündnisse in aller Welt bekannt zu machen.

Terra Madre bringt Menschen zusammen, um nachhaltige Landwirtschaft, Fischfang und Viehzucht zu fördern und um den Geschmack und die Vielfalt des Essens zu bewahren.

Der Grundstein für das Netzwerk Terra Madre wurde in der Eröffnungssitzung 2004 in Turin gelegt. Bei diesem ersten Treffen kamen 5.000 Erzeuger aus 130 Ländern zusammen, die so die Aufmerksamkeit der Medien wie nie zuvor auf ihre Probleme lenken konnten.



Lebensmittelbündnis Martelltal



- > **Produktionsgebiet**
Martell (Provinz Bozen)
Region Trentino - Südtirol

- > **Referent**
Leander Regensburger
Tel. +39 0473 744581
leander.regensburger@
gemeinde.martell.bz.it

Convivium
Alto Adige - Südtirol
www.martell.it

Lebensmittelbündnis „Altreier Kaffee“



- > **Produktionsgebiet**
Altrei (Provinz Bozen)
Region Trentino - Südtirol

- > **Referent**
Adam Givani
M.-Gamper-Str. 2
Altrei (BZ)
Tel. +39 0471 882026
info@altreierkaffee.it

Convivium
Alto Adige - Südtirol

Lebensmittelbündnis Martelltal

Das Martelltal, im Herzen des Stilfser Joch Nationalparks, ist eines der schönsten Seitentäler des Vinschgaus auf 900 bis 3.769 m (Cevedale-Gletscher). Ideal zum regenerieren, Kraft schöpfen, die Ruhe, reine Bergluft und unberührte Natur mit einzigartiger Fauna und Flora zu genießen.

Das „Lebensmittelbündnis Martell“ zeichnet sich durch Qualität und Nachhaltigkeit seiner Erzeugnisse aus. Eine Vielzahl an Erdbeersorten und anderen Beeren werden angebaut. Die Anbauflächen auf 900 bis 1.800 m gehören zu den höchsten Europas. Erdbeeren sind im Martelltal gelebte Tradition. Die von Juni bis September erhältlichen Erdbeeren und andere Obstsorten werden ohne Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker und künstliche Aromen zu verschiedensten Köstlichkeiten veredelt. Von der Verarbeitung bis zur Etikettierung wird alles in liebevoller Handarbeit produziert.

In der intakten Landwirtschaft werden in Familienbetrieben auf den Höfen auch Kräuter zu Tees, sowie Milch zu Käse und Joghurt oder Fleisch zu Kaminwürzen und Speck verarbeitet, die in der lokalen Gastronomie angeboten werden.



Lebensmittelbündnis „Altreier Kaffee“

Im Jahr 2006 haben 20 Mitglieder den Verein der Altreier Lupinenkaffee-Anbauer gegründet, um eine alte Tradition wieder aufleben zu lassen, die bis Mitte des vergangenen Jahrhunderts für Altrei ganz typisch war. Die Lupinenart „Lupinus Pilosus Murr“ wurde damals als Kaffee-Ersatz verwendet. Der Verein hat den Lupinenanbau wieder aufgenommen, und durch die besondere Röstung entsteht ein leicht würziger, leicht nach Haselnuss schmeckender Kaffee, der weder Koffein noch Gluten enthält.

Der Verein setzt sich dafür ein, dass „Altreier Kaffee“ von den lokalen Gastwirten, Konditoren und auch in anderen Bereichen genutzt wird. Zum Beispiel verwenden einige Südtiroler Brauereien das Produkt als Gewürz für das Bier. Oder in Bayern produzieren einige Konditoreien Pralinen mit Karamellfüllung mit Altreier Lupinenkaffee. Auch in anderen Produkten ist dieser Kaffee-Ersatz bei den Zutaten zu finden.



Presidi Slow Food®

Infos zu den Südtiroler Slow Food Förderkreisen

Ivo De Pellegrin

Tel. +39 333 859 3629

info@slowfoodtrentinosuedtirol.it

www.presidislowfood.it

Mit Unterstützung von:

AUTONOME
PROVINZ
BOZEN
SÜDTIROL



PROVINCIA
AUTONOMA
DI BOLZANO
ALTO ADIGE

in Zusammenarbeit mit:

EOS.

EXPORT ORGANISATION SÜDTIROL
DER HANDELSKAMMER BOZEN