

# luag

05/2022 | Ausgabe N° 1

Unsere Land- und Forstwirtschaft. Wertvoll fürs Land.

**Garten der Ganzheitlichkeit**

**Gasura Naturlamm**

**Feldkircher Western Ranch**

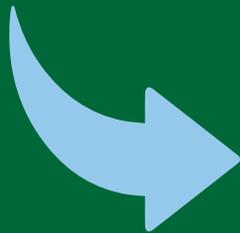
**Pioniere des Dinkelanbaus**



**Arbeiten mit  
der Natur**

# Jetzt *in der* nachhaltigen Packung

aus über 90%  
pflanzenbasierten,  
nachwachsenden  
Rohstoffen



VORARLBERGMILCH





# SEIT 70 JAHREN EIN HÄNDLE FÜRS LÄNDLE

Wenn man 70 wird, darf man schon mal innehalten. Sutterlüty schaut mit Stolz und Dankbarkeit auf das, was uns in Vorarlberg b'sundrig macht. Und wir versprechen, weiter dafür anzupacken.



**Sutterlüty**  
MEIN LÄNDLEMARKT



## Regionale Produkte

### Heidi in der Bergwelt des Klostertals 6

Bereits seit 1769 ist der Gasurahof im Besitz der Familie Mitterlehner. Tochter Heidi entschloss sich, den Hof weiterzuführen.

### Im Aqua Garten der Ganzheitlichkeit 8

Vieles, was in der Küche der Aqua Mühle verkocht wird, stammt aus der eigenen Bio-Landwirtschaft.

### Ein goldenes Händchen für das weiße Gold 14

Die Dorfsennerei Schlins hat es geschafft, den weltbesten Bergkäse zu produzieren. Dafür gab es Super Gold bei den World Cheese Awards.

### Von John Wayne und Bonanza bis hin zur Polizei und Western Ranch 18

Rainer Müller hat sich in Feldkirch seinen Traum von einer Western Ranch erfüllt und auf Angus Rinder umgesattelt.

### Pioniere des Dinkelanbaus 20

Als Bub verkaufte Gerold Keckeis Mamas selbstgebackenes Dinkelbrot. Bis heute ist die Familie dem Dinkelanbau treu geblieben.

### Beerenzzeit! 22

Erdbeeren von Karg und Heidelbeeren der Familie Sohm tragen das Ländle Gütesiegel. Wir informieren über Erntezeit und Verkaufstandorte.

### Frühkartoffeln 26

Bei vielen Ländle Gütesiegel Partnern gibt es in Kürze wieder Frühkartoffeln.

## Köstliches Ländle

Wir präsentieren allerlei Köstlichkeiten mit Ländle Gütesiegel. So schmeckt Vorarlberg!

### „nochfrot“

### Hubert Strolz ist Olympia-Sieger und Schiführer aber auch Bio-Bauer in Warth. Mit luag sprach er über Landwirtschaft und Tourismus in Vorarlberg. 24

## EIN TIERISCHES IDYLL

In Wald am Arlberg fühlen sich Heidi Mitterlehner und ihre Schafe besonders wohl. **Seite 6**



## DER WELTBESTE KÄSE

Der Bergkäse der Dorfsennerei Schlins wurde bei den World Cheese Awards mit Super Gold ausgezeichnet. **Seite 14**



## WILDER WESTEN IN FELDKIRCH

Pferdeliebhaber Rainer Müller hält auf seiner Western Ranch in Feldkirch auch Angus Rinder. **Seite 18**



# Zukunft liegt vor der Tür



Noch Anfang des Jahres waren wir mit den Folgen der Corona-Pandemie beschäftigt, und hofften, dass diese Krise bald enden würde. Aber es scheint, dass uns die Pandemie weiter fordern wird. Durch die Unterbrechung von weltweiten Lieferketten und massiven Preisanstiegen, besonders auch bei Lebensmitteln, wurde eines klar: Der jahrelange Irrglaube, dass alles jederzeit verfügbar sei, wurde drastisch widerlegt. Plötzlich gelten regionale Lebensmittelherzeugung und regionale Wertschöpfung nicht mehr als „altbackene“ Forderungen von Seiten der Bauernschaft, sondern als realwirtschaftliche Notwendigkeit.

Wir haben nämlich erlebt, wie rasch eine scheinbar sichere Grundversorgung in Bedrängnis geraten kann und wie die Preise auch an den agrarischen Rohstoffmärkten teilweise explodierten. Und dann, als wäre die Pandemie nicht schon genug, ist plötzlich ein eigentlich undenkbarer Krieg mitten in Europa brutalste Realität geworden. Das Leid der ukrainischen Bevölkerung und die sinnlose Zerstörung ganzer Städte sind nicht zu fassen und niemand weiß, wie oder wann dieser Wahnsinn endet. Zudem wurde auf drastische Weise bewusst, wie abhängig sich Europa in vielen Bereichen von russischen Rohstoffen, seien es Öl, Gas, Mineralien oder Agrarprodukte, gemacht hat. Gerade die Ukraine und Russland als größte Getreideproduzenten der Welt erschüttern nun die globale Versorgung und heizen das Spekulationskarussell weiter an.

Umso dringlicher müssen wir versuchen, aus dieser Spirale von Katastrophen, Spekulation und Abhängigkeiten auszubrechen. Es ist das Gebot der Stunde, die eigenen Stärken im Land noch besser zu nutzen und zu fördern. Und von diesen haben wir einige. Unsere Land- und Forstwirtschaft ist hervorragend aufgestellt, sei es in der Erzeugung hochwertiger Lebensmittel, der Lieferung nachhaltiger Energie oder in der Bereitstellung nachwachsender Baustoffe. Ich denke, wir haben nicht nur eine Chance, durch die verstärkte Nutzung dieser Möglichkeiten unabhängiger zu werden, sondern auch die Pflicht, im Sinne künftiger Generationen, dies zu tun. Das ist kein einfacher Weg und es gilt, noch viele Hürden zu überwinden. Aber in Anbetracht der Alternativen führt kein Weg daran vorbei. Nutzen wir also die Chancen, die sich vor unserer eigenen Haustür bieten, sei es beim Griff ins Regal oder der Verwendung nachhaltiger Energie- und Baustoffe, geliefert von unseren Land- und Forstwirten.

Josef Moosbrugger  
Präsident der Landwirtschaftskammer Vorarlberg

## Vorarlberg am Teller

### Zahlreiche Auszeichnungen 28

19 Gemeinschaftsküchen wurden bei der „Vorarlberg am Teller“ Gala ausgezeichnet.

### Mensa-Küche mit regionalem Anspruch 30

Die Mensa der Fachhochschule Vorarlberg wurde von „Vorarlberg am Teller“ und „Vier Pfoten“ ausgezeichnet.

## Wissen

### Gemüse | Fakten 10

Wo wird am meisten Gemüse angebaut? Wie hoch ist der Selbstversorgungsgrad in Österreich? Und warum mögen viele keinen Brokkoli?

### Gemüse neu entdeckt 32

Salat kennt man. Aber kennen Sie die ganze Vielfalt? Für jeden Geschmack gibt es ein anderes Blatt.

### Gemüse vom Gärtner 33

Bis köstliches Gemüse auf Ihren Teller kommt, wurde es bereits einige Zeit in den Vorarlberger Gärtnereien verwöhnt.

## Service

### Rezepttipp 17

Bier-Grillhuhn

## Aktuell

### Milch-Glücksrad on tour 13

Am 1. Juni ist Weltmilchtag! Gewinnen Sie einen von fünf Körben voller Milchprodukte.

### Wandertipp 34

Alpwandern im Großen Walsertal

### Termine 35

Interessante Veranstaltungen zu den Themen Landwirtschaft und regionale Lebensmittel.

## MILCH-GLÜCKSRAD ON TOUR

Gewinnen Sie einen von fünf Körben voller Vorarlberg Milch Produkte!





# Heidi in der Bergwelt des Kloostertals

**Gleich hinter dem Hof der Familie Mitterlehner in Wald am Arlberg geht es schroff und steil hinauf. Dennoch fühlt sich Heidi Mitterlehner inmitten ihrer Schafherde hier besonders wohl. Die wolligen Tiere waren der Hauptgrund, warum die studierte Betriebswirtschafterin zurück in die Landwirtschaft fand.**

Ein wenig fühlt man sich an die berühmte Romanfigur Heidi erinnert, wenn man vom Gasurahof in Wald am Arlberg hinauf auf den steilen Tobel blickt. Erst recht, wenn Heidi davon zu erzählen beginnt, dass sie sich um 150 Jahre zurückversetzt fühlt, wenn es mit den Schafen im Frühsommer über steile Felsen hinauf auf die Alp geht. Ein Bergbauernleben, wie es im 19. Jahrhundert war, wird dann für sie zur Realität.

Aber freilich hat Heidi Mitterlehner bis auf den gleichen Vornamen nichts mit der Romanfigur der Schweizer Autorin Johanna Spyri gemein. Es gibt auch keinen Geißen-Peter oder Alm-Öhi. Vielmehr ist die am Kristberg aufgewachsene Montafonerin eine Frau, die am MCI in Innsbruck Betriebswirtschaft studiert hat, einen akademischen Titel besitzt, danach noch eine Ausbildung zur Physiotherapeutin absolvierte und nun die Leidenschaft für das bäuerliche Leben wieder entdeckte. „Vor 15 Jahren hätte ich mir das noch nicht vorstellen kön-

nen. Doch es hätte mir das Herz gebrochen, wenn der Hof, der jetzt in der 6. Generation bewirtschaftet wird, hätte schließen müssen“, erklärt die 40-Jährige, warum sie das Anwesen übernahm.

## Der Vater und seine Schafe

Die Schafe waren und sind das Leben ihres 83-jährigen Vaters Kurt, der wegen seiner Zuneigung zu den wolligen Geschöpfen sogar schon mit dem Tierschutzpreis ausgezeichnet wurde. Heidi Mitterlehner hat inzwischen die Agenden übernommen und die Stallungen



Kurt und Heidi Mitterlehner

im Sinne der Tiere modernisiert. Eine Investition, die wegen der Kosten durchaus auch mit Mut verbunden war. Die Schafe und Lämmer hausen nun wie in einem Luxus-Chalet, in dem sie alle Annehmlichkeiten vorfinden. „Der Bau war nicht einfach, vor allem weil es wegen



Lieferschwierigkeiten zu Verzögerungen kam.“ Sie erinnert sich an den Mai 2021 zurück, als der Heukran noch nicht geliefert war. „Ich war nahe am Verzweifeln, weil ich nicht wusste, wie ich das Heu ohne Kran einlagern sollte. Es konnte nur noch händisch erfolgen. Gott sei Dank haben mir viele geholfen. Die Bauern aus dem Tal haben ebenso mit angepackt, wie der Chef vom Maschinenring persönlich.“ Echte Gentlemen aus dem Klostertal eben.

### Von der Aufzucht bis zum letzten Weg

Bevor es auf die Hutweiden ins Hochgebirge geht, genießen die verschiedensten Schafrassen ihr Leben im Stall. Zu ihnen zählen Tiroler Bergschafe, Jura, Berrichon du Cher sowie Tiroler und Krainer Steinschafe. Insgesamt rund 100 Tiere sind es, um die sich Heidi Mitterlehner und ihr Vater Kurt rührend kümmern. Sie begleitet sie von der Aufzucht bis zu ihrem letzten Weg. „Wenn es zum Metzger geht, bin ich beim Transport dabei. Sie sollen nicht leiden und keinen Stress haben und sich bis zum Schluss wohlfühlen.“ Das ist möglich, da sie Menschen gewohnt sind. „Unser Anspruch ist es, gesunde und hochwertige Lebensmittel zu produzieren“, betont Heidi,



die sich aus persönlichem Interesse auch intensiv mit dem Thema Ernährung beschäftigt. „Was ich esse, das bin ich“, lautet ihr Motto. Die Produktpalette umfasst außer Lammfleisch und Schafwürsten noch Felle, die auf natürliche Art gegerbt werden. Ziel ist es, die Selbstvermarktung unter der Marke „Gasura Naturlamm“ zu intensivieren. Derzeit laufen die Vorbereitungen.

