

Gusto Alpin- die Kartoffel im Mittelpunkt

*Der Schatz aus dem heimischen Boden findet den Weg in die
Küchen Südtirols*

Von der Idee eines Sextner Kleinunternehmens, die heimische Kartoffel aus dem Pustertal in Kartoffelnocken zu verarbeiten und diese an regionale Gastronomiebetriebe zu vertreiben.



Gustoalpin

Tavernaro & Pfeifhofer Ohg/snc, Waldheimweg 10, I-39030 Sexten

Tel. 0474 710140: www.gustoalpin.it: info@gustoalpin.it

Gusto Alpin- Die Kartoffel im Mittelpunkt

*Der Schatz aus dem heimischen Boden findet
den Weg in die Küchen Südtirols*

Die Vorgeschichte

Im Jahr 1991 wurde der elterliche Restaurantbetrieb, die Grüne Laterne in Sexten, eröffnet. Um die bereits damals relativ kurzen Saisonszeiten der Mitarbeiter zu verlängern, entstand die Idee, hausgemachte tiefgekühlte Teigwaren wie Schlutzkrapfen, Knödel und Kartoffelnocken herzustellen und zum Verkauf anzubieten.

Die Marke „Gusto Alpin“

Um den hausgemachten Produkten einen regionalen Bezug zu geben, entstand im Jahr 2007 die Marke „Gusto Alpin“, unter welcher die Teigwaren noch heute verkauft werden.

Schon bei der Namensgebung sollte guter Geschmack und die Ähnlichkeit zu hausgemachten Produkten eine Rolle spielen. Dazu hat man ein Firmenlogo entworfen, welches die Drei Zinnen abbildet und somit die Verwurzelung zum Hohepustertal darstellt.

Die Idee zur Besonderheit

Kartoffelnocken aus frischen Pusterer Kartoffeln.

Ideen entstehen bekanntlich aus Zufällen....und so war es eine Autofahrt im September nach Bruneck, bei welcher der Gedanke entspross; es war nämlich die Zeit der Kartoffelernte auf den Äckern. Die Landwirte bei ihrer Arbeit betrachtend fiel

*[Die
Zusammenarbeit und
Koordination
zwischen Landwirt,
Köchen und Hotels
garantiert die
optimale Einbindung
der lokalen
Produkte]*

die Idee, das aus dem Ausland eingekaufte Kartoffelmehl mit frischen einheimischen Pusterer Kartoffeln auszutauschen.

Von der Idee zur Produktion

Soweit so gut: Maschinen zur Herstellung der Kartoffelnocken waren im Betrieb bereits vorhanden; das Produktionsverfahren der herkömmlichen Kartoffelnocken bestand aus einer Fertigmischung Kartoffelmehl mit Beimischen von Wasser zu einem Teig, woraus die Nocken geformt wurden. Bekanntlich enthält diese Fertigmischung Farb – und Konservierungsstoffe.

Um das Produkt insgesamt gesünder und regionaler zu machen, und sich auch von den Mitbewerbern abzuheben, sollten nun anstelle der Fertigmischung frische Kartoffeln aus dem Pustertal verwendet werden.

Durch das Schockfrostern der Kartoffelnocken kann das Produkt über das ganze Jahr haltbar gemacht und verkauft werden. Außerdem bleiben durch dieses Verfahren die gesunden Inhaltsstoffe der Kartoffel erhalten.

Die guten Absatzzahlen zeigen, dass Kunden großen Wert auf hohe Qualität, gesunde Nahrung und die Regionalität legen.

Umsetzung

Anfangs galt es nun die geeignete Kartoffel für die Nocken zu finden. Karl Volgger, Obmann des Köcheverbandes im Pustertal, wurde bei der Sortenfindung miteinbezogen.

Auf Anfrage bei der Saatbaugenossenschaft Bruneck bezüglich der gewählten Sorte, fand relativ zügig eine gute Zusammenarbeit statt. Somit konnte deren Verfügbarkeit und Qualität nun garantiert werden.

Das Rezept der Kartoffelnocken wurde an die maschinelle Produktion angepasst und mit der Verarbeitung begonnen.

