



08/2021 | Ausgabe N° 2

luag

Unsere Land- und Forstwirtschaft. Wertvoll fürs Land.

Ländle Alpschwein Wochen

Ländle Bio-Rind von der Fluh

Lustenauer Bio-Kürbisse

Mobile Saftpresse on Tour

Alpzeit!

Nachhaltig verbunden mit der Region

Unsere Partner in der Region wissen noch, wie man aus dem Besten der Natur etwas Besonderes – „eat B'sundrigs“ – macht. Doch regional ist auch noch aus vielerlei anderen Gründen genial.



Gelebte regionale Genussskultur

Echte Genießer finden in den Sutterlüty Ländlemärkten ein unvergleichliches Sortiment an regionalen Spezialitäten.



Erhalt der Vorarlberger Kulturlandschaft

Unsere Bauern leisten wertvolle Arbeit auf Feld und Flur.



Wertschöpfung bleibt im Land

Regionale Produkte sichern Arbeitsplätze und Wertschöpfung in Vorarlberg.



34 % Umsatzanteil der Ländle-Produkte

Jeder dritte bei Sutterlüty ausgegebene Euro fließt zurück ins Ländle.



Einkaufen wie direkt ab Hof

1500 Vorarlberger Bauern und Manufakturen produzieren für unsere Ländlemärkte.



Nachvollziehbare Herkunft

Vorarlberger Produkte sind an den Ländle-Herzen klar erkennbar.



Weniger CO₂

Kurze Transportwege und saisonale Erzeugung sind gut fürs Klima.



Weil's von daheim am besten schmeckt.



Ganz in Ruhe



www.urlaubambauernhof.at/vorarlberg

Nicht nur Kinder lieben es, Urlaub bei Familie Nußbaumer zu machen. Neben den herzlichen Gastgebern, die schon seit 40 Jahren Urlaubsgäste bei sich willkommen heißen, sind 35 Milchkühe mit der Nachzucht das Herzstück des Betriebs.

Dieser Ausblick auf Winterstaude, Niedere, Kanisfluh und Damülser Mittagsspitze – einfach herrlich. Die vier markanten Bergspitzen sind aus fast jedem Zimmer des Hauses gut erkennbar. Am schönsten ist die Aussicht vom Balkon, der im Hochsommer abends angenehm schattig ist. Direkt vom Hof führen gepflegte Wanderwege in die Nachbargemeinden. Im für Besucher leicht zugänglichen Stall muht das Braunvieh. Bei den Nußbaumers, rund zwei Kilometer oberhalb des Langenegger Dorfzentrums, kommt man zur Ruhe. „Wir hören immer wieder von unseren Gästen, die in großen Städten wohnen, wie gut ihnen diese Stille tut. Und so einen sternklaren Himmel wie bei uns, ohne Lichtverschmutzung, kennen sie oft gar nicht“, erzählt Christine Nußbaumer.

Trotz der Abgeschiedenheit ist einiges auf ihrem Bauernhof los. Die jüngsten Besucher lieben beispielsweise den großzügigen Spielplatz. Im Winter gibt es direkt vor der Haustür eine Rodelpiste, die der Nachbar sorgfältig präpariert. Weitere Pluspunkte sind Katze Mimi und Hündin Luna. Menschliche Spielgefährten sind schnell gefunden: Drei Kinder haben Christine und Gerd selbst, Cousinen und Cousins sind nicht weit – vor allem dann, wenn es um die Mitarbeit im Stall oder bei der Heuarbeit geht. Es gibt viele Möglichkeiten: frische Frühstückseier aus dem Hühnerhaus holen, Kühe füttern, Kälbchen die Flasche geben. „Sogar beim Melken dürfen Gäste mithel-

fen“, sagt Gerd Nußbaumer, der den Hof vor zehn Jahren von seinen Eltern Lotte und Manfred übernommen hat. Sie arbeiten weiterhin tatkräftig auf dem Hof mit. Seit dem vergangenen Sommer kümmert sich Christine um die Vermietung. Sie hat vor Kurzem den Zertifikatslehrgang für Urlaub am Bauernhof abgeschlossen. In einer Pandemie nicht der einfachste Start – doch Familie Nußbaumer nutzte die Lockdown-Zeiten um ihre über 80 Quadratmeter große Ferienwohnung zu renovieren.

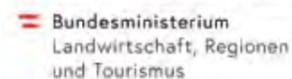
Das Ergebnis der Umbauten kann sich sehen lassen: Eine moderne und gleichzeitig richtig gemütliche Ferienwohnung, in der sich bis zu sieben Gäste auf drei Schlafzimmer verteilen können. Couch, Stühle und Vorhänge sind selbst gepolstert und genäht: Vor der Ausbildung zur Landwirtschaftsmeisterin, bei der sich das Ehepaar kennenlernte, hatte Christine den Beruf Raumausstatterin gelernt. Davon profitieren heute ihre Gäste – neben Familien hauptsächlich Paare jeden Alters.

Wichtig ist den Nußbaumers, mit ihren Gästen ins Gespräch zu kommen. So sammeln sie viele interessante Eindrücke aus den unterschiedlichsten Lebenswelten. Umgekehrt vermitteln sie selbst gerne Naturverbundenheit, den Wert regionaler Landwirtschaft und Lebensmittel. Das Miteinander funktioniert, wie die vielen Stammgäste beweisen.



Bezahlte Anzeige

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union



LE 14-20



Alpwirtschaft

Das Alpleben bietet ein tolles Wir-Gefühl 6
Familie Sutterlüty verbringt den Sommer auf der Alpe Andlis Brongen – mit 22 Ländle Alpschweinen und 34 Milchkühen.

Alpfrische 13
85.000 kg Milch werden auf der Annalpe pro Saison zu feinstem Alpkäse und Butter veredelt.

Regionale Produkte

Kein Kalb wird mehr weggegeben 10
Durch den Einstieg in die Direktvermarktung können auch die Kälber am Biohof Sieber bleiben.

Auf dem Boden der Tatsachen 14
Die Bio-Kürbisse mit Ländle Gütesiegel von Johannes Hämmerle aus Lustenau finden großen Absatz.

Opas Bienenhaus diente als Inspiration 17
Der Bregenzer Christof Bernhart züchtet Bienenvölker und produziert Ländle Honig in Bio-Qualität.

Frisch aus der Saftpresse 18
Thomas und Eva Porod aus Fraxern bieten den Service einen mobilen Saftpresse.

Einzig die Qualität zählt für den „Schiefer Toni“ 20
Der gebürtige Steirer produziert zehn Sorten Ländle Äpfel und zählt zu den erfolgreichsten Mostern und Brennern des Landes.

Hochprozentig – fruchtig – ausgezeichnet! 30
Die Produzenten, darunter Brenner/-in und Moster des Jahres, erhielten für ihre prämierten Obstprodukte die verdienten Auszeichnungen.

Ländle Alpschwein Wochen 40
Vom 27. August bis 18. September gibt es das feine Fleisch vom Ländle Alpschwein – praktisch vakuumiert im 5-kg-Vorratspaket.

Köstliches Ländle

In unserer Rubrik präsentieren wir allerlei Köstlichkeiten mit Ländle Gütesiegel. So schmeckt Vorarlberg!

„nochfroggt“

luag sprach mit Jeremias Riezler, Chef vom Biohotel Walserstuba im Kleinwalsertal, über seine persönliche Einstellung zur Regionalität.

UMSTELLUNG AUF ZWEINUTZUNGSRASSE

Familie Sieber aus Bregenz-Fluh zieht Bio-Weiderinder groß, die Kälber werden nach dem 3G-Prinzip im Ländle vermarktet.

Seite 10



LÄNDLE BIO-KÜRBIS AUS LUSTENAU

Etwa 30 Tonnen Bio-Kürbisse wie Hokkaido, Zier- und Schnitzkürbisse erntet Johannes Hämmerle im Herbst.

Seite 14



„DIS OBSCHT, DIN SAFT“

Wenn das Obst nicht zur Presse kommt, dann kommt die Presse eben zum Obst. Die mobile Saftpresse macht's möglich.

Seite 18

Regionaler Klimaschutz



Der Klimawandel betrifft uns alle und ganz besonders die Land- und Forstwirtschaft ist davon direkt betroffen. Hitzeperioden, ausgetrocknete Felder, Überschwemmungen, Waldbrände etc.; all das sind mehr als deutliche Zeichen, mehr für den Klimaschutz zu tun.

Unsere Bauernfamilien arbeiten unter freiem Himmel, sie spüren die Klimaveränderung als erstes. Es ist daher wichtig, an die eigentliche Ursache heranzugehen. Das heißt, rasch und entschlossen raus aus den fossilen Rohstoffen. Die vorhandenen Potenziale der erneuerbaren Energieerzeugung gilt es zu nutzen und auszubauen. Die Land- und Forstwirtschaft kann mit ihren nachwachsenden Rohstoffen einen wichtigen Beitrag dazu leisten. Was wir brauchen, sind Kostenwahrheit und Einigkeit darüber, dass mit nachhaltiger Nutzung mehr für das Klima erreicht werden kann als mit ideologischen Zugängen.

„Schützen durch nützen“ ist die Devise. Kostenwahrheit beim Transport und die Stärkung regionaler Strukturen und regionaler Erzeugung sind die entscheidenden Voraussetzungen dazu. Grünlandbewirtschaftung und die Kreislaufwirtschaft mit Wirtschaftsdünger sind humusbildend und daher klimafreundlich. Unsere kleinstrukturierten landwirtschaftlichen Betriebe haben nichts mit Agrarindustrie zu tun und wer bei einem Durchschnitt von 20 Kühen pro Hof von Massentierhaltung spricht, verfolgt eine eigene Agenda. Gerade im Hinblick auf den Klimaschutz sollten wir alles unternehmen, um die eigene Lebensmittelerzeugung vor Ort zu erhalten. Das vermeidet nicht nur lange Transporte, sondern gewährleistet auch die Kontrolle über die Produktion vor Ort. Offene Böden und Flächen helfen bei Hochwasser enorm, kann das Wasser doch abfließen und versickern. Auf verbauten und somit versiegelten Böden geht das nicht, dies überfordert schnell Kanalisation und Bäche. Die Folgen sind leider allzu bekannt.

Hochwertige Lebensmittel aus unserer grünlandbasierten, regionalen Landwirtschaft können guten Gewissens konsumiert werden. Klimaschutz heißt daher auch nicht kompletter Fleischverzicht, sondern z. B. weniger aber dafür hochwertiges Fleisch aus regionaler, nachhaltiger Landwirtschaft zu essen. Das betrifft aber genauso die Gemüse- und Obsterzeugung vor Ort. Unsere Bauernhöfe werden immer vielfältiger und nehmen neue Herausforderungen an. Wir sind dankbar, dass so viele Vorarlberger Konsumentinnen und Konsumenten die bäuerliche Arbeit vom Tal bis auf die Alpen schätzen und mit ihrem Einkauf unterstützen. Sorgen wir gemeinsam dafür, dass wir das auch für künftige Generation erhalten können.

Moosbrugger

Josef Moosbrugger
Präsident der Landwirtschaftskammer

Wissen

Apfel | Fakten 22
Der Apfel gehört zu den beliebtesten Obstarten in Österreich. Interessante Infos zu verschiedenen Apfelsorten und veredelten Produkten.

Gemüse neu entdeckt 36
Die Vielfalt der Kürbisse – formenreich, wohlschmeckend und typisch für den Herbst.

Vorarlberg am Teller

Den Anteil regionaler Lebensmittel deutlich erhöht 32
Küchenchef Marco Walch und sein Team zaubern im Sozialzentrum Frastanz täglich frische Menüs aus regionalen Zutaten. Dafür wurden sie mit 3 Gabeln ausgezeichnet.

Service

Urlaub am Bauernhof 3
Schon seit 40 Jahren heißt Familie Nußbaumer Urlaubsgäste auf ihrem Hof oberhalb von Langenegg willkommen.

Der Gärtner hat's 37
Die Vorarlberger Gemüsegärtner bringen frisches Gemüse auf den heimischen Teller.

Rezepttipps
Ländle Alpschwein Cordon bleu 8
Kürbis-Quiche 36

Aktuell

Dornbirner Herbstmesse 28
Probieren – gewinnen – informieren – kaufen! Die Ländle Halle 4 hat Einiges zu bieten.

www.laendle.at jetzt neu! 34
Unsere neue Website informiert Sie über Ländle Produkte, was es in Vorarlberg wo zu kaufen gibt u.v.m. Unbedingt reinschauen!

Wandertipp 38
Das Vorderland bietet viele Möglichkeiten zum Wandern. Ein Ziel ist der Buschenschank der Familie Nachbaur in Röthis.



Dornbirner Herbstmesse, Ländle Halle 4



Das Alpleben bietet ein tolles Wir-Gefühl

Leonhard und Anna Sutterlüty aus Großdorf lieben im Sommer das Alpleben. Für ihre beiden Kinder ist es optimal, sind sie überzeugt. Sie schätzen das Wir-Gefühl und den Zusammenhalt.

Es ist ein nasskalter Tag auf der Alpe Andlis Brongen im Egger Gemeindegebiet und das Thermometer zeigt, obwohl es eigentlich Hochsommer ist, gerade mal 14 Grad an. An Tagen wie diesen muss das Ehepaar Leonhard und Anna Sutterlüty durchaus heizen, damit es in der gemütlich eingerichteten Hütte nicht zu kalt wird. „Normalerweise müssen wir das vielleicht im Mai, wenn die Alpsaison beginnt“, erklärt Anna die doch etwas ungewöhnlichen Witterungsverhältnisse, die in diesem Jahr herrschen. „Die Temperaturunterschiede können schon extrem sein.“ Das Stückholz für den Ofen stammt dabei aus dem eigenen Wald. Die Rolle der 27-Jährigen ist vielfältig. Sie steht ihrem Mann zur Seite, wo immer es geht, kocht,

wäscht und ist vor allem Mutter der vierjährigen Chiara und des zweijährigen Tobias. Die beiden Wonneproppen halten sie ganz schön auf Trab. Für die junge Familie ist das Alpleben dennoch etwas Besonderes. „Wir sind hier oben unabhängig, können die ganze Zeit miteinander verbringen und für die ‚Goga‘ ist es ideal.“ Die Kleinen können sich überall frei bewegen und selbst viel erkunden. „Sie bekommen viel mit, lernen die Abläufe kennen und gehen auch schon mal in den Stall mit.“

Ländle Alpschweine lieben Molke

Besonders Chiara ist sehr aufgeweckt. Sie liebt das Alpleben regelrecht. „Chiara kennt fast alle Namen der Kühe“, sagt Papa Leo mit einem gewissen Stolz. Insgesamt 34 Milchkühe und zehn Kälber sind es, die zu betreuen sind. Dazu kommen 22 Ländle Alpschweine, die – vom Ferkelalter bis zur Schlachtung im Spätsommer oder Herbst – ihr Leben auf der Alpe verbringen. Sie haben eigene mit viel Stroh ausgestattete Boxen, können stehen, liegen und sich bewegen und haben dazu freien Auslauf. „Jeden Tag sind sie mindestens eine Stunde draußen. Nur Regen mögen sie nicht so gerne“, erklärt Leo. Das sechste Jahr sind die Sutterlüty nun beim Ländle Alpschwein Programm dabei, obwohl das für sie mit einigem Mehraufwand verbunden ist. „Wenn man es richtig macht, ist es schon mehr Arbeit. Es ist jedoch eine gute Sache für alle“, ist der 31-jährige Nebener-



werbslandwirt, der im Winter in einer Schlosserei arbeitet, überzeugt. Den Ländle Alpschweinen wird ein artgerechtes Dasein geboten, sie bekommen gesundes, gentechnikfreies Futter und dazu noch die Molke, die beim Sennen entsteht. Die Tiere lieben die nahrhafte



Flüssigkeit und können kaum genug davon bekommen. Die Alpschweine mit Ländle Gütesiegel sind nach dem 3G-Herkunftsprinzip zertifiziert. Nein – nicht getestet, geimpft oder genesen, sondern gehalten, gefüttert und geschlachtet in Vorarlberg. Letzteres geschieht bei den Metzgereien Natter in Bersbuch und Kaspar Eberle in Egg sowie im Schlachthof Dornbirn. So werden auch die Transportwege für die Schweine kurz gehalten.