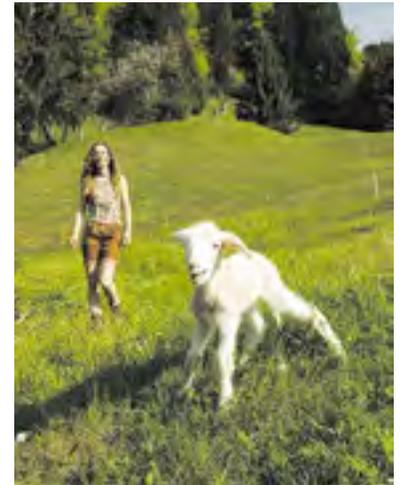
### Jeder falsche Schritt könnte zum Absturz führen

Den ursprünglichen Gasurahof gibt es schon seit dreieinhalb Jahrhunderten. Anhand des Holzes konnte ermittelt werden, seit wann der Hof, von dem es nur noch zu Fuß nach oben weitergeht, besteht. Der Bau datiert aus dem Jahre 1661. Die Bewirtschaftung durch die jetzigen Besitzer begann anno 1769 durch Ur-Ur-Ur-Großvater Jo-

hann Alois Thoma. Also vor 253 Jahren. Heidis Oma heiratete einst einen Mitterlehner mit oberösterreichischen Wurzeln, der ins Ländle zog. Doch nicht nur das alte Holz könnte viele Geschichten erzählen, wenn es sprechen könnte. Das Gefühl, in einem früheren Jahrhundert zu sein, offenbart sich auch, wenn es mit den Schafen durch das Tobel geht. Es gilt, 800 Höhenmeter durch steiles und zum Teil sehr gefährliches Gelände zu bewältigen. Mit Gepäck dauert die Strecke rund eineinhalb Stunden. Der Auf- und Abtrieb muss dabei genau gemanagt werden. Die Tiere werden in zwei Gruppen eingeteilt. Zum einen gehen die Schafe mit den Böcken und zum anderen die Muttertiere mit ihren Lämmern im Konvoi. Sie müssen ruhig bleiben, dürfen sich nicht stressen oder drängeln. Denn jeder falsche Schritt könnte einen Absturz zu Folge haben. Auch ein Bach muss überquert werden. Hat dieser zu viel Wasser, reißt es die Lämmer weg.



Heidi mit Partner Germar Gluderer



### Die Ruhe dort oben genießen

Trotz aller Mühen ist es für Heidi Mitterlehner selbstverständlich, ein paar Mal die Woche auf der Alp nach ihren Schafen zu schauen. „Es ist einfach herrlich, die Tiere zu sehen, wie sie sich wohlfühlen und die Ruhe dort oben genießen.“ Spätestens da geht das Herz der Frau Magister (FH) auf. „Ich habe Tiere immer schon geliebt und bin froh, dass ich mich zu einem Zurück zur Landwirtschaft entschieden habe.“ Heidi in der Bergwelt des Klostertals. Auch über ihre ganz persönliche Story ließe sich wohl ein Erfolgsroman verfassen.

**Gasurahof**  
**Heidi Mitterlehner**

6752 Wald am Arlberg, Gasura 81  
T 0650 / 204 25 23  
heidi.mitterlehner@gmail.com

**Ländle**  
L A M M



- Produkte mit Ländle Gütesiegel:  
Ländle Lamm („Gasura Naturlamm“)
- Weitere Produkte: Schafwürste, Schaffelle

Erhältlich bei:

Ländle Lamm bei Spar, Eurospar und Interspar sowie direkt ab Hof, Schafwürste und -felle direkt ab Hof

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



# Im AQUA Garten der Ganzheitlichkeit

**Vieles, was in der Küche der AQUA Mühle in Frastanz verkocht wird, stammt aus der eigenen Landwirtschaft. Unter der Leitung von Daniela Vogel sind dort Menschen beschäftigt, die über die Natur den Weg zurück in die Arbeitswelt finden.**

**G**anz hinten bei den Brennnesseln ist der Lieblingsplatz von Daniela Vogel. Das Gewächs, das von vielen eher als störend empfunden wird, ist für sie ein Zeichen für die Diversität im AQUA Mühle Garten in Meiningen. Die studierte Politikwissenschaftlerin, Soziologin und Sozialarbeiterin ist seit 2019 Leiterin des Projektes und inmitten des vielen Grün voll in ihrem Element. „Umso bunter der Garten, umso weniger ist er bedroht“, liebt sie die Vielseitigkeit im insgesamt 2,4 Hektar umfassenden Areal. Rund die Hälfte davon entfällt auf den Feldgemüsebau.

## **Der soziale Umgang miteinander**

Es ist ein beeindruckendes Bild, das sich in der Blütezeit bietet. Rund 30 Gemüsesorten – darunter auch vergessene und seltene – und ca. 50 Kräuter gedeihen unter der Obhut von Menschen, die über das Sozial- und Integrationsprojekt hier Arbeit gefunden haben. Hinzu kommen Beerensträucher, Blumen, Nüsse und vieles mehr. Der Garten stellt im Rahmen der sozialen Landwirtschaft Arbeits-, Praktikums- und Lehrausbildungsplätze zur Verfügung. Und er steht auch sinnbildlich dafür, wie sich das Zusammenspiel von Mensch

und Natur für alle Beteiligten positiv auswirken kann. „Es ist sehr vergleichbar mit dem sozialen Umgang miteinander“, zieht Daniela Vogel Parallelen mit dem alltäglichen Zusammenleben. „Es braucht ein sehr sensibles Beobachten und ein Aufeinander abstimmen, damit etwas gedeihen kann.“ Die Lebewesen müssen miteinander harmonieren. Auch Themen wie Resilienz (Widerstandsfähigkeit) spielen sowohl



Daniela Vogel

bei den Pflanzen als auch Menschen eine Rolle. Die Natur ist dabei so etwas wie eine Lehrmeisterin. Ganz nach dem Motto: Es gibt nicht nur sonnige Seiten im Leben.

## **Harter und verlässlicher Einsatz**

Diese Ganzheitlichkeit beinhaltet die Arbeit mit den Elementen. „Wenn man nichts setzt, wächst auch nichts“, bringt es die Dornbir-



nerin auf den Punkt. Die Folge ist ein spannender Prozess und das Mitverfolgen, dass aus dem Samenkorn schlussendlich ein Produkt heranreift. Doch das passiert nicht von alleine, sondern erfordert harten und verlässlichen Einsatz.

Landwirtschaftliche Kreisläufe werden unter fachkundiger Anleitung erlebt. „Für die Menschen bedeutet dies, dass sie ihren eigenen Körper spüren, am Abend müde sind, aber daraus auch neue Kraft gewinnen. Es geht um das Trainieren von Fähigkeiten und Eigenschaften wie Struktur, Pünktlichkeit und Zutrauen. Ziel ist es, unsere Mitarbeitenden möglichst wieder in den Arbeitsmarkt zu integrieren“, betont Vogel. Täglich sind zwischen zehn und fünfzehn Personen im Einsatz. Nur im Winter ist der Garten zwei Monate geschlossen.

Die Integrationsprojekte der in Frastanz beheimateten AQUA Mühle umfasst viele Projekte und Aspekte. Die Mithilfe in der Landwirtschaft ist einer davon. Dabei sind es fast hauptsächlich Männer, die im Garten oder auf den Feldern zu finden sind. „Das liegt auch daran, dass sich Frauen hier möglicherweise weniger zutrauen bzw. ihnen gesellschaftlich weniger zugetraut wird“, erzählt Daniela Vogel, die zusätzlich zu ihrem Studium eine Ausbildung zur landwirtschaftlichen Facharbeiterin und Facharbeiterin für Feldgemüseanbau absolviert hat. Bewusst wird darauf geschaut, die Menschen möglichst gezielt nach ihren Fähigkeiten entsprechend einzuteilen. Das Kräutersortiment mit seinen verschiedenen Düften und Wirkungen regt beispielsweise auch die Sinne an. Im anderen Teil wird eine bodenschonende Vierfelder-Wirtschaft betrieben. Aufgeteilt sind sie in die Gründüngung, Schwachzehrer wie Salate, Mittelzehrer wie Kohlrabi, Fenchel oder Rote Bete und Starkzehrer, zu denen der Kürbis oder Kohl zählen.

### Von Anfang an bio

Von Anfang an setzte der vor zehn Jahren ins Leben gerufene AQUA Mühle Garten auf Bio. 2016 wurde er durch Bio Austria Vorarlberg offiziell Bio-zertifiziert. Im Vorjahr kam für das komplette Arbeitsangebot der Sozialinstitution noch die Green-Care-Auszeichnung hinzu.



Gearbeitet wird nicht nur absolut ohne Pflanzenschutzmittel, sondern auch ohne schwere Maschinen. Diese intensive Auseinandersetzung mit der Natürlichkeit wirkt sich auf die Qualität aus. Der allergrößte Teil der Produkte wird für die AQUA Küche verwendet, in der täglich bis zu 2.500 Essen produziert werden. Geliefert werden sie an



65 Standorte zwischen Bludenz und Bregenz. Darunter befindet sich beispielsweise auch das Landeskonservatorium. Hauptabnehmer/-innen sind jedoch Kindergärten, Schulen, öffentliche Einrichtungen aber auch Betriebskantinen. Zudem gibt es noch einen Catering Service.

### Silber bei „Vorarlberg am Teller“

Geleitet wird die AQUA Küche von Thomas Wachter. Der leidenschaftliche Koch beweist, dass Umweltbewusstsein auch eine kulinarische Seite hat. „Wir kochen nachhaltig und wollen bei der Verarbeitung des Grundprodukts so wenig wie möglich wegschmeißen. Überschüsse des Ertrags unseres Ackers kochen wir ein“, erklärt der 59-Jährige seine Philosophie. So finden auch die Brennnesseln ihre Verwendung in der Küche. Im April dieses Jahres wurden das große Engagement und der vorbildliche Einsatz um Regionalität im Rahmen der Initiative „Vorarlberg am Teller“ mit Silber ausgezeichnet.



#### AQUA Mühle Vorarlberg gemeinnützige GmbH

6820 Frastanz, Obere Lände 5b  
T 05522/515 96-0  
info@aqu-a-soziales.com  
www.aqu-a-soziales.com



- Gemüse mit Ländle Bio-Gütesiegel:  
Salate, Spinat, Kohlrabi, Rettich, Fenchel, Kohl,  
Radieschen, Rhabarber, Zucchini, Kürbis, Tomaten,  
Gurken, Paprika, Chili, Auberginen, Spargel usw.

Ab-Hof-Verkauf:

Montag bis Donnerstag 8 – 16 und Freitag 8 – 12 Uhr

www.laendle.at/gemuese

# Gemüse

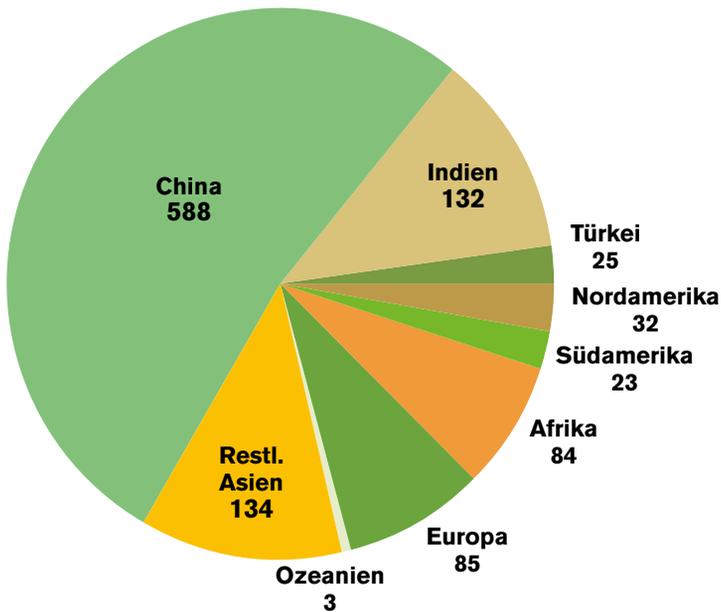


Gemüse ist ein Sammelbegriff für essbare Pflanzenteile wild wachsender oder in Kultur gezogener Pflanzen. Meist handelt es sich um Blätter, Knollen, Stängel oder Wurzeln von ein- oder zweijährigen krautigen Pflanzen, die roh, gekocht oder konserviert genossen werden. Gemüse wird vor allem wegen seines Gehalts an Vitaminen, Mineralstoffen

und sekundären Pflanzenstoffen verzehrt – entweder als Hauptmahlzeit, Beilage zu Fleisch oder Fisch, als gesunder Snack oder auch in grünen Smoothies. Gemüse ist geschmacksgebend und kalorienarm. Zudem hat Gemüse aufgrund seines hohen Gehalts an Ballaststoffen eine wichtige Funktion für die Verdauung.

