



Beschreibung des Projektes „Spezialitätenwoche Terlaner Spargelzeit“

Mit diesem Schreiben bewerben sich die Terlaner Spargelwirte mit den Spezialitätenwochen „Terlaner Spargelzeit“ für den Wettbewerb „Tourismus trifft Landwirtschaft“.

Die Spezialitätenwochen „Terlaner Spargelzeit“ werden seit 36 Jahren von den Terlaner Spargelwirten und der HGV-Ortsgruppe Terlan gemeinsam mit den Terlaner Spargelbauern, der Kellerei Terlan und dem Tourismusverein Terlan organisiert. Sie finden jedes Jahr während der Zeit der Spargel-Ernte von Anfang April bis Ende Mai statt und haben sich zu einer der bekanntesten Spezialitätenwochen in Südtirol etabliert.

In dieser Zeit zaubern und servieren **acht Spargelwirte aus Terlan, Vilpian und Siebeneich** traditionelle und innovative Gerichte aus dem lokal angebauten **Weißspargel mit dem Gütesiegel „Margarete“**. Hinter diesem Gütesiegel verbirgt sich die „Arbeitsgemeinschaft Spargelbau Terlan“ zu der 15 Terlaner Spargelbauern gehören. Die Mitglieder der Arbeitsgemeinschaft kultivieren auf rund 10 ha Anbaufläche den Weißspargel nach einem deutlich höheren Qualitätsniveau, als es der gesetzliche Standard vorsieht. Die Richtlinien zum Anbau und der Verarbeitung des „Margarete“ Spargels sind in einem Richtlinienheft festgehalten. Die Einhaltung der Richtlinien wird von einer unabhängigen Kontrollstelle geprüft und, um die regionale Herkunft zu schützen, trägt der Margarete Spargel auch das **Qualitätszeichen Südtirol**. Der Margarete Spargel gilt als besonders schmackhaft und weist ein typisches leicht nussartiges Aroma auf. Grund hierfür sind die guten klimatischen Bedingungen sowie die vorteilhafte Bodenbeschaffenheit des Anbaugebiets. Im Etschtal findet man humusreiche Sandböden und zählt im Durchschnitt 2.135 Sonnenstunden im Jahr. Überdies regulieren die Spargelbauern die Temperatur am Feld durch die spezielle Technik des Folienmanagements und feuchte Tücher zum Schutz vor großer Hitze. Das Gütesiegel Margarete Spargel garantiert auch, dass der Spargel täglich frisch und von Hand geerntet wird und nach der Ernte innerhalb von zwei Stunden zur Vorwäsche und Schockkühlung gebracht wird. Der Margarete Spargel wird ausschließlich in Terlan und in den dazugehörigen Fraktionen Vilpian und Siebeneich erzeugt, verarbeitet, abgepackt und an die lokalen Spargelwirte geliefert. Die Spargelwirte haben absoluten Vorrang beim Erwerb der Margarete Spargel und bekommen das Gemüse noch bevor es in den Handel gelangt. Dadurch haben die Spargelbauern einen sicheren Abnehmer für ihre Ware und die Gastbetriebe können bei den Gästen mit einem exklusiven landwirtschaftlichen Produkt punkten.

Seit der Gründung der Terlaner Spargelzeit ist das Hauptziel des Projekts die **gegenseitige Aufwertung der zwei Wirtschaftszweige Tourismus und Landwirtschaft**.

Abgesehen von der Osterwoche gehören die Monate Mai und April zu den auslastungsarmen touristischen Zeiten in Südtirol.

In der Publikation „Touristische Zahlen und Fakten 2017“ des Wirtschaftsdienstleisters IDM Südtirol wurde festgehalten, dass der Monat Mai mit 157.729 Übernachtungen der auslastungsärmste Monat in Südtirol ist. Im Vergleich dazu, wurden 2017 im auslastungsreichsten Monat August 3.042.867 Übernachtungen in ganz Südtirol gezählt.

