



# margarete

Geschützte Marke mit Qualitätssiegel der Kellereigenossenschaft Terlan

Dott. Mag. Alexander Höller

19.11.2019

# Inhaltsverzeichnis

1. margarete Geschichte
2. Landwirtschaft in Terlan
3. Spargelanbau in Terlan
4. Geschützte Marke „margarete“
5. Gütesiegel „Qualität Südtirol“
6. Folienmanagement
7. Frisch & regional
8. Genossenschaftliche Struktur
9. Pfeiler von margarete

# margarete Geschichte I.



- Überlieferter Spargelanbau um 1900 n. Chr.
  - „Bozner Sauce“ (Fam. Huber Schwarz)
- 1983 Erste Terlaner Spargelzeit (Helmuth Huber)
  - Zukauf Spargeln
  - Unterstützung aus Schrobenuhausen
- 1997 „Arbeitsgemeinschaft Spargelanbau Terlan“
  - 9 Gründungsmitglieder
- 1998 Spargel bekommt Namen und das Logo
  - Nach Margarete von Tirol Görz – Regentin Tirols
  - Burgruine Neuhaus „Maultasch“

19.11.2019



# mARGARETE Geschichte II.

- 2005 Eingliederung in die [Kellereigenossenschaft Terlan](#)
  - Spargelbauern auch Weinbauern
  - Sortierung u. Verkauf war zuvor in Kellerei Terlan
  - Spargelmitglieder gleiche Rechte u. Pflichten wie Weinproduzenten
  - 240 Weinproduzenten und 15 Spargelproduzenten
- 2012 „mARGARETE“ Geschützt auf Europäischer Ebene
- 2014 Erhalt des Qualitätszeichen „Qualität Südtirol“



Kellerei  
Cantina Terlan



# Landwirtschaft in Terlan

- Ca. 710 ha Obstbau in Terlan
- Ca. 240 ha Weinanbau in Terlan
  - 190 ha Kellerei Terlan
- 15 Mitglieder bauen ca. 10 ha Weißspargel an (2019)
- Genossenschaftlicher Aufbau:
  - Einkauf Bedarfsmaterialien, Maschinen, Strukturen
  - Gemeinsamer Anbau und Verarbeitung
  - Gemeinsamer Verkauf
  - Gemeinsame Kommunikation



# Spargelanbau in Terlan I.



- Sandige und PH neutrale Böden im Etschtal
- $\varnothing$  2135/Jahr Sonnenstunden
- $\varnothing$  558 mm/Jahr Niederschlagsmenge
- Humusgehalt ca. 5 %
- Frühsorten: Gijnlim, Ramires, Avalim, Cumulus u. a.
- Spätere Sorten: Grolim, Herkolim
- Erntezeit Mitte März bis Mitte Mai
  - Aufdämmen im Herbst und Tunnelfolie
- 6 Mitglieder haben Erfahrung mit Nachbau
- Spargelanbau als Zwischenkultur für ca. 10 Jahre

