

luag

05/2023 | Ausgabe N° 1

Unsere Land- und Forstwirtschaft. Wertvoll fürs Land.

Schmidahof
Frastner Rinder

Alpenkäse
Bregenzerwald

Ziegenkäse
aus Schwarzach

Mit
Sicherheit
regional!

Milch, *sicher* aus Vorarlberg

In der Verpackung
aus über 90%
pflanzenbasierten,
nachwachsenden
Rohstoffen.



VORARLBERGMILCH



Sutterlüty

MEIN LÄNDLEMARKT

MEIN SUPERMARKT FÜR REGIONALEN GENUSS

Der nächste
Ländlemarkt nur
einen Klick entfernt



B'sundrig.

Regionale Produzent:innen

- 06 **Wo mit Händ' und Herz**
„Guat's von der Goß“ entsteht
 Mario und Bettina König sind Ländle Ziegenkitz Partner aus Schwarzach.
- 08 **„Manche lassen sich mit dem Käse ein Stück Heimat schicken“**
 Ein Einblick in die Erfolgsgeschichte der Alpenkäse Bregenzerwald.
- 12 **Regionales Mehl – zu 100 % aus Vorarlberg**
 Wie Ländle Emmer und Ländle Dinkel ihren Weg in das regionale Mehl-Regal finden.
- 18 **Bertram und Marion und ihre waschechte Frastner Herde**
 Der „Schmidahof“ zeigt wie aus Altem, etwas Neues entstehen kann.
- 20 **Ländle Beerenzeit!**
 Es gibt wieder Erdbeeren und demnächst auch wieder Heidelbeeren bei den Ländle Gütesiegel-Partnern.



„nochfrog“

- 22 „Farmfluencerin“ Martina Prutsch spricht über ihre Arbeit auf Instagram.

Köstliches Ländle

- 16 So schmeckt Vorarlberg – köstliche Neuheiten mit Ländle Gütesiegel.

Vorarlberger Landesprämierung

- 30 Zum 30. Mal wurden dieses Jahr Vorarlberger Edelbrände, Liköre, Moste und Fruchtsäfte ausgezeichnet.

Gemüse neu entdeckt

- 32 Ganzjähriger Begleiter – Kohlrabi. Infos über Verwendung und Anbau.

Wissen

- 14 **Fakten zu Getreide**
 Spannende Infos und Zahlen zu Anbau und Verwendung.
- 17 **Der Klimawandel fordert uns alle**
 Wetterextreme werden für heimische Bäuerinnen und Bauern zum Problem.
- 33 **Gemüseprofis**
 Die Vorarlberger Gärtner und Floristen zeigen ihr Können im Gemüseanbau.

Vorarlberg am Teller

- 24 **„Vorarlberg am Teller“ is(s)t ausgezeichnete Regionalität**
 Zum zweiten Mal fand die Auszeichnung „Vorarlberg am Teller“ statt, dieses Mal mit zwei Platin Gewinnern.
- 26 **Kochen für die größten Kritiker**
 Sandra Moosmann startete 2019 ein einzigartiges Projekt in Schwarzenberg und erhielt damit „Platin“ bei Vorarlberg am Teller.

Aktuelles

- 10 **Nachhaltigkeit steht bei Vorarlberg Milch im Vordergrund!**
 Neueste Informationen und Auszeichnungen rund um Vorarlberg Milch.
- 11 **Weltmilchtag!**
 Das Ländle Glücksrad ist auch dieses Jahr wieder in deiner Stadt. Alle Termine im Überblick.
- 34 **Wandertipp**
 Dornbirn – Ebnit – Hohe Kugel. Naturnahe Runde mit imposanten Rundumblick.

Die Entscheidung liegt bei uns

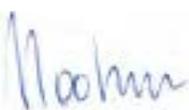
Ein herausforderndes Frühjahr begleitet die heimische Landwirtschaft, derzeit besonders den Obst- und Gemüseanbau. Zuerst war es viel zu trocken, und jetzt zu nass. Diese viel zu nassen Böden verzögern die Aussaat im Ackerbau, aber auch die notwendige Einbringung von Gras und Heu.

Für viele Menschen ist die Teuerung eine der größten Herausforderungen im Alltag. Nicht erst seit Corona und der kriegsgetriebenen Inflation sind insbesondere durch die Energiekosten auch die Lebensmittelpreise gestiegen. Für die Landwirtschaft ist die Situation besonders schwierig, stehen den deutlich gestiegenen Produktionskosten die seit Jahresbeginn wieder gesunkenen Erzeugerpreise gegenüber. Die hohen Preise stärken also nicht die heimische Landwirtschaft und wir müssen uns stärker damit beschäftigen, was uns eine regionale und nationale Lebensmittelgrundversorgung wert ist.

Mir ist klar, dass auch viele Konsumentinnen und Konsumenten unter den hohen Preisen leiden. Die Regierung versucht Lösungen zu finden, aber wie der Lebensmittelgipfel mit den wichtigsten Marktplayern Anfang des Monats zeigte, bisher mit mäßigem Erfolg. Aus meiner Sicht braucht es sozial treffsichere Maßnahmen, um diejenigen zu unterstützen, die es wirklich brauchen.

Wir müssen uns einfach vom Grundgedanken „Billig ist besser“ verabschieden und unsere Lebensmittel sowie die Arbeit, die dahintersteckt, wieder schätzen lernen. Gute, regionale Lebensmittel kosten Geld, und gerade hier sollte man nicht als erstes den Sparstift ansetzen. Wenn wir unsere Landwirtschaft erhalten wollen, gelingt dies nur, wenn die Betriebe von ihrer Arbeit auch leben können. Dazu braucht es faire Preise für die bäuerlichen Erzeuger und bewusste Entscheidungen am Lebensmittelregal.

Ich bin dankbar, dass unsere Bauernfamilien und ihre Arbeit bei uns in Vorarlberg geschätzt werden und gerade auch im Milchbereich gerne zu unseren Ländle-Qualitätslebensmitteln gegriffen wird. Dass dies so bleibt, dafür bemühen sich unsere Bäuerinnen und Bauern tagtäglich auf dem Feld und im Stall.



Josef Moosbrugger
Präsident der Landwirtschaftskammer



IMPRESSUM

05/2023

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, Harald Rammel, Ulrich Höfert
Layout: Christiane Fiegl

Bildnachweis: Ländle Qualitätsprodukte Marketing GmbH, LK Vorarlberg, Land Vorarlberg, Christoph Pallinger, Michael Gunz, manuelpaul.com, Michael Kreyer, Bernd Hofmeister, Weißgruber & Partner, Harald Rammel, Ulrich Höfert, Alpenkäse Bregenzerwald, Vorarlberger Mehl, gettyimages

Bildbearbeitung: Christoph Pallinger

MIT UNTERSTÜTZUNG VON





Wo mit Händ' und Herz „Guat's von der Goäß“ entsteht

Mario und Bettina König haben sich auf die Produktion von Ziegenkäse spezialisiert. In ihrer kleinen Sennerei in Schwarzach stellen sie die milchigen Köstlichkeiten selbst her. Verkauft werden die ausgezeichneten Produkte auf Wochenmärkten oder neuerdings auch in ihrem SB Hoflädele in Wolfurt.



Wer kennt nicht Grimms Märchen „Tischlein deck dich“, in dem die Ziege sagt: „Ich bin so satt, ich mag kein Blatt“. An üppigen Gräsern und Pflanzen sattfressen können sich auch die Geißen von Bettina und Mario König. Die Bergflächen, die sich hinter dem Anwesen in Schwarzach befinden, sorgen in den Sommermonaten für ausgiebige Mahlzeiten. Der reine Heumilchbetrieb verwendet ausschließlich das eigene Gras und Heu als Grundfutter. „Ziegen sind anspruchsvoll und richtige Gourmets“, lacht die 57-Jährige als sie zur Herde hinüberblickt. „Wenn ihnen das Futter nicht passt, geben sie auch keine Milch.“ In dieser Hinsicht sind die Horntiere tatsächlich zickig. Doch Bettina und Mario wissen genau, wie ihre Herde tickt. Schließlich finden sich unter den Tieren auch immer wieder Schönheiten. „Wir haben schon einmal eine Landessiegerin gehabt“, erzählt die gelernte Großhandelskauffrau.

Um 4.30 Uhr geht es in den Stall

Überhaupt scheint ihnen das Sieges-Gen im Blut zu stecken. Oder genauer gesagt in der Milch. Denn mit ihren Ziegenkäse-

Produkten eroberten die Königs bereits einige Medaillen. „Wir machen jedes Jahr bei der Käseprämierung in Wieselburg mit“, betonen die beiden, die sich mit der Landwirtschaft ihren Lebensstraum erfüllten. Einige ihrer Produkte wurden schon mit dem Kasermandl in Gold ausgezeichnet, wie ihr Frischkäse-Klassiker, die Balkanziege (eine Liptauer-Art), ihr Naturtopfen oder auch der in Öl gelegte Ziegengupf. Die Auserlesenheit ihrer Ziegen bei der Futterwahl setzt sich bis zum Endprodukt der Käse- und Topfenherstellung durch. Als gelernter Alpensenn weiß Mario König, wie er die Rohmilch zu einem edlen, schmackhaften Erzeugnis verwandelt. „Ich arbeite mit Händ' und Herz“, beschreibt der 55-Jährige, der hauptberuflich im Landesstraßenbauamt als Schlosser beschäftigt ist. Dadurch bleibt der Großteil der Käseherstellung in Bettinas Händen und für beide heißt es, jeden Tag um 4.30 Uhr im Stall zu stehen. Am Melkstand können bis zu drei Ziegen gleichzeitig gemolken werden. Am Abend, nach der Arbeit wiederholt sich das Procedere. Zunächst gibt es noch einen schnellen Kaffee, dann

geht es wieder ab in den Stall. Rund vier bis fünf Liter Milch gibt jedes Tier pro Tag. Über das Jahr gerechnet, sind es bei den Königs zwischen 35.000 und 40.000 Liter Milch, die verarbeitet werden. Ganz nach dem selbst kreierten Motto: „Guat's von der Goaß!“ Regelmäßig ist Bettina König auf den Wochenmärkten in Götzis, Hard und Bregenz zu finden. Der Kontakt mit der Kundschaft macht ihr Spaß. Hier holt sie sich Feedback, wenn sie wieder einmal etwas Neues ausprobiert hat. Es geht auch darum, Kreativität in die Produkte zu bringen. Seit Kurzem haben Bettina und Mario auch einen kleinen SB-Hofladen an der Hauptstraße in Wolfurt errichtet. Dort sind rund um die Uhr ihre Ziegenkäse-Produkte erhältlich.

Es wird täglich etwas produziert

Ein Leben ohne Sennkessel können sich die beiden nicht mehr vorstellen. „Es wird bei uns täglich etwas produziert“, erzählt Bettina König, und zeigt damit welchen Stellenwert die Landwirtschaft eingenommen hat. Da ausschließlich Rohmilch verwendet wird, muss alles möglichst schnell unter höchsten hygienischen Gesichtspunkten verarbeitet werden. Gestern noch Milch, heute Käse und morgen schon auf dem Markt – so könnte durchaus ein weiterer Slogan lauten. Die Milch, die sie



nicht selbst verwerten, wird an die Sennerei Schlins geliefert – für Schnittkäse.

Anders als bei der Kuhmilch – wo das Verhältnis 1:10 lautet – ist bei Ziegenmilch der Käseertrag geringer. „Sie ist sehr sensibel zu verarbeiten, weil sie weniger Fett hat“, erklärt Mario. Da die Fettkügelchen kleiner sind, rahmt sie weniger. Dafür ist Ziegenmilch wegen der kurz- und mittelkettigen Fettsäuren für den menschlichen Darm leichter verdaulich. Laktosefrei ist sie jedoch nicht. Auch die Inhaltsstoffe der Ziegenmilch variieren je nach Jahreszeit. Das hängt mit dem Futter zusammen. Erfahrung mit den Tieren haben die beiden schon lange, denn sie stammen beide aus der Landwirtschaft. Früher verbrachten Mario und Bettina mit ihren Kindern einige Sommer auf der Alpe, wo Mario als Senn arbeitete und Alpkäse herstellte. Hier beschlossen sie auch, es einmal mit „Geißeln zu probieren“. „Angefangen haben wir mit zwei Stück“, erinnern sie sich. Ein Versuch, der sich als Volltreffer erwies. „Die Nachfrage nach unseren Produkten war groß.“ Nicht jedoch der Stall. Deshalb pachteten sie später einen in Bildstein. Aber auch das war nicht von Dauer. Ende 2012 war es endlich soweit. Dann war der eigene Stall fertig gebaut. „Wir haben praktisch mit nichts begonnen, arbeiteten am Anfang sogar noch mit der Sense. Das war sehr entbehrungsreich“, können die beiden Mittfünfziger heute zurecht stolz darauf blicken, was sie sich geschaffen haben.