Mit der Terlaner Spargelzeit ist es gelungen, die **Attraktivität und Auslastung einer touristischen Nebensaison** zu steigern. Zudem profitiert die **Tourismusdestination** rund um das Spargeldreieck (Terlan, Vilpian und Siebeneich), deren touristisches Potenzial noch nicht vollkommen ausgeschöpft ist, ganzjährig von der Spezialitätenwoche. Wer Terlan kennt, verbindet den Ort, neben Wein, sofort mit dem Spargel.

Die Terlaner Spargelwirte sind aus diesem Grund auch bemüht, die Beherbergungsbetriebe von Terlan, Vilpian und Siebeneich miteinzubeziehen und bei unterschiedlichen Werbemaßnahmen wie in der Broschüre der Terlaner Spargelwirte (Auflage 3.000 Stück) mit zu kommunizieren. Denn neben den Gastwirten, haben auch die Hotels und Gastbetriebe die Möglichkeit durch die Verwendung eines qualitativ sehr hochwertigen und lokalen Produkts, einen **Qualitätstourismus** für die gehobene Kundenschicht aufzubauen und die mittelfristige Preissteuerung zu erhöhen.

Auf der anderen Seite, ist es dank der Spezialitätenwoche gelungen, die **Bekanntheit und den Absatz eines landwirtschaftlichen Nischenprodukts zu erhöhen**. In den letzten Jahren ist die Produktion von Spargel immer weiter gestiegen. Im Jahr 2017 konnten 64.500 Kilogramm Spargel geerntet werden. Der Anbau und die Verarbeitung des Spargels ist stark mit dem Territorium verwurzelt und blickt auf eine lange Tradition zurück.

Geschichte der Terlaner Spargelzeit

Bereits in der Zeit nach dem Ersten Weltkrieg kamen Bozner Bürger nach Terlan, um dort Spargel zu essen. Damals wurden kleine Mengen an Spargel in der näheren Umgebung von Terlan, Vilipian und Siebeneich angebaut. Zu dieser Zeit wurde auch die heute berühmte „Bozner Sauce“ im damaligen Gasthof „Huber“ in Terlan erfunden, die traditionell noch heute zu den Spargeln gereicht wird. Mitte der Siebziger Jahre hatte die Gastronomie in Terlan die alte Tradition weiter gestärkt. Einige Gastwirte fingen zu dieser Zeit an, selbst Spargel anzubauen und den selbstgezogenen Spargel zu verarbeiten. Durch den eigenen Anbau von Spargel konnten die Gastwirte die Nachfrage nach Terlaner Spargel erheblich ankurbeln. 1983 war, auf Initiative des Hoteliers- und Gastgewerbeverbands, das Geburtsjahr der Spezialitätenwoche Terlaner Spargelzeit, unter der Zielsetzung von diesem Jahr an jedes Jahr das landwirtschaftliche Produkt hochleben zu lassen und die touristische Destination zu fördern.

Mit einem kleinen Inserat in der lokalen Tageszeitung Dolomiten hatten die rührigen Gastwirte der Terlaner Spargelzeit mit dem Aufruf „Jetzt ist Spargelzeit in Terlan“ den lokalen Wirtschaftskreislauf damals das erste Mal gemeinsam beworben, bis einige Jahre später die erste Spargelzeitung als achtseitiges Blatt und einer Auflage von 4.000 Stück herauskam. Seit 1990 gibt es die noch heute bestehende umfangreiche Spargelzeitung, die der Tageszeitung Dolomiten als Beilage beigelegt wird und seither jährlich immer in neuer Form Tausende von Südtirolern erreicht.

Mitte der Neunziger Jahre bildete sich die erste Gruppe von sechs Bauern, die auf einer Anbaufläche von 2,5 Hektar das weiße Gemüse kultivierten.

