

luag

08/2023 | Ausgabe N° 2

Unsere Land- und Forstwirtschaft. Wertvoll fürs Land.

Bitschnau BärgLand
Ländle Alprinder

Witzemanns
Ländle Äpfel

Alpe Gemeine Brongen
Ländle Alpschweine

Alpleben

Des isch echte Nahversorgung

Mit rund 100 SPAR-, EUROSPAR- und INTERSPAR-Standorten sichert SPAR die Nahversorgung im Ländle.



Auf bestem Boden in Höchst gedeihen die Salate und Gemüsesorten von Fabienne und Walter Gehrer. Sie sind **täglich frisch bei SPAR** erhältlich.



Fabienne und Walter Gehrer
Gehrer Gemüsebau und Jungpflanzen, Höchst

Die Uhr tickt!

Eine neue Studie des WWF, basierend auf aktuellen Daten des Umweltbundesamtes, bestätigt, dass der Bodenverbrauch in Österreich nach wie vor viel zu hoch ist.

Das erklärte Ziel der Bundesregierung, den Bodenverbrauch bis 2030 auf 2,5 Hektar pro Tag zu reduzieren, liegt in weiter Ferne. Seit 2021 hat der Verbrauch sogar wieder zugenommen und liegt bei über elf Hektar pro Tag. Allein in Vorarlberg wird täglich in etwa die Fläche eines Fußballplatzes verbaut.

Der Klimawandel mit Zunahme von Wetterextremen wie Dürren und Überschwemmungen hat uns vor Kurzem im Süden Österreichs brutal gezeigt, wie zerstörerisch dieser Raubbau an der Natur ist. Es gibt immer weniger offene Flächen, die Wasser aufnehmen können, was zu mehr Überschwemmungen und massiven Schäden, speziell in Siedlungsgebieten, führt.

Das ist auch einer der Gründe, warum wir uns von Seiten der Vorarlberger Land- und Forstwirtschaft schon lange so aktiv gegen den hohen Bodenverbrauch einsetzen. Das Land ist nun einmal so groß wie es ist, und wir können uns diesen ungezügelten Bodenverbrauch einfach nicht länger leisten. Schon jetzt hat Österreich am meisten Straßenkilometer, am meisten Quadratmeter Verkaufsfläche im Handel und den höchsten Bodenverbrauch pro Kopf in ganz Europa. Wir müssen z. B. endlich die vielen bereits gewidmeten Gewerbeflächen vor neuen Umwidmungen nutzen, die Bodenhortung erschweren, leerstehende Gebäude und Wohnungen in Nutzung bringen und landwirtschaftliche Flächen für unsere Lebensmittelgrundversorgung bewahren.

Es ist keine Denksportaufgabe zu wissen, wohin der aktuelle Weg führt. Wenn wir keine unabhängige Lebensmittelgrundversorgung für unsere Bevölkerung, keine intakte Natur- und Kulturlandschaften, keinen Beitrag zum Katastrophen- und Klimaschutz wollen und weiter Europameister im Bodenversiegeln bleiben wollen, dann weiter so.

Aber wollen wir das? Ich denke nicht. Wir leben in einem der schönsten und sichersten Länder der Welt, haben eine gut funktionierende Grundversorgung mit regionalen Lebensmitteln, regionalen Bau- und Energiestoffen, eine von Land- und Forstwirten gepflegte Kulturlandschaft, eine starke Wirtschaft und eine bestens ausgebaute Infrastruktur. Wofür das alles aufs Spiel setzen? Mit dem jetzigen Kurs verbauen wir uns und künftigen Generationen im wahrsten Sinne des Wortes die Zukunft. Die neuesten Zahlen unterstreichen, dass es Zeit zum Handeln ist. Die Uhr tickt.

Moosbrugger

Josef Moosbrugger

Präsident der Landwirtschaftskammer



IMPRESSUM

08/2023

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
Layout: Christiane Fiegl

Bildnachweis: Ländle Qualitätsprodukte Marketing GmbH,
LK Vorarlberg, Land Vorarlberg, Christoph Pallinger,
manuelpaul.com, Michael Kreyer, Weißengruber & Partner,
Alexandra Serra, Harald Rammel, Urlaub am Bauernhof, Käse-
Strasse Bregenzerwald, Herbert Schleich, Tourismus Damüls
Faschina, Gärtnerei Angeloff, gettyimages, AdobeStock

Bildbearbeitung: Christoph Pallinger

MIT UNTERSTÜTZUNG VON



B'sundrig.

