

11/2021 | Ausgabe N° 3

luag

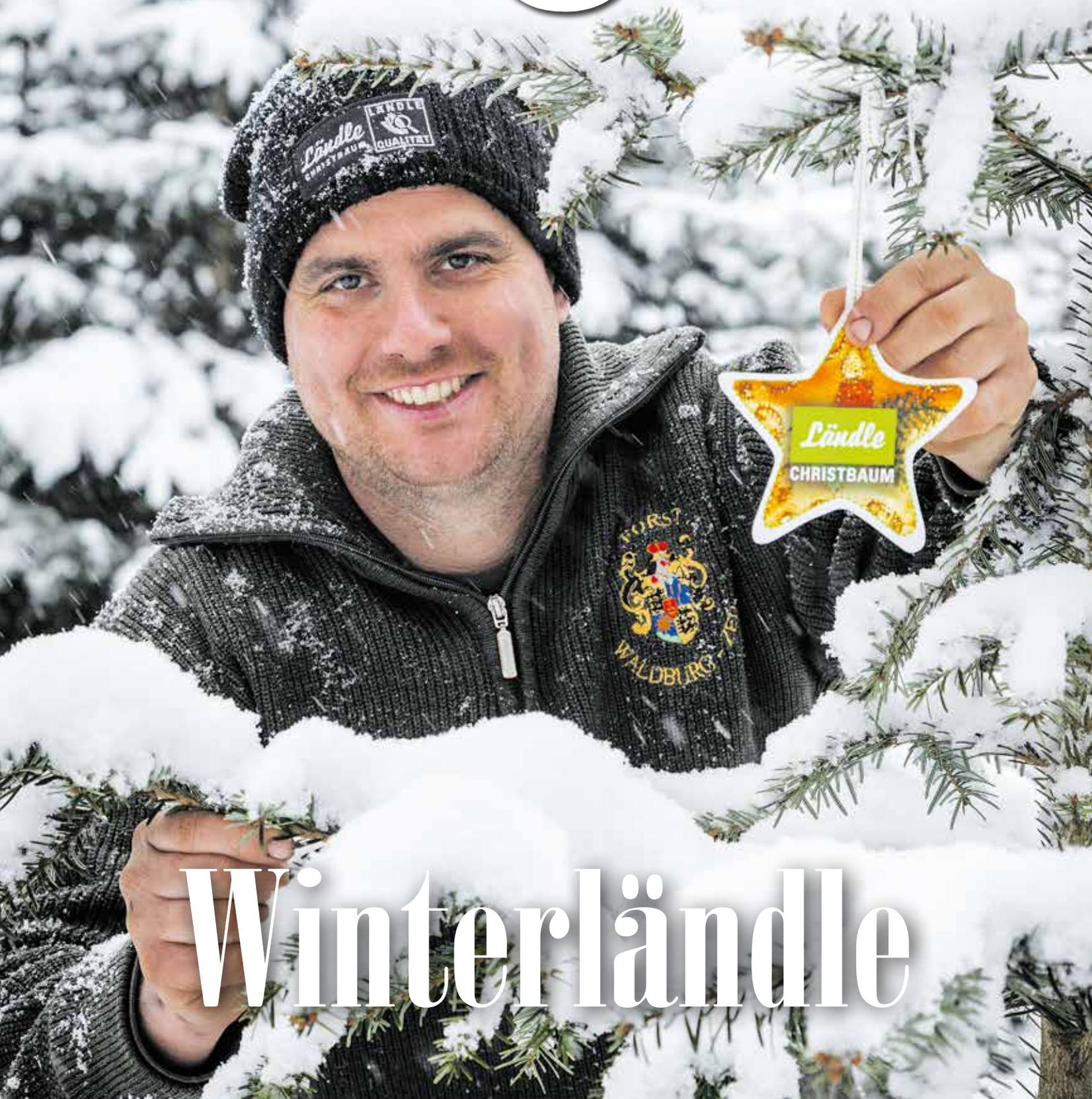
Unsere Land- und Forstwirtschaft. Wertvoll fürs Land.

Christbäume & Schafe

Langener Ländle Eier

Das Bürser „Schroffalamm“

Hühnerleben mit Komfort



Winterländle



LÄNDLE RACLETTE Natur, Chili + Pfeffer

Der Ländle Raclette in Natur,
Chili und Pfeffer - in der praktischen
Scheibenpackung.



VORARLBERGMILCH





WIR MÄCHT'S MÖGLICH.



Zu Vorarlberg gehört vieles: die Natur, die Qualität, der Fleiß, der Genuss, die Menschen. Und meine Bank. wirmachtmöglich.at

Ländle Gala & Zukunftspreis 2021

Die Gewinner 2021

Im Rahmen der Ländle Gala wurde der <<i luag druf >> Zukunftspreis überreicht.

Regionale Produkte

Christbaumwald mit wolligen Rasenmähern

In der Christbaumkultur Waldburg-Zeil in Hohenems unterstützen Shropshire-Schafe die Forstarbeiter bei der Pflege.

Ländle Christbaum Produzenten

Christbäume mit Ländle Gütesiegel sind bei 35 Produzenten in ganz Vorarlberg erhältlich – viele Serviceleistungen inklusive.

Früchte für Malawi

Dank der Ländle Christbaum Spendenaktion konnten in Malambo schon viele Obstbäume gepflanzt werden, die jetzt Früchte tragen.

Hühnerhaltung wie aus dem Ei gepellt

Vor fünf Jahren stellte Lukas Haller von Schweinemast auf Legehühner um. Vor kurzem ist er in die Direktvermarktung eingestiegen.

Mit Schaf „Elsa“ hat alles begonnen

In Bürs betreiben zwei Familien Schafzucht mit viel Leidenschaft. Nicht nur das Fleisch, sondern auch Lammfelle und Wolle werden vermarktet.

Eine Bodenheizung für Hühner

Familie Feurle aus Langen bietet Hühnerfleisch aus Biohaltung an. Die Ländle Bio-Hühner wachsen unter natürlichen Bedingungen auf.

Die Perlen des Vorarlberger Obstes

Feiern Sie Weihnachten und Jahreswechsel mit perlenden Obstweinen aus Vorarlberg.

„nochfrog“

Raimund Wachter, Geschäftsführer der Vorarlberg Milch, sprach mit uns über den langjährigen Erfolg der Marke „Ländle Milch“.

Wissen

Essen auf dem Lehrplan

Der Verein „Land schafft Leben“ trägt Wissen über die Produktion heimischer Lebensmittel in Österreichs Schulen.

12

6

8

10

18

24

34

41

26

16



CHRISTBAUMVERKAUF AM PALAST

Rund 800 Ländle Christbäume pro Saison verkauft das Forstgut Waldburg-Zeil in Hohenems.

Seite 6

SCHROFFLAMM AUS BÜRS

Familie Vonblon-Bürkle vermarktet Fleischpakete, Spezialitäten, Lammfelle, Schafwolle u.v.m.

Seite 24



HÜHNERLEBEN MIT KOMFORT

„Üser Biohof“ hält Bio-Hühner auf artgerechte Weise. Bio-Futter und Auslauf sind dabei selbstverständlich.

Seite 34

Mit Solidarität zur Normalität



Vor wenigen Wochen konnten wir, nach einjähriger Zwangspause, im Zuge der „Ländle Gala“ in Götzis den landwirtschaftlichen Zukunftspreis <<i luag druf>> verleihen. Dies erfolgte unter strengsten Corona-Regeln und ist erfolgreich und sicher über die Bühne gegangen. Wenn man sich die Corona-Krise jetzt anschaut, wäre so eine Veranstaltung mit dem neuerlichen Lockdown wieder undenkbar.

Noch vor einem Jahr dachten wir, nach Zulassung der Impfstoffe, dass wir die Pandemie in den Griff bekommen, aber leider ist die Realität eine andere. Den Lockdown braucht es zur Entlastung des Gesundheitssystems, die Wirtschaft und Landwirtschaft bringt er aber erneut stark unter Druck. Wintertourismus und Gastronomie sind erneut in Gefahr und somit auch wichtige Absatzkanäle für unsere bäuerlichen Produkte. Auch sozial und mental geht das an die Substanz.

Umso erfreulicher ist es daher zu sehen, wie viele landwirtschaftliche Betriebe in dieser Krise auch Chancen erkannt, ihre Betriebsmodelle überdacht, neue Ideen entwickelt und umgesetzt haben. Seien es neue Partnerschaften, alternative Absatzwege oder ganz neue Produkte. Der ungebrochene Innovationsgeist der Vorarlberg Landwirtschaft hat gerade auch in dieser Krise neue Höhen erreicht. Diese besonderen Leistungen wurden bei der Ländle Gala auf die Bühne geholt und entsprechend gewürdigt. Sie stehen für viele derartige Initiativen und Projekte im ganzen Land, die – teils aus der Not geboren – zur Sicherung bäuerlicher Betriebe und somit zur Sicherung einer regionalen Lebensmittelerzeugung beigetragen haben und dies auch weiterhin tun.

Natürlich wäre es uns allen viel lieber, wenn dieser, gefühlt endlose, Krisenmodus endlich vorbei ginge, aber dazu braucht es die Solidarität der gesamten Bevölkerung. Viel Solidarität durfte die Landwirtschaft von den Konsumentinnen und Konsumenten erfahren, die mit dem verstärkten Griff zu regionalen, bäuerlichen Produkten ihre Wertschätzung und Treue zur heimischen Landwirtschaft bekundeten. Dafür gilt auch ein besonderer Dank der heimischen Gastronomie, die sich auch in dieser schwierigen Zeit als verlässlicher Partner erwiesen hat. Diese gelebte Solidarität würde ich mir auch zur Beendigung der Pandemie wünschen. Wir sollten als Gesellschaft alles dafür tun, diese für uns alle so schwierige Situation endlich in den Griff zu bekommen. Für mich persönlich ist das mehr als ein frommer Weihnachtswunsch und in diesem Sinn einer gelebten Solidarität wünsche ich schon an dieser Stelle frohe Feiertage und ein glückliches und vor allem gesundes Jahr 2022.

Moosbrugger

Josef Moosbrugger
Präsident der Landwirtschaftskammer

Das Schaf | Fakten 22

Die robusten Tiere werden weltweit hauptsächlich für die Fleisch- und Milchproduktion gehalten. Spannende Infos zu Rassen und Zahlen.

Gemüse neu entdeckt 40

Beliebte Wurzeln – wussten Sie, dass Karotten zu den beliebtesten Gemüsearten zählen?

Köstliches Ländle

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

Vorarlberg am Teller

Ich möchte mit dem Essen Menschen glücklich machen 36

Stefan Hechenberger sorgt in der Landhaus-Gastronomie für frische Gerichte aus regionalen Zutaten.

Service

Früchte & mehr an Ihren Arbeitsplatz 39

Ingo Schobel aus Höchst beliefert Betriebe in ganz Vorarlberg mit frischen Früchten u.v.m.

Rezepttipp 40

Karottenbratlinge auf Gemüsesoße

Wald und Holz

So sehen CO₂-Speicher aus 30

Holz wird in Vorarlberg bereits viel im Holzbau und in der Wärmeversorgung verwendet.

Qualität mit Zustellservice 32

Ofenholz aus Vorarlberg – regional und klimafreundlich.

Aktuell

Winter-Wandertipp 42

Von Bartholomäberg, dem Sonnenbalkon des Montafon, wandert man über Rellseck zum Fritzenssee.

Das luag-Weihnachtsgewinnspiel

20 Ländle Christbäume zu gewinnen! 43



www.laendle.at



Christbaumwald mit wolligen Rasenmähern

Von links nach rechts: Stefan Mayer, Michael Rusch und Claudio Raffl

Stefan Mayer ist Leiter des Forstkompetenzzentrums Waldburg-Zeil in Hohenems. Ein kleiner Teil seines Aufgabengebietes ist die Pflege der eigenen Christbaumkultur. Dabei ist er nicht allein. Denn seine Helfer haben vier Beine und sind mitunter ganz schön gefräßig. Und das sollen sie auch sein.



In der (Vor-)Weihnachtszeit glänzt er wieder besonders schön, der Palast inmitten von Hohenems. Und wenn dann ab Mitte Dezember am Schlossplatz die Ländle Christbäume stehen, können es vor allem die Kinder kaum mehr bis zum großen Fest erwarten.

Auch Stefan Mayer wird ab und zu vor Ort dabei sein. Der Betriebsleiter des Forstkompetenzzentrums Waldburg-Zeil ist immer dort, wo er gerade gebraucht wird. „Und manchmal herrscht einfach Not am Mann. Dann helfe ich auch im Verkauf aus.“

Rund 800 zertifizierte Ländle Christbäume sind es, die das Forstgut alljährlich verkauft. Für den Dornbirner ist das auch eine Abwechslung zu seinem sonstigen sehr weitflächigen und umfangreichen Tätigkeitsbereich. 350 Hektar Wald hat Mayer mit seinem Team zu betreuen. Die Christbaumkultur macht mit 3,5 Hektar gerade mal ein Hundertstel seines Aufgabengebietes aus. Was die Weihnachtsbäume betrifft, ist die Arbeit des Forstfacharbeiters und „Tree-Workers“ zu dieser Jahreszeit schon getan. Denn die Bäume, die alsbald die Stuben und Zimmer schmücken werden, sind das Ergebnis eines jahrelangen Wachstumsprozesses. „Am Anfang sind sie wirklich winzig und man kann es kaum erwarten, bis sie wachsen. Aber ab einem Zeitpunkt geht es dann schnell dahin.“



Shropshire-Schafe als Rasenmäher

Weihnachten beginnt für den 36-Jährigen im Frühling. „Spätestens dann, wenn es wieder zu wachsen beginnt“, sagt der Mann, der 90 Prozent seiner Arbeitszeit im Freien und inmitten der Wälder verbringt. Wenigstens hat er jetzt 15 bis 20 „Mitarbeiter“ mehr, die ihm dabei helfen, dass die Bäume auch wirklich gut gedeihen. Das Beste dabei ist, dass sie sich mit viel Gras als Lohn zufriedengeben. Stefan Mayer schmunzelt. „Es handelt sich um Shropshire-Schafe, die unser Lehrling mitgebracht hat. Er kommt aus einer Landwirtschaft und hat Schafe daheim.“



Was die vierbeinigen, und mitunter gefräßigen, Neulinge besonders auszeichnet? Sie arbeiten so fein wie ein Chirurg mit dem Skalpell. Selbst an Stellen, die nicht mal ein Trimmer schaffen würde, leisten die Schafe ganze Arbeit. Eine Riesenerleichterung, da viele Bäume in Hanglagen stehen. Ihr Hauptjob ist es, für die Graswuchsregulierung zu sorgen. Ansonsten könnten die Nadelbäume nicht gedeihen. Sie mähen also im doppelten Sinne des Wortes. Während andere Rassen auch die Zweige anknabbern und die Bäume verbeißen, machen dies Shropshire-Schafe nicht. Diese Eigenschaft hängt mit dem angeborenen Fressverhalten zusammen. Sie selektieren ihre Futterpflanzen aus, verschmähen Nadeltriebe und halten, bei richtiger Weidetechnik, die Kulturen fit. Aufgrund ihres Verhaltens entsteht eine dichte Grasnarbe, die den Unkrautwuchs hemmt. Schäden werden damit auf natürliche Art minimiert oder sogar verhindert. Deshalb gelten sie auch als Nummer eins unter den ökologischen Rasenmähern.