Ablauf – vom Landwirt zum Koch

- Anbau der ausgewählten Sorte durch Landwirte der Region.
- Koordinierung und Kontrolle des Kartoffelanbaus – mit Lagerung und Lieferung durch die Saatbaugenossenschaft Bruneck.
- Direkter Einkauf bei der Saatbaugenossenschaft in Bruneck.
- Sofortige Verarbeitung der frischen Kartoffel in der Produktion von Gusto Alpin.
- Schockfrostern der frischen Kartoffelnocken.
- Verpackung in praktische Flowpacks zur einfachen Entnahme.
- Lagerung im firmeneigenen Kühlhaus.
- Verkauf des Produkts an verschiedene Gastronomie – Großhändler (u.a. Firma Minus GmbH, Firma Wörndle Interservice - BZ, Firma Tiefkühl

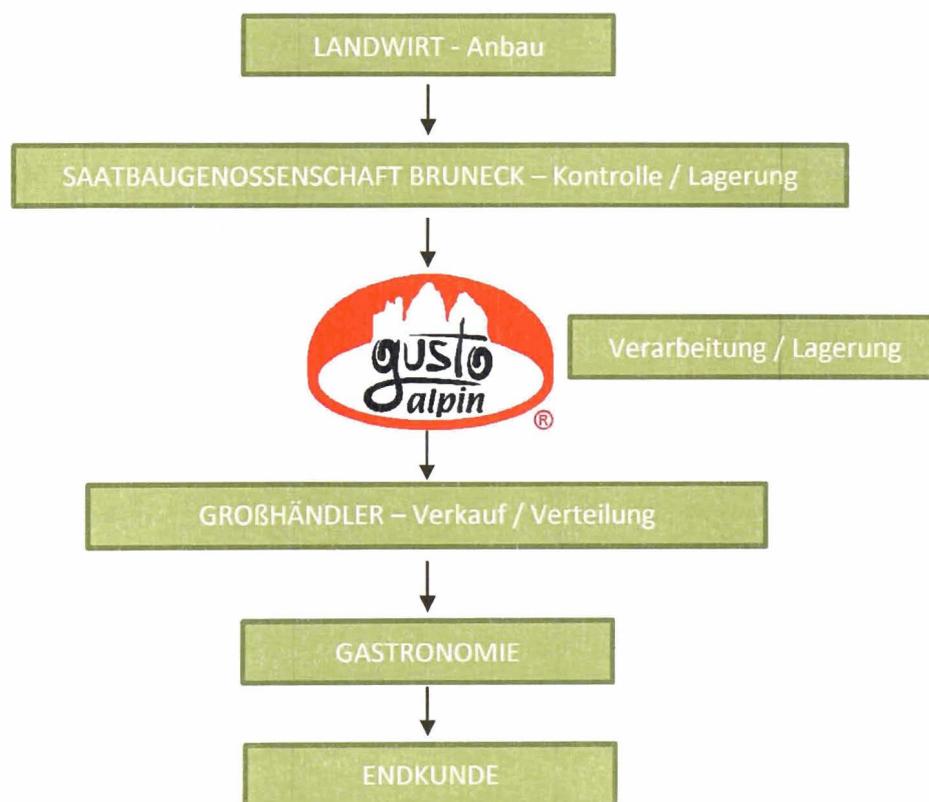
Kofler – A, Firma Marr Spa – TN), welche Tourismusbetriebe in ganz Südtirol, Nordtirol und Trentino beliefern; Verteilung an verschiedenste Betriebe wie Hotels, Restaurants, Almhütten, Krankenhäuser, Schulen und Kindergärten.

- Direkter Verkauf an Einzelhandelsbetriebe im Pustertal und Verwendung vor Ort im eigenen Restaurantbetrieb.

Vorteile des regionalen Kreislaufs

Durch die Verwendung von frischen Kartoffeln kann auf Farb – und Konservierungsstoffe – wie in handelsüblichen Kartoffelnocken vorhanden – verzichtet werden. Dank der natürlichen Zutaten trägt es zu einer verträglichen Ernährung bei.

- Garantierter Ankauf der Ernte des Landwirtes.
- Die Zusammenarbeit und Koordination zwischen Landwirt, Köchen und Hotels garantiert die optimale Einbindung der lokalen Produkte
- Bei regionalen Produkten ist eine leichte Rückverfolgbarkeit bis zum Produzenten gegeben und der Konsument kann mit diesem in direkten Kontakt treten.
- Lebensmittel aus der Region schonen die Umwelt, da auf lange, unnötige und umweltbelastende Transporte verzichtet wird.
- Eine nachhaltige Wirtschaftsweise wird gefördert, da die Wertschöpfung vor Ort geschieht, das Geld bleibt in der Region und wird auch dort wieder investiert.



Pusterer
Beigkartoffel
Patate di montagna
dell'Alto Adige



PUSTERTALER SAATBAUGENOSSENSCHAFT LANDW. GES.
COOPERATIVA PRODUTTORI SEMENTI
DELLA VAL PUSTERIA SOC. AGR.

39031 Bruneck / Brunico (BZ)
Via G. Marconi-Strasse 7
Tel. 0474 55 51 16
Fax 0474 55 53 38
www.saatbau.it | www.patate-brunico.it
MwSt. Nr. / Part. IVA 0012 649 0218