Bis zu sechs Tonnen Alpkäse pro Saison

Für Leonhard Sutterlüty beginnt der Tag bereits um fünf Uhr früh. Melken, Stallarbeit und die Käseherstellung stehen in den Morgenstunden auf dem Programm. Feierabend ist gegen 21 Uhr. Zwischen 55.000 und 60.000 Liter Milch werden in der Alpsaison verarbeitet. Das ergibt rund 5,5 bis 6 Tonnen Käse. Der Großteil davon wird



an die Firma Rupp geliefert. Gästebewirtung gibt es auf der Alpe nicht. Wenn Wanderer vorbeikommen, können sie jedoch Käse kaufen – oder sogar beim Sennen zuschauen. Im August stehen Leo zwei Pfister zur Seite. Und dann gibt es noch Anna, eine Ferialkraft aus Deutschland. Die Mechatronikstudentin aus dem Raum Stutt-

gart hat sich entschieden, für einen Sommer auf die Alpe zu gehen. Auch sie kümmert sich um die Schweine. „Es ist schön, ihnen zuzugucken, wenn man sie rauslässt. Sie springen dann richtig herum.“



Anna packt an, wo es gerade notwendig ist. Beim Gespräch mit „luag“ ist sie gerade damit beschäftigt, Holz zu sortieren. Sie ist die dritte Frau in sieben Alpsaisonen, seitdem Leonhard Sutterlüty als Pächter fungiert. „Generell bewerben sich mehr Frauen als Männer für den Alpbjob“, hat er festgestellt. Um dann schmunzelnd hinzuzufügen: „Im letzten Jahr hatten wir einen Mann, der zuvor nicht einmal eine Kuh gesehen hat. Aber er hat sich überraschenderweise ganz gut angestellt.“

Auf der Alpe mit den Kindern

Leo hat als Kind das Alpleben auf dem Vorsäß genossen – vor sieben Jahren bot sich dann die Gelegenheit die Alpe Andlis Brongen zu pachten. Gelernt hat er Schlosser, aber auch die Landwirtschaftsschule besucht. Ist nicht Alpsaison, ist das Ehepaar in Egg-Großdorf wohnhaft. Hat sich das Alpleben, seit der Nachwuchs da ist, für die beiden geändert?

„Man weiß nicht, wie sich der Tag mit den Kindern entwickelt. Das war vorher anders“, spricht die Mama, die ihr Mutterglück täglich genießt. Wenn am Abend die Kühe und Schweine versorgt sind und alle Arbeit erledigt ist, sitzen alle in der Stube zusammen und lassen den Tag Revue passieren. Ein tolles Wir-Gefühl. Abseits jeglicher TV-Unterhaltung. Einen Fernseher gibt es nicht. Dafür viele Bilderbücher, in denen die Kinder immer wieder gerne blättern. Und einen Spielzeugtraktor, der es dem kleinen Tobias besonders angetan hat. Vielleicht schlüpf er ja eines Tages in die Fußstapfen seines Vaters.



Alpe Andlis Brongen, Leonhard Sutterlüty, 6863 Egg
T 0664/40 85 633, leo.sutterluety15@gmail.com

- Produkte mit Ländle Gütesiegel: Ländle Alpschwein
- Weitere Produkte: Alpkäse

Verkauf:

- Ländle Alpschwein Fleisch (nach telefonischer Bestellung, Abholung auf der Alpe), Alpkäse

www.laendle.at/alpschwein



www.laendle.at/rezepte

Ländle Alpschwein Cordon bleu mit Kräuter-Frischkäsefüllung

Zutaten für 4 Personen:

4 Ländle Alpschwein* Schnitzel à ca. 140 g
 200 g Frischkäse Natur
 2 EL Maisstärke (z. B. Maizena)
 8 EL Ländle Kräuter*, fein gehackt (Petersilie*, Thymian*, Schnittlauch*, Estragon, Bärlauch, Basilikum*)
 Zum Panieren:
 Semmelbrösel, Ländle Ei*, Ländle Dinkel Mehl*
 Butterschmalz* zum Ausbacken

Für den Salat:

1 Bund Radieschen*
 1 Gurke* (halbiert, Kerngehäuse entfernt)
 kleine Tomaten* in verschiedenen Farben
 Feldsalat* | Romanasalat*
 Paprika*
 4 EL Himbeeressig
 1 Schale frische Himbeeren
 1 EL Senf
 4 EL Olivenöl
 2 EL Wasser
 1 EL Ländle Honig*
 1 Schale Kresse
 Salz | Pfeffer

Zubereitung:

Zum Panieren drei Behälter vorbereiten. Ei aufschlagen, salzen und pfeffern. Mehl in den zweiten Behälter geben und salzen. Semmelbrösel in den dritten Behälter geben.

Für die Füllung den Frischkäse mit Kräutern und Maisstärke mischen und gut würzen.

Die Schweineschnitzel leicht plattieren, salzen und pfeffern. Einen großen Esslöffel Füllung in die Mitte des Schnitzels geben und dieses dann zusammenklappen. Das Schnitzel anschließend erst in Mehl wälzen, danach durch Ei ziehen und zum Schluss in die Semmelbrösel geben und diese gut andrücken. Darauf achten, dass die Seiten auch gut verschlossen sind.

In einer passenden Pfanne Butterschmalz zerlassen. Der Pfannenboden sollte 1 cm mit dem Schmalz bedeckt sein. Das Schmalz auf mittlerer Stufe auf die gewünschte Temperatur bringen. Als „Test“ ein paar Semmelbrösel in die Pfanne geben. Sobald die Brösel anfangen zu backen, ist das Schmalz heiß genug. Nach und nach alle Cordon bleu hineingeben und von beiden Seiten goldgelb backen. Herausnehmen und leicht salzen. Mit einem Küchenpapier das übrige Fett abtupfen.

Salat, Gemüse und Kräuter in eine Schüssel geben. Zutaten fürs Dressing mischen und über den Salat gießen. Salat mit Cordon bleu anrichten.



Rezept: Alexander Heer, ale-x-bbq.at
 Foto: Frederik Sams

* Produkte mit Ländle Gütesiegel erhältlich (je nach Saison), www.laendle.at



Ländle
 KALBSBRATWURST



Mit Kalbfleisch

zu 100 % aus Vorarlberg



<< i luag druf >>



landwirt
 schafft
 leben
 ökoland Vorarlberg

www.laendle.at/kalbsbratwurst

Erhältlich bei:



in ausgewählten Märkten



Kein Kalb wird mehr weggegeben

Vor fünf Jahren hat die Familie Sieber aus Bregenz-Fluh entschieden, ihren Hof gänzlich auf biologische Landwirtschaft umzustellen. Diese Entscheidung hat sich bislang als richtig erwiesen. Durch den Einstieg in die Direktvermarktung können auch die Kälber am Hof bleiben.

Wie viele landwirtschaftliche Anwesen hat auch der Sieberhof in Bregenz-Fluh eine lange Geschichte. Seit 1937 wird der Hof bewirtschaftet und mit dem 25-jährigen Felix Sieber ist bereits die vierte Generation voll eingebunden. Der eigentliche Hofbesitzer Norbert Sieber lässt, wegen seiner Tätigkeit als Nationalratsabge-



ordneter, bewusst den Nachwuchs ran. Unter der Woche kümmert sich hauptsächlich der Junior gemeinsam mit seiner Mutter Sibylle um die rund hundert Rinder, wovon 55 Kühe sind. Neu ist, dass seit

2018 gänzlich neue Töne gespielt werden. Für eine musikalische Familie mag das nicht ungewöhnlich sein, so bläst auch Jungbauer Felix in der örtlichen Kapelle die Tuba und seine Freundin Anna-Lena das Horn. Doch auch für die Tiere spielt die Musik seit der Umstellung anders. „Wir haben uns entschieden, keine Kälber mehr wegzugeben. Sie werden bei uns aufgezogen und wir sind gerade dabei auf eine Zweinutzungsrasse umzustellen“, erklärt Felix. Ungefähr 25 bis 30 werden als Bio-Weiderind (mit Ländle Bio-Gütesiegel) großgezogen, die anderen Kälber werden nach dem 3G-Prinzip (geboren, gehalten, geschlachtet in Vorarlberg) vermarktet.

Bilder haben aufgerüttelt

Die schrecklichen Bilder von Kälbertransporten bis in den Nahen Osten haben die Familie wie viele Andere aufgerüttelt. „Als Bauern hat uns das sehr getroffen.“ Leider sind viele Betriebe aus wirtschaftlichen Überlegungen dazu gezwungen, Kälber abzugeben. Auf Umwegen an industrielle Mastbetriebe. Was mit dem Kalb dann passiert, ist für den Landwirt nicht mehr nachvollziehbar. „Keiner will, dass den Tieren Leid zugefügt wird und sie eine Odyssee durchmachen müssen“, spricht es Felix Sieber offen aus. Ein Umdenken ist überall spürbar, auch wenn die Realisierung nicht immer einfach ist. Rinder werden normalerweise für die Fleischproduktion bzw. Milchleistung gezüchtet. Das heißt, sie weisen entsprechende Eigenschaften auf.

Fotos: © Weisengruber & Partner; Text: Diemar Hofer

Ein Ausweg liegt in der Doppelnutzung. Je nach Geschlecht oder auch Beschaffenheit kommt es dann für die Milch- oder Fleischlieferung infrage. Die Tiere werden selektiert. Deshalb wird auch jedes Kalb, das am Biohof Sieber auf die Welt kommt, genau unter die Lupe genommen. Auch die Besamung erfolgt nicht künstlich, sondern durch Stier Austin (Blonde d'Aquitaine).

Robuste Zweinutzungsrasen

Generell sind Zweinutzungsrasen sehr robust, weil sie nicht auf spezielle Eigenschaften gezüchtet werden. Meist handelt es sich



dabei um alte Landrassen, weil es früher in der Landwirtschaft üblich war, für die eigene Versorgung eine breite Nutzung anzustreben. Als typische Zweinutzungsrasse hat sich das Fleckvieh etabliert. Die Rasse geht auf Hausrinder im Simmental im Berner Oberland zurück, das bereits im Mittelalter für seine großwüchsigen und gescheckten Rinder bekannt war.



Zum Bestand am Sieberhof gehören derzeit Braunvieh, Fleckvieh und Holstein, da die Umstellung langsam vor sich geht. Egal, um welches Rind es sich handelt, bei der Familie Sieber freuen sich alle über Auslauf und beste Behandlung. Die Jungrinder verbringen den Sommer über auf den saftigen Wiesen des Klosters Mehrerau in Bregenz. Im Winter wird mit Heu, Silage und Mais aus eigenem Anbau gefüttert. Im Jahr 2012 fiel das Wirtschaftsgebäude einem Brand zum Opfer. Heute sind die Rinder in einem hochmodernen, tiergerechten Stall aus Holz untergebracht.



Auch wenn die Bio-Milch, die an die Vorarlberg Milch geliefert wird, das Hauptstandbein ist, bietet die Bio-Fleischerzeugung eine zusätzliche und ausbaufähige Alternative. Diese Schiene wird von der Familie selbst vermarktet. Die Fleischpakete gibt es ab Hof bzw. können vorbestellt werden, wenn eine Schlachtung bevorsteht. Diese erfolgt durch die Bio-Metzgerei Mennel in Möggers.

Der Irrglaube vom weißen Kalbfleisch

Leider ist noch immer der Irrglaube vertreten, dass Kalbfleisch weiß sein muss. Die helle Farbe des Kalbfleisches ist mit fortschreitendem

Alter des Kalbes nur durch Entzug von Rohfaser und einer einseitigen Fütterung zu erreichen. Durch die Mangelfütterung entsteht ein Eisenmangel, der erwünscht ist. „Weißmast“ nennt sich dies in der Fachsprache. In einer Reportage hat der deutsche Rundfunksender NDR die Schweizer Tierärztin Corinne Bähler begleitet, die regelmäßig Mägen von geschlachteten Kälbern untersucht. Ihr Fazit: Viele Tiere, die so gehalten werden, leiden an Magengeschwüren und Schmerzen. Eine Untersuchung aus Österreich geht davon aus, dass im Schnitt 80 Prozent der Kälber in der EU-Weißmast solche Geschwüre haben. Die Produzenten argumentieren dies mit dem Wunsch der Konsumenten nach weißem Kalbfleisch. Tränkung mit Magermilch- oder Molkepulver angerührt mit Wasser sind in der Bio-Kälbermast und damit auch am Biohof Sieber verboten.



„Bei uns ist das Kalbfleisch rot“

Dass es auch anders geht, beweist der Biohof von Norbert Sieber in Bregenz-Fluh. „Bei uns bekommen Kälber artgerecht auch Heu zu fressen sowie Stroh als Einstreu und dadurch ist das Kalbfleisch rot“, bekräftigt Sohn Felix. Die Hofbetreiber sind überzeugt, dass sich der ehrliche, rückverfolgbare Bio-Weg mit der Eigenvermarktung bezahlt macht. Die Umstellung macht unabhängiger. Denn während die internationalen Großmärkte den Produzenten preislich ordentlich den Marsch blasen, bläst man bei den Siebers lieber in die Tuba. Oder ins Horn.

Biohof Sieber
6900 Bregenz, Fluh 37
T 0664/213 49 52
felix@biohof-sieber.at
www.biohof-sieber.at



- Produkte mit Ländle Gütesiegel: Bio-Weiderind (Fleischpakete, Steaks, Burger Patties usw.)
- Weitere Produkte: Bio-Kalbfleisch, Bio-Eier

Verkauf:

- ab Hof, Fleischpakete nach telefonischer Bestellung

www.laendle.at/rind



Alpfrische



Im Sommer herrscht auf den 130 Vorarlberger Sennalpen immer Hochbetrieb.

Die Alpsaison ist auf ihrem Höhepunkt und die vielen Alpsennerinnen und -senner beweisen aufs Neue, dass sie die Kunst des Käsemachens perfekt beherrschen. Das gilt auch für das Alpteam der Annalpe im Bregenzerwald. Rund eine dreiviertel Stunde dauert es mit einem geländetauglichen Fahrzeug über den, für den öffentlichen Verkehr gesperrten, Güterweg, die Alpe zu erreichen. Hier kümmern sich Katja und Theo Meusburger, gemeinsam mit dem Senner Jodok und Untersennerin Christina sowie Pfister Florian, um 88 Kühe und 22 Schweine. Um die Katze kümmern sich Katjas und Theos Kinder Elina und Philipp.

