

11/2022 | Ausgabe N° 2

luag

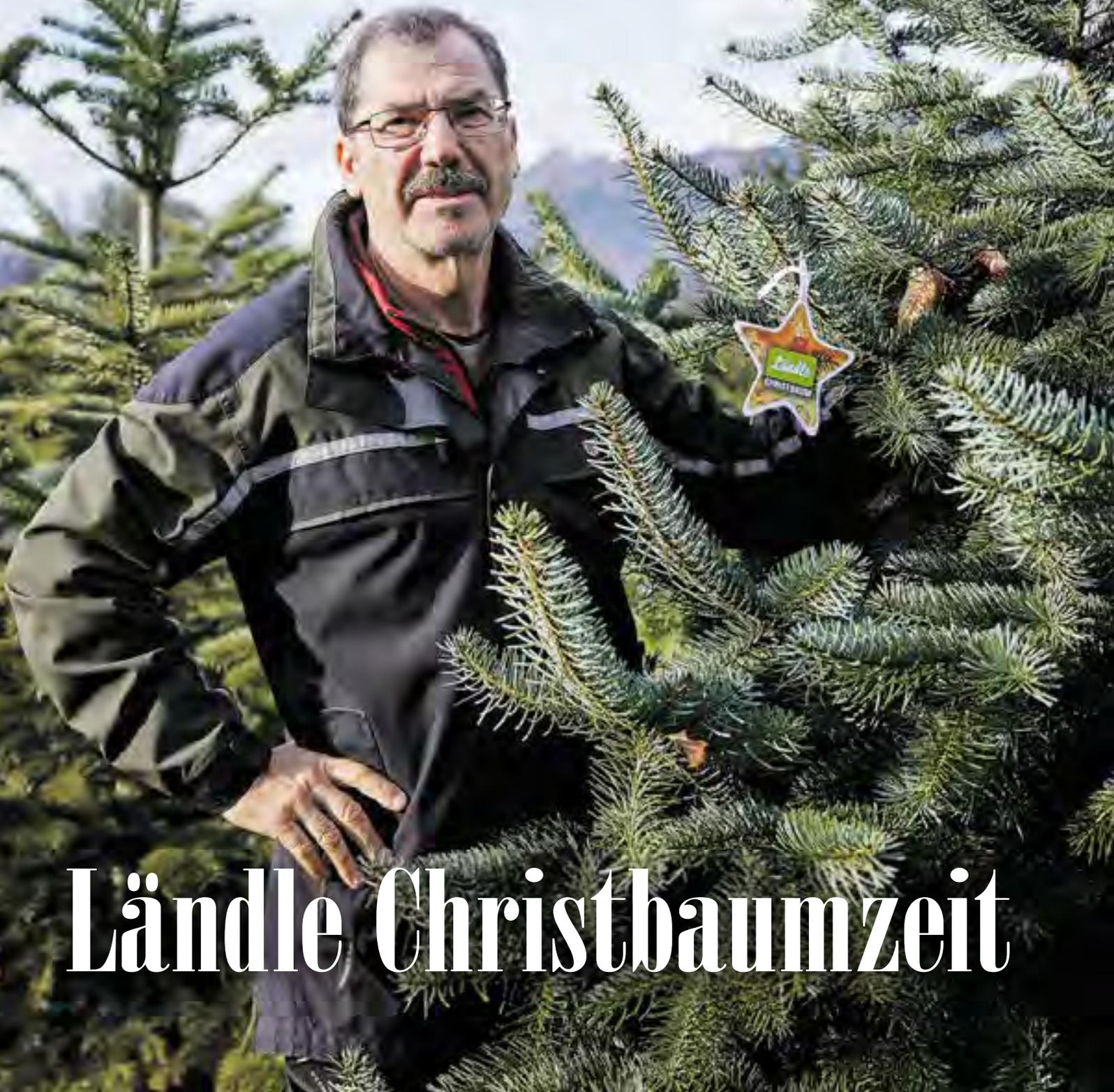
Unsere Land- und Forstwirtschaft. Wertvoll fürs Land.

Spallenhof in Götzis

Landesforstgarten

Ludescher Kartoffeln

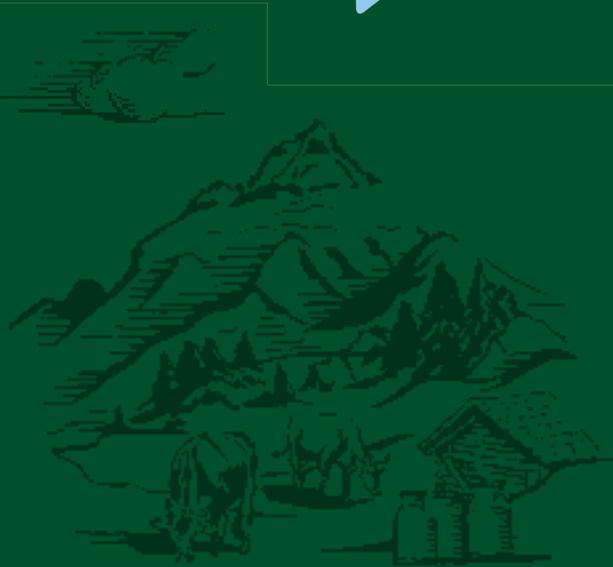
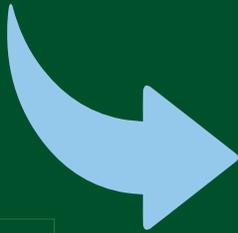
Eierhof Giselbrecht



Ländle Christbaumzeit

Jetzt *in der* nachhaltigen Packung

aus über 90%
pflanzenbasierten,
nachwachsenden
Rohstoffen



VORARLBERGMILCH





EINE ZUKUNT FÜR UNSERE ZUKUNFT.

WIR MACHT'S MÖGLICH.

ZU VORARLBERG GEHÖRT VIELES: DIE NATUR, DIE
QUALITÄT, DER FLEISS, DER GENUSS, DIE MENSCHEN.
UND RAIFFEISEN.



Regionale Produkte

Wo jedes Rind einen Namen hat

Am Spallenhof in Götzis Meschach betreiben Marco Wohlgenannt und Julia Hermes eine biologische Landwirtschaft.

06

Wo aus Pflänzchen leuchtende Christbäume entstehen

Der Landesforstgarten in Rankweil ist das Pflanzenmekka Vorarlbergs. Auch Ländle Christbäume werden in den Anlagen gezüchtet.

08

Ländle Christbaum Produzenten

Christbäume mit Ländle Gütesiegel sind bei 34 Produzenten in ganz Vorarlberg erhältlich – viele Serviceleistungen inklusive.

10

Kleine Pflanze, große Gabe

Dank der Ländle Christbaum Spendenaktion konnten in Malambo in den letzten Jahren schon viele Obstbäume gepflanzt werden.

12

Ein Familienbetrieb in dem ordentlich was los ist

Seit Jahrhunderten existiert der Mooshof in Schwarzenberg, jedoch herrscht dort alles andere als Stillstand. Ganz im Gegenteil.

14

Alles andere als ein Couch-Potato

Thomas Bischof ist einer der größten Kartoffelproduzenten des Landes. Am Gravishof betreibt der Ludescher selbst Kartoffelanbau und kümmert sich auch noch um die Felder von weiteren landwirtschaftlichen Betrieben.

20

Den Hühnern darf es an nichts fehlen

Claudia und Gerd Giselbrecht setzen seit elf Jahren auf die Eierproduktion. Ihre Hühner genießen das Leben im Stall und in freier Natur.

30

„nochfroggt“

David Beck, aus dem Familienunternehmen Beck aus Brand, spricht über das Zusammenspiel zwischen Tourismus und Landwirtschaft.

24



ABSEITS VON MASSENKONSUM

Marco Wohlgenannt und Julia Hermes führen am Spallenhof einen achtsamen Biohof mit Alprindern und Hühnern. **Seite 06**



VORARLBERGS PFLANZENMEKKA

Andreas Kapp, der Leiter vom Landesforstgarten in Rankweil züchtet Ländle Christbäume und kennt die Trends. **Seite 08**



IM KREISLAUF MIT DER NATUR

Thomas Bischof ist ein absoluter Fachmann im Kartoffelanbau, arbeitet mit der Natur und probiert immer gerne neue Wege aus. **Seite 20**

Schätzen was wir haben



Wenn man von einem schwierigen Jahr sprechen kann, dann gehört 2022 sicher dazu. Wieder einmal hat sich gezeigt, dass sich die Welt von heute auf morgen radikal verändern kann. Der brutale und menschenverachtende russische Angriffskrieg gegen die Ukraine ist eine Tragödie sondergleichen. Aus dem friedlichen Alltag gerissen, sind plötzlich Millionen Menschen auf der Flucht und zehntausende Menschen erleiden einen sinnlosen Tod, und das mitten in Europa.

Neben dem furchtbaren Leid für die Ukrainische Bevölkerung hat dieser Krieg auch extreme Folgen für viele Menschen besonders im Nahen Osten und in Afrika. Die Ukraine, als größter Weizenproduzent der Welt, kann nur mehr eingeschränkt exportieren, und die enormen Preissteigerungen bei Mehl und Brot sind dort für viele Menschen geradezu lebensbedrohlich. Hier wird vom russischen Präsidenten Hunger gezielt als Waffe benutzt, eine Abscheulichkeit, die wir uns eigentlich nicht mehr vorstellen konnten oder wollten.

Jetzt zeigt sich, dass unser langjähriger, oft belächelter Ruf nach Ernährungssicherheit seine Berechtigung hatte und hat. Schon lange fordern unsere Bauernfamilien und wir als deren Interessenvertretung eine intakte Grundversorgung mit heimischen Lebensmitteln und wir sind froh, dass Österreich sich, trotz internationalem Preisdruck, großteils selbst versorgen kann. Das schützt uns leider nicht vor internationalem Preisdruck, aber zumindest sind wir im Ernstfall kaum von ausländischen Lebensmittellieferungen abhängig. Trotzdem kämpft auch die Landwirtschaft mit extrem steigenden Produktionskosten, die nur bedingt an die Handelspartner weitergegeben werden können.

Deshalb verhandeln wir auch weiterhin mit aller Kraft mit der Regierung um notwendige Unterstützungsmaßnahmen für die heimische Land- und Forstwirtschaft. Ich möchte mich besonders bei den Konsumentinnen und Konsumenten, die trotz schwieriger Zeiten, zu regionalen Lebensmitteln greifen, und ihre Solidarität mit der heimischen Land- und Forstwirtschaft beim täglichen Einkauf beweisen bedanken. Das ist keine Selbstverständlichkeit und ich kann Ihnen versprechen, dass sich unsere Bauernfamilien weiterhin mit voller Kraft für die Erzeugung nachhaltiger, hochwertiger Lebensmittel sowie für nachwachsende Bau- und Energierohstoffe einsetzen. Darin liegt unsere Stärke, die große Chance zur Erreichung alternativer Klimaziele und die Sicherung regionaler Wertschöpfung. Und das in einem schönen und friedlichen Land, ein Privileg, das seit Februar auch mitten in Europa leider keine Selbstverständlichkeit mehr ist.

Moosbrugger

Josef Moosbrugger
Präsident der Landwirtschaftskammer

Wissen

Die Kartoffel | Fakten 22

Das anpassungsfähige Nachtschattengewächs wird auf der ganzen Welt angebaut und ist in vielen Ländern Grundnahrungsmittel. Spannende Infos und Zahlen zu Anbau und Nährwerten.

Gemüse neu entdeckt 36

Unscheinbares Universalgemüse – ohne Zwiebeln geht nichts, jedoch bleibt das Gemüse oft in unserer Wahrnehmung untergeordnet.

Vorarlberg – Land der Brände und Moste 37

Interessante Fakten zu Bränden, Likören, Mosten, Säften und Essig.

Köstliches Ländle

In unserer Rubrik präsentieren wir allerlei 18

Köstlichkeiten mit Ländle Gütesiegel. So schmeckt Vorarlberg!

Vorarlberg am Teller

Mit Regionalität in der Küche kann man viel bewegen 32

Im Sozialzentrum Rankweil bereitet Küchenleiter Erwin Kasper mit seinem Team pro Jahr rund 80.000 Mahlzeiten mit regionalen Lebensmitteln zu.

Service

Rezepttipp 36

Zwiebellauchkuchen

Wald und Holz

„Waffe“ im Klimaschutz 26

Holz bekommt im Kampf gegen die Klimaänderung einen bisher ungeahnten Stellenwert.

Ofenholz – Stark gestiegene Nachfrage 28

Ofenholz aus Vorarlberg – regional und klimafreundlich heizen.

Aktuell

Winter-Wandertipp 38

Wunderschöner Panoramawanderweg im Ifen-Skigebiet mit Bergblick auf 2.000 m Seehöhe.

Das luag-Weihnachtsgewinnspiel 39

20 Ländle Christbaumgutscheine zu gewinnen!



www.laendle.at



Wo jedes Rind einen Namen hat

Am Spallenhof in Götzis Meschach betreiben Marco Wohlgenannt und Julia Hermes eine biologische Landwirtschaft. Ethische Grundsätze und höchstes Tierwohl sind ihnen dabei ein besonderes Anliegen. Aber auch sonst liegt viel Spiritualität über dem Areal des fast 500 Jahre alten Hofes.

Wenn Julia Hermes spricht, wählt sie die Worte mit Bedacht. Man spürt, dass ihr die Achtsamkeit wichtig ist. Der Weg, den sie gemeinsam mit ihrem Lebensgefährten Marco Wohlgenannt geht, ist auf Behutsamkeit abseits von Massenkonsum und Massentierhaltung aufgebaut. Am Spallenhof in Meschach, den die beiden bewirtschaften, offenbart sich diese Philosophie am Fuße des Götzner Haus-

berges Kapf. Alles ist einem Kreislauf unterworfen. Von Anfang bis zum Ende. Hier grasen in aller Ruhe die Kühe, gackern Hühner, dort planschen Peking-Enten im Teich herum. Auch die (Nutz-)Tiere sind hier nicht namenlos. Da gibt es beispielsweise den Hahn Daniel oder das Küken Calimero sowie den Ziegenbock Elvis. „Aber auch jedes Rind hat seinen Namen“, ergänzt die 35-Jährige Allgäuerin. Irgendwie erscheinen bunte Bilder im Kopf von einem Landleben, das man aus Kinderbüchern kennt. Damals als man gemeinsam mit der Mama oder Oma am Abend vor dem Ofen saß und die Kühe, Schweine, Hühner und andere Tiere in den schönen Bilderbüchern bestaunte.