## GEMÜSE-PRODUKTION

Anteil an der weltweiten Produktion 2019  
in 1.000 Tonnen



Quelle: AMA, Weltproduktion Gemüse 2019

**2.560 ...**

... Tonnen Gemüse (ca.) wurden 2020  
in Vorarlberg geerntet.

Quelle: LK Vorarlberg

**25.000.000 ...**

... Hektar Fläche (ca.) werden in China für den  
Gemüseanbau genutzt – das ist Weltspitze.  
Das entspricht ca. der 3fachen Landfläche  
Österreichs.

Quelle: AMA

### WUSSTEN SIE'S ...?

Das Wort „Gemüse“ kommt aus dem  
Mittelhochdeutschen „gemüese“,  
von der Bedeutung her ein Mus (Brei)  
aus gekochten Nutzpflanzen.

## DIE WICHTIGSTEN ERZEUGNISSE WELTWEIT nach Produktionsfläche in Hektar, 2019

**ZWIEBELN** 5.192.651 ha

**TOMATEN** 5.030.545 ha

**ERBSEN** 2.781.632 ha

**OKRA** 2.729.811 ha



Quelle: AMA, die wichtigsten Erzeugnisse 2019

## BUNT UND GESUND

### Die gesündesten Gemüsesorten

- Brokkoli** – das Anti-Aging-Gemüse
- Spinat** – der „Ironman“ unter den Gemüsesorten
- Karotten** – Stärkung der Sehkraft und Schutz der Zellen
- Zwiebel** – entzündungshemmend und blutdrucksenkend
- Chicorée** – der Zinkbooster gegen Erkältungen
- Rote Bete** – Wintergemüse für den besonderen Zellschutz
- Grünkohl** – hochbasisches, proteinreiches Wintergemüse
- Knoblauch** – die Knolle mit keimtötender Wirkung

Gemüse ist im allgemeinen sehr kalorienarm und nahezu fettfrei. Es enthält Vitamine, Mineralien, sekundäre Pflanzenstoffe und Ballaststoffe.

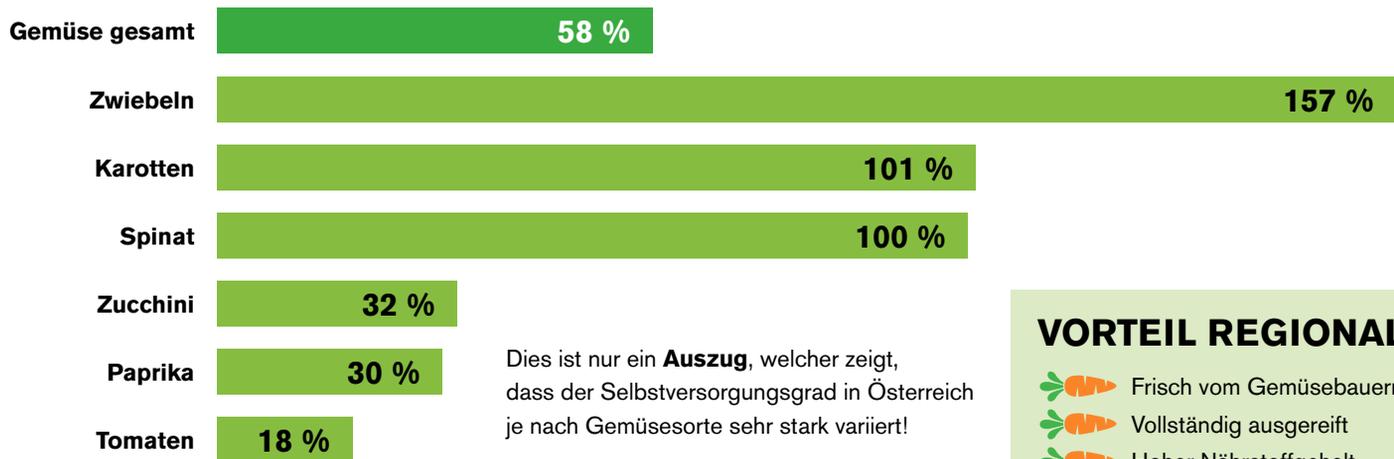


**70 % MÖGEN KEINEN BROKKOLI**

Schuld ist das Molekül Phenylthiocarbamid, kurz PTC, das für einen bitteren Geschmack sorgt, weshalb er auch bei den meisten Kindern unbeliebt ist. Rund 30 % der Menschen nehmen diesen Bitterstoff gar nicht wahr, alle anderen reagieren darauf – manche recht heftig. Ob das der Fall ist oder nicht, liegt an den Genen.

## REGIONALES GEMÜSE

### Selbstversorgungsgrad bei Gemüse in Österreich, 2020/21



**VORTEIL REGIONAL**

- Frisch vom Gemüsebauern
- Vollständig ausgereift
- Hoher Nährstoffgehalt
- Kurze Transportwege

Quelle: Statistik Austria, 2022



## GEMÜSE AUS VORARLBERG

In Vorarlberg wächst Gemüse meist auf den Feldern der Talschaften. Durch Fruchtfolge und dem Anbau von Zwischenfrüchten werden unsere humosen Böden vital erhalten. Fruchtgemüse wird in Foliengewächshäusern kultiviert. Durch die Überdachung hält man es vor Niederschlägen geschützt. So bleiben die Pflanzen weitestgehend gesund. Der Einsatz von Nützlingen ist in unseren Gärtnereien etabliert. Die Gewächshäuser ermöglichen die Kulturverlängerung im Frühjahr und Herbst um einige Wochen mit geringem Energieeinsatz.

# Vorarlbergs beste Marke 2021

**Vorarlberg Milch wurde in drei Kategorien auf Platz 1 gewählt.**



Im Auftrag von vol.at wurde die Bekanntheit der Vorarlberger Marken ermittelt. Dr. Wolfram Auer vom Institut für Management & Marketing, welches mit der Umsetzung und Auswertung der Markenstudie beauftragt wurde, dazu: „Die Vorarlberger/-innen sind stolz auf ihre Marken und Produkte aus der Heimat.“

Vorarlberg Milch landete in drei Kategorien auf dem ersten Platz!

## Kategorie „Bekanntheit“

1. Platz: Vorarlberg Milch
2. Platz: Rauch Fruchtsäfte
3. Platz: Blum

## Kategorie „Unverzichtbarste Marke Vorarlbergs“

1. Platz: Vorarlberg Milch
2. Platz: Rauch Fruchtsäfte
3. Platz: Mohrenbrauerei

## Kategorie „Beste Marke Vorarlbergs“ – ex aequo

1. Platz: Vorarlberg Milch
1. Platz: Sutterlüty
1. Platz: Blum



V.l.n.r.: Wolfgang Hammerl, Christian Grass

## Ökoprofit – zertifiziert

**Am 18. Mai wurde die Vorarlberg Milch mit dem Ökoprofit Vorarlberg-Zertifikat für betriebliches Umweltmanagement ausgezeichnet.**

**Die Vorteile:** Es erfolgt eine Optimierung des Ressourceneinsatzes, Betriebskosten können gesenkt werden und der Beitrag zum Umwelt- und Klimaschutz hat größte Priorität. In Arbeitsgruppen werden Informationen und Impulse mit anderen Betrieben ausgetauscht, dadurch kann auch bei regionalen oder internationalen Ausschreibungen gepunktet werden.



„Die Idee, ein praktikables Umweltmanagementsystem für vorsorglichen Umweltschutz einzuführen, war mit dem Ökoprofit Programm sehr gut in unserem Unternehmen umzusetzen.“  
Johann Müller

## 3 neue Fruchtjoghurts

**Diese besonderen und außergewöhnlichen Geschmacksrichtungen bereichern das Sortiment, bestehend aus 13 Sorten.**

Noch mehr Auswahl für den perfekten Frischeck für zwischendurch – im 180 g Becher, Genuss Löffel für Löffel. Die neuen Fruchtcreations ergeben einen erfrischenden und fruchtigen Geschmack:

- MANGO – das Aroma von Sonne und Sommer
- RHABARBER-HANFSAMEN – eine Kombination von sauer & süß, abgerundet durch den feinen Geschmack von Hanf
- JOHANNISBEERE-MELISSE – herrlich erfrischend, leicht säuerlich mit der Power der Melisse

Weitere Infos auf [www.vmilch.at](http://www.vmilch.at)



# Drehen Sie am Milch-Glücksrad und gewinnen Sie tolle Sofortpreise!

**Bludenz:** Samstag, 28. Mai, Wochenmarkt (Werdenbergstraße)

**Hohenems:** Donnerstag, 2. Juni, Wochenmarkt (Schlossplatz)

**Bregenz:** Freitag, 3. Juni, Bauernmarkt (Fußgängerzone)

**Feldkirch:** Samstag, 4. Juni, Wochenmarkt (Sparkassenplatz)

**Dornbirn:** Mittwoch, 8. Juni, Wochenmarkt (Marktplatz)



Als Hauptpreise locken fünf Körbe voller Milchprodukte der Vorarlberg Milch!



## Wir schauen aufs Ganze. Die Biobäuerinnen & Biobauern



Mehr Infos zum EU-Bio-Logo  
[www.bio-austria.at/eu-bio-logo](http://www.bio-austria.at/eu-bio-logo)

# Bock auf Bio!

Mit einem Klick tauchst du ein in die Welt der Bio-Landwirtschaft. Ausgezeichnete Kulinarik, spannende Veranstaltungen und wissenswerte Informationen erwarten dich.



Vorarlberg

**Folge uns!**

[bio\\_austria\\_vorarlberg](https://www.instagram.com/bio_austria_vorarlberg)



BIO AUSTRIA Vorarlberg



Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium  
Landwirtschaft, Regionen  
und Tourismus

 LE 14-20  
Entwicklung für den Ländlichen Raum

 Europäischer  
Landwirtschaftsfonds für  
die Entwicklung des  
ländlichen Raums:  
Hier investiert Europa in  
die ländlichen Gebiete.



FOTO: IVO VÖGEL



# Ein goldenes Händchen für das weiße Gold

**Die Dorfsennerei Schlins-Röns hat es geschafft, den weltbesten Bergkäse zu produzieren. Ein sensationeller Erfolg für die kleine Genossenschaft. Hauptverantwortlich dafür sind Meistersenn Thomas Kaufmann und sein Team.**

**G**oldmedaillen und Vorarlberg? Das war eine Kombination, die bei den Olympischen Winterspielen in Peking perfekt passte. Katharina Liensberger und Johannes Strolz sorgten für triumphale Momente und kehrten mit Gold geschmückt ins Ländle zurück. Goldmedaillen und Vorarlberg – das ist aber auch noch eine andere Kombination, die bis hinauf in den Olymp ragt. Genauer gesagt in den Käse-Olymp. Denn dorthin hat es die Dorfsennerei Schlins-Röns geschafft.



## **Super Gold bei den World Cheese Awards**

Bei den World Cheese Awards im spanischen Oviedo wurde der Bergkäse der Schlinsler mit Super Gold ausgezeichnet. Das heißt, dass sich die kleine, genossenschaftlich geführte Sennerei nun damit schmücken darf, den besten Rohmilchkäse der Welt produziert zu haben. Ein beeindruckender Erfolg, zumal bei der ganzen Veranstaltung rund 4.000 eingereichte Laibe genauestens unter die Lupe genommen wurden. In jeder Kategorie erhielt der Ursprung geschützte Vorarlberger Bergkäse über 10 Monate die höchste Punktezahl. Die Bezeichnung „weißes Gold“ für die Milch trifft also im Fall der Dorfsennerei im wahrsten Sinne des Wortes zu. Ein echter Champion eben. Selbst für die vielfach ausgezeichnete Sennerei ein absolutes Highlight in ihrer langen Geschichte.