Wenn die besten Bio-Produkte
aus der Region kommen!

Weitere b'sundrige
Spezialitäten aus
der Region:



**BIO UND
REGIONAL**



Gut für dich. Gut für die Natur. Gut fürs Ländle.

Sutterlüty

MEIN LÄNDLEMARKT

luag Inhalt

08/2023 | N° 2

Regionale Produzent:innen

- 06 Wo viele Pfade zu einem besonderen Weg verlaufen**
Andreas und Esther Bitschnau züchten in Bartholomäberg unter der Marke BärgLand Ländle Bio Alprinder.
- 08 Wo die Äpfel aus dem Paradies kommen**
In 3. Generation bauen Werner und Evi Witzemann Äpfel in Höchst an.
- 12 Die Alpe als zweite Heimat**
Seit zehn Jahren bewirtschaftet die Familie Meusburger die Alpe Gemeinde Brongon am Fuße der Winterstaude.
- 20 Die Bienen haben ihn zum Schwärmen gebracht**
Unter Apimundi – Bioimkerei Hetz produziert René Hetz mit seiner Familie hochwertigen Ländle Bio Honig.
- 26 Lauteracher Ladys mit dem besonderen Geschmack**
Am Lerchenauerhof in Lauterach baut die Familie Fink Ländle Kartoffeln an.
- 29 Ab auf den Grill – Angeloffs Zuckermais**
Frisch vom Feld geerntet ist Angeloffs Zuckermais us'm Ländle wieder erhältlich. Solange der Vorrat reicht!

„nochfroggt“

- 24 Initiator und Käsesommelier Reinhard Lechner spricht über seine Projekte, vorallem über die Käseprämierung Schwarzenberg.**

Köstliches Ländle

- 28 So schmeckt Vorarlberg – köstliche Neuheiten mit Ländle Gütesiegel.**

Gemüse neu entdeckt

- 32 Kalorienarmer Sommerkürbis – Zucchini.**
Infos über Verwendung und Anbau.



Wissen

- 10 Das Ländle Gütesiegel**
Wofür, warum und weshalb gibt es das Ländle Gütesiegel?
- 14 Fakten zum Schwein**
Spannende Infos und Zahlen zu Haltung und Produktion.
- 33 Gemüsevielfalt vom Gärtner**
Die Vorarlberger Gärtner und Floristen bieten zurzeit eine große Vielfalt an frischen Käuerten und Gemüse an.

Vorarlberg am Teller

- 30 „In jedem Haus soll es nach Essen riechen“**
Wolfgang Kohlberger hat als Küchenleiter der Seniorenbetreuung Feldkirch GmbH alle Hände voll zu tun.

Aktuelles

- 16 Dornbirner Herbstmesse**
Zum 75. Mal findet heuer die Dornbirner Herbstmesse statt und auch dieses Jahr warten wieder viele regionale Produzenten und Köstlichkeiten auf Sie!
- 18 Vielfalt Landwirtschaft auf der Herbstmesse**
Der Stand der Landwirtschaftskammer stellt sein umfangreiches Angebot vor.
- 23 Kulinarisches Jubiläum**
Die Käseprämierung Schwarzenberg feiert im September das 30. Jubiläum.
- 34 Wandertipp**
Auf den Spuren der Walser – eine Route mit vielen Sehenswürdigkeiten.
- 35 Rezept**
Ländle Alpschwein-Braten mit Bier-Sauce.



Wo viele Pfade zu einem besonderen Weg verlaufen

Ehepaar Andreas und Esther Bitschnau entschieden sich vor 15 Jahren auf eine natürliche Berglandwirtschaft zu setzen. Unter der Marke BärgLand züchten sie in Bartholomäberg Ländle Alprinder. Das Biofleisch der Tiere ist begehrt.