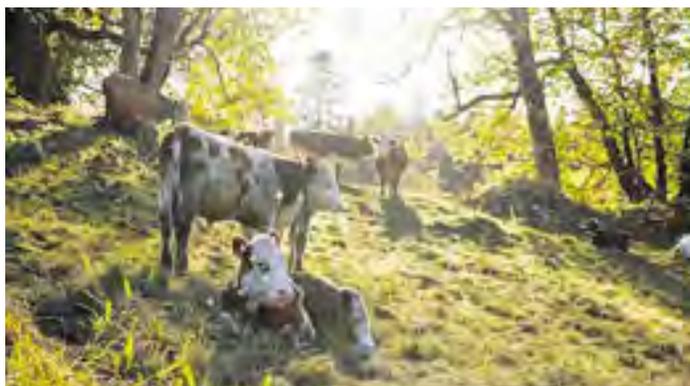


Bio-Grill-Hennele als Novität

Schon früh hat Marco den seit 1536 erstmals erwähnten Hof übernommen. Er war gerade 21, als ihm seine Eltern das Zepter übergaben. Das war vor zehn Jahren. Der Jungbauer beschloss, komplett auf Bio umzustellen und den Hof zu modernisieren. Unter



anderem wurde ein Stall dazugebaut. In diesem Jahr neu angeschafft wurde ein Anhänger für Bio-Grill-Hennele. Eine Novität in Vorarlberg, denn normalerweise kommen die auf den Grillstangen brutzelnden Hennen aus der Massentierhaltung. Rund 150 Stück des Geflügels zieht er auf. Die Hühner, die Wohlgenannt verkauft, stammen alle vom eigenen Hof. Dort werden sie auch wie die anderen Tiere geschlachtet. Kein Tier muss also transportiert werden, sondern kann sein komplettes Leben in der vertrauten Umgebung verbringen. Selbst im letzten Abschnitt werden die Rinder mit größter Achtsamkeit behandelt. Bei jedem Tier, das „gehen muss“, wie es Julia Hermes nennt, ist Wehmut dabei. „Bei manchen fällt es besonders schwer“, gibt die gelernte Hotelfachfrau offen zu. Rund zehnmals im Jahr ist dies der Fall. Meistens sind es zwei, die dann geschlachtet werden. Die Tiere werden verabschiedet und zumindest zwei Wochen vorher von der Herde getrennt. „Sie sollen ihre Ruhe haben“, so die beiden. „Aber wie empfinden das die anderen rund 60 Rinder?“, zumal Julia und Marco eine Mutterkuh-Aufzucht betreiben. „Für die Kühe steht immer die Herde im Vordergrund und nicht einzelne Tiere.“ Die beiden nehmen auch männliche Kälber von anderen Bauern und lassen sie von ihren Mutterkühen aufziehen. „Die Kuh hat genug Milch für zwei“, betont der angehende Landwirtschaftsmeister und gelernte Maschinenmechaniker. Um lachend hinzuzufügen: „Sie lassen sich lieber säugen als melken.“



Verwertung des ganzen Tieres

Bei dieser Ganzheitlichkeit, die das landwirtschaftliche Bild prägt, ist es selbstverständlich, dass auch das ganze Tier verwertet wird. Ein Teil des Fleisches wird an private Personen bzw. auch an Gemeinschaftsverpfleger verkauft, die bei der Initiative „Vorarlberg am Teller“ mitmachen. Für die Endverbraucher wird die Ware küchenfertig zubereitet. Ein Teil wird für das eigene Gasthaus verwendet, dass von den Frauen des Hauses (unter Christl Wohlgenannt's Leitung) betrieben wird. Der Betrieb hat jeweils am Wochenende geöffnet, wenn viele Wanderer unterwegs sind. Dann ist der Gasthof eine beliebte Einkehrstation.



Und nicht wenige staunen, wenn sie sehen, wie idyllisch und schön es hier ist. Ab acht Personen kann das Gasthaus auch wochentags gebucht werden. Nicht nur im Sommer ist offen, sondern auch im Winter. „Wir sind ein Ganzjahresbetrieb“, sagt Julia, die auch die kalte Jahreszeit mag. „Wenn hier oben Schnee liegt, fühle ich mich wie in Watte gepackt.“ Der Rhythmus der Jahreszeiten ist in jeder Pore spürbar. Sie liebt wie ihr Lebenspartner das Dasein auf gut tausend Meter Höhe – ebenso ihre Kinder Luisa (10), Clara (8) und Jakob (sieben Monate). Seit Kurzem werden auch Hundeleckerlis und Futter, aus nicht verwertbaren Teilen, wie zum Beispiel Hühnerhälsen hergestellt. Es ist ein weiterer wertvoller Puzzestein im ganzheitlichen Konzept.

Nicht das Maximum herausholen

Julia Hermes und Marco Wohlgenannt betreiben ihre Bio-Landwirtschaft nach ethischen Grundsätzen. Es geht nicht darum, das Maximum aus allem rauszuholen, sondern vielmehr den Tieren die optimalen Bedingungen zu bieten und ein Leben in Würde zu ermöglichen. Ein Grundsatz der sich auch in der Qualität der Produkte widerspiegelt. Die freilich ihren Preis hat. Sukzessive will Wohlgenannt seine Herde auf Pinzgauer Rinder umstellen. Die alte und vom Aussterben bedrohte Rasse mit Hörnern gilt als robust und geländegängig. Ideal für den Spaltenhof, geht es doch von hier gleich fußläufig hinauf zur Alpe, wo die Tiere den Sommer verbringen. Ein Ort zum Urlaubmachen. Das ist auch dem jungen Paar bewusst. „Leider haben wir keine Ferienwohnungen zur Verfügung. Noch nicht“, blicken die beiden bereits in die Zukunft.

Spaltenhof

Spaltenweg 7, 6840 Götzis
T +43 (0)650 44212 85
info@spaltenhof.at
www.spaltenhof.at



Produkte mit Ländle Gütesiegel:

- Ländle Alprind, Ländle Huhn

Weitere Produkte:

- Duroc-Schwein, Räucherwaren, Wurst, Hundeleckerlis, Tee, Salze, Sirup, Eier, Marmelade, Seife

www.laendle.at/alprind

www.laendle.at/huhn





Wo aus Pflänzchen leuchtende Christbäume entstehen

Der Landesforstgarten in Rankweil ist das Pflanzenmekka Vorarlbergs. Auch Ländle Christbäume werden in den Anlagen gezüchtet. Leiter Andreas Kapp kennt die Vorlieben der Kunden wenn es um die Weihnachtsbäume geht. Nicht nur die Nordmantanne steht hoch im Kurs.

Die über zwei Meter lange Säge, die an der Wand des Büros von Andreas Kapp hängt, ist noch ein Relikt aus längst vergangener Zeit. Die links und rechts darauf befindlichen Griffe verdeutlichen, dass damit noch mit den bloßen Händen dicke Stämme umgesägt wurden. Mittlerweile hat längst der Motor Einzug gehalten. Auf der anderen Seite ziert eine große Holzscheibe die Wand, die von einer riesengroßen Fuchswaldtanne stammt, die am 24.11.1954 in Raggal gefällt wurde. Der 43 Meter hohe Baum war 336 Jahre alt und sein

Stockdurchmesser betrug stolze 192 Zentimeter. In den Stammringen sind Jahreszahlen festgehalten, die wichtige historische Ereignisse dokumentieren. Sie alle hatte die mächtige Tanne einst überlebt. Für die damaligen Förster mag es nicht nur Schwerarbeit gewesen sein, sondern auch eine Sensation, einen derart mächtigen Stamm zu zerlegen. Verbunden mit der Ehrfurcht vor der Natur, die es erst möglich macht, dass solch ein fundamentales Gewächs gedeihen kann.



Die Pflänzchen gedeihen

Für einen Christbaum wäre die Tanne höchstens im Land der Riesen geeignet gewesen. Die Menschen um sie hätten sich wohl eher wie in Liliput gefühlt. So wie auch mancher Baum, der im Landesforstgarten in Rankweil heranwächst, noch nicht mehr als ein zartes Pflänzchen ist. In den geschulten Händen von Leiter Andreas Kapp und seinem Team wird es entsprechend



gedeihen und in ein paar Jahren stolz geschmückt zu Weihnachten Kinderaugen leuchten lassen. Nach gut fünf Jahren haben die Weihnachtsbäume in spe gut 30 Zentimeter erreicht, dann wachsen sie nochmals zwischen sieben und zehn Jahre, ehe sie eine stattliche Höhe erreicht haben. Über 2.000 sind es, die jährlich neu gesetzt werden, gut 1.500 wiederum werden pro Jahr verkauft. Der große Renner ist nach wie vor die Nordmantanne, wobei auch die Fichte ihr Comeback feiert. Neben den klassischen Baumarten wie die Weißtanne oder Blaufichte werden aber auch Exoten nachgefragt – wie beispielsweise die serbische Fichte oder die Kiefer, die in der Schweiz häufig als Christbaum verwendet wird.



Über 300.000 Pflanzen

Freilich machen die Christbäume nur einen winzig kleinen Teil im Forstgarten des Landes aus. Andreas Kapp, der seit 38 Jahren hier ist, zieht mit seiner vierköpfigen Mannschaft pro Jahr 300.000 Pflanzen auf. Die Aufforstung der Wälder ist der wichtigste Part, wobei auch vermehrt Laubholz „produziert“ wird. Generell gilt es, den Wald in Vorarlberg klimafit zu halten oder zu machen, da spielt das Wissen des 60-Jährigen, der die HTL für Forstwirtschaft in Bruck an der Mur absolviert hat, eine große Rolle. Da es wärmer wird, setzt die Blüte früher ein. Manchmal sogar schon im Winter, wenn es zu mild ist. Kommt es im Frühjahr zum Frost, kann dies fatale Folgen haben. Der Aufenthalt in der Natur ist es, warum sich der mit einer stoischen Ruhe ausgestattete Forstgartenleiter einst für seinen Beruf entschieden hat. Viel hat sich in den Jahren verändert. „Die EDV ist dazugekommen, alles muss schneller gehen, und auch die Pflanzen haben sich zum Teil angepasst“, lautet das Kurzfassende seiner beruflichen Vita. Kapp, der in Dornbirn geboren wurde und nun in Götzis lebt, ist für die komplette Organisation des Betriebes zuständig.



Im Dezember ist Christbaumzeit

Sobald die Dezembertage anbrechen, dreht sich im Forstgarten das meiste um die Christbäume. Dann herrscht Hochbetrieb im Landesforstgarten. Einige haben ihr Exemplar für Weihnachten zwar schon im Oktober oder November ausgesucht, das Hauptgeschäft findet aber naturgemäß in der Adventszeit statt. „Wer will, kann seinen Baum auch selber schneiden“, erklärt Kapp. Besonders für Familien mit kleinen Kindern ist dies ein Erlebnis. Freilich helfen die Experten gerne und machen den Baum auch transportfertig. „Die Nachfrage nach Ländle Christbäumen ist sehr gut. Die Kunden wissen, dass sie ein Qualitätsprodukt aus Vorarlberg erhalten.“ Früher gab es im Forstgarten auch lebende Christbäume zum Ausleihen. Die Erfahrungen damit waren jedoch negativ. „Die meisten Bäume, die wir zurückerhielten, waren in einem miserablen Zustand. Sie wurden nicht richtig gepflegt und teilweise war sogar noch der Christbaumbehälter oben.“ Für andere wiederum sind lebende Christbäume eine Alternative für zu Hause. „Aber sie sind nicht einfach zu halten, da muss man viel richtig machen“, sagt der Experte. „Ansonsten gehen sie kaputt.“ Da haben die Pflänzchen, die im Landesforstgarten wachsen, schon eher die Chance zu einem ordentlichen Christbaum heranzureifen. „Sie werden ja eigens dafür gezüchtet, dass sie vor Weihnachten gefällt werden“, braucht man für ihn absolut keine Bedenken haben, ob es nicht doch besser wäre, auf eine lebende Variante oder gar Kunstbaum auszuweichen. Nicht jeder Baum wird eben so mächtig und alt wie die riesengroße Fuchswaldtanne aus Raggal, die es bereits gab, als Weihnachten noch gar nicht gefeiert wurde.

Landesforstgarten Vorarlberg

Sulzer Weg 2, 6830 Rankweil, T. +43 (0)5522 73232
landesforstgarten@vorarlberg.at

Direktvermarktung ab Hof

- 09.12. bis 23.12. Werktags von 8:00 bis 17:00 Uhr
Samstags nur bis 16:00 Uhr
- Vorauswahl in der Kultur auch vor 09.12. möglich

www.laendle.at/christbaum



Ländle
CHRISTBAUM





Ländle Christbaum Produzenten

Ort	Name	Verkauf 2022	Leistungen*
Alberschwende, Achrain 67	Bereuter Konrad, T 0664/415 34 20, bereuter.konrad@gmail.com	laufend ab Hof, ab 16.12. nachmit- tags gegenüber Gasthof/Brauerei	  
Alberschwende, Burgen 726	Flatz Helmut, T 0664/533 01 61	ab 10.12. täglich ab Hof und auf Anfrage	   
Alberschwende, Dresslen 233	Gmeiner Laurin, T 0650/561 85 05, laurin.gmeiner@hotmail.de	Verkauf ab Hof	
Bildstein, Schneider 37	Familie Böhler, T 0664/8870 6635, bohlerlena5@gmail.com	Wolfurt, Weberstraße neben Lebenshilfe Werkstätte ab 11.12. 9 – 12 Uhr + 14 – 18 Uhr	  
Bizau, Oberberg 428	Dünser Karin & Markus, T 0664/519 37 28, karin.moosi@gmx.at	Ab Hof: 14. – 24.12., 13 – 17 Uhr; Gemeindeamt Au: 17.12., 8 – 12 Uhr	  
Bregenz, Fluh 24c	Sieber Gerhard, T 0664/537 21 66, daniel.sieber1992@gmail.com	Verkauf ab 10.12., 9 – 18 Uhr Bauernhof Jäger, Bregenz und Lässer's Schlösslehof, Hard	  
Dornbirn, Watenegg 15	Christbaumhof Kaufmann, T 05572/23499, info@kaufmannbaum.at, www.kaufmannbaum.at	zusätzl. Kehlerpark: 17.12., 9 – 16 Uhr; Schwarzenberg: 15. – 17.12., 10 – 16 Uhr; Feldkirch-Tosters: 14. – 23.12., 10 – 16 Uhr; Lech am Arlberg: 15. – 18.+ 22. + 23.12., 11 – 17 Uhr	    
Dornbirn, Nesselweg 6	Christbaum Schwendinger, T 0664/441 59 98 o. T 05572/26357, m.schwendinger@inode.at	ab Kultur Gechelbach-Eschenau	    
Dornbirn, Rädermacher 5	Spiegel Heinz, T 0664/9606401, heinz.spiegel@gmx.net	Verkauf ab Hof, ab sofort	   
Dornbirn, Sonnengasse 19	Winsauer Anton, T 0664/5207106 oder T 05572/34650, blacky.preissegger@vlbg.at	Jederzeit nach tel. Vereinbarung, direkt in der Kultur (Achmäder 509)	  
Eichenberg, Wanne 8	Bernhard Elisabeth, T 05574/525 77	laufend ab Hof	  
Feldkirch, Alberweg 7a	Agrargemeinschaft Tosters, T 0699/12257977, dietmar.schoech@gmx.at	Kirchplatz Tosters, SA 17.12., 8 – 10 Uhr	
Feldkirch, Rüttenenstraße 43	Agrargemeinschaft der Altgemeinde Altenstadt, T 0664/88188430, kanzlei@agraraltenstadt.at	Schießstand Altenstadt & Gisinger Au 16.+17.12., 10 - 16 Uhr	
Gaißau, Gartenstraße 28b	Fink Peter, T 0650/781 36 12	ab 9.12., 10 – 18 Uhr bei Apotheke Höchst & 9. – 11.12., 10 – 17 Uhr bei Flughalle Höchst, Familientage	   
Göfis, Tufers 33	Sunnahof Tufers, T 05522/70444, sunnahof@lhv.or.at, www.sunnahof.or.at	ab Hof, 10. – 23.12. (einschl.) MO – SA: 9 – 17 Uhr	
Göfis, Kirchstraße 2	Gemeinde Göfis, T 05522/72715 0, gemeindeamt@goefis.at	Verkauf beim Sunnahof Tufers, Göfis	
Höchst, Förstergasse 10a	Christbaumkultur Bauer, T 0699/180 24 826 o. T 0664/2844762, e.bauer@cable.vol.at	Höchster Gemeindehafen, 9. – 11.12. + 20. – 23.12., 9.30 – 16 Uhr oder tel. Vereinbarung	 
Höchst, Deltastraße 3	Vollmar Johannes, T 0664/896 11 65, o. T 05578/73491, j.vollmar@gmx.at	ab 8.12. ab Hof	   
Hohenems, Schlossplatz 8	Gutsverwaltung Waldburg-Zeil, T 05576/74555-50, stefan.mayer@palast-hohenems.at	Schlossplatz: 10. – 22.12., 10 – 18 Uhr Christbaumwald Hohenems Reute: 17.+ 18.12., 9 – 12 Uhr	