So schön die Alpe auf rund 1.700 Meter Seehöhe gelegen ist, so hart ist auch die tägliche Arbeit. Um 4:45 Uhr beginnt das Tagwerk, das meist gegen 21:00 Uhr endet. Und das bei jedem Wetter, auch an den nasskalten Tagen, die es heuer häufig gab. Da stört es auch nicht, dass man auf der Alpe weder Handyempfang noch Internet hat. „Für sowas haben wir gar keine Zeit, und wenn man wirklich mal telefonieren muss, muss man ein kurzes Stück laufen, um Empfang zu haben“, lacht Katja. Die 88 Kühe zwei Mal täglich zu melken, die Milch zu verarbeiten und das doch in die Jahre gekommene Stallgebäude in Schuss zu halten, braucht viel Kraft und Begeisterung. Und genau das haben die Ann-Äpler. Theo ist eigentlich gelernter Maurer und sein Bruder Jodok Zimmerer, aber es hat die beiden irgendwie immer auf die Alpe gezogen.

Nachdem Theo und Jodok das Sennereihandwerk gelernt haben, bot sich ihnen vor sechs Jahren die Möglichkeit, die Annalpe zu bewirtschaften. „Es war ein Sprung ins kalte Wasser, der uns anfangs auch

öfters zweifeln ließ, ob wir das alles schaffen. Zum Glück haben wir nicht aufgegeben und jetzt könnten wir uns ein Leben ohne Alpsommer nur schwer vorstellen“, erzählen Theo und Katja, die auch das ganze Team bekocht. Seit drei Jahren ist auch Pfister Florian dabei, und vor zwei Jahren kam Christina aus dem Oberallgäu dazu, die mit Jodok die rund 85.000 Kilogramm Milch, die in der Alpsaison gemolken werden, zu feinstem Alpkäse und Butter veredelt.

„Die vielfältige Arbeit hat uns zusammengeschweißt und ich denke, ich spreche für alle, wenn ich sage, wie sehr wir diese Zeit auf der Alpe genießen“, so Katja. Im Herbst geht es dann wieder ins Tal und alle gehen ihren „normalen“ Berufen nach. Ein Höhepunkt steht allerdings noch bevor. Bei der Schwarzenberger Käseprämierung stellen sich auch die Käse von Christina und Jodok der strengen Jury. Wer davon bereits gekostet hat, weiß, dass sie sicher ganz vorne mit dabei sind. Wer sich selbst davon überzeugen will, kommt am besten am 18. September nach Schwarzenberg. Es lohnt sich.



Das Annalp Team (v.l.): Jodok, Theo, Elina, Katja, Philipp, Christina und Florian. Mehr Bilder unter vb.g.lko.at in der Mediathek. © LK Vbg.



Text & Fotos: LK Vorarlberg

Ländle
WIESENHUHN



Ländle Wiesenhuhn – der Name ist Programm:

- Auslauf zur Wiese
- ständige Einstreu im Stall
- Beschäftigungsmaterial im Stall (Strohballen, Picksteine)
- gentechnikfreie Fütterung
- langsam wachsende Rasse
- gehalten + gefüttert + geschlachtet in Vorarlberg

Erhältlich direkt bei den Produzenten und bei

INTERSPAR

www.laendle.at/wiesenhuhn



Auf dem Boden der Tatsachen

Im Spätsommer beginnt die Kürbiszeit. Johannes Hämmerle hat dann alle Hände voll zu tun. Seine Bio-Kürbisse mit Ländle Gütesiegel finden großen Absatz. Kein Wunder, werden sie doch besonders aufwendig und bodenschonend produziert.

Spätestens in seiner Studienzeit ist Johannes Hämmerle auf dem Boden der Tatsachen angekommen. Aber nicht, weil der 31-Jährige zuvor etwa abgehoben wäre. Vielmehr hat er während seiner Ausbildung an der Boku (Universität für Bodenkultur) in Wien den wahren Wert unseres kostbaren Untergrundes kennengelernt.



Beschäftigt mit dem Erdreich hat sich der Sohn von Heinz und Rosi Hämmerle – bekannt für ihr Sauerkraut – aber schon früh. Auch als studierter Agrarwissenschaftler, der seinen Masterabschluss in der Nutzpflanzenwissenschaft absolviert hat, scheut sich der Lustenauer nicht, mit den Händen in der Erde zu graben. „Mir taugt, was ich tue.“ Das offenbart sich an seinem Lieblings-T-Shirt: „Hart, härter, Grabengärtner“ steht darauf in Großbuchstaben geschrieben. Genauso wie er

auch auf seinen Feldern beim Gutshof Heidensand immer wieder mal barfuß anzutreffen ist, was wohl den Kontakt zum Boden, mit dem er sich intensiv auseinandergesetzt hat, verstärkt. Mitten drin in der Natur, statt im klimatisierten oder geheizten Büro ist sein Arbeitsplatz. An der Wurzel des Lebens fühlt er sich sichtlich wohler. Und die heißt für ihn biologische Landwirtschaft. Besonders die Kürbisse haben es ihm angetan.

30 Tonnen Kürbis

Die Fakten sind dabei rasch aufgezählt. Rund 30 Tonnen der beliebten Sorte Hokkaido liefert er an Spar. Und zwar auf Hochglanz gebohrt, mit seiner – gemeinsam mit seinem „Göti“ – selbst entwickelten „Kürbiswaschmaschine“. Und nebenbei betreibt Johannes Hämmerle, der vor vier Jahren sein eigenes Unternehmen gründete, noch einen Ab-Hof-Verkauf. Hier sind vor allem seltene Sorten, Zier- und Schnitzkürbisse gefragt. Zehn Sorten sind es insgesamt. Doch die Ernte ist nur das Endprodukt eines Kreislaufes, der jedes Frühjahr mit Tausenden von Samenkörnern beginnt. Aus Saatgut, das in einer einzigen Schuhschachtel Platz hat, entstehen innerhalb von Monaten so viele Kürbisse, dass es für deren Transport 20 Traktoranhänger braucht. Oder anders ausgedrückt: Pro Pflanze erntet er im Durch-

Fotos: © Weissenhuber & Partner; Text: Diemar Hofer

schnitt vier Kilo Gemüse. Für den Produzenten ein faszinierender Prozess, den er mit all seinem erarbeiteten Wissen entsprechend lenkt.

16.000 Pflanzen von Hand gesät

Damit es den Bio-Ansprüchen gerecht wird, arbeitet Hämmerle nach seinen eigenen Prinzipien. Statt auf herkömmliche Verfahren setzt er auf kostenintensivere Mulchfolien, die biologisch kompostierbar sind. Dies hat den Vorteil, dass sie Wärme und Wasser speichern und auch einen Schutz gegen das Unkraut bilden. „Für den Kürbis ist es wichtig, dass es schnell zum Reihenschluss kommt, dann erledigt er das mit Unkraut sozusagen allein.“ Elf Kilometer Folie hat er in diesem Jahr gelegt. Eine Strecke, die vom Ausgangspunkt in der Lus-



tenauer Alpstraße bis zum Bodensee reichen würde, wenn man sich eine gerade Linie denkt. Das Aufwendige daran ist, dass mit einer Walze kleine Löcher gestanzt werden müssen und dann die Pflanzen händisch eingesetzt werden. Spätestens jetzt kommt einem der Spruch „Hart, härter, Grabengärtner“ in Erinnerung. Dazu arbeitet Johannes Hämmerle mit kompostiertem Rindermist, dem er Schafwolle beimengt. Das ist für die Bodenbeschaffenheit wichtig. Wenn aber, wie in diesem Jahr, der Hagel das meiste zerstört und alles nochmals von vorn gemacht werden muss, lässt Sisyphus grüßen. „Innerhalb von zwei Tagen habe ich gemeinsam mit meiner Mama Rosi 16.000 Samen nachgesät.“

Geliebtes Ländle Gemüse

Ende August geht die Erntezeit los. Für den HAK-Maturanten und Uni-Absolventen beginnen dann die „Peaks“ wie er es nennt. „Da bin ich mehr als hundert Prozent beschäftigt.“ Im Herbst ist endgültig Kürbiszeit. Das Gemüse erfreut sich immer größerer Beliebtheit, die Nachfrage steigt. Reih' um Reih' stapeln sich die mit der Maschine geernteten Kürbisse auf den Dämmen. Aufgelesen und auf den Wagen gelegt werden sie händisch. Fitnesstraining der etwas anderen Art, eine „Muckibude“ wird da völlig überflüssig. „Wenn dir das Leben einen Kürbis gibt, mach' eine Kutsche daraus“, heißt es bei



Cinderella. Nur im Märchen ist noch Platz für Fantasie und Romantik. Für Johannes Hämmerle heißt es vielmehr, die Kürbisse zu seinen Abnehmern zu kutschieren. Der Höhepunkt ist damit erreicht, der Lohn der Ar-



beit glänzt in den Regalen der Supermärkte. Doch in jedem Ende steckt auch wieder ein Anfang beziehungsweise ein sich ständig fortsetzender Prozess.

Biodiversität unter der Oberfläche

Denn der Boden ist nur scheinbar erdig oder schwarz, wie es in der landwirtschaftlichen Fachsprache heißt. Besonders dann, wenn man unter die Oberfläche schaut, wo sich Millionen von kleinen und etwas größeren Lebewesen tummeln, wird es für den Boku-Ingenieur interessant. Er schaut auf die Fruchtfolge, verringert die Bodenerosion, schützt die Gewässer und die Artenvielfalt und ist überzeugt, dass nur ein verantwortungsvoller Umgang mit der Umwelt die Biodiversität aufrechterhalten kann. Denn schließlich ist dies unser aller Zukunft. Und jene der nachfolgenden Generationen. Spätestens da sollte jeder auf dem Boden der Realität angekommen sein.



Johannes Hämmerle
6900 Lustenau, Alpstraße 1
T 0664/88 33 06 41, haemmerle_j@gmx.at

- Produkte mit Ländle Gütesiegel:
Ländle Bio-Kürbis (Hokkaido, Butternut, Crown Prince, Muskatkürbis, Langer von Neapel, Honeynut, Sweet Dumpling, Jack be little, Schnitzkürbisse)

Verkauf:

- ab Hof
- bei Spar, Eurospar und Interspar

www.laendle.at/gemuese





VORARLBERGER BERGKÄSE g.U.

Durch die laufende Pflege im modernen, klimatisierten Reifungskeller erhält der Bergkäse der Dorfsennerei Schlins-Röns, je nach Alter und Reifungsstufe von 6 bis 12 Monaten, einen nussigen und würzigen Geschmack. Der Vorarlberger Bergkäse g.U. 10 Monate wurde 2021 mit dem Kasermandl in Gold (Sieger in der Kategorie Hartkäse) ausgezeichnet, der Bergkäse würzig und der Bergkäse 6 Monate erhielten je eine Goldmedaille.

Dorfsennerei Schlins-Röns, Sennereistraße 10, Schlins
Käslädele: 7:30 bis 12:00 und 17:00 bis 18:30 Uhr
SB-Automat: rund um die Uhr

Opas Bienenhaus diente als Inspiration

Der Bregenzer Christof Bernhart züchtet Bienenvölker und produziert Ländle Honig in Bio-Qualität. Großvaters Bienenhaus diente einst als Inspiration.

Bienen Namen zu geben, das gibt es nur in Büchern und Zeichentrickfilmen. Dennoch sind „Die Biene Maja“ oder „Der faule Willi“ für viele die erste Kindheitserinnerung, die wir an das eifrige Völkchen haben. Bei Christof Bernhart war es das Bienenhaus seines Großvaters, das ihn als Jugendlicher inspiriert hat. „Ich habe damals in der Landesbibliothek stundenlang Fachliteratur studiert.“ Es bedurfte aber des Ansporns eines Kollegen, bis es mit den eigenen Bienen etwas wurde. Vor fünf Jahren belegte Bernhart in Hohenems einen Imkerkurs.

Das Bienenhaus aus den 1950er-Jahren steht auch heute noch in seinem Garten in Bregenz. Wenn man näher tritt, ist das Summen der eifrigen Immen zu hören. Der HTL-Lehrer hat das richtige „Beruhigungsmittel“ mitgebracht. Und zwar Rauch, der aus einem metallenen Gefäß mit Blasebalg austritt, dass man meinen könnte, ein Flaschengeist stiege soeben empor. Doch es sind nicht die Geister, die der Bienenexperte beschwört. Vielmehr wendet er nur einen Trick an. „Wenn es raucht, dann setzen dies die Bienen mit Gefahr gleich. Sie nehmen die Bedrohung wahr und wollen Ihre Vorräte in Sicherheit bringen, in dem sie ihre Mägen füllen.“ Dermaßen abgelenkt, kann der Imker in Ruhe seine Arbeit tun. Oder wie er es ausdrückt: „Sie sind dann nicht so kitschig.“

Die Königinnen-Formel

Auch wenn Bienen natürlich keine Namen tragen, kennt Christof Bernhart seine Völker ganz genau. Er kann sie von fremden Stöcken unterscheiden. Schließlich hat er sie selbst herangezüchtet. Dreißig Stöcke sind es mittlerweile an der Zahl. Und vorne am Eingang seines Hauses wachsen neue Königinnen heran. „Drei-fünf-acht, Königin gemacht“, sprudelt es aus dem Kenner der Materie heraus. Nein, das ist kein Zauberspruch, sondern simples

Imker-Einmaleins: Drei Tage lang ist sie Ei, fünf eine Larve, acht „verdeckelt“ wie man die Verpuppung nennt. Ernährt wird sie mit Gelée Royal – auch Weiselfuttersaft genannt. Das von den Arbeiterinnen produzierte Gel steht ausschließlich der Königin zur Verfügung. Ist sie geschlüpft, ist es ihre Aufgabe, Eier zu legen und ihr Volk zu führen. Ein faszinierender Prozess. Denn sie überlegt, ob sie ein begattetes oder unbegattetes Ei legt. Aus den einen werden Arbeiterinnen

Fotos: © Weissengruber & Partner; Text: Dietmar Hofer



aus den anderen Drohnen. „So gesehen haben männliche Bienen keinen Vater, sondern lediglich einen Großvater“, erzählt Bernhart aus der Familiengeschichte der nützlichen Insekten. Apropos Großvater: Ohne seinen Opa wäre der Diplom-Ingenieur vielleicht gar nicht mit den Bienen in Berührung gekommen.



15 Kilogramm Ländle Bio-Honig pro Stock

Heute ist der Obmann des Bregenzer Imkervereines der einzige in der Landeshauptstadt, der Ländle Honig in Bio-Qualität erzeugt. Durchschnittlich 15 Kilogramm beträgt die Ausbeute pro Volk. Das meiste vermarktet er selbst. Auch Honigprodukte wie Propoliscreme, Lippenpflege, Wachskerzen etc. Durch die Nässe und Kälte in diesem Jahr, schaut es bis dato eher schlecht aus mit der Honigernte. Zudem gab es heuer keine Blattläuse für den Waldhonig. Vielleicht kann der Spätsommer noch etwas retten. „Prinzipiell ist Vorarlberger Honig eine Rarität. Ein echtes Qualitätsprodukt.“ Goldmedaillen bei Österreichs größter Honigprämierung, der „Goldenen Wabe“, mit welcher der Ländle Bio-Honig von Christof Bernhart in diesem Jahr ausgezeichnet wurde, bestätigen dies.