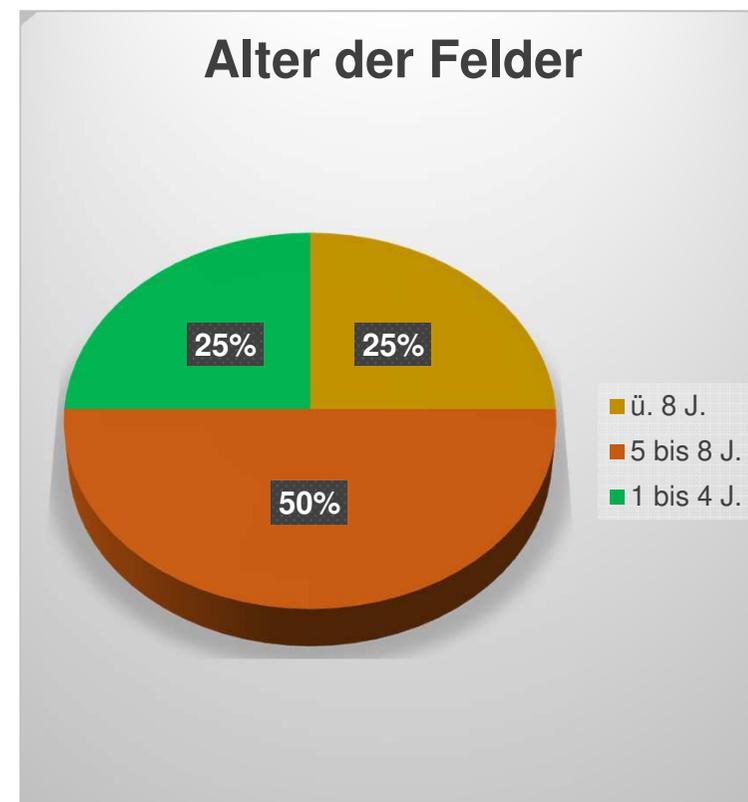
19.11.2019



IDM / Blickle

# Spargelanbau in Terlan II.

- Ca. 60.000 kg sortierter Spargel
- 35 % Gourmet Spargel
  - I. Güteklasse
- 7 Sortierungsklassen
  - Dazu noch 5 Sortierungen innerhalb Klassen
- Anlieferung durch Spargeltaxi
- Gen. Sortierraum - Barcodesystem
- Gen. Vermarktung
- Gen. Verwaltung u. Abrechnung





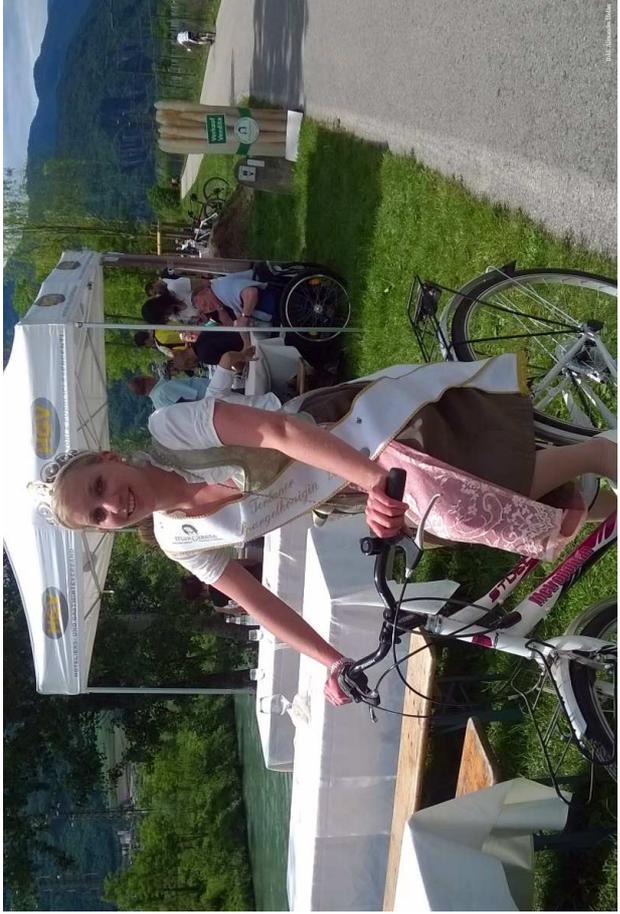
19.11.2019





# Geschützte Marke „margarete“

- 2012 auf europäischer Ebene eingetragen
- Seit 1998 ist Margarete Teil der Terlaner Spargelzeit
- Margarete stellt Südtirols Spargelkönigin
- Spargeleröffnung Terlans mit Spargelwirten und Kellerei Terlan
- Gemeinsame Events während der Spargelzeit
  - Spargelwirte, Kellerei Terlan, Tourismusverein Terlan und Musikkapelle Terlan
- Oblate mit Marke für Restaurants
  - Nachweisbeleg für Gast





# Gütesiegel „Qualität Südtirol“ I.

Anforderungen des Gütesiegels „[Qualität Südtirol](#)“:

- Spargel wird nach den Kriterien der EG-Verordnung Nr. 2377/1999 sortiert
- Sandige, fast gänzlich steinfreie Böden
- Die Temperatur unter der Folie darf die 44°C nicht überschreiten
- Feldkisten werden auf den Feldern mit feuchten Tüchern bedeckt
  - Schutz vor Hitze und Sonneneinstrahlung
  - Verhindert Verfärbung und Austrocknen