Im Jahr 1997 wurde die Arbeitsgemeinschaft Spargelbau Terlan gegründet und die Marke Margarete Spargel ins Leben gerufen. Zu diesem Zeitpunkt entschied man sich den Terlaner Sauvignon, ein weiteres Produkt aus der Landwirtschaft, ins Szene zu setzen. Der angenehm vollmundige Weißwein passt hervorragend zu den Spargelgerichten und ist mittlerweile auch als „Spargelwein“ bekannt. Dieser wird von der Kellerei Terlan, der ersten Kellerei-Genossenschaft Südtirols, produziert. Heute gehören zur Kellerei Terlan circa 100 Mitglieder, die auf einer Anbaufläche von 150 ha im Jahr 1,2 Mio. Flaschen Wein produzieren.

Mittlerweile gibt es auch eine Lenkungsgruppe für die Terlaner Spargelzeit, um die Zusammenarbeit zwischen den Spargelbauern, Spargelwirten und der Kellerei Terlan weiter zu fördern.

Rahmenprogramm der Terlaner Spargelzeit

Um die Touristen und Einheimischen Gäste in Kontakt mit den Bauern und Weinproduzenten zu bringen, waren die Terlaner Spargelwirte von Anfang an bemüht während der Spargelzeit ein abwechslungsreiches Rahmenprogramm auszuarbeiten. So wurden, in Zusammenarbeit mit dem Tourismusverein Terlan, jedes Jahr Spargelwanderungen, Kutschenfahrten, Dorffeste wie das traditionelle Spargelfest „Spargel, Musik und Wein“ und Fahrradtage organisiert. In diesem Jahr werden beispielsweise **vier ganztägige Spargelwanderungen, fünf zweistündige Wanderungen und vier Kutschenfahrten** durch das Spargeldreieck angeboten, bei denen den Gästen die Kultur rund um den Spargel nähergebracht wird. Ein großes Anliegen aller Akteure der Terlaner Spargelzeit war es und ist es noch heute, Touristen die Gelegenheit zu bieten den **Spargelbauern über die Schulter zu schauen, Wissenswertes über den Spargelanbau zu erfahren und köstliche Spargelgerichte zu genießen**.

In diesem Jahr steht erstmalig auch die **Spargeltour mit dem E-Bike** auf dem Erlebnisprogramm der Terlaner Spargelzeit. Der Tourismusverein Terlan organisiert den Gästen E-Bikes, Rad-Helme und Radschlösser, sowie ein Erlebnisprogramm für den ganzen Tag. Auch bei der E-Bike Tour nehmen sich die Bauern und die Mitarbeiter der Keller die Zeit auf den Spargelfeldern und in den Weinbergen ihr Wissen weiterzugeben. Es wird großen Wert daraufgelegt, dass alle Veranstaltungen die landwirtschaftliche und touristische Zusammenarbeit sichtbar machen und alle Akteure der Terlaner Spargelzeit stärken.

Eine weitere Besonderheit der Terlaner Spargelzeit stellt die Krönung einer Jungbäuerin zur Spargelkönigin dar, welche nicht nur als Allegorie zum bäuerlichen Kontext der Spargelzeit gesehen werden kann, sondern auch eine besondere Wertschätzung gegenüber dem überlieferten Wissen welches hinter dem Produkt steht darstellt.

Terlaner Spargelzeit: Ein Wirtschaftskreislauf der weiter wächst

Im Laufe der Jahre waren die Spargelwirte immer bestrebt verschiedene Partnerschaften mit lokalen Produkten und Anbietern einzugehen. So wurde die Gasthäuser in der Vergangenheit mit der lokal produzierten Südtiroler Orchidee geschmückt und Kooperationen mit unterschiedlichen Handwerksbetrieben wie Bäcker, Metzger, Apfelsaftproduzenten u.v.a. eingegangen.