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



Ort	Name	Verkauf 2022	Leistungen*
Hörbranz, Allgäustraße 134	Familie Jochum, T 0664/113 30 04, christbaum.jochum@gmail.com, www.christbaum-jochum.com	ab Hof, ab 10.12., 9 – 17 Uhr	
Krumbach, Engisholz 92	Steurer Werner, T 0664/265 71 07, lisi-steurer@aon.at	ab Hof, nach tel. Vereinbarung	
Langen b. Bregenz, Birkenweg 59	Konzett Albert, T 0664/9751407 o. T 05575/4486, birkenberger@aon.at	ab 26.11. ab Hof nach tel. Vereinbarung	**
Ludesch, Rottaweg 22	Agrar Ludesch, T 0699/17016167, mario@agrar-ludesch.at	NEU! beim Steinbruch Ludesch (Kreisverkehr) 17.12., 8 – 12 Uhr	
Ludesch, Walgaustraße 118	Gärtnerei Metzler Paul, T 05550/33340	ab 5.12.; MO – FR: 8 – 12 Uhr + 13 – 18 Uhr; SA: 8 – 13 Uhr	
Mellau, Hinterbündt 83	Dietrich Georg, T 0664/284 10 69, georg-dietrich@hotmail.com	ab Hof, ab 10.12., 13 – 18 Uhr (täglich); SA 8 – 17 Uhr	
Möggers, Sättels 31	Heidegger Alois, T 05573/851 98 o. T 0664/123 72 91	ab Hof, nach tel. Vereinbarung Fahrt mit Pferdeschlitten	
Nenzing, Am Platz 10	Agrar Nenzing, T 05525/62144 oder T 0664/4215027, www.agrar-nenzing.at verwaltung@agrar-nenzing.at	Agrargebäude, 16.12. + 17.12., 8 – 12 Uhr + 13 – 17 Uhr (SA nur Vormittags)	
Rankweil, Walgaustraße 19	Agrargemeinschaft Rankweil, T 05522/44523, office@agrar-rankweil.at, www.agrar-rankweil.at	Holzof Letze, 15. – 17.12. + 19.12., 8 – 12 Uhr + 13 – 16 Uhr (SA nur Vormittags)	
Rankweil, Sulzer Weg 2	Landesforstgarten Vorarlberg, T 05522/73232, landesforstgarten@vorarlberg.at	ab 9. – 23.12., MO – FR: 8 – 17, SA: 8 – 16 Uhr	
Schlins, Brunnenweg 1	Rauch Elmar, T 0664/878 80 99	ab Hof und Kultur, ab 15.12. nach tel. Vereinb.	
Sulz, Hummelbergstr. 9	Agrar Sulz - Frödischtalholz, agrار@gemeinde-sulz.at, www.gemeinde-sulz.at	Bauhof Sulz, Austraße 32 17.12., 9 – 12 Uhr	
Sulzberg, Schüssel 293	Hagspiel Bernhard, T 0664/501 2287, abhagspiel@vol.at	ab Hof ab 9.12. im Lagerhaus Sulzberg	
Thüringen, Faschinastraße 10	Agrar Thüringen, T 0664/1018313, stuchly.othmar@gmx.at	Dorfplatz Thüringen 17.12., 8 – 12 Uhr	
Weiler, Hanenberg 17	Agrargemeinschaft Weiler, T 0664/7637384, agrار.weiler@aon.at	Forsthaus Hanenberg 16.12., 13 – 17 Uhr, 17.12., 8 – 12 Uhr	



Vorauswahl in der Kultur möglich



Mondphasenschnitt möglich



Zustellung möglich



Bäume selber schneiden möglich



Lebende Christbäume im Topf



Baumlagerung bis
Weihnachten möglich

* Weitere Leistungen bitte vorab mit dem Produzenten abklären

** Zustellung innerhalb Langen bei Bregenz

Detaillierte Infos finden Sie unter:

www.laendle.at/aktuelles/christbaum

**Der Christbaum mit
Ländle Gütesiegel.**

www.laendle.at/christbaum

Nur echt mit

dem STERN!

Ländle
CHRISTBAUM



Kleine Pflanze, große Gabe

Schon seit fünf Jahren unterstützen die Ländle Christbaum Produzentinnen und Produzenten ein Aufforstungsprojekt in Malawi. Mit Hilfe der Spenden von Konsumentinnen und Konsumenten konnten bereits viele lebenserhaltende Bäume gepflanzt werden.

Jedoch bleiben auch in Malawi die Kosten der Setzlinge nicht von der Preiserhöhung verschont.

Weihnachten ist die Zeit des Gebens, eine besinnliche Zeit, um sich gegenseitig Freude zu bereiten und Dankbarkeit zu zelebrieren. Umso schöner ist es, wenn man auch anderen Menschen eine Freude bereiten kann, und schon mit einer kleinen Spende ein ganzes Dorf verändern kann. Seit 2017 unterstützen die Ländle Christbaum Produzentinnen und Produzenten ein Projekt im malawischen Dorf Malambo. Sie bieten die Möglichkeit einer freiwilligen Spende an die katholische Organisation „Bruder und Schwester in Not“ beim Kauf eines Ländle Christbaumes an.

ein kleines Einkommen, wovon u. a. Lernmaterialien für die Kinder gekauft werden können. Die laufende Aufforstung dient zudem dem Klimaschutz und wirkt der Bodenerosion entgegen.



Auch heuer wird die Aktion wieder von den Ländle Christbaum Produzentinnen und Produzenten unterstützt. Jeder Euro ist dabei wertvoll. Wir bedanken uns sehr für alle Spenden der letzten Jahre. Helfen Sie uns helfen, sodass in Malawi noch viele weitere Bäume wachsen können!

Ein Euro, viel Nutzen

Die Preiserhöhung macht auch bei Hilfsprojekten keinen Halt und so kostet ein Setzling mittlerweile 1 Euro, im Vergleich zu 60 Cent im Jahr 2019. Umso erfreulicher ist es, dass dieses Jahr trotzdem 1.000 Haushalte mit einem Setzling unterstützt werden konnten. Und ein Euro, immer noch ein kleiner Preis für die Lebensverbesserung einer Familie ist.

Drei Jahre dauert es üblicherweise, bis die Setzlinge zu Früchte tragenden Bäumen werden und die Bewohner mit frischen Mangos, Papayas oder anderem versorgen können. Es fallen auch viele Herausforderung an, die Bäume in der trockenen Region zu erhalten und vor hungrigen Tieren zu schützen. Letztes Jahr konzentrierte sich die Gemeinde zudem auf Workshops zur Herstellung und Anwendung von organischem Dünger. Der zusätzliche Verkauf von den Früchten sichert der Bevölkerung



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.laendle.at/christbaum
www.bruderundschwesterinnot.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

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



**VORARLBERGER
LESEZIRKEL**
LESEN STATT
KAUFEN

Ländle Spätzlekäs & Ländle Bergkäsewürfel jetzt im neuen Frischebeutel

Die beliebten Käsespezialitäten, der originale Ländle Spätzlekäs und die feinen Ländle Bergkäsewürfel gibt es jetzt im neuen 200 g Frischebeutel. Den Ländle Spätzlekäs zusätzlich im 1 kg Frischebeutel.

Die würzige Käsemischung des Ländle Spätzlekäs ist gerieben und ideal für die traditionellen Vorarlberger Kässpätzle. Und die praktischen Bergkäsewürfel, der feine und würzige Genuss für Zwischendurch. Der Ländle Bergkäse wird aus Heumilch hergestellt und ist ein Käse mit langer Tradition.

Die praktischen Frischebeutel haben einen wiederverschließbaren Zipper für eine hygienische Aufbewahrung im Kühlschrank.

Die beiden neuen, innovativen Produkte aus bester Ländle Milch sind ab jetzt im Handel erhältlich.



REZEPTTIPP

LÄNDLE KÄSSPÄTZLE

FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN:

500 g Spätzlemehl
6 Eier, Salz
Mineralwasser
400 g Ländle Spätzlekäs
50 g Ländle Sura Käs
60 g Ländle Butter
2 mittelgroße Zwiebeln

ZUBEREITUNG:

Eier, Salz, Mineralwasser und Spätzlemehl in einer Schüssel mit einem Kochlöffel zu einem Teig verarbeiten. Den Teig so lange schlagen bis er Blasen wirft. Einen Topf mit reichlich kochendem Salzwasser bereithalten. Den Teig durch einen Spätzler drücken und einmal aufkochen lassen. Die Spätzle mit einem Lochschöpfer in eine Schüssel abschöpfen – es darf ruhig etwas Spätzlewasser dranbleiben, so bleiben sie saftig. Die Ländle Spätzlekäsmischung und für die besondere Note den Ländle Sura Käs darüberstreuen und mit einem Kochlöffel unter die Spätzle mischen, bis es Fäden zieht. Die Ländle Butter in einer Pfanne erhitzen und die in Würfel geschnittenen Zwiebeln darin anbraten und anschließend über die Spätzle geben.

Guten Appetit!





Ein Familienbetrieb in dem ordentlich was los ist

Seit Jahrhunderten existiert der Mooshof in Schwarzenberg. Mit Investitionen in die Gebäude und der Errichtung eines hochmodernen Laufstalls wurden in den letzten Jahren die Weichen für eine Zukunft gestellt, die in Sachen Landwirtschaft vorbildlich ist.

Ohne Moos nix los. In Schwarzenberg hat diese Redewendung eine etwas andere Bedeutung. Besonders dann, wenn man gleich bei der Ortseinfahrt eine kleine Straße hinunterfährt. Dann führt der Weg schnurstracks Richtung Mooshof, der seinen Namen von der gleichnamigen Straße hat. Los ist hier im Moos genug. Wie könnte das auch anders sein beim Familienverband der Grebers, die an diesem Ort ihr Anwesen haben. Im Laufe der Jahre wurde es immer wieder modernisiert, saniert, adaptiert und neu hinzugebaut. So wie der Laufstall für die Kühe, das Lager für den Käse oder das große Wohnhaus, das sich in separaten Einheiten zwei Familien teilen. Die jüngste Innovation ist eine Hackschnitzelheizung sowie eine Photovoltaik-Anlage. Die Hackschnitzel stammen zum großen Teil aus dem eigenen Wald.

Ein ganzes Dutzend

Man braucht mehr als die zehn Finger an den Händen, um alle Dazugehörigen beim Namen aufzuzählen. Da sind die Brüder Mathias (47) und Andreas (41) mit ihren Familien. Das wären Mathias Frau Klaudia mit ihren vier Kindern Veronika, Johanna, Teresa und Elias sowie

Andreas mit Partnerin Katrin und ihrem Nachwuchs Julia und Franz. Nicht zu vergessen sind die Eltern der beiden Brüder, Martin und Katharina, die mit ihren Back- und Kochkünsten die Familie verwöhnt. Ein ganzes Dutzend also, das mit der Landwirtschaft eng verbunden ist und auch die Vorzüge des Zusammenseins genießt.

Sofern dazu überhaupt Zeit bleibt. Denn zu tun gibt es genug am Hof. Da ist Meisterkäser Mathias, der sich neben seinem Job als Sennerrei-Betriebsleiter um die rund neun Ziegen und 60 bis 80 Schweine kümmert, dort ist Landwirtschafts-Meister Andreas, der eigentlich



Tierarzt werden wollte und nun für die rund 80 Milchkühe und die Kälbermast zuständig ist. In den Händen von Klaudia liegt wiederum die Vermarktung und Katrin – eine ausgebildete Agrar-Ingenieurin, die ursprünglich aus Niederösterreich stammt – ist

ebenso in vielen Aufgaben eingebunden. Auch bei der Aufzucht der Kälber, die allesamt am Hof bleiben dürfen, ist sie in ihrem Metier. Und auch die Eltern helfen noch eifrig mit. Wahrlich ein Familienbetrieb, der hier über die Generationen gewachsen ist und an dem eine nachhaltige Kreislaufwirtschaft betrieben wird.



Produkte werden selbst vermarktet

Bereits vor 28 Jahren haben die Grebers begonnen, ihre Produkte selbst zu vermarkten. War es damals vor allem Milch, ist es heute eine ganze Palette, die es vor Ort am Automaten bzw. bei den Wochenmärkten in Dornbirn und Feldkirch zu kaufen gibt. Herzstück ist der Käse, den Mathias direkt am Hof produziert. Nicht nur Bergkäse, sondern auch noch gut ein Dutzend anderer Sorten wie Bachensteiner, Schnittkäse, Rässkäse, Camembert oder Münster und Chili- und Kräuterkäse stellt der Meistersenn her. Jeden zweiten Tag wird gekäst. Eine Besonderheit ist der „Bergkäse spezial“, der bis zu 18 Monate lang reift. „Wir lassen ihn bewusst so alt werden, weil er dadurch einen sehr würzigen Geschmack erhält. Wichtig aber ist, dass dies schon bei der Herstellung berücksichtigt wird. Er wird gezielt weniger gesalzen, damit er langsam heranreifen kann.“ Dadurch wird verhindert, dass er scharf schmeckt und am Gaumen brennt. Apropos Gaumen: im wahrsten Sinne des Wortes ist die Mundpropaganda sehr hilfreich. „Viele Kunden, die zu den Märkten kommen, schwärmen von den Produkten und erzählen es weiter“, weiß Klaudia, die in Sachen Käse und Verkauf voll den Durchblick hat. So kommt es auch vor, dass die milchige Köstlichkeit vom Mooshof per Postversand bis nach Niederösterreich geschickt wird. Der Käse wurde auch schon mehrfach prämiert.



Molke für die Schweine

Die bei der Käseherstellung anfallende Molke wird zusammen mit Schrot und Altbrot an die Schweine verfüttert. Ein echter Leckerbissen für die Borstentiere, die in natürlicher Umgebung aufwachsen



und auch am Hof geboren werden. Die Schlachtung erfolgt im Metzgereibetrieb Moosmann in Doren. Das Fleisch, das entsprechend verpackt wird, kann ebenso ab Hof bestellt werden. Würste, Schinken oder Speck gibt es auch im Automaten. Das größte Anliegen des Familienverbandes ist es, dass die Produkte höchste Qualität aufweisen. „Die Leute schätzen das und sind auch bereit, dafür zu zahlen. Sie haben auch Verständnis dafür, dass es durch die hohe Inflation auch Preisanpassungen gibt“, betont Klaudia. Schwieriger ist die Situation allerdings, was das Kitzfleisch betrifft. Durch die Coronapandemie kamen Aktionen wie die speziellen Ländle-Kitzwochen völlig zum Erliegen. Und in Privathaushalten kommt Kitz in unseren Breitengraden äußerst selten auf den Tisch. „Viele wissen nicht, wie man das Fleisch zubereitet. Dabei ist es wirklich ganz zart und köstlich“, erklärt Mathias, der für die Ziegen am Hof zuständig ist. Die Milch und auch der Käse hingegen werden sehr geschätzt.