Bild: DMA/Fibbas

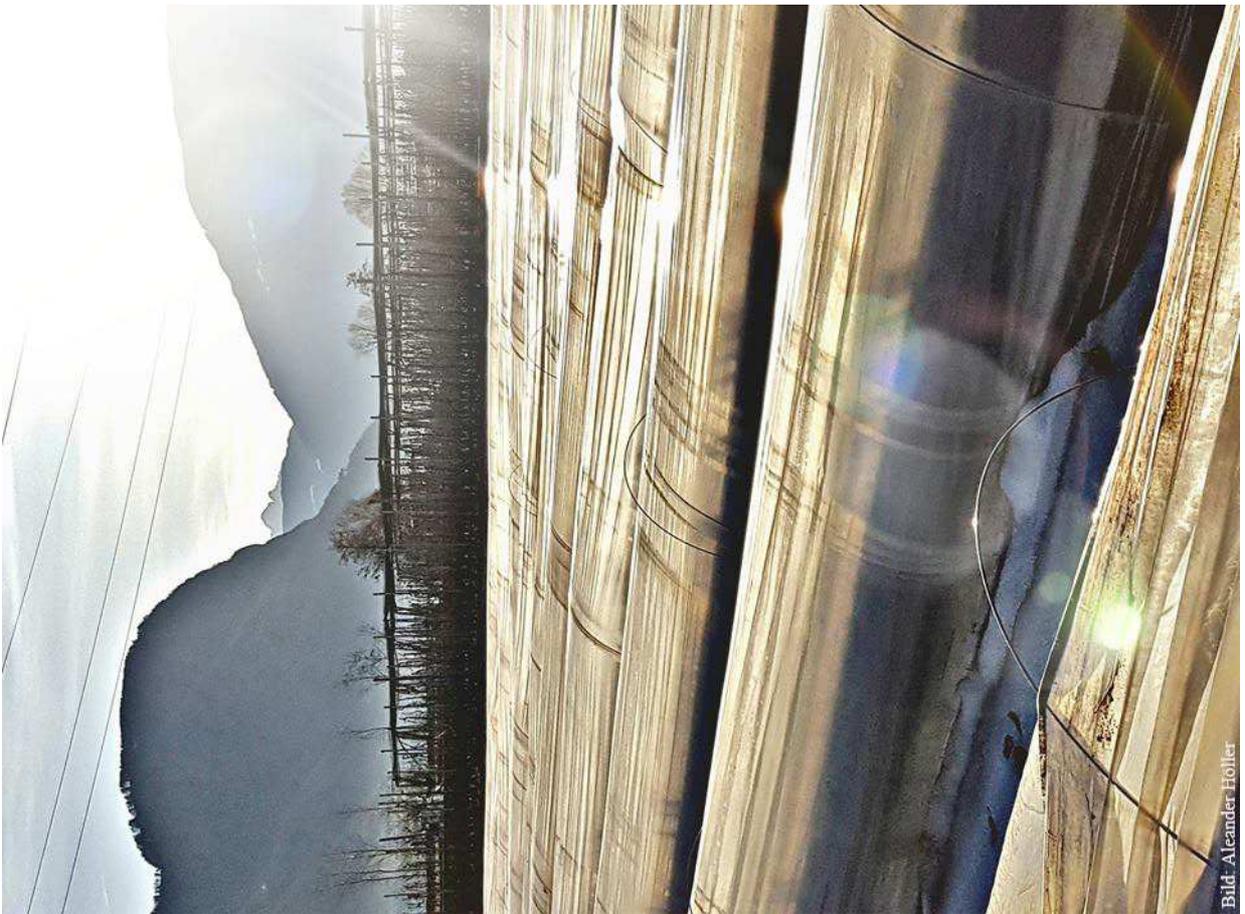


Bild: Alexander Holler



# Gütesiegel „Qualität Südtirol“ II.

## Weitere Anforderungen:

- Innerhalb 2 Stunden muss gestochener Spargel zur Vorwäsche und Schockkühlung gebracht werden.
- Spargeltaxi: es werden weniger Km gefahren und eine zeitliche Anlieferung des Spargels garantiert = Verbesserung **ökologischer Fußabdruck**
- Elemente der Kühlkette: Vorwäsche, Schockkühlung, Bruch-Eis und Kühllager
- Betriebsheft- und Bodenprobenkontrolle durch **SQK**
  - Vorgaben des italienischen nationalen integrierten Pflanzenschutzes
  - Max. 50 kg Rein-Stickstoff (N) pro Ausbringung pro ha



# Gütesiegel „Qualität Südtirol“ III.

- Jährliche Rückstandsanalysen von Spargel und Kraut
- Benutzung des Qualitätszeichens Südtirol wird von Landesabteilung genehmigt und überwacht

Bei Missachtung der Kriterien oder falscher Nutzung des Zeichens werden Sanktionen vom Land Südtirol verhängt.

Weitere Lizenznehmer des „Qualität Südtirol“ Zeichens sind:

- Blaukraut, gekochte Rohnen, Kartoffel, Blumenkohl, Honig, Milch, Fleisch, Brot u.w.



