

PUR SÜDTIROL

ZEITUNG FÜR REGIONALITÄT, SAISONALITÄT UND NACHHALTIGKEIT

Vom echten Speck der Bauern

Bauernspeck: Früher unentbehrliches Element der Nahrungskette, heute Gaumenfest für Feinschmecker

Speck und Südtirol gehören fast schon symbiotisch zusammen. Was heute neben Äpfeln und Wein das wichtigste landwirtschaftliche Produkt und einen bedeutenden Wirtschaftsfaktor darstellt, kam in der kargen, harten Arbeitswelt der Bergbauern von einst einem Luxusgut gleich.

Räucherfleisch und Speck waren für Bergbauern oftmals die einzige Möglichkeit, auch in den Wintermonaten ab und an Fleisch bzw. Fett zu essen und sich somit mit einer lebensnotwendigen Kalorienquelle zu stärken. Deshalb war es früher auf Bauernhöfen so wichtig, zumindest ein Schwein den Sommer über zu mästen.

Rund um das Schlachten entstanden Rituale und entwickelte sich ein reger Volksglauben; der Schlachttag wurde in der Familie als regelrechter Feiertag zelebriert. Das geteilte Schwein wurde *ausgepoanert*, sprich die Fleisch- und Knochenteile herausgetrennt, und das *Suren* (Einbeizen des Fleisches mit Salz, Knoblauch, Pfeffer und Gewürzmischung) begann, wobei jede Bauernfamilie ihr eigenes, traditionelles Rezept anwendete und hütete.

Der nächste für die Güte des Specks wesentliche Arbeitsprozess ist das *Selchen*. Bereits die Völker der Antike waren mit dieser Technik der Konservierung von Fleisch vertraut, auch die Römer waren darin geübt. Die gewürzten und gebeizten Speckseiten



Foto: Export Organisation Südtirol/FFiliche

wurden in der Regel in der Selchküche aufgehängt, wobei trotz unterschiedlicher Methoden folgende Faustregel galt und gilt: wenig Rauch, viel Luft. Wie lange die Speckseiten in der Selchküche hängen, hängt von Faktoren wie Dicke, klimatischen Bedingungen und der persönlichen Überzeugung des Bauern ab. In der Regel sind es aber zwei bis drei Monate, manchmal aber auch länger. Dann müssen die Speckseiten für eine endgültige Reife ruhen, möglichst an einem kühlen Ort und

ohne allzu große Temperaturschwankungen – idealerweise im Keller. Von der Schlachtung bis zum Verzehr kann es schon vorkommen, dass sechs bis

acht Monate vergehen. Ein altes Sprichwort besagt jedenfalls: „Der speck soll in keller a ruah hobn ... pis in a jôr ai, wert er allewail lei pesser!“

SÜDTIROLER BAUERN SPECK

Die Schweine für diesen ausgewählten, limitierten Südtiroler Speck werden in kleinen Gruppen auf heimischen Höfen gehalten. Neben dem Schlegel werden auch Schopf-, Schulter-, Karree- und Bauchteile verwertet, ganz wie es die bäuerliche Tradition verlangt. Die Herstellung erfolgt nach traditionellen Methoden. Aufgrund der Fütterung und dem unterschiedlichen Alter der Tiere unterscheiden sich die Teile in Größe und Fettanteil.

Bauernspeck der Extraklasse

Besondere Gaumenerlebnisse: Dorfmetzgerei Holzner, Schmid Speck, Metzgerei Steiner

Suchen Sie einen besonderen Speck? Pur Südtirol stellt ausgewählte Produkte vor.

Die **Dorfmetzgerei Holzner** setzt auf Speck von Südtiroler Schweinen, die biologisch gehalten werden. Und das Besondere: Metzger Alexander Holzner verzichtet auf Nitritpökelsalz. Dieses Konservierungsmittel wird in der Speckproduktion wegen der Haltbarkeit und des Aussehens verwendet, war aber im vorigen Jahrhundert bereits zweimal verboten. Ein Beispiel nimmt sich Holzner dabei auch von den Parmaschinken-Produzenten. Diese geben neben Meersalz sonst auch nichts hinzu. Holzner verarbeitet auch Speck von herkömmlichen Südtiroler Schweinen – ebenfalls ohne Zusatz von Nitritpökelsalz.

37 Bauern beteiligen sich am Projekt Südtiroler Bauernspeck. Zu Speck verarbeitet wird das Fleisch von Südtiroler Schweinen von drei Metzgereien.