Mit viel Herzblut investiert

Dass hinter einem Anwesen wie es der Mooshof ist, viel Herzblut und Leidenschaft steckt, ist den Familienmitgliedern anzusehen. Um alles zeitgemäß zu adaptieren und eine moderne Landwirtschaft mit Zukunft auf die Beine zu stellen, haben die Grebers auch viel Moos in die Hand genommen, um bei der eingängigen Redewendung zu bleiben. Mehrfach wurden in den letzten Jahren große Investitionen getätigt. Aber auch sie selbst bilden sich stets weiter, um auf dem neuesten Stand zu bleiben. Ohne Moos ist also tatsächlich nix los.

Mooshof Greber

Andreas Greber
Moos 869
6867 Schwarzenberg
T. +43 (0)664 5056481
mooshof.greber@aon.at
www.mooshof-greber.at



Produkte mit Ländle Gütesiegel:

- Ländle Schwein
- Ländle Ziegenkitz



Weitere Produkte:

Verschiedene Käsesorten, Kalbfleischpakete

Wochenmarkt Dornbirn: Mittwoch + Samstag vormittags
Wochenmarkt Feldkirch: Samstag vormittags
Hofladen: Mo, Mi, Fr: 9 – 11 Uhr sowie nach tel. Vereinbarung
Warenautomat vor dem Hofladen rund um die Uhr!

www.laendle.at/schwein

www.laendle.at/ziegenkitz



IN VORARLBERG
hausgemacht



- glutenfrei ✓
- ohne Zuckerzusatz ✓
- frei von Konservierungsstoffen ✓

wie frisch selbst gekocht

REGIONALE KREATIONEN VOM HAUBENKOCH

100 % FLEISCH AUS VORARLBERG



Exklusiv bei

SPAR

EUROSPAR

INTERSPAR

MITTEN IM DORF UND DOCH RUHIG!



Alt und Neu ergänzen sich bei Sabrina und Stefan Pfefferkorn in Au-Rehmen sehr stimmig. Wer in ihrer modernen Ferienwohnung Urlaub am Schmiedlarhof macht, kann das Auto stehen lassen.

450, vielleicht auch 500 Jahre lang stand an dieser Stelle auf der Sonnenseite des Tales ein Bauernhaus. „Ganz genau ist das gar nicht mehr bestimmbar“, erzählt Sabrina Pfefferkorn. Fest steht

hingegen: Vor vier Jahren wurde das Haus komplett abgerissen und ein neues aufgebaut. Dabei verwendeten die Pfefferkorns viel von dem alten Material, das somit weiterleben kann. Seit Februar genießen auch Gäste das besondere Ambiente des Vollholzgebäudes. Am Frühstückstisch schauen sie in die Sonne und auf die nahe Üntschenspitze. Das Fenster des Schlafzimmers geht nach Westen und setzt damit die eindrucksvolle Kanisfluh in Szene. Die 80 Quadratmeter große Wohnung ist top ausgestattet. Dazu tragen clevere Details bei: Beispielsweise können Hand- und Skischuhe an einem kleinen Heizkörper trocknen, der dafür genau die richtigen Maße hat. Durchdacht sind auch Lösungen wie der offene Ess- und Wohnbereich, der sich mit einer Schiebetür in zwei Teile trennen lässt und so persönliche Rückzugsräume bietet. Familien, Aktiv-Urlauber:innen oder ältere Ehepaare sind hier an der richtigen Adresse. Die Gastgeberin möchte sie miterleben lassen, wie es an einem Bauernhof zugeht, und das Bewusstsein für die Bedeutung regionaler Lebensmittel wecken. Sabrina nimmt sich Zeit für ihre Gäste. Wer mag, kann sie in den Stall begleiten. „Wir sind ein klassischer Milchvieh-Betrieb, der Großteil unserer Tiere ist Braunvieh“, erklärt sie. Aus erster Hand gibt es daher Heumilch, außerdem Eier und Kalbsbratwurst, manchmal auch die beliebten Kalbsburger.

„BEI UNS KOMMEN NICHT VIELE AUTOS
VORBEI. DEN MEISTEN VERKEHR GIBT ES HIER,
WENN ALLE LANDWIRTE HEUEN.“

Sabrina Pfefferkorn

Die Infrastruktur rund um den Schmiedlarhof ist bemerkenswert gut. Wenige Gehminuten entfernt finden sich mehrere Hofläden mit SB-Kühlschränken, ein Supermarkt, die Skibus-Haltestelle und der „Löwen“ – eine interessante Kombination aus Gasthaus und Bergbrennerei. Im anderen Teil von Au, jenseits der Bundesstraße, finden sich Drogerie, Sennerei, Hofläden und weitere Gasthäuser. Richtung Rheintal und Arlberg fahren Busse im Stundentakt. So wird klar, was Sabrina meint, wenn sie ihr Angebot mit Begriffen wie „zentral“ und „autofrei“ beschreibt – Attributen, die auf den ersten Blick verwundern könnten. Den Pfefferkorns ist Nachhaltigkeit wichtig. Spritsparen leistet dazu einen Beitrag.



SCHMIEDLARHOF
Sabrina & Stefan Pfefferkorn

**Neue Ferienwohnung in Au-Rehmen
80 Quadratmeter groß
Platz für bis zu 6 Personen
2 Schlafzimmer
Skibus-Haltestelle nur 150 m entfernt**

Ess- und Wohnbereich sind verbunden, können aber durch eine Schiebetür abgetrennt werden.

Im Stall nebenan freuen sich 30 Milchkühe über einen Besuch.

www.urlaubambauernhof.at/schmiedlarhof





LÄNDLE BIFIDUS JOGHURT

Seit diesem Sommer gibt es ein neues Joghurt von Vorarlberg Milch: Ländle Bifidus.

Mit extra viel Protein versehen ist es eine ideale Ergänzung für den Essensplan ernährungsbewusster und aktiver Menschen.

Das cremig gerührte Bifidus Joghurt aus Ländle Heumilch hat seinen Namen vom Bifidobacterium lactis. Dieser Bakterienstamm ist neben herkömmlichen Joghurtkulturen im neuen Produkt enthalten und macht es besonders bekömmlich und unterstützt das Wohlbefinden.

Erhältlich ist das Bifidus Joghurt in den V-Milch Läden und natürlich auch im Handel.

Vorarlberg Milch eGen, Nofler Str. 62, 6800 Feldkirch, www.vmilch.at



LÄNDLE EMMER

Emmer zählt neben Einkorn und Hirse zu den Urgetreiden und wird in Vorarlberg auch nach den Richtlinien des Ländle Gütesiegels angebaut.

Zur Weiterverarbeitung kommt das Getreide zu Vorarlberger Mehl, wo es gemahlen sowie abgefüllt wird und unter der Marke „urig und vo do“ als Emmer Urkornmehl in den Handel kommt. Das Mehl hat einen leicht nussigen Geschmack und gibt dem Teig somit eine besondere Note.

Für ideale Backeigenschaften sollte es mit anderem Mehl (z.B. Dinkelmehl mit Ländle Gütesiegel) gemischt werden.

Erhältlich beim Sennhof Läden (Rankweil), den V-Milch Läden (in Dornbirn und Feldkirch) sowie online bei Körix (www.koerix.at).

www.laendle.at/emmer



ANGELOFFS BIO-KRESSE



Die Gärtnerei Angeloff hat das Sortiment an Kräutern us'm Ländle noch einmal erweitert. Inzwischen gibt es auch Kresse in Bio-Qualität, die sich ideal als Topping für Salate und Suppen eignet, oder auch perfekt aufs Abendbrot passt.

Die in Rankweil gesäte, gezogene und gepackte Bio-Kresse ist ganzjährig bei SPAR, EUROSPAR und INTERSPAR in Vorarlberg, sowie direkt bei der Gärtnerei Angeloff (Rüggelen 3, 6830 Rankweil) erhältlich.

www.laendle.at/kraeuter

g gärtnerei angeloff



Regionalität in aller Munde

„Vorarlberg am Teller“ macht sich stark für den Einsatz regionaler und biologischer Lebensmittel in unseren heimischen Großküchen der Betriebsgastroonomie sowie Gemeinschaftsverpflegung. Mehr hochwertige, lokal produzierte Lebensmittel – damit fördern wir eine frische, gesunde und nachhaltige Ernährung und unterstützen die Vorarlberger Landwirtschaft. Lebensmittel aus Vorarlberg bringen Genuss und Abwechslung auf den Teller. Zudem schonen sie durch kurze Transportwege das Klima und tragen zur Wertschöpfung im Land bei. Für Vorarlbergs Landwirtinnen und Landwirte steht Vorarlberg am Teller für neue Absatzkanäle mit stabiler Nachfrage, auch in Krisenzeiten, sowie für Planungssicherheit.

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

2022 waren bereits 19 Großküchen ausgezeichnet, die bereits von mehr als 50 heimischen Produzentinnen und Produzenten aus Vorarlberg beliefert werden.

www.vorarlberg.at/vorarlberg-am-teller



Alles andere als ein Couch-Potato

Thomas Bischof ist einer der größten Kartoffelproduzenten des Landes.

Die tolle Knolle hat es dem Ludescher voll angetan. Worauf er beim Anbau achtet und warum seine Erdäpfel besonders beliebt sind, hat er der luag-Redaktion verraten.

Eines ist gewiss: Wer eine Landwirtschaft betreibt, ist alles andere als ein Couch-Potato. Auch wenn er noch so viel mit Kartoffeln zu tun hat. Was die tolle Knolle betrifft, kann man Thomas Bischof sogar als echten Experten bezeichnen. Der Ludescher betreibt am hauseigenen Gravishof selbst vier Hektar Kartoffelanbau und kümmert sich auch noch um die Felder von zehn weiteren landwirtschaftlichen Betrieben in der Region Walgau. „Insgesamt sind es zehn Hektar. Das ist ein Siebentel des gesamten Kartoffelanbaus in Vorarlberg“, rechnet der Agrarökonom vor. Damit hat er alle Hände voll zu tun. „Allein in meinen vier Hektar stecken rund 2.000 Arbeitsstunden.“ Das entspricht der durchschnittlichen jährlichen Leistung einer Vollzeit beschäftigten Arbeitskraft. So viel also zum Couch-Potato. Beim 41-Jährigen geht der Einsatz aber noch weit drüber hinaus. Nicht nur, weil er auch noch 20 Milchkühe besitzt, sondern weil er beim Kartoffelanbau auch seine eigenen Wege geht. „Mir ist es wichtig, dass die vierjährige Fruchtfolge eingehalten wird. Und außerdem experimentiere ich auch noch mit verschiedenen Sorten und probiere auch immer wieder etwas Neues aus.“

Im Kreislauf der Natur

Doch was hat es mit der Fruchtfolge auf sich? Diese besagt, dass im Kreislauf der Natur gearbeitet wird. Thomas Bischof sät Dinkel und Speiseroggen, arbeitet für den Erhalt der Bodengesundheit viel mit Zwischenfrüchten wie Gelbsenf, Ölrettich oder Phacelia – eine Pflanzengattung, die zur Familie der Raubeingewächse gehört. In Sachen





Pflanzenschutz arbeitet er auch mit Kräuterextrakten. „Die Erde muss leben“, lautet einer seiner Grundsätze. Man spürt, dass hier ein absoluter Fachmann am Werk ist. Denn das eigentliche Produkt wächst ja unter der Erdoberfläche. Da spielt die Bodenbeschaffenheit eine besondere Rolle. „Die Kartoffel ist eine sehr humuszehrende Pflanze“, könnte er stundenlang über die richtigen Bedingungen fachsimpeln. Für den Konsument zählt letztlich das, was auf den Teller kommt. Und da zählt die Kartoffel zu den beliebtesten Nahrungsmitteln hierzulande. Rund 55 Kilogramm werden jährlich verzehrt – pro Person. Doch bis die „Grumbira“ im Kochtopf landet, gibt es für Bischof viel zu tun. Schon Tradition in der Familie ist, dass die Kinder die ersten Frühkartoffeln legen. Das wurde von Generation zu Generation am Aussiedlerhof so weitergegeben. Also auch an seine Söhne Emanuel (14), Benjamin (12) und Tobias (10). Sie haben sogar eine eigene kleine Fläche zur Verfügung und dürfen einen kleinen Hofladen betreiben. „Damit sie ein Gespür bekommen“, hofft er, dass zumindest einer der drei Jungs einmal in seine Fußstapfen tritt.

Bis zu 40 Tage wird geerntet und sortiert

Allein die Sortierung der Gesamternte nimmt bis zu 40 Tage in Anspruch. Baut er doch im Schnitt zehn verschiedene Kartoffel-Sorten an, die zu unterschiedlichen Jahreszeiten geerntet werden. Der verkaufsfähige Ertrag liegt bei rund 70 Prozent. Der Rest wird anderweitig verwertet. Beispielsweise als Futtermittel für die Kühe, für die rohe Kartoffeln eine Leispeise sind. Auch wir Menschen lieben die gelbliche Frucht in allen möglichen Varianten. Bischof rät zu ungewaschenen Kartoffeln zu greifen, da diese besser lagerfähig sind. Auch das Aroma ist intensiver spürbar. Wer sie einlagert, sollte auf ein gutes Mondzeichen warten. „Ideal ist der aufsteigende Mond in den Zeichen Steinbock, Widder und Zwilling.“ Interessant ist, dass die Geschmäcker in den Talschaften unterschiedlich sind. „Richtung Walsertal bevorzugt man eher mehligere



Kartoffeln“, hat der Ludescher festgestellt. Immerhin die Hälfte seiner Ware verkauft er direkt ab Hof. Seine vielen Stammkunden schätzen die hohe Qualität und auch, dass er kleine Gebinde anbietet. Die anderen 50 Prozent übernimmt Sutterlüty.

Veränderte Bedingungen

Doch auch der Klimawandel setzt Pommes & Co. zu. Eine bekannte Sorte wie Ditta etwa ist nicht mehr die schöne längliche Kartoffel, die sie einmal war. Die Hitze und Trockenheit machen ihr zu schaffen. Bei ihrer Züchtung vor 40 Jahren herrschten im Jahresschnitt noch andere Bedingungen vor. Weltweit könnte der Ertrag wegen der veränderten klimatischen Bedingungen bis zum Jahr 2060 um ein Drittel sinken, befürchtet man beim internationalen Kartoffelzentrum CIP in der peruanischen Hauptstadt Lima. Dort lagert das Genmaterial und vielfach auch Saatgut von 4.870 Anbausorten. Es finden auch große Forschungsversuche statt, um neue Arten zu entwickeln oder bestehende resistenter zu machen. Ludesch ist zwar nicht Lima, aber dennoch wird auch am Gravishof im kleinen Rahmen experimentiert. Denn jemand muss ja, angesichts der klimatischen Entwicklungen, die sprichwörtlichen Kartoffeln aus dem Feuer holen, wie La Fontaine in seiner Fabel einst dichtete. Couch-Potato hin oder her.