## **Die Teilnahme an der Königsliga**

Käseerzeugung aus Rohmilch ist so etwas wie die Teilnahme an der Königsliga. Die Rohverarbeitung bedeutet, dass der Grundstoff nicht pasteurisiert wird. Dadurch bleiben der Milch sämtliche Inhaltsstoffe und der volle Geschmack erhalten. Die Qualität des Rohstoffes ist ein entscheidender Faktor. Deshalb gilt die weltweit höchste Auszeichnung auch den beteiligten Landwirten, bemerkt Kaufmann. In der Dorfsennerei wird überhaupt ausschließlich auf Heumilch gesetzt. Die Kühe bekommen frische Gräser und Kräuter im Sommer sowie Heu



im Winter. Das macht die Milch, um es auf salopp vorarlbergisch zu formulieren „g'schmackig“. Die Heumilch wird täglich von acht Landwirten angeliefert. Hinzu kommt noch Heumilch, die von der Vorarlberg Milch bezogen wird. Somit werden pro Tag bis zu 15.000 Liter Heumilch zu 48 Bergkäse-Laiben à 30 Kilogramm veredelt.

Die Rohmilch darf dabei maximal auf acht Grad

Celsius abgekühlt werden, damit sie ihre natürlichen Eiweißstrukturen behält. Möglich ist dieser Prozess nur, wenn die Milch gleich verarbeitet wird. „Deshalb arbeitet unser Sennereiteam sieben Tage die Woche“, erklärt Thomas Kaufmann, der bei der Käseverarbeitung tatsächlich ein goldenes Händchen zu besitzen scheint. Denn im Mai wurde die Dorfsennerei erneut mit dem Kasermändl in Gold (die höchste Auszeichnung in Österreich) prämiert. Der Auszeichnungenreigen setzt sich also nahtlos fort.

### Wettbewerbe dienen der Qualitätsüberprüfung

Für den Betrieb ist die Teilnahme an Wettbewerben eine Bestätigung der täglichen Arbeit und eine wertvolle Qualitätsüberprüfung. Seit seinem 18. Lebensjahr ist Thomas Kaufmann bereits in der Dorfsennerei Schlins beschäftigt. Schon längst ist der 53-jährige Bre-



genzerwälder, der seit vielen Jahren in Beschling wohnt, im Walgau heimisch geworden. Seine Frau Renate betreibt selbst eine Landwirtschaft mit 40 Kühen. Kaufmann kennt sozusagen die Abläufe vom Euter bis zum ausgereiften Käselaub. Im Laufe der Jahrzehnte hat der stets bodenständig gebliebene Meistersenn ein feinsinniges Gespür für das Produkt entwickelt und kann neben hochwertigen Kulturen auch seine ganzen Erfahrungswerte in die Waagschale werfen. Mit akribischem Blick mustert er die produzierten Laibe bei der Reifung, die im vollklimatisierten Keller stattfindet. Nach rund drei Monaten Lagerung lässt sich genau abschätzen, wie gut der Käse wird. Er wird nach dem Äußeren, der Textur und der Lochung beurteilt. Dafür wird er extra angebohrt und danach wieder verschlossen, damit er keinen

Schaden erleidet. Auch Geruch und Geschmack werden bewertet. Passen alle Faktoren perfekt, werden 20 Punkte vergeben. In der Fachsprache wird dieses Prozedere „bonitieren“ genannt. „Hinzu kommt auch regelmäßig eine externe Beratung, um eine Betriebsblindheit zu vermeiden.“ Diese erfolgt in Zusammenarbeit mit der Landwirtschaftskammer, Abteilung Milchwirtschaft.



### Neue Schneide- und Verpackungsmaschine

Hauptziel ist die Qualitätssicherung. „Sie muss das ganze Jahr über gegeben sein“, bringt es Kaufmann auf den Punkt. Insgesamt elf Beschäftigte sorgen dafür – neben der Sennerei auch jene Mitarbeiterinnen, die im Sennereiladen beschäftigt sind. Zudem wird ein Lehrling ausgebildet. Auch für eine relativ kleine Sennerei heißt es, stets am Ball zu bleiben. Investitionen dienen aber nicht nur der Modernisierung, sondern auch der Vereinfachung von Vorgängen. Vor kurzem wurde eine neue Schneide- und Verpackungsmaschine angeschafft, die hochpräzise arbeitet. In der Dorfsennerei Schlins-Röns will man nichts dem Zufall überlassen. So wie die Ski-Asse dies bei den entscheidenden Rennen auch nicht tun. Das goldene Händchen scheint da wie dort gegeben.



**Dorfsennerei Schlins-Röns**  
6824 Schlins, Sennereistraße 10  
T 05524/2340  
info@dorfsennerei.at  
www.dorfsennerei.at



- Produkte mit Ländle Gütesiegel:  
Vorarlberger Bergkäse, Liebeskäse, Sauerkäse, Ziegenkäse, Bergkäse-Roulade, Rönser Frischkäse, Sennerei-Topfen, Sennerei-Butter, Spätzle-Mischung, Salatkäse u.v.m.



- Weitere Produkte:  
Fondue-Mischung, diverse Käsespezialitäten, Produkte aus der Region

Öffnungszeiten Sennerei-Läden:  
Montag bis Samstag: 7:30 bis 12 und 17 bis 18:30 Uhr  
www.laendle.at/milch



**SCHLINSER SALATKÄSE**  
aus 100 % Vorarlberger Bergkäse g.U.

Nach 6-monatiger Reifung wird der Bergkäse schonend in Form gebracht. Lassen Sie sich den Schlinser Salat-Bergkäse in einem „ghöriga Lumpasalat“ oder als herzhafte Salatgarnitur schmecken.

Dorfsennerei Schlins-Röns und Umgebung eGen  
6824 Schlins, Sennereistraße 10  
Käslädele: Montag bis Samstag 7:30 bis 12 und 17 bis 18:30 Uhr  
SB-Automat: rund um die Uhr  
[www.dorfsennerei.at](http://www.dorfsennerei.at)



**BLACK EYE VODKA**

Vodka „made in Vorarlberg“ – glasklar und rein.  
Der Black Eye Vodka wird aus Kartoffeln mit Ländle Gütesiegel hergestellt und zu 100 % in Vorarlberg produziert.

Tipp: Genießen Sie den Vodka eiskalt und lassen Sie ihn im Glas vorher etwas atmen!

Erhältlich ist der Vorarlberger Vodka in der 0,7 Liter Flasche beim Geflügelhof Feldkirch, Werdenbergstraße 42, Feldkirch sowie bei Spar, Eurospar und Interspar.



**RANDIG AUS DEM LÄNDLE**

Rote Bete der Rheintaler Feldfrüchte gibt es fertig gekocht und vakuumiert. Angebaut werden die Roten Rüben nach den Richtlinien des Ländle Gütesiegels auf Feldern der Familie Allgäuer in Feldkirch.

Erhältlich im Hofladen, Ketschelenstraße 66, Feldkirch, im Sennhof Lädle, Sennhofweg 1, Rankweil sowie bei Spar, Eurospar und Interspar.

Infos zu Ländle Gemüse:  
[www.laendle.at/gemuese](http://www.laendle.at/gemuese)



Erzeuger:  
**Rheintaler Feldfrüchte eGen**  
Ketschelenstraße 66  
A-6800 Feldkirch

**Rote Rüben**  
gekocht und geschält  
zu 100 % aus Vorarlberg

köstlich im Salat, gebacken im Ofen,  
als Gemüsepüree oder als Crèmesuppe

100 g enthalten durchschnittlich:  
Energie: 195 kJ / 46kcal  
Fett: 0 g  
- davon gesättigte Fettsäuren: 0 g  
Kohlenhydrat: 8,6 g  
- davon Zucker: 8,4 g  
Ballaststoffe: 2,9 g  
Eiweiß: 1,5 g  
Salz: 0,15 g

Enthält von Natur aus Zucker.  
✓ Ohne Zuckerzusatz.

Durch Wärmebehandlung  
haltbar gemacht.  
Gekühlt lagern und nach  
dem Öffnen bald verbrauchen.  
Mindestens haltbar bis:  
siehe Rückseite

500 g

## Bier-Grillhuhn



Rezept: Sigrid Gasser  
laendlekitchen.at

### Zutaten für 2 Personen:

- 1 Ländle Huhn\*
- 0,5 l Bier
- 125 ml Öl (Raps- oder mildes Olivenöl)
- 5 EL grober Dijonsenf
- 1 EL Paprikapulver edelsüß
- 1 TL Curry
- 1 TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 2 TL Salz
- 1 Zwiebel\*, grob gehackt
- 10 Knoblauchzehen\*, grob gehackt
- 2 Lorbeerblätter
- 2 große Stängel Rosmarin\*

### Zubereitung:

Huhn in Schenkel, Brust und Flügel teilen. (Flügelspitzen und den Brustkorb mit Knochen kann man als Basis für eine Hühnersuppe nehmen.) Das Bier mit den Gewürzen in einer Schüssel verrühren. Knoblauch, Zwiebel, Lorbeer und Rosmarin dazugeben. Hühnerteile mit scharfem Messer einstupfen und in die Marinade legen und abgedeckt in den Kühlschrank geben. Mindestens 24 Stunden ziehen lassen, Fleisch ein- bis zweimal wenden.

Hühnerteile herausnehmen und mit Küchenkrepp abtupfen. Etwas einölen und mit Salz bestreuen. Indirekt (nicht direkt über der Glut) etwa 30 bis 40 Minuten grillen, bis die Haut braun und knusprig ist. Öfters wenden. Erst zum Schluss direkt grillen, bis das Huhn die gewünschte Farbe hat

Tipp: Die Marinade lässt sich ohne weiteres ein zweites Mal verwenden.

\* Produkte mit Ländle Gütesiegel erhältlich  
(je nach Saison), [www.laendle.at](http://www.laendle.at)



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

0,33l



# EUER ERNST? NEI, ÜSOR SPEZIAL!

Schmeckt spezial, ist Spezial, bleibt Spezial. Denn wo Spezial drauf steht, ist auch Spezial drin. Und das unverändert mit 12.7%iger Stammwürze und 5.6% Alkohol. Hand drauf! **Vorarlbergs größtes Bier**, jetzt auch in der 0,33l Leichtglasflasche.

**Mohrenbräu**  
das Vorarlberger Bier



# Von John Wayne und Bonanza bis hin zur Polizei und Western Ranch

**Rainer Müller hat sich in Feldkirch seinen Traum von einer Western Ranch erfüllt. Der Pferdeliebhaber hat vor zehn Jahren aber auch auf Angus Rinder umgesattelt. Die Landwirtschaft ist für den Polizisten zur Leidenschaft geworden.**

Wer erinnert sich noch an den legendären John Wayne und seine populären Westernrollen in „Ringo“ oder „Rio Grande“? Oder an die beliebten TV-Vorabendserien „Bonanza“, „Rauchende Colts“ und „Die Leute von der Shiloh Ranch“. Wer wollte damals nicht auch so ein cooler Westernheld sein, der mit Colt und Lasso bewaffnet gegen das Böse kämpft? Auch bei Rainer Müller war das so. Gespannt saß der kleine Bub vor dem Fernseher und verfolgte aufregend mit, wie die damals ausschließlich männlichen Helden am

Ende immer Sieger blieben. „Wahrscheinlich war das der Grund, warum ich später zur Polizei ging“, blickt der 62-Jährige mittlerweile auf eine lange berufliche Karriere zurück, in dem stets die Sicherheit der Menschen im Mittelpunkt stand. Das Leben der Cowboys und die Western haben ihn weiterhin fasziniert. So sehr, dass er sich vor drei Jahren seine eigene Western Ranch im Feldkircher Ortsteil Gisingen errichtet hat. Um den Vorbildern möglichst nahezu kommen, fuhr er sogar die USA mit dem Motorrad ab, um sich vor Ort inspirieren zu lassen. „Ich habe mir dort extra einige Höfe angeschaut.“



## Ein Stall, der für Tierwohl steht

Doch nicht nur Pferde wiehern im Stall des Obmanns des Westernreitvereins Vorarlberg. Auch rund ein Dutzend Angus Rinder sowie die Kälber der Mutterkühe finden darin Platz. Auf diese spezielle Rasse ist er vor rund zehn Jahren gekommen, als er den alten Hof von seinem 2017 verstorbenen Vater Raimund übernahm. „Da sich das Gebäude mitten in der Ortschaft befand, beschloss ich, weit außerhalb des Zentrums von Gisingen neu zu bauen.“ Für die Umsetzung stand jedoch nicht nur seine Inspiration Pate, sondern auch





die Landwirtschaftskammer, die ihn in vielen Dingen beriet und unterstützte. „Schließlich ging es mir darum, einen Stall zu errichten, der für Tierwohl steht.“ „Licht, Luft, Platz“ hieß dabei das Motto. Die Ranch erfüllt sämtliche Vorschriften einer modernen Tierhaltung. Jedes Rind hat seine eigene Liegebox, dazu gibt es Fressstellen und Auslauf. Die Tiere können ein eigenständiges Leben führen. Rund ein bis zwei Stunden beträgt die tägliche Arbeit, weil alles automatisiert ist. Rainers Familie ist stark eingebunden. „Meine Frau Ruth unterstützt mich ebenso wie meine Tochter Jasmine mit ihrem Lebensgefährten Martin.“



### Viel über die Tiere gelernt

So wie die Western haben es auch die Angus Rinder dem sportlichen Bald-Pensionisten angetan. „Sie sind problemlos zu halten und haben ein ruhiges Wesen. Ein weiterer Grund war, dass Angus Rinder von Haus aus keine Hörner haben. Und sie gefallen mir auch optisch sehr gut.“ Die ursprünglich aus Schottland stammende Fleischrasse ist vor allem in Amerika sehr beliebt und hat in den letzten Jahren auch in unseren Breitengraden immer mehr Einzug erhalten. Angus-Steak steht in der Grillzeit wieder gerne auf dem Speiseplan. Mittlerweile gibt es auch Einzüchtungen, damit das Fleisch die optimale Qualität erhält.