Foto: Export Organisation Südtirol/FFiliche

Eine davon ist die **Metzgerei Steiner** aus Niederrasen, die als einziger Betrieb die Schweine auch selber schlachtet und alle Teile – so wie es die Tradition

verlangt – zu Speck verarbeitet: Schlegel, Bauch, Karree, Schulter und Nacken.

Erstklassige Schweine, mindestens acht

Monate Reifezeit, ausgesprochen mild im Geschmack: Das sind die drei Hauptmerkmale, die sich zum handwerklichen Können des Familienbetriebs **Schmid Speck** gesellen. Der Speck wird ausschließlich aus Schweinen „Gran suino Padano DOP“ hergestellt. Diese haben einen hochwertigen Fettanteil, da sie mit erstklassiger Nahrung aus Mais, Gerste und Molke aus der Parmesankäse-Produktion gefüttert werden. Die gesamte Aufzucht der Tiere erfolgt unter strengsten Kontrollen. Das in Plaus angelieferte Frischfleisch wird im Betrieb veredelt und als Gourmet-Speck exklusiv bei Pur Südtirol vertrieben.

Ein Produkt der Sonderklasse ergibt auch das Fleisch der **Mangalitzaschweine**, auch Wollschwein genannt, das sich durch dicke Fettpolster auszeichnet. Diese Schweine werden bei der Brunnenburg in DorfTirol gehalten und ergeben exzellenten Speck.

PUR ZEITUNG, DIE DRITTE

Sie halten die 3. Ausgabe der Pur Südtirol-Zeitung in Händen. Es ist für uns jedes Mal eine spannende Herausforderung, eine Zeitung zu produzieren und Themen zu wählen, die sich klar in puncto Regionalität positionieren. Wir empfinden es neben unserem kaufmännischen Auftrag auch als Pflicht, immer mehr Menschen für die Themen Regionalität, Saisonalität und Nachhaltigkeit zu sensibilisieren. Wir hoffen, auch mit unserer Zeitung diesbezüglich einen kleinen Beitrag zu leisten und würden uns sehr über Ihre Rückmeldungen freuen.

Zum Hauptthema dieser Nummer: Eine Studie des Südtiroler Wirtschaftsforschungsinstituts WIFO belegt, dass Speck sowohl bei deutschen als auch italienischen Gästen das weitaus bekannteste lokale Lebensmittelprodukt ist. Dementsprechend viel Speck wird in Südtirol produziert und erfolgreich verkauft. Speck trägt zweifelsohne zum positiven Image unseres Landes bei. Doch haben Sie sich einmal gefragt, wo all die Schweine gehalten werden, die für die Speckproduktion in Südtirol benötigt werden? Immerhin sprechen wir von mehreren Millionen Schweinen. In Südtirol werden aber lediglich wenige Tausend Schweine in den Ställen und auf den Weideplätzen der Bauern gehalten. Alles andere wäre undenkbar: wegen des Gestanks, der Touristen und dem Mangel an Platz. Die Antwort: Die Schweine werden vor allem aus Deutschland, aber auch aus Holland, Dänemark und Österreich importiert. Es ist klar, dass wir von Pur Südtirol genau selektieren und nur das anbieten, was wir vorab selbst verkostet haben und uns überzeugt hat.

Ihr Pur Südtirol-Team mit
Günther Hölzl und Ulrich Wallnöfer

AUS DEM INHALT

Vom Speck der Bauern	1
Unsere Speckproduzenten	1
Spargel für Feinschmecker	2
Terlaner Spargel	2
Vinschger Spargel	2
Sauvignon	2
Die Marille im Vinschgau	3
Marillen-Veredeltes	3
Thomas Tappeiner	3
Top-Äpfelsäfte	3
Zu Tisch ... mit Spargelsalat	3
Naturbad Gargazon	4
Bio-Paté	4
Lesetipp	4
Pur-Events	4



TERLANER SPARGEL Drei Fragen an Georg Höller, Obmann der Kellerei Terlan

Was zeichnet den Terlaner Spargel aus?

Georg Höller: Zunächst einmal der schnelle Verarbeitungsprozess und damit die Frische. Wir garantieren, dass die Spargel noch am selben Tag der Ernte verkauft werden. Zu erwähnen sind aber auch unsere Böden, die mit einem Gemisch aus Ton, Schluff und Sand ideale Voraussetzungen für den Spargelanbau garantieren.

Wo kann ich den Terlaner Spargel beziehen?

Höller: Zum einen direkt bei uns in der Kellerei Terlan, auch sonntags. Zum anderen in den Geschäften in Terlan, am Bozner Obstmarkt bzw. über Wiederverkäufer unseres Vertrauens. Auf einer Anbaufläche von zehn Hektar produzieren wir von Anfang April bis Ende Mai 50.000 bis 60.000 kg Spargel. Natürlich kann unser Spargel auch bei Pur Südtirol bezogen werden.