Alles um den Baum



APFEL-BIRNENSAFT STREUOBST

Saftig-fruchtige Äpfel und Birnen von Hochstamm-bäumen aus Streuobstwiesen sind die Zutaten des mit Gold prämierten Saftes der Familie Porod aus Fraxern. Reife Früchte, gepresst, naturtrüb belassen – und sonst nichts. Dieses reine Naturprodukt wurde bei der Vorarlberger Landesprämierung 2021 als Sortensieger in der Kategorie Fruchtsäfte ausgezeichnet.

Erhältlich im praktischen 5-l-Bag-in-Box-Karton mit Zapfhahn bei: Alles um den Baum, Unterdorf 4b, Fraxern, SB-Saftlada bei Familie Marte, Kesselgut 12, Koblach sowie auf den Märkten in Rankweil (Mittwoch) und Dornbirn (Samstag).
www.allesumdenbaum.at



LÄNDLE KARTOFFELSATZ

Nur Kartoffeln, die nach den Richtlinien des Ländle Gütesiegels angebaut wurden, kommen in den Ländle Kartoffelsalat der Rheintaler Feldfrüchte. Die Kartoffeln stammen von Feldern der Familien Allgäuer und Schatzmann in Feldkirch. Essfertiger Kartoffelsalat, im 250-Gramm-Behälter.

Erhältlich im Hofladen, Ketschelenstraße 66, Feldkirch, im Sennhof Lädle, Sennhofweg 1, Rankweil sowie bei Spar, Eurospar und Interspar.
Infos zur Ländle Kartoffel: www.laendle.at/kartoffel



Bregenzer BIO-Honig

Dipl.-Ing. Christof Bernhart, 6900 Bregenz, Kolumbanstr. 16
T 0660/137 37 78, cise@gmx.net

- Produkte mit Ländle Bio-Gütesiegel: Ländle Bio-Honig
- Weitere Produkte: Propolis, Propolis-Creme, Propolis-Lippenbalsam, Propolis-Tropfen

Direktverkauf
www.laendle.at/honig





Frisch aus der Saftpresse

Wenn das Obst nicht zu der Presse kommt, dann kommt die Presse eben zum Obst. Was einfach gedacht ist, setzten Thomas und Eva Porod in die Tat um. Das Ehepaar aus Fraxern bietet als einzige in Vorarlberg den Service einer mobilen Saftpresse an.

„Ein Baum ist eine unerschöpfliche Quelle wunderbarer Erkenntnisse.“ Es war der berühmte amerikanische Violinist Yehudi Menuhin, der diesen Ausspruch getätigt hat. Er dachte dabei wohl an das edle Holz, aus dem seine Geigen gebaut waren. Auch im „Kriasidorf“ Fraxern spielen Bäume so etwas wie die erste Geige. Und mittendrin ist mit Thomas Porod einer, der es versteht, mit dem Holzgewächs so umzugehen, wie Menuhin mit seiner Violine. Zum einen besitzt er als waschechter Fraxner selbst 40 „Kriasibömm“. Und zum anderen



ist der gelernte Landschaftsgärtner in seinem Hauptberuf seit über 20 Jahren als Baumpfleger tätig. Sein Credo lautet: „Jeder einzelne Baum ist mir wichtig. Bei der Baumpflege kombiniere ich die langjährige Erfahrung mit dem überlieferten Wissen früherer Generationen. Und ich nutze die Kraft der Natur.“ Besonders am Herzen liegen ihm die Pflege und Erhaltung der Bäume in den Streuobstwiesen. „Denn nur gesunde und gepflegte Bäume sind ein Garant für gute Früchte und einen hohen Ernteertrag.“

Fotos: © Weisengrubler & Partner; Text: Diemar Höfer

„Dis Obscht, din Saft“

Doch was tun mit dem ganzen Obst, wenn es tatsächlich einen (zu) hohen Ernteertrag gibt? Es ist zu schade, als dass es am Boden einfach verfault. Auch Thomas Porod wurde immer wieder mal mit dieser Frage konfrontiert. Zumal es vielen Privaten zu umständlich oder auch nicht möglich ist, alles, was nicht selbst verwertet werden kann, in die Großmosterei zu bringen. Daher ist dem Fraxner gemeinsam mit seiner Frau Eva vor drei Jahren die Idee gekommen, eine



mobile Saftpresse anzuschaffen. Damit können sie beispielsweise einen Standort in einer Gemeinde anfahren, sodass alle, die (zu viel) Obst im Garten haben, dieses zu bekömmlichen Säften pressen können. „Ein weiterer Vorteil ist, dass der Saft zu hundert Prozent vom eigenem Obst stammt“, erklären die beiden. „Dis Obscht, din Saft“, bringen es die „Erfinder“ auf dem Punkt. „Eine Menge von 50 Kilogramm – das sind rund drei große Obstkisten – reichen, um den Service in Anspruch nehmen zu können. Ab einer Menge von 2.500 Kilo ist es sogar möglich, dass die mobile Obstpresse direkt zum Kunden kommt. Eine Abstellfläche von ca. 15 x 10 Meter Größe, ein Stromanschluss mit 32 Ampere sowie ein Wasser- und Abwasseranschluss sind dafür aber Voraussetzung.“

500 Kilo Obst pro Stunde

Vor allem Kinder sind fasziniert, wenn sie bei der Pressung dabei sein und dann den ersten Schluck gleich an Ort und Stelle probieren dürfen. Die Kapazität der Einband-Siebband-Maschine, wie die Obst-



presse in der Fachsprache heißt, reicht für 500 Kilogramm pro Stunde. Gepresst wird alles, bis auf Steinobst. „Äpfel und Birnen sind natürlich sehr beliebt, aber wir pressen auch viel Trauben oder sogar Gemüse.“ Die Saftausbeute liegt bei rund 70 Prozent. Allerdings hängt dies von mehreren Faktoren ab: beispielsweise vom Reifegrad, der Sorte und auch von der Sauberkeit. „Nur sauberes Obst, das von Gras und Laub gereinigt wurde, keine Faulstellen aufweist und den richtigen Reifegrad hat, ergibt einen guten, haltbaren Saft.“ Wird er in die Bag-in-Box abgefüllt und pasteurisiert, bleibt er rund ein Jahr haltbar. Der Liter wird mit einem Euro verrechnet. Wird nur gepresst und nicht pasteurisiert, reduziert sich der Preis auf 30 Cent. „In diesem Fall müssen die Abfüllkanister aber selbst mitgebracht werden.“

Eine Idee mit großem Potenzial

Eines ist gewiss: Im sprichwörtlich eigenen Saft schmoren Thomas und Eva Porod ganz sicher nicht. Vielmehr sind sie der beste Beweis, dass Innovationskraft und Mut zur Investition neue Chancen eröffnen. Beide sind überzeugt, dass ihre Idee großes Potenzial hat und die Anzahl der Standorte sowie die gepressten Obstmengen weiter ausgebaut werden können. Dahinter steckt auch der Gedanke, dass Nahrung nicht weggeworfen wird oder einfach verfault. Das sollte auch für Gemeinden oder Institutionen ein Ansporn sein, das Projekt aus Fraxern zu unterstützen.



Rund 20.000 Liter naturtrübe Direktsäfte werden bei „Alles um den Baum“, wie sie ihr kleines Unternehmen nennen, pro Saison erzeugt – wobei sich die Naturliebhaber immer wieder neue Mischungen einfallen lassen. Mit Erfolg. Denn ihr Apfel-Birnensaft Streuobst wurde bei der Vorarlberger Landesprämierung 2021 mit Gold ausgezeichnet. Und Silber erhielten sie für den Apfel-Rote-Rübensaft und Apfel-Kirschensaft. Erhältlich sind sie auch in ihrem eigenen „Saftlada“. Mit den berühmten „Fraxner Kriasi“ wurde es heuer leider nichts. Der Frost machte die Ernte zunichte. Zumindest in dieser Hinsicht hing der Himmel in diesem Jahr über Fraxern nicht voller Geigen. Da hätte auch der berühmte Violinist Menuhin nichts ausrichten können.



Alles um den Baum

Thomas & Eva Porod

6833 Fraxern, Unterdorf 4b, T 0699/10 38 94 83
info@allesumdenbaum.at, www.allesumdenbaum.at

- Produkte mit Ländle Gütesiegel: Apfelsaft, Apfel-Birnensaft, Apfel-Kirschsaft, Apfel-FraxnerKirsch-Saft, Apfel-Rote Rübensaft, Apfel-Rhabarber-Saft, Apfel-Karottensaft
- Vorarlberger Landesprämierung 2021:
Gold: Apfel-Birnensaft Streuobst (Sortensieger)
Silber: Apfel-Rote-Rübensaft, Apfel-Kirschensaft, Fraxner Kirsch (Edelbrand)
- Weitere Produkte: Apfel-Kirsch-Gelée, Tannenwipfelsirup, Kriasekerne, Kriasekern-Kissen, Walnüsse usw.

Verkauf:

- Saftlada: ab Hof Unterdorf 4b, Fraxern
- SB-Saftlada: bei Familie Marte, Kesselgut 12, Koblach
- Mobiler Saftlada:
Wochenmarkt Rankweil, Mittwoch 8:00 – 12:00 Uhr
Wochenmarkt Dornbirn, Samstag 8:00 – 12:00 Uhr
- Zustellung bei Großbestellungen, T 0699/10 38 94 83

Mobile Saftpresse | Termine und Standorte:

- Donnerstag 2.9.2021 in Hard, Lässer's Schlösslehof
- Freitag 3.9.2021 in Röthis, Bur Pur
- Donnerstag 9.9.2021 in Dornbirn, Kirche Rohrbach
- Freitag 10.9.2021 in Ludesch, Gärtnerei Metzler
- Samstag 11.9.2021 in Rankweil, Golfplatz
- Donnerstag 16.9.2021 in Hard, Lässer's Schlösslehof
- Freitag 17.9.2021 in Röthis, Bur Pur
- Samstag 18.9.2021 in Bludenz, Erntedankfest
- Weitere Termine und Infos unter: www.allesumdenbaum.at



Einzig die Qualität zählt für den „Schiefer Toni“

Der in Götzis wohnhafte Toni Schiefer zählt zu den erfolgreichsten Mostern und Brennern des Landes. Für den heute 79-Jährigen ist der Obstanbau die große Leidenschaft. So wachsen zehn Apfelsorten auf seinen 1.200 Spindel- bzw. 30 Hochstammbäumen.

Eigentlich hatte Toni Schiefer nie vor, in Vorarlberg ein Haus zu bauen. Vielmehr kam der gebürtige Steirer anno 1964 ins Ländle, um als Fernfahrer so viel Geld zu verdienen, dass er sich ein Motorrad kaufen kann. Wäre da nur nicht seine heutige Frau Irmgard gewesen, in die er sich verliebte und die er vor 50 Jahren heiratete. Im selben Jahr zogen sie in ihr selbst gebautes Haus am Götzner Berg ein. Heuer im Oktober wird Goldene Hochzeit gefeiert.



Eine zweite große Liebe hatte der heute 79-Jährige noch früher gefunden. Nämlich jene zum Garten, der für Toni Schiefer von Kindheit an die eigentliche Heimat ist. Das offenbart sich schon am Eingangstor. Statt eines klassischen Namensschildes ist an der Tür zu lesen: „Bin im Garten“. Und da ist er tatsächlich fast immer zu finden. Über sein grünes Paradies könnte Toni Schiefer, der durch seine gesellige und humorvolle Art zu einem Vorarlberger Original geworden ist, tausende Seiten füllen. Doch bedarf es bei weitem nicht so vieler Worte um auszudrücken, dass der mehrfache Moster des Jahres und preisgekrönte Brenner seine Leidenschaft auch wirklich lebt. Seit 1974 ist er Mitglied im OGV (Obst- und Gartenkultur Vorarlberg), über viele Jahrzehnte gab er in verschiedensten Bereichen Kurse, war Feuerbrandbeauftragter, organisierte 29 Jahre lang Ausflüge und vieles mehr. „Der Garten ist auch meine Bewegungstherapie. Er hält mich fit.“

Zehn Sorten von Ländle Äpfeln

Besonders das Obst hat es ihm angetan. Und da stechen die 1.200 Spindelbäume hervor, an denen die unterschiedlichsten Apfelsorten wachsen. Hinzu kommen rund 30 Hochstammbäume, die unweit des Möslestadion in Götzis, wo er bis zu seiner Pensionierung Platzwart war, in einem Naturschutzgebiet stehen. Hauptsächlich handelt es

Fotos: © Weisengrubler & Partner, Text: Diemar Hofer

sich um Mostäpfel wie Boskoop, Relinda, Topaz, Remo, Bohnapfel oder der Blauacher Wädenswil. Zum Tafelobst zählen unter anderem Rubinola und Elstar. Neu im Programm ist die junge Sorte Ladina, die ein harmonisches bis säuerlich süßes Aroma mit exotischer Note aufweist. Insgesamt sind es zehn Apfelsorten, die er nach den Richtlinien des Ländle Gütesiegels anbaut. „In diesem Jahr wird die Ernte allgemein, wegen des schlechten und zu kalten Wetters, eher mittelprächtigt ausfallen. Mehr als 1.500 Kilogramm Ertrag wird es nicht geben.“ In einem guten Jahr kann es auch mal doppelt so viel sein. Doch die Quantität ist für den Experten, der alles selbst vermarktet,



ohnehin kein Maßstab. Einzig die Qualität ist es, die für den „Schiefer Toni“ zählt. „Denn das Endprodukt kann nur so gut sein wie das Rohmaterial.“ 20 verschiedene Liköre und 18 Edelbrände stellt er in der eigenen Brennerei her. Verkauft werden sie – so wie der Most – ausschließlich ab Hof oder jeden Samstag auf dem Markt in Götzis.

Obstanbau von der Pike auf gelernt

In seiner langen Lebensgeschichte hat sich der Toni vieles selbst beigebracht, aber sich nicht gescheut, auch noch als Pensionist die Ausbildungen zum Most- und Edelbrandsommelier zu absolvieren. Den Anbau, mit dem er 1972 begann, hat er stets nur als Hobby betrieben. So konnte er seine Leidenschaft immer voll ausleben.

Freilich kam seine Vorliebe für das Obst nicht von ungefähr. Aufgewachsen in einer Landwirtschaftsfamilie mit sechs Geschwistern



zog es den Südoststeirer in jungen Jahren in die Obst- und Weinbauschule. Dort lernte er den Obstanbau und das Kellereiwesen von der Pike auf kennen. Bis heute hat er regelmäßigen Kontakt mit seinen Schwestern und Brüdern, fährt jährlich vier- bis fünfmal in seine ehemalige Heimat, um sich mit seiner Familie zu treffen. „Wir sind jetzt alle in einem Alter, wo wir die Zusammenkunft sehr schätzen und die gemeinsamen Tage genießen.“



Toni und Irmgard Schiefer haben selbst erlebt wie schnell das Schicksal zuschlagen kann. Im Oktober 2018 starb ihr Sohn Markus überraschend nach kurzer Krankheit mit nur 43 Jahren. „Papa, wenn ich einmal 50 bin, übernehme ich deinen Garten“, kann er sich noch genau an die Worte erinnern, die sein Sohn einmal gesagt hat. Der Garten war und ist es, der ihm und seiner Frau Kraft und Verbundenheit gibt. Rund 180 Blumenarten züchtet seine Frau Irmgard, bindet daraus auch wunderschöne Sträuße. „Ihr Revier sind die Blumen, meines das Obst“, erklärt ihr Mann. Tatkräftige Unterstützung erhalten die beiden stets von Tochter Sonja und Schwiegersohn Thomas, die auch gerne im Garten mitarbeiten. Inmitten der Natur fühlt sich Familie Schiefer am wohlsten. Toni gefällt es beispielsweise, die Tiere zu beobachten – seien es Bienen, Hummeln oder auch Vögel, Igel, Dachs oder Fuchs. Für ihn sind sie alle nützlich.