Laufende Waldarbeiten und Baumpflege

Der Leiter des Forstkompetenzzentrums, der seit 2016 im Betrieb ist, zeigt sich von der Arbeit der Schafe fasziniert. Für ihn gibt es



auch so mehr als genug zu tun. In Zweimonats-Abständen fährt er die Wälder ab. Schadholz, Windwurf und vieles mehr gilt es dabei zu ermitteln. So gehört auch das Baumfällen mit dazu. Auch wenn die Arbeit mitunter körperlich anstrengend ist, möchte Stefan Mayer nicht mit einem anderen Job tauschen. „In einer Halle zu stehen, wäre absolut nicht meines“, betont er. Da fühlt er sich mitten im Gehölz schon wohler. Und in der Adventszeit bekommt der Forstfacharbeiter durch den Christbaumverkauf am

Stand auch etwas vom vorweihnachtlichen Flair mit. Was ihm auffällt: Immer mehr Leuten geht es nicht darum, den perfekten Baum mit nach Hause zu nehmen. „Manche fragen sogar extra nach dem ‚hässlichsten‘ Gehölz“, sagt er mit einem Lachen. Denn ein solcher Baum bleibt lange in Erinnerung. Andere wiederum suchen etwas Spezielles. Stefan Mayer schaut, dass er jeden Wunsch erfüllen kann. Nur ganz wenige Bäume bleiben übrig. Sie werden anderweitig verwertet.

Weißtanne ist wieder mehr gefragt

Der Sinn für das Regionale ist spürbar. Auch beim Christbaum. So wird beispielsweise die Weißtanne seit zwei Jahren wieder vermehrt nachgefragt. Im Ranking ist zwar noch die Nordmanntanne ganz oben, aber sie ist nicht mehr die „Alleinherrscherin“ zu Weihnachten. Beliebt ist auch das Selberschneiden. Auch das ist möglich. „Vor allem Familien nutzen diese Gelegenheit“ ergänzt Mayer. Die Freude ist riesengroß, wenn der passende Baum gefunden wurde. Weihnachten ist eben jedes Jahr wieder ein ganz besonderes Fest. Auch für jemanden, der das ganze Jahr über unter Bäumen verbringt. Und dem bewusst ist, dass der mit Lametta, Kugeln und Kerzen geschmückte Baum, einst nicht mehr war als ein kleines Samenkorn.



Gutsverwaltung Waldburg-Zeil

6845 Hohenems, Schlossplatz 8, T 05576/745 55-50

stefan.mayer@palast-hohenems.at

www.laendle.at/christbaum

- Verkauf am Schlossplatz 8, Hohenems:
11. bis 23. Dezember von 10 bis 18 Uhr
- Selberschneiden/traditioneller Stockverkauf im
Christbaumwald bei der Volksschule Emsreute:
18. und 19. Dezember von 9 bis 12 Uhr
- Zustellung auf Anfrage



Ländle
CHRISTBAUM





Ländle Christbaum Produzenten

Ort	Name	Verkauf 2021	Leistungen*
Alberschwende, Achrain 67	Bereuter Konrad, T 0664/415 34 20 bereuter.konrad@aon.at	laufend ab Hof, ab 14.12. nachmittags gegenüber GH/Brauerei	  
Alberschwende, Burgen 726	Flatz Helmut, T 0664/533 01 61	ab 10.12. täglich ab Hof	  
Bildstein, Schneider 193	Böhler Herbert, T 05572/414 17 gwaibl@gmx.at	Wolfurt, Weberstraße ab 11.12.	   
Bizau, Oberberg 428	Dünser Karin & Markus, T 0664/519 37 28 karin.moosi@gmx.at	Ab 15.12. 13 – 17 Uhr ab Hof, 18.12. 8 – 12 Gemeindeamt Au	  
Bregenz, Fluh 24c	Sieber Gerhard, T 0664/537 21 66 daniel.sieber1992@gmail.com Verkauf ab 10.12.	Bauernhof Jäger, Bregenz & Lässer's Schlossehof, Hard	  
Dornbirn, Höchsterstraße 131	Danner Karl, T 0664/630 91 40	ab 10.12., 8 – 12 und 13 – 18 Uhr	 
Dornbirn, Watzenegg 15	Kaufmann Christbaumhof www.kaufmannbaum.at	ab 10.12., 9 – 18 Uhr sonntags 10 – 17 Uhr	    
Dornbirn, Nesselweg 6	Schwendinger Christbaum T 0664/441 59 98, m.schwendinger@inode.at	ab Kultur Gechelbach-Eschenau	   
Dornbirn, Rädermacher 5	Spiegel Heinz, T 0680/405 31 39, heinz.spiegel@gmx.net	ab Hof	   
Dornbirn, Sonnengasse 19	Winsauer Anton, T 05572/346 50	ab Hof, ab 9.12. 8 – 20 Uhr	   
Eichenberg, Wanne 8	Bernhard Elisabeth, T 05574/525 77	ab sofort nach tel. Vereinbarung	  
Feldkirch, Rüttenenstraße 43	Agrargemeinschaft Altgemeinde Altenstadt T 0664/881 884 30, kanzlei@agraraltenstadt.at	Schießstand Altenstadt & Gisinger Au 17.+18.12.	
Feldkirch, Alberweg 7a	Agrargemeinschaft Tosters dietmar.schoech@gmx.at	Kirchplatz Tosters, 18.12., 8 – 10 Uhr	 
Frastanz, Rainweg 4	Lederle + Güfel Christbaumkultur gufel.gerhard@gmail.com	18.+19.12. 10 – 17 Uhr	   
Gaißau, Gartenstraße 28b	Fink Peter, office@fink-peter.at T 0650/781 36 12	ab 10.12. Apotheke Höchst & Imbiss Herbert, Gaißau	   
Göfis, Tufers 33	Sunnahof Tufers www.sunnahof.or.at, T 0664/887 14 881	10. – 23.12. 9 – 17 Uhr (werktags)	
Göfis, Kirchstraße 2	Gemeinde Göfis www.goefis.at	Verkauf beim Sunnahof Tufers, Göfis	
Höchst, Förstergasse 10a	Bauer Erwin Christbaum-Kultur e.bauer@cable.vol.at, T 0699/180 24 826	Höchster Gemeindehafen, 10. + 12. und 18. – 23.12.	 
Höchst, Deltastraße 3	Vollmar Johannes, T 0664/896 11 65 j.vollmar@gmx.at	ab 8.12. ab Hof	  
Hohenems, Schlossplatz 8	Waldburg-Zeil Gutsverwaltung, T 05576/ 74555-50, stefan.mayer@palast-hohenems.at	11. – 23.12. 10 – 18 Uhr	 auf Anfrage



**Gesetzt, gewachsen,
geerntet in Vorarlberg!**



Ort	Name	Verkauf 2021	Leistungen*
Hörbranz, Allgäustraße 134	Familie Jochum, T 0664/113 30 04 www.christbaum-jochum.com	ab Hof, ab 10.12. 9 – 17:30 Uhr	
Krumbach, Englisholz 92	Steuerer Werner, T 0664/265 71 07 lisi-steuerer@aon.at	ab Hof, nach tel. Vereinbarung	
Langen b. Bregenz, Birkenweg 59	Konzett Albert T 05575/4486, birkenberger@aon.at	ab Hof, ab 27.11. nach tel. Vereinbarung	
Ludesch, Rottaweg 22	Agrar Ludesch, mario@agrar-ludesch.at	ab Hof, am 18.12. 8 – 12 Uhr	
Ludesch, Walgaustraße 118	Gärtnerei Metzler T 05550/3334-0, metzler.paul@vcon.at	ab 8.12., 8 – 12 und 13 – 18 Uhr	
Mellau, Hinterbündt 83	Dietrich Georg, georg-dietrich@hotmail.com T 0664/284 10 69	ab 11.12., 13 – 18 Uhr, Sa 8 – 17 Uhr	
Möggers, Sättels 31	Heidegger Alois T 05573/851 98, 0664/123 72 91	ab Hof Fahrt mit Pferdeschlitten	
Nenzing, Am Platz 10	Agrar Nenzing, verwaltung@agrar-nenzing.at www.agrar-nenzing.at	Agrargebäude, 17. + 18.12.	
Rankweil, Walgaustraße 19	Agrargemeinschaft Rankweil office@agrar-rankweil.at, www.agrar-rankweil.at	Holzhof Letze 16., 17., 20.12. Schafplatz vor dem Riedle 18.12.	
Rankweil, Sulzer Weg 2	Landesforstgarten Vorarlberg, T 05522/732 32 landesforstgarten@vorarlberg.at	9. – 23.12., 8 – 17, 24.12., 8 – 12 Uhr	
Schlins, Brunnenweg 1	Rauch Elmar, T 0664/878 80 99, elmar.rauch@gmx.at	ab Hof und Kultur, ab 13.12. nach tel. Vereinb.	
Sulz, Austraße 32	Frödischtalholz, agrar@gemeinde-sulz.at	Bauhof Sulz 18.12., 9 – 12 Uhr	
Sulzberg, Schüssel 293	Hagspiel Bernhard, T 0676/832 908 21 abhagspiel@vol.at	ab Hof und ab 2. Advent im Lagerhaus Sulzberg	
Thüringen, Faschinastraße 10	Agrar Thüringen, stuchly.othmar@utanet.at	Dorfplatz Thüringen 18.12., 8 – 12 Uhr	
Weiler, Hanenberg 17	Agrargemeinschaft Weiler, agrar.weiler@aon.at T 0664/763 73 84	Forsthaus Hanenberg 17.+18.12.	



Vorauswahl in der Kultur möglich*



Mondphasenschnitt



Zustellung möglich



Bäume selber schneiden möglich*



lebende Christbäume im Topf

Detaillierte Infos finden Sie unter:
www.laendle.at/aktuelles/christbaum

* Christbaumkauf direkt bei den Produzenten auch während des Lockdowns möglich.
Weitere Leistungen bitte vorab mit dem Produzenten abklären.

**Der Christbaum mit
Ländle Gütesiegel.**

www.laendle.at/christbaum

Nur echt mit

dem STERN!

Ländle
CHRISTBAUM

LÄNDLE
QUALITÄT



Früchte für Malawi

Seit 2017 unterstützen die Ländle Christbaum Produzenten ein Aufforstungsprojekt in Malawi. Mit Hilfe der Spenden von Konsumentinnen und Konsumenten konnten bereits viele Bäume gepflanzt werden. Leider wurde in diesem Jahr der Einkauf von Setzlingen wegen der Corona-Maßnahmen vor Ort erschwert.

Weihnachten ist die Zeit des Schenkens, eine Zeit, um unseren Lieben eine Freude zu machen. Schön ist es dann, wenn man auch beim Kauf eines echten Ländle Christbaumes Gutes tun kann. Seit einigen Jahren unterstützen die Ländle Christbaum Produzenten ein Projekt im malawischen Dorf Malambo. Sie bieten die Möglichkeit einer freiwilligen Spende an die katholische Organisation „Bruder und Schwester in Not“ beim Christbaumkauf an.

Nahrung, Verdienst, Klimaschutz



Auch in Malawi gab es 2021 Corona-bedingt Schließungen von Geschäften, was den Einkauf von Setzlingen teilweise erschwerte. Daher lag der Schwerpunkt auf der Pflege der bestehenden Bäume und der Ernte. Drei Jahre dauert es üblicherweise, bis sie erstmals Früchte tragen. Die Bäume versorgen die Bewohner mit frischen Mangos, Papayas,

Avocados, Orangen und Guaven. Deren Blätter werden teilweise als Heilkräuter verwendet. Leider schmecken diese Blätter auch den Ziegen, die im Dorf gehalten werden. Eine weitere Herausforderung stellt sich wegen der geringen Niederschlagsmengen in der Region.



Der zusätzliche Verkauf von Früchten sichert der Bevölkerung ein kleines Einkommen, wovon u. a. Lernmaterialien für die Kinder gekauft werden. Die laufende Aufforstung dient zudem dem Klimaschutz und wirkt der Bodenerosion entgegen.

Auch heuer wird die Aktion wieder von den Ländle Christbaum Produzenten unterstützt. Jeder Euro ist dabei wertvoll. Helfen Sie uns helfen!

www.bruderundschwesterinnot.at



Helfen auch Sie!

Mit Ihrer freiwilligen Spende beim Kauf eines Ländle Christbaums unterstützen Sie ein Aufforstungsprojekt von „Bruder und Schwester in Not“ in Malawi.



www.bruderundschwesterinnot.at

www.laendle.at/christbaum

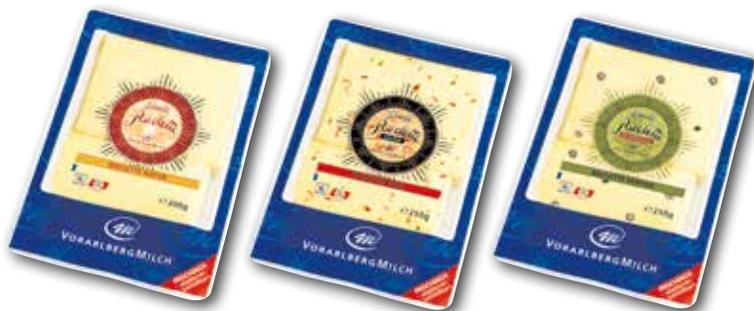


Ländle Raclette

in den Sorten Natur, Chili und Pfeffer

Fertig in praktischen Scheiben.

Ländle Raclette fertig aufgeschnitten: Die Scheiben passen genau in das Pfännchen des Racletteofens. Ländle Raclette wird aus bester frischer Alpenmilch hergestellt und auf traditionelle und handwerkliche Art gereift und gepflegt. Während seiner ca. 3-monatigen Reifezeit im Naturkeller entwickelt er seinen unverwechselbaren Charakter. Hier



treten Aromen wie Schwarzbrot, Buttermilch und Rahm auf. Der geschmeidige, glatte und kompakte Teig bildet die Voraussetzung für die perfekten Schmelzeigenschaften. Ländle Raclette gibt es in den Sorten Natur, Chili und Pfeffer – da ist für jeden Geschmack etwas dabei.



GENIESSER-RACLETTE

Zutaten: Ländle Raclette, Ländle Kartoffeln, Speck, Tomaten, Paprika, Silberzwiebeln, kleine Maiskölbchen, Essiggurken, Pfeffer, Salz, Paprikapulver, Knoblauch

Zubereitung: Kartoffeln waschen und kochen. Das Raclette-Gerät vorheizen und Kartoffeln in einer Schüssel darauf warm halten. Den Ländle Raclette-Käse in Scheiben auf einem Holzbrett anrichten. Alle Zutaten klein schneiden und dazu genießen.

Nun kann der Spaß beginnen und jeder stellt sich sein Pfännchen selbst zusammen. Guten Appetit!

Deine gute Wahl



jetzt in der nachhaltigen Packung aus über

90%

pflanzenbasierten, nachwachsenden Rohstoffen



VORARLBERGMILCH



Ländle Gala 2021



Nach einem Jahr coronabedingter Zwangspause konnte am 12. November in Götzis AmBach der landwirtschaftliche Zukunftspreis <<i luag druf>> verliehen werden. Den Rahmen dafür bot die traditionelle Ländle Gala der Landwirtschaftskammer Vorarlberg und der Ländle Qualitätsprodukte Marketing GmbH.