Kinder halfen ordentlich mit

Auch ihre Kinder Sebastian (25), Elena (23) und Johanna (19), die eifrig mitgeholfen haben, sind mittlerweile erwachsen. Alle drei haben die Landwirtschaftsschule absolviert, sich beruflich aber für andere Wege entschieden. Einzig Sohn Sebastian ist dem Käse treu geblieben. Er ist Sennler bei der Vorarlberg Milch. Sollte Bettina und Mario König wieder einmal die Lust auf Urlaub packen, können sie die Agenden getrost ihrem Nachwuchs überlassen. „Das ist normalerweise einmal im Jahr der Fall, damit der Kopf wieder frei wird und um neue Energie zu tanken.“ Dann leisten sie sich den Luxus, selbst einmal zu Genießern zu werden.



König Mario & Bettina

Linzenberg 64
6858 Schwarzach
T 0699 10889653
E mariokoenig2@gmx.at

Produkte mit Ländle Gütesiegel:

Ländle Ziegenkitz

Weitere Produkte: Von der Ziege: Frischkäse mit und ohne Kräuter, Schnittkäse gereift, Camembert, Ziegengupf in Öl, Topfen, Aufstriche, Joghurt & Frischmilch; Pesto und Marmelade

Direktvermarktung im SB Hoflädele

in Wolfurt, Bützstrasse 10, 0-24 Uhr

Wochenmärkte

Bauernmarkt Bregenz (Fr 8-12 Uhr)

Harder Wochenmarkt (Mi 8-12 Uhr)

Wochenmarkt Götzis (Di 8-12 Uhr)

sowie in

diversen Einzelhandelläden und Hofläden im Unterland.

www.laendle.at/ziegenkitz

„Manche lassen sich mit dem Käse ein Stück Heimat schicken“



Vor knapp zehn Jahren bezog die Alpenkäse Bregenzerwald ihr neues Gebäude in Bezau. Seitdem kamen die Maschinen keinen einzigen Tag zum Stillstand. Das Fundament des Erfolges bilden die 454 Mitglieder und 177 Milchlieferanten. Diese liefern mit ihrem eigenen Holz auch gleich die Energie, die es für die Käseerzeugung braucht.

Elmar und Josef sind zwei hochverlässliche „Hightech-Arbeiter“. Als Roboter sorgen sie dafür, dass im Käselager die Laibe regelmäßig gedreht und gepflegt werden und so zu einem köstlichen Produkt heranreifen können. Die Namen stehen auch als Symbol für die menschliche Komponente, die den Betrieb, in dem jährlich zwischen 14 und 15 Millionen Liter Milch verarbeitet werden, auszeichnet. Verantwortlich dafür ist Hermann Metzler, der das Sennen seit seiner Lehrzeit kennt und praktisch alle Schritte bis zum Geschäftsführer mitgemacht hat. Augenhöhe, Zuhören und sich ernstgenommen fühlen sind drei Faktoren, die den Erfolg der Alpenkäse Bregenzerwald ausmachen. Dahinter stecken viele Gesichter. Jene von 454 Mitgliedern, 177 Milchlieferanten und von 50 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, die täglich mit vollem Einsatz bei der Sache sind. Denn es gibt keinen Stillstand. In der Sennerei herrscht an 365 Tagen Hochbetrieb. Bis Mittag wird produziert, am Nachmittag gereinigt oder bei Bedarf repariert.

Langlebigkeit und Beständigkeit

„Ich habe das Genossenschaftswesen von der Pike auf gelernt. Es steht für Langlebigkeit und Beständigkeit“, weiß der 59-Jährige, der seit 2008 den Betrieb leitet. Wer in der Landwirtschaft tätig ist, muss sich auf „seine Genossenschaft“ verlassen können. „Denn ein Bauer kann nicht jedes Jahr etwas anderes machen“, betont Metzler, der selbst von einer Landwirtschaft kommt. Im Fall der Lieferanten bedeutet dies, dass ihnen ihre Milch zur Gänze abgenommen wird. So wie bei Mathias Erath. Auch der Landwirt aus Au ist eines der Mitglieder der Genossenschaft und Milchlieferant. „Für mich ist es ein Tip-Top-System, mit dem ich sehr zufrieden bin und das bestens funktioniert.“ Seine 14 Kühe liefern rund 80.000 Liter Milch pro Jahr.





Ein Schlüssel für die Bewahrung des Systems sind funktionierende und konstante Absatzmärkte. Diese zu halten oder womöglich noch aufzubauen, ist eine der vielen Aufgaben des Geschäftsführers. Zwischen drei und vier Tonnen Käse werden täglich hergestellt, hinzu kommen noch 300 Kilogramm Butter sowie Butterschmalz. Die anfallende Molke wiederum wird zu einem hochwertigen Molkekonzentrat verarbeitet und verkauft.

Früh mit Online-Verkauf begonnen

Bereits im Jahr 2010 hatte die Sennerei begonnen, ihre Produkte wie den ursprungsgeschützten Bergkäse auch online zu vermarkten. Heute ist das Internet – neben den sieben Sennereiläden – zu einer wichtigen Verkaufsschiene geworden. Ein Grund dafür ist, dass im Bregenzerwald die Landwirtschaft, das Handwerk und der Tourismus eng verbunden sind. Alle drei agieren, so Metzler, auf einem sehr hohen Niveau und werden als gleichwertig angesehen. Dadurch entsteht auf mehreren Ebenen eine Win-Win-Situation. Die Gäste kommen mit der Kulinarik des Bregenzerwaldes in Berührung, lernen so den Käse kennen. Die Genossenschaft bietet auch Führungen im Betrieb an. „Viele bestellen den Käse dann daheim online“, betont der Geschäftsführer. Geliefert wird tatsächlich bis vor die Haustüre. Auch jene, die aus dem "Wald" irgendwo anders hinziehen, nutzen das Angebot. „Sie lassen sich sozusagen ein Stück Heimat schicken“, hat Metzler entsprechende Erfahrungen gemacht. Die Synergien gehen aber noch weiter. „Denn ohne Handwerk oder Tourismus, wäre es für die meisten Landwirte sehr schwer, ihren Betrieb aufrecht zu erhalten.“ Mit durchschnittlich 16 Kühen ist ein Vollerwerb praktisch nicht möglich. Die Sennerei kann zudem mit einer Besonderheit aufwarten. Sie verkauft auch Wurstwaren wie Landjäger, Salami, Kaminwürsten oder Feuerbeißer, die aus Tieren hergestellt werden, die von den Milchlieferanten stammen. Neu im Programm ist die Kalbsbratwurst. Geschlachtet wird je nach Bedarf und die Bauern werden vorab informiert. Wer ein Schlachttier hat, kann sich bewerben. Am Ende entscheidet das Los, von welchem Landwirt das Tier stammt. Im letzten Jahr waren es insgesamt 17 Kühe. Seit heuer kommen Kälber hinzu.

Hackschnitzel von den Milchlieferanten

Immer wieder hat es für den Geschäftsführer, der sich ganz und gar mit der Sennerei verbunden fühlt, die unterschiedlichsten Herausforderungen gegeben. Die schwierigen Pandemiezeiten mit der

Ungewissheit, welche Folgen diese haben werden, sind hinlänglich bekannt. Nunmehr sind es die stark gestiegenen Energiekosten und die Inflation, die auch der Sennerei zu schaffen machen. Nur gut, dass bei der Errichtung der neuen Betriebsstätte, die im September 2013 in Bezau eröffnet wurde, bereits vorausschauend geplant wurde. So kann ein wesentlicher Teil des Energiebedarfs über Strom aus der 2016 installierten PV-Anlage sowie über die Hackschnitzelheizung gedeckt werden. Da viele Genossenschaftsmitglieder Waldbesitzer sind, stammt das Holz von diesen. Die Wertschöpfung bleibt damit bei den Erzeugern, der Kreislauf geschlossen. In allen Bereichen eine Win-Win-Situation. „Das Holz reicht uns mehr als aus, wir müssen nichts von externen Märkten zukaufen“, bekräftigt Hermann Metzler. Eine Wärmeschaukel sorgt außerdem dafür, dass möglichst wenig Energie verbraucht wird. Vereinfacht erklärt, wird die Energie der kalten Milch zur Kühlung der warmen Molke verwendet und Energie der warmen Molke wiederum zur Erwärmung der kalten Milch. Gespeichert wird sie in zwei imposanten 50.000 Liter Wasserbehältern. Ob sie auch Namen haben wie die Roboter Elmar und Josef im Käselager? Noch nicht. Aber was nicht ist, kann ja noch werden.



alpenkäse
bregenzer
wald

Alpenkäse Bregenzerwald Sennerei eGen

Ach 586, 6870 Bezau
T 05514 300 20
E office@alpenkaese.at
www.alpenkaese.at

Produkte mit Ländle Gütesiegel:

Ländle Milchprodukte: Berg- und Schnittkäse Spezialitäten, sowie Sennereibutter und Butterschmalz

Direktvermarktung in

Verkaufsläden: Au, Bezau, Egg, Dornbirn Oberdorf, Dornbirn Stadt, Lauterach, Lustenau & Schwarzenberg (beim Konsumverein)

Online Shop

www.laendle.at/milchprodukte



Nachhaltigkeit steht bei Vorarlberg Milch im Vordergrund!



Ländle Bifidus Joghurt



Ländle Bifidus Naturjoghurt – mehr Protein und Power.

Mit extra viel Protein für ernährungsbewusste und aktive Menschen. Das neue Ländle Bifidus Joghurt mit 3,5 % Fett wird aus Ländle Heumilch hergestellt. Dieses proteinreiche Naturjoghurt ist eine tolle Alternative zum klassischen Joghurt.

Mit dem Sonderpreis für Nachhaltigkeit wurde die Vorarlberg Milch bei der „VN Top 100“-Verleihung ausgezeichnet. Als Genossenschaft mit über 450 Landwirten arbeiten wir füreinander und miteinander. Als Lieferanten und Eigentümer legen wir besonderen Wert auf eine traditionsbewusste Landwirtschaft und eine schonende Verarbeitung unserer Milch. So entstehen bereits seit 1993 hochwertige Molkereiprodukte – und natürlich der beste Käse. Und zwar zu 100 % aus Vorarlberger Milch.

Die Betriebserweiterung „Generationenprojekt“ wurde, als erste Molkerei weltweit, mit dem höchsten Zertifikat DGNB (Deutsche Gesellschaft für Nachhaltiges Bauen) in GOLD ausgezeichnet, die Abwärme heizt die nebenliegende Schule und Sportplatz, Ländle Milch wird mit dem E-LKW ausgeliefert, die TetraPak Verpackung wird aus über 90 % pflanzenbasiertem Material hergestellt und höchste Anforderungen werden an alle Lieferanten gestellt, damit das Naturprodukt ohne CO₂ Footprint auf den Tisch kommt. **Vorarlberg Milch: wertvoll – sicher – regional – ehrlich**

Vorarlbergs Beste Marke



2x Platz 1 bei den besten Marken Vorarlbergs. Die größte Markenstudie Vorarlbergs wurde erstellt. Für das Ranking im Auftrag von VOL.at und die fachliche Umsetzung war das Institut für Management & Marketing im November bis Dezember 2022 zuständig.