Rainer Müller hat viel über diese Tiere gelernt. Und er weiß, dass es am besten ist, wenn man sie einfach selbst machen lässt. So zum Beispiel, wenn eine Kuh kalbt. „Am Anfang habe ich immer akribisch geschaut, wenn eine hochträchtig war. Und dann oft tagelang umsonst gewartet, bis sie kalbt. Doch sie fühlen sich von Menschen

gestört und sind am liebsten unter sich in der Herde. Dann geht alles wie von alleine. Bisher hat jedenfalls immer alles geklappt.“

### Der Stier verrichtet seine Arbeit

Angus Rinder verstehen sich untereinander sehr gut. Auch die jungen Stiere dürfen bei der Herde bleiben. „Sie werden einfach kastriert, damit nichts passieren kann.“ Der 62-Jährige ist zu einem guten Beobachter geworden. In den Sommermonaten geht es für die Wiederkäuer hinauf auf die Alpe Altgerach ins Laternsertal. Und ganz nach dem Motto „auf der Alm, da gibt's koa Sünd“ darf der Stier ganze Arbeit verrichten. „Mir ist wichtig, dass die Kühe auf natürlichen Weg besamt werden. Bisher kamen immer alle Kühe gedeckt zurück“, bemerkt Rainer Müller mit einem Schmunzeln.



### Wieder vermehrt die Pferde satteln

Wenn er noch in diesem Jahr seine wohlverdiente Pension antritt, bleibt ihm mehr Zeit für die Landwirtschaft. Ziel ist es, eine Selbstvermarktung aufzubauen. „Darum habe ich mich bisher nicht großartig kümmern können.“ Einer seiner Hauptabnehmer ist die Feldkircher Metzgerei Schöch. Große Reisepläne hat er im Ruhestand jedenfalls nicht. „Das habe ich alles bereits hinter mir. Mir genügt es, wenn ich mich auf das Motorrad setzen kann und die Gegend in Österreich erkunde.“ Dann sind ja noch die Pferde, die er vermehrt wieder satteln will. Und auch wenn John Wayne schon lange tot ist – ein wenig „Wilder Westen“ darf es in Feldkirch ruhig sein.




**Rainer Müller**  
 6800 Feldkirch, Lehrer-Frick-Straße 8  
 T 0664/323 09 83, rainerwranch@gmail.com

- Produkte mit Ländle Gütesiegel:  
Ländle Rind (Angus)

Verkauf:  
 Ländle Rind bei Spar, Eurospar und Interspar  
[www.laendle.at/rind](http://www.laendle.at/rind)



# Pioniere des Dinkelanbaus

**Als Buben durften Gerold Keckeis und seine Brüder auf dem Markt Mamas selbstgebackenes Dinkelbrot verkaufen, um ihr Taschengeld aufzubessern.**

**Bis heute sind die Rankweiler dem Dinkelanbau treu geblieben.**

**F**rüher waren die drei Buben von Agathe Keckeis jede Woche auf dem „Rankler Wochenmarkt“ anzutreffen und haben ihre Produkte, die am eigenen Hof in Rankweil-Brederis angebaut wurden, feilgeboten. Mit dabei, das selbstgebackene Brot der Mama. Mittlerweile hat sich Agathe vom Marktgeschehen zurückgezogen. Nicht



aber vom Hofleben. Gemeinsam mit ihrem 82-jährigen Mann Josef greift die nunmehr 80-Jährige schon mal tatkräftigen ihrem Sohn Gerold und dessen Frau Silvia unter die Arme. In zahlreichen Kalendern hat Agathe Keckeis alles über viele Jahre manifestiert. So weiß sie heute noch genau, was zu welcher Zeit gesät und geerntet wurde. „Ich habe alle Kalender aufgehoben und schreibe heute noch alles mit.“ Unter



anderem hat sie auch notiert, wann mit dem Dinkelanbau begonnen wurde. Anno 1986 wird sie fündig.

## **Pioniere der Landwirtschaft**

Seinerzeit waren die Eltern von Gerold Keckeis absolute Pioniere der Landwirtschaft. Nicht von wenigen wurden sie damals für ihren Dinkelanbau ein wenig belächelt, da der Getreideanbau in Vorarlberg eher wenig verbreitet war und hauptsächlich die Milchviehhaltung im Vordergrund stand. Dinkel war bis in die 2000er-Jahre wenig salonfähig und erlebte erst im Zuge der Gesundheitsbewegung eine Renaissance. Wohl auch, weil er von Allergikern geschätzt wird.

Doch Familie Keckeis wusste schon in den 1980er und 90er-Jahren um die Vorzüge des Getreides. Mamas selbst gebackenes Dinkelbrot schmeckte nicht nur den Kindern vorzüglich, sondern fand auch am Markt reißenden Absatz. Der Dinkel wurde selbst angebaut – fürs Mahlen wurde sogar eine eigene Mühle angeschafft. Was nicht gemahlen wurde, wurde als Dinkelkorn ab Hof verkauft. „Früher hat man alles selbst machen können“, blickt Agathe Keckeis gerne auf die alten Zeiten zurück.

Immer wieder wurde etwas Neues ausprobiert – unter anderem auch der Grünspargelanbau, für den der Hof anno 1994 den vierten Platz beim Innovationspreis belegte. Der jahrzehntelange Anbau von Erdbeeren musste leider zugunsten der Frühkartoffeln aufgegeben werden, da es – wegen des gleichzeitigen Erntebeginns – arbeits-technisch nicht mehr möglich war. Und dann gab es noch das Hobelkraut, das für die Firma Grabher produziert wurde. Lange Zeit das Hauptprodukt.

### Ländle Dinkel für Nudelproduktion

Dem Dinkel ist man über die Jahre treu geblieben. Er wird nun hauptsächlich für die Nudelproduktion am Sennhof angebaut. Das Dinkelstroh wiederum wird für die Viehhaltung genutzt. Rund 100 Kühe und Rinder sowie ein paar Hühner leben am Hof, der 1962 als Aussiedlerhof in der Parzelle Osang vom Vater errichtet wurde.



Gerold Keckeis hat sich ganz in die Materie hinein-gelebt. Der 45-Jährige, der den landwirtschaftlichen Betrieb gemeinsam mit seiner Frau Silvia (40) im Vollerwerb führt, schwärmt von den Eigenschaften des Dinkels. „Die Kultivierung ist nicht so schwierig und außerdem ist Dinkel für den Boden sehr gut. Wichtig ist, dass man den Aufwuchs im Griff hat und den richtigen Zeitpunkt zum Ernten erwischt. Ansonsten treiben

die Ähren aus“, weiß der Absolvent der Landwirtschaftsschule. Das Korn muss ideal für die Weiterverarbeitung sein. Die Größe kann dabei variieren. Das ist auch von den Wetterbedingungen abhängig. Entscheidende Qualitätsparameter sind der Kleberanteil (Gluten) und die Fallzahl, die für die Stärke steht. Ein moderner Dinkel erreicht eine Fallzahl von ca. 230 s. Doch dafür gibt es eigene Fachleute, die das genau beurteilen.

### Selbstvermarktung ausgebaut

Im Fall von Gerold Keckeis werden diese Arbeiten vom Abnehmer übernommen. Er selbst kümmert sich ganz um den Anbau des mit dem Ländle Gütesiegel ausgezeichneten Dinkels auf 1,5 Hektar. Das ergibt etwa fünf bis sechs Tonnen „Material“. Die Familie Keckeis produziert außerdem noch Kartoffeln, Zwiebeln, gelbe und rote Rüben und setzt dabei zunehmend auf die Selbstvermarktung. Im kleinen SB-Laden neben dem Hof ist, je nach Jahreszeit, ein entsprechendes Angebot zu finden, das hauptsächlich aus Gemüse besteht. Aber



auch Eier und Edelbrände ergänzen das Sortiment. Im Kühlschrank gibt es zudem Wurst und Käse.

Im Allgemeinen ist Gerold Keckeis mit dem Istzustand sehr zufrieden: „Es geht mir nicht darum, zwingend weiterzuwachsen und zu vergrößern – alles soll im normalen Rahmen bleiben.“ Das Hauptaugenmerk liegt bei Familie Keckeis vielmehr darin, den Betrieb zu optimieren und Arbeitsabläufe zu verbessern. Der Rankweiler hat auch



schon weitere Ideen: „Ideal wäre eine Lager-/Kühlmöglichkeit für die Kartoffeln wie beispielsweise ein befahrbarer Kühlraum.“ Und wenn er sich eines Tages einen anschafft, wird dies sicher im Kalender notiert.

#### Gerold Keckeis

6830 Rankweil, Riedstraße 2  
T 05522/372 57

Ländle  
DINKEL



- Produkte mit Ländle Gütesiegel:  
Ländle Dinkel (Dinkelkorn, Dinkelvollkornmehl)
- Weitere Produkte:  
Kartoffeln, Zwiebeln, gelbe und rote Rüben, saisonales Gemüse, Eier, Edelbrände

Verkauf: direkt ab Hof  
Ländle Dinkel auch bei Sennhof (Dinkelmehl, Dinkelnudeln)

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

# Beerenzeit!

Ländle  
BEEREN



**Beeren mit Ländle Gütesiegel – das sind fertig ausgereifte, frisch geerntete Powerfrüchte! Ländle Beeren sind garantiert kontrolliert und natürlich gentechnikfrei. Der Einsatz von Glyphosat ist gemäß den Richtlinien des Ländle Gütesiegels strengstens verboten.**



## Karg's Erdbeerland

6974 Gaißau, Riedgasse 95  
T 0664/460 67 40, w.karg@showorx.eu

Verkauf von Mitte Mai bis Ende Juni:

- direkt ab Hof in Gaißau, Riedgasse 95
- Wolfurt, Achstraße (bei Firma LTW)
- Bludenz, Werdenbergstraße 65
- bei Sutterlüty, Billa und in ausgewählten Adeg-Märkten

## Maximilians Heidelbeerwelt

6923 Lauterach, Im Wiesengrund 7a  
T 0660/835 54 34, maximilian.sohm@hotmail.com

Verkauf Ende Juni bis Anfang August:

- Direktverkauf auf telefonische Bestellung
- Verkaufsstand an der Bundesstraße 91 in Lauterach
- bei Sutterlüty, Billa, Adeg



Foto: © Weisengruber & Partner

Die Familie Karg betreibt bereits in der dritten Generation Gartenanbau. Anfang der 1980er-Jahre wurde am Hof in Gaißau von Gemüse auf Erdbeeren umgestellt. Eine „beerenstarke“ Entscheidung, denn der Betrieb ist heute der größte Erdbeerproduzent in Vorarlberg. Früher waren es sogar rund sechs Hektar Fläche. Vier Hektar sind jedoch organisatorisch besser zu bewirtschaften. Auch mengenmäßig kann so optimaler kalkuliert werden. „Lieber zu wenige, als zu viele Erdbeeren“, lautet das Credo.