Unter strengen Corona-Auflagen konnten rund 160 Gäste die Sieger/-innen und Einreicher/-innen des heurigen Jahres feiern. Ganz im Zeichen der Krise stand auch die Ausschreibung zum diesjährigen Preis: Gesucht waren Betriebe, die im Schatten von Corona neue Absatzwege, neue Produkte oder neue Standbeine entwickelten, um das betriebliche Einkommen abzusichern.

„Man darf immer wieder staunen, mit welchen Ideen und welchem Engagement unsere Betriebe gerade auch in Krisenzeiten sich nicht nur zu behaupten wissen, sondern auch die Chancen erkennen und nutzen. Das gilt besonders für die Betriebe, die in diesem Jahr Einreichungen gemacht haben. Dazu gratuliere ich recht herzlich und wünsche viel Erfolg“, so LK-Präsident Josef Moosbrugger bei der Gala. In dieselbe Kerbe schlug auch Christian Schützinger, Direktor von V-Tourismus, der seit vielen Jahren einer der Hauptsponsoren des <<i luag druf>> ist. „Als der landwirtschaftliche Zukunftspreis vor 30 Jahren unter Mitwirkung von Vorarlberg Tourismus ins Leben gerufen wurde, zeichnete er Betriebe aus, die neue, für die Abnahme durch

die Gastronomie geeignete Produkte kreierten und sie auch entsprechend vermarkten konnten. Er sollte bäuerliche Betriebe anregen, sich vom Produzenten zum Verarbeiter und Vermarkter zu entwickeln. Und heute? Alle Einreicher für den <<i luag druf>> Zukunftspreis 2021 haben auf ihre eigene Art als Familienunternehmen gute Wege gefunden mit Spezialitäten, die direkt vermarktet werden, die Corona-Pandemie wirtschaftlich zu meistern. Wir gratulieren allen Einreichern zu ihrer unternehmerischen Leistung“, so Schützinger. Der zweite langjährige Partner



Moderatorin Kerstin Polzer im Gespräch mit der Juryvorsitzenden Brigitte Plemel.

DIE PREISTRÄGER 2021

KATEGORIE LANDWIRTSCHAFT – SIEGER

- Cornelia und Jakob Mathis, Laterns

KATEGORIE LANDWIRTSCHAFT – ANERKENNUNGSPREIS

- Judith und Ludwig Bischof, Mellau

GASTRONOMIE – SONDERPREIS

- Familie Markus Gstach, Rankweil-Brederis

KATEGORIE HÖHERE SCHULEN – SIEGER

- HAK/HAS Lustenau

Ein besonderer Dank für die langjährige Unterstützung des <<i luag druf>> Zukunftspreises gilt den beiden Hauptsponsoren Vorarlberger Kraftwerke AG und Vorarlberg Tourismus und natürlich allen Sponsoren, die zum Gelingen der Ländle Gala beigetragen haben. Dank gilt auch der Jury unter Vorsitz von Mag. Brigitte Plemel.

Vorarlberg Tourismus   Energie für Generationen.



des <<i luag druf>> sind die illwerke-vkw AG. Dr. Christof Germann, Mitglied des Vorstands dazu: „Dieses Jahr wurden mit dem Zukunftspreis landwirtschaftliche Betriebe ausgezeichnet, die sich in der Corona-Pandemie quasi neu erfunden haben. Sie haben mit vielen innovativen Ideen und Engagement die Krise als Chance genutzt und damit auch anderen Mut gemacht.“ Auch Co-Gastgeber Marcel Strauß zeigte sich von den Einreichungen beeindruckt: „Herzliche Gratulation an alle Einreicher und natürlich alle Preisträger. Das Engagement und die Leidenschaft für die heimische Landwirtschaft

begeistern jedes Jahr aufs Neue – und die Ländle Gala bietet den passenden, festlichen Rahmen für diese Leistungen.“ Moderatorin Kerstin Polzer führte humorvoll und gekonnt durch den Abend, begleitet vom musikalischen Duo Philipp Lingg & Christoph Mateka. Für kulinarische Höhepunkte sorgte in gewohnter Weise „gächters AmBach“. Trotz der strengen Corona-Auflagen war die Ländle Gala erneut ein gelungenes Fest, würdig aller präsentierten Betriebe und Projekte, und ein wunderbarer Abend in festlichem Ambiente. Weitere Bilder zur Ländle Gala finden Sie in unserer Mediathek unter vb.g.lko.at sowie auf www.laendle.at/gala2021.



Für beste musikalische Unterhaltung sorgten „LAUT:LOS“.



Auch die beiden Gastgeber freuten sich über die beeindruckenden Projekte und den gelungenen Abend.

Die Gewinner 2021

des land- und forstwirtschaftlichen Zukunftspreises <<i luag druf>>

Auch 2021 war die Ländle Gala der würdige Rahmen für die Verleihung des land- und forstwirtschaftlichen Zukunftspreises <<i luag druf>>.

**HAUPTPREIS
KATEGORIE LANDWIRTSCHAFT**
Cornelia und Jakob Mathis, Laterns



Den Hauptpreis <<i luag druf>> 2021 in der Kategorie „Landwirtschaft“ gewann Familie Cornelia und Jakob Mathis aus Laterns. Im Jahr 2014 übernahmen die beiden den kleinen Betrieb mit zehn Kühen von Cornelias Eltern und erfüllten sich damit einen Jugendtraum. Der Betrieb wurde auf biologische Wirtschaftsweise umgestellt und eine kleine Sennerei, die einzige Sennerei im Laternsertal, als Crowdfunding-Projekt gebaut. „Ziel war und ist es, einen eigenen Kundenstock aufzubauen und die gesamte Milch direkt zu vermarkten und zu verarbeiten. 2019 wurde die Sennerei fertiggestellt und es konnten Partnerbetriebe in der Gastronomie etc. gefunden werden.

Jetzt war die sechsköpfige Familie bereit durchzustarten – und dann kam Corona. Die Vertriebswege brachen weg und es musste schnell eine Lösung her. „Wir dachten, wenn die Kundinnen und Kunden nicht zu uns kommen, gehen wir zu ihnen und so bauten wir in kürzester Zeit mit einem kleinen Kühlwagen eine völlig neue Vertriebskette in der Region auf. Über persönliche Gespräche, Social Media etc. warben wir um neue Kunden und hatten Erfolg“, so Cornelia. „Das Echo war überwältigend und wir waren echt überrascht vom Rückhalt und der Unterstützung durch die Konsumentinnen und Konsumenten“, so Jakob. Dieser Mut und das Engagement der Familie, aus einer echten Notsituation stärker herauszukommen, hat auch die Jury überzeugt.

www.hofsennerei.at

**HAUPTPREIS
KATEGORIE HÖHERE SCHULEN**
HAK / HAS Lustenau



Den <<i luag druf>> in der Kategorie „Höhere Schulen“ gewann die HAK/HAS Lustenau. Die Schülerinnen und Schüler der Klasse 4bk legten in ihrem Schulprojekt den Fokus intensiver auf die Rolle der heimischen Landwirtschaft. In einem fächerübergreifenden Projekt sollten die Schülerinnen und Schüler die Beziehungen zwischen Mensch und Umwelt im Kontext der heimischen Wirtschaft kennen und verstehen lernen.

Themenschwerpunkte dabei waren z. B. die Rolle der Insekten in einem Ökosystem, Selbstversorger – ein Beitrag zur Lebensmittelversorgung, Ja zu Fleisch aus Österreich? Zu welchem Preis, Alles zu seiner Zeit – saisonaler Konsum und Standardisierungen in der Lebensmittelproduktion. Bei einem Projekttag in der letzten Schulwoche 2020/2021 beschäftigten sich die Schülerinnen und Schüler mit der praktischen Umsetzung ihres Themas.

Die Jury zeigte sich von der Tiefe des Projektes, der kritischen Beobachtung von Landwirtschaft und Konsumenten aus verschiedensten Blickwinkeln, von den kreativen Ansätzen und Ideen zur Beziehungsförderung zwischen Produzenten und Konsumenten und dem überzeugenden ökologischen und ökonomischen Ansatz zur Stärkung einer nachhaltigen, regionalen Landwirtschaft begeistert.

www.bhak-lustenau.at



ANERKENNUNGSPREIS KATEGORIE LANDWIRTSCHAFT

Familie Bischof, Mellau



Den Anerkennungspreis in der Kategorie „Landwirtschaft“ vergab die Jury an den „BischHof“ in Mellau. Judith und Ludwig Bischof führen einen Milchviehbetrieb und vermieten zwei Ferienwohnungen. Aber einen Traum schoben sie lange vor sich her: ein eigener Hofladen mit bäuerlichen Spezialitäten aus der Region als Stätte der Begegnung, des Austausches und des Miteinanders.

Irgendwann kam dann die richtige Idee zum richtigen Zeitpunkt, nämlich einen Gemeinschaftshofladen in Selbstbedienung zu eröffnen. Nach vielen Gesprächen, Verhandlungen und Überzeugungsarbeit in der Gemeinde war die Idee „Mellau ab Hof“ geboren.

„Durch die Coronakrise, aber auch andere Einflussfaktoren, musste das Projekt wieder verschoben werden und schlussendlich wurde der Traum am eigenen Hof verwirklicht. Jeder Mellauer Landwirt kann sich im neu erbauten Hofladen einen Regalplatz mieten und seine Produkte auf eigene Kasse verkaufen. Das scheint gut anzukommen. Der Laden entwickelt sich zunehmend und ist in dieser Form bisher einzigartig in Vorarlberg. Als Partner wurde die Lebenshilfe gewonnen, was für die Wertigkeit als Ort der Begegnung einen enormen Mehrwert bedeutet.

facebook.com/derbischoflandwirtschaft

SONDERPREIS GASTRONOMIE

Familie Gstach, Rankweil-Brederis



Einen Sonderpreis „Gastronomie“ gab es für den Betrieb der Familie Markus Gstach in Rankweil-Brederis. Bekannt ist der Betrieb seit vielen Jahren schon für seine Schweinezucht und all die köstlichen Spezialitäten, die in der eigenen Schlachtung und Zerlegung daraus erzeugt werden. Die gibt es auch im eigenen und weit über die Region bekannten Hofladen zu kaufen.

Es war also nur eine Frage der Zeit, bis die Familie auch im Bereich Catering aktiv wurde. Aus diesem Betriebszweig ist inzwischen einer der beliebtesten Eventveranstalter im Land geworden. Am neu erbauten Gastro- und Landschaftsbereich werden von Geburtstagsfeiern, Hochzeiten oder Firmenfeiern Veranstaltungen auf höchstem kulinarischen Niveau angeboten. Fünf fest angestellte Beschäftigte sind inzwischen in diesem Bereich tätig und bis zu 180 Gäste finden in den Räumlichkeiten und der großartigen Parkanlage einen wundervollen Platz zum Genießen und Verweilen.

Dafür hat die Jury dem Team vom Betrieb Gstach einen „Sonderpreis Gastronomie“ verliehen.

www.gstach.cc

DIE LÄNDLE GALA 2021



Essen auf dem Lehrplan



**Land
schafft
Leben**

Was hält meinen Körper gesund? Wie werden Lebensmittel produziert?

Und welchen Einfluss hat das auf die Umwelt und unseren Lebensraum? Im Rahmen der Initiative Lebensmittelschwerpunkt sollen im Schulunterricht Antworten auf diese Fragen gegeben werden.

Regionalität wird im Ländle großgeschrieben: Fleisch vom Alpschwein, Kalbsbratwurst oder die berühmten Käsespezialitäten sind nur ausgewählte Beispiele der langen Liste an hochwertigsten Lebensmitteln, die die Vorarlberger Bäuerinnen und Bauern produzieren. Dass sich die heimischen Produkte großer Beliebtheit erfreuen, liegt wohl vordergründig an deren Geschmack – schließlich geht es hier um Essen. Doch regionale Lebensmittel können noch viel mehr, als reine Gaumenfreuden zu sein. Wer heimische Produkte kauft, schont das Klima, unterstützt die Pflege der Kulturlandschaft und kann sich nach Kriterien wie Tierwohl oder Arbeitsbedingungen entscheiden.



Über diese Dinge Bescheid zu wissen, ist die Voraussetzung einer bewussten Kaufentscheidung. Der Verein Land schafft Leben hat es sich daher zur Aufgabe gemacht, über die Produktion heimischer Lebensmittel aufzuklären. Nun geht man einen Schritt weiter und will das gewonnene Wissen auch in die Schulen tragen. Land schafft Leben hat dazu mit Beginn des Schuljahres österreichweit den Lebensmittelschwerpunkt ausgerufen, in dessen Rahmen Pädagoginnen und Pädagogen aller Schulstufen Unterrichtsmaterial zu Themen rund um Lebensmittelproduktion und Ernährung zur Verfügung gestellt wird. Diese können die Unterlagen kostenlos nutzen und so Lebensmittelwissen, Ernährungsbildung und Konsumkompetenz, ohne viel Mehraufwand, in ihren Unterricht integrieren.

Federführend in der Initiative: Maria Fanning, Mitbegründerin des Vereins Land schafft Leben. Als ihr bewusst wurde, dass Lebensmittelwissen und Ernährungsbildung nur wenig Platz im Unterricht bekommen, war für sie klar: „Wir können nicht darauf warten, dass irgendwo von selbst eine Unterrichtsstunde zum Thema Ernährung entsteht.“ Deshalb hat sich die Wirtschaftspädagogin und Mutter zweier Söhne dieser Problematik kurzerhand selbst angenommen und den Lebensmittelschwerpunkt ins Leben gerufen. Unter-

stützt wird sie dabei auch von der Vorarlberger Bildungsdirektion. Bildungsdirektorin Evelyn Marte-Stefani lobt die Initiative, die die Schulen dabei unterstützt, „unseren Kindern und Jugendlichen den Umgang mit Lebensmitteln und deren ethische, ökologische und regionale Qualität zu vermitteln“.



Bei der Lebensmittelwahl geht es nicht nur um die eigene Gesundheit, sondern auch um jene unseres Lebensraumes. Und diese ist uns in Vorarlberg vielleicht sogar noch ein bisschen wichtiger als anderswo. „Ein Grundwissen über unsere Lebensmittel zu haben, ist genauso wichtig wie Lesen, Schreiben und Rechnen“, sagt Fanning. Unsere Kinder mit Lebensmittelwissen auszustatten, ist für sie eine gesellschaftliche Notwendigkeit. Schließlich seien sie die Konsumentinnen und Konsumenten von morgen, die mit ihrer Konsumentscheidung die Bedingungen unserer Lebensmittelproduktion und auch die Zukunft der Landwirtschaft in Vorarlberg mitgestalten.

Infos zum Lebensmittelschwerpunkt

Was? Der Lebensmittelschwerpunkt ist eine österreichweite Bildungsinitiative des Vereins Land schafft Leben, in dessen Rahmen umfangreiche Lehrmaterialien rund um die Themen Lebensmittelwissen, Ernährungsbildung und Konsumkompetenz zur Verfügung gestellt werden.

Wer? Alle Pädagoginnen und Pädagogen der Elementar-, Primar- sowie Sekundarstufe 1+2 haben kostenlos Zugriff auf die methodisch-didaktisch aufbereiteten Lehrmaterialien.

Wie? Zugang zu den Unterlagen gibt es auf der Website des Vereins www.landschaftleben.at/bildung, zusätzlich informieren die Bildungsdirektionen der Bundesländer über die aktuellen Angebote.