Welchen Wein empfehlen Sie zu Spargel?

Höller: Sicherlich unseren eigens für die Spargelzeit abgefüllten, sehr frischen und würzigen Sauvignon. Aber auch ein Weißburgunder harmoniert mit dem edlen Stangengemüse.



Foto: TV Pusteller

VINSCHGER SPARGEL Drei Fragen an Martin Pohl, Vinschger Spargelbauer

Was macht den Vinschger Spargel so besonders?

Martin Pohl: Er ist sehr geschmacksintensiv und wächst langsamer als der unserer Kollegen in Terlan. Wir können davon ausgehen, dass die gleiche Spargelpflanze um die 20% weniger austreibt als bei unseren Kollegen im Etschtal. Das hängt mit dem Klima und den Böden zusammen.

Wie viele Bauern produzieren Vinschger Spargel?

Pohl: Die Zahl ist an einer Hand abzulesen. Mengenmäßig führen wir ein Nischendasein mit einer produzierten Menge von rund 200 Doppelzentnern. Unser Spargel ist besonders bei Gourmets beliebt, auch deshalb führen die Restaurants des Tales unseren Spargel gerne in ihrer Speisekarte.

Wann ist Erntezeit im Vinschgau?

Pohl: Die Erntezeit reicht von Mitte April bis Ende Mai.

Das Zauberwort lautet Frische

Terlan und der Vinschgau setzen auf das edle Stangengemüse – Spargelmonate April und Mai

Für Feinschmecker sind der April und der Mai in Südtirol Spargelmonate. Hochburgen sind das Spargeldreieck Terlan, Vilpian und Siebeneich und die kleine, feine Spargelklave um Kastelbell im Vinschgau.

Eigentlich ist der Spargel ein globalisiertes Gemüse. Mengenmäßig die bedeutsamsten Anbauer sind China (auch wenn man hier keine genauen Mengenangaben kennt), Peru und die USA (hier vor allem Grünspargel).

In Europa sind die Spanier, die Franzosen, die Griechen und die Italiener Hauptanbauer. Stark aufgeholt hat in der Produktion Deutschland, das Land in dem auch die meisten Spargel verzehrt werden. Tiefkühlspargel und Konserven stehen weltweit in den Regalen der Supermärkte. Lediglich geschätzte 10 Prozent der weltweiten Produktion finden als Frischware den Weg in den Verkauf; auch deshalb, weil der Alterungsprozess des Spargels bereits mit dem Stechen beginnt und somit Frische und Qualität fast schon im Minutentakt verloren gehen. Trotzdem – oder gerade deshalb – haben sich Bauern in Südtirol dazu entschlossen, vornehmlich im Südtiroler Etschtal und im Vinschgau Spargel anzubauen.

TERLANER SPARGEL, EINE ALTE TRADITION LEBT AUF

Im Spargeldreieck Terlan/Vilpian/Siebeneich werden die delikaten weißen Stangen von 16 Mitgliedsbauern der Kellerei Terlan auf sandigen, vom Fluss Etsch angeschwemmten Böden



Foto: TV Pusteller

angebaut. Damit wird eine Tradition hochgehalten, die auf über 100 Jahre zurückblickt, wurde doch bereits unter der k. und k.-Monarchie entlang des

Flusses Etsch Spargel kultiviert. Irgendwann verschwand dann der Spargel und machte den Äpfeln Platz. Seit 15 Jahren lebt die Tradition in Terlan wie-

der neu auf. Die angebaute Sorte stammt aus Deutschland und erfüllt neben den notwendigen Kriterien im Anbau auch jene der Zeit, da auch der Spargelkonsum immer mehr Moden und ästhetischen Ansprüchen unterworfen ist. Dementsprechend muss der Spargel heute blütenweiß, mit spitzem Kopf und ohne Aufblüher sein.

Das absolute Zauberwort des Terlaner Spargels heißt Frische, und dafür gilt es Wissen und Technik einzusetzen. Unverzüglich nach dem Stechen des Sprosses setzt der Alterungsprozess ein. Dieser muss schon auf dem Feld verlangsamt werden, indem die weiße Stange vor Licht, Sonne und Hitze geschützt wird. Schon ein bis zwei Stunden nach dem Stechen werden die delikaten Sprossen in der Kellerei Terlan auf rund 2 Grad Celsius schockgekühlt. Am Tag der Ernte finden sich die am frühen Morgen geernteten weißen Stangen idealerweise bereits auf den Tellern.