VORARLBERG MILCH hat es wieder geschafft – und ist beim Ranking von „Vorarlbergs beste Marken“ mit Platz 1 in der Kategorie: „Bekanntheit“ und Platz 1 in der Kategorie „Unverzichtbarste Marke Vorarlbergs“ ausgezeichnet worden.

WELTMILCHTAG

Drehe am Milch-Glücksrad und gewinne tolle Sofortpreise!

Auch in deiner Stadt:

Dornbirn: Mittwoch, 31. Mai,
Wochenmarkt (Marktplatz)

Hohenems: Donnerstag, 1. Juni,
Wochenmarkt (Kirchplatz - NEUER STANDORT)

Bregenz: Freitag, 2. Juni,
Bauernmarkt (Fußgängerzone)

Feldkirch: Samstag, 3. Juni,
Wochenmarkt (Sparkassenplatz)

Bludenz: Samstag, 10. Juni,
Wochenmarkt (Werdenbergstraße)

Als Hauptpreise
locken **5 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



Auf zum Bio- Lehrpfad!

Neu in St. Arbogast/Götzis



Götzis Marktgemeinde



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.



Regionales Mehl – zu 100 % aus Vorarlberg



Früher galt: „Wer zuerst kommt, mahlt zuerst“. Diese Praktik würde heutzutage wohl zu chaotischen Zuständen bei der Anlieferung des Getreides führen, aber die Aufgabe des Mahlens ist bei den Vorarlberger Mühlen und Mischfutterwerken geblieben. Auch regional angebautes Getreide wird dort zu Mehl verarbeitet und verpackt.

Vorarlberg ist kein passendes Anbaugelände für Weizen, dafür gibt es zu viele Niederschläge. Emmer und Dinkel hingegen fühlen sich sehr wohl. Sie gedeihen hervorragend und sind zudem wichtig für die Bodengesundheit.

Gebhard Kröss
Landwirt aus Dornbirn



Auf modernsten Maschinen wird in Feldkirch Dinkel, Emmer, Hartweizen und Weizen vermahlen und verpackt. Die neueste Sorte im Sortiment ist das Emmer Urkornmehl aus Vorarlberg. Im Anbau ist die Sorte aber alles andere als neu. Emmer – auch Zweikorn genannt – ist eines der Urgetreide und wurde bereits vor tausenden von Jahren kultiviert, viel früher als klassischer Weizen, der heutzutage die Mehl-Regale in den Supermärkten regiert. Doch immer mehr urtümliche Getreidesorten finden ihren Weg zurück in unsere Küche. Vor einigen Jahren war Dinkelmehl noch ein Nischenprodukt, inzwischen ist es flächendeckend in den Vorarlberger Lebensmittelgeschäften zu finden. Eine Entwicklung, die das Trendprodukt Emmer hoffentlich auch nimmt.

Mehl aus dem Ländle

Den ersten Schritt für regionales Mehl – ob nun Dinkel oder Emmer – setzen natürlich die Landwirt:innen in Vorarlberg. Acht

Bäuerinnen und Bauern pflanzen derzeit Dinkel und Emmer nach den Richtlinien des Ländle Gütesiegels an, 155 Tonnen waren es insgesamt im Jahr 2022. Ausschließlich ihr Getreide findet sich in den Mehlverpackungen wieder, die mit Ländle Gütesiegel ausgezeichnet sind.

Das geerntete Getreide wird im Anschluss zum Sennhof nach Rankweil gebracht. Dort wird es gelüftet und die Schale entfernt – das sogenannte Entspelzen. Nach einer Lagerzeit von mehreren Wochen wird das Getreide auf die kurze Reise zu den Vorarlberger Mühlen und Mischfutterwerken nach Feldkirch geschickt. Dort wird es gemahlen, verpackt und dann unter der Marke „urig und vo do“ mit Ländle Gütesiegel in Vorarlberg durch Vorarlberger Mehl vermarktet.

Diese Zusammenarbeit der Landwirtschaft mit den Verarbeitern hat mit dem Emmer begonnen und große Synergien zum Vorschein gebracht. Deshalb wird ab sofort



Durch Ländle Dinkel Mehl und Emmer Urkornmehl haben wir zwei regionale Spitzenprodukte im Sortiment. Dadurch können wir heimische Vertriebspartner mit regionalem Mehl beliefern. Wir sind froh über die wertschätzende und vertrauensvolle Partnerschaft mit dem Sennhof und den anbauenden Landwirtinnen und Landwirten.

Felix A. Rohmberg
Vorarlberger Mehl



Schon seit vielen Jahren wird vom Sennhof Dinkelmehl angeboten. Der Dinkel dafür stammt ausschließlich von unseren Partnerlandwirten aus dem Ländle. Mit „Vorarlberger Mehl“ haben wir in der nächsten Verarbeitungsstufe einen wichtigen Partner gefunden, wodurch die Synergien ideal genutzt werden.

Johannes Allgäuer
Sennhof Rankweil



das bisher unter der Marke Sennhof angebotene Dinkelmehl ebenfalls über Vorarlberger Mehl vertrieben. Die hervorragende Qualität des Mehls ist gleichgeblieben.

Umweltverträglicher Anbau

Der Anbau von Dinkel und Emmer bringt neben der Steigerung des Selbstversorgungsgrades in Vorarlberg bei Mehl einen weiteren wichtigen Aspekt mit. Die Getreidesorten sind eine ideale Abwechslung in der Fruchtfolge. Sie unterstützen also die Bodengesundheit und steigern die Artenvielfalt. Durch den Anbau nach den Richtlinien des Ländle Gütesiegels wird auch im konventionellen Anbau besonderer Wert auf die Nachhaltigkeit gelegt. Das Ausbringen von Wachstumsregulatoren zur Halmverkürzung ist ebenso verboten wie der Einsatz des Herbizids Glyphosat.

Echtes Vorarlberger Produkt

Durch die Zusammenarbeit von Landwirtschaft und Verarbeiter entsteht ein qualitativ hochwertiges Produkt mit 100 % Wertschöpfung in Vorarlberg – mit vielen Vorteilen, gerade auch für das Klima: umweltschonender Anbau und kurze Transportwege.

VORARLBERGER MEHL
AUF BESTES GELINGEN

Vorarlberger Mühlen und Mischfutterwerke GmbH

Reichsstraße 139
6800 Feldkirch
T 05522 72361
E office@vorarlbergermehl.at
www.vorarlbergermehl.at

Produkte mit Ländle Gütesiegel

Emmer Urkornmehl
Helles Dinkelmehl

www.laendle.at/dinkel
www.laendle.at/emmer

GETREIDE FAKTEN

Getreide ist seit Jahrtausenden das Hauptnahrungsmittel für uns Menschen und verantwortlich dafür, dass wir sesshaft wurden. Der hohe Nährwert und die guten Lagerungseigenschaften machten und machen das Lebensmittel für uns unentbehrlich. Einkorn, Emmer und Gerste waren die ersten Getreidearten. Klima, Boden, Anbau und landwirtschaftliche Tradition haben über die Jahre ganz eigene Formen und Besonderheiten des Korns hervorgebracht. Aber auch durch spezielle Züchtungen und

Kreuzungen wurden die unterschiedlichen Getreidearten damals schon und auch heute noch gewinnbringend verändert und manipuliert. So stehen heute weltweit Weizen (Europa), Mais (Amerika), Reis (Asien) und Hirse (Afrika) am Speiseplan an erster Stelle. Auch in Österreich wird der Großteil der Ackerflächen für den Getreideanbau verwendet. 2022 entsprach dies ca. 530.500 Hektar (ohne Mais) hauptsächlich in Ost-Österreich, davon nur ca. 226 Hektar (ohne Mais) in Vorarlberg.

Quellen: www.planet-wissen.de, 2020; ama.at, Ackerbauflächen pro Bundesland, 2022

DIE GRÖSSTEN WEIZEN PRODUZENTEN

Erntemenge weltweit 2022

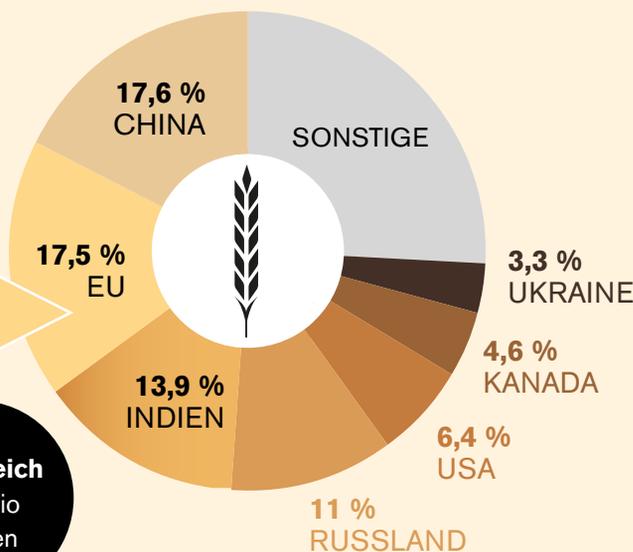
773 MIO TONNEN

WEIZEN Spitzenproduzenten in EU:

1. **Frankreich**
30,4 Mio Tonnen
2. **Deutschland**
22,2 Mio Tonnen
3. **Polen**
11,9 Mio Tonnen

Quelle: Land schafft Leben, 2022

Österreich
1,1 Mio Tonnen



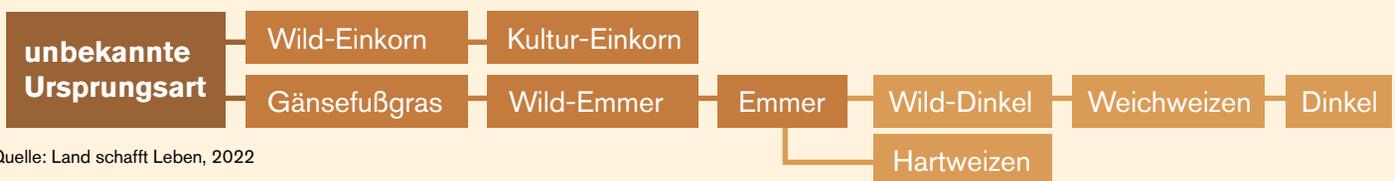
WEIZEN IST DAS WELTWEIT AM MEISTEN ANGEBAUTE GETREIDE.

PRO-KOPF-VERBRAUCH IN ÖSTERREICH BETRÄGT:

ca. 60 kg Weichweizen im Jahr

ca. 9 kg Roggen im Jahr

WIE UNSER WEIZEN ENTSTANDEN IST...