Regionalität in aller Munde



Frische und qualitativ hochwertige Lebensmittel tragen zur Gesundheit bei. Gerade in den letzten Wochen der Coronavirus-Pandemie haben immer mehr Menschen den besonderen Wert von Lebensmitteln aus der Region erkannt. Die Nahversorgung von landwirtschaftlichen Produkten ist gesichert und wird auch seitens Küchen der Gemeinschaftsverpflegung geschätzt. Denn Lebensmittel, die aus der Region kommen, bringen nicht nur viel Genuss und Abwechslung auf den Teller, sondern schonen durch kurze Transportwege das Klima und tragen zur Wertschöpfung im eigenen Land bei.

Die **Initiative Vorarlberg am Teller** zeichnet Betriebe aus, welche auf Produkte aus regionaler und bäuerlicher Hand setzen, ganz im Sinne der Landwirtschaftsstrategie „Landwirt.schafft.Leben“.

www.vorarlberg.at/landwirtschaftleben

Hühnerhaltung wie aus dem Ei gepellt



Vor fünf Jahren hat Lukas Haller von Schweinemast auf Legehühner umgestellt. Seitdem ist er fixer Lieferant des Sennhofs in Rankweil. Neu ist, dass der Jungbauer aus Langen bei Bregenz nun auch Direktvermarktung betreibt.

Manchen wird der neu aufgestellte Automat an der Kreuzung Sulzberg-Thal bereits aufgefallen sein. Bestückt ist er mit Eiern vom Haller-Hof in Langen bei Bregenz. Lukas Haller, der den Hof vor sechs Jahren von seinem Vater Josef übernahm, geht mit der Direktvermarktung einen zusätzlichen Weg. Der Eier-Automat steht aber auch als Symbol, dass junge heimische Landwirte auf Innovationen

setzen – stets mit dem Anspruch verbunden, gesunde Lebensmittel zu produzieren, bei denen das Tierwohl nicht zu kurz kommt.

Die Hühner gackern und scharren

Ein Blick auf den Hof der Hallers gleicht einem Paradies für das Federvieh. Scharenweise rennen Hühner über die grüne Wiese. Sie gackern, scharren und sobald man sich ihnen nähert, rennen sie erwartungsvoll auf einen zu. Schließlich könnte es ja feines Futter geben. Andere wiederum bleiben von sich aus im Stall, erweisen sich an diesem Nachmittag bei schönstem Wetter als echte Nesthocker. Auch drinnen ist es gemütlich. Manche sind hingegen besonders übermütig und rennen gar außerhalb des eingezäunten Bereichs herum. Inmitten des vielen Grüns und abseits von Straßen können sie sich richtig austoben. Dann heißt es für Lukas und Josef Haller Hand anlegen und die „Ausreißerinnen“ wieder einzufangen. Mit entsprechendem Gezeter und Gegacker sind sie wieder dort, wo sie hingehören. Auf der 3,2 Hektar großen Grünfläche stehen jedem Huhn acht Quadratmeter Auslauf zu. Doppelt so viel, als die EU für Freilandhaltung vorschreibt. Umgerechnet bedeutet dies, dass 4.000 Hennen Platz finden. Spätestens dann, wenn die Dunkelheit



Verkaufsstand in Sulzberg-Thal



naht, sind sie im modernen Stall wieder vereint. „Wir haben eigens auf eine Volierenhaltung verzichtet. Die Hühner befinden sich alle auf einer Ebene“, erklärt der 32-Jährige, der den Hof in dritter Generation führt.

Meisterarbeit zum Thema Huhn

Auf das Federvieh sind die Hallers durch Gebhard Flatz, den ehemaligen Geschäftsführer des Sennhofs, gekommen. „Er hat uns 2015 animiert, dass wir mit der Hühnerhaltung beginnen sollen, weil er Eierlieferanten im Land suchte. Dabei wurden wir von ihm sehr unterstützt.“ Gebhard Flatz schaute am Anfang öfters persönlich am Hof vorbei, gab Tipps und stand tatkräftig beiseite, wenn es nötig war. Der Sennhof ist bis heute größter Hauptabnehmer der Hallers. Zweimal pro Woche werden die Eier abgeholt. „Die Kooperation klappt bestens“, lobt Lukas die perfekte Zusammenarbeit. Seit zwei Jahren trägt der Betrieb das AMA-Gütesiegel und ist im Ländle Gütesiegel Programm dabei. Ein Qualitätsmerkmal, das garantiert, dass die Ländle Eier aus Vorarlberg stammen und die Richtlinien des Ländle Gütesiegels eingehalten werden.



Mittlerweile darf sich Lukas Haller auch als Landwirtschaftsmeister bezeichnen. Bei seiner Meisterarbeit hat er sich speziell mit dem Thema „Huhn“ auseinandergesetzt. Schließlich war es ihm wichtig, sich auf keine Experimente einzulassen. So ist auf dem Anwesen alles wie aus dem Ei gepellt. Sehr zum Wohle der Hühner.

Von Schweinemast umgestellt

Über Jahrzehnte herrschte am Hof, den der heute 99-jährige Großvater 1963 erwarb, die klassische Milchviehwirtschaft und Schweinemast vor. Kühe gibt es immer noch, sie finden einen modernen

Laufstall vor. Neu ist ein automatisches Melksystem, das im Vorjahr angeschafft wurde. Die Schweinemast wurde 2016 beendet. Fast parallel zogen die ersten Hühner und damit auch eine neue Ära am Generationenhof ein. Der Stall wurde dementsprechend adaptiert. Lukas Haller ist überzeugt, dass es die richtige Entscheidung war, auf dieses zusätzliche Standbein zu setzen. Als Jungbauer verkör-



pert er, dass auch in der Landwirtschaft Flexibilität und Variabilität auf dem Vormarsch sind. „Dank der Mechanisierung und zunehmender Technik ist die Lebensqualität auch in unserer Branche spürbar gestiegen. Ich mache die Arbeit wirklich gerne.“ Er schätzt besonders, dass er sein eigener Chef ist. Den Betrieb will der 32-Jährige weiter professionalisieren. Auch dank der Hilfe seiner Freundin Bettina Kapp, die für die Direktvermarktung zuständig ist.

Nach außen sichtbar werden

Unterstützt werden die beiden vom Ländle Marketing. „Derzeit sind wir dabei, ein eigenes Logo zu kreieren.“ Damit präsentiert sich der Hof auch vermehrt nach außen. Ein weiteres Zeichen dafür, dass sich in der heimischen Landwirtschaft viel bewegt und für die Konsumenten sichtbar wird. So wie die Hühner, die am Morgen, sobald die Sonne aufgeht, wieder die „Freiluft“ genießen. Sie gackern, scharren, laufen herum. Aber vorher wird natürlich noch ein Ei gelegt. Oder wie es der einstige US-Präsident Abraham Lincoln ausdrückte: Die Henne ist das klügste Geschöpf im Tierreich. Sie gackert erst, nachdem das Ei gelegt ist.



Haller Hof

6932 Langen bei Bregenz, Ach 84
T 0664/120 78 75, lhaller@gmx.at

Produkte mit Ländle Gütesiegel:

- Ländle Eier
erhältlich direkt ab Hof in Langen sowie
beim Verkaufstand in Sulzberg-Thal

www.laendle.at/eier



IN VORARLBERG
hausgemacht



wie frisch selbst gekocht

REGIONALE KREATIONEN VOM HAUBENKOCH



Exklusiv bei **SPAR**  **EUROSPAR**  **INTERSPAR** 

Du bist die Zukunft.

Lehre bei Doppelmayr

Bei Doppelmayr geht es hoch hinaus – eine Karriere beim Weltmarktführer im Seilbahnbau wartet auf dich.

Melde dich jetzt für die berufspraktischen Tage an!
doppelmayr.com/lehre

doppelmayr.com/lehre

Mit Kalbfleisch

zu 100 % aus Vorarlberg

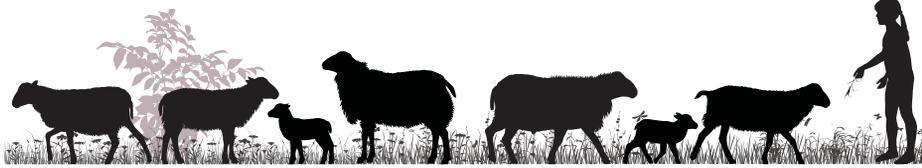
Ländle
KALBSBRATWURST



www.laendle.at/kalbsbratwurst



Das Schaf

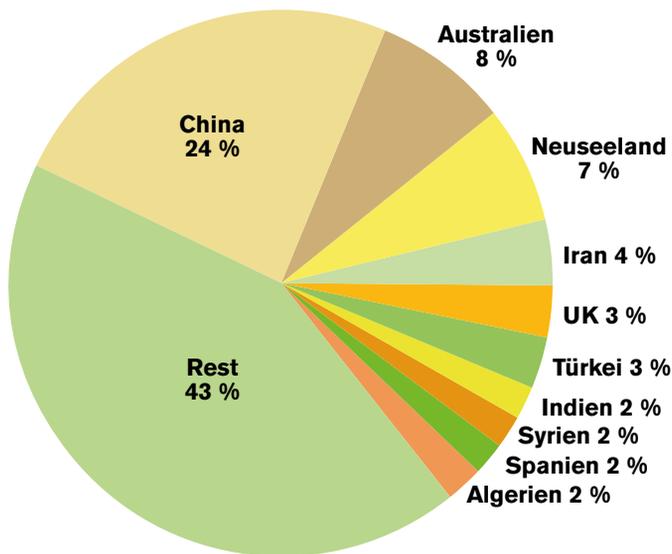


Das Hausschaf ist die domestizierte Form des Mufflons. Es spielt in der Geschichte der Menschheit eine bedeutende Rolle als Milch-, Fleisch- (Lamm und Hammel), Woll- und Felllieferant. Schafe wurden in Deutschland bis Anfang der 1950er Jahre vor allem auf den Wollertrag gezüchtet. Durch die Verdrängung der Schafwolle durch Baumwolle und chemische Fasern werden sie heute hauptsächlich für

die Fleischerzeugung gezüchtet. Die anspruchslosen Tiere gelten als robust und besonders anpassungsfähig. Weltweit werden etwa eine Milliarde Schafe gehalten. Eine wesentliche Rolle spielt die Schafhaltung in Neuseeland, Australien und China, in Europa vor allem im Vereinigten Königreich, Spanien, Griechenland, Frankreich und Irland. In Österreich gibt es ca. 380.000 Schafe, wobei die Bestände seit Jahren leicht zunehmen.

SCHAFFLEISCH

Die größten Produzenten weltweit



Quelle: Wikipedia, 2007

VERZEHR

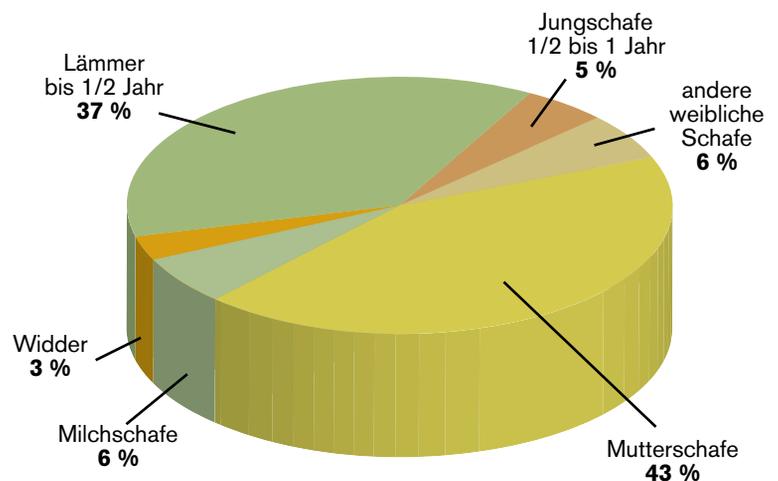
von Schafprodukten in Österreich pro Jahr



Quelle: Statistik Austria, 2020

SCHAFBESTAND

in Österreich, Unterteilung in Kategorien



Quelle: VFS Jahreserhebung, 2020

PERFEKTE RASENMÄHER

In Weihnachtsbaumkulturen werden oft Shropshire-Schafe eingesetzt, da sie Nadelgehölzplantagen zuverlässig beweiden, ohne die Triebe der Koniferen zu verbeißen. Sie halten das Gras kurz, vertilgen Unkraut und schaffen damit gute Wachstumsbedingungen für die kleinen Tannen. Eine stabile Grasnarbe erhöht die Befahrbarkeit. Der Dung der Schafe verbessert das Bodenleben, liefert kontinuierlich Nährstoffe und führt so zu gleichmäßigem Wuchs und einer verbesserten Nadelfarbe der Bäume.

RASSEVIelfALT

Rassengruppen

BERGSCHAFRASSEN

- robuste Tiere für alpine Regionen
- Erhaltung von Grünflächen, Lammfleischproduktion
- z. B. Tiroler Bergschaf, Juraschaf

FLEISCHSCHAFRASSEN

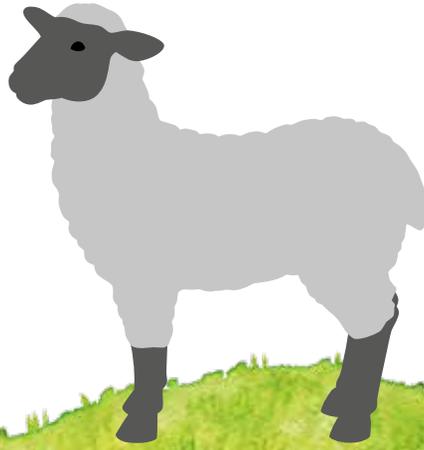
- speziell für Lammfleischproduktion
- hohe tägliche Gewichtszunahmen, starke Bemuskelung
- z. B. Suffolk, Texel, Ile de France

LANDSCHAFFRASSEN

- speziell an bestimmte Landflächen angepasst
- unterscheiden sich stark im Erscheinungsbild und auch bei Nutzungsrichtungen
- z. B. Merinolandschaf, Montafoner Steinschaf

MILCHSCHAFRASSEN

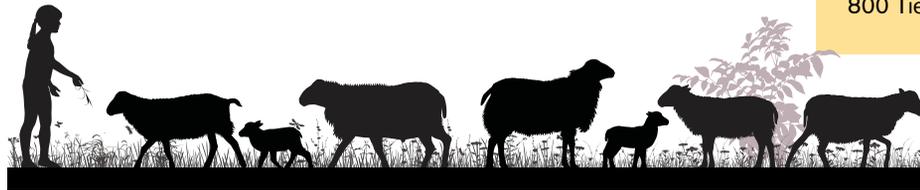
- hohe Milchleistung
- Erzeugung von Schafmilchprodukten (z. B. Frisch- und Hartkäse)
- z. B. Ostfriesisches Milchschaaf, Lacaune



VOM AUSSTERBEN BEDROHT

Nur noch 30 Montafoner Steinschafe waren am Leben, als 2003 das Herdebuch eingeführt wurde. Seither wird die Rasse speziell zur Generhaltung und für die Weidepflege wieder gezüchtet. Heute gibt es wieder 800 Tiere dieser vom Aussterben bedrohten Rasse.