Auch seinen Humor hat der gebürtige Steirer nie verloren. „Für mich ist er so etwas wie die fünfte Jahreszeit.“ So ist der Toni bei Kursen und Ausflügen nicht nur wegen seines Fachwissens gefragt, sondern auch wegen seiner Gabe, Witze zu erzählen. Rund 3.000 hat er im Repertoire. „Es freut mich, wenn ich jeden Tag ein paar Menschen zum Lachen bringen kann.“ So wie ihm die Natur große Freude bereitet. Nur gut, dass seine Frau Irmgard ihn vor über 50 Jahren bewog, im Ländle zu bleiben. Ansonsten hätte Vorarlberg ein Original weniger.

Toni Schiefer

6840 Götzis, Berg 26d, T 0664/551 24 94

- Produkte mit Ländle Gütesiegel: Ländle Apfel Boskoop, Relinda, Topaz, Remo, Bohnapfel, Blauacher Wädenswil, Rubinola, Elstar, Ladina
- Vorarlberger Landesprämierung 2021: Gold: Kirschenbrand Knorpelkirsch, Apfelmost Topaz, Apfelmost Boskoop Elstar Silber: Aroniabeerenbrand, Apfelmost Elstar
- Weitere Produkte: verschiedenste Edelbrände, Liköre, Moste, Fruchtsäfte, Essige

Verkauf:

- direkt ab Anlage, Berg 26d, Götzis
- jeden Samstag auf dem Wochenmarkt in Götzis

www.laendle.at/apfel



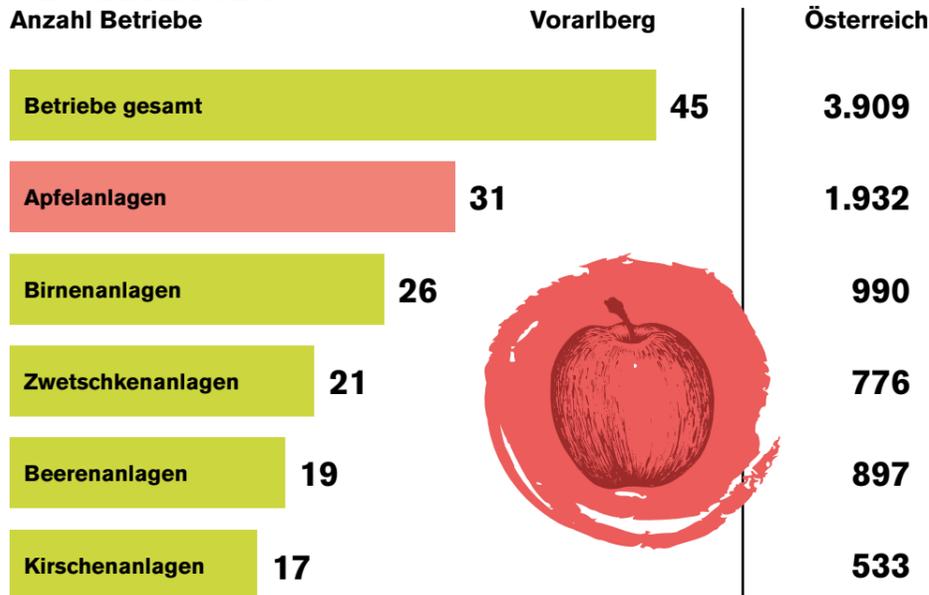
Der Apfel



Österreich erzeugt ca. 375.000 Tonnen Äpfel jährlich. Das entspricht einem Weltmarktanteil von gerade einmal 0,47 %. Die Vorarlberger Produktionsmenge von 450 Tonnen ist vergleichsweise gering. Die häufigsten Apfelsorten in Vorarlberg sind Elstar, Topaz, Boskoop, Gala und Jonagold, die hauptsächlich in Apfelanlagen angebaut werden. Der Apfel gehört zu den beliebtesten Obstarten in Österreich – doch manche Menschen reagieren allergisch darauf, z. B. verträgt

jeder zweite Birkenpollenallergiker durch eine Kreuzreaktion auch keine Äpfel. Eine Studie („AppleCare“) der Uniklinik Innsbruck ergab jedoch, dass durch den Verzehr von anfangs kleinen Mengen, die langsam kontinuierlich gesteigert wurden, auch Allergiker nach einer gewissen Zeit wieder Äpfel essen konnten und dadurch auch die Birkenpollenallergie gelindert wurde. Es gibt aber auch Apfelsorten, wie z. B. Elstar, Boskoop und Santana, die von Allergikern grundsätzlich besser vertragen werden.

OBSTANLAGEN



10 % ...
... der geernteten Äpfel aus Tafelobstanlagen werden zu Saft und Most verarbeitet (ca.). Die Menge schwankt von Jahr zu Jahr. Verwendet werden z.B. Äpfel, die für den Verkauf als Tafelobst zu klein sind oder optische Makel aufweisen.

Quelle: Erhebung Erwerbsobstanlagen 2017, Statistik Austria

HEIMISCHE APFELSORTEN

Geschmack. Verwendung. Wissenswertes.



süß, saftig und bissfest
Im Ländle: ab Anfang September
Verwendung: Am aromatischsten ist er frisch vom Baum. Professionell gelagert schmeckt er aber auch noch im März gut.

Wissenswertes:
Elstar ist eher allergenarm und wird daher von vielen Allergikern vertragen. Aus Elstar und Priscilla wurde der „Allergikerapfel“ Santana gezüchtet.



vollmundig süß, mit feiner Säure
Im Ländle: ab Ende September, sehr gut lagerfähig, daher bis ca. März erhältlich
Verwendung: eignet sich als Tafelapfel, zum Backen und Kochen

Wissenswertes:
Jonagold stammt aus den USA aus einer Kreuzung von Golden Delicious und Jonathan. Angebaut werden Auslesen, deren Schale roter gefärbt ist als bei der Ursprungsorte, z. B. Jonagored oder Rubinstar.



herrlich süß mit nur wenig Säure
Im Ländle: ab ca. Mitte September
Verwendung: süßer Snack für Kinder, traditionell für Apfelstrudel verwendet, aber auch in Rohkostsalaten, Bratapfel, Kompott und Kuchen

Wissenswertes:
Ist eine neuseeländische Züchtung aus den 1930er Jahren. existieren zahlreiche Varianten mit leicht unterschiedlichen Eigenschaften.

feinsäuerlich, aromatisch, saftig
Im Ländle: ab Ende September
Verwendung: klassischer Tafelapfel zum Frischverzehr, aber auch für Strudel, Kompott



Wissenswertes:
Topaz wurde in den 1990ern in Tschechien gezielt auf Robustheit gegen die Pilzkrankheit „Apfelschorf“ gezüchtet. Die Schale wird nach einigen Tagen im Zimmer etwas wachsig. Das ist natürlich und kann leicht abgewischt werden.

säuerlich-fruchtig, saftiges und festes Fruchtfleisch, raue Schale

Im Ländle: ab Ende September, benötigt ca. 1 Monat zum Nachreifen
Verwendung: Kuchen, Desserts, Bratapfel, Apfelsaft, Apfelmost



Wissenswertes:
Die Sorte wurde 1856 in der niederländischen Stadt „Boskoop“ gefunden. Eigentlich heißt er „Schöner aus Boskoop“. Er ist „triploid“, alle Chromosomen sind natürlicherweise dreifach vorhanden. Daher kann er keine anderen Apfelbäume befruchten. Er enthält eher wenig Apfel-Allergene.

ein Apfel für Allergiker
Im Ländle: ab Anfang September (Rarität, nur wenige Santana-Bäume)
Verwendung: am besten frisch verzehren, da er rasch mehlig wird



Wissenswertes:
Santana ist eine Kreuzung aus Elstar und Priscilla, einer älteren und weniger bekannten Apfelsorte. Forscher wollten eigentlich einen Apfel züchten, der gegen Apfelschorf resistent ist. Dabei stellten sie fest, dass in Santana ein niedriger Gehalt eines der beiden Eiweiße steckt, die Allergien auslösen.

Obstveredelung

MOST ODER CIDER?

Nicht nur im Geschmack, auch in der Herstellung unterscheiden sich Most und Cider (Zider).

- Bei Most wird Apfelsaft (Süßmost) mittels Kellertechnik und Hefe vergoren.
- Bei Cider wird bereits vergorener Apfelsaft mit reinem Apfelsaft vermischt und mit Kohlensäure versetzt. Dadurch ist Cider süßlicher als Most und darf nicht mehr als 5 %vol. Alkohol enthalten.
- Äpfel werden auch gerne zu Edelbränden und Essig verarbeitet („veredelt“).



Quelle: LK Vorarlberg, 2021

WUSSTEN SIE'S ...?

- Bis ca. 1950 stammten Äpfel hauptsächlich von Hochstammbäumen (Streuobstwiesen).
- Ab 1950 kamen kleinere Baumformen.
- Heute stammen fast alle Äpfel, die als Tafelobst in den Lebensmittelhandel gehen, aus Apfelanlagen (Plantagen).

Vorteile von Apfelanlagen:

- bessere Arbeitswirtschaft
- bessere Qualität
- bessere Pflegemöglichkeiten (Ausdünnung, Schnitt usw.)
- keine Stürze von der Leiter
- Möglichkeit des Witterungsschutzes (Hagelnetz, Frostberegnung usw.)

MIT DER HEIMAT *verwurzelt*

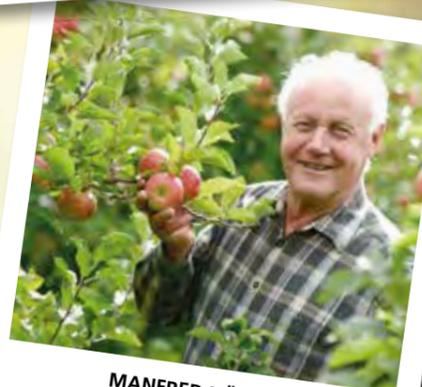
**OB ELSTAR, TOPAZ ODER BOSKOOP –
DEN ERNTEFRISCHEN LÄNDLE-APFEL GIBT ES AB MITTE SEPTEMBER BEI SPAR.**

Absolute Frische, kurze Transportwege und naturnaher Anbau

Auf die Apfelbauern von SPAR ist Verlass – Jens Blum aus Höchst liefert seit über 40 Jahren qualitativ hochwertige Ländle-Apfelsorten. Auf seiner 20 Hektar großen Plantage wächst jedes Jahr eine Vielfalt an knackigem Kernobst heran. Auch Manfred Nägele ist treuer Partner und beliefert SPAR mit g'schmackigen Apfel-Variationen aus eigenem Anbau.



**JENS BLUM,
APFELBAUER IN HÖCHST**



**MANFRED NÄGELE,
APFELBAUER IN GAISSAU**



SPAR

EUROSPAR

INTERSPAR

**Wir schauen aufs Ganze.
Die Biobäuerinnen & Biobauern**



Vorarlberg

Biofest

19. September 2021

Festspielhaus Bregenz – 10 bis 17 Uhr

Es gilt die 3G-Regel.

**GRATIS
AN- & ABREISE**

Tickets unter:
vmobil.at/veranstaltertickets



ENTDECKE DEN BAUERNHOF!

Raus aus den vier Wänden und den (Schul-)Alltag zu einem unvergesslichen Erlebnis machen! Schule am Bauernhof ist Unterricht für Kopf, Herz und Hand. Begegnungen und unmittelbarer Kontakt mit Tieren, Pflanzen und Lebensmitteln sind die Basis für ein erfolgreiches, lebensnahes Lernen. Mach in deiner Freizeit einen Ausflug auf den Bauernhof und erfahre mehr über die Tiere und Menschen, die auf dem Bauernhof leben. Erlebe den Bauernhof hautnah mit deiner Schulklasse oder bei einer abenteuerlichen Geburtstagsparty. Für jeden Geschmack ist etwas dabei! Die Bäuerinnen und Bauern erklären euch den Weg vom Huhn zum Ei, vom Korn zum Brot, vom Gras zur Milch oder vom Acker in den Suppentopf.



Wir haben dein Interesse geweckt? Mehr Infos zu den Angeboten bekommst du beim Ländlichen Fortbildungsinstitut (LFI) Vorarlberg
05574/400-192, lfi@lk-vbg.at oder schuleambauernhof.at



Foto: Matthias Nester



Foto: © Christophe Fuhrmann

Verpflichtende Lebensmittelkennzeichnung in der Gastronomie wäre die größte Chance

Iuag sprach mit Jeremias Riezler, Chef des Biohotels Walserstuba im Kleinwalsertal, über die Herkunft von Lebensmitteln und die Chancen von regionalen Produkten in der Gastronomie.

Wie ist der Sommer bei euch gelaufen und wie habt ihr die lange Zeit ohne Gäste genutzt? Gab es im Kleinwalsertal mit der deutschen Grenze besondere Herausforderungen?

J. Riezler: Die lange Schließzeit haben wir für diverse Instandhaltungsmaßnahmen und Investitionen genutzt. Durch viel Eigenleistung kam erst gar keine Langeweile auf. Außergewöhnlich war die Weihnachtszeit ohne Gäste zu erleben – eine vollkommen neue Erfahrung für alle Beteiligten! Nicht nur die Kinder haben diese Familienzeit genossen. Wir haben z. B. das Langlaufen für uns entdeckt und unser Tal von einer ganz anderen Seite kennengelernt.

Die Sommersaison hat mit den Öffnungsschritten an Pfingsten gefühlt recht kurzfristig begonnen und schon an Fronleichnam ordentlich Fahrt aufgenommen. Wir hoffen natürlich alle, dass wir – nicht

nur im Ländle – von weiteren Einschnitten verschont bleiben. Dank vielen Verhandlungen seitens der Gemeinde Mittelberg, dem Land Vorarlberg und dem Freistaat Bayern im Herbst 2020 ist unser Tal von etwaigen Reisewarnungen oder Grenzkontrollen der deutschen Seite ausgenommen, was der speziellen geographischen Lage geschuldet ist.

Du hast 2019 den <<i Iuag druf>> Zukunftspreis in der Kategorie Gastronomie & Kulinarik gewonnen, da du in deiner Küche großen Wert auf regionale Produkte legst. Wie funktioniert das bei euch?

J. Riezler: Wir arbeiten seit vielen Jahren aus Überzeugung mit regionalen Lebensmitteln. Dabei ist uns die direkte Partnerschaft mit den Landwirten besonders wichtig – „Lebensmittel mit Gesicht“ sind für uns das Größte! Dabei geht es um gegenseitiges Vertrauen und ein ehrliches Miteinander, vergleichbar mit einer Ehe. Viele kleinstrukturierte Landwirte haben für sich entdeckt, wie sie sich vom Massenmarkt abheben können. Dabei werden Nischen mit außergewöhnlichen Lebensmitteln besetzt, die in Vergessenheit geraten sind. Alte Tierrassen, Obst-, Gemüse- und Getreidesorten erleben dadurch eine Renaissance. Die Kleinbauern bewahren damit eine Artenviel-

falt, die beinahe der Industrialisierung der Landwirtschaft bzw. dem Kapitalismus zum Opfer gefallen wäre. Und genau diese Landwirte sind unsere Partner, bei denen wir am allerliebsten einkaufen. Um hier ein paar Namen zu nennen: Walser Buura Kleinwalsertal, Dietrich Vorarlberger Kostbarkeiten, der Vetterhof in Lustenau, Innauerhof in Eichenberg, Maruler Biosennerei, Biobauern Sulzberg u. v. m.