VINSCHGER SPARGEL, EIN BESONDERES GAUMEN-ERLEBNIS

Im Vergleich zu den Terlaner Spargeln führt der Vinschger Spargel mengenmäßig ein Nischendasein. Die trockenen und leicht sandigen Böden entlang der Etsch im westlichsten Tal des Landes liefern günstige Anbaubedingungen. Aufgrund des etwas raueren Klimas werden die Spargel hier etwas später gestochen. Auch im Vinschgau lautet die oberste Maxime Frische. Das edle Gemüse ist vornehmlich auf den Speisekarten der Vinschger Spezialitätenwochen zu finden und bei Pur Südtirol in Meran.

Sauvignon, der typische Spargelwein

Die edle Rebsorte aus Frankreich wurde Ende des 19. Jahrhunderts in Südtirol eingeführt



Foto: EOS

Helles Grüngelb bis mittleres Goldgelb, oft eher grasig, grün und fruchtig, dann aber auch kräftig, blumig und vollmundig, von frischem Gras und Brennnesseln bzw. Holunder und Johannisbeeren. Dies ist der Steckbrief des Sauvignon.

Natürlich passt der Sauvignon zum Spargel, aber auch zu gebackenem und gegrilltem Fisch. Die heute weltweit verbreitete Rebsorte wird schon seit Jahrhunderten in Frankreich kultiviert und im Loire-Tal befindet sich nach wie vor das größte geschlossene Sauvignon-Anbaugebiet der Welt. Als Sancerre und Pouilly-Fumé ist er dort bekannt. Und im Verschnitt mit dem Semillon liefert er die weltberühmten süßen Sauternes-Weine.

In Italien ist der Sauvignon vor allem im Nordosten verbreitet, insbesondere im Friaul, im Trentino und in Südtirol. In Südtirol ist die Rebe seit über 100

Jahren im Gebiet von Terlan beheimatet. Auf den trockenen und sandigen Porphyrböden gedeiht dort der klassische Sauvignon, der sich heute vor allem als Spargelwein einen Namen gemacht hat. Bereits im Jahre 1909 nahm die Kellerei Terlan mit einem Sauvignon am damaligen Weinmarkt teil. Dann ist es um diese Sorte still geworden. Erst in den 80er-Jahren verbreitete sich die Rebsorte aufgrund der internationalen Nachfrage auch in anderen Südtiroler Weinbaugebieten.

61 Hektar macht heute das Ursprungsgebiet des Terlaner Sauvignon, 263 Hektar jenes des Südtiroler Sauvignon aus, wobei hier vor allem das Überetsch und das Unterland im Vordergrund stehen (Südtirol hat insgesamt etwas mehr als 5000 Hektar Weinbaufläche). Bei der Vinifikation erweist sich der Sauvignon immer wieder als schwierige Sorte, wenn es darum geht, den typischen Charakter und das sorteneigene Bukett beizubehalten.

MEISTVERKAUFTE SAUVIGNON

Sauvignon Winkl
Kellerei Terlan
Sauvignon Indra
Kellerei Giralan
Sauvignon St. Valentin
Kellerei St. Michael-Eppan
Sauvignon Mantele
Kellerei Nals Margreid
Sauvignon Floreado
Kellerei Andrian
Sauvignon
Kellerei Tramin
Sauvignon Graf von Meran
Kellerei Meran
Sauvignon Tasnim
Loacker Bio
Sauvignon Cosmas
Tenuta Kornell
Sauvignon Gfillhof
Kellerei St. Pauls

Quelle: Meraner Weinhaus



Die Marillen-Kultur im Vinschgau

Das besondere Steinobst prägt wieder verstärkt das Bild der Vinschger Kulturlandschaft



Marillenblüte im Vinschgau

Die Marillen-Kultur im Vinschgau schaut auf eine recht junge Geschichte zurück, denn bis 1870 Schweigt sich die landwirtschaftliche Literatur zu dieser Südfrucht aus. Zur damaligen Zeit beherrschten weitgedehnte Kornäcker das Landschaftsbild des Vinschgaus.

Doch plötzlich kam alles anders. Was die Touristiker sowie Obst- und Weinbauern frohlocken ließ, wurde für viele Getreidebauern zur Katastrophe. Die Eröffnung der Eisenbahnlinie Bozen-Innsbruck im Jahr 1870 und der damit verbundene Anschluss nach München, Wien, Berlin und Budapest ermöglichte den Export von Obst und Wein bis in die entlegensten Winkel Europas. Diese erste Globalisierungswelle wurde aber für all jene, die abseits dieser

Bahnlinie lagen, zum großen Handicap. Der Absatz von Getreide brach regelrecht ein. Was tun?, fragten sich die Bauern im Vinschgau.