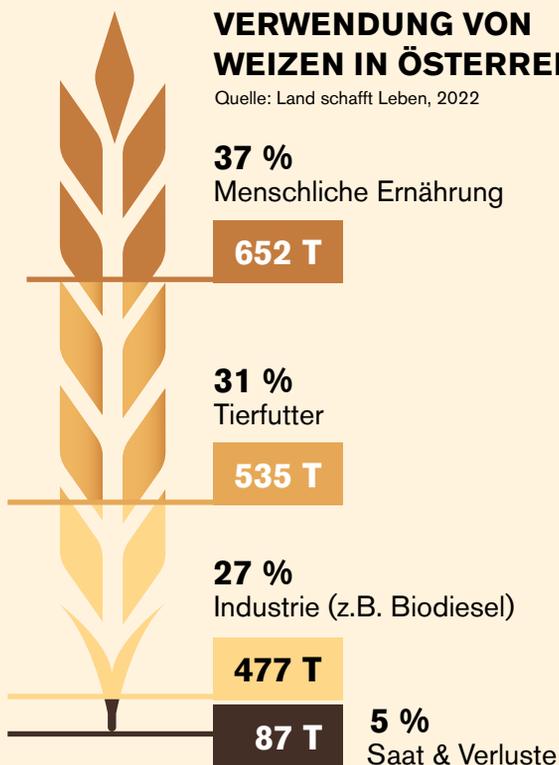


Quelle: Land schafft Leben, 2022



VERWENDUNG VON WEIZEN IN ÖSTERREICH

Quelle: Land schafft Leben, 2022



HAUPTGETREIDEARTEN ANBAU IN ÖSTERREICH (OHNE MAIS)

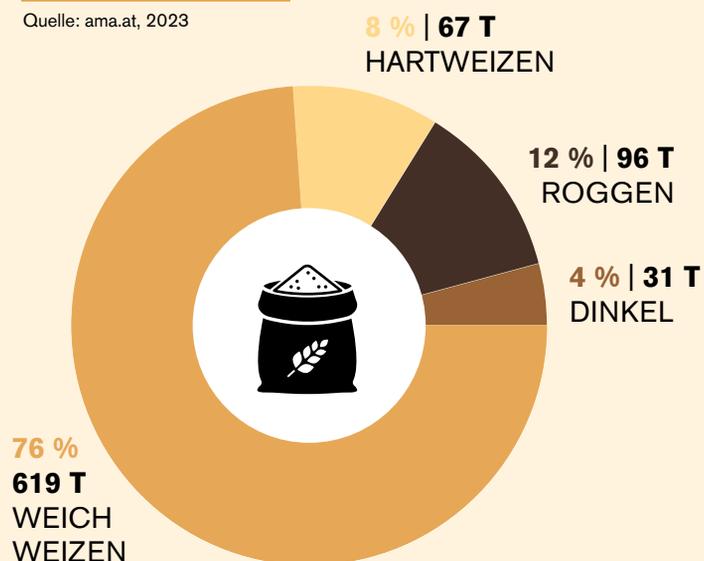
Quelle: info.bml.gv.at; ama.at, Ackerbauflächen pro Bundesland, 2022

- 
Weichweizen
 Hauptkultur: Lebensmittel, Tierfutter
 Produktion: auf ca. **244.500 ha**
- 
Gerste (Winter- & Sommergerste)
 Verwendung: hauptsächlich Tierfutter (Wintergerste) und zum Brauen (Sommergerste)
 Produktion: auf ca. **122.500 ha**
- 
Tricitale (Kreuzung zw. Roggen und Weizen)
 Verwendung: haupts. Futtermittel
 Produktion: auf ca. **51.500 ha**
- 
Roggen
 Verwendung: hauptsächlich für Brot
 Produktion: auf ca. **34.300 ha**
- 
Dinkel
 meist biologischer Anbau
 Verwendung: Lebensmittelindustrie
 Produktion: auf ca. **25.230 ha**
- 
Hartweizen
 Verwendung: haupts. für Grieß und Nudeln
 Produktion: auf ca. **23.200 ha**
- 
Hafer
 Verwendung: haupts. Futtermittel
 Produktion: auf ca. **20.300 ha**

VERMAHLENES GETREIDE IN ÖSTERREICH 2021/2022

814 T GESAMT

Quelle: ama.at, 2023



WUSSTEST DU



MEHLTYPE

- Die Type (z.B. 480) gibt den Mineralstoffgehalt des Mehls an, wie viel mg Mineralstoffe pro 100 g Mehl enthalten sind
- Je mehr vom Korn mitvermahlen wurde, umso mineralstoffreicher ist es z.B. bei TYP 480 werden 65 % des Kornes vermahlen bei TYP 1600 sind es 85 %.
- Vollkornmehl trägt keine Typennummer, da es die maximale Mineralstoffmenge enthält
- Mehltypen sind in Österreich gesetzlich geregelt, international aber unterschiedlich

Quelle: Land schafft Leben, 2022

Köstliches Ländle



Tomatino von der Alpenkäse Bregenzerwald

Eine weitere spannende und schmackhafte Kreation von Alpenkäse Bregenzerwald: der Tomatino. Als Ausgangsprodukt wird ein junger Sennerkäse verwendet und mit fein aromatischen Tomaten und Basilikumgewürzen verfeinert. Ein pikant-aromatischer Käse, der auch optische Akzente setzt und jede Käseplatte aufwertet.

Erhältlich in den Sennereiläden von Alpenkäse Bregenzerwald. Die Standorte finden Sie auf www.laendle.at/betrieb/alpenkaese-bregenzerwald oder auf Seite 9 in diesem Magazin.

alpenkäse
bregenzer
wald



Setzlinge von Gehrer Jungpflanzen und Gemüsebau

Das fertige Gemüse von Walter Gehrer in Höchst kennen viele, ist es doch sowohl in seinem Hofladen als auch bei SPAR erhältlich. Was vielleicht nicht jeder weiß: Gehrer ist der größte Produzent von Gemüsesetzlingen Österreichs westlich der Steiermark. Die Setzlinge sind für alle Hobbygärtner:innen die ideale Grundlage für eine erfolgreiche Ernte von echtem Ländle Gemüse.

Erhältlich sind Gehrers Setzlinge im eigenen Hofladen (Frühlingstraße 35, 6973 Höchst) und bei vielen Gärtnereien in Vorarlberg.

Achten Sie auf die Beschriftungen der Jungpflanzen, dann erhalten Sie Höchster Qualität.

 **Gehrer**
Jungpflanzen u. Gemüsebau



Dinkel Mehl in neuer Verpackung

Das Dinkel Mehl vom Sennhof Rankweil trägt das Ländle Gütesiegel. Seit kurzem wird es in neuer Verpackung durch Vorarlberger Mehl verkauft. An den liefernden Landwirt:innen, der Einhaltung der Richtlinien und der hohen Qualität hat sich aber nichts geändert. Zusammen mit dem Emmer Urkorn Mehl sind somit zwei Mehlsorten mit Ländle Gütesiegel unter der Marke „urig und vo do“ von Vorarlberger Mehl erhältlich.

Erhältlich bei:
Sennhof-Lädele in Rankweil,
V-Milch Lädele in Dornbirn und
Feldkirch, Sutterlüty, SPAR, Kőrix
und Fruchtextpress in Frastanz

Mehr zu der Zusammenarbeit von Produzenten und Vorarlberger Mehl finden Sie auf den Seiten 12/13 in dieser Ausgabe.

VORARLBERGER MEHL
AUF BESTES GELINGEN 



Der Klimawandel fordert uns alle

Die Vorarlberger Bäuerinnen und Bauern betrachten die Herausforderungen des Klimawandels mit Sorge, hat er doch jetzt schon direkten Einfluss auf ihre Arbeit.

Vorarlberg hat grundsätzlich hohe Niederschlagsmengen und im Durchschnitt wird es laut Experten nicht am Wasser mangeln, es ist mehr die Frage der Verteilung. Jetzt sind 97 % der landwirtschaftlich genutzten Flächen in Vorarlberg Grünland und sind nicht so anfällig für erhöhten Niederschlag oder Trockenheit, aber Extremereignisse wie Starkniederschläge und Dürresituation können auch bei uns zum Problem werden, wie wir schon leidvoll erfahren haben. Sie führen z. B. vermehrt zu Ausfällen bei der Futterproduktion.

"Das ist insbesondere auch auf Alpen, die auf Felsstandorten liegen, jetzt schon eine Herausforderung, weil dort eine Bewässerung nicht finanzierbar ist und einen früheren Alpbetrieb zur Folge hat", erläutert Landesbäuerin LAbg. Andrea Schwarzmann die Zusammenhänge. Auch im Anbau von Sonderkulturen wie z. B. Erdbeeren, und im Gemüsebau

verursachen Spätfrostsituationen und Hagelereignisse zunehmend Schäden. „Wir müssen deshalb die Auswirkungen des Klimawandels im globalen Kontext sehen. Dieser wirkt sich schon auf die weltweite Lebensmittelproduktion aus. Umso wichtiger ist es deshalb, dass wir u. a. in Österreich die landwirtschaftliche Erzeugung und somit eine nationale Lebensmittelgrundversorgung sichern. Dazu kann jeder einen Beitrag leisten, denn Klimaschutz beginnt schon in der eigenen Küche. Wie viele Kilometer jede Mahlzeit auf dem Rücken hat, nimmt großen Einfluss auf unser Klima und die direkte Umwelt, genauso wie die Tatsache, dass fast ein Drittel der Lebensmittel auf dem Müll landet.“, so Schwarzmann und weiter: „Kaum jemandem ist zudem bewusst, welche grundlegende Bedeutung auch der Boden hat. Neben seiner Funktion für die Lebensmittelerzeugung ist der Boden Wasserspeicher und -filter, einer der größten Speicher für das Treibhausgas CO₂. Der nach wie vor enorme Bodenverbrauch, allein in Vorarlberg rund 4.000 Quadratmeter pro Tag, ist mehr als bedenklich. Wenn derart große Flächen des CO₂-Speichers „Boden“ versiegelt werden, beschleunigt dies die Erderwärmung und damit die Zunahme von Wetterextremereignissen.“

CO₂ Speicher Wald

Auch in der Forstwirtschaft ändert sich das Waldbild durch den Klimawandel. Anstatt Fichten und Tannen müssen künftig wärmetolerantere Baumarten gepflanzt werden. Extremereignisse wie Murenabgänge, Windwürfe oder der Borkenkäfer werden die Forstwirtschaft zunehmend herausfordern und bedingen vorausschauendes Handeln. „Klimafitte Mischwälder als unverzichtbare CO₂ Speicher und bedeutende Lieferanten von nachhaltigen Energie- und Baustoffen sind somit die Zukunft und Kernelemente im forstlichen Kampf gegen den Klimawandel“, so die Landesbäuerin.

Wetterextremereignisse werden für die Land- und Forstwirtschaft zunehmend zum Problem.

LAbg.
Andrea Schwarzmann
Landesbäuerin





Bertram und Marion und ihre waschechte Frastner Herde

Als Bertram Schmid gemeinsam mit seiner Frau Marion den elterlichen Hof übernahm, entschlossen sie sich, den landwirtschaftlichen Betrieb völlig umzukrempeln. Die beiden stellten auf Mutterkuh-Haltung um. Das Fleisch wird nun in Direktvermarktung verkauft.

Einst waren es Knechte und Mägde, die auf den Feldern und im Stall für kargen Lohn tagtäglich hart schufteten mussten und die auf einem Lehenhof in Frastanz ihre Herberge hatten. Um das Jahr 1932 wurde er erstmals von der Familie Schmid bewirtschaftet und wird heute noch in 3. Generation als Familienbetrieb geführt. Heute erinnert noch ein altes Bild, das die Etiketten der Produkte des Schmidahofes ziert, an anfängliche Zeiten. Das Label ist zum Symbol geworden, dass aus Altem etwas Neues entstehen kann, das zwar die Vergangenheit impliziert, den Begriff der Landwirtschaft aber völlig anders interpretiert. „Wir haben unsere Vorstellung von einer modernen Landwirtschaft, die Familie und Arbeit vereint, umgesetzt“, beschreiben die nunmehrigen Besitzer den Prozess. Auch das Erscheinungsbild des Hofes wurde erneuert, zusätzliche Ställe gebaut, ein eigenes Verkaufslädele mit markantem Eingangstor errichtet. Ein völlig neues Kapitel wurde damit aufgeschlagen.

Das war der Wunsch von Bertram, der den Namen des Gründers trägt, und seiner Frau Marion, als sie den Hof vor fünf Jahren übernahmen. Bertrams Eltern Roland und Marlene haben sie dabei stets unterstützt.

Neun Monate bei der Mutter

Gut 90 Jahre lang ist im Stall Milchvieh gestanden. Den Kühen ist die dritte Generation treu geblieben, vom Melken haben sie sich aber gänzlich verabschiedet. Stattdessen wird eine Mutterkuh-Haltung betrieben. Das heißt die Kälber werden nach der Geburt nicht von der Mutter getrennt, sondern dürfen die ersten neun Monate mit ihr verbringen. Derzeit huscht eifrig Nachwuchs über den Hof. „Innerhalb von neun Wochen haben unsere 15 Kühe 14 Kälber bekommen. Das berührt natürlich auch emotional“, ist für Marion und Bertram der Bezug zu den Tieren groß. Durch die Mutterkuhhaltung geht auch eine eigene Rinderzucht einher. Kälber werden daher nicht verkauft sondern aufgezogen.