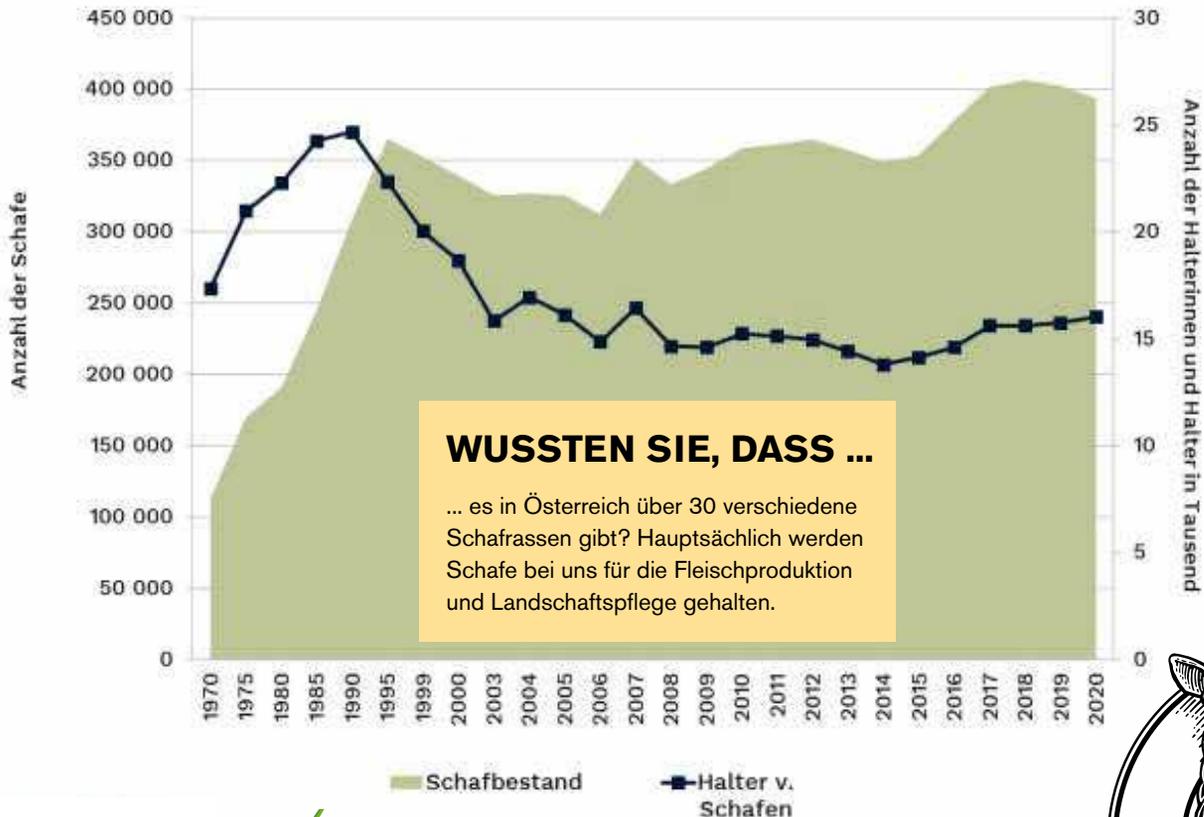
Quelle: ÖBSZ, Österreichischer Bundesverband für Schafe und Ziegen



Quelle: Landwirtschaftskammer Vorarlberg

SCHAFBESTAND MIT HALTERSTRUKTUR

in Österreich, 1970 – 2020



Quelle: Statistik Austria



Mit Schaf „Elsa“ hatte einst alles begonnen



In Bürs betreiben zwei Familien mit viel Engagement und Leidenschaft eine Schafzucht. Christoph Vonblon-Bürkle ist dabei auch für die Vermarktung der Produkte zuständig. Und der 35-jährige ist dabei sehr ideenreich. Nicht nur das Fleisch wird verwertet, sondern auch die Lammfelle und seit kurzem auch die Wolle.

Wer nach einem „Schaf Elsa“ googelt, landet im Netz bei den bekannten Amigurumi Häkelanleitungen. Im Internet ist das Häkeltier fast omnipräsent und in den verschiedensten Ausführungen mit weißen, schwarzen und sogar lila Köpfen erhältlich. Doch was hat die gehäkelte Elsa mit dem Schroffalamm von Christoph Vonblon-Bürkle zu tun? Dafür muss man schon ein paar Jahre zurückdrehen,



um eine Antwort zu erhalten. „Elsa hieß mein erstes Schaf, das ich bekommen habe“, klärt der 35-Jährige auf. Es ist ihm bis heute in Erinnerung geblieben. Damals, das war 1998 und Christoph gerade mal zwölf Lenze jung. Dabei wollte der sehr an der Landwirtschaft interessierte Bub eigentlich lieber eine Ziege haben. Heute hat er längst beides. Aus dem einstigen Beginn mit „Elsa“ ist mittlerweile ein Betrieb mit 15 Ziegen und 50 Mutterschafen geworden.

Schaf- und Ziegenzucht mit Leidenschaft

Dass dies möglich wurde lag daran, dass der Bludenzener vor sieben Jahren mit seiner Frau direkt ins Haus neben seinen Schwiegereltern nach Bürs gezogen ist. Die beiden Familien beschlossen, den Stall, der die beiden Häuser verbindet, zu teilen. Und mit seinem Schwager Florian Bürkle hat Christoph einen idealen Verbündeten gefunden, dem die Schafzucht immer schon eine Herzensangelegenheit war. In dessen Betrieb finden 100 Mutterschafe samt Nachzucht Platz. „Alleine hätte ich so etwas nie auf die Beine stellen können“, sagt der hauptberuflich als Futtermittelvertreter tätige Nebenerwerbslandwirt. Auch Christophs Frau Sabrina und die Schwiegereltern Elfriede und Sigurd sind involviert. Der Betrieb ist Hobby, Leidenschaft

und Engagement für regionale Produkte, da alle auch ihren Berufen nachgehen. Seine Frau Sabrina ist Lehrerin, sein Schwager Florian ist Konstrukteur, der Schwiegervater Sigurd Lokführer, Schwiegermutter Elfriede ist Landwirtin und Schwägerin Sandra geht noch zur Schule. Das jüngste Mitglied der Familie kam Anfang Oktober auf die Welt, Töchterchen Lina.



Fleischpakete und allerlei Spezialitäten

Im Familienverbund werden auch immer wieder Ideen für neue Produkte geschmiedet. Denn schließlich geht es darum, möglichst alles von den Tieren zu verwerten und sich nicht nur die Gustostückerln für den Handel herauszupicken. Christoph haben es die braunen Bergschafe angetan – eine vom Aussterben bedrohte Rasse österreichischen Ursprungs, die als sehr widerstandsfähig und robust gilt.



Schwager Florian hingegen setzt auf Juraschafe. Wenn die Schafe im Sommer auf der Alpe Schattenlagant beim Mottakopf in Brand sind, wird der Stall für die Hühnermast genutzt. Deshalb gibt's in dieser Zeit auch das eine oder andere „Schroffahennele“ zu erwerben.

Um eigenständig agieren zu können, setzt Christoph Vonblon-Bürkle auf die Direktvermarktung sowie auf eine Hand voll Gastronomen in der oberen Liga. Florian liefert seine Lämmer an den Handel. Vor dem Haus befindet sich ein Kühlschrank mit allerlei Produkten – Lamm-, Kitz- und Hühnerfleisch können direkt bestellt werden. Auch Spezialitäten wie Hühnerleberstreichwurst oder Lammleberkäse gibt es zeitweise zu erwerben. „Es läuft einfach sehr gut. Und durch Corona gab es nochmals einen Schub“, so bringt es der Wahl-Bürser mit knappen Worten auf den Punkt. Der eng verbundene Familienclan hat offenbar mit der Selbstvermarktung den richtigen Kanal gefunden. Von Anfang



an wurde auf große Professionalität Wert gelegt. Deshalb wurde mit „Schroffalamm“ eine eigene Marke kreiert. Der Name ist angelehnt an die Felswand Stelleschroffens, die den Eingang zur Bürser Schlucht markiert.



Heimische Lammfelle und Schafwolle

Das Angebot geht sogar über Lebensmittel hinaus. Um dem Anspruch des Alles-Verwertens gerecht zu werden, gibt es Lammfelle zu erstehen. Gegerbt werden sie von einem Spezialisten in Tirol. Die Felle sind äußerst begehrt. Seit diesem Jahr gibt es ein weiteres Schafprodukt – und da kommt indirekt wieder „Elsa“ ins Spiel: Das Pendant zum bekannten Häkelschaf ist das Wollkleid der echten Schafe. Zweimal im Jahr werden die Schafe geschoren und die Wolle wird in Umhausen in Tirol gewaschen und in Reutte gesponnen. Die Schafschurwolle der Bürser ist eine Mischung vom braunem Berg- und Juraschaf und eignet sich ideal zum Stricken. Christoph nimmt einen naturbraunen Ballen Wolle in die Hand. Ausgelegt ergebe der Knäuel eine Strecke von 200 Meter. „Das reicht für ein Pärle Socken, Größe 38 aus.“ Die Gesamtmenge der ersten Produktion betrug mehrere Kilogramm saubere Wolle. „Das ergibt einen Haufen Knäuel“, präzisiert er. Als „Lieferanten“ dienen zirka 75 Schafe. „Mal schauen, ob die Wollproduktion ins Laufen kommt“, so Christoph. „Ein Ziel könnte es höchstens sein, die Kosten für's Scheren abzudecken.“ Vielmehr steckt das Prinzip des Verwertens dahinter. Und das ist in Zeiten von endlosen Klimaschutz-Diskussionen notwendiger denn je.



Familie Vonblon-Bürkle und Bürkle

Schaßweg 1 + 3
6706 Bürs
T 0664/888 16 224
vonblon.christoph1@gmx.at



www.schroffalamm.at

Produkte mit Ländle Gütesiegel:

- Ländle Lamm, Ländle Ziegenkitz

Weitere Produkte:

- Lammfelle, Schafwolle, Wolle als Gartendünger, Schroffahennele (je nach Saison), Ziegenmilch, Eier

www.laendle.at/lamm, www.laendle.at/ziegenkitz



Generationenübergreifend Verantwortung übernehmen



Foto: © studio22.at - marcel hagen

Mit der Reihe „nochfrot“ lässt „luag“ Personen zu Wort kommen, die beim Thema „regionale Lebensmittel“ eine zentrale Rolle spielen. Raimund Wachter, Geschäftsführer der Vorarlberg Milch, sprach mit uns über laufende Innovationen und den langjährigen Erfolg der Marke „Ländle Milch“.

LUAG: Du feierst dieses Jahr dein 25-jähriges Dienstjubiläum bei der Vorarlberg Milch. Wie bzw. wo hast du angefangen und wie war deine Entwicklung im Unternehmen?

R. Wachter: Im Sommer 1996 war mein Eintritt in die Welt der Milchwirtschaft als Verkaufs- und Marketingleiter. Die Zeit nach 1995 war vor allem geprägt durch den EU-Beitritt Österreichs und eine enorme Unsicherheit über die Zukunft der österreichischen Milchwirtschaft. Die Vorarlberg Milch hat als Antwort eine konsequente Qualitäts- und Markenstrategie mit Herkunftsaussage umgesetzt, die bis heute Gültigkeit hat. Bereits im Jahr 1998 wurde ich mit der Geschäftsführung der Vorarlberg Milch beauftragt – eine spannende und sehr herausfordernde Tätigkeit mit einem enorm vielschichtigem Aufgabengebiet. Dies ist bis heute auch einer der größten Motivationsgründe für mich – neben der Leidenschaft für Milchprodukte. Das Unternehmen Vorarlberg Milch stellt sich den Herausforderungen des Marktes und ist sehr bemüht, die Wünsche der Kunden und der Landwirtschaft zu erfüllen – ein sehr komplexes Spannungsfeld mit vielen Austauschpartnern.

LUAG: Die Vorarlberg Milch ist der größte Milchverarbeiter im Ländle und doch im internationalen Vergleich ein sehr kleiner Betrieb. Wie schafft ihr es, auf diesem hart umkämpften Feld zu bestehen?

R. Wachter: Die Vorarlberg Milch schafft es, mit der Ländle Marke eine hohe Begehrlichkeit zu erlangen und bietet somit den Handelspartnern einen hohen Mehrwert in Sachen Sympathie und Bekanntheit und letztlich auch an Wertschöpfung. Die Vorarlberg Milch zählt zu den besten Marken in Vorarlberg und gibt dem Handel die Chance einer nachhaltigen Differenzierung. Das 3G-Prinzip der Vorarlberg Milch – gehalten, gefüttert und gemolken in Vorarlberg – entspricht genau dem Zeitgeist.

LUAG: Nicht jeder weiß, dass es sich bei der Vorarlberg MilcheGen nicht um einen Betrieb in privater Hand handelt, sondern um eine Genossenschaft. Wie wirkt sich das auf die Führung des Betriebs und strategische Entscheidungen aus?

R. Wachter: Die Besonderheit einer Genossenschaft ist die hohe emotionale Bindung unserer Landwirte an das Unternehmen über

den Milchpreis und das permanente Spannungsfeld zwischen Eigentümern, Unternehmen und Kunden. Ein Spagat, der hohe Führungsqualitäten und eine klare Strategie benötigt.

LUAG: Die Vorarlberg Milch hat mit der Umsetzung des Generationenprojektes (Ausbau und Modernisierung des Käsekellers, der Logistik etc.) die strukturelle Basis für die Zukunft geschaffen. Weshalb war es notwendig, diese großen Investitionen zu tätigen und worauf bist du heute besonders stolz?

R. Wachter: Als Genossenschaft, die im Eigentum der Milchbäuerinnen und -bauern steht, trägt die Vorarlberg Milch eine große Verantwortung – ökologisch, ökonomisch und sozial. Unser Generationenprojekt ist nicht nur ein Meilenstein für die Entwicklung der Vorarlberg Milch, sondern auch ein klares Bekenntnis zur Vorarlberger Milchwirtschaft. Wir sind uns der generationenübergreifenden Verantwortung bewusst und denken nicht nur an die nächsten fünf Jahre, sondern weit darüber hinaus. Wir legten mit der Erweiterung des Käsekellers, dem Bau eines neuen Hochregallagers sowie der Neukonzeptionierung und Erweiterung der Käseabpackung den Grundstein für die nächste Generation. Besonders stolz sind wir darauf, dass wir als erste Molkerei weltweit mit den DGNB-Zertifikat in GOLD durch die Österreichische Gesellschaft für nachhaltige Immobilienwirtschaft (ÖGNI) ausgezeichnet wurden.

LUAG: Vorarlberg Milch heimst bei vielen hochbegehrten Prämierungen regelmäßig Preise ein – wie z. B. „AMA-Käsekaiser“ oder „World Cheese Awards“. Welchen Stellenwert haben solche Auszeichnungen für dich?

Prämierungen sind der Lohn für harte Arbeit und die Bestätigung für Spitzenleistungen. Die Vorarlberg Milch spielt in der Champions League der Käseherstellung und wir sind stolz, den Kundinnen und Kunden nur beste Käsespezialitäten bieten zu können.

LUAG: Klimaschutz ist eines der zentralen Themen unserer Zeit. Einhergehend auch die Diskussionen über Verpackungsmaterialien. Früher gab es Frischmilch der Vorarlberg Milch in Glasflaschen, inzwischen im Tetra Pak, der gerade

neu entwickelt wurde. Wieso fiel die Entscheidung gegen Glas und was macht die neue Verpackung aus?