Hof Gravis

Thomas Bischof
Allmeinteilweg 7
6713 Ludesch
T. +43 (0)664 2204917
jobi@jobi.at



Produkte mit Ländle Gütesiegel:
▪ Ländle Kartoffel

Direktvermarktung ab Hof mit Verkaufsautomat 24h,
sowie im Sutterlüty

www.laendle.at/kartoffel

Die Kartoffel

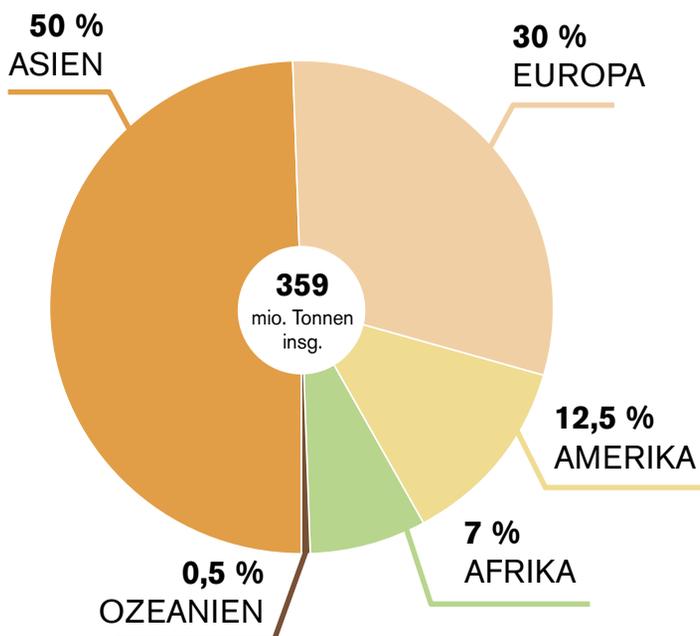


Die heute kultivierten Kartoffeln stammen von verschiedenen Landsorten ab, die in den Anden von Venezuela bis nach Argentinien vorkommen, wo sie bereits vor etwa 8.000 Jahren domestiziert wurden. Nach Europa kam die Kartoffel Mitte des 16. Jahrhunderts, wo sie anfangs vielfach wegen der schönen Blüte als reine Zierpflanze importiert und als seltene Pflanze in botanische Gärten aufgenommen wurde.

Heute werden Kartoffeln, dank ihrer großen Anpassungsfähigkeit, praktisch auf der ganzen Welt angebaut und stehen in der Liste der am meisten produzierten Nahrungsmittel auf Platz drei hinter Weizen und Reis. Die Kartoffel ist in vielen Ländern ein Grundnahrungsmittel sowie Rohstoff für Fertigprodukte, findet aber auch Verwendung als Futtermittel für Tiere sowie zur Herstellung von Stärke und Alkohol.

DIE GRÖSSTEN PRODUZENTEN

weltweit 2020, gerundet



Quelle:
Land schafft leben,
2022



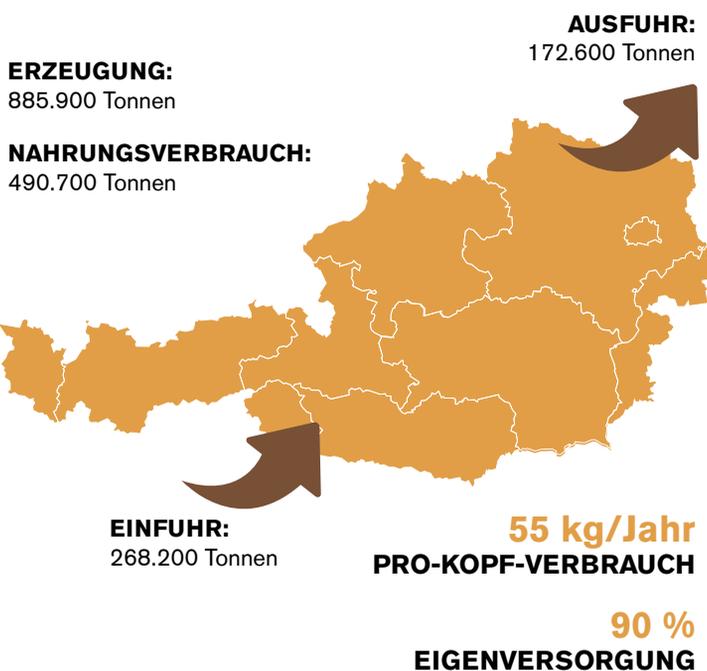
HUNGERSNOT DURCH KARTOFFELFÄULE

Die große Hungersnot in Irland zwischen 1845 und 1849 war die Folge mehrerer durch die Kartoffelfäule ausgelöster Missernten, durch die das damalige Hauptnahrungsmittel der Bevölkerung, die Kartoffel, vernichtet wurde. Infolge dessen starben eine Million Menschen, etwa zwölf Prozent der irischen Bevölkerung. Zwei Millionen Iren wanderten vor allem nach Kanada, Australien und in die USA aus. Die Not von damals prägte das Leben in Irland noch heute.

Quelle: planet-wissen.de

DIE KARTOFFEL IN ÖSTERREICH

Zahlen und Fakten 2021, gerundet



Quelle:
Land schafft Leben, 2022

WUSSTEN SIE, DASS ...

... **81 %** der österreichischen Kartoffeln in Niederösterreich geerntet werden? 2021 waren dies 717.579 Tonnen.

GRUMPARA, HÖRDÖPFL ...

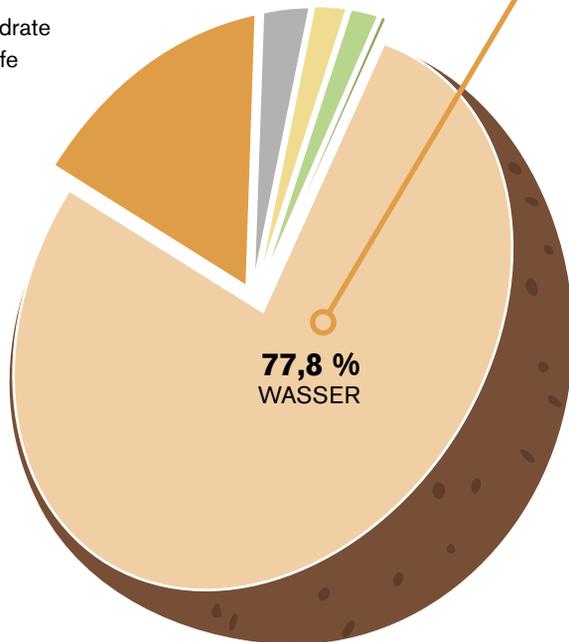
Die Vorarlberger Erntemenge von 1.882 Tonnen fällt dagegen eher bescheiden aus. Aus Gründen von Klima und Bodenbeschaffenheit werden Kartoffeln nur im Rheintal und Walgau angebaut, was die Ackerfläche sehr einschränkt.

Quelle: Land schafft Leben, 2022

DIE KARTOFFEL – WAS IN IHR STECKT

Schwankungen sind möglich, abhängig von Umweltbedingungen und Anbautechnik

- 14,8 % Kohlenhydrate
- 2,1 % Ballaststoffe
- 2,0 % Eiweiß
- 0,1 % Fett
- 3,2 % Sonstiges (Mineralstoffe und Vitamine)



Quelle: die-kartoffel.de

MEHR ALS 3/4 AUS WASSER

Der Wassergehalt der Kartoffel ist enorm. Dafür ist sie mit nur 0,1 % fast fettfrei. Die Knolle enthält viel Kalium, ein Mineralstoff, der sich positiv auf Blutdruck und Wasserhaushalt auswirkt. Auch der Vitamin C-Gehalt ist beeindruckend: 100 g gekochte Kartoffeln enthalten 14 mg und somit etwas mehr als ein Apfel.

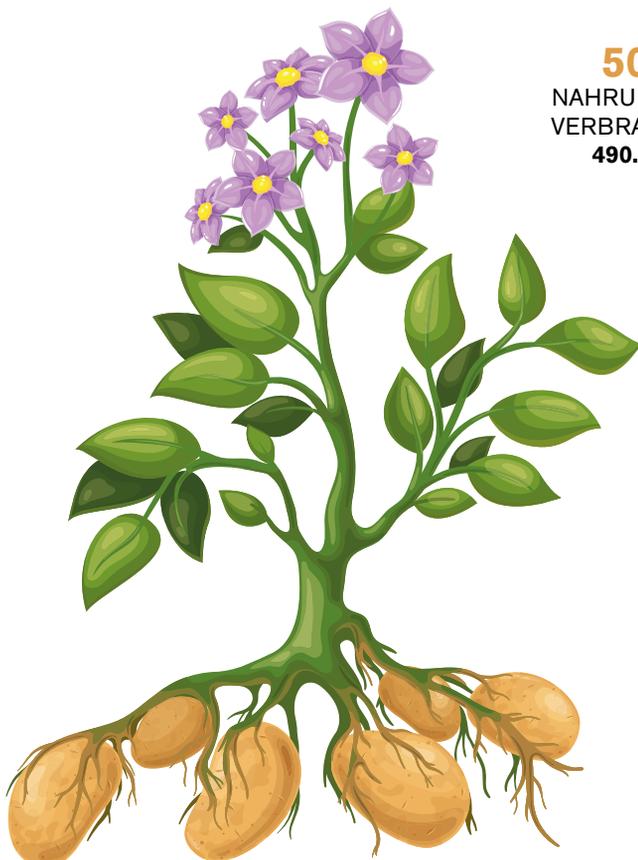
BIOLOGISCHE WERTIGKEIT

Obwohl die Kartoffel „nur“ 2 % Eiweiß enthält, ist die biologische Wertigkeit in Kombination mit anderen Lebensmitteln sehr hoch. Zum Vergleich:

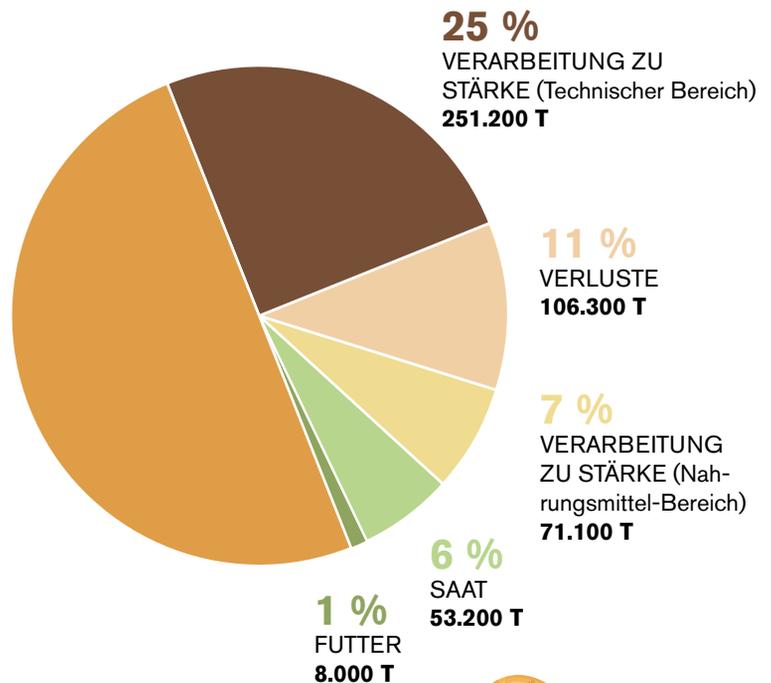
Vollei (Referenzwert)	100
Molkeprotein	104
Rindfleisch	80
Kartoffel + Vollei	136
Kartoffel + Topfen	130

KARTOFFELVERWENDUNG IN ÖSTERREICH 2021

Quelle: Land schaft Leben, 2022



50 %
NAHRUNGS-
VERBRAUCH
490.700 T



KEIN GEMÜSE!

Die Kartoffel ist kein Gemüse, sondern gehört – aus Sicht der Botaniker – zur Familie der Nachtschattengewächse, weshalb sie unter anderem mit der Tomate, der Paprika und dem Tabak verwandt ist.

Die Süßkartoffel hingegen gehört zu den Windengewächsen und gedeiht am besten im warmen Tropenklima.



Wenn Tourismus und Landwirt- schaft Hand in Hand gehen

In der aktuellen Ausgabe von „nochfrog“ haben wir mit David Beck aus Brand gesprochen. Die Familie Beck ist seit jeher in der Landwirtschaft verwurzelt, betreibt aber auch schon Jahrzehnte lang ein Hotel. Da sind Kooperationen zwischen den beiden Bereichen vorprogrammiert.

„nochfrog“

luag: Eure Familie betreibt einen landwirtschaftlichen Betrieb und das Sporthotel Beck in Brand. Was existierte zuerst?

D. Beck: Unsere Familie kommt ganz klar aus der Landwirtschaft. Wir betreiben den Hof schon seit Generationen und haben inzwischen auch in Niederösterreich eine Landwirtschaft, um diese sich derzeit unter anderem meine Schwester Lena kümmert. Aber natürlich reisen sowohl ich, als auch unsere Eltern Helga und Wolfgang öfters dort hin, um den viehlosen Hof zu bewirtschaften. Das Hotel wurde 1971 von Großvater und Großmutter (Werner und Christl Beck) eröffnet, die früh die Chancen im Tourismus in Brand erkannt haben. Nach einer Erweiterung vor etwa 30 Jahren haben wir inzwischen 120 Betten in Hotelzimmern und Apartments. Das Hotel wird von unserem Geschäftsführerpaar Angelika und Klaus Vogt geleitet.

luag: Was hat sich auf eurem Hof über die Jahre verändert?

D. Beck: Früher waren wir ein Milchviehbetrieb. Werner war ein angesehener Züchter von Braunvieh und Haflinger. Aus Zeittechnischen Gründen konnte keine Milchwirtschaft mehr betrieben werden, daher stellten wir 2007 auf die extensive Mutterkuhhaltung um.

Inzwischen sind wir auch beim Programm Ländle Rind angemeldet, wodurch wir nun für unser Rindfleisch das Ländle Gütesiegel ausloben dürfen. Anfangs hatten wir noch „Weißblaue Belgier“, die für das Gelände hier in Brand zwar durchaus geeignet, aber in Bezug auf den Nachwuchs komplizierter sind, da häufig ein Kaiserschnitt notwendig ist. Jetzt liegt bei uns der Fokus auf der Zucht von seltenen



Fotos: © Sporthotel Beck, Michael Kreyer

Rinderrassen, die ebenfalls an das Alpleben angepasst sind: Murbodner, Pustertaler Sprinzen und Pinzgauer. Nun haben wir etwa 30 Rinder, davon 12 Mutterkühe, die wir in Zukunft aber wahrscheinlich noch leicht reduzieren werden. Ausschließlich in Brand haben wir, über das ganze Ortsgebiet verteilt, einige Wiesen als Futterquelle für die Tiere und wollen für die Rinder ohne Futterzukauf auskommen. Eine andere Option ist, dass wir Jungtiere, also Einsteller an andere Vorarlberger Landwirte zur Zucht und Mast verkaufen. Das Ziel ist es, regional zu bleiben.

Das zweite große Standbein ist unsere Haflingerzucht. Großvater Werner hat um die Zeit der Hoteleröffnung zwei Tiere für die Zucht gekauft, inzwischen sind wir bei 20 Rössern am Hof, größtenteils reinrassige Haflinger.

luag: Die Pferde spielen im Sport-Hotel auch eine wichtige Rolle, wie man auf eurer Website und in euren Prospekten sieht.

D. Beck: Wir haben hier ein Alleinstellungsmerkmal des Hotels gefunden. Wir bieten verschiedenste Erlebnisse mit Pferden an, die sowohl von Hotel- als auch Tagesgästen genutzt werden können: Vom geführten Ausritt für Kinder auf einem Pony bis hin zum einwöchigen Abenteuercamp ist alles möglich. Das Camp für Kinder und Jugendliche bietet beispielsweise einen Theorieteil, tägliche Reitstunden, Arbeiten im Stall und sogar einen Ausritt in die Berge inklusive Übernachtung im Heu auf unserer Hütte. Das ist das Highlight für die kleinen Gäste, während die Eltern tagsüber wandern und die Natur genießen können. Aber auch sie haben beim Bergfrühstück die Möglichkeit, in den kulinarischen Genuss zu kommen und den Ausblick von der Hütte zu genießen.



luag: Das heißt, für eure Gäste gibt es eine direkte Verbindung zwischen Hotel und Landwirtschaft. Wie wird diese sonst noch gelebt?