Bartholomäberg gilt als die Wiege des Montafons und auch als Sonnenbalkon jenes Tales, das sich hinauf bis auf die Bieler Höhe erstreckt. Wer die Website des Tourismusverbandes aufruft, erfährt unter anderem, dass in Bartholomäberg auf vielen Pfaden ein besonderer Weg verläuft. Im gewissen Sinne hat dies auch für Andreas und Esther Bitschnau seine Gültigkeit. Die beiden betreiben eine Berglandwirtschaft, in der das Ländle Alprind im Mittelpunkt steht. Dass die beiden 42-Jährigen aus dem Bergland dabei ein BärgLand kreiert haben, hat ebenso einen speziellen Grund. „Mein Mann kommt vom Bärg, wie die Montafoner Bartholomäberg auch nennen und ich aus Schruns. Also vom Land, wie man hier zur Talsohle sagt“, klärt Esther Bitschnau auf. Eine Verbindung, die das Paar zu einer Marke gemacht hat, die für herausragendes Biofleisch steht.

Wie ein roter Faden

Der Pfad der natürlichen Berglandwirtschaft zieht sich wie ein roter Faden durch, seit das Paar den Hof im Jahr 2008 übernommen hat. Für den ehemaligen LKW-Fahrer und der gelernten Kindergarten-Pädagogin war von Anfang an klar, dass sie auf ihr ganz eigenes Konzept setzen und sie ihren Betrieb hauptberuflich führen möchten. Stets mit dem Ziel verbunden, ihre Tiere als Geschöpfe zu betrachten und ihnen ein würdevolles Leben in einem natürlichen Lebensraum zu bieten. Für einen klassischen Bergbauernbetrieb, der auf 1.100 Meter Höhe liegt, bedeutet dies, dass das Alpleben für Tier und Mensch eine Selbstverständlichkeit ist. So ist auch die Alpe Allmein, wo die Kühe, Kälber und Rinder den Sommer verbringen, fußläufig erreichbar. „Wir liegen in der Zone vier, das als extremstes Gebiet gilt. Das bringt viele Herausforderungen mit sich,



weil es viele Steilhänge zu bewirtschaften gilt, ebenso aber auch Magerwiesen.“ Letztere sind besonders nährstoffarm und bringen daher wenig Ertrag, dafür zeichnen sie sich durch ihren großen Artenreichtum aus. Eine wichtige Rolle nehmen dabei ihre Rinder ein. Die Wiederkäuer tragen ihren Teil zur natürlichen Bewirtschaftung bei. Die Bitschnaus setzen vor allem auf Pustertaler Sprinzen – eine geländegängige robuste Rasse, die gute Mutterkuheigenschaften mitbringt. Die Kälber dürfen bei ihren Müttern bleiben und werden nicht voneinander getrennt. Neben dem sozialen Kontakt und der leckeren Milch der Mutter gibt es für die Kleinen noch duftendes Heu aus eigener Produktion und ein gemütliches Bett im Stroh. Und am wohlsten fühlen sie sich in der Herde. Die Kühe tragen allesamt Hörner. Sie sind für die Tiere wie Sinnesorgane, die bis in den Verdauungstrakt Einflüsse haben. „Je länger das Horn, desto länger dauert der Verdauungsvorgang“, ergänzt Andreas Bitschnau.

Nur eigene Tiere

Die Bitschnaus halten ausschließlich Tiere, die am eigenen Hof geboren wurden. Dort bleiben sie auch, bis sie geschlachtet werden. „Wir verkaufen sie nicht lebendig, weil wir bis zum Schluss bei ihnen sein wollen“, erklärt Esther Bitschnau die Philosophie. Der letzte Gang ist freilich kein einfacher und durchaus auch emotional. Deshalb werden die Termine mit der Metzgerei Salzgeber, die die Schlachtung übernimmt, direkt abgesprochen. „Wir wollen nicht, dass das Tier warten muss. Es soll keinerlei Stress verspüren“, sagt Andreas, der bis zum Schluss dabei ist.



Erst nach 28 Tagen wird das Fleisch verarbeitet, nachdem es zuvor vier Wochen lang im hofeigenen Kühlraum langsam herangereift ist. Zur Reifung wird die von einem Vorarlberger Unternehmen entwickelte Methode angewendet. Hierbei wird das Fleisch in Reifeboxen, mit Mineralwasser bedeckt, eingelegt. Es bleibt dadurch weich, feucht und verliert auch weniger von seinem Volumen. Prinzipiell wird das ganze Tier verarbeitet und über Fleischpakete direkt vermarktet. Anders als im industriellen Bereich gibt es bei BärgLand keine standardisierte Ware. „Es geht uns aber nicht darum, ein Luxussegment abzudecken, sondern gesundes Fleisch zu erzeugen, dass für alle leistbar ist.“ Verpackt wird jeweils für einen Zwei-Personen-Haushalt. Um in den Genuss der Ware zu kommen, muss jedoch frühzeitig vorbestellt werden. Dabei ist durchaus mit Wartezeiten zu rechnen, denn die Produkte sind begehrt. Für die Bitschnaus ist die Selbstvermarktung zum Selbstläufer geworden. „Es steckt aber auch eine große Kundenpflege dahinter. Um ein solches System zu etablieren, muss alles passen“, sprechen die beiden von jeder Menge Aufbauarbeit, die sie geleistet haben. Im Schnitt sind es 24 bis 30 Haushalte pro Monat, die beliefert werden. Zugestellt wird mittels Kühlbox direkt bis vor die Tür.