„Sie sind also von Geburt an ausschließlich Frastner“, sagt Marion mit einer Portion Humor. Wenn das Wetter passt, geht es dieser Tage für die Frastanzer „Mutter-Kalb“-Herde rauf auf die Alp Buchboden, die oberhalb der Gemeinde Sonntag im Großen Walsertal liegt. Aber auch wenn Stallzeit ist, finden die Rinder alles vor, was Komfort für sie bedeutet. Vor eineinhalb Jahren wurde der neue Laufstall mit eigener Liegewiese fertiggestellt. Und es gibt sogar einen eigenen Kälberschlupf. „Kindergarten“, nennt ihn die in Ludesch aufgewachsene 40-Jährige, die ursprünglich Einzelhandel und Bürokauffrau gelernt hat. „Doch Bertram gab es nur im Doppelpack mit der Landwirtschaft“, schmunzelt sie. Ferdinand und Frida würden wohl dazu nicken, wenn sie Marions Worte hören können. Die beiden Minischweine waren ein Hochzeitsgeschenk und genießen seither ein gemütliches Leben im eigenen Stall samt Auslauf. Und manchmal erkunden sie auch die Nachbarschaft.

Es ist immer etwas los

Nicht nur die neugierigen Schweine sind Beweis, dass am Schmidahof immer etwas los ist. Zwar betreiben Marion und ihr zwei Jahre älterer Mann Bertram, der vollberuflich Baumeister ist, die Landwirtschaft „nur“ im Nebenerwerb, zu tun gibt es aber fast rund um die Uhr. So beginnt der Tag um 05:30 Uhr mit der Stallarbeit bei der Bertram von seinen Eltern immer noch tatkräftig unterstützt wird. Marion hingegen betreibt die Direktvermarktung, die viel Zeit in Anspruch nimmt. „Direktvermarktung ist kein Selbstläufer. Man muss sich gut und intensiv darum kümmern, die Kunden auf dem Laufenden zu halten!“ Bereit haben es die beiden bisher nicht. „Es ist unsere eigene Entscheidung. Wichtig war uns nur, dass wir etwas aufbauen, das auch Zukunft für die nachfolgende Generation hat.“ Diese besteht aus den drei Buben Raphael (10), Noah



(8) und Gabriel (4). Eines ist der Mutter wichtig: „Auch sie sollen später einmal selbst entscheiden, so wie wir es tun konnten.“ Sie sieht in der Landwirtschaft auch viel Freiheit. Vor allem, da am Hof ausschließlich direkt vermarktet wird. Marion Schmid hat sich dafür eigens ihre Social-Media-Community aufgebaut. Hier wird kommuniziert, was es gerade gibt. Die Fleischpakete, die sie in verschiedenen Kilomengen anbieten, können vorab bestellt werden. Erst wenn eine bestimmte Bestellanzahl erreicht ist, wird ein Rind – im Alter zwischen 22 und 24 Monaten – beim Schlachtbetrieb Gstach in Rankweil angemeldet. Die Verarbeitung des Fleisches erfolgt durch die Metzgerei Stefan Borg in Schlins. Mittlerweile sind alle Beteiligten ein eingespieltes Team. Das gegenseitige Vertrauen ist ein wichtiger Aspekt. „Alles steht und fällt damit“, bringt es Marion Schmid auf den Punkt.

Hühner werden weitervermittelt

Die Ländle Rind zertifizierten Fleisch- und Wurstwaren machen den Großteil des Direktvertriebes aus. Im Lädle sind aber auch noch andere Produkte zu finden – unter anderem Eier, die von den 240 Hühnern stammen, die am Hof in einem Wanderstall gehalten werden. Auch sie dürfen sich frei bewegen und haben in der Freilaufzone noch zusätzlichen „Geleitschutz“ durch drei Ziegen. Was es damit auf sich hat? „Die Ziegen haben Glöckchen angehängt. Das schreckt Greifvögel, Marder und Füchse ab“, erklärt die Nebenerwerbs-Landwirtin. Die übrigens ihre Social-Media-Connection nützt, um ihre Hühner an Privatpersonen zu vermitteln, wenn ihre Legeleistung nachlässt. Sie dürfen also weiterleben.



SCHMIDA HOF
— seit 1932 —

Schmidahof

Marion und Bertram Schmid
Landammann Eggerstraße 21
6820 Frastanz
T 0650 354 6990
E schmidahof@vol.at
www.schmidahof.at

Produkte mit Ländle Gütesiegel

Ländle Rind: Fleischpakete auf Bestellung. Im TK gibt es jederzeit Schnitzel, Gulasch, Hackfleisch, Braten und Suppenfleisch.

Weitere Produkte

Wurstwaren aus eigener Rinderzucht, Freiland Eier, Frühkartoffeln, Marmeladen, Sirup, Essig, Kräutersalze, Gelees, Nudeln aus eigenen Eiern (Regional produziert)

Direktvermarktung ab Hof.

SB Hofladen, täglich von
08:00 bis 20:00 Uhr geöffnet

www.laendle.at/rind

Ländle Beerenzzeit!

Die Erdbeerzeit hat begonnen!



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 „beerensstarke“ 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.

Karg's Erdbeerland

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

Verkauf von Mitte Mai bis Mitte Juli:

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

Fotos: Weissengruber & Partner, Christoph Pallinger

Gesunde, blaue Wunder wieder ab Juni!

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.

Maximilians Heidelbeerwelt

6923 Lauterach, Im Wiesengrund 7a
T 0660 835 54 34
E 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



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 RIND

FLEISCH MIT KLASSE



stock.adobe.com

Mit dem TANN Ländle Rindfleisch genießen Sie beste Fleischqualität aus Vorarlberg. 100%ige Transparenz vom Ländle-Partnerlandwirt bis in die Fleischtheken 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 das Ländle-Gütesiegel.

Exklusiv bei



Mit dem Traktor auf Instagram

Unsere Interviewpartnerin dieser Ausgabe ist eine junge steirische Landwirtin: **Martina Prutsch**. Sie lebt und arbeitet auf dem Hof ihrer Eltern. Durch ihre Präsenz auf Instagram hat sich ihr Tätigkeitsbereich noch stark erweitert. Darüber wollten wir mehr wissen.



Ihr betreibt in der südöstlichen Steiermark einen kombinierten Schweinebetrieb. Was bedeutet das genau?

Martina: Wir haben einen geschlossenen Produktionskreislauf. Alle Schweine werden auf unserem Hof geboren, verbringen ihr gesamtes Leben bei uns und werden schlussendlich beim 2 Kilometer entfernten Schlachthof geschlachtet. Wir bringen die Tiere selbst dorthin, und vermeiden somit Einflüsse von außen. Das Futter für die Schweine wird von uns selbst angebaut: Mais, Hirse, Gerste und Weizen.

Wie vermarktet ihr eure Produkte?

Martina: Die Schweine werden an Verarbeiter verkauft, das Getreide größtenteils als Futter verwendet. Durch meine Leidenschaft fürs Backen ist irgendwann das Thema Direktvermarktung aufgetaucht. Wir haben schon seit eh und je den steirischen Ölkürbis angebaut – etwas Klassisches in der Steiermark – und lassen die Kerne zu Öl pressen. So haben wir inzwischen ein kleines aber feines Sortiment im Direktvermarktungs-Angebot in Form eines Onlineshops: Kürbiskernöl, Weizenmehl, Popcornmais und weitere Produkte aus Kürbis (Pesto, Cracker etc.).

Fast schon ein zweiter Beruf ist dein Instagram Kanal. Du bist eine sogenannte Farmfluencerin, also Influencerin landwirtschaftlicher Themen. Wie bist du dazu gekommen?

Martina: Mich hat es schon immer geärgert, wenn die Landwirtschaft in ein falsches Licht gerückt wird. Und als vor gut zwei Jahren, es war im Jänner 2021, im Fernsehen ein unglaublich negativer, einseitiger und fehlerhafter Bericht über die Landwirtschaft ausgestrahlt wurde, dachte ich mir: jetzt ist es genug! Ich lasse mich nicht so hinstellen und will etwas dagegen tun. Was fällt einem Journalisten, ohne Kenntnisse des landwirtschaftlichen Berufs, ein, sich eine Meinung zu bilden und diese ohne wirkliche Recherche oder die Einholung anderer Ansichten auszustrahlen. Das hat mich sehr geärgert. Also habe ich begonnen, meinen bis dahin 200 privaten Followern zu zeigen, wie meine tägliche Arbeit eigentlich aussieht. Meine erste Story handelte von der Funktion eines Fütterungssystems. Als das Interesse dann immer größer wurde, habe ich den Account auf öffentlich gestellt, wodurch er auf inzwischen 45.000 Follower angewachsen ist.

Was glaubst du, warum dir so viele Personen folgen? Und gab es besondere Erlebnisse mit einzelnen Followern?

Martina: Es gibt in meinem Alter in den Sozialen Medien nicht so viele Bäuerinnen, die sich mit dem Traktor bei der Feldarbeit zeigen, daher habe ich auch mit dem Thema Ackerbau weitergemacht. Auch hier gibt es kontroverse Themen wie zum Beispiel den Einsatz von Pflanzenschutzmitteln. Da ich mit meiner fachlichen Kompetenz aber sachlich aufkläre, werden meine Argumente eher angenom-

men. Und durch das Vertrauen, das meine Follower inzwischen in mich und meine Aussagen haben, fällt das Erklären wiederum leichter. Die Leute wollen die Meinung von Personen aus der Praxis hören. Außerdem tausche ich mich im Vorfeld gerne mit Freunden außerhalb der Landwirtschaft aus, damit meine Darstellungen auch für alle verständlich sind. Genauso beinhalten meine Posts neben dem Ackerbau aktuelle Themen wie die Herkunftskennzeichnung oder Lebensmittel allgemein.

Trotzdem gibt es natürlich immer wieder Kritik, wenn auch eher allgemein gegen die Landwirtschaft und nicht gegen mich. So hat sich beispielsweise ein User beschwert, dass der Bauer in seiner Nachbarschaft im Zuge der Feldarbeit die Straße verdreckt hat. Seiner Meinung nach, bräuchte man die gesamte Landwirtschaft gar nicht. Ich habe dann die sachliche Diskussion gesucht und konnte meinen Standpunkt erklären. Er hatte ein negatives Beispiel vor der Haustüre und das auf alle umgemünzt. Inzwischen bekomme ich immer wieder Fotos von ihm, welches regionale Produkt er gerade gekauft hat. Er hat also eine 180 Grad Drehung hingelegt. Das motiviert mich, meinen Weg so weiterzugehen.

Mit aktuell 45.000 Followern hast du eine große Community. Gab es einen Schlüsselmoment, ab dem dein Kanal extrem gewachsen ist?

Martina: Die Followerzahl ist seit dem Start kontinuierlich gestiegen. Für mich war die Zahl aber nie wichtig und ich setze mir hier keine Ziele. Ich wollte von Anfang an interessierte Personen erreichen und ihnen Wissen über die Landwirtschaft vermitteln. Dass es so viele geworden sind, ist natürlich erfreulich, insbesondere für das Thema Landwirtschaft an sich. Für mich ist viel wichtiger, wie viele Personen meine Inhalte sehen und auch wie viele darauf reagieren und in einen Dialog treten.

Die Inhalte deines Instagram-Kanals beziehen sich auf Infos zur Landwirtschaft und speziell deiner Arbeit am Hof. Dort sieht man jedoch keine Fotos von euren Schweinen. Woran liegt das?

Martina: Das ist für mich Zukunftsmusik: ich habe mit dem Thema Ackerbau begonnen und auch hierbei gibt es unzählige Themen,

die man öffentlich ansprechen und für Aufklärung sorgen muss. Die Tierhaltung polarisiert und führt oft zu konträren und auch festgefahrebenen Positionen in der Diskussion. Ich möchte mir in diesem Bereich selbst erstmal ein sehr umfangreiches fachliches Wissen aneignen, um dann gegenüber Vorverurteilungen auch fachlich Stand zu halten. Nur mal ein Beispiel: wenn fremde Personen einen Stall betreten, laufen die Tiere automatisch zusammen, ein Reflex. Wird diese Szene mit vielen Tieren auf einem Fleck dann fotografiert, suggeriert es einen viel zu engen Stall, obwohl daneben noch viel freie Fläche zur Verfügung steht. Eine sachliche Diskussion könnte aus meiner Sicht zu besserem Verständnis führen. Daher will ich dieses Thema in Zukunft auch noch stärker mit einbinden.

