



Fakten zu den Südtiroler Qualitätsprodukten

- Eine Heumilchkuh hält beim Weiden mehr als einen halben Hektar Grünfläche frei. Das verhindert die Ausbreitung des Waldes auf Wiesen und erhöht den Artenreichtum.
- Ein Südtiroler Milchbauer hält durchschnittlich 15 Kühe und acht Stück Jungvieh.
- 1.700 Almen prägen die Südtiroler Kulturlandschaft und versorgen die Milchkühe mit frischen Alpengräsern und Heu.
- Einheimisches Getreide ist wieder im Kommen. 100 Hektar Roggen und Dinkel wachsen in Südtirol.
- 6.000 Bienenvölker produzieren Honig mit Qualitätszeichen Südtirol. Dieser kommt natürlich, ohne Zusätze, in den Handel.
- 10 Millionen Eier mit Qualitätszeichen Südtirol werden pro Jahr produziert. Diese stammen ausschließlich aus Freilandhaltung.
- 11 Südtiroler Brauereien stellen nach alter Handwerkstradition Bier mit Qualitätszeichen Südtirol her.
- 100 Kilogramm feuchte, frische Trester ergeben ca. 9 bis 10 Liter Grappa.
- Südtiroler Trockenobst erhält 10 bis 30 % Wasser. Vor dem Dörren beträgt der Wassergehalt von Obst noch mehr als 80 %.
- Der Anbau von Kräutern und Gewürzen hat in Südtirol eine lange Tradition. Seit den 1980er-Jahren werden sie nicht nur für den Eigenbedarf, sondern auch professionell angebaut.
- 5 Mal mehr wertvolle Inhaltsstoffe wie Mineralstoffe, Spurenelemente und Vitamine enthält naturtrüber Apfelsaft im Vergleich zu Klarem.
- Ca. 1,4 Kilogramm Äpfel braucht es, um einen Liter Apfelsaft herzustellen.
- Ca. 85.000 Kilogramm Apfelstrudel mit Qualitätszeichen Südtirol werden jährlich verkauft. Das sind 26 Kilometer, wenn man die einzelnen Apfelstrudel aneinanderreihen würde.
- 150 Gramm Südtiroler Erdbeeren decken den Tagesbedarf an Vitamin C.
- Zwischen 600 und 1.700 Meter Höhe wächst das Gemüse mit Qualitätszeichen Südtirol.