Südtiroler Landwirt, Nr. 4, 03.03.2023, S. 70

VOG Products: gegen Lebensmittelverluste

Jedes Jahr gehen Schätzungen zufolge 22 Prozent des Obstes und Gemüses während oder kurz nach der Ernt verloren. Das Unternehmen VOG Products in Leifers reduziert solche Verluste deutlich, wie eine Studie der Freien Universität Bozen belegt.

Ein großer Teil der globalen Lebensmittelverluste fällt bereits am Beginn der Wertschöpfungskette an, d. h. bei der Ernte, beim Transport und bei der Lagerung. Eine wissenschaftliche Studie von Christian Fischer, Professor für Agrar- und Ernährungswirtschaft an der Freien Universität Bozen, zeigt auf, wie die Erzeugerorganisation VOG Products mit Sitz in Leifers gegen diese Lebensmittelverschwendung angeht: Das Unternehmen verarbeitet rund 80 Prozent der italienischen Ernte an Industrie-Äpfeln. Das Obst, das für die industrielle Verarbeitung bestimmt ist, hat kleine Qualitätsmängel (zu groß, zu klein, zu wenig Farbe) bzw. entspricht nicht den Qualitätsstandards für Frischobst und ist daher am Markt für Tafelobst ni absetzbar.

Die von VOG Products weiterverarbeiteten Äpfel werden weiterverarbeitet.

Wie Fischer in seiner Studie „The ap processing cooperative VOG Products a role model for minimizing post-harvest c losses – an empirical case study from So Tyrol, Italy" aufzeigt, trägt das Unternehn maßgeblich dazu bei, die italienischen Er und Nachernteverluste in der Apfellieferk zu reduzieren: Vom international üblicl Anteil von 22 Prozent der Anbaumenge sechs bis zehn Prozent. Zudem schafft Unternehmen mit seiner Tätigkeit weit Vorteile: Die Produzenten erhalten für ihre dustrieware im Durchschnitt rund 4000 E (pro Kopf) oder 1400 Euro (pro Hektar). Wertschöpfungsstrategie für Industriec stärkt zudem das hohe Qualitätsimage Tafelware aus der Region. Und die Erzeu organisation schafft Arbeitsplätze für ru 210 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.

Die wissenschaftliche Studie wurde Rahmen des „International Horticultu Congress 2022" in Angers (Frankrei präsentiert.

Vortrag über Sortenvielfalt

An der Fachoberschule für Landwirtschaft wurde kürzlich ein Vortrag zum Thema Sortenvielfalt gehalten: Referentin war Elisabeth Pircher aus Wangen.

Unter dem Motto „Traue keinem Ort, an dem kein Unkraut wächst" referierte Elisabeth Pircher, gelernte Floristin und Expertin für Permakultur, Wildgärten und Wildkräuter aus Wangen (Ritten), zum Thema Sortenvielfalt im Gewächshaus der Fachoberschule für Landwirtschaft in Auer. Schülerinnen, Schüler und Lehrpersonal bekamen als Überraschung eine Tüte Saatgut zum Probieren für den eigenen Hausgarten mit.

Elisabeth Pircher betreibt in ihrem Heimatort Wangen einen großen Garten, in dem verschiedenstes Saatgut gedeiht. Dieses Grundstück, auf dem unter anderem Wildsträucher, Obstgehölze und Heilpflanzen wachsen, bearbeitet sie seit 2012 gemeinsam mit ihrem Mann Heinz (er ist ein Absolvent der Fachoberschule). Eines ihrer großen Anliegen ist der Erhalt und die Züchtung seltener lokaler Saatgutsorten. „Wenn altes Saatgut verloren geht, ist es für immer verloren", sagte sie.

Elisabeth Pircher hat bis heute unter anderem 120 Bohnensorten gesammelt. Sie ist selbst auf dem elterlichen Hof aufgewachsen, sucht gezielt bei jenen Bauern nach, welche seit Jahrzehnten noch altes Saatgut zu Hause vermehren. Nicht immer gelingt es ihr, jedes Saatgut zu vermehren, da alte Sorten regional sehr unterschiedlich gedeihen, z. B. die Lupinen für den Altreier Kaffee. „Manchmal muss man sich gar nicht groß darum kümmern, das Saatgut kommt einfach von allein."

FABIO RAINERI

Elisabeth Pircher bei ihrem Vortrag in der Fachoberschule für Landwirtschaft in Auer