Die damalige Empfehlung lautete, sich neben dem Getreideanbau auch anderen Kulturen zuzuwenden. Einzelne Roggen- und Viehbauern im Raum Kastelbell, Tarsch und Latsch wagten sich an den Anbau von Marillenbäumen. Nach ersten Erfolgen breiteten sich die Bäume ausgehend von Kastelbell-Latsch bis nach Tabland und Tschirland und talaufwärts bis nach Morter, Göflan, Kortsch und schließlich Laas, Tschengls, Prad, Schluderns und Glurns aus. Lange Zeit wurden die Äcker des Vinschgaus als Doppelkulturen mit Roggen und Marillen bestellt. Als der Roggenanbau definitiv

unrentabel wurde, verödeten die Felder; auch zum großen Schaden für die Marillenbäume im Vinschgau.

Der Niedergang der Marille war nicht mehr abzuwenden. In den 70er-Jahren des vorigen Jahrhunderts wurden die Bäume zudem arg von Schädlingen befallen. Die weichen, süß-säuerlichen Früchte wurden ungenießbar, die Bäume mussten gerodet werden. Zeitgleich tauchte am Horizont der Südtiroler Obstwirtschaft ein neuer Stern auf: der Golden Delicious. Dieser ist nicht nur im Anbau unkomplizierter, sondern erbringt auch rund dreimal höhere Ernteerträge. Das Schicksal der Marille war definitiv besiegelt.

Zeitenblende: Heute haben sich 100 Marillenanbauer zusammengetan, deren Bäume vornehmlich in Hanglagen

im Mittel- und Obervinschgau wachsen und deren Früchte über die VI.P (Verband der Vinschgauer Produzenten für Obst und Gemüse) unter dem Markenzeichen „Marillen aus dem Vinschgau“ vermarktet werden. Die Marille heißt übrigens nur in Südtirol, Österreich und Teilen Bayerns Marille, im übrigen deutschen Sprachraum ist sie als Aprikose geläufig. Das Erntefenster liegt zwischen Mitte Juli und Mitte August, 2010 konnten 325 Tonnen Obst gepflückt werden.

Die Südfrucht bevorzugt ein warmes Klima und liebt die Sonne, dafür wenig Regen und reichlich Wind bei lockerem Boden. Die Vinschger Marillen eignen sich besonders für den rohen Genuss bzw. für die Verarbeitung zu Kompott, Marmelade, Gelee, Liköre und Trockenobst.

AUFGEABELT: SPARGELSALAT MIT SPECKCARPACCIO



Für 4 Personen

- 20 dünne Scheiben Südtiroler Speck
- 8 Stück Tèrlaner Spargel
- Salat nach Belieben
- 80 g Parmesankäse, als dünne Scheiben
- 8 Esslöffel Salatvinaigrette

Zubereitung

Spargel schälen, holzige, ange-trocknete Enden wegschneiden. Salzwasser zum Kochen bringen, Spargel hineinlegen und zuge-deckt je nach Dicke 18 bis 20 Minuten kochen. Jeweils 2 Spargel auf die Teller verteilen. Den Salat in die Mitte geben, 5 Scheiben Speck dazugeben, mit den Parme-sanscheiben bestreuen und mit der Salatvinaigrette garnieren.

Das Rezept stammt von Herbert Hintner, Restaurant Zur Rose, Eppan, für das Südtiroler Speck Consortium.

TOP-APFELSÄFTE



„Die Goldene Birne“, die wichtigste Eh-rung in der Branche euro-paweit, ist **Thomas Kohl** vom

Obsthof Troidner in Unterein kürzlich verliehen worden. Zuteil wurde dem Rittner Obstbauer diese Auszeichnung für seinen hocharomatischen „Bergapfelsaft mit Marille“. Weitere Auszeich-nungen erhielten die sortenreinen Bergapfelsäfte „Jonagold“, „Elstar“ und „Pinova“ sowie die Mischsäfte „Bergapfelsaft mit Johannisbeere“, „Bergapfelsaft mit Holunder“, „Bergapfelsaft mit Heidelbeere“, „Bergapfelsaft mit Himbeere“ und „Bergapfelsaft mit Karotte“. Alle Säfte werden aus reifen, gepflück-ten Bergäpfeln gepresst, nicht fil-triert, nur leicht erhitzt und abge-füllt. Der Saft enthält natürliche Trübstoffe und keine Konservie-rungs- sowie Aromastoffe.