Seit 2017 ist unser Hotel bio-zertifiziert, wobei unser Fokus klar weiterhin auf regionalen und saisonalen Bio-Lebensmitteln liegt. Frühkartoffeln aus Ägypten, Erdbeeren aus Spanien oder Birnen aus Argentinien würden wir niemals bestellen. Wir leben mit den Jahreszeiten: Gurken, Tomaten oder Paprika servieren wir nur im Sommer. Im Winter hingegen wird unsere Küche klar von Kraut und Rüben geprägt. Ergänzt durch allerlei selbst Eingemachtes wird die kalte Jahreszeit aber nie langweilig – ganz im Gegenteil!

Wie hat sich dieser Weg entwickelt? Was plant ihr für die Zukunft?

J. Riezler: Auf meinen Wanderjahren gab es einige Schlüsselerlebnisse. In einem Sterne-Restaurant hieß der Hauptlieferant Rungis Express. Beim Verräumen einer Warenlieferung im Wert von ca. 10.000 Euro gab es St. Petersfisch aus Neuseeland, Atlantik-Steinbutt, bretonische Hummer, iranische Flußkrebse, Garnelen aus Vietnam, Thai-Spargel, Kaiserschoten aus Kenia, Mini-Karotten aus Südafrika, allerlei französische Milchprodukte, Trüffel und vieles mehr. Lebensmittel aus der landwirtschaftlich geprägten Umgebung waren hingegen nicht exklusiv genug. Statt Bergkäse oder Romadur verkochten wir Unmengen an Parmesan und Taleggio. Irgendwann ging mir dann ein Licht auf, das dauerte aber noch ein Weilchen. In meiner ersten Saison im elterlichen Betrieb, sprich meiner Sturm- und Drangzeit, versuchte ich mein Glück in der Haubenküche ebenso mit Steinbutt, Jakobsmuscheln und dem Ausklammern der Jahreszeiten. Gott sei Dank haben mich unsere Gäste aber in der ersten Saison direkt abgestraft und dafür gesorgt, dass diese Küchenlinie ein absoluter Ländhüter wurde.

So begann bereits 2006 das große Umdenken. Im Zuge dessen habe ich auch gleich dem, nicht nur in unserem Hause etablierten, südamerikanischen Rindfleisch „den Garaus gemacht“. Seit 2007 sind wir „clean“, das heißt, wir führen nur noch ehrliches Fleisch aus der Heimat. Den Walser Buura sei an dieser Stelle gedankt: Sie versorgen uns seit 15 Jahren zu hundert Prozent mit einheimischem Kalbs- und Rindfleisch. Die Walser Jäger liefern uns genau im gleichen Stil Wildbret von Hirsch, Reh, Gams und Steinbock.

Das erste wichtige Lebensmittel aus rein biologischer Produktion waren aber die Eier. Kein Billig-Ei hat den Namen Lebensmittel verdient – sie sind mir persönlich ein absoluter Graus! Wir beziehen unsere Bio-Eier seit langem aus Überzeugung direkt vom Biohof Epp im Allgäu, wo ausschließlich mit hofeigenem Futter im Kreislauf der Natur gewirtschaftet wird. Inzwischen hat hier der Generationen-Wechsel stattgefunden: die Jungbauern Markus und Johanna stellen ab sofort auf „Bruder-Hahn“-Produktion um – wieder ein Meilenstein!

Mit der Geburt unserer Tochter Klara hat sich unser Bewusstsein weiter geschärft. Die heile Welt im Nahbereich meiner Heimat und die Lügen der Werbeagenturen haben mich sehr lange im Glauben gelassen, dass es die Landwirtschaft allgemein mit der Natur gut

meint. Dem ist aber leider weit gefehlt: Monokulturen, Glyphosat, Neonicotinoide und Kunstdünger, um nur einige Stichworte zu nennen, werden weltweit nach wie vor in Unmengen eingesetzt, was auf Dauer nicht gut gehen kann. Auf die Frage, was wir dem Planeten Erde angetan haben, möchte ich ehrlichen Gewissens antworten können, dass wir als Familienbetrieb für Mutter Erde unser Bestes gegeben haben – frei nach dem Motto „i luag druf – uf alls mitanand!“

Unser Plan für die Zukunft ist leicht erklärt: Es geht sprichwörtlich ums Glück und die Zukunft aller Beteiligten: Familie, Betrieb, Mitarbeiter, Gäste, Lieferanten, Handwerker, Geschäftspartner, der Umwelt und der Natur. Ein faires und glückliches Miteinander für alle!

Nicht nur in Bezug auf die internationalen Corona-Maßnahmen stellt sich für das Kleinwalsertal eine Sondersituation dar, auch der Bezug regionaler Lebensmittel bzw. deren Transport zu euch ist dadurch nicht immer einfach. Was sind die größten Herausforderungen und wie meisterst du diese?

J. Riezler: Die Logistik ist einer der Knackpunkte. Das Kleinwalsertal wird aber seit zwei Jahren unter anderem dreimal wöchentlich von der Firma Schluge angefahren, was den Transport zu uns sehr vereinfacht hat. Der wirkliche Mehraufwand besteht aus den vielen persönlichen Gesprächen mit den Landwirten, die ich beim Bezug von anonymen Nahrungsmitteln im Großhandel nicht hätte. Aber gerade dieser persönliche Kontakt macht es im positiven Sinne aus: Ich weiß, wie mein Gegenüber tickt, ich äußere meine Wünsche und werde oftmals mit neuen, außergewöhnlichen Lebensmitteln überrascht – so entsteht Inspiration auf beiden Seiten.



Seit kurzem sitzt du auch im Aufsichtsrat der Ländle Qualitätsprodukte Marketing GmbH, die durch das Ländle Gütesiegel regionale Qualitätsprodukte für die Konsumenten sichtbar macht. Regionale Produkte liegen derzeit im Trend, wo siehst du hier noch die größten Chancen?

J. Riezler: Die größte Chance sehe ich in einer verpflichtenden Lebensmittelkennzeichnung in der Gastronomie, die behördlich überprüft wird. In der Schweiz wird seit über 20 Jahren die Herkunft des Fleisches auf Speisekarten ausgelobt. Wer bestellt sich gerne eine Martini-Gans, wenn er sofort sieht, dass sie aus Polen kommt? Wer bestellt sich an einem Hendlgrill ein Brathähnchen, wenn sofort ersichtlich ist, dass das Tier aus Übersee kommt? Wer beißt gerne in eine Bratwurst, die Fleisch aus drei verschiedenen Kontinenten enthält? Nirgendwo werden so viele „anonyme“ Nahrungsmittel konsumiert, wie in Gastronomie und Pseudo-Gastronomie. Ich träume schon lange von mehr Regionalität – auch im Imbiss-Bereich, also beispielsweise von einem Kalbfleisch-Döner „Made in Vorarlberg“ oder die Ländle Kalbsbratwurst bei allen Würstelständen, damit der Konsument bewusst wählen kann und sich hoffentlich für Ländle Qualität entscheidet.

Dornbirner Herbstmesse



Die Dornbirner Herbstmesse 2021 steht vor der Tür!
Von Mittwoch, 8. bis Sonntag, 12. September hat die Ländle Halle 4
Einiges zu bieten.



Am Stand der Ländle Qualitätsprodukte Marketing GmbH
kommen Sie voll auf Ihre Kosten:



Probieren – informieren – kaufen!
Auch unsere Aussteller freuen sich auf Ihren Besuch:

Ländle Quiz



Beantworten Sie Fragen zu heimischen Lebensmitteln und gewinnen Sie tolle Sofortpreise wie Taschen, Jasskarten, Kochlöffel, Einkaufswagenlöser, Einkaufsblöcke, Eis von Kolibri oder Käse der KäseStrasse Bregenzwald. Als Hauptpreis winken 3 Vorratspakete à 5 kg vom Ländle Alpschwein!

Köstlichkeiten zum Probieren



Sigrid Gasser (laendlekitchen.at) und Werner Vögel zaubern vor Ort kleine Köstlichkeiten mit Ländle Produkten zum Probieren. Überzeugen Sie sich von der hervorragenden Qualität und Vielfalt unserer heimischen Lebensmittel.

Kinder-Messe-Rallye



Um gesunde Lebensmittel herzustellen, braucht es einen gesunden Boden: Die kleinen Besucher/-innen an unserer Kinderstation können Punkte sammeln, in dem sie natürliche Bodenbewohner erkennen. Als zusätzliche Belohnung für richtige Lösungen gibt's Vitamine aus dem Ländle.



Dietrich Vorarlberger Kostbarkeiten lädt wieder zur Verkostung: Die neuen Riebel Chips Chili, Tomaten Salsa, Riebling – vegan und glutenfrei – und das Riebel Müsli, schön knusprig für das schnelle Frühstück. Altbewährte Eisenpfannen und Rezepte u. v. m. gibt es für Genießer regionaler Produkte! www.dietrich-kostbarkeiten.at



„Mit Hand und Herz das Echte pflegen“: Kulinarische Leckerbissen erwarten Sie am Stand der KäseStrasse Bregenzwald. Probieren Sie die herrliche Vielfalt an Käsespezialitäten und regionalen Produkten. Nehmen Sie ein Stück „weißes Gold“ unserer Mitglieds-, Dorf- und Alpsennereien mit nach Hause. www.kaesestrasse.at



Frisches Ländle Gemüse wird wöchentlich direkt vor die Haustüre geliefert. Michael Hagspiel von der Ländle GemüseKiste kooperiert mit Landwirten wie Fabienne Gehr (Höchst) und Jürgen Meusburger (Koblach). Am Messestand werden jeden Tag zwei GemüseKisten verlost. Informieren Sie sich über die verschiedenen Abo-Varianten und gewinnen Sie! www.laendle.gemueseKiste.at

Essen & trinken:

Für hungrige Besucher/-innen zaubert die Ländle Gastronomie Köstlichkeiten aus besten regionalen Lebensmitteln. Machen Sie eine Pause vom Messetrubel und verweilen Sie z. B. bei würzigen Kässpätzle oder der berühmten Ländle Kalbsbratwurst vom Grill. www.laendlegastronomie.at



Am Gemeinschaftsstand von Landwirtschaftskammer und Land Vorarlberg ist in diesem Jahr der Verein „Urlaub am Bauernhof“ zu Gast. Für alle Urlaubshungrigen, die lieber in der Region Urlaub machen, bieten 120 bäuerliche Betriebe unvergessliche Tage am Bauernhof an. Informieren Sie sich vor Ort über ihre vielleicht schon nächsten Ferientage in der Region. Auch über das Thema „Einkaufen am Bauernhof“ wird am Stand informiert. Man glaubt nicht, wie viele bäuerliche Einkaufsmöglichkeiten es im Land gibt und wie viele davon sogar in Ihrer Nähe. Natürlich sind auch Spaß und Spannung beim Besuch am Stand garantiert. Schauen Sie doch vorbei! Wir freuen uns.



Hochprozentig - fruchtig - ausgezeichnet!

Veredelte Obstprodukte aus dem Ländle

Obwohl die 28. Vorarlberger Landesprämierung für ausgezeichnete Edelbrände, Liköre, Moste, Fruchtsäfte und Essige leider nicht im festlichen Rahmen einer Veranstaltung gefeiert werden konnte, erhielten die Brenner und Moster des Jahres natürlich ihre wohlverdienten Auszeichnungen.

Die Vorarlberger Landesprämierung wurde einst ins Leben gerufen, als viele bäuerliche Kleinproduzenten begonnen haben, ihre Obstbrände und Moste zu verkaufen. Sie bot den Betrieben die Gelegenheit, ihre Erzeugnisse unabhängig bewerten zu lassen und allfällige Schwächen zu beseitigen. In Verbindung mit einem zunehmenden Angebot an Weiterbildungen hatte dies eine nachhaltige Qualitätssteigerung zur Folge. Inzwischen gehören Vorarlbergs Obstverarbeiter zur Spitzenklasse.

Auch heuer konnte – trotz Corona-Misslichkeiten – eine Landesprämierung durchgeführt werden. Sie musste zwar zunächst verschoben und dann in größeren Räumlichkeiten mit Präventionskonzept wie Testung der Verkoster, Abstandsregelungen und anderen Vorsichtsmaßnahmen durchgeführt werden.

Wie wichtig sie aber trotzdem war, zeigte die große Anzahl neuer Einreichungen – von Personen, die Kurse absolviert und erstmals ihre Erzeugnisse bewerten lassen wollten. So scheinen auch im Kreis der Landessieger und Sortensieger neben bekannten Namen etliche neue Namen auf. Die Obstverarbeiterszene im Ländle lebt und entwickelt sich weiter!

Für Vorarlbergs Genießer hat die Landesprämierung den Zweck, durch geschulte Verkoster und akkreditierte Labore geprüfte Erzeugnisse zur Verfügung zu haben. Einwandfreie und in Vorarlberg hergestellte Produkte aus heimischem Obst erhalten nämlich eine Prämierung und bieten dem Konsumenten Sicherheit.

Zu guter Letzt fördert die Landesprämierung auch den Schutz der heimischen Hochstammkulturen mit ihrer großen Artenvielfalt und ihrem landschaftsprägenden Erscheinungsbild.

Wir wünschen allen Freunden der heimischen Obstdelikatessen viel Genuss mit den prämierten Produkten 2021!



Text: Ulrich Höflert



Die Vorarlberger Landesprämierung

für Edelbrände, Liköre, Moste, Fruchtsäfte und Essige



BRENNERIN UND BRENNER DES JAHRES 2021



Birgit Hefel
Wolfurt



Josef Güfel
Feldkirch



Michael Salcher
Nüziders



Erwin Schrottenbaum
Bürs



MOSTER DES JAHRES 2021

Gerhard Polzhofer
Sulz



DIE BROSCHÜRE

mit allen prämierten Produkten gibt es kostenlos bei der Landwirtschaftskammer Vorarlberg
T 05574/400-232 oder auf www.laendle.at/obstveredelung

SORTENSIEGER 2021

- **Apfelbrände** (punktegleich):
Apfelbrand Cox Orange | Michael Salcher, Nüziders
Apfelbrand Boskoop Holzfass | Albert Loacker, Götzis
- **Birnenbrände Zitronenbirne:**
Birnenbrand Zitronenbirne | Karl-Heinz Dietrich, Nüziders
- **Sortenreine Birnenbrände** (punktegleich):
Birnenbrand Gelbmöstler | Hubert Klimmer, Wolfurt
Birnenbrand Gelbmöstler | Josef Nessler, Innerbraz
- **Kernobstbrände:**
Quittenbrand | Gerold Amann, Koblach
- **Kirschenbrände:**
Fraxner Kirsch | Mittelbergerhof, Fraxern
- **Zwetschkenbrände:**
Zwetschkenbrand | Josef Güfel, Feldkirch
- **Sonstige Steinobstbrände:**
Pflaumenbrand Kriecherl | Theodora Nyirady

- **Beerenbrände:**
Schwarzer Johannisbeerbrand | Karl-Heinz Dietrich, Nüziders
- **Wildbeeren- und Wurzelbrände:**
Obstbrand Apfel Birne Enzian | Konrad Burtscher, St. Gerold
- **Liköre:**
Schwarzer Johannisbeerlikör | Karl-Heinz Dietrich, Nüziders
- **Apfelmoste:**
Apfelmost | Dietrich Vorarlberger Kostbarkeiten, Lauterach
- **Sortenreine Apfelmoste:**
Apfelmost Topaz | Toni Schiefer, Götzis
- **Moderne Moste** (punktegleich):
Birnenbrand | Gerhard Polzhofer, Sulz
Birnenbrand | Peter Speckle, Feldkirch
- **Fruchtsäfte:**
Apfel-Birnenbrand Streuobst | Alles um den Baum, Thomas Porod, Fraxern
- **Essige:**
Birnen-Balsamessig | Dietrich Vorarlberger Kostbarkeiten, Lauterach



Küchenchef Marco Walch mit Ruth Grabher (Biohof Nofels)

Den Anteil regionaler Lebensmittel deutlich erhöht

Den rund 40 Bewohnerinnen und Bewohnern des Sozialzentrums Frastanz werden täglich frisch zubereitete, großteils aus regionalen Produkten bestehende Menüs serviert. Hinzu kommen im Schnitt weitere 50 Essen, die von Marco Walch und seinem Team täglich gezaubert werden. Die Küche wurde im Rahmen der Initiative „Vorarlberg am Teller“ mit 3 Gabeln zertifiziert.