Was rätst du Bäuerinnen und Bauern, die selbst auf Social Media aktiver werden wollen?

Martina: Gebt Auskunft über das, was ihr selbst auf euren Höfen macht. Dort seid ihr Experten und könnt erklären, warum ihr euch für diese Bewirtschaftungsform entschieden habt. Seid ehrlich, offen und begründet eure Wirtschaftsweise. Denn es gibt nicht den einen richtigen Weg – jede Situation, jeder Standort ist anders. Geht auf Kritik ein und antwortet sachlich. Aber bevor ihr euch für diesen Schritt entscheidet, solltet ihr überlegen: habe ich die Zeit und Kraft dafür? Denn nur, wenn ich es richtig mache, wird es funktionieren. Mit „richtig machen“ meine ich aber nicht gleich die Umsetzung. Hier gilt es Verschiedenes auszuprobieren, nicht aufzugeben und aus Fehlern zu lernen.

Was aus meiner Sicht noch essentiell ist – insbesondere bei größerer Reichweite: denkt an den Schutz eurer persönlichen Daten. Gebt nicht alles Preis.

Was würdest du dir wünschen, wie Konsument:innen sich in Bezug auf die Landwirtschaft verhalten?

Dass noch mehr Menschen Interesse am Thema Lebensmittel und Landwirtschaft zeigen. Fragt bei Praktikern nach, holt euch mehrere Meinungen ein, damit es nicht einseitig ist. Ihr könnt bei den Landwirten fragen, sie anschreiben, anrufen oder sogar vorbeikommen. Denn Hinterfragen ist gut, aber es sollten nicht bestimmte Bewirtschaftungsformen von vornherein abgelehnt werden.



Martina Prutsch

Alter: 23 | Junglandwirtin

Wohnhaft: südliche Steiermark

Ausbildung: Matura an der HLW 2019,

Facharbeiterkurs Landwirtschaft,

noch 1 Jahr bis zum Abschluss

Meisterin in der Landwirtschaft.

Hobby: Backen

Zukunft: Übernahme des elterlichen Hofes

 martina_pr2



„Vorarlberg am Teller“ is(s)t ausgezeichnete Regionalität"



**28 Gemeinschaftsküchen
ausgezeichnet – insgesamt mehr als
3,4 Millionen hochwertige regionale
Mahlzeiten im Jahr 2022**

28 Gemeinschaftsverpfleger wurden am Mittwoch, 3. Mai, im Rahmen der Landesinitiative „Vorarlberg am Teller“ ausgezeichnet. Das sind neun Betriebe mehr als im Vorjahr. Besonders erfreulich: Erstmals konnten zwei Betriebe die höchste Auszeichnung „Platin“ erreichen. Landesrat Christian Gantner überreichte den Betrieben im Besucherzentrum Gstach in Rankweil ihre Auszeichnungen. „Ich gratuliere den Preisträger:innen recht herzlich zur Auszeichnung und bedanke mich für das klare Bekenntnis zur Regionalität und somit zur Vorarlberger Landwirtschaft.“, sagte er.

In Vorarlbergs Spitälern, Pflegeheimen, Kindergärten und Kantinen kamen im Jahr 2022 insgesamt mehr als 3,4 Millionen hochwertige regionale Mahlzeiten auf die Teller, um knapp eine Million mehr als im Jahr davor. „Vorarlberg am Teller‘ ist ein starker Impulsgeber für diese erfreuliche Entwicklung. Wir zeichnen damit öffentliche und private Gemeinschaftsverpfleger für ihren besonderen Einsatz von regionalen und biologischen Lebensmitteln aus. Diese Initiative erzeugt regionale Wertschöpfung, vernetzt Menschen, schützt das Klima und erhöht das Tierwohl“, betonte Landesrat Gantner.

Für den Erfolg tragen die zahlreichen Vorarlberger Lieferanten und vor allem die über 370 engagierten Mitarbeitenden in den Küchen bei, zudem brauche es auch die Unterstützung der Hausleitung bzw. Geschäftsführung sowie den Rückenwind der Gemeinde. „Dafür möchte ich allen, die



diese Initiative unterstützen und mittragen, meinen herzlichen Dank und meine Wertschätzung aussprechen“, sagte Gantner vor den rund 140 Gästen der Auszeichnungsveranstaltung. Zwei langjährige Wegbegleiter und Mitgestalter von „Vorarlberg am Teller“, die sich demnächst in den wohlverdienten Ruhestand verabschieden, wurden für ihr besonderes Engagement geehrt: Gerhard Nachbaur, Küchenleiter vom Sozialzentrum Vorderlandhus und Elmar Karlinger, Küchenleiter im Sozialzentrum Altach.

Seit 2017 wurde die Landesinitiative stetig weiterentwickelt und ist erfolgreich gewachsen: „Heuer konnten wir 28 Betriebe auszeichnen, davon drei mit Bronze, acht mit Silber, 15 mit Gold und erstmals wurden zwei Betriebe mit der höchsten Auszeichnung Platin prämiert“, so Landesrat Gantner. Von den 28 ausgezeichneten Betrieben sind elf Landes- bzw. landesnahe Küchen. „Das Land Vorarlberg hat eine besondere Vorbildfunktion. Die ausgezeichneten ‚Vorarlberg am Teller‘-Betriebe senden wertvolle Impulse für mehr regionale Lebensmittel in Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen des Landes“, betonte der Landwirtschaftslandesrat.

Die beiden mit Platin gekürten Betriebe sind die Mittagsbetreuung Schwarzenberg und der Landesbauhof Felsenau. „Wir freuen uns sehr über die Auszeichnung. Das ist ein Zeichen, dass sich unser Einsatz in der Küche lohnt“, waren sich die Küchenleiterinnen der beiden Betriebe, Sandra Moosmann und Karina Fleisch, einig.

Verstärkter Fokus auf Schulverpflegung

Der verstärkte Einsatz von regionalen und biologischen Lebensmitteln in der Gemeinschaftsverpflegung ist auch ein erklärtes Ziel in der Vorarlberger Landwirtschaftsstrategie „Landwirt.schafft.Leben“, erklärte Landesrat Gantner. In den nächsten Jahren soll der Fokus noch stärker auf eine regionale, hochwertige und leistbare Verpflegung in Bildungseinrichtungen gelegt werden. Über 200 Schulen und Kindergärten mit rund einer Million Mahlzeiten im Jahr 2022 sind bereits Teil von „Vorarlberg am Teller“, dies sind ein Drittel aller Schulen und Kindergärten in unserem Land. „Unsere Kinder und Jugendlichen sind unsere zukünftigen Konsumentinnen und Konsumenten. Umso wichtiger ist es, dass sie von klein auf das Bewusstsein und die Wertschätzung für regionale Lebensmittel erhalten. Das fängt bei der Mittagsverpflegung an“, so Gantner.

Auszeichnungen in Platin:

- Landesbauhof Felsenau, Frastanz
- Mittagsbetreuung Schwarzenberg

Auszeichnungen in Gold:

- 3 L Gastronomie GmbH – Landhausrestaurant, Bregenz
- Antoniushaus der Kreuzschwestern, Feldkirch
- BSBZ – Landwirtschaftsschulen Vorarlberg, Hohenems
- illwerke vkw AG – Rodundwerk, Vandans
- Landesbauhof Lauterach
- Landesberufsschule Lochau
- Ländle Gastronomie GmbH – FH Mensa, Dornbirn
- Ländle Gastronomie GmbH – Hohe Brücke, Wolfurt
- SeneCura Sozialzentrum Dornbirn
- SeneCura Sozialzentrum Hohenems
- Seniorenbetreuung Feldkirch GmbH
- Sozialzentrum Altach
- Sozialzentrum Frastanz
- Sozialzentrum Rankweil Haus Klosterreben
- Sozialzentrum Vorderlandhus, Röthis

Auszeichnungen in Silber:

- AQUA Mühle Vorarlberg gGmbH, Frastanz
- illwerke vkw AG – Bregenz
- SeneCura Sozialzentrum Hard
- SeneCura Sozialzentrum Laurentius-Park Bludenz
- SeneCura Sozialzentrum Lauterach
- Sozialdienste Wolfurt gGmbH
- Sozialzentrum Josefsheim Betriebs-GmbH, Hörbranz
- Vorarlberger Schulsport-Zentrum Tschagguns

Auszeichnungen in Bronze:

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

Sonderauszeichnungen

Im Rahmen der diesjährigen Prämierung wurden erstmalig zwei Sonderauszeichnungen an besondere Leistungen der Küchen vergeben. Das BSBZ – Landwirtschaftsschulen Vorarlberg wurde als jener Betrieb mit dem höchsten regionalen Bio-Anteil aus Vorarlberg (über 25 %) zum „Spitzenreiter Bio“ gekürt. Und gleich zwei Betriebe freuten sich über die Auszeichnung „Regionale Spitzenreiter“, nämlich das Betriebsrestaurant der illwerke Rodund sowie die Ländle Gastronomie mit ihrer Betriebskantine „Hohe Brücke“ in Wolfurt. Beide Betriebe glänzen mit über 70 % ihres Gesamtwareneinsatzes in regionaler Qualität.

„Vorarlberg am Teller“ – sei dabei!

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

- Land Vorarlberg, Abteilung Landwirtschaft und ländlicher Raum
Vera Kasperek-Koschatko, E vera.kasperek@vorarlberg.at, T 05574 511 25115
- Ländle Qualitätsprodukte Marketing GmbH
Benjamin Hehle, E benjamin.hehle@lk-vbg.at, T 05574 400 705
- Regionalitätskoordinator Gebhard Flatz, E gebhard.flatz@lk-vbg.at, T 05574 400 414





Sandra Moosmann hat in der Gemeinde Schwarzenberg ein einzigartiges Projekt initiiert. Sie verköstigt mit ihrem Team jeden Dienstag und Donnerstag Kinder von einhalb bis zehn Jahren. Für ihr Engagement wurde die 39-Jährige, die hauptberuflich ein Ferienhaus mit 20 Betten, 7 Alpakas und einen Hofladen führt, bei "Vorarlberg am Teller" nun mit Platin ausgezeichnet.



Kochen für die größten Kritiker

Im Jahr 2019 starteten Sie in Schwarzenberg das Projekt „Mittagsbetreuung“. Bei der letzten Verleihung der Initiative „Vorarlberg am Teller“ erhielten sie gleich Platin – die höchste Auszeichnung, die es gibt. Sie haben also einen Raketenstart hingelegt. Wie ist Ihnen das gelungen?

Sandra Moosmann: Ich bin generell eine, die gerne Herausforderungen sucht. So bin ich auch an die Sache rangegangen. Als ich mich entschloss, bei „Vorarlberg am Teller“ mitzumachen, habe ich gleich gesagt, dass ich Platin will. Bei der Verleihung war ich eigentlich nervöser als vorher. Ich bin lieber in der Küche, als auf der großen Bühne. Mein Dank gilt unserem Superteam. Martina Kaufmann, Annemarie Vetter, die den Schulgarten leitet, und Angela Simma unterstützen mich großartig.

Worin lag die größte Herausforderung, um Platin zu erhalten?

Vom Kochen her war es für mich nicht die große Umstellung. Ich schaue immer, dass alles regional ist. Der Schulgarten, in dem alle Erst- bis Viertklässler eingebunden sind, hilft da sehr. Hier pflanzen sie Gemüse und Kräuter an, die ich dann verwende. Damit wird ein großer Bezug zu Lebensmitteln geschaffen. Er gibt von Mai bis November immer wieder etwas her. Ich stimme auch den Menüplan darauf ab. Der Vetterhof in Lustenau versorgt uns zusätzlich mit Gemüse und der Martinshof mit Eiern, Mehl oder Dinkelnudeln. Käse und Butter kommen von der Alpenkäse Bregenzerwald. Das Brot backen wir selbst. Den Rest kaufe ich bei unserem Nahversorger Spar in Schwarzenberg. Die größte Herausforderung beim Mitmachen war, jeden Einkauf genau zu dokumentieren. Ich habe das alles ehrenamtlich gemacht, nachdem mir der Bürgermeister die Zusage gegeben hat, dass die Gemeinde bei „Vorarlberg am Teller“ mitmacht. Es war für mich selbst sehr interessant, sozusagen eine Art Kontrolle, was wirklich alles auf dem Teller landet.