Foto: © Christoph Pallinger

Auf der rund 1,5 Hektar großen Plantage im Lauteracher Ried erlebt die Familie Sohm in den Sommermonaten alle Jahre wieder ihr blaues Wunder. Und das völlig gewollt. Maximilians Großeltern waren es, die einst die ersten Sträucher gepflanzt haben. Vater Dietmar Sohm stieg dann ganz von Champignons auf Heidelbeeren um. Die gut 2.500 Pflanzen werfen durchschnittlich 10.000 Kilogramm der kleinen süßen Früchtchen ab, die nicht nur lecker schmecken, sondern auch richtig gesund sind.



# Den Weg der Eltern weiterführen und weitergeben



**In der Reihe „nochfroggt“ haben wir für diese „luag“-Ausgabe mit Hubert Strolz gesprochen. Als Olympia-Sieger ist er den meisten Vorarlbergerinnen und Vorarlbergern bekannt, doch er ist auch Bio-Bauer und hat eine klare Linie bei der Ausrichtung seines Betriebs.**

**Als Olympiasieger bist du fast allen bekannt, aber du bist auch Landwirt. Wie war der Werdegang, wie bist du zur Landwirtschaft gekommen?**

H. Strolz: Mein Vater hat hier in Warth bereits den landwirtschaftlichen Betrieb geführt, welchen ich mit meiner Frau Birgit dann 2007 übernommen habe. Ich bin damit aufgewachsen und habe natürlich schon immer mitgeholfen. Es war ein guter Ausgleich zum Spitzensport. Bis ich 32 Jahre alt war, bin ich aktiv Ski gefahren, war von 1980 bis 1994 in der österreichischen Nationalmannschaft.

Beruflich hatte ich einiges ausprobiert, war bei der Gendarmerie, bei der Raiffeisenbank und auch mal kurz beim Schihersteller Kästle angestellt. Da habe ich auch gemerkt, dass ich kein Verkäufer bin. Zudem habe ich die staatliche Ausbildung zum Schilehrer und Schiführer abgeschlossen und war 10 Jahre Schischulleiter in Warth. Das habe ich 2007 abgegeben und die Landwirtschaft daheim fix übernommen. Als Schiführer bin ich aber auch weiterhin in der Schischule tätig.

**Wie schaut dein heimischer Betrieb aus? Wieso die Entscheidung für die Landwirtschaft?**

H. Strolz: Wir führen unseren Hof als Bio-Milchbetrieb und haben 5 Milchkühe und die Nachzucht, im Stall stehen also immer so zwischen 10 und 15 Tiere. Früher stand da ein alter Stall, wie es hier oben üblich war, mit der Hofübernahme 2007 haben wir aber einen neuen Laufstall gebaut, der direkt neben unserem Wohnhaus mit Ferienapartments liegt. Die Entscheidung für die Landwirtschaft war ganz bewusst. Man muss sich irgendwann für seinen eigenen Weg entscheiden und meiner war es, die Landwirtschaft meiner Eltern fortzuführen. Wirtschaftlich gesehen ist es in dieser Lage und Größenordnung kein Faktor, aber mir ist es ein Anliegen, weil es einen Wert hat, dass ich das für meine Eltern in die nächste Generation weitertrage. Ich denke, unser Sohn Johannes wird das später einmal in eine gute Zukunft weiterführen, wenn auch sicher ganz anders als ich.



Am Hof selbst steht die Leistung der Tiere nicht im Vordergrund. Hier brauche ich eine robuste, standortgerechte Rasse. Meine Eltern hatten Brown Swiss Rinder für die höhere Milchproduktion, jedoch ist das Original Braunvieh in Warth besser geeignet, es ist standfester im steilen Gelände. Die Linie von meinem Vater wollte ich aber nicht hergeben, also bin ich seit 4 Jahren wieder am zurückzüchten. Das Original Braunvieh gibt zwar weniger Milch, welche übrigens ab Juni neu an die Käse Rebellen Sulzberg geht, aber genau die Menge, die mit dem vorhandenen Futter erreicht werden kann. Wenn ich das – sagen wir mal um 1.000 Liter – zusätzlich erhöhen wollte, müsste ich Kraftfutter zukaufen, dessen Kosten die Mehreinnahmen direkt auffressen würden. Ich muss sagen, mir taugt es einfach, wenn hier wieder Original Braunvieh auf meiner Alpe zwischen Lech und Warth steht, das gehört hierher.



Ich habe auch kein Problem mit großen Betrieben. Wenn jemand 1.000 Kühe hat, ist das in Ordnung, solange er genügend Boden hat und alles in Kreislaufwirtschaft betreiben kann. Nur wenn man dafür dann Soja und Mais aus Übersee importieren muss, ist wirklich viel in Schräglage.

**Mit den bereits angesprochenen Appartements seid ihr auch ein Tourismusbetrieb. Wie siehst du den Bezug deiner Gäste zur Landwirtschaft? Oder interessieren die sich mehr für die Vitrine mit den Pokalen und Medaillen im Eingangsbereich?**

H. Strolz: Wir haben das Haus bereits 1990 übernommen und umgebaut. Meine Eltern hatten schon eine Frühstückspension, wir haben nun Ferienappartements. Während des Umbaus wurden alle Pokale und Medaillen eingepackt und in einer Garage zwischengelagert. Die Vitrine war schon damals zu klein, einige Dinge sind immer noch in Kisten verpackt. Und jetzt kommen noch die Auszeichnungen von Johannes dazu.

Grundsätzlich haben immer mehr Menschen keinen Bezug mehr zur Landwirtschaft. Da ist es schön, dass wir unseren Gästen die Arbeit an unserem Hof zeigen können. Auch wenn es nicht alle interessiert, so haben wir doch viele Stammgäste, die diese Arbeit wertschätzen. Wenn ich erkläre, dass ein Kalb jetzt geschlachtet wird, verstehen das nicht alle. Jede Kuh und jedes Kalb hat bei uns einen Namen. Wir achten darauf, dass sie eine gute Zeit am Hof haben, dass das Tierwohl passt und sie gesund sind, aber es bleiben Nutztiere. Es tut den Leuten gut, das auch mal in echt zu sehen, da – ohne direkten Bezug dazu – die Notwendigkeit der Haltung von Nutztieren nicht mehr so klar ist. Früher waren Lebensmittel kostbar, da hatten wir am Hof

auch noch Schweine, die selbst geschlachtet wurden und das gesamte Tier verwertet wurde. Davon hat sich unsere Konsumgesellschaft mittlerweile meilenweit entfernt. Auch in der Gastronomie sieht man das. Viele Köche kaufen nur noch Edelteile, die können und wollen gar kein Beuschel mehr zubereiten.



Der Trend zur Nachhaltigkeit und zur Wertschätzung ist Gott sei Dank bei der jungen Generation wieder da. Sie wollen wissen, wo die Lebensmittel herkommen und ob es die Tiere am Hof gut hatten. Aber man muss das auch entsprechend kommunizieren und den Konsumenten vor Augen führen, insbesondere die regionale Wertschöpfung. Ich glaube, die jungen Leute werden das dann weitertragen in eine gute Zukunft.

**Wie siehst du die Zusammenarbeit von Tourismus und Landwirtschaft in Vorarlberg?**

H. Strolz: Es gibt da schon einige gute Kooperationen. Wir liefern seit Jahren unsere Milchkälber an die Taube in Bizau. Die Schwestern Margit und Monika legen viel Wert auf Qualität und Herkunft. Wir sind befreundet und die Zusammenarbeit funktioniert sehr gut. Sie nehmen die ganzen Kälber ab und verwerten sie komplett. Das kommt auch bei ihren Gästen gut an, die bereit sind, für Qualität und Regionalität den Mehrpreis zu zahlen.

**Im Spitzensport spielt Ernährung natürlich eine wichtige Rolle. Gilt das auch für Herkunft und Qualität der Produkte? Und hat sich einiges verändert, wenn du deine aktive Zeit mit der von Johannes heute vergleichst?**

H. Strolz: Schon damals bei mir wurde beim Training auf dieselben Themen Wert gelegt: Ernährung, Krafttraining, Kondition, Technik. Nur hatten wir vor 30, 40 Jahren einen anderen Wissensstand – wobei wir früher verständlicherweise zu jeder Zeit gedacht haben, das sei das Optimum. Die Grundelemente der Schitechnik sind immer noch dieselben, die Physik hat sich ja nicht geändert. So war und ist die Ernährung natürlich wichtig, wobei sie aus meiner Sicht insbesondere Kopfsache ist. Man muss dabei konsequent sein. Ich hatte während meiner aktiven Zeit selbst eine Phase, in der ich komplett auf Fleisch und Zucker verzichtet habe. Obwohl ich an sich schon ein Fleischesser bin, war das in dem Moment richtig für mich und da bin ich standhaft geblieben.

Die Qualität der Lebensmittel spielt dabei auch eine wichtige Rolle. Mit der Regionalität ist es etwas schwieriger. Als Sportler bist du das ganze Jahr unterwegs: mal in Wengen, mal in Adelboden, dann in Zagreb, in Peking und überall isst du das Essen von dort. Da spielt die Zusammensetzung der Speisen in Bezug auf die jeweiligen Trainingsinhalte eine größere Rolle. Zu Hause wird dann wieder auf die regionale Herkunft geachtet.



©Anna Paller

# ENTDECKE DEN BAUERNHOF!

Raus aus den vier Wänden und den (Schul-)Alltag zu einem unvergesslichen Erlebnis machen!

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



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



**Ab Mitte Juni:**

*Ländle*  
KARTOFFEL



**Frühkartoffeln  
aus dem Ländle!**

[laendle.at/kartoffel](http://laendle.at/kartoffel)

Produzent	Anschrift
Fink Georg & Birgit	Lauterach, Lerchenauerstraße 78
Kalb Andreas	Lauterach, Lerchenauerstraße 33
Reiner Hof	Lauterach, Fellentorstraße 8
Meusburger Gemüsebau	Koblach, Au 5
Tiefenthaler Ulrich & Andrea	Rankweil, Broßwaldenweg 15

Produzent	Anschrift
Rheintaler Feldfrüchte	Feldkirch, Ketschelenstraße 66
Mündle Gerold	Satteins, Augasse 34
Kaufmann Rosa & Lothar	Nenzing, Bazulstraße 26
Metzler Gärtnerei	Ludesch, Walgaustraße 118
Burtscher Stefanie & Willi	Bludenz, Unterbings 51



## Bio-Fleischpakete von Vorarlberg für Vorarlberg

**Biobäuerinnen und Biobauern vermarkten  
gemeinsam.**

In der Kürze liegt die Würze – das gilt für Vorarlbergs Biobäuerinnen und Biobauern, wenn es um die Transportwege ihrer Produkte geht. Zugegeben, ein paar Kilometer von der Produktion am Bio-Betrieb bis zum fertigen Festmahl sind unvermeidbar. Aber immerhin bewegen sich diese ausschließlich innerhalb Vorarlbergs.

BIO Vorarlberg ist die Genossenschaft der Biobäuerinnen und Biobauern. Über diese gemeinsame Vermarktungsschiene können Konsumentinnen und Konsumenten Vorarlberger Bio-Qualität direkt vom zertifizierten Bio-Betrieb beziehen. Durch die im ganzen Land verteilten Abholstationen muss dafür kein weiter Weg bis zum Biobetrieb in Kauf genommen werden, sondern man sucht sich ganz einfach die nächstgelegene Abholstation aus.

Kurze Wege sind dabei nicht nur fürs Klima ein klarer Vorteil, sondern auch in Punkto Tierwohl ein großes Plus: alle Schritte von der Geburt über die Aufzucht, die spätere Schlachtung und sogar die Veredelung zu Wurstprodukten werden im Land abgewickelt. Größtenteils sind sie sogar mit dem Ländle Bio Gütesiegel ausgezeichnet. Produkte mit dem Ländle Gütesiegel sind sicher, regional, gentechnikfrei, umwelt- und tierfreundlich sowie unabhängig kontrolliert. Zudem sind 2/3 der Vorarlberger Biobetriebe zusätzlich im BIO AUSTRIA Verband organisiert und dadurch bestens vernetzt. Das ist echte Regionalität!