Für Marco Walch (32) ist Regionalität eine Lebensphilosophie, die er selbst vorlebt. Der Frastanzer sieht es als seine Aufgabe, die heimische Landwirtschaft zu fördern und lokale und regionale Produkte zu leckeren Gerichten zu veredeln. Seit vier Jahren ist der gelernte Koch und Konditor bereits Küchenchef im Sozialzentrum Frastanz und hat seitdem einiges verändert.

Das Sozialzentrum Frastanz ist seit Anfang an bei „Vorarlberg am Teller“ dabei. Dabei geht es darum, regionale Lebensmittel in der Gemeinschaftsverpflegung zu forcieren. Derzeit ist die Küche mit 3 Gabeln ausgezeichnet. Ist bald mit einer vierten zu rechnen?

M. Walch: Wir waren das letzte Mal nah dran, haben die 4. Gabel aber knapp verpasst. Ich persönlich habe deswegen sogar schlecht geschlafen, weil mich das sehr gewurmt hat. Dass wir „nur“ drei erhalten haben, hat auch mit Corona zu tun. Da für mich der Zusammenhalt und die gegenseitige Hilfe einen sehr hohen Stellenwert haben, habe ich von größeren Lieferanten Produkte zugekauft, die nicht aus Vorarlberg stammten. Sie wären sonst auf diesen Lebensmitteln sitzen geblieben und das wollte ich nicht.

Fotos: © Weisengruber & Partner; Text: Dietmar Hofer

Sie sind seit vier Jahren Küchenleiter. Was hat sich in dieser Zeit getan?

M. Walch: Bei meinem Start gab es acht Lieferanten, die nicht aus Vorarlberg kamen. Die wurden kontinuierlich durch Vorarlberger Produzenten ersetzt. Jetzt sind wir wirklich regional und lokal bestens aufgestellt. Der regionale Anteil wurde von 30 auf 60 Prozent erhöht. Möglich wurde dies durch die Anpassung des Menüplans an



das verfügbare Angebot. Im Winter beispielsweise ist das Sortiment an heimischem Gemüse und Obst eingeschränkter, dennoch muss die Küche vielfältig bleiben. Eine ausgewogene Ernährung ist sehr wichtig – ich persönlich würde gerne mehr vegetarisch kochen, es muss aber natürlich auch einen gewissen Fleischanteil geben. Aber das Wichtigste ist die Regionalität – das macht für mich mehr Sinn als Veganer oder Bio, das von außerhalb herkommt. Um vom vielen Zucker wegzukommen, haben wir auch von Limonade auf die Sodaanlage umgestellt. Ich habe mir ausgerechnet, welche Auswirkungen das hatte. Der Jahresverbrauch lag vorher bei 6.200 Liter Limonade – das sind 34 volle Badewannen. Es konnten durch die Umstellung fast 600 Kilo Zucker und 200 Kilo Kunststoff eingespart werden.

Insgesamt werden pro Tag 80 bis 100 Essen zubereitet – rund 40 davon für die Bewohner/-innen. Hinzu kommen noch ca. 50 „Essen auf Rädern“ und Sonstige. Drei Tage die Woche wird vegetarisch gekocht. Wie kommt das an?

M. Walch: Wir haben nicht radikal umgestellt, sondern das Ganze passierte in einem schleichenden Prozess. Angefangen haben wir etwa mit einem Gemüsestrudel, dann gab es statt Bolognese Käsesauce etc. Wichtig ist, dass die Menschen eingebunden werden, sie ernst genommen werden. „Altersheimkochen“ wird leider total unterschätzt. Da herrscht bei manchem noch die Meinung vor, dass man den mitunter sehr betagten Menschen ohnehin nur einen ungewürzten Brei serviert. Das ist absolut nicht so. Gerade Essen und Geschmack bedeutet ihnen oftmals sehr viel.

Wie funktioniert die Zusammenarbeit mit den Produzenten?

M. Walch: Ich bin jeden Montag ab sieben Uhr im Büro. Die Lieferanten rufen mich an und bieten mir ihre Produkte an – und daraus

erstelle ich dann den Wochenmenüplan. Ich bin da sehr unkompliziert. Zudem hat das Sozialzentrum einen eigenen Garten, in dem auch sehr viel Essbares wächst. Auch das wird natürlich verwendet.

Gibt es weiteren Bedarf an heimischen Produkten bzw. sind Sie auf der Suche nach neuen Anbietern?

M. Walch: Prinzipiell sind wir bereits sehr gut aufgestellt. Ich versuche es eher bei einem kleinen, dafür aber sehr verlässlichen Team zu belassen. Was sehr schwer zu bekommen ist, sind aber heimische Beerenfrüchte oder Fisch wie Hecht oder Karpfen. Hier wäre sicherlich noch ein Bedarf.

Müssen Sie durch die Forcierung der regionalen Küche tiefer in die Tasche greifen? Wirkt sich das auf das Budget aus?

M. Walch: Es haben mich viele gewarnt, dass die Kosten um einiges steigen werden. Heute kann ich argumentieren, dass die Ausgaben, trotz mehr Regionalität, nur leicht gestiegen sind. Die Kunst liegt in der Verwertung der Produkte – selbst die Schalen von Karotten oder Kohlrabi lassen sich für Suppen verwenden. Natürlich muss man dafür in der Küche sehr gut organisiert sein und der Aufwand ist auch größer. Aber es lohnt sich allemal.

Sie sind mit 32 Jahren noch recht jung. Was gefällt Ihnen daran, für betagte Menschen zu kochen?

M. Walch: Ich sehe es als Privileg. Ich kann mit sehr vielen regionalen Produkten kochen – das ist in den meisten Gastronomiebetrieben nicht möglich. Ich kann mir auch jeden Tag rauspicken, was ich daraus machen will. Und in gewissen Maße habe ich auch direkten Kontakt mit den Menschen, die mein Team und ich bekochen. Mit abwechslungsreicher, schmackhafter Küche kann man auch ältere Menschen aus der Reserve locken. Und das finde ich sehr wertvoll.

Sozialzentrum Frastanz

6820 Frastanz, Schmittengasse 10
T 05522/517 72, www.sozialzentrum-frastanz.at

Regionale Produzenten:

- Maria Gassner, Frastanz (Eier)
- Mathias Mock, Frastanz (Frischmilch)
- Hubert Tschabrun, Frastanz (Ländle Kartoffeln, Tomaten, Salat)
- Brauerei Frastanz
- Bäckerei Münsch, Nenzing (Brot und Gebäck)
- Bovelhof, Düns (Apfelsaft)
- Biohof Nofels, Feldkirch (Bio-Gemüse, Demeter zertifiziert)
- Vorarlberg Milch, Feldkirch
- Metzgerei Walser, Meiningen
- Dietrich Vorarlberger Kostbarkeiten, Lauterach
- Martinshof, Buch (Dinkeludeln)
- Hühner.Gut, Höchst



3 Gabeln

Mind. 40 % der Lebensmittel, welche das Sozialzentrum Frastanz bezieht, sind regional, wobei mind. 20 % der Lebensmittel davon nach dem 3G-Prinzip hergestellt wurden.



www.laendle.at/einkaufsfuehrer

Was kann ich wo direkt beim Erzeuger beziehen?
 Vorarlbergs größter Online-Einkaufsführer – im neuen Design, mit vielen Filtermöglichkeiten.
 So finden Sie Ihre gewünschten Produkte bestimmt!



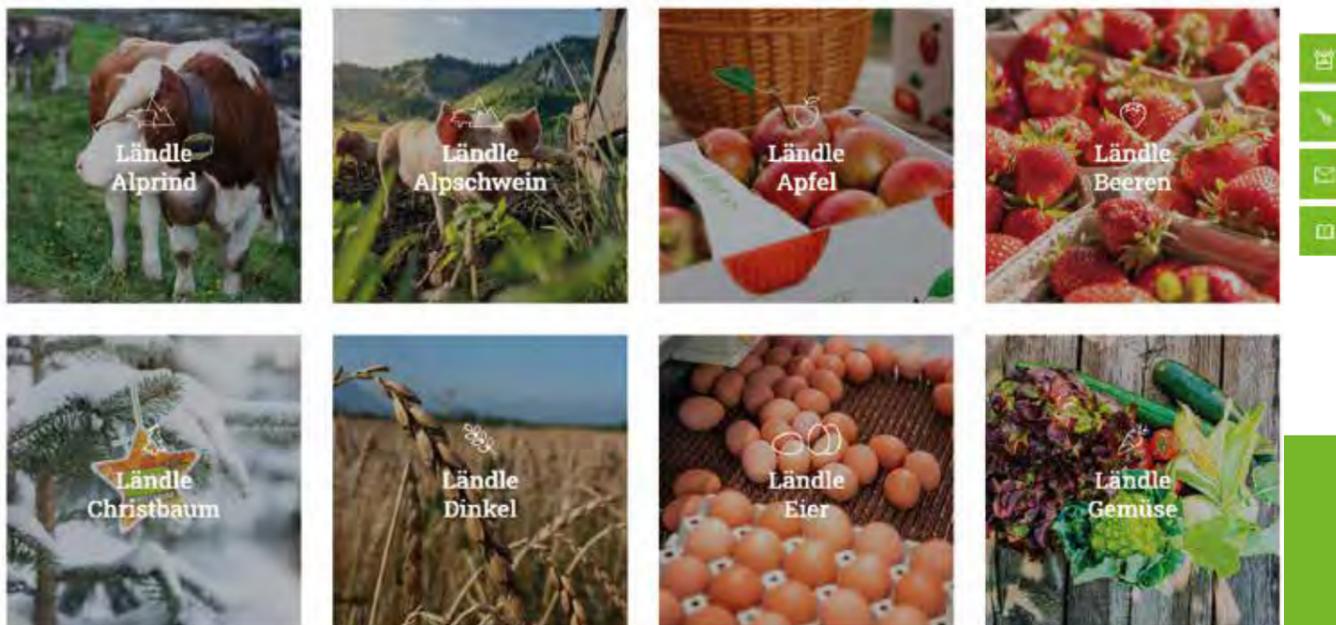
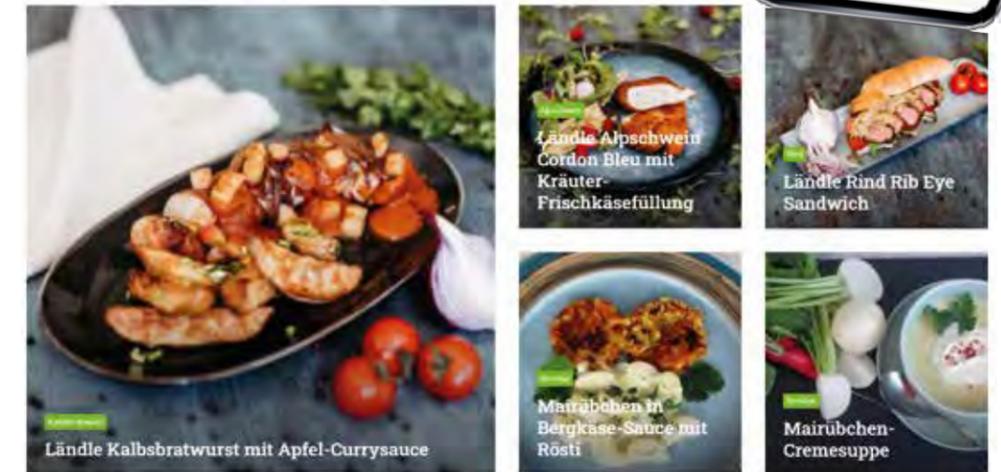
Unsere neue Website ist online!

www.laendle.at

Die Website für echte Ländle Produkte wurde komplett überarbeitet.
 So kommen Sie noch schneller zu Informationen über Produkte mit Ländle Gütesiegel,
 die Vielfalt der heimischen Landwirtschaft und unsere Produzentinnen und Produzenten.
 Schauen Sie gleich mal rein!

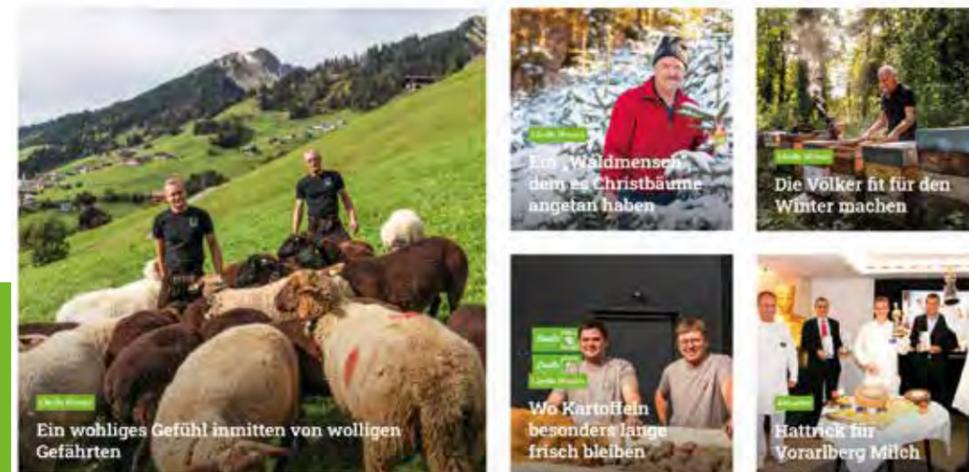
www.laendle.at/rezepte

Was koche ich heute?
 Auf unserer Rezepteseite
 finden Sie tolle Gerichte mit
 Ländle Produkten.
 Einfach lecker!



www.laendle.at/blog

Wissenswertes & Aktuelles
 aus dem Ländle



Die Website
 für echte
 Ländle Produkte!

Die Vielfalt der Kürbisse



Formenreich, wohlschmeckend und typisch für den Herbst.

Was wir in Vorarlberg als Kürbis kennen, sind streng genommen verschiedene Pflanzenarten. Botaniker differenzieren die ursprünglich aus Mittelamerika stammenden Riesenbeeren in mehrere Familien.