Was kommt denn bei Ihnen so alles auf den Teller?

Eigentlich „ganz normale“ Gerichte. Und natürlich gibt es auch immer eine Alternative zu Fleisch, da wir auch Kinder verköstigen, die sich vegetarisch ernähren. In einer Woche gibt es zudem eine Suppe, in der anderen ein Dessert. Ich verwende auch kein Glutamat und Suppenpulver, auch keine Geschmacksverstärker. Was das Fleisch betrifft, nehmen wir den Landwirten aus Schwarzenberg im Jahr zwei Kälber ab. Unser Bürgermeister Josef Anton Schmid war sofort

begeistert, als ich ihm diese Idee vorschlug. Er hat sogar schon mal selbst ein Kalb geliefert. Mein Anspruch ist es, alle Teile des Tieres zu verwerten. Das, was Kinder nicht mögen – wie Innereien –, verarbeitete ich zu Beuschel und bringe es dem Bürgerheim (Pflegeheim). Manchmal gibt's auch Schinken oder Wienerle von der Metzgerei Moosmann.

Zweimal die Woche (Dienstag und Donnerstag) wird in der Küche der Volksschule gekocht. Wie ist das einzigartige Projekt entstanden?

Ich war als Mama selbst betroffen, dass es so etwas in Schwarzenberg nicht gab. Kinder haben ein Recht auf ein gutes, vitamin- und nährstoffreiches Essen. Also habe ich meinen ganzen Mut zusammengenommen und bin einfach in das Büro des damaligen Bürgermeisters Markus Flatz gegangen. Ich habe ihm gesagt, dass ich für die Kinder kochen will. Das war im April 2019. Er hat dann eruiert ob ein Bedarf besteht und war über die vielen Rückmeldungen überrascht. So ist das Ganze mit 30 Essen gestartet. Mittlerweile sind es zwischen 70 und 80 Mahlzeiten – rund 65 davon für die Kinder.

Wie bewältigen Sie das?

Ich habe damals komplett bei null angefangen. Die Gemeinde war dafür ja nicht ausgestattet. Es gab nur eine kleine Teeküche, zudem kein Besteck oder Geschirr. Das musste ich alles erst organisieren. Irgendwann bin ich dann an meine Kapazitätsgrenzen gestoßen. Aber ich wollte keine Kompromisse eingehen. Wie gut, dass mich die Gemeinde dermaßen unterstützt und mir mit Martina Kaufmann vor eineinhalb Jahren eine Verstärkung zur Seite gestellt wurde. Im September 2022 war auch die neue, viel größere Küche fertig. Jetzt können wir sogar gemeinsam mit den Volksschulkindern zu Mittag essen. Alles ist innerhalb von fünf Minuten erreichbar. So können wir auch den ganz Kleinen in der Betreuungsgruppe und den Kindergarten-Kindern das Essen direkt bringen. Es muss nichts aufgewärmt werden.

Sie sagen, dass Sie Herausforderungen lieben.

Gilt das auch beim Kochen?

Ja. Ich versuche jedes Jahr eine neue Challenge zu starten. Einmal habe ich beispielsweise eine kulinarische Reise durch die Welt gemacht. Es gab Gerichte aus Italien, Frankreich, USA, Schweden, Schweiz, Spanien. Ein anderes Mal habe ich mir zum Ziel gesetzt in einem Jahr nichts doppelt zu kochen. Es gab also 80 verschiedene Gerichte, wobei ich immer ausschließlich nach Gefühl koche. Kinder sagen einem schon, wenn es nicht passt. Sie sind die größten Kritiker. Was wir zusätzlich machen ist, dass jedes Kind, wenn es die Volksschule verlässt, ein eigenes Kochbuch mit Rezepten erhält, in dem alle Gerichte stehen, die es im letzten Schuljahr gegeben hat. Das ist eine schöne Erinnerung.

Zum Schluss: Was hat es mit der Popcorn-Maschine auf sich, die sie angeschafft haben?

Im Schulgarten wurde im vergangenen Jahr Popcorn-Mais gepflanzt. Jetzt können die Kinder aus den Kolben ihr eigenes Popcorn machen. Das macht ihnen großen Spaß.



Gemeinde Schwarzenberg

Sandra Moosmann
Hof 454, 6867 Schwarzenberg
T 05512 2948
E gemeinde@schwarzenberg.cnv.at

Regionale Produzenten:

Martinhof, Alpenkäse Bregenzerwald, Vorarlberg Milch, Vetterhof, Metzgerei Moosmann, Gemüse aus dem eigenen Schulgarten, Kalbfleisch von Bauern aus Schwarzenberg

PLATIN bei „Vorarlberg am Teller“

Der Gesamtregionalanteil aller Lebensmittel beträgt mindestens 60 %. Wobei mindestens 30 % aller Lebensmittel nach dem 3G-Prinzip hergestellt wurden. Darüberhinaus beträgt die regionale Bioquote mindestens 10 % und der Anteil an Ländle Gütesiegelprodukten mindestens 20 %.

Ländle
KARTOFFEL



In Kürze wieder erhältlich!

Frühkartoffeln mit Ländle Gütesiegel

Direkt ab Hof!
laendle.at/kartoffel

10 GUTE GRÜNDE für die Ländle Gemüsebox

- regionales und saisonales Gemüse
- 100% gezogen, gewachsen & geerntet in Vorarlberger Erde
- Jungpflanzen aus dem eigenen Betrieb
- Lieferung wöchentlich, direkt vor deine Haustüre
- ca. 40 verschiedene Gemüsesorten über die Saison
- immer mit Rezeptideen zum gelieferten Gemüse
- keine zeitliche Bindung
- Lieferrhythmus ist frei wählbar
- 3 verschiedene Kistengrößen für jeden Anspruch
- Beste Qualität

Ländle Gemüsebox

Michael Hagspiel
Kaltschmidkurzen 452
6951 Lingenau
www.laendle.gemuesebox.at

0699-1990 4454

laendle@gemuesebox.at



REGIONAL
NACHHALTIG
VOR DIE HAUSTÜRE



REZEPTTIPP

Ländle Rinder Steak mit Gemüsechips und Senfsalz

Zutaten für 6 Personen

6 Steaks à 250 g vom Ländle Rind* (Rib Eye, Huftsteak, Entrecote)
Salz | Pfeffer aus der Mühle | je 1 Thymian- und Rosmarinweig*
1 Knoblauchzehe* | etwas Butter* | BBQ- oder Grillsoße nach Wahl

Gemüsechips:

1 Sellerieknolle* | 1 kleine Pastinake* | 1 große Karotte* | 1 gelbe Rübe*
1 große Petersilwurzel* | 3 Topinambur | 1 EL gelbe Senfkörner
1 EL Salzflöcken oder Salz | 2 l Frittierfett oder Sonnenblumenöl

Zubereitung

Fleisch eine halbe Stunde vor dem Zubereiten aus dem Kühlschrank nehmen, damit es temperieren kann. Grill auf 250 °C direkte Hitze vorheizen. Einen Dutch Oven (alternativ Edelstahltopf) mit dem Frittierfett auf den Grill stellen und auf 180 °C erhitzen. Mit einem Stechthermometer die Temperatur überprüfen.

Für das Senfsalz die Senfkörner in einer kleinen Aluschale 1 bis 2 Min. auf dem Grill anrösten, bis sie duften. Das Salz und die Senfkörner im Mörser stoßen oder auf dem Brett grob zerkleinern. Das Gemüse putzen und in Scheiben hobeln. Die Scheiben portionsweise 2 bis 3 Min. im heißen Öl goldbraun ausbacken und danach auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Rasch mit dem Senfsalz bestreuen. Anschließend den Topf vom Grill nehmen.

Im Grill die Glut wieder gut anfachen. Steaks salzen, auf den sehr heißen Grillrost legen und auf beiden Seiten jeweils ca. 2 Min. angrillen. Derweil eine Aluschale mit Butterflöcken, Thymian und Rosmarin auslegen. Steaks in die Alutasse legen, mit Pfeffer würzen und mit Alufolie abdecken. Wichtig: Die Alufolie nach dem Abdecken kreuzförmig einschneiden, so dass der Dampf entweichen kann. Steaks in der Aluschale bei Zimmertemperatur 10 Min. rasten lassen. Das Fleisch aus der Tasse nehmen und nochmals von beiden Seiten auf dem Grill heiß werden lassen. Den entstandenen Saft in der Aluschale mit etwas BBQ-Soße und Butter zu einer Soße verrühren. Das Fleisch vom Grill nehmen und aufschneiden. Den BBQ-Saft darüber geben und die Gemüsechips dazu reichen.

Rezept: Alexander Heer, Foto: Michael Gunz
*Produkte mit Ländle Gütesiegel erhältlich

BIO
vorarlberg 

FLEISCH PAKET



» sommergrill «

qualitativ hochwertiges Bio-Fleisch
aus Vorarlberg für den Grill



28.06.

VORARLBERGER UNTERLAND

29.06.

VORARLBERGER OBERLAND

Bestellschluss 2 Wochen vor Auslieferung

30 Jahre Vorarlberger Qualität!



Zum 30. Mal hat die Landwirtschaftskammer Vorarlberg heuer eine Landesprämierung für Brände, Moste, Liköre und Säfte aus Vorarlberger Obst angeboten. Zum 30. Mal haben zahlreiche Obstverarbeiterinnen und -verarbeiter dieses Angebot angenommen. 70 Einreicherinnen und Einreicher unterzogen 259 Erzeugnisse der unabhängigen Bewertung.

Wie immer war die Mehrzahl der Produkte hochprozentig. 210 Brände und 8 Liköre wurden von der Brände-Jury anonymisiert degustiert und anschließend im Labor untersucht. Mit 41 Proben war die Verkostung der Obstwein- und Fruchtsaftproben durch die Most-Jury heuer vergleichsweise überschaubar – war doch die Streuobsternte 2022 durchschnittlich und in ihrer Qualität teils schwierig. Die gute Nachricht dazu: 89,2 % der Proben waren fehlerfrei und erhielten daher eine Medaille.

Somit zeigt sich auch im 30. Jahr die Erfolgsgeschichte der Landesprämierung. Beim Start im Jahr 1994 erhielten nur 31,4 % der eingereichten Proben eine Medaille. Dies steigerte sich mit den Jahren und kombiniert mit unzähligen Weiterbildungsangeboten für die Produzierenden auf Werte um die 90 %, die seit 2016 jährlich erreicht werden.

Diese Erfolgsgeschichte strahlt auch über die eigentliche Brenner- und Mosterszene hinaus. Hat das Obst für unsere Obstverarbeiterinnen und -verarbeiter einen Wert, so werden auch die Obstbäume gehegt, gepflegt und erhalten. Dies ist ungeheuer wichtig für das Landschaftsbild, die Artenvielfalt und die Obstbau-Traditionen im Ländle – und somit für uns alle.

Genießen wir die
prämierten Erzeugnisse
und freuen uns über deren
Vielfalt und Qualität!