Das nächste BIO Vorarlberg Fleischpaket gibt's am 22. Juni im Oberland und am 23. Juni im Unterland.

Jetzt bestellen unter: [www.biovorarlberg.at](http://www.biovorarlberg.at)



Martin Hehle, Hörbranz | Ländle Bio-Rind

# FLEISCH PAKET



» sommergrill «

qualitativ hochwertiges Bio-Fleisch  
aus Vorarlberg für den Grill



22.06.

VORARLBERGER OBERLAND

23.06.

VORARLBERGER UNTERLAND



# Zahlreiche Auszeichnungen bei „Vorarlberg am Teller“

**19 Gemeinschaftsküchen ausgezeichnet – mehr als 2,5 Millionen hochwertige, regionale Mahlzeiten kamen im Jahr 2021 auf Vorarlbergs Teller.**

**R**ankweil (VLK) – Mit 19 ausgezeichneten Teilnehmenden ist das Jahr 2021 das erfolgreichste seit Bestehen der Landesinitiative „Vorarlberg am Teller“.

Die 2017 gestartete Initiative setzt sich zum Ziel, vermehrt regionale Lebensmittel in Gemeinschaftsküchen einzusetzen. Die Verwendung von regionalen Lebensmitteln trägt zu einer klimafreundlichen und gesunden Ernährung bei. „Wer Klimaschutz und seine Gesundheit ernst nimmt, muss auf regionale Lebensmittel zurückgreifen“, unterstreicht Landesrat Christian Gantner: „Dabei werden auch wertvolle Partnerschaften zwischen Gemeinschaftsküchen und der Vorarlberger Landwirtschaft gefördert.“

Die Auszeichnung „Vorarlberg am Teller“ fokussiert sich auf eine regionale, saisonale, vitalstoffreiche Frischeküche. „Heuer konnten wir 19 Betriebe auszeichnen, davon je drei mit Bronze und Silber sowie 13 mit Gold. Diese Betriebe haben im vergangenen Jahr in Summe über 2,5 Millionen Mahlzeiten zubereitet. „Wir se-



hen auch für das kommende Jahr weiteren Zuwachs“, so Landesrat Christian Gantner.



Die ausgezeichneten Betriebe garantieren ein Mehr an regionalen und frischen Lebensmitteln. Die Betriebe verfügen über Küchen mit qualifiziertem Küchenpersonal, welche Gäste in ganz jungen Jahren und auch die ältere Generation kochen. „Beide Zielgruppen weisen unterschiedliche Ansprüche auf, aber jede und jeder schätzt die frische und saisonale Küche“, so Gerhard Nachbaur, Küchenleiter vom Vorderlandhaus Röthis. Seine Küche beliefert neben dem eigenen Pflegeheim zudem den Kindergarten und die Schule in Röthis.

### Auszeichnungen in Gold

- Antoniushaus der Kreuzschwestern
- illwerke vkw AG – Bregenz
- illwerke vkw AG – Rodundwerk
- Landesbauhof Felsenau
- Landesbauhof Lauterach
- Landesberufsschule Lochau
- Ländle Gastronomie GmbH – FH Mensa
- Ländle Gastronomie GmbH – Hohe Brücke
- Sozialzentrum Altach
- Sozialzentrum Frastanz
- Sozialzentrum Rankweil Haus Klosterreben
- Sozialzentrum Vorderlandhus
- 3 L Gastronomie GmbH – Landhausrestaurant

### Auszeichnungen in Silber

- AQUA Mühle Vorarlberg gGmbH
- Sozialdienste Wolfurt gGmbH
- Vorarlberger Schulsport-Zentrum Tschagguns

### Auszeichnungen in Bronze

- Krankenhaus der Stadt Dornbirn
- Straßenmeisterei Arlberg/Montafon – Stützpunkt Rauz
- Vorarlberger Krankenhaus-Betriebsgesellschaft m.b.H.



Auch das Landeskrankenhaus Feldkirch achtet beim Lebensmitteleinkauf auf landwirtschaftliche Produkte mit regionaler Herkunft. Damit bleibt eine beachtliche Wertschöpfung in Vorarlberg, werden doch jährlich 865.000 Mahlzeiten zubereitet. „Bei uns steht die Gesundheit und das Wohlbefinden der Patientinnen und Patienten zu jeder Zeit im Mittelpunkt. In der eigenen Küche wird auf den Einkauf von frischen, regionalen Lebensmitteln gesetzt, ganz nach dem Motto: Regionalität verbindet Gesundheit und Genuss“, erklärt Gerald Fleisch, Geschäftsführer der Vorarlberger Krankenhaus-Betriebsgesellschaft.

### Regionalität auch in der Schulverpflegung

Der Vorarlberger Landtag hat sich bereits in verschiedenen Entschlüssen klar für den Ausbau des Anteils von regionalen Produkten in der Gemeinschaftsverpflegung ausgesprochen. Insbesondere sollen

in den Landes- bzw. landesnahen Küchen sowie bei Landesevents in möglichst hohem Maße regionale Produkte verwendet werden. Die Landesregierung hat deshalb mit 1. Juli 2020 messbare Vorgaben in Kraft gesetzt. Von den 19 ausgezeichneten Betrieben sind zehn Landes- bzw. landesnahe Küchen. „Das Land Vorarlberg hat eine besondere Vorbildfunktion. Mit den ausgezeichneten ‚Vorarlberg am Teller‘-Betrieben wird ein starkes Zeichen für mehr regionale Lebensmittel in Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen des Landes gesetzt“, sagt Landesrat Gantner.

Sehr erfreulich ist in diesem Zusammenhang die große Zahl der ausgezeichneten Gemeinschaftsküchen, die auch Kindergärten und Schulen beliefern. Über 100 Schulen und Kindergärten werden von den ausgezeichneten Betrieben beliefert. Allein das Küchenteam der AQUA Mühle bekocht neben den eigenen Leuten auch 65 Schulen und Kindergärten von Bludenz bis Bregenz.

### Das Beste für die Region kommt aus der Region

„Die Sehnsucht nach frischen, hochwertigen und regionalen Produkten nimmt, gerade in Krisenzeiten, immer weiter zu“, betont Landesrat Gantner: „Die Vorteile liegen auf der Hand. Regionale Lebensmittel bringen frischen Genuss, sie vermeiden durch kurze Transportwege hohe CO<sub>2</sub>-Ausstöße und lange Tiertransporte. Weiters werden Arbeitsplätze in den Regionen erhalten, es wird Wertschöpfung generiert und den Regionen werden Perspektiven und Zukunftschancen eröffnet.“ Landwirtschaftslandesrat Christian Gantner und sein Team sind zuversichtlich, dass die Zahl der „Vorarlberg am Teller“-Betriebe in den kommenden Jahren weiter steigen wird – ganz im Sinne der Vorarlberger Landwirtschaftsstrategie „Landwirtschaft.Leben“.

### „Vorarlberg am Teller“ – sei dabei!

Interessierte Einrichtungen, die die „Vorarlberg am Teller“-Auszeichnung anstreben und landwirtschaftliche Betriebe, die an einer Partnerschaft interessiert sind, können sich gerne beim Land Vorarlberg oder bei der Ländle Qualitätsprodukte Marketing GmbH melden:

Land Vorarlberg, Abteilung Landwirtschaft und ländlicher Raum  
Vera Kasperek-Koschatko  
vera.kasperek@vorarlberg.at  
Tel.: 05574/511-25115

Ländle Qualitätsprodukte Marketing GmbH  
Benjamin Hehle  
benjamin.hehle@lk-vbg.at  
Tel.: 05574/400-705



# FH Mensa-Küche mit hohem regionalen Anspruch

**Martin Stöckler ist seit 15 Jahren bei der Ländle Gastronomie tätig.**

**Seit 2014 ist er Gesellschafter und Geschäftsführer. Hauptstandorte sind die Cucina Fabbrica, die Hohe Brücke in Wolfurt und die FH Mensa in Dornbirn. Die FH Mensa wurde sowohl von „Vorarlberg am Teller“ als auch von der Tierschutzorganisation „Vier Pfoten“ ausgezeichnet.**

**Typische Mensaküchen setzt man eher mit billigem Essen gleich, als mit einem Betrieb, der von der Initiative „Vorarlberg am Teller“ mit Gold ausgezeichnet worden ist. Macht Sie das stolz?**

Für uns ist es ein Beweis, dass es sich lohnt, auf Qualität und Regionalität zu setzen. Wir, also die Ländle Gastronomie, sind seit 2004 Partner der Fachhochschule Vorarlberg und die Regionalität war von Anfang an ein Kernpunkt. Unter der Leitung von Küchenchef Stefan Krawtschenko werden normalerweise täglich 400 bis 600 Essen zubereitet. Wir sind aber erst seit April wieder im Normalbetrieb, deshalb ist es derzeit nur knapp die Hälfte. In der FH Mensa-Küche sind aber nicht nur Studierende, sondern auch auswärtige Gäste willkommen. Durch den Stillstand während der Lockdowns ist leider einiges weggebrochen. Ich hoffe, dass nun endlich wieder alles zur Normalität zurückkehrt. Vor den Lockdowns hatten wir im Schnitt 140 Externe, jetzt sind es gerade mal 40. Ich hoffe, dass uns wieder mehr besuchen. Hinzu kommt noch das Catering, das vom kleinen Buffet bis zum Groß-Event reicht. Zudem beliefern wir auch Unternehmen wie EHG, Raiffeisen oder Institutionen wie das Olympiazentrum in Dornbirn oder das Collegium Bernardi.

**Wie hoch ist der regionale Anteil in der Küche?**

Was die FH Mensa betrifft, liegt der regionale Anteil am Gesamtwareneinsatz bei 51 Prozent. Bei der Ländle Gastronomie sind es gesamt 54 Prozent. Beim Fleisch sind es sogar 78 Prozent und bei Milch und Milchprodukten 72 Prozent. Rindfleisch gibt es überwie-





gend in Bio-Qualität. Und wir arbeiten stetig daran, diese Zahlen zu erhöhen. Wir vertrauen in erster Linie langjährigen Partnern, sind aber neuen Produzenten gegenüber immer aufgeschlossen. Bei Gemüse beträgt die Deckung beispielsweise 24 Prozent. Das ist aber auch sehr stark saisonabhängig. Wir brauchen natürlich eine gewisse Verfügbarkeit und Verlässlichkeit.

**Das Ernährungsbewusstsein ist bei jungen Menschen sehr hoch. Gibt es Produkte, die bei Studierenden besonders nachgefragt werden?**

Die vegetarische und vegane Küche spielt natürlich eine sehr große Rolle. Ein vegetarisches Gericht steht jeden Tag (von Montag bis Samstag) auf dem Menüplan. Zusätzlich wird von Dienstag bis Donnerstag auch ein veganes Essen angeboten. Alles wird frisch zubereitet. Wir versuchen, den Menüplan auch der Saison anzupassen. Und was ich extra betonen will: Als erste Mensa Österreichs erhielten wir von der Tierschutzorganisation „Vier Pfoten“ die höchst-



te Punktzahl und damit das grüne Label. Dabei wurden über 30 öffentliche österreichische Hochschulen im Rahmen der Kampagne „What the Food“ nach Transparenz, Herkunft ihrer tierischen Produkte und darüber hinaus nach vegetarischen und veganen Alternativen im Speisenangebot gefragt.

**Wie sieht es mit dem Preis-Leistungs-Verhältnis aus. Regionalität hat seinen Preis. Ist das vor allem für die Studierenden ein Problem, die ja mit dem Geld meist sehr knapp sind?** Wir können natürlich nicht mit anderen Mensen in Österreich mithalten, die Essen teilweise um drei bis vier Euro anbieten. Da ist bei

Regionalität nicht drinnen. FHV-Studierende bekommen eine Ermäßigung bei allen Gerichten – die Preise beginnen bei Euro 5,90. Wir sind ein ökonomisch geführter Betrieb, der nicht subventioniert wird, zahlen Pacht für die Küche. Das heißt, wir müssen genau kalkulieren. Und das Wichtigste ist, dass auch die regionalen Produzenten und Produzentinnen auf ihre Rechnung kommen. Sie sind es, die die wertvollen und gesunden Lebensmittel mit viel Fleiß und Einsatz herstellen.