Bild: Alexander Höller



Vorwäsche



Schockschrank



IDM/Blickle

# Folienmanagement



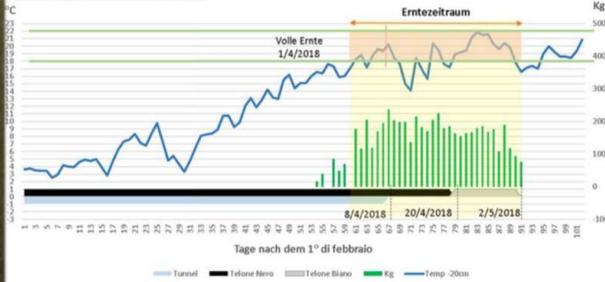
## Temperaturmessstationen

- 4 Sensoren pro digitaler Messstation (Oberfläche, -5cm, -20cm, -40cm)
- Schalter um Tunnelabdeckung anzugeben
- Digitale Station mit Photovoltaikzelle
- Auf PC und Android Mobiltelefon abrufbar
- Individuelle Alarmer einstellbar
  
- 5 jährige Zusammenarbeit mit [GreenTech Consulting](#)
  - Algorithmen: Erntezeitpunkt, mehrere Temperatur Alarmer, Steuerung Erntemenge, Einfluss der Witterung

# Datenlogger und Sender



GreenTech Consulting



# Frisch & regional I.



## Lokale Kreisläufe & Teilnehmer der „Terlaner Spargelzeit“

### *Spargelbauern*

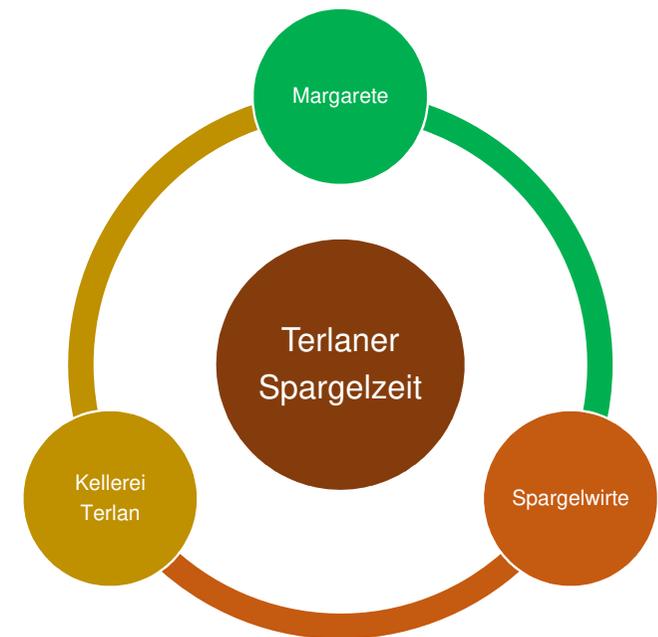
- Spargelanbau
- Spargelführungen

### Spargelwirte

- Kulinarische Spargelwochen
- „Mitn Radl zu die Sporgln“

### *Kellerei Terlan*

- Sauvignon „asparagus“ seit 1987 ca. 12.000 Flaschen
- Margarete Detailgeschäft in Kellerei integriert
- Gemeinsame Werbebotschaften



# Frisch & regional II.

## Tourismusverein Terlan

- Kulinarische Spargelwanderungen
- Bindet Spargelzeit in PR ein

## Gemeinde Terlan

- Margarete Schilder und Spargelskulptur Ortseingang

## *Musikkapelle Terlan*

- Spargelfest mit Margarete Spargelgerichten und „Spargelwein“

## *Teilnehmende Geschäfte der Spargelzeit*

- Z.B. Metzgerei Nigg, Lebensmittel Gasser, Bäckerei Psenner u.a.

## IDM Südtirol

- Agrarmarketing -> Presseaussendungen in Text, Bild, Audio u. Video
- Landesweite Aktionen mit „Qualität Südtirol“ Produkten



# Frisch & regional III.



Absatzmarkt: Südtirol

Ca. 30% werden über den Detailverkauf abgesetzt

- Synergie während Spargelzeit → Weinkauf und Spargelkauf

Ca. 15% beziehen die Spargelwirte von Terlan

Ca. 10% Städte Bozen und Meran

Nach Verkauf aufgelistet:

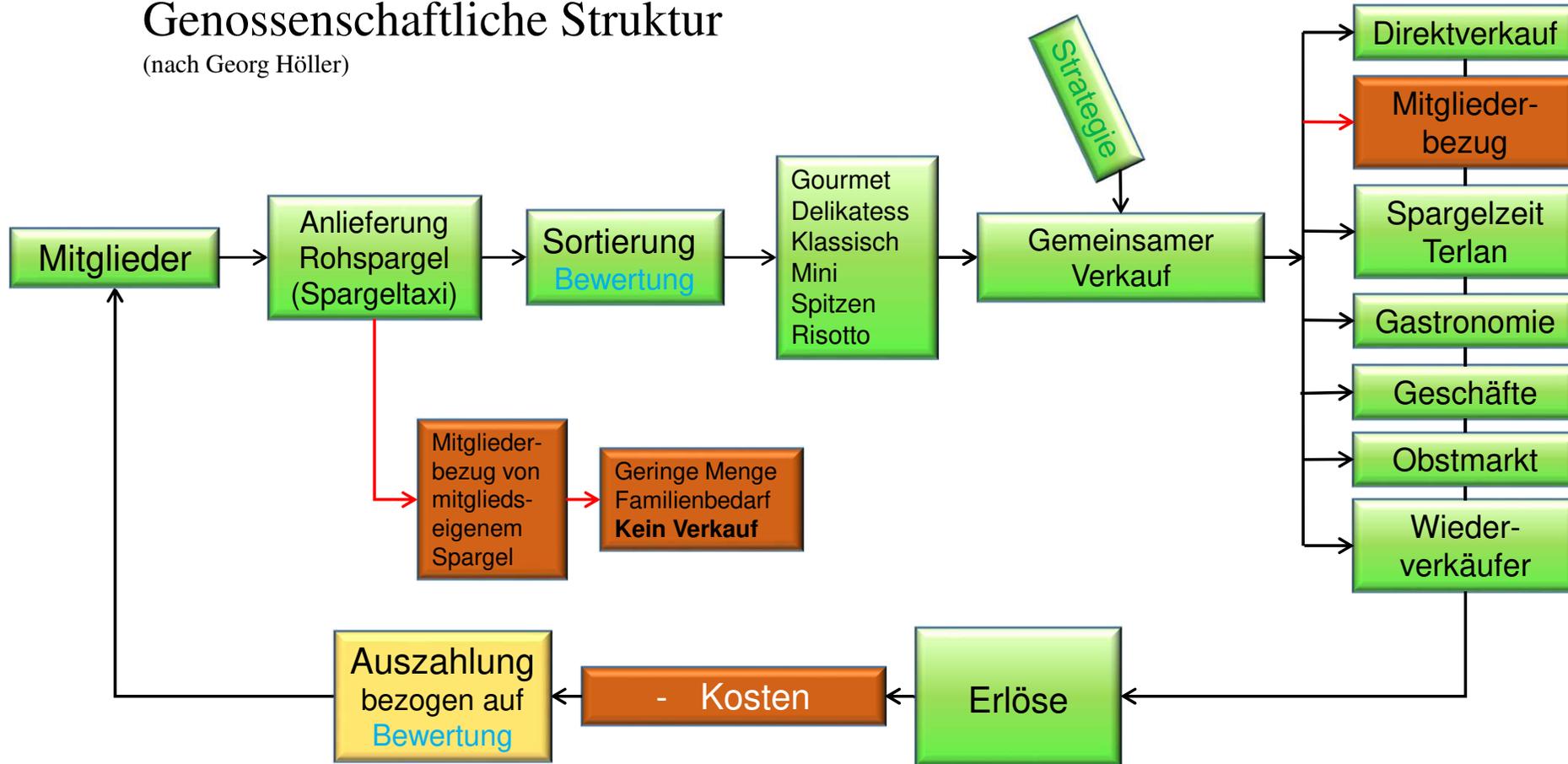
1. Gehobene Gastronomie
2. Lebensmitteleinzelhandel
3. Wiederverkäufer
4. Events der Terlaner Spargelzeit

19.11.2019



# Genossenschaftliche Struktur

(nach Georg Höller)



Kellerei Cantina Terlan



# Pfeiler von margarete



## Genossenschaft

- Gemeinsame Vision, Mission und Strategie
- Gleiche Rechte und Pflichten

## Wissensaustausch

- Austausch unter Mitgliedern
- Archivierung

## Offenheit für Neues

- Sortenversuche am Standort
- Weiterbildung und Lehrfahrten
- Applikation neuer Technik

„Was dem einzelnen nicht möglich ist, das vermögen viele.“

(F. W. Raiffeisen, 1808-1888)



# Danke für Ihre Aufmerksamkeit!



[www.terlaner-spargel.com](http://www.terlaner-spargel.com)

19.11.2019