Auch lokale Künstler wurden mit ins Boot der Terlaner Spargelzeit genommen. Im Jahr 2001 gestaltete die Künstlerin Sigrid Trojer einen 4 Meter großen „Riesenspargel“, der seit dieser Zeit jedes Jahr auf dem Terlaner Hauptplatz aufgestellt wird. Dieser wurde später vom Künstler Ernst Müller bemalen und um 2 Meter erhöht. Zudem wurden Südtiroler Künstlern seit jeher die Möglichkeit angeboten ihre Werke im sogenannten Spargelmuseum während der Terlaner Spargelzeit auszustellen. In diesem Jahr wird der **Gadertaler Markus Moling** Kunstwerke ausstellen, die „Landschaft“ thematisieren.

Zudem wird großen Wert darauf gelegt die „Nachwuchs-Gastronomen“ und die „Feinschmecker von Morgen“ in die Terlaner Spargelzeit miteinzubeziehen, um diese für den lokalen Wirtschaftskreis zu sensibilisieren und in der Hoffnung, dass diese die Tradition über die nächsten Generationen weitertragen. Es wurden beispielsweise **Malwettbewerbe zum Thema „Spargel“** für die Grundschüler angeboten und die Schüler der Hotelfachschule Kaiserhof wirken seit Jahren beim Eröffnungsfest der Terlaner Spargelzeit auf den Dorfplatz in Terlan mit.

Weitere Zusammenarbeiten, die sich über die Jahre gefestigt haben, sind jene mit dem **Verband der Kleintierzüchter in Südtirol** und den **Eier-Produzenten** mit dem Qualitätszeichen Südtirol. Die Wirte beziehen während der Spargelzeit hochwertiges heimisches Kitzfleisch vom Südtiroler Verband der Kleintierzüchter und präsentieren das edle Fleisch als wahre Delikatesse in Kombination mit den Spargeln auf ihren Speisekarten. **Des Weiteren** verwenden die Spargelwirte während der Spezialitätenwochen ausschließlich **regionale Eier aus Freilandhaltung** und biologischer Produktion mit dem Qualitätszeichen Südtirol. Das Qualitätszeichen garantiert, dass die Tiere weder Antibiotika noch Hormone bekommen und genügend Auslauf haben.

In diesem Jahr ist eine weitere Zusammenarbeit mit dem Burgstaller Unternehmen Dr. Schär entstanden, der glutenfreie Produkte herstellt. Da Glutenunverträglichkeiten oder -Sensibilitäten in der Bevölkerung zunehmen, haben sich die Spargelwirte in diesen Bereich weitergebildet und entschieden ihre **Speisekarten auf glutenfreie Gerichte** auszuweiten. Um sicher zu gehen, dass die glutenfreien Produkte sachgemäß verarbeitet und Kreuzkontaminationen mit Gluten verhindert werden, ließen sich die Spargelwirte von Dr. Schär coachen und organisierten einen Kochkurs mit dem Sternekoch Herbert Hinter.

Finanzieller Umfang

Der finanzielle Aufwand der gesamten Aktion beträgt circa 27.000 Euro pro Jahr.

Der Gewinn des Wettbewerbs „Tourismus trifft Landwirtschaft“ soll dazu verwendet werden, die Terlaner Spargelzeit moderner zu interpretieren, damit auch weiterhin Personen für die Terlaner Spargelzeit begeistert werden können und das Wissen und die Traditionen weiterführen. Projekte die, wie die Terlaner Spargelzeit, eine lange Tradition und Geschichte aufweisen sind oftmals gefährdet als altmodisch abgestempelt zu werden, wenn keine Investitionen getätigt werden um diese immer wieder kreativ weiterzuentwickeln, damit die Zusammenarbeit zwischen Landwirtschaft und Tourismus fortbestehen kann.