Herzensprojekt Schule am Bauernhof

Freilich ist es auch das authentische Leben und der ehrliche Auftritt, die das Label BärgLand prägen. Die Familie, zu der die beiden Töchter Valentina (14) und Raphaela (8) gehören, gibt ihre Philosophie einer gesunden und nachhaltigen Landwirtschaft gerne weiter. Beispielsweise beim Projekt „Schule am Bauernhof“, wo vor allem Esther als gelernte Kindergartenpädagogin sehr engagiert ist. Den Kleinen die Landwirtschaft und das Leben am Bauernhof näherzubringen, ist ihr eine Herzensangelegenheit. „Ich will ihnen dabei ein realistisches Bild vermitteln, binde sie auch aktiv ein.“ Und so freut sie sich besonders, wenn so manche sie auch noch Jahre danach darauf ansprechen. In Bartholomäberg verläuft auf vielen Pfaden eben doch noch ein besonderer Weg.



Bitschnau BärgLand Esther und Andreas

Panoramastraße 29
6781 Bartholomäberg
T 0680 55 00 337
E bitschnau-baergland@aon.at
www.bitschnau-baergland.at

Produkte mit Ländle Gütesiegel:

Ländle Bio Alprind
(Fleischpakete 5 kg und 10 kg)

Weitere Produkte: Bio Kalbfleisch, Bio Jungrind (Mischpakete 5 kg + 10 kg) und Wurstwaren (Hauswurst, Kaminwürsten, Dauerwurst, Mostbröckle)

Produkte auf Anfrage erhältlich

Fleischpakete sind zwischen Oktober und April je nach Schlachtung erhältlich.

www.laendle.at/alprind



Wo die Äpfel aus dem Paradies kommen

Der Baum der Erkenntnis wächst in Höchst bereits seit drei Generationen. Aber nein, nicht der biblische Sündenfall im Alten Testament ist damit gemeint, sondern vielmehr die Symbolik, dass der Großvater von Werner Witzemann einst im Paradies mit dem Anbau von Äpfeln begann.

Ja, das Paradies gibt es tatsächlich in Vorarlberg und befindet sich nahe der Schweizer Grenze in Richtung Gaißau. Ein kleines Fleckchen Erde, das allein von der Lage her unweit des Bodensees etwas Himmlisches beinhaltet. Wo also könnte es einen idealeren Ort geben für eine Frucht, die seit Anbeginn der Menschheitsgeschichte verführt. Im Fall von Werner und seiner Frau Evi – passender könnte ein Name im Paradies nicht sein – sind es neun Apfelsorten, die auf rund zwei Hektar gedeihen. Knackig-saftig sind sie allesamt – ebenso richtig zum Reinbeißen.

Stetig neue Bäume gesetzt

Was einst mit Hochstämmen anfang, hatte Vater Werner mit den ersten 300 Spindelbäumen fortgesetzt und sein ebenfalls Werner heißender Sohn kontinuierlich ausgebaut. „Jedes Stück Boden, das ich damals erwarb, nützte ich zum Bäume pflanzen“, erinnert sich der nunmehr 63-Jährige an diese Zeiten zurück. Zweimal

