

Neue Apfelsorten aus Südtirol

Die Landesleitung der Südtiroler Bauernjugend traf sich mit Markus Bradlwarter, dem Geschäftsführer des Sortenerneuerungskonsortiums Südtirol. Die Sorteninnovation stand im Mittelpunkt.

Wer glaubt, neue Apfelsorten sind so einfach aus dem Hut zu zaubern, der irrt. Seit 2002 haben der VOG und die VLP mit dem Sortenerneuerungskonsortium auch eine eigene Forschungs- und Entwicklungsabteilung im Haus. Beim Treffen der Landesleitung der Südtiroler Bauernjugend (SBJ) mit Markus Bradlwarter, Geschäftsführer des Sortenerneuerungskonsortiums, wagt dieser einen Blick in die Zukunft und hat eine klare Vision vor Augen: „Wir wollen möglichst exklusive, neue Apfelsorten für Südtirol entwickeln und dadurch den Markterfolg der bäuerlichen Betriebe sichern.“ Im Klartext heißt das zunächst, neue Sorten im Anbau zu testen. Im zweiten Schritt werden die Sorten dann im Rahmen einer Eignungsprüfung auf Produktion, Lagerung und Marktfähigkeit geprüft. Wenn alles gut geht, wird die Sorte letztlich eingeführt. Erfolgreiche Beispiele gibt es zur Genüge, darunter bekannte Marken wie Kanzi, Jazz oder auch Envy.

300 Sorten sind unter ständiger Beobachtung

„Im Versuchszentrum Laimburg“, berichtet Bradlwarter, „stehen rund 300 Sorten unter ständiger Beobachtung und werden auf Herz und Nieren geprüft. Einige wenige können den hohen Anforderungen gerecht werden.“



Informierten sich über die Zukunft des Obstbaus: die SBJ-Landesleitung mit Markus Bradlwarter.

Und noch etwas macht der Geschäftsführer im Rahmen seiner Ausführungen deutlich: „Beim Apfel wird inzwischen viel stärker als bisher auch die Höhenlage berücksichtigt. Damit können wir die optimale Qualität gewährleisten.“ Im Anbau setzt die Obstwirtschaft somit auf leicht färbende Sorten für die Talsohle, angepasste für die Hügel- und Berglagen und großfruchtige, nicht zu spät reifende für die hohen Berglagen.

Die Landesleitung der Südtiroler Bauernjugend ist überzeugt: Innovation ist der Schlüssel, um auch in Zukunft wettbewerbsfähig zu bleiben.

Den Aufwand, der bei der Sorteninnovation betrieben wird, spürt man über den Geschmack im Apfel, und das kommt letztendlich dem Konsumenten zugute“, unterstreicht SBJ-Landesleiterin Angelika Springeth. ▴

Innovative Projekte ausgewählt

Die Bewerbungsphase beim Innovationspreis IM.PULS ist abgeschlossen. Die Jury hat sich getroffen und die fünf besten Ideen ausgewählt.

Bis 18. September hatten Südtirols Jungbäuerinnen und Jungbauern die Chance, sich mit ihrem innovativen Projekt bei dem Innovationspreis IM.PULS der Südtiroler Bauernjugend zu bewerben.

Jury hat fünf Projekte ausgewählt

Nun war es die Aufgabe der siebenköpfigen Jury, alle Projekte genau unter die Lupe zu nehmen und die besten auszuwählen, die es in die nächste Runde schaffen. Bei den vielen

kreativen Projekten war das für die Experten keine leichte Aufgabe. Die fünf Finalisten haben nun die Chance, ihr Projekt am 7. Oktober persönlich der Jury zu präsentieren. Diese wählt dann aufgrund von bestimmten Kriterien die drei besten Projekte aus.

Drei Projekte im Online-Voting

Diese kommen weiter ins Online-Voting. Vom 30. Oktober bis zum 13. November haben dann alle Interessierten die Möglichkeit, sich

die drei Projekte anzusehen und ihre Stimme abzugeben. Es bleibt spannend. ▴

MEDIENPARTNER

Südtiroler Landwirt



Südtiroler Bauernjugend

Jungbauern bringen neuen Schwung auf den Hof

Der Bezirk Meran der Südtiroler Bauernjugend (SBJ) organisiert ersten Innovationsabend. Zwei Jungbauern stellten ihre Konzepte vor.



SBJ-Bezirksobmann Michael Kaufmann, Jungbauer Martin Weger, Michael Eisendle von der Bauernbund-Innovationsabteilung, Jungbauer Alexander Höllrigl und SBJ-Bezirksleiterin Verena Trenkwalder (v. l.).

Viele Höfe trumpfen mit neuen Ideen auf. Oft sind es gerade die Jungbäuerinnen und Jungbauern, die nach ihrer schulischen Ausbildung neuen Schwung auf den Hof mitbringen. Der SBJ-Bezirk Meran hat kürzlich das Thema Innovation in den Mittelpunkt seiner erweiterten Bezirksausschusssitzung in der Fachschule Frankenberg in Tisens gestellt. Zwei Jungbauern stellten dabei ihr Betriebskonzept vor.