R. Wachter: Die Vorarlberg Milch, als Vorreiter in Europa, füllt seit dem Frühjahr 2021 die Ländle Milch in der ökologischen Kartonverpackung aus über 90 % pflanzenbasierten Rohstoffen ab. Die Umstellung auf eine pflanzenbasierte Verpackung für die Ländle Milch war eine wohlüberlegte Entscheidung in Richtung Nachhaltigkeit. Pflanzliche Rohstoffe wie Holz und Zuckerrohr wachsen ständig nach, nehmen CO₂ aus der Luft und reduzieren somit Klimaauswirkungen. Dadurch konnte der CO₂-Fußabdruck der 1-Liter-Verpackung für Ländle Milch um über 40 % reduziert werden (7-fach geringerer CO₂-Fußabdruck als eine Mehrweg-Glasflasche).

LUAG: In der Nutztierhaltung wird das Thema Tierwohl immer wichtiger. Das betrifft natürlich nicht nur die Fleischproduktion, sondern auch die Milchwirtschaft. Wie wird die Vorarlberg Milch den Konsumentenwünschen gerecht?

R. Wachter: Tierwohl ist ein ganz wichtiges Zukunftsthema für unsere Landwirtschaft und die beste Voraussetzung für beste Milchprodukte. Diesbezüglich haben wir eine Tierwohlinitiative gestartet und zahlen unseren Milchlieferanten ab 1. Juli 2022 einen „Tierwohlbonus“.

LUAG: Vorarlberg Milch Produkte gibt es nicht nur in Vorarlberg und Österreich, sondern sind international begehrte Spitzenprodukte. Wo sind abseits der Heimat die wichtigsten Märkte und gibt es besonders exotische Orte, an denen man euren Käse kaufen kann?

R. Wachter: Die Vorarlberg Milch ist weit über die Landesgrenzen für seine Käsequalität bekannt und mit der Investition in unsere Käse-

kompetenz werden wir in den nächsten Jahren unsere Wertschöpfung erhöhen können. Unsere Käsespezialitäten sind vor allem in ausgewählten Fachgeschäften bis zum Nordkap erhältlich.

LUAG: Der Ländle Weinkäse wurde bereits mehrfach als beliebtester österreichischer Käse in Deutschland (Käsekaiser) ausgezeichnet, bei uns werden andere Käsesorten häufiger gekauft. Woher kommt der Erfolg dieses Produkts in Deutschland?

R. Wachter: Der Ländle Weinkäse ist mehrfacher Käsekaiser Gewinner und verbindet optimal die Genusswelten von Käse und Wein in einer perfekten Harmonie. Unser Ländle Weinkäse ist das Original und gibt es bereits seit 25 Jahren.

LUAG: Viele Milchverarbeiter suchen ihr Heil in der Produktion von Eigenmarken für den Handel. Die Vorarlberg Milch hat sich bewusst dagegen entschieden und sich eine starke und beliebte Marke aufgebaut. Warum diese Entscheidung für ein Markengeschäft und gegen ein Volumensmodell?

R. Wachter: Die Vorarlberg Milch verfolgt eine konsequente Markenstrategie seit dem EU-Beitritt, damit der mündige und interessierte Kunde auch genau erkennt, in welchen Milchprodukten unsere Markenwerte (Qualität, Herkunft, Tierwohl und Frische) stecken.



VORARLBERGMILCH

- 8-fache Auszeichnung beim World Cheese Award in Spanien am 4.11.2021, 1x Gold, 4x Silber, 3x Bronze
- Ländle Milch Verpackung basiert auf über 90 % pflanzenbasierten Rohstoffen
- Generationenprojekt wurde mit dem DGNB-Zertifikat in GOLD ausgezeichnet
- 3G-Herkunftsstrategie bei Ländle Milch Produkten, das heißt: Gehalten – Gefüttert – Gemolken in Vorarlberg

Infos unter www.vmilch.at



APFELSAFT AUS 100 % LÄNDLE APFEL

Nur Äpfel, die nach den Richtlinien des Ländle Gütesiegels angebaut werden, kommen in den neuen Ländle Apfelsaft. Die reifen Ländle Äpfel wurden diesen Herbst in Vorarlberger Apfelanlagen frisch geerntet und zu Apfelsaft gepresst. Ob pur oder gespritzt – ein fruchtiger Durstlöcher voller wertvoller Inhaltsstoffe.

Erhältlich ist der neue Ländle Apfelsaft in der 5 Liter Bag-in-Box mit Zapfhahn bei Spar, Eurospar und Interspar sowie bei den Produzenten ab Hof. Solange der Vorrat reicht.

www.laendle.at/apfel



LÄNDLE KALBSBRATWURST

Kalbsbratwurst mit Kartoffelsalat oder Sauerkraut hat in Vorarlberg an Heiligabend Tradition. Die Metzgerei Walser in Meiningen produziert Kalbsbratwürste nach den Richtlinien des Ländle Gütesiegels in verschiedenen Sorten: Ländle Kalbsbratwurst, Ländle Bio-Kalbsbratwurst, Ländle Kalbsbratwurst aus 100 % Kalbfleisch, Ländle Kalbsgeschwollene. Da ist für jeden Geschmack etwas dabei.

Erhältlich sind die Ländle Kalbsbratwurst Produkte bei der Metzgerei Walser in Meiningen, Feldkirch-Tosters und Sulz sowie bei Sutterlüty.

www.laendle.at/kalbsbratwurst
www.walser-metzgerei.at



INTERNATIONAL AUSGEZEICHNETER BERGKÄSE

Der Vorarlberger Bergkäse g.U. über 10 Monate der Dorfsennerei Schlins wurde bei den World Cheese Awards in Oviedo/Spain mit Super Gold ausgezeichnet. Ein herzhaftes Stück Vorarlberg, das auch die internationale Jury überzeugen konnte.

Dorfsennerei Schlins-Röns und Umgebung eGen
6824 Schlins, Sennereistraße 10
Käslädele: 7:30 bis 12 und 17 bis 18:30 Uhr
SB-Automat: rund um die Uhr
www.dorfsennerei.at



Die Biobäuerinnen & Biobauern
www.bio-austria.at



Vorarlberg

Alle Jahre wieder...

... gibt es feinstes Bio-Essen fürs Weihnachtsfest.
Jetzt im Bio-Einkaufsführer fündig werden.



Urlaubsglück am Bauernhof - Do will i ane!

www.urlaubambauernhof.at/vorarlberg



Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischen Union
Bundesministerium
Landwirtschaft, Regionen
und Ernährung
LE 14-20
Vorarlberg

Foto: Andreas Klink

So schauen CO₂-Speicher aus!



Foto oben: Sutter Holzbau

Klimaziele nur mit Holz erreichbar!

Im Wald wird viel CO₂ gespeichert. Mit der Verwendung von Holz wird die Speicherwirkung verlängert und der Substitutionseffekt von anderen energieintensiven Baustoffen bringt nochmal einen mehrfachen CO₂-Minderungseffekt, der etwa fünfmal höher ist als die ohnehin bereits sehr hohe Speicherwirkung im Wald!

Der Klimawandel stellt für unsere Gesellschaft in den nächsten Jahren eine der zentralsten Herausforderungen dar. Holz verursacht nicht nur keinen Ausstoß von CO₂, sondern im Wald und im Holz werden große Mengen des Klima-Problem-gases gespeichert und substituiert. Das können viele andere Baustoffe nicht. Im Gegenteil, sie verursachen hohe klimaschädliche CO₂-Emissionen. Der an der diesjährigen Vorarlberger Holzbaupreisverleihung anwesende Minister Peter Hauk aus dem Nachbarland Baden-Württemberg brachte die Bedeutung von Holz auf den Punkt: „Die CO₂-Klimaziele sind überhaupt nur mit der verstärkten Verwendung von Holz erreichbar“.

Keine „schlimme“ Verhaltensänderung!

In Bezug auf den Klimaschutz gibt es immer wieder die Forderung nach drastischen Verhaltensänderungen. Wenn wir uns die „CO₂-Speicher- und Minderungswirkungen“ mit Holzbauten anschauen, sind die Auswirkungen für Bauherrn und -innen in Bezug auf die Verhaltensänderung als sehr „verträglich“ anzusehen. In Bezug auf Architektur und Handwerk wird ein sehr hochwertiger Holzbau angeboten, der zudem auch wohnbiologisch sehr gesunde Wohn-, Schlaf oder Arbeitsumgebungen bietet. Auch der Dauerbrenner „leistbares Wohnen“ ist mit Holz gut umsetzbar. Zum Glück gibt es bereits viele

Beispiele, die auch besichtigt werden können. Jeder kann sich seinen persönlichen „CO₂-Speicher“ selber gestalten. Auf der Homepage der Vorarlberger Holzbaukunst können viele Beispiele auch online besichtigt werden (siehe Link QR-Code).



Neben gesunder Baubiologie viel CO₂-Speicherwirkung beim neuen Kinderhaus in Kennelbach. Viele Schulen werden heute noch mit viel zu viel klimaschädlichen Baustoffen umgesetzt (Auszeichnung Vorarlberger Holzbaupreis 2021, Foto: David Schreyer)

Geniale Klimaschutzleistung

Die CO₂-Substitutionswirkung von in unseren Wäldern nachhaltig genutztem Holz übertrifft die bereits sehr hohe Wald-Speicherwirkung um das Fünffache.

CO₂-Einsparung in t/ha Wald



Wie geht das?

Haben Sie sich auch schon gefragt, wie eine Tonne CO₂ in einen Kubikmeter Holz kommt? Hier die Erklärung:

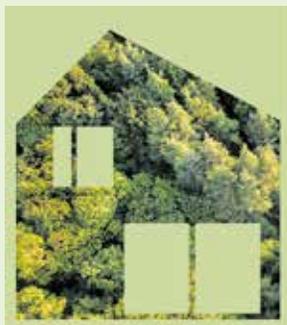
Ein Kubikmeter Holz wiegt durchschnittlich 500 Kilogramm. Zur Hälfte besteht das Holz aus Kohlenstoff, d. h. in einem Kubikmeter Holz sind 250 Kilogramm Kohlenstoff enthalten. Wenn Kohlenstoff in CO₂ umgewandelt wird (oxidiert), entstehen aus einem Kilogramm Kohlenstoff ca. 3,67 Kilogramm CO₂. 250 Kilogramm Kohlenstoff ergeben 917 Kilogramm CO₂. So kommt man auf ca. eine Tonne CO₂ pro Kubikmeter Holz (Berechnung nach Arno Frühwald, Universität Hamburg).



So schauen CO₂-Speicher aus, um Klimaziele zu erreichen. Gesundes Wohnen und sehr klimawirksam – einfach genial! (im Bild ausgezeichnetes Einfamilienhaus Berghaus Eller, Foto: David Schreyer)



Auch im Gewerbebau ist noch sehr viel mit Holz möglich. Beim Vorarlberger Holzbaupreis ausgezeichnetes Projekt im Gewerbebau Bürogebäude DIN Sicherheitstechnik, Schlins (Foto: Sutter Holzbau)



Short Facts zu Klimaschutz mit Wald und Holz:

- Mit dem CO₂ aus der Luft, mit Wasser und Licht wird im Wald Zellulose (Holz) produziert. Als „Nebenprodukt“ fällt Sauerstoff an.
- Bauen wir mit Holz, entsteht ein zweiter Wald aus Häusern.
- Häuser aus Holz verlängern den Kohlenstoffspeicher und binden damit weiter CO₂.
- Das nachwachsende Baumaterial Holz ersetzt Baumaterialien aus endlichen Rohstoffen und erspart uns deren CO₂-Belastungen.
- Gebäude aus Holz haben einen deutlich kleineren CO₂-Fußabdruck.

Weitere Erklärungen und Short Facts finden Sie auf: holzistgenial.at.

Regional und klimafreundlich mit Qualität



Ofenholzservice im ganzen Land

Holzenergie ist regional, nachhaltig und klimafreundlich. Mit einem vermehrten Umstieg können wir die Abhängigkeit von der gefährlichen Atomenergie und den klimafeindlichen, nicht erneuerbaren, fossilen Energien reduzieren.

Im Vorarlberger Wald wachsen jedes Jahr etwa 500.000 Kubikmeter nutzbares Holz nach. Genutzt werden im langjährigen Durchschnitt nur etwa 350.000 Kubikmeter. Ohne unsere Wälder abholzen zu müssen, können damit nachhaltig noch große Mengen des regional nachwachsenden Holzes genutzt werden. Die schlechteren Sortimente werden dabei zur Energienutzung verwendet.

CO₂-neutral und hoher Substitutionseffekt

Die Wärmeerzeugung aus Holz gilt als CO₂-neutral, solange dies mit einer nachhaltigen Waldbewirtschaftung durchgeführt wird. Dies ist bei uns der Fall! Die benötigte „graue Energie“ für die Holzaufarbeitung, Verarbeitung und die kleinen Transportwege ist vernachlässigbar gering. Der CO₂-Minderungseffekt durch den Ersatz der fossilen Energieträger ist dagegen sehr hoch!

„Raus aus Öl und Gas!“

Bund und Land fördern derzeit sehr großzügig den Umstieg von Ölheizungen auf erneuerbare Heizsysteme. Alle Holzheizsysteme stehen als Alternative zur Verfügung. Sowohl der automatische Pelletskessel oder eine Hackschnitzelanlage können gewählt werden als auch die bezüglich des Brennstoffs besonders günstige Stückholzzentralheizung. Gefördert werden die mit Strahlungswärme

bezügliche Kachelofenganzhausheizung oder auch der für den/die Anwender/-in besonders komfortable Anschluss an ein Holzheizwerk. Neue Kombinationskessel von Pellets mit Stückholz stellen ebenfalls eine interessante Variante dar.

Vorteil: Unabhängig von Strompreiserhöhungen!

Ein Vorteil liegt darin, dass im Gegensatz zu den vielfach gewählten Wärmepumpensystemen faktisch kein zusätzlicher Strom benötigt wird. Im Winter ist die erneuerbare Stromproduktion aufgrund weniger Photovoltaik- und Wasserstromerträge wesentlich geringer und es müssen nicht erneuerbare Quellen genutzt werden. Mittel- bis langfristig ist auch mit steigenden Strompreisen zu rechnen, was dann die Betriebskosten der Wärmepumpensysteme erhöht.

Neben dem „Raus aus Öl“ folgt auch zeitversetzt „Raus aus Gas“. Ab 2025 dürfen im Neubau auch keine Gasheizungen mehr installiert werden. Bis 2035 möchte die Regierung die komplette Wärmeversorgung von fossilen auf erneuerbare Energien umgestellt haben.

Beim vermehrten Einsatz der Holzenergie werden heute feinstaubarme Technologien verwendet. Alte Holzheizanlagen, die hier schlechte Werte verursachen, müssen ausgetauscht werden. Das richtige Heizen mit einer entsprechenden Brennholzqualität, die beispielsweise bei den heimischen Ofenholzproduzenten geliefert wird, ist für eine emissionsarme Verbrennung im Kleinanlagenbereich ebenfalls sehr wichtig.



Liste und Marktpreise

Die über 50 in Vorarlberg landesweit verteilten Ofenholz- und Hackschnitzelproduzenten bieten Stückholz in verschiedenen Sortimenten frei Haus an. Der regionale Service der heimischen Land- und Forstwirte wird seit Jahren von vielen Kunden mit großer Zufriedenheit genutzt. Bei vielen Hafnern, Rauchfangkehrern, Energieberatern und Ofenanbietern liegt die Liste auf. Hauptverbreitung findet die Liste mit den Richtpreisen zu den verschiedenen Sortimenten heute über das Internet.