D. Beck: Unser Stall steht direkt neben dem Hotel. Alle Gäste haben also die Möglichkeit, sich jederzeit ein Bild von unseren Tieren und ihrer Haltung zu machen. Das interessiert viele und erzeugt eine besondere Beziehung. Wir haben im Hotel schließlich viele Stammgäste. Auch in der Küche soll die Verbindung erkennbar sein. Wir halten zum Beispiel einige Hühner, um beim Frühstücksbuffet frische eigene Eier anbieten zu können. Joghurt und Milch beziehen wir von unserem Nachbar David Meyer vom Föhrenhof. Ganz besonders ist es natürlich, wenn wir das Rindfleisch unserer eigenen Tiere anbieten können. Unser Küchenchef Kurt hat bereits in den 80ern die Lehre bei uns gemacht und ist nach mehrjähriger Unterbrechung seit 2017 wieder bei uns. Er hat seit der Lehrzeit eine besondere Beziehung zu



unserer Landwirtschaft, wo er schon immer mitgeholfen hat. Er verarbeitet dann die ganzen Tiere für die Menüs unserer Gäste. Innereien sind hier zwar meist schwieriger an die Frau und an den Mann zu bringen, aber unsere Mitarbeiter wissen Spezialitäten wie beispielsweise Beuschel

zu schätzen und freuen sich über bestes Personalesen. Auch wenn wir kein à la carte Geschäft haben, können auch Brandner und Tagsgäste in den Genuss unserer Küche kommen, man kann sich morgens zum Abendessen anmelden.

luag: Was stehen in naher Zukunft für Veränderungen an?

D. Beck: Wir sind natürlich laufend am Optimieren. So haben wir unser Angebot mit den Pferden gerade um den Kurs „Pferdegeleitete Potenzialentfaltung“ erweitert, veranstaltet durch Barbara Jutz. Das richtet sich insbesondere an Führungskräfte von Unternehmen, die im Umgang mit den Tieren ganz neue Sichtweisen erleben dürfen. Für eine noch intensivere Bindung mit unserem Dorf, haben wir uns auch in Richtung Kinder stärker aufgestellt: ab sofort sind wir ein „Schule am Bauernhof“-Betrieb und freuen uns auf die ersten Klassen, die den Kurs „Einmal Bauer sein“ besuchen. Aber auch produktbezogen wollen wir unser Angebot erweitern und mit einigen Produkten in die Direktvermarktung einsteigen. Aber das dauert noch ein wenig. Und Schwester Lena wird in Niederösterreich bestimmt auch noch einiges verändern, uns wird also bestimmt nicht langweilig.



Sporthotel Beck

Familie Beck, Mühledörfle 91
6708 Brand bei Bludenz
T. +43 (0)664 1285453
office@beck-sport.at
www.sporthotel-beck.at

Produkte mit Ländle Gütesiegel:

- Ländle Rind

www.laendle.at/rind



„WAFFE“ IM KLIMASCHUTZ



Die CO₂ Speicher- und Substitutionsvorteile von Holz bekommen im Kampf gegen die Klimaänderung einen bisher ungeahnten Stellenwert.

Beton wird mit Zement erzeugt und dieser hat eine dramatisch schlechte Klimabilanz. Der Bausektor inklusive Betrieb ist für knapp 40 Prozent der globalen CO₂ Emissionen verantwortlich. Wir brauchen dringend eine Dekarbonisierung in der Bauwirtschaft.

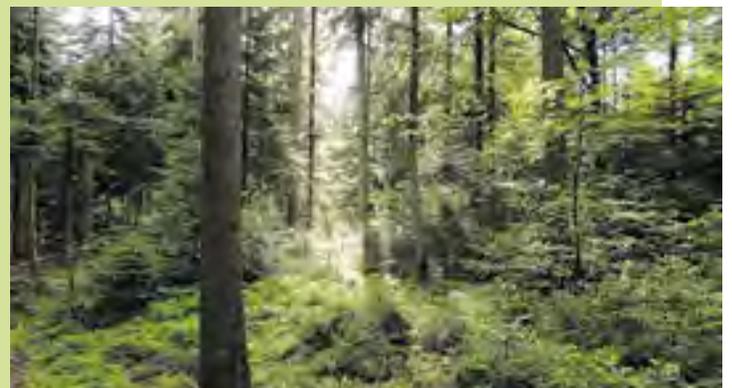
In Vorarlberg wird im Hochbau noch viel zu viel betoniert und klimaschädliche Baumaterialien eingesetzt. Es braucht dringend Einsparungen und CO₂ neutrale bzw. CO₂ positive Alternativen. Und hier kommt Holz ins Spiel. Einerseits wird im Baustoff selber CO₂ gebunden und andererseits werden große CO₂ Mengen durch den Ersatz energie- und CO₂-intensiver Baustoffe und Energieträger eingespart. Der ohnehin bereits sehr hohe Speichereffekt des Waldes wird mit dem Substitutionseffekt nochmals um das über Fünffache übertroffen! Der Holzbau ist ein echter „Game-Changer“ für unsere Klimabilanzen. Damit wird der Holzbau zu einer sehr wirksamen „Waffe“ gegen die Klimaänderung. Auch um die Ziele im „EU Green Deal“ für eine Netto Null bei den Treibhausgasemissionen bis 2050 zu erreichen, ist der Beitrag, der aus dem Umstieg auf Holz und andere alternative klimafreundliche Baustoffe und Materialien erreicht wird, unverzichtbar.

Gesunde Umgebungen

Die Auswirkungen für Bauherrinnen und Bauherren sind als sehr „verträglich“ anzusehen, zumindest was die notwendigen Verhaltensänderungen beim Bauen betreffen. Die Holzarchitektur und das Holzhandwerk sind in Vorarlberg auf höchstem Niveau. Zudem sprechen auch die wohnbiologisch sehr gesunden Wohn-, Schlaf oder Arbeitsumgebungen sehr für den Holzbau.

CO₂ SPEICHER WALD BEGRENZT

Im Wald kann sehr viel CO₂ gespeichert werden. In Vorarlberg sind die Holzvorräte bereits sehr hoch. In unseren Wäldern wurde und wird damit sehr viel CO₂ gespeichert. Von Natur aus lassen sich Holzvorräte nicht in das Unendliche steigern. Auch wegen negativen schutzwaldtechnischen destabilisierenden Auswirkungen werden solche „Übervorräte“ in einem Gebirgsland wie Vorarlberg nicht angestrebt. Aber mit einer aktiven Waldbewirtschaftung kann der Rohstoff Holz nachhaltig bereitgestellt werden, mit dem wie in einem zweiten Wald aus Wohnbauten und Holzprodukten sehr viel CO₂ gespeichert werden kann. Gleichzeitig können durch den Ersatz klimaschädlicher Baustoffe und Materialien große CO₂ Emissionsminderungen erreicht werden.



Noch besser: CO₂ Waldspeicher mit CO₂ Speicher in Holzbauten und großer CO₂-Minderung durch den Ersatz von sehr klimaschädlichen Baustoffen oder Energieträgern. (Foto: LK Vorarlberg)



Sehr klimawirksam und gleichzeitig gesundes Wohnen – einfach genial! (Vorarlberger Holzbaupreis 2021 Auszeichnung Einfamilienhaus Eller, Foto: David Schreyer)

← Auch im Gewerbebau ist noch sehr viel mit Holz möglich. (Vorarlberger Holzbaupreis 2021 Auszeichnung Gewerbebau Bürogebäude DIN Sicherheitstechnik, Foto: Sutter Holzbau)



Beim Vorarlberger Holzbaupreis 2021 ausgezeichnetes Kinderhaus in Kennelbach. (Foto: David Schreyer)

Wie geht das?

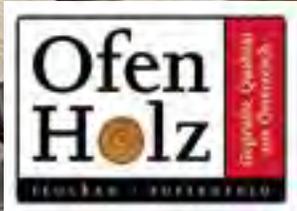
Haben Sie sich auch schon gefragt, wie eine Tonne CO₂ in einen Kubikmeter Holz kommen? Hier die Erklärung: ein Kubikmeter Holz wiegt durchschnittlich 500 Kilogramm. Zur Hälfte besteht das Holz aus Kohlenstoff, d.h. in einem Kubikmeter Holz sind 250 Kilogramm Kohlenstoff enthalten. Wenn Kohlenstoff in 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).

kumm ga luaga – analog & digital

Bereits zum zweiten Mal hat die „vorarlberger holzbau_kunst“ das „kumm ga luaga“ in analoger und digitaler Form durchgeführt. Zweitausend bauinteressierte Vorarlbergerinnen und Vorarlberger haben im Oktober die Möglichkeit genutzt Holzgebäude zu besichtigen. Online wurden die „kumm ga luaga-Bauten“ innerhalb der letzten vier Wochen von 21.300 Vorarlbergerinnen und Vorarlbergern besucht. Wer im Oktober keine Zeit bzw. keine Kenntnis von der Möglichkeit hatte, kann alle Gebäude weiterhin online unter www.holzbaukunst.at anschauen. Baudamen und -herren, Architektinnen und Architekten und Holzbauunternehmer erklären in den sehr persönlichen Kurzfilmen Holzobjekte, Aufgabenstellung und deren bauliche Verwirklichung. Alle Interessierten sind eingeladen sich Inspirationen zu holen. Schauen Sie vorbei!

Infos und Facts:

- 🌲 Im Vorarlberger Wald werden von den jährlich über 450.000 nachwachsenden Erntefestmetern nur etwa 350.000 Festmeter genutzt. Ohne Vorräte abbauen zu müssen, wäre eine Steigerung um ein Viertel möglich (ähnliches gilt für ganz Mitteleuropa).
- 🌲 Die nachhaltige Waldbewirtschaftung ist die Voraussetzung für den positiven Substitutionseffekt (in Europa seit über 300 Jahren, aber nicht überall auf dieser Welt gibt es eine nachhaltige Waldbewirtschaftung).
- 🌲 Etwa 40 Prozent der klimaschädlichen Gase gehen auf den Bausektor (inkl. Betrieb) zurück. Mit Holz bieten sich sowohl im Baustoff-, als auch Energie- oder Bioökonomiesektor stark ausbaufähige und klimapositive Alternativen an.
- 🌲 **Vergleich Urwald:** In einem nicht bewirtschafteten Wald sind die Vorräte und damit die Speichervorräte nicht konstant hoch. Diese entwickeln sich in einer zeitlichen Abfolge. Die Unterschiede sind nach wissenschaftlichen Studien zu Wirtschaftswäldern in Summe gar nicht groß und vergleichbar.
- 🌲 **Grundlage Photosynthese:** Mit dem CO₂ aus der Luft, mit Wasser und Licht wird im Wald Zellulose (Holz) produziert. Als „Nebenprodukt“ fällt Sauerstoff an.
- 🌲 Mit der Bewirtschaftung der Wälder nimmt die Artenvielfalt (Biodiversität) im Vergleich zu ungenutzten Wäldern sogar zu (Bewirtschaftung nach gültigen Waldgesetzen in Mitteleuropa). Bei einer Kahlschlagwirtschaft oder Plantagenwirtschaft nimmt die Artenvielfalt dagegen signifikant ab.
- 🌲 Der nachhaltige laufende Zuwachs nimmt in älteren Waldbeständen ab. Damit sinkt der mögliche CO₂-Effekt durch Wald und Holz in älteren Beständen wieder.
- 🌲 Außernutzungsstellungen z. B. in Naturwaldreservaten sind natürlich möglich (Stichwort „Vertragsnaturschutz“), nur eine generelle Verpflichtung zur Außernutzungsstellung ist mehrfach nicht nur für den Klimaschutz kontraproduktiv.
- 🌲 In der neuen Vorarlberger Waldstrategie 2030+, die im Landtag einstimmig beschlossen wurde, ist das hohe öffentliche Interesse an der Waldbewirtschaftung zur Holznutzung verankert.



OFENHOLZ – Stark gestiegene Nachfrage

Über 50 land- und forstwirtschaftliche Produzenten bieten über das ganze Land verteilt einen „Ofenholz und Holzsnitzel – Lieferservice“ an. Aufgrund der stark gestiegenen Nachfrage sind viele ausverkauft. Vorbestellungen für die nächste Saison sind sehr empfehlenswert.

Aufgrund der heurigen angespannten Energiesituation ist die Nachfrage nach Energieholz stark angestiegen. Unter anderem führten auch Hamsterkäufe für mehrere Heizsaisons zu einer Verknappung bei den Produzenten. Bei dem einen oder anderen Produzenten sind noch Kleinmengen zu haben.

Im „Ofenholz“-Service wird grundsätzlich Qualität und Komfort geboten. Über 30 Lieferanten sind im Land flächendeckend in der Ofenholz-Plattform zusammengeschlossen. Die Lieferanten bieten mit einem Wassergehalt von unter 20 Prozent verschiedene Längen in Hart- oder Weichholz an. Der Lieferservice frei Haus ist für viele Kunden ein wesentliches Bestellungskriterium.

CO₂-Neutralität und CO₂-Minderung

Immer wieder tauchen in verschiedenen Medien Berichte auf, die die CO₂-Neutralität der Holzenergie in Frage stellen. Dabei werden Einzelbaumthesen aufgestellt, diese sich zur Erklärung nicht unbedingt eignen. Ein alter Einzelbaum kann nicht mit einer einzelnen Jungwuchspflanze verglichen werden, sondern es muss die CO₂-Neutralität der gesamten Waldbewirtschaftung angeschaut werden. Solange die Holznutzung nachhaltig durchgeführt wird, wie dies bei uns der Fall ist (es wird nicht mehr genutzt als nachwächst), ist der neutrale CO₂ Kreislauf gegeben. Bei der Verbrennung entsteht nur so viel CO₂ wie der Baum beim Wachstum aufgenommen hat. Bei einer natürlichen Verrottung würden die gleichen CO₂ Emissionen entstehen. Zusätzlich zur CO₂-Neutralität bei der Verbrennung ergeben sich durch die Substitution fossiler Energieträger beachtliche CO₂-Minderungseffekte. Dies gilt zumindest so lange Erdgas und Heizöl zur Energieerzeugung verwendet werden.

Die Ofenholzlieferantenliste mit den Richtpreisen ist auf der Homepage der Vorarlberger Landwirtschaftskammer oder auch unter Ofenholz.at abrufbar.



Mit Ofenholz klimaneutral aus unserem Wald heizen. Machen sie bereits jetzt eine Reservierung für die nächste Saison.

www.Ofenholz.at



Fotos: LK Vorarlberg / gettyimages



Immer mehr Frauen trauen sich, einen ‚Männerberuf‘ zu erlernen. Gut so, Denn Frauen können genau das gleiche leisten, was man von Männern erwartet.

Svantje Anna Denz,
Zimmerei Nenning



Jede Frau, die sich für einen tollen handwerklichen Beruf entscheidet, ist Gold wert!

Magdalena Deuring,
Kaufmann Bausysteme

Ich werde nicht benachteiligt oder verhätschelt. Man erwartet das gleiche von mir, wie von einem Mann.

Cecile Berchtel,
oa.sys baut



Wenn man es will und etwas Hausverstand mitbringt, dann wird man in dem Beruf sehr weit kommen.