THOMAS TAPPEINER



„Als echter Vinschger und na-turverbundener Mensch liegen mir Tal und landwirtschaftliche Produkte sehr am Herzen“, sagt **Thomas Tappeiner**. Gesagt, getan. Im Jahr 2007 entstand seine Spezialitäten-firma Venustis, mit der er Vinschger Produkte auswählt, veredelt und vermarktet. Der gelernte Kaufmann Thomas Tappeiner, Jahr-gang 1967, ist seit Anbeginn auch treibende Kraft des Laaser Kultur-fests „marmor & marillen“.

Marillen-Veredeltes für Gourmets

Spezialitätenfirma Venustis: Marmorwürfel, Gourmetschokolade, Marillenkekse und mehr

Dieser Artikel beginnt mit einem Kindheitserlebnis. Der kleine Thomas steht vor mehr als 30 Jahren mit Freunden an der Straße bei der St. Markuskirche und verkauft Marillen an vorbeifahrende Gäste und Einheimische. „Der Erlös war der Lohn für das Pflücken“, erinnert sich Thomas Tappeiner, der heute mit seiner Spezialitätenfirma Venustis Vinschger Früchte verar-beitet, veredelt und vermarktet.

Die Idee für das Unternehmen Venustis – so der Name in Anlehnung an die „de Venostes“, die einstigen Bewohner des Vinschgaus – ist im Jahr 2007 be-läufig entstanden. Nie hätte der Laaser Thomas Tappeiner zu träumen gewagt, dass die von ihm ersonnene Liaison zwischen allerfeinster Schokolade und originalVinschger Marillen bei Gästen wie Einheimischen so gut ankommen würde. Beim Kulturfest „marmor & marillen“, das alljährlich am ersten Wo-chenende im August in Laas stattfindet



Foto: Peter

und dessen Mitinitiator der rührige Kaufmann ist, waren die bestellten 500 Tafeln am ersten Tag schon ausver-kauf.

Eine zündende Idee war geboren, bei der es Tappeiner stets auch darum geht, die Früchte seines Vinschgaus zu ver-wenden und zu veredeln bzw. bei ent-sprechender Wertschöpfung für die Menschen des Tales auch ein Stück

Geschichte und Kultur des historisch bedeutsamen Tales zu vermitteln. Von den Marillen zu den Erdbeeren des Martelltales ist es nur ein kleiner Schritt; aber auch zu den Stanzer Zwetschgen aus dem österreichischen Bezirk Landeck ist es im Sinne der Terra Raetica – so nannte man zur Zeit der Römer die kulturelle Gemeinschaft mehrerer Völker des Alpenraumes –

nicht allzu weit. Neben diesen Produk-ten veredelt Tappeiner auch Himbeeren und Johannisbeeren.

Der Kreativität wird dabei kein Riegel vorgeschoben. Was mit der handge-schöpften Schokolade in Kombination mit den Vinschger Marillen namens Etisa begann, ging über zu Vollkorn-Keksen mit Vinschger Marille, wobei das Getreide – der einstigen Tradition des Vinschgaus als Kornkammer entsprechend – am Vinschgauer Sonnen-berg angebaut wird. Frucht pur heißt es beim Marillen-Gelee, das von einem Hauch Schokolade umhüllt wird – ebenfalls mit Marteller Erdbeeren bzw. Himbeeren oder Birnen vom Sonnen-berg. Bereits mit Auszeichnungen ge-ehrt wurde der Laaser Marmorwürfel, weiße Pralinen mit Vinschger Marillen in Nachbildung des weltberühmten weißen Marmors aus Laas. Die Praline ist gefüllt mit Rahm und Vinschger Marille bzw. Vinschger Marilleler. Die Idee verhalf Tappeiner 2009 zum Pu-blikumspreis beim SMG Award.



PUR UND LUCHTIME

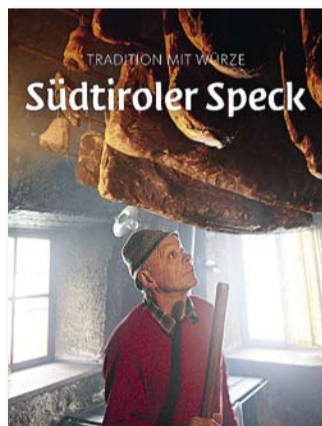
Vielen von uns geht es in der Mittagspause ähnlich: Wir wollen eine Kleinigkeit