SPARGELZEIT STEHT BEVOR

Lenkungsgruppe gegründet

TEXT UND FOTO: HGV

Kürzlich wurde eine Lenkungsgruppe für die Terlaner Spargelzeit gegründet, um die Zusammenarbeit zwischen Spargelbauern, Spargelwirten und der Kellerei Terlan weiter auszubauen.

Von Ende März bis Ende Mai findet jedes Jahr die traditionelle Terlaner Spargelzeit statt. Eine gute Zusammenarbeit zwischen den Spargelbauern, den Spargelwirten und der Kellerei Terlan ist in diesem Zeitraum und darüber hinaus unabdingbar. Um diese Kooperation zu verbessern, wurde kürzlich eine Lenkungsgruppe ins Leben gerufen, mit dem Ziel, die Kommunikation untereinander zu verbessern und die Organisation der kulinarischen Wochen zu optimieren. Die Gruppe besteht aus Alexander Höller, Vertreter der Spargelbauern, Georg Eyrl, Obmann der Kellerei Terlan, sowie Andreas Sparer, Obmann der Ortsgruppe Terlan des Hoteliers- und Gastwirteverbandes (HGV) und Vertreter der Spargelwirte.

Die neue Lenkungsgruppe wird die Terlaner Spargelzeit mit den kulinarischen Wochen konzipieren und



Gemeinsam in Sachen „Spargel“ aktiv: Alexander Höller, Georg Eyrl und Andreas Sparer (v. l.)

ein Rahmenprogramm mit verschiedenen Veranstaltungen ausarbeiten. Die teilnehmenden Gastbetriebe der Terlaner Spargelzeit greifen in dieser Zeit ausschließlich auf den Terlaner Spargel „Margarete“ zurück und verarbeiten diesen zu köstlichen Spargelgerichten. Frühmorgens wird der „Margarete“-Spargel von den Bauern gestochen, und bereits vormittags wird er zu raffinier-

ten Spargelgerichten verarbeitet. Passend dazu bietet die Kellerei Terlan einen speziellen Spargelwein, einen Sauvignon.

Das Rahmenprogramm beinhaltet verschiedene Aktionen wie z.B. die Spargelwanderungen oder die geselligen Kutschenfahrten, bei welchen Wissenswertes zum Anbau bis hin zur Verarbeitung der Spargel übermittelt wird. ■

IM APRIL ÖFFNET DAS TERLANER SPARGELMUSEUM

Ausstellungsstücke gesucht

TEXT: ANDREAS SPARER

Das Spargeldreieck Terlan-Vilpian-Siebeneich hat eine weit über 30-jährige Tradition. Ein Spargelmuseum in Vilpian soll künftig daran erinnern. Dafür werden Ausstellungsstücke gesucht.

Die Spargelwirte des Spargeldreiecks Terlan-Vilpian-Siebeneich sind auch nach über 30 Jahren motiviert, immer neue Initiativen zu starten. Und so wird heuer während der Terlaner Spargelzeit in den Monaten April und Mai in freien Räumlich-

keiten im Hotel Sparerhof in Vilpian erstmals eine Ausstellung gezeigt, mit dem Ziel, ein Terlaner Spargelmuseum wachsen zu lassen. Bei der Ausstellung soll die Anbaugeschichte im Spargeldreieck verständlich gemacht werden.

Dafür bitten die Spargelwirte um Unterstützung: Wer mit Ausstellungsstücken (Werkzeug, Fotos, Dokumentationen...) zur Attraktivität des Museums beitragen kann, ist gebeten, das Material den Spargelwir-

ten leihweise zur Verfügung zu stellen.

Die Ausstellung wird während der Terlaner Spargelzeit frei zugänglich sein und diesem kleinen und wertvollen Wirtschaftskreislauf der Gemeinde Terlan den entsprechenden Stellenwert verleihen.

Die Spargelwirte danken bereits jetzt für die Unterstützung.

Kontakt:

Andreas Sparer, Tel. 0471 678671 ■