**Wie geht sich das finanziell aus?**

Durch faire und verlässliche Partnerschaften. Wir dürfen auch mitscheiden, was angebaut wird. Unser Bestreben ist auch, möglichst alles zu verwerten. Alle Teile werden verarbeitet. Zudem nehmen wir auch Waren ab, die oft sogenannte „zweite Wahl“ sind – also für den



Handel nur bedingt geeignet, weil sie beispielsweise optisch nicht so schön aussehen. Die Produzenten sind froh, wenn sie dafür Abnehmer finden. Die sind dann preislich günstiger, aber von der Qualität her absolut gleichwertig. Wir versuchen gerne immer wieder etwas Neues und dies hält auch Einzug bei der Menüplanung. Die Klassiker wie das Wiener Schnitzel oder Kässpätzle dürfen aber natürlich auch nicht fehlen. Wir setzen auch auf Automaten mit frisch gekochtem Essen, das acht Tage haltbar ist.

**FH MENSAM** | LÄNDLE GASTRONOMIE

**FH Mensa**  
 6850 Dornbirn, Hochschulstraße 1  
 T 05552/792 93 70, [www.laendlegastronomie.at](http://www.laendlegastronomie.at)

Regionale Partner:  
 Bio Vorarlberg; Jens Blum, Höchst; Dietrich Vorarlberger  
 Kostbarkeiten; Hühner Gut; Andreas Kalb, Lauterach; Karuhof  
 Sulzberg; Klopfer Ländle Metzgerei; Martinshof, Pilze Lenz;  
 Edwin Reiner, Lauterach; Sennhof; Vorarlberg Milch

**GOLD bei**  
**„Vorarlberg am Teller“**  
 Mind. 50 % der Lebensmittel, welches die Küche der FH  
 Mensa bezieht, sind regional, wobei mind. 25 % der Lebens-  
 mittel davon nach dem 3G-Prinzip hergestellt wurden.



# Salatige Vielfalt



## Salat kennt man. Aber kennen Sie die ganze Vielfalt?

Zum Salat gehören die botanischen Gattungen Lactuca und Cichorium, beide zugehörig zur Familie der Korbblütler. Wer an Salat denkt, hat meist milden Kopfsalat oder den festen Eissalat vor Augen. Beide gehören zur Lactuca-Gattung, neben Batavia-Salat



Romana Salat

deren bekannteste Art der Grazer Krauthauptel ist. Eichblattsalat, Lollo-Arten, der hitzeverträgliche römische Salat oder die nussig schmeckenden Salatherzen zählen ebenfalls zu dieser Gruppe. Viele Arten werden im „Jugendstadium“ auch als zarter Schnittsalat geerntet und verzehrt.

### Resistente Züchtungen

Salate sind Langtagpflanzen. Das heißt, im Sommer blühen sie, der Salat „schießt“. Züchterisch wurde dieser Hang zum Schossen stark gemindert, wodurch es heute auch im Hochsommer hervorragende Kopfsalate gibt. Profi-Gärtner verwenden zu jeder Jahreszeit verschiedene Sorten und greifen dabei auch auf resistente Züchtungen gegen Blattlausbefall und Falschen Mehltau zurück. Generell kommen Lactuca-Salate mit kühleren Temperaturen besser zurecht als mit Hitze. So sollten die Aussaatbedingungen schon unter 20 °C liegen. Hierin unterscheiden sie sich von den Vertretern der Zichorien-Gruppe: Endivie, Radicchio-Arten und Zuckerhut benötigen wärmere Keimtemperatur und lieben es auch wärmer im Jugendstadium.

### Salate mit Ländle Gütesiegel gibt es bei diesen Produzenten ab Hof:



Betrieb	Ab-Hof-Verkauf	
Gemüsebau Gehrer	Höchst	Frühlingsstraße 35
Mahlerhof	Höchst	Birnbaumstraße 20
Gärtnerei Metzler	Ludesch	Walgaustraße 118
Gemüsebau Meusburger	Koblach	Au 5

Gepflanzt werden alle Salat-Arten sehr hoch. Die Erdpresstöfpe sollen dabei zur Hälfte aus dem Boden ragen. So bleiben die Blätter länger trocken, was Pilzbefall mindert.

### Für jeden Geschmack ein anderes Blatt

Zichorien-Salate, also Endivie, Radicchio u. Zuckerhut, schmecken alle leicht bitter. Das regt unsere Verdauung an, wird aber nicht von jedermann gemocht. Durch Zusammenbinden von Endivie erzielte man früher eine Gelbfärbung der Blätter, welche dann auch milder schmeckten. Einige Minuten im lauwarmen Wasser eingeweicht, nimmt den Blätter ebenfalls den bitteren Geschmack.



Batavia

Salate gehören zu einer bewussten Ernährung. Ihr geringer Gehalt an Kalorien und die große Menge an Ballaststoffen der Blattsalate liegen voll im Trend. Salate sind auch bei sommerlicher Hitze leichte, bekömmliche und erfrischende Speisen.



Zuckerhut



Text: Harald Rammel | Fotos: Harald Rammel, gettyimages



Schnittsalat

Eissalat

Eichblatt rot

Endivie

Kopfsalat rot

**Bis köstliches Gemüse auf Ihren Teller kommt, wurde es bereits einige Zeit in den Vorarlberger Gärtnereien verwöhnt.**

Das Licht der Welt erblicken Gemüsepflänzchen in der Regel im Gewächshaus. Nur wenige Gemüsearten werden direkt aufs Feld gesät. Im Gewächshaus sprießen aus den Samenkörnern gut behütet kleine Pflänzchen, die fürsorglich verwöhnt werden. Regelmäßig gewässert, gut gelüftet, sanft gedüngt, mit ausreichend Platz versehen, wächst das Gute zügig heran. Um Kulturzeit am Feld zu sparen, aber auch, um früher ernten zu können, ziehen Vorarlbergs Gärtner viele Gemüsepflanzen vor. Im Erdpresstopf oder getopft erlangen die Setzlinge schließlich Pflanzreife. Sie kommen nun an den Ort ihrer Bestimmung. Meist aufs Feld, manchmal auch ins Gewächshaus.

## Rundumservice

Das Leben der Gemüsepflanzen ist recht beschaulich. Pflegende Hände halten Beikräuter fern, lockern regelmäßig die Erde, kümmern sich um Wasser und wenden Schädlinge ab. Für ideale Wachstumsbedingungen wird gut gesorgt. Nach einigen Wochen des Gedeihens kommt die Stunde der Wahrheit: Jetzt wird geerntet. Die pflanzliche Kost wird täglich frisch vom Feld geholt. Sie wird gewaschen und verpackt und schon kurze Zeit später an den Marktständen, über Abokisten oder im Hofladen angeboten.

## Regionale Freuden

Freche Radieschen, zarte Mairübchen, knackige Kohlrabi, resche Blattsalate, frische Karöttchen, vitaminreicher Broccoli und bald schon erste Tomaten, Bohnen, Gürkchen und vieles mehr; die Nähe zum Feld hält sie alle frisch und voller Vitamine. Am frischesten ist das Gemüse direkt in der Gärtnerei. Zum Glück gibt es hier viele Hofläden mit einer prächtigen Auswahl. Dort finden Sie übrigens auch aromatische Gewürzkräuter, meist sogar im Topf zum Weiterziehen auf der Fensterbank oder im eigenen Garten.



Für den letzten Lebensabschnitt der pflanzlichen Köstlichkeiten sind Sie zuständig, liebe Gemüsefreunde. Ihr kulinarisches Geschick veredelt das gärtnerfrische Gemüse zu vitalen Speisen. Allerlei Kräuter, Gewürze und Saucen helfen mit, leichte, wohlschmeckende, vitaminreiche Gerichte zu zaubern. Denn nichts ist bekömmlicher als hochwertige pflanzliche Nahrungsmittel, natürlich aus Gemüse von den Vorarlberger Gärtnern.



**Ausflugstipp**

# Alpwandern im Großen Walsertal

**Die aussichtsreiche Wanderung von der Alpe Steris über die Alpen Ober- und Unterparnom ist perfekt für Genießer.**

Mit der Gondelbahn geht es von der Talstation in Sonntag über das Tal zur Bergstation in Sonntag-Stein. Bei der Bergstation startet diese schöne Alprundwanderung mit einem kurzen Anstieg bevor der Wanderweg zur Alpe Steris abzweigt. Ein Waldweg führt nach Schwand und in weiterer Folge gelangen Sie dann über eine Forststraße zur Alpe Steris. Am Fuße des Breithorns bietet sich eine Rast im Sterisstüble an. Weiter geht es im Anschluss über einen Wiesenweg über blühende Alpweiden zur Alpe Oberpartnom. Bei der Alpe Oberpartnom lädt die Breithornhütte zu einer kurzen Einkehr ein. Über den Güterweg geht es dann talwärts bis zur Alpe Unterparnom, von wo ein Wiesenwanderweg dann direkt zurück zum Ausgangspunkt führt. (Der Wanderweg über den Schwand ist nur bei trockener Witterung zu empfehlen!)

**Unser Tipp:** Diese Wanderung lässt sich auch in die entgegengesetzte Richtung wandern und für alle Genießer ist die „Kulinarische Genussrunde“ ein besonderer Tipp.



Fotos: Alex Kaiser / Alpenregion Bludenz Tourismus



**Schwierigkeit:** .....mittel  
**Strecke:** .....9,9 km  
**Höhe:** .....457 m  
**Dauer:** .....3:30 h

Mehr Inspirationen unter:  
[www.walsertal.at/sommerwanderwege](http://www.walsertal.at/sommerwanderwege)

# TERMINE

## UMWELTWOCHE

3. bis 12. Juni, landesweit:  
Vorarlberger Umweltwoche mit über 100 öffentlichen Veranstaltungen  
[www.umweltv.at/veranstaltungen](http://www.umweltv.at/veranstaltungen)

## WELTMILCHTAG & UMWELTWOCHE

Mittwoch, 8. Juni, 8 bis 12 Uhr  
Marktplatz, Dornbirn  
Versuchen Sie Ihr Glück und gewinnen Sie Produkte der Vorarlberg Milch.  
Lebensmittel sind kostbar! Information, Vernetzung und Köstlichkeiten

## VORANKÜNDIGUNG: HOFFEST AM ZANGERLHOF

13. und 15. August, Churer Straße 57, Rankweil  
Infos folgen auf: [www.zangerlhof.at](http://www.zangerlhof.at)



## 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](http://www.vorarlberger-lesezirkel.at)

T 05574/73757, [office@v-lz.at](mailto:office@v-lz.at)

**VORARLBERGER  
LESEZIRKEL**  
LESEN STATT  
KAUFEN



## Impressum

Medieninhaber, Herausgeber und Redaktion: Ländle Qualitätsprodukte Marketing GmbH und Landwirtschaftskammer Vorarlberg, Montfortstraße 11/7, 6900 Bregenz, T 05574/400-700, E [laendle@lk-vbg.at](mailto:laendle@lk-vbg.at), [www.laendle.at](http://www.laendle.at), [vbg.lko.at](http://vbg.lko.at); Redaktion: Sabine Hagspiel, Martin Wagner, Dietmar Hofer, Bernhard Ammann; Layout: Sabine Hagspiel  
Bildnachweis: Ländle Qualitätsprodukte Marketing GmbH, LK Vorarlberg, Sabine Hagspiel, Helmut Gluderer, Michael Gunz, Michael Kreyer, Dietmar Mathis, Christoph Pallinger, Harald Rammel, Stefan Sauer, Vorarlberg Milch, Vorarlberg Tourismus, Ivo Vögel, Weissengruber & Partner, iStock, gettyimages  
Bildbearbeitung: Christoph Pallinger

MIT UNTERSTÜTZUNG VON





# LÄNDLE RIND BURGER

FLEISCH MIT KLASSE



stock.adobe.com

Mit dem TANN Ländle Rind Burger genießen Sie beste Fleischqualität aus Vorarlberg. 100%ige Transparenz vom Ländle-Partnerlandwirt bis in die Feinkosttheken der SPAR-Geschäfte, höchste Qualität sowie einzigartiger Genuss – dies versichert nicht nur TANN Dornbirn, der Fleischproduktionsbetrieb der SPAR in Vorarlberg, sondern auch das AMA- und Ländle Gütesiegel.

Erhältlich in allen EUROSPAR- und INTERSPAR-Märkten sowie in ausgewählten SPAR-Märkten mit Fleisch in Bedienung.