Lunch Time

essen, gerne gesund, regional und in angenehmer Atmosphäre. Doch nicht immer findet sich das passende gastronomische Angebot dazu. Um allen Inhabern von LunchTime-Essensgutscheinen und Essenskarten die Möglichkeit zu geben, regional und saisonal einen kleinen Happen, eine typische Südtiroler Jause, ein leichtes Jogurt, saisonales Obst bzw. Biobrot zu genießen, ist Pur Südtirol jüngstes Mitglied bei LunchTime geworden, dem Marktführer im Bereich Essensgutscheine/Mahlzeitkarten in der Region Trentino-Südtirol. Wer bei Pur Südtirol einkehrt, kann sich sicher sein: er ist saisonal, regional und nachhaltig und wird gestärkt und energievoll seine Arbeit wieder antreten können.

PUR-LESETIPP



Südtiroler Speck ist ein Synonym für ein hochwertiges Qualitätsprodukt, das sich ständig wachsender Beliebtheit erfreut. Dieses Buch schildert den langen Weg von der Selchküche und Speckkammer des Bauernhofes bis hin zu den modernen Produktionsverfahren für den Südtiroler Speck g.g.A. Diese garantieren eine gleichbleibend hohe Qualität, strenge Vorgaben und Prüfungen sowie einen von Anfang bis zum Ende rückverfolgbaren Herstellungsprozess. Behandelte Themen im Buch: Von der Speckkammer in die Gourmetküche - Der Speck als Teil der Südtiroler Kulturgeschichte - Der Produktionsweg eines Exportchlagers - Feste und Bräuche rund um den Südtiroler Speck.

IMPRESSUM

HERAUSGEBER

Pur Südtirol
39011 Lana (BZ)
Industriezone 8
T +39 0473 012 100
www.pursuedtirol.com

GRAFIK & DRUCK

Lanarepro GmbH, Lana
www.lanarepro.com

AUFLAGE

30.000



MIX
Aus verantwortungsvollen Quellen
FSC® C016410

Baden in der puren Natur

Seit 2010 verfügt die Etschtaler Gemeinde über ein öffentliches Naturbad für die ganze Familie

Das erste öffentliche Naturbad im Westen Südtirols hat in Gargazon seine Tore geöffnet. Nachhaltig gebaut, natürlich angelegt und optimal erreichbar – auch mit Fahrrad, Bus und Bahn – weitet sich das Naturbad auf einer Gesamtwasserfläche von rund 2.200 m² aus. Zumal sich Pur Südtirol auch stark macht für Initiativen im Land, die den Gedanken der Nachhaltigkeit leben, wird das Naturbad in dieser Zeitung entsprechend vorgestellt.

Im Gegensatz zu konventionellen Bädern sind Naturbäder wie jenes in Gargazon als Ökosysteme zu verstehen, in denen ähnliche Prozesse wie in natürlichen Seen ablaufen. Durch den Verzicht auf fossile Wärmeerzeugung für das Badewasser trägt das Naturbad auch wesentlich zur Verbesserung der CO²-Bilanz bei. Ein weiteres Plus aus ökologischer Sicht ist die Nutzung der Sonnenenergie für die Beheizung des gesamten Duschwassers im Naturbad. Ebenso nachhaltig wie das Bad selbst ist auch seine Erreichbarkeit, so ist das Na-



Das Gargazoner Naturbad

turbad Gargazon leicht mit dem Fahrrad oder zu Fuß vom Dorf aus erreichbar. Ideal ist ebenso seine Erreichbarkeit über den Bezirksradweg von Meran nach Bozen. Und sogar an das Zugnetz ist das neue Bad ideal angebunden, befindet es sich doch direkt am Bahnhof Gargazon.

Der natürlich angelegte Bachlauf mit einem Kleinkinderbecken und einer Wassertiefe von bis zu 30 cm bietet ein spannendes Territorium für die ganz Kleinen. Der über einen Kiesstrand zugängliche Nichtschwimmerbereich mit Kinderrutsche bei einer Wassertiefe von 120 cm lädt zum Schwimmenlernen

und zum Austoben im Wasser ein. Ausdauer üben können Schwimmer im 50-Meter-Becken. Das Bad öffnet erneut am 28. Mai 2011. Vom 29. Juni bis einschließlich 10. August findet am Abend im Naturbad der Kultursommer mit Konzerten, Kabarets, Autorenlesungen und Filmen statt.



