

Mehr Transparenz, mehr Bio, mehr Südtirol im Teller!

04.05.2023 | Pressemitteilungen LV Südtirol

Wir gratulieren der Familie Rinner vom Hotelbetrieb APIPURA Hotel Rinner in Oberbozen, Ritten sehr herzlich zur Verleihung der allerersten Bio-Fair-Südtirol Plakette!

Bio-Fair-Südtirol steht für ein konkretes Instrument, mit dem vermehrt biologische und Südtiroler Produkte auf die Teller der heimischen Hotels und Gastbetriebe kommen. Den Kern des Konzepts begründet eine dreistufige Auslobung mit der Verwendung von biologischen Lebensmitteln aus Südtirol oder in Fair-Trade-Qualität. [Paul und Resi Rinner vom Hotel Apipura am Ritten](#) sind seit jeher Bioland Pioniere was das Arbeiten mit Bienen und die Imkerei betrifft, jedoch auch in der Gastronomie beschreiten sie gemeinsam mit der zweiten Generation Manfred, Karin und Vera mutig neue Wege.

Vom Megatrend „bio + regional“ kann man gerade in Südtirol besonders profitieren, im landwirtschaftlichen Anbau und als Tourismusland. Aus diesem Grund begrüßt Bioland Südtirol die **Entscheidung des Südtiroler Landtags**, die Herkunftsbezeichnung von Lebensmitteln in der Gastronomie für bestimmte Sparten verpflichtend zu machen. "Das ist der Weg in die richtige Richtung für mehr Transparenz und Kommunikation zwischen Landwirtschaft und Tourismus, auch wenn die Umsetzung im Detail nicht immer leicht sein wird", fasst Reinhard Verdorfer zusammen.

Bioland Südtirol hat sich diesbezüglich bereits aktiv auf den Weg gemacht, sagt Verdorfer: „Mit dem **Konzept Bio-Fair-Südtirol** haben wir ein konkretes Instrument zur Hand, mit dem wir vermehrt biologische und Südtiroler Produkte auf die Teller der heimischen Hotels- und Gastbetriebe bringen.“ Den Kern des Konzepts begründet eine dreistufige Auslobung und Zertifizierung, dabei müssen bestimmte Lebensmittel aus Südtirol in biologischer oder in Fair-Trade-Qualität verwendet werden.

Mit 30 % Bio bei Essen und Getränken erlangt ein teilnehmender **Hotel- oder Gastbetrieb** den Bronze-Status, mit 60% Silber und mit 90% gilt der Gold-Status. Folgende Produkte aus Südtirol und in biologischer Qualität sind im Warenkorb enthalten: Äpfel & Apfelsaft; Frischmilch, Joghurt, Butter, Wein und Kaffee, Rohrzucker, Kakao und Derivat, bei Tee und Bananen muss es sich um biologische Produkte aus Fairem Handel handeln. Das Konzept wird nach privatrechtlichem Standard von der unabhängigen Kontrollstelle Abcert kontrolliert, mindestens einmal im Jahr wird es eine Kontrolle vor Ort geben, angekündigt wie auch unangekündigt.

„Bio-Fair-Südtirol steht für glaubwürdige, verbindliche Nachhaltigkeit, auf die immer mehr Gäste Wert legen“, betont Manuela Zischg, Projektleiterin von Bio-Fair-Südtirol.“ Diese Zertifizierung garantiere den Gastronomen und Hoteliers die begehrten hohen Standards, mit dem sich der Betrieb im immer stärker werdenden Wettbewerb klar differenzieren kann.

Im Bild von links nach rechts: Sonja Grundnig, Leitung Außer-Haus-Markt Bioland e.V., Manuela Zischg, Projektleiterin Bio Fair Südtirol, Karin, Vera, Manfred, Paul und Resi Rinner



Bioland Südtirol

Industriezone 1/5 | Zona industriale 1/5

I-39011 Lana

Tel. 0039 0471 1964100

Fax 0039 0471 1964119

E-Mail: [info\(at\)bioland-suedtirol.it](mailto:info(at)bioland-suedtirol.it)