Hier ist die Liste der Ofenholz- und Hackschnitzelproduzenten abrufbar:

ofenholz.at, vbg.lko.at, „Holz-Hotline“ T05574/400-466

gebäude aus **holz** verursachen **50%** weniger CO₂

Der Holzweg – auf Vorarlberger Art



© Sutter Holzbau – din visionLAB (Preisträger Vorarlberger Holzbaupreis 2021)

MEISTERBETRIEBE MIT KOMPETENZ:

Alpina Hausbau Hard **Amann Alois** Götzis **Berchtel Zimmerei** Schnifis **Berchtold Gerhard Zimmerei** Schwarzenberg **Berchtold Holzbau** Wolfurt **Blank Holzbau** Sulzberg **Böhler H. Holzbau** Wolfurt **Brunner Holzbau** Fußach **Burtscher Holzbau** Ludesch **Dobler Holzbau** Röthis **dr'Holzbauer** Andelsbuch **Fetz Holzbau** Egg **Feuerstein Alfred** Bludenz **Flatz Holzbau** Alberschwende **Fritz Holzbau** Schruns **Fussenegger Holzbau** Dornbirn **Hartmann Holzbau** Hard **Hehle Holzbau** Hörbranz **Heiseler Zimmerei** Sonntag **Hildebrand Holzbau** Gaißau **Holzbau Feuerstein** Au **Holzbau Hirschbühl** Riefensberg **Holzbau Natter** Schnepfau **Holzbau Renato Huber** Mellau **i+R Holzbau** Lauterach **Jaritz Dominik Holzbau** Riezlern **Kaufmann Bausysteme** Reuthe **Kaufmann Zimmerei & Tischlerei** Reuthe **Kaspar Greber Holz- & Wohnbau** Bezau **Keckeis Gebrüder** Lustenau **Kessel Peter** Rankweil **Kieber Holzbau** Schruns **LOT Holzbau** Feldkirch **Marte Holzbau** Rankweil **Martin Holzbau** Dornbirn **Meusbürger Zimmerei** Schwarzenberg **Muxel Stephan Holzbau** Au **Müller Josef Zimmerei** Brand **Nesensohn Holzbau** Rankweil **Nenning Zimmerer** Hittisau **Neuhauser Holzbau** Nenzing **Neyer Holzbau** Bludenz **Nigsch Holzbau** Blons **oa.sys baut** Alberschwende **Rhomberg Bau** Bregenz **Rückenbach Holzbau** Dornbirn **Sohm HolzBautechnik** Alberschwende **Steurer Holzbau** Buch **Summer Holzbau** Röthis **Sutter Holzbau** Ludesch **Zimmerei Gerhard Bilgeri** Riefensberg **Zimmerei Emil Felder** Stallehr



[holzbaukunst.at](https://www.holzbaukunst.at)

Raiffeisen 

**vorarlberger
holzbau_kunst**



Eine Bodenheizung für Hühner

Jürgen und Magdalena Feurle bieten unter dem Namen „Üser Biohof“ Hühnerfleisch aus Biohaltung an. Das Ehepaar aus Langen bei Bregenz beschreitet damit neue Wege. Zumal die Hühner unter völlig natürlichen Bedingungen aufwachsen und jeglichen Komfort vorfinden.

Bodenhaltung für Hennen ist allseits bekannt, Bodenheizung für Hühner eher weniger. Aber tatsächlich gibt es die. Und zwar im Stall von Jürgen und Magdalena Feurle in Langen bei Bregenz. Darin werden in den ersten drei Wochen gut 3.000 Küken aufgezogen. Sind sie groß genug, kommen sie in einen anderen Bereich, der mit Sandbädern, Strohballen, Scharrmöglichkeiten und sogar einem Wintergarten ausgestattet ist. Ein Luxus, der wenigen Masthühnern vergönnt ist und der zeigt, dass „Fleischproduktion“ auch auf anderem, tiergerechtem Wege passieren kann.

Umdenken in der Hühnermast

Angefangen hat aber alles ganz anders. Dafür heißt es, ins Jahr 2008 zurückzublicken. „Als ich den Betrieb übernahm, gab es konventionelle Milchviehwirtschaft und 300 Legehennen in Bodenhaltung“, erinnert sich der heute 48-jährige Jürgen Feurle zurück. Endgültig zum Umdenken kam es, als er sich Masthühner zulegte. Mit Schrecken erzählt er, wie die Tiere in kürzester Zeit so fett wurden, dass sie regelrecht aneinander klebten und in der Bewegungsfreiheit stark eingeschränkt waren.“ Für den gelernten Landmaschinenmechani-

ker, der den Betrieb gemeinsam mit seiner Frau Magdalena aufbaute, war klar, dass es so nicht weitergehen konnte. „Der Zustand war einfach untragbar.“ Im Jahr 2015 wurde ein lichtdurchfluteter Stall mit Wintergarten gebaut und später noch einmal ein Stall für die Kükenaufzucht gepachtet.



EU-weit leider oft Massentierhaltung

Masthühner, in der EU als E81 bezeichnet, sind normalerweise so gezüchtet, dass sie schnell an Masse zunehmen. Wie bei kaum einer anderen Nutztierart führt diese Intensivhaltung zu Leiden und Erkrankungen. Sechs Milliarden Masthühner werden allein in Europa auf diese Art gehalten. Da vergeht einem der Appetit auf Hühnerfleisch gänzlich. Außer man geht auch als Konsument und Konsumentin den anderen Weg und unterstützt Projekte, bei denen gesunde Aufzucht und Tierwohl im Vordergrund stehen.



Bestes Biofutter und Auslauf ins Freie

Jürgen und Magdalena Feurle haben sich sogar für Biohaltung entschieden. Das gilt auch für die neun Mutterkühe, die den Sommer mit ihren Kälbern auf der Alpe Hirschberg (Langen bei Bregenz) verbringen. Der Unterschied manifestiert sich beim Bio-Futter. Die Futterkosten sind dafür um ein Drittel höher. Aber damit ist es nicht



getan. Da sie auf eine Rasse setzen, die nicht so schnell wächst, sind die Hühner erst nach neun Wochen schlachtreif. Zudem dürfen sie sich in dieser Zeit auch nach Herzenslust bewegen und haben auch Auslauf ins Freie. „Die Konsistenz des Fleisches ist ganz anders und natürlich auch der Geschmack.“ Die Rückmeldungen auf das neu gestartete Projekt sind äußerst positiv. „Bisher haben mir alle, die es probiert haben, gesagt, dass sie kein anderes Hühnerfleisch mehr essen wollen“, freut sich Jürgen Feurle über das Feedback.



Achtmal im Jahr kann die Familie, zu der auch noch die beiden Töchter Sina und Salome zählen, das Ländle Bio-Huhn züchten. Pro Zyklus sind das bis zu 3.600 Hühner. Hauptkunde ist das Allgäuer Unternehmen Feneberg, das nur Lieferanten nimmt, die nach strengsten Kriterien arbeitet. Die Qualitätskontrolle wird von der Firma übernommen. „Üser Biohof“ ist dabei der einzige Betrieb aus Vorarlberg, der bei diesem Programm dabei ist. Der Vorteil dieser Kooperation ist das umfangreiche Know-how und die Infrastruktur, die zur Verfügung gestellt werden.

Männliche und weibliche Küken

Die engagierten Landwirte wollen ihre Hühner aber auch vermehrt Vorarlberger Abnehmern schmackhaft machen. Erste Partner sind mit der AQUA Mühle, Spar Albrecht in Schwarzach und Nofels, Spar Kramer in Doren, „Bio bin ich“ in Dornbirn und verschiedenen Metzgereien bereits gefunden. Wichtig ist ihnen auch zu erklären, dass bei der Masthuhn-Aufzucht nicht zwischen männlichen und weiblichen Küken unterschieden wird. „Immer wieder fragen mich Leute, ob wir die männlichen Küken gleich töten. Das ist natürlich nicht der Fall.“ Henne und Hahn sind gleichermaßen im Stall zu finden.

Das „Grillhennele“ kann also durchaus ein tiergerechtes Leben gehabt haben. Das Ländle Gütesiegel macht tierwohlgerichte Haltung und beste regionale Qualität sichtbar. Sichtbar wird dies auch im Hühnerstall der Feurles, wo nicht nur im Winter die Bodenheizung Saison hat.

Üser Biohof

Jürgen & Magdalena Feurle
Rietern 19b
6932 Langen bei Bregenz
T 0664/187 60 87
juergenfeurle@gmx.at



Produkte mit Ländle Gütesiegel:

- Ländle Bio-Huhn – erhältlich direkt ab Hof sowie bei Spar Albrecht in Schwarzach und Feldkirch-Nofels, Spar Kramer in Doren, „Bio bin ich“ in Dornbirn und in diversen Metzgereien
- Ländle Bio-Rind – erhältlich direkt ab Hof (10-kg-Paket) sowie bei Spar, Eurospar und Interspar

www.laendle.at/huhn
www.laendle.at/rind





Ich möchte mit dem Essen Menschen glücklich machen

Von links nach rechts: Ländle Bur Andreas Kalb, Stefan Hechenberger

Im Jänner dieses Jahres hat Stefan Hechenberger die 3L Gastronomie von Reinhard Lässer übernommen. Der neue Geschäftsführer ist hauptsächlich für die Landhaus-Gastronomie verantwortlich und sorgt auch bei Veranstaltungen, die vom Land durchgeführt werden, für die Bewirtung. Ein Schwerpunkt liegt in der Regionalität der Zutaten.

Das Projekt Vorarlberg am Teller hat sich als Ziel gesetzt, biologische und regionale Lebensmittel in der Gemeinschaftsverpflegung (Pflegeheime, Schulen, Kindergärten, Krankenhäuser) zu forcieren. Logischerweise ist da auch die Landhaus-Gastronomie dabei. Sie haben den Betrieb Anfang des Jahres mit 3 Gabeln übernommen. Ist eine 4. realistisch? Davon bin ich überzeugt. Ich glaube fest daran, dass wir nach der nächsten Zertifizierung im Jänner 2022 die 4. Gabel erhalten. Wir waren bereits letztes Mal sehr knapp dran und haben diese nur um fünf Prozent verfehlt.

Ziel ist es, einen möglichst hohen Anteil an regionalen Lebensmitteln und Bio-Produkten zu verwenden. Dafür braucht es Partnerschaften mit Landwirtschaftsbetrieben.

Wie schauen diese in Ihrem Fall aus?

Ich habe bereits 1998 als Lehrling bei der 3L Gastronomie begonnen, bin also bereits seit Anfang dabei. In dieser Zeit hat sich kulinarisch sehr viel entwickelt und es sind tolle Partnerschaften mit Betrieben und Lieferanten entstanden. Beispielsweise mit Andreas Kalb aus Lauterach. Er versorgt uns mit Gemüse, Kraut, Kürbissen und rund drei Tonnen Kartoffeln pro Jahr. Weitere Partner sind die Metzgerei Klopfer, die Rheintaler Feldfrüchte, Matthias Witzigmann, Vorarlberg Milch, Alfi Getränke Lingenau, Hutter Brot aus Lauterach oder die Biobauern Sulzberg. Wir sind also wirklich gut abgedeckt und schätzen uns glücklich über die gute Zusammenarbeit. Für uns spielt natürlich die Zuverlässigkeit eine große Rolle. Wir müssen wissen, womit wir beliefert werden. Und das klappt mit unseren Partnern bestens.



Für wie viel Essen pro Tag sind Sie zuständig?

Im Normalfall kochen wir für das Landhaus unter der Leitung von Küchenchef Robert Lutar rund 200 bis 300 Essen pro Tag. Wenn externe Veranstaltungen sind, sind es entsprechend mehr. Insgesamt sind wir zur acht in der Küche, wobei mein Teil als Geschäftsführer auch darin besteht, die Menüpläne zusammenzustellen. Zur Auswahl stehen vier verschiedene Menüs – zwei davon immer fleischlos. Ein wichtiges Kriterium ist natürlich die Abwechslung. Wir haben sehr viele Stammgäste. Angefangen vom Landeshauptmann bis hin zum Hausmeister. Kulinarisch bevorzugen viele eher die klassische österreichische Küche – angefangen vom Wiener Schnitzel über Hackbraten aber auch Schweinebäckle. Aber der Trend zu weniger Fleisch ist ganz klar spürbar. Der Menüplan variiert im Sechs- bis Achtwochenrhythmus, wobei dies auch vom Angebot abhängt.



Wie lautet Ihre Philosophie beim Kochen?

Ich sage immer scherzhaft, dass ich die „Lässer-Matura“ absolviert habe, weil ich von meinem Vorgänger und Chef Reinhard Lässer bestens ausgebildet wurde. Er hat mir sehr viel vermittelt und ich habe viel von ihm übernehmen können. Unter anderem auch die 3 Gabeln von der Initiative „Vorarlberg am Teller“. Ich möchte mit dem Essen Menschen glücklich machen. Es freut mich, wenn es ihnen schmeckt, das ist die beste Auszeichnung für einen Gastronomen. Der allergrößte Teil wird frisch gekocht – das ist mir sehr wichtig.

Der hohe Anteil an Regionalität hat natürlich seinen Preis. Dennoch sind die Menüs im Landhaus preislich relativ günstig. Geht diese Rechnung für Sie auf?

Man muss das immer gesamthaft betrachten, kann das nicht an einem einzigen Essen festmachen. Klar ist, dass es am Ende für beide ein Geschäft sein muss, denn als Selbstständiger trage ich die Verantwortung und das Risiko. Die Verwertung der Lebensmittel spielt



dabei eine wichtige Rolle. Da ich selbstständig tätig bin, betreibe ich neben der Landhaus-Gastronomie auch noch einen Catering-Service. Ich habe eine tolle Infrastruktur und ein eingespieltes Team. Das alles sind ebenso wertvolle Faktoren.

Sie sind auch Hobby-Imker. Ihre Bienen schwirren über den Dächern des Landhauses herum. Gibt es bald auch einen eigenen Landhaus-Honig?

Ich habe gerade mal zehn Stöcke. Da würde die Menge wohl nicht ausreichen. Es ist vielmehr ein Beitrag für die Natur. Wir alle wissen, wie wertvoll Bienen für uns Menschen sind.

3L Gastronomie

Landhaus Kantine, Römerstraße 15, 6900 Bregenz
T 05574/511-29530, 3lgastronomie@gmx.at

Regionale Produzenten:

- Vorarlberg Milch (Käse und Milch)
- Biobauern Sulzberg (Joghurt und Topfen)
- Metzgerei Klopfer, Lauterach (Rind, Schwein, Kalb)
- Sennhof, Rankweil (Eier)
- Matthias Witzigmann, Hohenems (Eier)
- Andreas Kalb, Lauterach (Gemüse und Kartoffeln)
- Rheintaler Feldfrüchte (Gemüse)
- Bäckerei Hutter, Lauterach (Brot)
- Jens Blum (Äpfel)
- Werner & Evi Witzemann, Lauterach (Äpfel)



3 Gabeln

Mind. 40 % der Lebensmittel, welche die 3L Gastronomie bezieht, sind regional, wobei mind. 20 % der Lebensmittel davon nach dem 3G-Prinzip hergestellt wurden.