Leonie Reinprecht,
dr'Holzbauer



Ich habe mich für den Holzbau entschieden, da ich Zukunft im Beruf des Zimmerers sehe.

Madeleine Spiegl,
Sohm Holzbautechnik



Ich arbeite in einem Beruf mit Tradition, der sich stets weiterentwickelt.

Anna Sofia Steuer,
i+R Holzbau

Da ich sehr naturverbunden bin, ist es für mich eine große Freude mit so einem natürlichen und vielseitigem Werkstoff wie Holz zu arbeiten.

Madeleine Freuis,
i+R Holzbau



Als Frau braucht man eine dickere Haut, da man manchmal einen Seitenhieb bekommt. Doch wenn man sich seiner Fähigkeiten und dem Wissen bewusst ist, dann juckt das keinen mehr.

Anja Reinher,
Holzbau Natter



**NATUR
HANDWERK
HIGHTECH
TRADITION**

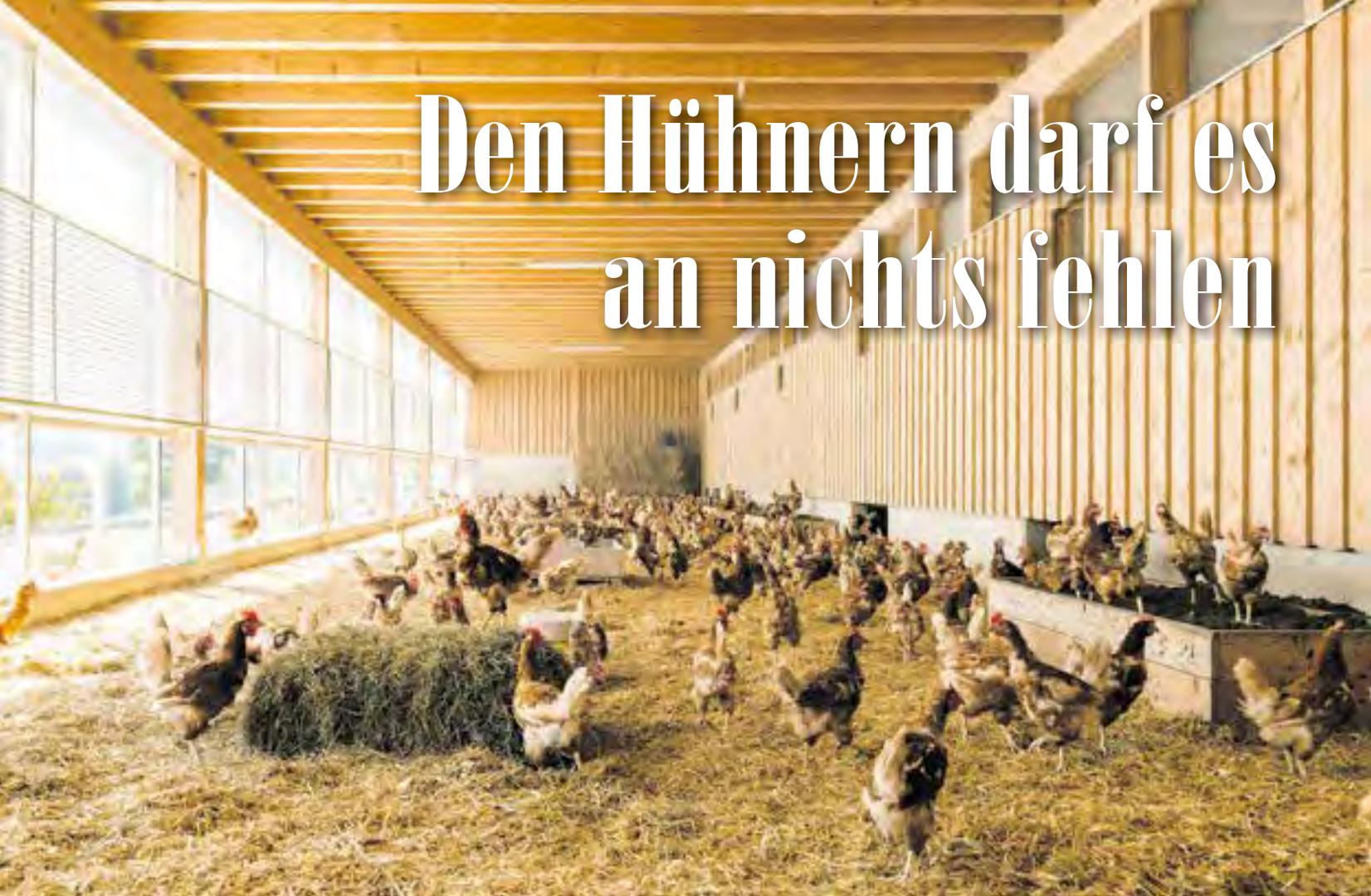


Holz, Handwerk, Hightech, Bewegung und Teamwork machen den Zimmererberuf für Männer und Frauen extrem spannend. Deshalb strömen immer mehr Lehrlinge, QuereinsteigerInnen und RückkehrerInnen in den Holzbau.

Julian Bartenbach, Lehrlingswart

Abenteuer Holzbau

Den Hühnern darf es an nichts fehlen



Claudia und Gerd Giselbrecht setzen seit elf Jahren auf die Eierproduktion. Ihre Hühner genießen das Leben im Stall und in freier Natur. Was die preisliche Entwicklung angeht, sind die beiden jedoch an einer Grenze angelangt. An den Hühnern wird aber freilich nicht gespart.

Nur 500 Meter liegt die Grenze zu Deutschland vom Eierhof Giselbrecht in Sulzberg entfernt. Vom Hof aus kann Hausherr Gerd Giselbrecht direkt hinüberblicken. Oberstaufer ist gerade Mal 20 Autominuten entfernt. Der Blick zur Grenze hat aber auch eine symbolische Bedeutung. „Ja, wir sind tatsächlich an einer Grenze

angelangt“, meint der 48-Jährige, was die preisliche Entwicklung betrifft. Allein die Futterkosten für seine 8.000 Hühner sind um 65 Prozent gestiegen. Gefüttert wird eine zertifizierte Fertigmischung, die mit einem Gütesiegel versehen und gentechnikfrei ist sowie keine antibiotischen Leistungsförderer enthält.

Hinzu kommen noch die teurere Energie und der gestiegene Dieselpreis. Zur Verdeutlichung: Rund 125 Gramm Futter braucht ein ausgewachsenes Huhn pro Tag. Das sind im Fall von Giselbrecht rund 1.000 Kilogramm Nahrung pro Tag. Die Legeleistung liegt zwischen 6.500 und 7.000 Eier pro Tag.

Die überall horrend steigenden Preise erweisen sich als Teufelskreis. Denn gespart wird nicht zuletzt bei den Lebensmitteln. Es wird vermehrt zum günstigeren Produkt gegriffen – zulasten des Tierwohls und der Regionalität.

Ausschließlich Freiland Eier

Nur gut, dass die Hühner, die in den zwei Ställen, im Wintergarten oder im Freien herumscharren, nicht das Schicksal vieler ihrer Artgenossinnen teilen müssen, die in engen Käfigen oder Ställen gepfercht werden und Billigfutter sowie Medikamente bekommen. Zwar sind Legebatterien in Österreich verboten, doch in vielen anderen Län-





der ist das nicht der Fall. Für Gerd und seine Frau Claudia wäre so etwas ein absolutes Tabu. Als sich die Familie, die mittlerweile drei erwachsene Kinder hat, vor elf Jahren entschied, auf Eierproduktion umzustellen, war klar, dass nur eine Freilandhaltung in Frage kam. Begonnen hatte er damals mit 4.000 Hühnern, mit dem Bau eines zweiten Stalles im Jahr 2018, der spiegelgleich konzipiert wurde, konnte die Menge verdoppelt werden. Denn Ländle Eier waren und sind durchaus gefragt und die Nachfrage ist (noch) gegeben. Den allergrößten Teil nimmt der Sennhof ab, der kleine Rest wird direkt ab Hof verkauft. Mit rund 20 Prozent schlagen sich die Teuerung pro Ei zu Buche, erklärt Johannes Allgäuer, Geschäftsführer des Sennhofs in Rankweil. Auch in die Technik haben die Giselbrechts, die beide hauptberuflich in der Landwirtschaft tätig sind, investiert. „Im letzten Jahr haben wir uns einen Farmpacker angeschafft. Mit dieser Maschine werden die Eier automatisch verpackt, was eine große Arbeitserleichterung bedeutet.“ Vorher musste Claudia, die auch für die Hühner zuständig ist, die Eier händisch verpacken. Zweimal pro Woche werden sie vom Sennhof abgeholt. Von dort kommen sie weiter in den Handel oder werden direkt vom größten Eiervertrieb Vorarlbergs für die Erzeugung von Nudeln verwendet.



Zusammenhalt: das Um und Auf

Angst, dass es einmal wirklich eng werden könnte, hat der Sulzberger, der auch noch 20 Milchkühe am Hof hat, aber nicht. „Wir kommen schon irgendwie durch, aber für die Jugend werden die Entwicklungen für die spätere Hofübernahme sicher zur Herausforderung.“ Ohne Hilfe der drei Kinder – die allesamt die Landwirtschaftsschule besucht haben – wäre es ein Stück weit schwieriger, den Hof zu bewirtschaften. Sie helfen mit, wann immer es ihre Zeit zulässt. Wie gut, dass im vorderen Bregenzerwald die Uhren noch etwas anders ticken und der Zusammenhalt in der Umgebung gegeben ist. In den

kleinbäuerlichen Strukturen ist dies das Um und Auf. Denn die Höfe sind keine großen Wirtschaftsbetriebe, sondern ein Generationenerbe, das von den Nachfahren weitergeführt und weitergeben wird. Doch die Tradition verbindet sich durchaus mit Fortschrittlichem. Auch Gerd Giselbrecht hat sich Gedanken gemacht, wie er der Preisspirale entgegen kann. „Auf keinen Fall will ich bei den Hühnern sparen“, lautet sein Credo. Ein Weg ist, dass der Legezyklus der Tiere verlängert wird. Normalerweise tauscht er die Hennen in einem Rhythmus von zwölf Monaten aus. Jetzt hat er die Zeitspanne auf 14 bis 15 Monate ausgedehnt. Das senkt über die Jahre die Anschaffungskosten und ist vom Prozess her auch nachhaltiger.



Herausforderung für Landwirtschaft

Die Krisen der Gegenwart sind auch in der Landwirtschaft angekommen. Mit Innovationen, viel Einsatz und einer gewissen Kreativität stellen sich die Betriebe wie die Giselbrechts den Herausforderungen. Den wichtigsten Aspekt bilden aber die Konsumenten und Konsumentinnen. Auf sie kommt es an, ob regionale Strukturen und Lebensmittel direkt ab Hof Zukunft haben. Und das ist schwer zu hoffen. Schließlich zeigt gerade die Energiekrise, was es heißt, von anderen abhängig zu sein.



Giselbrecht Claudia & Gerd

Fehren auf der Sonnenseite 74, 6934 Sulzberg
T+43 (0)664 445 40 90, gerd.giselbrecht@aon.at

Produkte mit Ländle Gütesiegel:

- Ländle Eier
erhältlich direkt ab Hof sowie über Sennhof.

Sonstige Produkte:

- Honig aus eigener Imkerei

www.laendle.at/eier





Mit Regionalität in der Küche kann man viel bewegen

Im Sozialzentrum Rankweil bereitet Küchenleiter Erwin Kasper mit seinem Team pro Jahr rund 80.000 Mahlzeiten zu. Gekocht wird für das Haus Klosterreben, Seniorenwohnung Rebengasse, Essen auf Rädern, Schulen und Kindergärten. Es wird auch ein offener Mittagstisch für Pensionistinnen und Pensionisten aus der Umgebung angeboten.



Bei „Vorarlberg am Teller“ wurde das Sozialzentrum Rankweil zum zweiten Mal mit Gold ausgezeichnet. Was bedeutet das für Sie als Küchenleiter?

Erwin Kasper: Es ist generell eine tolle Geschichte, dass wir regional kochen dürfen und dafür auch noch ausgezeichnet werden. Die Marktgemeinde Rankweil unterstützt uns in dieser Hinsicht auch sehr. Ich möchte daher im Namen des gesamten Teams einen großen Dank aussprechen. In der Auszeichnung sehen wir auch eine Verantwortung, die Menschen gesund zu bekochen. Rund 80.000 Mahlzeiten sind es, die jährlich in unserer Küche produziert werden.

Woher beziehen Sie die Produkte?

Der Regiomarkt hilft uns da viel. Auf dieser Plattform können regionale Produzentinnen und Produzenten ihre Waren anbieten. Das ist eine super Sache. Die Höfe der Landwirte werden dabei persönlich angefahren. Zudem können wir auf Landwirtschafts- und Verarbeitungsbetriebe zurückgreifen, die uns beliefern. Zu denen zählen unter anderem: die Metzgerei Gstach, Gemüse Metzler, Bassighof, Sennhof, Barbara Hartmann, Bovelhof, Bäckerei Steuerer, Bäckerei Breuss, Maissen Rankweil, Konzett Elke Alpkäse, Dünser Sascha Alpkäse, Vorarlberg Milch, Biohof Breuss, Naturprodukte Flatz, Hühner.Gut, Metzgerei Walser, Rheintaler Feldfrüchte und der Martinshof. Aber natürlich auch der Fruchtexpress in Franstanz, Tiefkühlexpress Franstanz und Eurogast Grisseemann Bludenz (ehemals AGM Bludenz). Der komplette regionale Anteil bewegt sich um die 50 Prozent. Das ist aber auch vom saisonalen Angebot abhängig.

Sie bekochen Kleinkinder ebenso wie sehr betagte Menschen. Worin liegt da der Spagat?

Das ist natürlich eine weit offene Schere. Wichtig ist, dass man eine Linie hat und dass logistisch alles reibungslos funktioniert. Wir müssen auch flexibel reagieren können. Kurzfristige Bestellungen, Umbestellungen etc. gehören zur Tagesordnung. Generell kochen wir in zwei bis drei Chargen, damit alles rechtzeitig fertig wird. Die erste Tranche wird bereits am späten Vormittag ausgefahren. Bei mir beginnt der Dienst um 6.30 Uhr, da mache ich die ersten Vorbereitungen. Um 7 Uhr geht es dann in der Küche voll los.

Wie schaffen Sie es mit Ihrem Team, dass täglich alles klappt?

Ich schreibe die Menüpläne drei Wochen im Voraus. Circa eine Woche vorher wird die benötigte Ware bestellt und ein- bis zweimal die Woche die Produkte geliefert. Wir wollen ja auch die Transporte wegen des Klimaschutzes möglichst geringhalten. Wenn möglich, wird auch alles gleich verwertet. Einen großen Anteil am Funktionieren hat mein Team, auf das ich sehr stolz bin, da es wirklich sehr flexibel agiert. Insgesamt sind wir fünf gelernte Köche. Hinzu kommen noch die Küchenhilfen, Abwäscherin und eine betreute Stelle.

Es sind bis zu 400 Mahlzeiten, die täglich über den Tisch gehen. Wie kann man da alle Geschmäcker befriedigen?

Essgewohnheiten ändern sich. Was aber immer gilt ist, dass Essen für viele das Highlight des Tages ist. Wir versuchen, möglichst viele Komponenten hineinzubringen und erfüllen auch Extrawünsche, soweit es möglich ist. Es ist klar, dass nicht alles ständig verfügbar ist, aber es ist gewissermaßen unsere tägliche Challenge immer das bestmögliche daraus zu machen.