Garten- oder Pepo-Kürbisse sind an ihren stacheligen, fünfrippigen Stängeln erkennbar. Dazu zählen Halloween-Kürbis, Spaghettikürbis, Ölkürbis für das delikate Kürbiskernöl und die schon im Sommer verzehrbaren Zucchini, Patisson und Rondinis. Reichtragend und wohlschmeckend sind viele Arten fixer Bestandteil unserer Ernährung.

Die zweite große Gruppe sind **Riesenkürbisse**. Man erkennt sie am runden, zum Erntezeitpunkt verkorkten Fruchtstiel. Vertreter dieser Gruppe können – je nach Sorte – mehrere Hundert Kilo schwer werden. Häufiger trifft man jedoch die ballgroßen Hokkaido-Kürbisse, die ab September auf die verschiedensten Arten kulinarisch Verwendung finden.

Die dritte Gruppe sind die rankenden **Moschus-Kürbisse**. Sie sind an ihrer stark verdickten Stängelbasis an der Frucht erkennbar. Manche Sorten sind auffallend segmentiert. Muskat de Provence ist eine beliebte, sehr angenehm schmeckende Sorte. Ebenso die nussigen Butternut-Kürbisse oder auch die gewichtigen Walzen der Sorte „Langer von Neapel“. Hängende, flaschenförmige Früchte bilden die Vertreter der Kalebassen aus. Diese dienen getrocknet und ausgehöhlt den verschiedensten Naturvölkern als Aufbewahrungsbehälter, bei uns dienen sie in erster Linie der Zierde.

Da sich jede der genannten Familien durch eine unzählige Sortenvielfalt auszeichnet, findet man heutzutage Kürbisse in allen Formen, Farben und Größen. Vom winzigen Zwerg bis zu den schwersten Gemüsefrüchten überhaupt. Speisekürbisse haben durch langjährige Züchtung ihre ursprüngliche Bitterkeit verloren und sind genießbar. Das Fleisch der Zierkürbisse ist hingegen nach wie vor bitter. Durch Insekten kann es zur Verkreuzung kommen, wodurch auch Speisekürbisse bitter werden können. Solche Früchte auf keinen Fall essen!

Reife, unversehrte Kürbisse lassen sich bis zum Verzehr trocken und kühl bei rund 12 °C mehrere Monate lagern. In der Küche sind sie regelrechte Alleskönner. Süß oder gebraten, in Brot oder Suppe, als Auflauf oder eingeweckt, kaum eine Gemüseart lässt sich so vielseitig verwenden. Und jede dieser Kürbisarten stellt uns Vitamine, Kalium, Eisen, Ballaststoffe und Wohlgeschmack zur Verfügung.

Kürbis-Quiche

Zutaten für 1 Quicheform Ø 28 cm:

Teig (am Vorabend zubereiten): 250 g Ländle Dinkel Mehl hell*
1 TL Salz | 130 g weiche Butter* | 3 – 5 EL kaltes Wasser

Belag: 700 g Hokkaido-Kürbis* | ½ TL Salz | ½ TL Kräutersalz
4 Knoblauchzehen* | 2 EL gehackte Ländle Kräuter* (Petersilie*, Rosmarin*, Thymian*) | ½ Pfefferoni*, mittlere Schärfe
5 EL Olivenöl

Guss: 200 ml Sahne* | 100 ml Milch* | 3 Ländle Eier*, Größe L
200 g geriebenen Bergkäse* gemischt mit Emmentaler*
Salz | Pfeffer

Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben, gut durchmischen. Von Hand nochmals durchkneten. In eine Haushaltsfolie wickeln und über Nacht im Kühlschrank lagern. 1 Stunde vor dem Ausrollen aus dem Kühlschrank nehmen. Kürbis von Kernen befreien und in ca. ½ cm dicke Spalten schneiden, diese halbieren und in eine Schüssel geben. Kräuter, Knoblauch, Pfefferoni klein hacken und mit Öl und Salz gut vermischen. Mischung über den Kürbis geben und gut vermengen. Kürbis auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Backofen auf 180 °C Heißluft vorheizen. Quicheform gut ausbuttern und bemehlen. Teig ausrollen und die Quicheform damit auslegen, überschüssigen Teig abschneiden, zusammenkneten und wieder kühl stellen. Teigboden mit einer Gabel einstechen. Kürbis im Blech und Teigboden in der Quicheform jeweils 15 Minuten vorbacken. Zutaten für den Guss verquirlen. Teigboden mit Kürbisstücken belegen, mit dem Guss übergießen und mit Käse bestreuen. Den Rest des Teiges ausrollen, mit dem Rädler Streifen für ein Gitter anfertigen und die Quiche damit belegen. Quiche nochmals für 20 – 25 Minuten ins Backrohr geben.



* Produkte mit Ländle Gütesiegel erhältlich (je nach Saison).



Rezept & Foto: Sigrid Gasser, laendlekitchen.at

Der Gärtner hat's



Frisch geerntetes Gemüse ist Quell unserer Vitalität!

Vital und gesund ein hohes Alter zu erlangen ist unser Lebensziel. Erreichen kann man das durch regelmäßige Bewegung an der frischen Luft und gesunde, vitaminreiche Ernährung.

Hier kommen Vorarlbergs Gemüsegärtner ins Spiel. Denn, neben frischem Wasser und Säften, stellt Gemüse ein wesentlicher Bestandteil einer ausgewogenen Ernährung dar. Gemeinsam mit Obst regt Gemüse durch wichtige Ballaststoffe die menschliche Verdauung an. Enthaltene Mineralien und natürlich eine breite Palette an wertvollen Vitaminen tragen zu unserer Vitalität bei. Erfreulicherweise schmeckt Gemüse ausgezeichnet, egal ob als Rohkost oder zu unzähligen Schmankerl verfeinert. Genau das Richtige für unser Wohlbefinden.

Entscheidend ist die Qualität unserer Nahrungsmittel: Je frischer die Produkte auf den Teller kommen, desto wertvoller sind sie. Mit zunehmender Dauer zwischen Ernte und Verzehr sinkt der Gehalt an wertvollen Vitaminen. Selbst die beste Kühlkette vermag die Vorteile der frisch geernteten Gemüsepalette im Land nicht aufzuwiegen. „Schneller schafft es nur Gemüse aus dem eigenem Garten auf den Tisch!“ ist Paul Metzler, Gemüsebausprecher der Vorarlberger Gärtner, überzeugt. „Wir ernten täglich am Morgen und schon wenig später sind die Salate im Hofladen knackfrisch erhältlich. Unsere Kunden wissen das zu schätzen.“

Frei von Schadstoffen

Zur Qualität zählt natürlich die Gesundheit der angebotenen Gemüsearten. In der Gemüseproduktion vollzog sich in den letzten Jahren ein starker Wandel. Der Griff zu robusten Sorten ist für jeden Gärtner heute Standard. Robustheit und Resistenz gegenüber Krankheiten und Blattläusen sind unabdingbare Kriterien bei der Auswahl der angebauten Gemüsearten.

Ein durchdachter Fruchtwechsel beugt bodenbürtigen Krankheiten vor, der Einsatz von Pflanzenstärkungsmitteln und Mikroorganismen hebt die Vitalität der Pflanzen und macht sie widerstandsfähiger. Und nicht zuletzt gehört der Einsatz von Nützlingen in den Gewächshäusern heute zum Standardverfahren im Gemüsebau. Die kleinen Räuber dezimieren auf natürliche Weise Läuse, Spinnmilben oder Raupen.

All diese Maßnahmen sind verantwortlich, dass Gemüse vom Gärtner heute kaum mehr mit Pflanzenschutzmitteln behandelt wird. Und wenn doch, kommen in der Regel Mittel zum Einsatz, die im biologischen Anbau erlaubt sind. „Untersuchungen von Vorarlberger Gemüse bestätigen regelmäßig die hohe Qualität

der heimischen Produkte,“ weiß Ing. Harald Rammel von der Landwirtschaftskammer Vorarlberg. „Das zeugt vom hohen Können und Verantwortungsbewusstsein unserer Gemüsegärtner!“

Vorarlberger Gemüse bekommen Sie direkt in den Hofläden der Gärtnereien, auf den Wochenmärkten, in der Ländle Gemüsebox (Abo) sowie als Vorarlberger Produkte im Lebensmittelhandel.



VORARLBERGER GEMÜSEGÄRTNER

Betrieb	Ort	Ab-Hof-Verkauf	Märkte/Vermarktung
Gartenlaube Dür	Alberschwende	Gschwend 886	
reGREENa/GREENzeug	Andelsbuch	Hof 788	
Gertruds Garten	Dornbirn	Josef-Ganahl-Str. 41	Dornbirn
Gartenbau Stadelmann	Hard	Wallstraße 20c	
Gemüsebau Gehrer*	Höchst	Frühlingsstraße 35	Ländle Gemüsebox
Mahlerhof*	Höchst	Birnbaumstraße 20	Dornbirn, Bregenz**
Gemüsebau Meusburger*	Koblach	Au 5	
Gärtnerei Hartmann	Ludesch	Bieleweg 47	
Gärtnerei Metzler*	Ludesch	Walgaustraße 118	
Gärtnerei Rauch	Rankweil	Stiegstraße 50	Dornbirn

* Produktion nach den Richtlinien des Ländle Gütesiegels

**Bauernmarkt

Ausflugstipp

Einkehr im Buschenschank

Foto: © Landwirtschaftskammer Vorarlberg

Das Vorderland bietet viele Möglichkeiten zum Wandern. Ein Ziel ist der Buschenschank der Familie Nachbaur in Röthis.

Am Waldrand über den Weinbergen von Röthis liegt der Hof der Familie Nachbaur, die schon seit vielen Generationen Weinbau und Landwirtschaft betreibt. An diesem ruhigen Platz, in der Nähe des Waldparks Ganta (großer Kinderspielplatz) und Vitaparcours, hat man einen herrlichen Blick über das Vorderland und ins Rheintal.

Der Weinbau wird auf zwei Hektar Steillagen nach biologischen Richtlinien betrieben. Die Weine der Sorten Weißburgunder, Chardonnay, Rheinriesling, Grauburgunder, Blauburgunder und neuerdings auch Regent werden im eigenen Buschenschank ausgeschenkt. Apfelsaft von Hochstamm-bäumen, verschiedene prämierte Edelbrände, Winzerteller, Verhackertbrot, Speckbrot, Haussulz usw., alles aus hofeigener Produktion, machen das Buschenschankerlebnis perfekt. Auf dem Hof werden auch noch Mutterkühe, Schweine und Hühner gehalten.



Foto: © Nachbaur

Buschenschank Nachbaur, Ganta 1, Röthis
T 05522/43251 und 0650/6693639, info@weingut-nachbaur.at
Öffnungszeiten: jeweils Mai und September
Dienstag bis Sonntag 15:00 bis 22:00 Uhr, Montag Ruhetag



1. Route ab Weiler Gemeindeamt

Ab Bushaltestelle Weiler Gemeindeamt in Richtung Fraxern – Herrngasse – Anstieg bis Hanenberg – Abzweigung (beim Forsthaus Agrargemeinschaft Weiler) rechts Richtung Röthis – bei der Waldwandertafel 94.33 wieder rechts zum Hof Hüntlen dann links dem Wald entlang zum Buschenschank.
Gehzeit: ca. 40 Minuten.

2. Route ab Röthis Hotel Rössle

Ab Bushaltestelle Rössle über Schulgasse bis zur Kirche St. Martin – links über Torkelweg bis Abzweigung Röslegasse – rechts hoch steiler Anstieg bis zum Buschenschank.
Gehzeit: ca. 30 Minuten.

3. Route ab Röthis Bushaltestelle Kästenholz (besonders für Kinderwagen)

Mit dem Landbus 63 Viktorsberg bis Bushaltestelle Röthis Kästenholz – links Kästenholzstraße bis Abzweigung Gantawaldpark, links Richtung Ganta bis zum Buschenschank.
Gehzeit: ca. 15 Minuten.

Text: Armin Schwendinger

VERANSTALTUNGEN

8. bis 12. September, 10:00 bis 18:00 Uhr

DORNBIRNER HERBSTMESSE

Ländle Halle 4 mit Ländle Quiz, Schaukochen mit Kostproben und Landwirten, die ihre regionalen Produkte präsentieren, Dietrich Vorarlberger Kostbarkeiten, KäseStrasse Bregenzerwald, Ländle GemüseKiste, Urlaub am Bauernhof, Ländle Gastronomie, Kinderstation der Messe-Rallye

18. September | Angelika-Kauffmann-Saal, Schwarzenberg

VORARLBERGER KÄSEPRÄMIERUNG

13:00 Uhr: Preisverleihung, www.gemeinde-schwarzenberg.at

19. September, 10:00 bis 17:00 Uhr | Festspielhaus Bregenz

BIO-FEST

Tauch ein in die Welt der Bio-Landwirtschaft. Beim Fest für die ganze Familie zeigen unsere Biobäuerinnen und Biobauern wie vielfältig Bio sein kann. Kulinarik, Kabarett, Kinderprogramm, Markt, Modeschau und vieles mehr erwarten euch. Es gilt die 3G-Regel. www.bio-austria.at

25. September, 8:30 bis 18:00 Uhr, Feldkirch (Gelände altes Hallenbad)

BUNDESFORSTMEISTERSCHAFT

Schauen Sie den Profi-Forstarbeitern bei den spannenden Wettkämpfen über die Schulter. Es lohnt sich! Aktuelle Corona Regeln sind einzuhalten.

Bei uns gibt's was zu staunen!

Der Vorarlberger Lesezirkel ist jetzt ganz neu.
Werden Sie bei uns Abo-Kunde, Privat oder mit Ihrer Firma.

Ihr persönliches Abo:
ab 6,90 € (für 7 Zeitschriften wöchentlich)
Sie sparen bis zu 40% gegenüber dem Einzelkauf im Handel.
Die Zeitungsauswahl finden sie auf www.vorarlberger-lesezirkel.at

T 05574/73757, office@v-lz.at

**VORARLBERGER
LESEZIRKEL
LESEN STATT
KAUFEN**

IMPRESSUM

Medieninhaber, Herausgeber und Redaktion: Ländle Qualitätsprodukte Marketing GmbH und Landwirtschaftskammer Vorarlberg, Montfortstraße 11/7, 6900 Bregenz, T 05574/400-700, laendle@lk-vbg.at, www.laendle.at, vbg.lko.at; Redaktion: Sabine Hagspiel, Martin Wagner, Dietmar Hofer, Bernhard Ammann; Layout: Sabine Hagspiel
Bildnachweis: Ländle Qualitätsprodukte Marketing GmbH, LK Vorarlberg, Ludwig Berchtold, Christopher Fuhrmann, Sigrid Gasser, Michael Gunz, Nachbaur, Rita Newman, Christoph Pallinger, Frederik Sams, Weissengruber & Partner, iStock, gettyimages; Bildbearbeitung: Christoph Pallinger

MIT UNTERSTÜTZUNG VON  Vorarlberg
unser Land

Feine Sauerei!

**Ländle Alpschwein
im 5-kg-Vorratspaket**

27. August bis 18. September 2021

**Nur echt in
der SCHWARZEN
Verpackung!**



Ländle
ALPSCHWEIN



landwirt
schafft
leben
ökoland Vorarlberg

Foto: © Ludwig Berchtold

Erhältlich bei:



in ausgewählten Märkten



Das 5-kg-Vorratspaket mit Schnitzel, Braten, Kotelett, Geschnetzeltem usw. wird in kleinen Portionen vakuumiert. So kann es auch gut eingefroren werden.

www.laendle.at/alpschwein