setzte er jeweils 2.000 Stück ein, „und beim zweiten Mal sogar einen zusätzlichen“, fügt er mit einem Schmunzeln dazu. „Weil damals Nachwuchs unterwegs war.“ Nachwuchs Stefan ist mittlerweile 29, sein jüngerer Bruder Florian 26. Beide helfen im kleinen landwirtschaftlichen Betrieb mit, wenn Hochsaison ist. Von Beginn an wurde der Obstanbau – neben Äpfeln auch noch Zwetschken, Kirschen und Birnen – im Nebenerwerb betrieben. „Leben könnte man ohnehin nicht davon“, bekräftigt Werner, der seit einem Jahr in Pension ist und zuvor 47 Jahre bei der Firma Alpla als Werkzeugmacher beschäftigt war. Auch Ehefrau Evi (59), gelernte Altenpflegerin, ist im Betrieb involviert. „Die Arbeit reicht, dass eineinhalb Personen das ganze Jahr beschäftigt sind“, so die beiden, die in Lauterach ihr Zuhause haben. Allein 140 Stunden gehen beispielsweise dafür drauf, dass die Bäume in den Plantagen geschnitten werden. Nur ein Bruchteil jener Zeit, die das Ehepaar auf den Feldern verbringt.

In der Pension ist es etwas lockerer

„Jetzt in der Pension ist es schon ein wenig lockerer geworden“, ist der Druck einer Passion gewichen, die für die beiden auch eine gewisse Erfüllung bedeutet. Stand Werner früher bereits um halb fünf auf und kam erst bei Dunkelheit heim, läutet nun erst um halb sieben am Morgen der Wecker. „Und im Fernsehen kann ich mir nun Vorarlberg heute auch täglich anschauen“, fügt er mit einem Lachen an. Treu geblieben sind die Witzemanns hingegen der Selbstvermarktung. Die schmackhaften Ländle Äpfel sind in Kindergärten, Schulen, Krankenhäusern oder Unternehmen genauso beliebt wie bei den privaten Konsumenten. Ab einer Menge von zehn Kilogramm stellen die beiden persönlich zu, der Radius reicht dabei von Bregenz bis nach Feldkirch. In 20 Jahren hat sich vieles eingespielt und das gegenseitige Vertrauen ist groß. „Wir schauen, dass wir immer das Passende parat haben, mischen auch mit den Sorten durch.“ So etwa bevorzugen Kinder oder auch Krankenhäuser aus Portionsgründen eher kleinere Äpfel. Ganz andere Erfahrungen hat das Paar hingegen mit dem Ab-Hof-Verkauf gemacht. Immer wieder wurden die Äpfel einfach so mitgenommen oder gar größere Mengen gestohlen. Nicht nur einmal war die Enttäuschung groß, als die Waren weg und die Kasse am Abend fast leer war. „Einen habe ich persönlich beim Stehlen erwischt.“ Er stellte den Mann zur Rede, der ihm sofort 50 Euro überreichte. Der Sündenfall ereignete sich zwar nicht im Paradies, dafür aber direkt vor den Toren der Witzemanns in Lauterach. Deshalb beschlossen sie, auf ein Automatenystem umzustellen.

Jede Menge Arbeit und Investitionen

Hinter jedem herzhaften und gesunden Ländle Apfel stecken nicht nur viel Arbeit, sondern auch Investitionen. Um etwa gegen den Frost gewappnet zu sein, schafften die Witzemanns vor drei Jahren eine spezielle Regenanlage an. Ist es (zu) kalt, besprüht ein feiner Wasserstrahl die empfindliche Blüte. Das Wasser friert ein und bildet eine Schutzhülle. Sind die Äpfel reif, kommen sie zur Aufbewahrung in ein CA-Lager. Darin herrscht eine kontrollierte Atmosphäre aus niedrigeren Temperaturen, hoher Luftfeuchtigkeit, nur zwei bis drei Prozent Sauerstoff und erhöhtem Kohlendioxidgehalt. Unter diesen konstanten Bedingungen bleiben die Äpfel frisch und können bis in den Juni hinaus verkauft werden.

Viele bekannte Sorten

Neun Sorten bieten die Witzemanns zum Verkauf an. Darunter natürlich die bekannten wie Elstar, Gala, Jonagold und Boskop. Auch Idared mit seinem festen Fruchtfleisch und der feinen Säure eignet sich hervorragend zum Kochen und Backen. Der Topaz-Apfel hingegen schmeckt sehr aromatisch und feinsäuerlich mit gut ausgewogenem Zucker-Säure-Verhältnis. Der Pinova wiederum punktet neben seinem süßsäuerlichen Geschmack auch mit seiner leuchtend roten und druckfesten Schale. Das macht ihn lange lagerungsfähig. Nicht von schlechten Eltern ist der Rubinette – entstanden aus Golden Delicious und Cox Orange. Allein das macht ihn schon zum Sündenfall. Wer einmal das besonders intensive Aroma mit süßsäuerlicher Note auf der Zunge zergehen lässt, wird sich immer wieder verführen lassen. Einmal reinbeißen und schon geht's auf direktem Weg ins Paradies. Wer möchte jetzt nicht kraftvoll in einen Apfel beißen?