Vor den zwei Praxisbeispielen gab Michael Eisendle, Mitarbeiter der Bauernbund-Abteilung Innovation, den interessierten Funktionären einen Einblick in den Innovationsprozess. „Viele haben eine Idee und wollen dann vor Begeisterung schnell durchstarten. Das kann gut gehen, ist aber in den seltensten Fällen wirklich zielführend“, erklärt Eisendle. Sein Fazit: Innovation muss als Prozess gesehen und gelebt werden. Es braucht eine klare Positionierung mit Alleinstellungsmerkmalen sowie kundenorientiertes Denken. Eisendle betont: „Die Begeisterung und Leidenschaft für die Sache muss sich auch im Produkt widerspiegeln.“

Regiomat mit frischen Durstlöschern

Im zweiten Teil des Abends stellten sich zwei Jungbauern aus dem Burggrafenamt vor. Zum einen war dies Martin Weger vom Oberhaslerhof in Schenna. Sein Betriebskonzept baut auf drei Standbeine auf: Hofführungen lassen Interessierte hinter die Kulissen blicken und machen Landwirtschaft sprichwörtlich erlebbar. Für die Spitzengastronomie liefert die Familie frische Kräuter aus dem Garten. Veredelte Produkte werden über den Hofladen verkauft.

Hier knüpft auch die Idee von Jungbauer Martin an. Er hat am Hof für Wanderer eine Ruhe-Ecke eingerichtet. Erfrischende Getränke wie den hauseigenen „Holundersaft“, ein „Kräuterwasser“, „Apfelsaft“ und „Pfefferminze“ gibt's von seinem Regiomaten. „In den Geschäften gibt es für die Wanderer neben Wasser nur süße Säfte. Ich wollte ihnen mit meinem Automaten eine Alternative anbieten, die nebenbei noch gesund ist, da die Säfte im Vergleich weniger Zucker enthalten“, erzählt der Jungbauer.

Edelbrände mit Pfeffer

Der zweite Jungbauer, der sich vorstellte, war Alexander Höllrigl vom Reichneggerhof in Lana. Die Familie betreibt am Obst- und Weinbaubetrieb seit geraumer Zeit auch eine Brennanlage für Edelbrände. Einer dieser Brände ist wohl etwas Besonderes und hat auch einen originellen Namen, wie Alexander Höllrigl erklärt: „Flugretter nennt sich der Edelbrand, auf den ich besonders stolz bin.“ Dahinter steckt eine herzerreißende Geschichte. Die Mutter von Alexander erlitt vor einigen Jahren einen Herzinfarkt. Als Dank für die schnelle Hilfe war die Idee geboren, den Helfern etwas Besonderes zu widmen. So entstand der „Flugretter“, der heute das Aushängeschild der Produktserie ist. „Das Besondere daran ist der Geschmack, denn es ist ein Holunder-Pfeffer-Likör. Zuerst schmeckt man die Süße vom Holunder, dann dringt der Geschmack vom Pfeffer durch. Die Geschmacksexplosion im Mund ist etwas Exklusives, eine Kombination, die es sonst nirgendwo gibt“, erläutert Höllrigl. ▴

KOMMENTAR

Gedanken zum Mut

Die Menschheit obliegt einem ständigen Entwicklungsprozess. Es gilt für uns alle, diese Entwicklungen in die richtige Richtung zu lenken. Dazu benötigt man Mut. Mut, sich zu informieren. Mut, Kritik oder Probleme als Herausforderung anzunehmen. Mut, zu agieren. Mut, etwas zu verändern. Mut, den alten Weg zu verlassen. Mut, einen neuen Weg zu gehen. Mut, die eigene Intuition zu leben. Auch wir Bauern und Bäuerinnen sollten aufgesetzte Entscheidungen, negative Kritik nicht stillschweigend annehmen. Wahre Bauern und Bäuerinnen sind nämlich clever, kennen ihre Werte, ihre Besonderheiten, ihre Stärken und ihre Tradition. Es ist ihnen eine Herzensangelegenheit, die sie bewegt und vorantreibt. Ich wünsche uns, dem Bauernstand, dass wir unsere gegenwärtigen und künftigen Herausforderungen mit Zuversicht und Achtsamkeit, der nötigen Gelassenheit und viel Humor gemeinsam lösen. Anerkennend schaue ich auf die gute Arbeit unserer Vorfahren zurück, die unser Land zu dem gemacht haben, wie es sich heute präsentiert. Diese Werte zu erhalten und weiterzutragen bzw. zu entwickeln, sollte all unser Bestreben sein. Mut haben, Tradition zu wahren und innovativ in die Zukunft zu starten! Vergessenes nicht vergessen, in die Zukunft schauen und so Gegenwart schaffen. ▴



Stefan Donà,
SBJ-Landesobmann
Stellvertreter