DI (FH) Ulrich Höfert
LK Vorarlberg
Obst/Garten &
Direktvermarktung



Brennerin und Brenner des Jahres 2023



Birgit Hefel
Wolfurt



Familie Raid
Riefensberg



Michael Salcher
Nüziders

Mosterin des Jahres 2023



Monika Ebenhoch
Röthis

Sortensieger 2023

Apfelbrände sortenrein (punktegleich):

Helmut Flatz, Alberschwende

Apfelbrand Boskoop

Familie Raid, Riefensberg

Apfelbrand Boskoop

Werner Schättle, Hohenems

Apfelbrand James Grieve

Daniel Brunner, Lustenau

Apfelbrand Schöner von Lustenau

Beeren- und Wurzelbrände:

Herbert Battlogg, St. Anton im Montafon

Schwarzer Johannisbeerbrand

Birnenbrände sortenrein (punktegleich):

Ewald & Barbara Bechter,
Alberschwende

Birnenbrand Grüne Pichelbirne

Andreas Tomasini, Wolfurt

Birnenbrand Pichelbirne

Hans Berkmann, Egg

Birnenbrand Schweizer Wasserbirne

Birnenbrände Subirer/Husbirer:

Helmut Flatz, Alberschwende

Birnenbrand Hausbirne

Birnenbrände Zitronenbirne:

Michael Salcher, Nüziders

Birnenbrand Zitronenbirne

Brände im Holzfass:

Michael Salcher, Nüziders

Birnenbrand Williams Holzfass

Sonstige Kernobstbrände:

Karl-Heinz Dietrich, Nüziders

Obstbrand Apfel Birne

Steinobstbrände

Wolfgang Kinz & Martin Klien, Hard

Zwetschenbrand

Liköre

Hermann Oggertschnig, Ludesch

Holunderbeerenlikör

Apfelmoste:

Bernhard Ritter, Au

Apfelmost

Birnenmoste:

Sandro Speckle, Feldkirch

Birnenmost Champagnerbirne

Moderne Moste:

Gerhard Polzhofer, Lustenau

Apfel-Birnencider

Fruchtsäfte (punktegleich)

Andreas Oberhauser, Mäder

Apfel-Holundersaft

Robert Rüdisser, Hohenems

Apfelsaft klar



DIE BROSCHÜRE

mit allen prämierten Produkten gibt es kostenlos bei der Landwirtschaftskammer Vorarlberg, Bereich: Obst/Garten & Direktvermarktung, T 05574 400 232, E obst-garten@lk-vbg.at oder online unter: www.laendle.at/landespraemierung2023

KOHLRABI

Ganzjähriger Begleiter

Die Familie der Kohlgewächse beschert uns einige Mitglieder. Von den zarten Blättern bei Kresse, Rucola, Senfkohle usw. über die großen, dicht geschichteten Köpfe von Kraut und Wirsing, über die essbaren Blütenstände von Brokkoli und Blumenkohl reicht das Spektrum bis zu Sprossen-, Grün- und Röschenkohl. Nicht zu vergessen sind die saftigen Knollen von Radieschen, Mairüben, Kohlrüben oder Kohlrabi. Sie alle sind eng miteinander verwandt.

In dieser Ausgabe steht der Kohlrabi im Fokus. Diese zarten Knollen sind durch die kurze Kulturdauer ganzjährig beliebt. Im Februar gesät braucht Kohlrabi rund 120 Tage bis zur Ernte, im Hochsommer dauert es nur 60 Tage. Die Hälfte der Zeit nimmt die Anzucht der Jungpflanzen in Anspruch. Im Frühjahr pflanzt man 16 Pflanzen pro Quadratmeter (pro Pflanze: 25 x 25 cm Fläche) im Sommer und Herbst benötigt der Kohlrabi wesentlich mehr Abstand zwischen den Pflanzen (pro Pflanze: 30 x 40 cm Fläche).

Kohlrabi darf es in seiner Jugend nicht zu kalt haben. Temperaturen unter 5 °C lösen die Blütenbildung aus, ohne davor die begehrten Knollen zu entwickeln. Daher muss Kohlrabi warm vorgezogen werden. In kühlen Nächten legt man Vlies als Kälteschutz auf. Regelmäßige Wassergaben führen zu zarten Knollen, starke Wasserschwankungen lassen die Knollen hingegen aufplatzen. Vor allem, wenn sie zuvor von Insekten angeknabbert wurden. Kohlrabi zählt zu den Mittelzehrern. Das bedeutet, keinen frischen Stallmist dazu geben und nur mit gut abgelagertem Kompost düngen. Steht das nicht zur Verfügung, mit entsprechenden Handelsdüngern nachhelfen. Zwischen Kohlgewächsen sollten stets vier Jahre Anbaupause auf der Fläche eingehalten werden.

Die zarten Knollen sind sehr beliebt, lassen sie sich doch auf die verschiedensten Arten kulinarisch zubereiten. Von Rohkost bis zur Suppe. Kohlrabi liefert uns u. a. viel Kalium und Vitamin C. Auch die Blätter sind genießbar. Die zarten lassen sich als Salat zubereiten, die festeren werden wie Spinat verwendet. In der Regel erntet man die weißen oder blauen Knollen, wenn sie tennisballgroß sind, dann sind sie roh knackig und zergehen nach der Verarbeitung auf der Zunge.



REZEPTTIPP

Kohlrabi-Kartoffel-Auflauf

Rezept für 4 Personen



ZUTATEN:

3 kl. Kohlrabi*	125 g Frischkäse
3 gr. Ländle Kartoffeln*	2 Ländle Eier*
1 kl. Zwiebel* oder 2 Jungzwiebeln* mit Grün	Salz, weißer Pfeffer, Paprikapulver (edelsüß)
150 g Reibkäse* (z. B. jungen Bergkäse)	4 EL Brotbrösel
250 ml Ländle Milch*	1 TL Butter* oder Öl zum Einfetten der Form

ZUBEREITUNG:

Die Zwiebeln, Kartoffeln und Kohlrabi schälen und in dünne Scheiben schneiden (wer hat, nimmt dazu die Brotmaschine oder einen guten Hobel, für gleichmäßige Scheiben von allen Gemüsesorten).

Das Gemüse mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Backofen auf 180 Grad Celsius vorheizen.

Die Auflaufform mit Butter oder Öl ausfetten.

Mit zwei Esslöffel Brotbrösel ausstreuen.

Die Gemüsescheiben abwechselnd und gefächert in die Auflaufform schichten.

Mit zwei Dritteln des geriebenen Reibkäses bestreuen.

Die Milch mit dem Frischkäse und den Eiern vermischen, mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.

Diese Milch-Ei-Mischung über das Gemüse verteilen.

Zwei Esslöffel Brotbrösel und den restlichen Käse vermischen und auf dem Auflauf verteilen.

Im vorgeheizten Backofen ca. 25 – 30 Minuten garen und backen.

Rezept: Sigrd Gasser, laendlekitchen.at

*Produkte mit Ländle Gütesiegel erhältlich



Gemüseprofis

Der Griff zu heimischem Gemüse ist einfach. Es steckt jedoch viel Können dahinter, damit Sie Woche für Woche frisches Gemüse aus Vorarlberg genießen können.



Eines vorweg: Gemüse beim Wachsen zuzusehen macht Freude. Anspruchsvoller wird die Sache, wenn Salat und Co den ganzen Sommer verfügbar sein müssen. Hier braucht es einiges an Planung, wie das Beispiel Salat zeigt: Im zeitigen Frühling dauert die Anzucht von Salatsetzlingen acht Wochen. Bis zur Ernte braucht es nochmals so lange. Im Hochsommer sind die Pflanzen in der halben Zeit erntereif. Vorausgesetzt, das Wetter spielt mit. Tiefe Temperaturen, Hitze oder Niederschläge können die Karten schnell neu mischen. Das zeigte auch das heurige Frühjahr. Mehrere Wochen regnerisches Wetter bringen Sand, oder besser gesagt Schlamm ins Getriebe der Traktoren. Die wassergesättigten Böden sind tagelang nicht befahrbar, geschweige denn bearbeitbar. Und schon ist der schönste Anbauplan graue Theorie. Pflanz- und somit auch Erntezeiten verschieben sich um Wochen. Es ist erstaunlich, dass man bei den Gärtnern trotzdem stets frisches Gemüse erhält.

Die richtige Wahl

Knowhow ist bei der Sortenwahl gefragt. Salat ist nicht gleich Salat. Im Frühjahr müssen die Pflänzchen tiefe Temperaturen wegstecken. Im Sommer braucht es Sorten, die auch bei 35 °C nicht schlappmachen. Hier greifen unsere Gemüsegärtner zu den jeweils geeignetsten Züchtungen. Erfahrung ist gefragt, auch in Bezug

auf die Pflanzengesundheit. Große Robustheit gegen Krankheiten oder Schädlinge ist gefordert, will man Pflanzenschutzmaßnahmen vermeiden. Fehlen Resistenzen gegen Fäulnis, Lausbefall usw., schmälert das rasch die Ernte. Hier steht die Pflanzenzüchtung im steten Wettlauf mit der Anpassungsfähigkeit der Bedrohungen.

Fleißige Helfer

Gegen Schädlinge erhalten Vorarlbergs Gärtner wertvolle Unterstützung von räuberischen Insekten. Diese Nützlinge halten in den Gewächshäusern Blattläuse, Weiße Fliegen oder Wanzen in Schach. Im Freiland bieten Blühstreifen den Nützlingen einen Lebensraum, von dem aus sie den Blattsaugern nachstellen können.

Vorbeugung

Trockene Blätter sind die beste Maßnahme gegen Pilzkrankheiten. Das ist im Gewächshaus einfach realisierbar, im Freiland muss man sich anders behelfen. Hier bleibt nur der Griff zu robusten Gemüsesorten. Hilfreich bei der Gesunderhaltung der Pflanzen ist ein bioaktiver Boden. Ein Maßnahmenpaket aus schonender Bearbeitung, möglichst langer Begrünung und bedarfsgerechter Nährstoffversorgung fördert das Bodenleben und damit die Vitalität der Gemüsekulturen. Wir Vorarlberger Gärtner schauen darauf.



Alpwandern Dornbirn – Ebnit – Hohe Kugel

Wanderung von Ebnit über die Hohe Kugel zurück nach Ebnit. Naturnahe Runde mit imposantem Rundblick auf der Hohen Kugel und verschiedenen Alpen mit regionalen, selbst produzierten Produkten.

Von Ebnit gelangt man, vorbei am Gasthaus Heumöser, in kurzer Zeit schon zur ersten Alpe, der Lindenbachalpe. Über Wiesen- und Waldwege steigt man an der Schneewaldalpe vorbei zur Kugelalpe, die nur wenige Meter unter der Hohen Kugel liegt. Die Älperfamilie bietet an den Wochenenden verschiedene Jausen, Frischkäse und selbst gebackenen Kuchen an. Der Aufstieg zur Hohen Kugel wird mit einem grandiosen Rundblick belohnt. Nach Norden steigt man über den Berggrücken ab zur Emser Hütte (Naturfreunde-Haus) und wandert zur Alpe Schöner Mann, die südseitig unterm gleichnamigen Gipfel liegt. Die Älpler verwöhnen mit Produkten aus eigener Produktion wie Berg- & Schnittkäse und mit Getränken. Auf dem Weg nach Ebnit kommt man beim Pfarrers Älepe vorbei, eine urige und gemütliche Einkehrmöglichkeit, die Produkte aus eigener Produktion verarbeitet und anbietet.



Fotos: Helmut Düringer / Vorarlberg Tourismus

Schwierigkeit:	mittel
Strecke:	12 km
Dauer:	4:45 h
Aufstieg:	716 m
Abstieg:	706 m
Höchster Punkt:	1645 m
Kondition:	●●●○○○
Erlebnis:	●●●●●○
Landschaft:	●●●●●○

Ländle
KALBSBRATWURST



<< i luag druf >>



Die Grillsaison ist eröffnet!

Hergestellt mit Kalbfleisch

zu 100 % aus Vorarlberg

www.laendle.at/kalbsbratwurst



13.333 €*
CODE EINGEBEN UND GEWINNEN!

*Im Zeitraum von 4. Mai bis 13. August 2023 verlosen wir Preise im Gesamtwert von 13.333 €. Teilnahme ab 18 Jahren.



BIERLE GNÜSSA UND GWINNA

Genieße den einzigartigen Geschmack Vorarlbergs mit unseren erfrischenden Radlersorten, Pfiff oder Spezial und sammle Kronkorken-Punkte für tolle Sachpreise im Gesamtwert von 13.333 Euro.

Mitmachen und sammeln –
denn jeder Code zählt!
www.mohren.app



Mohrenbräu
das Vorarlberger Bier

Ländle
PRODUKTE



MIT LÄNDLE GÜTESIEGEL

100% REGIONALES MEHL

JETZT IN DER NEUEN VERPACKUNG!



1 KG

VORARLBERGER MEHL
AUF BESTES GELINGEN