Ein wichtiger Faktor sind auch die Zustellerinnen und Zusteller vor Ort. Diese haben ein helles Ohr, nehmen Wünsche wahr und kommunizieren sie auch weiter. Wir versuchen sie dann, umzusetzen. Sei es, dass es für die Älteren mal Riebel gibt oder für die Kinder als Option Spaghetti, Nuggets, Schnitzel etc. Prinzipiell werden pro Tag zwei Menüs angeboten, wobei ein Tag möglichst komplett fleischlos gekocht wird.

Kommt es vor, dass jemandem das Essen gar nicht schmeckt?

Wenn etwas gar nicht passt, führe ich gerne ein persönliches Gespräch mit dem- oder derjenigen. Aber generell kommt das sehr selten vor. Ist es dennoch der Fall, bespreche ich das direkt vor Ort und schaue, dass eine Lösung gefunden wird. Manchmal steckt auch Überzeugungsarbeit dahinter, dass man auch etwas probiert, was man von zu Hause nicht kennt. Vor allem bei den Kindern. Das Wichtigste ist mir, dass es schmeckt und dass man vom Essen satt wird.

Sie waren lange selbstständig, haben dann am LKH Feldkirch gekocht und jetzt im Sozialzentrum. Was sind da die Unterschiede?

Ich habe den Kochberuf von der Pike auf gelernt und es ist natürlich ein Unterschied, ob man für Gäste in einem Restaurant kocht oder in einer Küche steht, in der 365 Tage alles reibungslos funktionieren muss. Was mir besonders gefällt ist, dass ich viele Ansätze von moderner und gesunder Küche einbringen kann. Und das mit einer großen Anzahl von Produkten, die aus Vorarlberg stammen. Es ist ja keine Selbstverständlichkeit, dass man regional kochen darf und auf Geschmacksverstärker völlig verzichten kann. Bei uns wird sogar die Suppenwürze selbst hergestellt.



Sozialzentrum Rankweil

Klosterreben 4, 6830 Rankweil
T +43 (0)5522 44278, info@sz-rankweil.at

Regionale Produzenten:

Metzgerei Gstach, Gemüse Metzler, Bassighof, Sennhof, Barbara Hartmann, Bovelhof, Bäckerei Steurer, Bäckerei Breuss, Maissen Rankweil, Konzett Elke Alpkäse, Dünser Sascha Alpkäse, Vorarlberg Milch, Biohof Breuss, Naturprodukte Flatz, Hühner.Gut, Metzgerei Walser, Rheintaler Feldfrüchte, Martinshof



GOLD bei „Vorarlberg am Teller“

Mind. 50 % der Lebensmittel, welche das Sozialzentrum Rankweil bezieht, sind regional, wobei mind. 25 % der Lebensmittel davon nach dem 3G-Prinzip hergestellt wurden.



B'sundrig.

Wenn zu Weihnachten ein Stück Heimat verschenkt wird!



Hier direkt bestellen

Regionaler Genuss aus dem Ländle und der Bodenseeregion. Mit den Sutterlüty Geschenkkörben oder Gutscheinen sparen Sie sich Stress und Hektik kurz vor Weihnachten – schenken Sie etwas ganz persönliches „von daheim“ und machen Ihren Liebsten ganz einfach eine b'sundrige Freude.

www.sutterlueaty.at





SCHULE AM BAUERNHOF

Das Klassenzimmer tauschen gegen die freie Natur, den Acker, die Wiese und den Wald!

Pädagogisch ausgebildete Landwirte und Landwirtinnen informieren bei halb-, ganz- und mehrtägigen Lehrausflügen über alle Themen, die einen Bauernhof ausmachen: Landwirtschaft, Lebensmittel, Technik, Bio, Bau & Baustoffe, Kreisläufe, Digitalisierung, Regionalität, Innovation und vieles mehr. Begegnungen und unmittelbarer Kontakt mit Tieren, Pflanzen und Lebensmitteln sind die Basis für ein erfolgreiches, lebensnahes Lernen – Schule am Bauernhof zeichnet sich genau dadurch aus: Lernen mit Herz, Hand und Hirn!

Mehr Infos zu den Angeboten bekommst du beim
Ländlichen Fortbildungsinstitut (LFI) Vorarlberg
05574/400-192, lfi@lk-vbg.at
schuleambauernhof.at



Die Biobäuerinnen & Biobauern
www.bio-austria.at



Mehr Infos zum EU-Bio-Logo
www.bio-austria.at/eu-bio-logo

*An meine Haut
lasse ich nur Wasser, Erde
und den Biobauern**



Vorarlberg

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft

 LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum

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



* Denn die Bio-Landwirtschaft verwendet keine chemisch-synthetischen Düng- und Pflanzenschutzmittel. Bio-Lebensmittel haben deshalb nachweislich mehr wertgebende Inhaltsstoffe und weniger wertmindernde Inhaltsstoffe. Und was lässt du an dich heran?

Gemüse neu entdeckt

Unscheinbares Universalgemüse

Ohne Zwiebel geht nichts. Die markanten Aromen dieses würzigen Lauchgewächses veredeln viele Speisen, die Knolle bleibt in unserer Wahrnehmung aber oft untergeordnet.

Das muss sich ändern, denn ohne Zwiebeln geht es nicht. Seit Menschengedenken schätzen wir die angenehme Schärfe der saftigen Knolle. Für den Geschmack sind schwefelhaltige Inhaltsstoffe verantwortlich. Sie liefern uns auch Kalium, Selen, verschiedene Vitamine und sind reich an ätherischen Ölen.

Bei Jung- oder Frühlingzwiebeln werden die Blätter mitverzehrt. Speisewiebel, egal ob rot, weiß oder meist gelb gefärbt, nennt man die mehrlagigen Knollen. Speisewiebeln unterteilt man je nach Anbauzeit grob in Winter- oder Sommerzwiebel. Winterzwiebeln werden bereits im Herbst gesät oder gesteckt und überwintern am Feld. In Vorarlberg überwiegt jedoch der Anbau von Sommerzwiebeln. Diese werden im Frühjahr ins Beet gesät oder in Erdpresstöpfen vorkultiviert und dann gepflanzt. Im Hausgarten legt man auch gerne Steckzwiebeln in den Boden. Steckzwiebeln wurden im Anzuchtsbetrieb bereits vorkultiviert und kommen für den zweiten Wachstumsabschnitt in ihren Garten. Erdpresstöpfe und Steckzwiebel verkürzen die Standzeit am Beet, was die Kultur erleichtert. Gelegentlich findet man sehr große, milde Gemüsezwiebeln. Diese speziellen Sorten werden über zwei Kilogramm schwer. Sie sind weniger würzig, lassen sich dafür auch roh verzehren. Sie sind jedoch weniger lang haltbar.

Zwiebeln brauchen im Anbau nur mäßig Dünger, aber gleichmäßig Wasser. Als Pflanze der zweiten Tracht, sollte kein Stallmist zur Zwiebel gegeben werden. Dieser lockt auch Zwiebelfliegen an. Lediglich etwas reifer Kompost belebt den Boden und fördert die Vitalität der Pflanzen. Ausreichend Standraum, nicht verkrustete Böden und keine Unkrautkonkurrenz stellen optimale Bedingungen dar. Gelegentlich sind Netzabdeckungen gegen Lauchminierfliegen sinnvoll. Im Sommer, je nach Anbauzeit von Juni bis September, werden die Speisewiebeln geerntet, nachdem sich die Schloten Großteils umgelegt haben. Jetzt ist die Kraft der Blätter in den Knollen gespeichert.

Bei feuchten Verhältnissen müssen Zwiebeln vor der Einlagerung gut nachtrocknen. Entweder am Beet oder im luftigen Schatten. Beim Einlagern belässt man die trockenen Häute. Kühl und luftig lassen sich Speisewiebeln dann über mehrere Monate aufbewahren. Dazu eignen sich luftdurchlässige Kisten. Man kann sie aber auch zu Zöpfen flechten und aufhängen oder in Netzen verpacken.

TIPP: Zwiebel für 20 Minuten tiefkühlen oder Schneidebrett, Messer und Zwiebel mit Wasser abspülen vermindert das Tränen der Augen beim Schneiden.



REZEPTTIPP

Zwiebellauchkuchen

ZUTATEN für ein großes rundes Pizzablech:

Teig

(am Vorabend machen)

- 300 g Ländle Dinkelmehl weiß*
- 100 g Ländle Emmermehl*
- 150 g Ländle Butter*, weich
- 80 g Ländle Topfen*
- 3 Ländle Eidotter*
- 1 gute Prise Salz

Belag aus Ländle

Gemüse und Käse:

- 2 große Zwiebeln*
- 1 Stange Lauch*
- 3 – 4 Frühlingzwiebeln (Lauchzwiebeln)*
- 150 g geriebenen Wanderkäse* oder Bauernkäse*

Guss: 300 ml Ländle Sahne* | 4 Ländle Eier*

Kräuter nach Wahl* | Salz | Pfeffer | Muskatnuss

ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten für den Teig vermengen und gut durchkneten, in Folie wickeln und kühl stellen (nicht in den Kühlschrank). In feine Scheiben geschnittene Zwiebeln in wenig Öl farblos andünsten. Den Lauch in Ringe schneiden und zu den Zwiebeln geben, leicht andünsten und anschließend die Zwiebel-Lauch-Masse auskühlen lassen. Eine Quicheform oder ein hohes Pizzablech (Durchmesser 32 cm) gut ausbuttern und bemehlen. Teig rund ausrollen, bemehlen, über das Rollholz legen und in die Form geben. Den Rand oben etwas einschlagen und fest andrücken, damit er etwas dicker ist. Die abgekühlte Zwiebel-Lauch-Masse mit dem geriebenen Käse verengen und auf dem Teigboden verteilen. Eier und Sahne verquirlen, dann würzen (mit Salz aufpassen, je nachdem wie würzig der Käse ist). Anschließend über die Zwiebel-Lauch Masse gießen. Gegebenenfalls etwas Guss für das Gitter zurückhalten. Falls Teig übrig ist, dann ausrollen, Streifen schneiden und ein Gitter über den Kuchen legen. Mit dem Rest der Eier-Sahne-Mischung das Gitter bestreichen. Im vorgeheizten Backrohr bei 200 Grad U/O Hitze oder 180 Grad Heißluft ca. 40 Minuten backen.

TIPP: Lässt sich gut vorbereiten und schmeckt sowohl lauwarm als auch kalt. Dazu passt hervorragend ein Salat der Saison.

* Produkte mit Ländle Gütesiegel erhältlich.

Rezept: Sigrid Gasser, laendlekitchen.at



Vorarlberg — Land der Brände und Moste

Die Weihnachtsfeiertage kommen in Sichtweite. Dann wird wieder gerne mit perlenden Obstgetränken angestoßen. Oder es werden regional veredelte Produkte verschenkt. Doch wie werden diese erzeugt? Und wo sind die Unterschiede? Interessante Fakten zu Bränden, Likören, Mosten, Säften und Essig.



In Vorarlberg stehen derzeit ca.
50.000 Hochstamm-Obstbäume
Tendenz stabil bis steigend.

Ein Birnenhochstamm
trägt in guten Jahren ca.
250 kg Birnen.



Für 1 Liter Apfelsaft
braucht man ca.
1,3-1,5 kg Äpfel.

Aus 100 Liter eingemaischten und
vergorenen Früchten kann man etwa ...



... **13 l Kirschenbrand**
... **13 l Zwetschenbrand**
... **7,5 l Apfelbrand**
... **7,5 l Birnenbrand**
... **5 l Beerenbrand**
herstellen

Alkohol entsteht durch natürliche Vergärung von Frucht-Zucker durch Hefepilze. Hefepilze können Getränke mit bis zu 15 Prozent Alkohol erzeugen. Für Hochprozentiges braucht es eine Destillation.



Ein Likör muss mind. 100 g Zucker pro
Liter und mind. 15 Prozent Alkohol enthalten.



Ein Geist entsteht, indem man frische
Früchte in industriell gereinigten Alkohol
einlegt und dann destilliert.



Zur Essigherstellung

brauchen die Essigsäurebakterien
als Grundstoff den Alkohol.

In Vorarlberg gibt es ca. **3.000 Abfindungs-
brennerinnen und -brenner**. Der Sitz der
Vereinigung der Abfindungs- und Kleinbrenner
Österreichs ist in Vorarlberg.



Winterwanderung im Ifen-Skigebiet



Ein wunderschöner Panoramaweg im Ifen-Skigebiet. Wandern Sie durch die Schneelandschaft des Gottesackerplateaus und genießen Sie den Bergblick auf 2.000 m Seehöhe.

Von der Auenhütte an der Talstation Ifen mit der Ifenbahn hinauf bis zur Bergstation, von dort führt ein wunderschöner Panorama-Rundwanderweg durch die Schneedünen der Karstlandschaft Gottesacker. Es gibt 2 Varianten, einen 5 km und einen 3 km Rundwanderweg. Die 3 km-Variante führt ca. ab der Hälfte zurück zum Ausgangspunkt, während die 5 km-Variante weiter Richtung deutsche Grenze führt.

Sobald wir mit der Kabinenbahn an der Bergstation angekommen sind, kann es auch schon los gehen. Wir halten uns nach rechts und folgen der Wanderwegbeschilderung zum Winter-Rundwanderweg. Bereits nach wenigen Metern fesselt uns die gigantische Aussicht auf dem höchstgelegenen, mit der Bahn zu erreichenden, Winterwanderweg des Kleinwalsertals, die uns von nun an fortwährend begleiten wird.

Autorentipp

Augen auf die vom Wind geformten Schneedünen, hier oben auf über 2.000 m erschaffen sie eine besondere Atmosphäre.



Fotos/Text: Kleinwalsertal Tourismus (Frank Drechsel, Sarina Berchtold, Dominik Berchtold)

Schwierigkeit: leicht
Strecke: 5,0 km
Aufstieg: 112 m
Abstieg: 200 m
Dauer: 01:34 h
Tiefster Punkt: 1893 m
Höchster Punkt: 2016 m

Mehr Inspirationen unter: www.vorarlberg.travel

GEWINNSPIEL

**Welcher Baum feiert
als Christbaum sein
Comeback?**

- a) Zirbe
- b) Lärche
- c) Fichte



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
Christbaumgutscheine!**
Im Wert von bis zu 45,- Euro.

Einsendeschluss (Poststempel):
Mittwoch, 1. Dezember 2022
Viel Glück!

Ländle
CHRISTBAUM



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: Martin Wagner, Christiane Fiegl, Dietmar Hofer, Bernhard Ammann, Ulrich Höfert, Harald Rammel; Layout: Christiane Fiegl
Bildnachweis: Ländle Qualitätsprodukte Marketing GmbH, LK Vorarlberg, Christoph Pallinger, Michael Gunz, Manuel Paul, Michael Kreyer, Sporthotel Beck, getyimages
Bildbearbeitung: Christoph Pallinger

MIT UNTERSTÜTZUNG VON



DEIN DURST BRAUCHT WAS EHRLICHES!

Traditionell gebraut, ehrlich im Geschmack.
Das neue Weizen direkt aus Vorarlberg, erfrischend anders.

NEU



**Weck den
Durst in dir!**
Hol dir dein Gipfelbier!



Mohrenbräu
das Vorarlberger Bier

Ländle
PRODUKTE



GESUCHT & GEFUNDEN

IM LÄNDLE EINKAUFSFÜHRER

WWW.LAENDLE.AT/EINKAUFSFUEHRER