Nachhaltig verbunden mit der Region

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



Gelebte regionale Genusskultur

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



Einkaufen wie direkt ab Hof

1500 Vorarlberger Bauern und Manufakturen produzieren für unsere Ländlemärkte.



Erhalt der Vorarlberger Kulturlandschaft

Unsere Bauern leisten wertvolle Arbeit auf Feld und Flur.



Nachvollziehbare Herkunft

Vorarlberger Produkte sind an den Ländle-Herzen klar erkennbar.



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.



Weniger CO₂

Kurze Transportwege und saisonale Erzeugung sind gut fürs Klima.



Weil's von daheim am besten schmeckt.



Sutterlüty
MEIN LÄNDLEMARKT

FRÜCHTE & MEHR AN IHREN ARBEITSPLATZ

Seit 2013 beliefert Ingo Schobel aus Höchst Betriebe in ganz Vorarlberg mit frischen Früchten & mehr. Geliefert wird beste Ware, wenn möglich aus der Region.

Gesunde Snacks am Arbeitsplatz – dieser Wunsch reifte in Ingo Schobel bereits in seiner Zeit als Angestellter in der Privatwirtschaft. Vor acht Jahren wagte er schließlich den Schritt in die Selbstständigkeit und begann, seine Idee in die Tat umzusetzen. Heute beliefert er unter dem Namen „Früchte & mehr“ regelmäßig Firmenkunden im Ländle – ein- bis zweimal wöchentlich oder jede zweite Woche, je nach Wunsch.

Service mit „Mehr Wert“

Geliefert werden hauptsächlich Früchte (Ländle Äpfel, Birnen, Bananen, Mandarinen, Orangen u.v.m.). Die Sorten, Mengen und Liefertermine werden nach Kundenwunsch zusammengestellt und abgestimmt.



Ingo Schobel mit Ländle Apfel Produzent Jens Blum

Zum Sortiment gehören aber auch Nüsse, Trockenfrüchte, Getränke und auf Wunsch Gemüse wie z. B. Spargel (saisonal), Pilze, Olivenöl usw. Immer direkt an den Arbeitsplatz geliefert. Die Bestellung kann jederzeit geändert werden. Anruf genügt. Denn Flexibilität und der persönliche Kontakt zum Kunden sind dem Höchster sehr wichtig.

„Spezialanfragen“? Kein Problem.

Imbiss für die Teamsitzung gefällig? Blumen am Empfang, Kekse für die Adventszeit, Geschenke für besondere Anlässe (Nikolaus, Ostern), ein kleines Dankeschön für Mitarbeiter/-innen u.s.w. – bei „Spezialanfragen“ läuft Ingo Schobel „zur Höchstform auf“ und stellt Ihr individuelles Paket zusammen. Gerne berät er Sie bei einem persönlichen Gespräch. Anruf oder E-Mail genügt.

GENUSS & FREUDE AN IHREN ARBEITSPLATZ

Vereinbaren Sie
einen Termin für
ein unverbindliches
Gespräch!

Sie bestellen – wir liefern direkt an Ihr Unternehmen:

Früchte (wenn möglich regional)

Nüsse, Trockenfrüchte

Blumen (z. B. für Empfang, Büros)

Geschenke für besondere Anlässe (Nikolaus, Ostern)

Kekse (z. B. Adventszeit)

Imbisse für Meetings (Snacks, Frühstück)

u.v.m.



Kontakt: Ingo Schobel · Früchte & mehr · Rüttenen 7 · 6973 Höchst
T 0680/406 26 72 · ingo.schobel@fruechteundmehr.at
www.fruechteundmehr.at

FRÜCHTE
& MEHR



Gemüse neu entdeckt

Beliebte Wurzeln

Wer hätte gedacht, dass Karotten zu den beliebtesten Gemüsearten in Österreich zählen?



Gleich hinter Tomaten und Zwiebeln belegen Karotten den dritten Platz im „Gemüse-Ranking“. Weit vor Salat, Zucchini, Gurken oder den verschiedenen Kohlgemüsearten. Etwa 9,3 Kilogramm* werden jährlich, vom Säugling bis zum Greis, verzehrt.

Die Urformen der Möhren stammen aus Eurasien. Die Wurzeln waren, wie bei der Wildmöhre heute noch zu sehen ist, weiß, manche gelblich und gelegentlich auch purpurfarben. Vor rund 200 Jahren setzte sich in Holland der heute dominierende orangefarbene Karottentyp durch. Über die Jahrhunderte wandelte sich der Geschmack von bitter bis zum leicht süßlichen Aroma der modernen Karotten. Zwar spielen gelbe und rotbraune Sorten heute wieder eine untergeordnete Rolle, sie können geschmacklich aber mit den „Mainstream-Sorten“ kaum mithalten. Am besten schmecken zarte Jungkarotten. Im Anbau befinden sich viele Sorten von Bund- bis zu Lagerkarotten.

Gehaltvoll

Ernährungsphysiologisch punktet die Karotte durch ihren hohen Gehalt an Carotin, einer Vorstufe von Vitamin A. Carotin ist besonders in der dicken Rinde der Wurzel enthalten. Es hat zellschützende Wirkung und gilt als Radikalfänger. Vitamin E, Pektin und die für den typischen Geschmack verantwortlichen ätherischen Öle wirken sich positiv auf die menschliche Gesundheit aus.

In der Küche finden Karotten vielfach Verwendung. Als Rohkost, Kochgemüse, Suppeneinlage, Kuchenbestandteil bis hin zu Säften spielt das Wurzelgemüse eine wichtige Rolle in der menschlichen Ernährung. Die gute Lagerfähigkeit ermöglicht die ganzjährige Verfügbarkeit österreichischer Karotten.

Kulturführung

Karotten wachsen auf nahezu allen Gartenböden, soweit diese durchlässig sind. Kälte macht Karotten wenig aus. So sind Freilandausaaten ab Ende März bis Juli möglich. Reihenabstände von 30 Zentimeter sind üblich. Im kleinstrukturierten Anbau wird auch dichter gesät, am Feld meist auf Dämmen mit mehreren Saat-

reihen pro Damm. Wichtig ist ausreichend Standraum pro Pflanze. Ein leichtes Anhäufeln im Sommer verhindert das Vergrünen der Rübenrücken. Karotten sollten luftig stehen und möglichst geringem Unkrautdruck ausgesetzt sein. Regelmäßiges Wässern bei Trockenheit und Netze gegen die Möhrenfliege gehören zur guten Kulturführung. Frische Stallmist-Gaben sind zu vermeiden. Anbaupausen von fünf Jahren auf derselben Fläche erhöhen die Gesundheit der Pflanzen.

*Quelle: Statistik Austria, Versorgungsbilanz 2019/20

Karottenbratlinge auf Gemüsesoße

Zutaten für 10 Bratlinge:

450 g geschälte, geraffelte Karotten*
1 kleine oder 1/2 Zwiebel*, fein gewürfelt
4 EL feine Haferflocken | 4 EL Brotbrösel
2 Ländle Eier* | Salz | Pfeffer aus der Mühle
Butterschmalz* oder Öl zum Braten



Zubereitung: Alle Zutaten für die Karottenbratlinge gut vermengen und die Masse ca. 1/2 Stunde stehen lassen. Anschließend mit angefeuchteten Händen (nicht zu nass) Kugeln formen und diese flach drücken. In einer Pfanne Butterschmalz oder Öl erhitzen (nicht zu heiß). Die Bratlinge langsam herausbraten (ca. 12 – 15 Minuten), dabei mehrmals wenden.

Gemüsesoße: Verschiedene Gemüsesorten, z. B. Sellerie, Petersilwurzel, Karotten, Gelbe Rüben, Lauch usw. klein schneiden und in wenig Wasser weich dünsten. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken und anschließend pürieren. Die Masse etwas stehen lassen, damit sie anzieht. Karottenbratlinge mit Gemüsesoße anrichten.

* Produkte mit Ländle Gütesiegel erhältlich.

Rezept & Foto: Sigrid Gasser, laendlekitchen.at





Die Perlen des Vorarlberger Obstes

Das Jahr neigt sich dem Ende zu. Die Weihnachtsfeiertage kommen in Sichtweite.

Der Jahreswechsel naht. Genügend Gelegenheiten, um mit perlenden Obstgetränken anzustoßen.

Vorarlberg ist ein Land, wo Obstbäume zum Alltag und zum Landschaftsbild gehören. Zum Glück gibt es noch genügend Obstbauern oder andere Obstliebhaber, die aus den Äpfeln, Birnen und anderen Früchten edle Getränke herstellen. Most und Edelbrände sind weit bekannt. Weniger bekannt sind perlende Obstgetränke.

Cider – leicht & frisch

Aus dem Frankreich- oder England-Urlaub ist manchen der Cider ein Begriff, ein Getränk aus vergorenem Obstsaft, dem eine kleine Menge unvergorener Obstsaft zugegeben wird. Sowohl der vergorene als auch der unvergorene Anteil bestehen bei Vorarlberger Erzeugnissen meist aus Apfel oder Birne, manchmal auch aus Beeren oder Steinobst. Beim Abfüllen wird noch natürliche Kohlensäure zugesetzt. Dies ergibt ein mildes, prickelndes Getränk mit deutlicher Restsüße und leichtem Alkoholgehalt bis maximal 5 % vol. Geeignet als frisches Getränk in gemütlicher Runde oder auch als Aperitif. Anders als in Frankreich oder England wird der Cider in Vorarlberg meist „reduktiv“ hergestellt. Man minimiert den Kontakt von Obst und Saft mit Sauerstoff. Daher behält der Cider eine helle Farbe und seine frisch-fruchtigen Noten. Wer es lieber etwas herber mag, nimmt einen Apfelicider. Blumig-fruchtig-leicht ist dagegen der Birnencider. Anteile von Kirschen, Holunder oder Schwarzen Johannisbeeren ergeben rote Cider.

Obstperlwein – trocken oder leicht süßlich

Obstperlwein besteht nur aus ganz oder teilweise vergorenem Obstsaft, meist Apfel oder Birne, dem eine kleine Menge Kohlensäure, weniger als beim Cider, zugegeben wird. Der Alkoholgehalt muss

über 5 % vol. betragen. Ein prickelndes, meist trockenes oder nur leichte Restsüße enthaltendes Getränk.

Obstschaumwein – festlich prickelnd

Wer die Korken richtig knallen lassen möchte, greift zum Dritten im Bunde, zum Obstschaumwein, der nur aus vergorenem Obstsaft besteht. Er enthält aber deutlich mehr Kohlensäure als die beiden anderen. Die Kohlensäure kann aus der natürlichen Flaschengärung oder aus Zusatz natürlicher Kohlensäure stammen. Jedenfalls schäumt dieses Getränk beim Einschenken deutlich auf – wie der Name schon sagt.

Perlende Obstgetränke aus Vorarlberger Obst sind bei vielen Mostern ab Hof, aber auch im Lebensmittelhandel erhältlich. Jährlich werden viele Produkte im Rahmen der Vorarlberger Landesprämierung anonym verkostet und bewertet.

2021 wurden die perlenden Obstweine folgender Produzenten prämiert:

- Gerold Amann, Koblach
- Monika Ebenhoch, Röthis
- Laurentius Oberhauser, Mäder
- Gerhard Polzhofer, Sulz
- Peter Speckle, Feldkirch

www.laendle.at/obstveredelung

Und nicht vergessen:
Gut gekühlt servieren! Na denn Prost mit Vorarlberger Obst!

Ausflugstipp

Winterwanderung in Bartholomäberg

Der Sonnenbalkon des Montafon: Glitzernder Schnee, tiefe Ruhe und die Wiege des Montafon. Das findet man in Bartolomäberg. Denn vor mehr als 4.000 Jahren hat hier die faszinierende Siedlungsgeschichte begonnen. Vielleicht haben sich die Rätoromanen damals diesen Platz ausgesucht, weil es hier die meisten Sonnenstunden gibt. Am Sonnenbalkon des Montafon und auf geschichtlichen Spuren wandert man von Bartholomäberg über Rellseck zum Fritzensee.

Die Rundwanderung nimmt ihren Ausgang in Bartholomäberg beim Hauptwegweiser gegenüber der Pfarrkirche, eine der schönsten Barockkirchen Vorarlbergs. Von da geht es auf dem Lindaweg, einer wenig befahrenen Straße, aufwärts zum Fritzatobel. Am Ende der geräumten Straße beginnt die eigentliche Wanderspiste. Diese führt durch ein Tobelwäldchen und auf einem kurzen Steilstück zu den verschneiten Bergmähdern von Goritschang. Bei einer Wegteilung stellt sich die Wahl, einen Abstecher zum Aussichtspunkt bei der Kapelle am Rellseck mit Blick nach Bludenz und ins Walgaugebiet zu machen oder die Rundwanderung direkt in Richtung Fritzensee fortzusetzen. Vom Fritzensee ist zwar nur eine schneebedeckte Eisfläche zu sehen, dafür bietet sich bei den Maisäßhütten der Fritza Legi ein einmaliger Panoramablick in das innere Montafon. Im Wald oberhalb des Fritzensees wird der höchste Punkt der Wanderung erreicht. Nun geht es im sogenannten Lippaloch ein kurzes Stück etwas steil abwärts zu den Maisäßhütten von Garsella. Hier betreten wir wieder eine aussichtsreiche Hangterrasse, bei der sich der Blick mehr ins Silbertal und zu den Bergen des Verwalls wendet. Am „Berthold-Rank“ kommen wir zur nächsten Wegteilung. Wir gehen nach rechts im Bergwald abwärts zu den obersten Häusern der Parzelle Sassella. Von dort ist es wieder eine geräumte Erschließungsstraße, auf der man – mit Blick ins Gauertal und zu den Drei Türmen – nach Bartholomäberg zurückkehrt.

Mehr Inspirationen unter: www.vorarlberg.travel

Schwierigkeit:mittel
Strecke:10,2 km
Aufstieg:483 m
Abstieg:483 m
Dauer:03:17 h
Tiefster Punkt:1084 m
Höchster Punkt:1495 m
Kondition:●●●●○
Erlebnis:●●●●●
Landschaft:●●●●●



Hier geht's zur Tour „Von Bartholomäberg über Rellseck zum Fritzensee“





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

Online- Einkaufsführer



Unser Online-
Einkaufsführer hilft
Ihnen bei der Suche
nach bäuerlichen
Direktvermarktern.

[www.laendle.at/
einkaufsfuehrer](http://www.laendle.at/einkaufsfuehrer)

GEWINNSPIEL

Was dient in vielen Christbaumkulturen
als ökologischer Rasenmäher?

a) Mähroboter b) Shropshire-Schafe c) Rasentrimmer

Die Lösung finden Sie in diesem Magazin.

Senden Sie die richtige Antwort per Post an:
Ländle Qualitätsprodukte Marketing GmbH
Kennwort „Ländle Christbaum“
Montfortstraße 11/7, 6900 Bregenz
oder per E-Mail an laendle@lk-vbg.at

**Verlost werden
20 Ländle Christbäume!**

Einsendeschluss (Poststempel):
Mittwoch, 1. Dezember 2021
Viel Glück!



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, Sigrid Gasser, Othmar Heidegger, Christoph Pallinger, studio22.at – marcel hagen, Weissengruber & Partner, iStock, gettyimages; Bildbearbeitung: Christoph Pallinger

MIT UNTERSTÜTZUNG VON



Echte Ländle Produkte

fürs Fest!

Ländle
PRODUKTE



<< i luag druf >>



landwirtschaft
schafft
leben
ökoland Vorarlberg

www.laendle.at