

Altrei und sein Kaffee

Ein Kaffee belebt ein Dorf

Geschichte und Zukunft einer neu entdeckten lokalen Spezialität

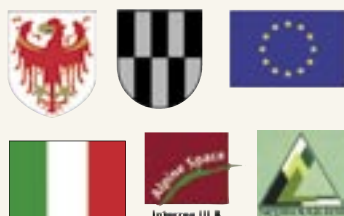
Die Altreier "Kaffeebohne" stammt von einer Pflanze, die weder Kaffee noch Bohne ist: Über Jahrzehnte lieferte eine Lupine einen Kaffee, der gemischt mit Gerste oder Weizen getrunken wurde. Diese Pflanze heißt Altreier Kaffee und ist eine lokale Spezialität, sowohl botanisch, wie auch aus Sicht der Südtiroler Kulturgeschichte. Die Wiederbelebung dieser Rarität war Ziel eines Projektes, das gemeinsam mit über 30 Menschen aus Altrei im vergangenen Jahr durchgeführt wurde. Der Kaffee, der in Form von wenigen Samen die letzten Jahrzehnte von einigen Frauen in Altrei gehütet wurde, belebt nun neu die Geister: Welches Potential schlummert in einer lokalen Spezialität für Landwirtschaft und Tourismus eines abgelegenen Bergdorfes? Lässt sich auch heute ein Kaffee-Surrogat daraus entwickeln? Wie schmeckt der Kaffee? Wie lässt er sich kultivieren? Wie kann er mit modernen Techniken geröstet werden?

Tagung 27.+ 28. Oktober 2005
Kultursaal der Gemeinde Altrei/Rathausplatz



Einladung

- Veranstalter: Abteilung Land-, forst- und hauswirtschaftliche Berufsbildung und Gemeinde Altrei
- Tagungssprachen: Deutsch und Italienisch
- Die Teilnahme an der Tagung ist kostenlos



27. Oktober 2005 Programm

14:00	Tagungseröffnung und Grußworte	Landesrat Hans Berger; Hartwig Lochmann, Bürgermeister von Altrei
14:15	Das Interreg III B - Projekt Neprovalter	Dr. Stefan Walder, Dr. Willi Innerhofer
14:45	Die Ortschaft Altrei – Geschichte, Landwirtschaft und Landschaft	Dr. Heinz Abram, Autor der Dorfchronik von Altrei
15:15	Altrei und sein Kaffee – Geschichte und Wiederentdeckung einer lokalen Spezialität	Dipl.-Ing. Andrea Heisting, Agrarwissenschaftlerin, Projektleitung des Projektes zum Altreier Kaffee
15:45	Erfahrungsbericht zum Anbau des Altreier Kaffees	Arbeitsgruppe Altreier Kaffee
16:15 Pause		
16:30-17:00	Verkostungsworkshop Kaffee-Ersatzprodukte (inkl. Altreier Kaffee)	Dipl.-Ing. Andrea Heisting
17:00-17:30	Kaffee und Kaffee-Ersatzprodukte: Gesundheitliche Aspekte und Geschmack	Mag. Rosemarie Zehetgruber, Ernährungswissenschaftlerin, gut essen consulting, Wien
17:30-18:00	Kaffee-Ersatzpflanzen aus botanischer Sicht	Dr. Thomas Gladis, Kulturpflanzenforscher, Deutschland
18:00-18:30	Kultur- und Alltagsgeschichte des Kaffees	Dr. Renate Breuss, Kulturhistorikerin, Vorarlberg
18:30 Abendessen		
20:00	Fairer Handel mit Kaffee - fair schmeckt besser!	Marianne Mair, OEW, Brixen

28. Oktober 2005 Programm

8:30	Entwicklung, Produktion und Vermarktung eines biologischen Lupinenkaffees	Fritz Klein, Biolandbauer aus Baden-Württemberg
9:00	Lokale Produkte als Impulsgeber einer Region	Karin Kuna, Conviviumsleitung Slow Food Wachau_plus, Marketingexpertin für landwirtschaftliche Produkte, Österreich
9:30	Der Altreier Kaffee vom Samenkorn bis zur Marke: Produktplacement und Markenschutz	Dr. Christian Harrasser, Unternehmensberatung Harrasser und Partner, Bolzano
10:00 Kaffeepause		
10:00	Geführter Spaziergang durch die Ortschaft Altrei	Otto Werth, Landwirt aus Altrei
11:00	Workshops: Entwicklungschancen für die Ortschaft Altrei ausgehend vom Altreier Kaffee	Workshop I: Lokale Produkte aus der Sicht des Tourismus Workshop II: Neue Identität aus „alten“ Produkten: Soziale und Kulturelle Dorfentwicklung
12:30 Altreier Mittagsbuffet		
14:00 Fortsetzung Workshops		
15:00 Vorstellen der Ergebnisse aus den Workshops im Plenum		
15:30 Abschlussplenum: Neue Identität aus alten Produkten. Wo liegen die Chancen für ein Dorf und seine Menschen?		
16:30 Ende der Tagung		

Informationen zur Tagung, Liste der Übernachtungsmöglichkeiten und Anfahrtsplan: www.gemeinde.altrei.bz.it
Anmeldung erbeten bis 21. Oktober 2005
Email: info@gemeinde.altrei.bz.it
Telefon: 0039 0471 882 021, Fax 0039 0471 882 600
Organisation und fachliche Leitung: Dipl.-Ing. Andrea Heisting