DAS BESONDERE PRODUKT

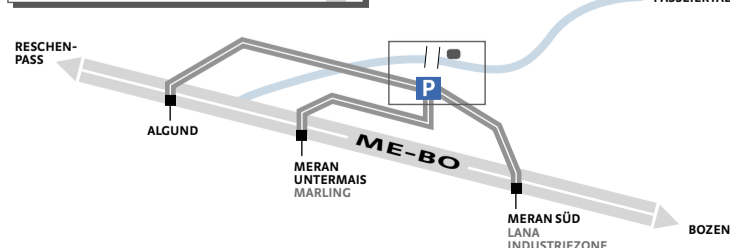
Feines Bio-Paté

Die Idee lancierte Pur Südtirol und Metzgermeister Alexander Holzner machte sich auch gleich ans Werk: Er tüftelte, probierte und ließ die Produkte vorab von einem Messpublikum testen mit dem Ergebnis: Die Dorfmetzgerei Holzner produziert eine ernährungsbewusste Streichwurst mit Zutaten – vom Schwein bis zu den Gewürzen – die allesamt aus Südtirol stammen. Zwei Geschmacksversionen stehen der-

zeit im Handel: „Bio Paté Leber-Kräuter“ und „Bio Paté Leber, Kräuter, Apfel und Birne“ (Äpfel und Birnen stammen aus dem Vinschgau). Das Tüpfelchen auf dem i: Alle Zutaten stammen aus kontrollierter, biologischer Südtiroler Landwirtschaft. Auch wird auf jegliche Emulsionshilfen und Konservierungsstoffe verzichtet. Exklusiv erhältlich ist die feine Streichwurst bei Pur Südtirol und in der Dorfmetzgerei Holzner in Lana.



Gesucht und gefunden



ECKDATEN NATURBAD GARGAZON

Gesamtfläche: 12.000 m²
Gesamtwasserfläche: 2.200 m²
Badebereich: rund 1.200 m²
Regenerationsbereich inkl. Pflanzenfilter: 1.000 m²
Eigentum und Führung Naturbad: Gemeinde Gargazon

Öffnungszeiten

28. Mai bis 4. September 2011 – täglich von 10.00 bis 19.00 Uhr

Abendöffnung

Freitags bis 21.00 Uhr – vom 17.06. bis 19.08.2011

PUR-Events

VERKOSTUNGEN MIT PRODUZENTEN UND VERANSTALTUNGEN

- 16.04. Schokoladen und Pralinenverkostung mit Chocolatier Oberhöller/Sarntal
- 23.04. Saisonale Südtiroler Käsespezialitäten mit dem „Käsekünstler“ Hansi Baumgartner
- 24.04. Schinken- und Wurstspezialitäten vom Villnösser Brillenschaf mit Christian Walder
- 30.04. Spargel & Wein mit Martin Pohl/Köfelgut
- 07.05. Vergleichsverkostung Sauvignon Kellereigenossenschaft Terlan/Andrian
- 14.05. Biokräuter – praktische Verwendungstips und vergessenes Wissen von Gemüseexpertin Gertraud Heiss/Gärtnerei Schullian
- 21.05. Erstverkostung der Neuheiten vom Kandlewaalhof Bio - Luggin
- 28.05. Speckspezialitäten der Speckmanufaktur Burggräfler Speck mit Thomas Schmid
- 04.06. Käse- & Joghurtspezialitäten Luch da Pcëi
- 04.06. Fruchtaufstriche, Chutneys & Apfelmus vom Regiohof mit Albert Brugger
- 11.06. Weinverkostung der Cru-Linie „Meran“, mit Zeno Staffler - Kellerei Meran
- 18.06. Bergapfelsäfte im Vergleich: reinsortige Apfelsäfte und Apfelfruchtsäfte mit Thomas Kohl
- 25.06. „Acqua vinea nobilis“ die neue Naturpflügelinie von Trehs mit Albert Brugger
- 25.06. Nachhaltigkeit im Weinberg: Weinverkostung mit Manincor
- 02.07. Trockenobstspezialitäten von Frutty
- 09.07. Krapfenverkostung mit Bäckerei Moser
- 16.07. Käseverkostung von Sarner Käsespezialitäten – Bauernkäserei Hinterprosl
- 23.07. Bio Speck- und Wurstspezialitätenverkostung mit Alexander Holzner (Wurstwaren ohne Pökelsalz)
- 30.07. Die perfekte Beziehung: Südtiroler Apfelspekt S'POM und Apfelfruchttrudel

ÖFFNUNGSZEITEN PUR SÜDTIROL

Der Genussmarkt Pur Südtirol in der Meraner Freiheitsstraße ist zu folgenden Uhrzeiten für Sie geöffnet:

Montag bis Freitag: 09.00 - 19.30 Uhr

Samstag: 09.00 - 18.00 Uhr