Witzemann Werner & Evi

Wolfurterstraße 16
6923 Lauterach
T 05574 71077
E obstbau.witzemann@gmx.at

Produkte mit Ländle Gütesiegel:
Ländle Apfel

Weitere Produkte:

Kirschen, Birnen, Zwetschken,
Süßmost, Apfelsaft, Obstbrände

Direktvermarktung ab Hof

Verkauf in Selbstbedienung
größere Mengen nach telefonischer
Vereinbarung
Markt Wolfurt (Freitag Nachmittag)

www.laendle.at/apfel



Das Ländle Gütesiegel

Lebensmittel werden häufig mit Gütesiegeln ausgezeichnet, die Rückschlüsse auf Produktionsweise, Herkunft, Inhaltsstoffe oder Nachhaltigkeit (z. B. Bio Austria, Demeter, AMA, Vegan, Fair Trade, MSC) geben sollen. Auch Hersteller und Händler entwickeln eigene Siegel, um die angebotenen Produkte aufzuwerten. Diese Vielzahl an Kennzeichnungen kann bei Konsument:innen statt zur Transparenz oft zu mehr Verwirrung führen, zumal die Unterschiede der Gütesiegel und was wirklich dahinter steckt nicht immer

bekannt oder einfach herauszufinden ist. Daher wollen wir hier unseren Leser:innen unser bereits etabliertes Ländle Gütesiegel näher bringen. Ziel des Ländle Gütesiegels ist es, die hohe Qualität und die damit verbundenen Produktionsstandards der Ländle Produkte hervorzuheben und für die Konsument:innen sichtbar zu machen. Deshalb sind die Richtlinien zu allen Produkten mit Ländle Gütesiegel auf unserer Website www.laendle.at öffentlich einsehbar.

Warum gibt es das Ländle Gütesiegel?

Für die kleinstrukturierte Landwirtschaft in Vorarlberg ist es nicht möglich mit Weltmarktpreisen zu konkurrieren. Daher wird mit Qualität und Regionalität überzeugt, um eine Differenzierung zum Rest der Welt zu schaffen. Im Auftrag des Landes Vorarlbergs soll das Ländle Gütesiegel die Wertschöpfung der heimischen Landwirtschaft steigern und Konsumenten regionale Qualitätsprodukte näherbringen.



& wofür steht es?

Das Ländle Gütesiegel steht für regionale (Vorarlberger) landwirtschaftliche Produkte mit hohen, übergesetzlichen Qualitätsstandards. Für die jeweiligen Programme gibt es eigene Richtlinien, welche unabhängig kontrolliert werden. (z. B. durch AGES oder AgroVet)

Wo finde ich das Gütesiegel?



Das Ländle Gütesiegel findest du auf vielen Produktverpackungen oder Etiketten sowie bei Sennereien, Direktvermarktern und Verarbeitern. Alle Produkte und teilnehmenden Produzenten findest du online bei uns im Ländle Einkaufsführer. laendle.at/einkaufsfuehrer

Für welche Produkte gibt es das Gütesiegel?

Ländle
P R O D U K T E



Derzeit gibt es das Gütesiegel für **23 Programme** im **tierischen, pflanzlichen und veredelten Bereich**, z.B. Ländle Apfel, Ländle Rind oder Ländle Kalbsbratwurst.



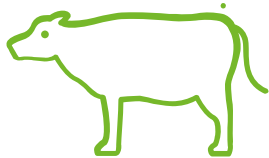
Für **konventionelle Produkte** und auch **BIO Produkte**.



Vorgaben im tierischen Bereich

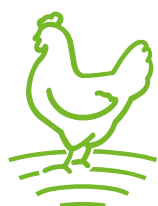
Allgemein steht das Ländle Gütesiegel für mehr Tierwohl, regionale Herkunft und gentechnikfreie Fütterung.

Beispiele für Vorgaben sind:



40% mehr Platz
für Ländle Rinder

Vollspaltenverbot
& **ständige Einstreu**
bei Ländle Schweinen



ständiger Auslauf
zur Wiese für das
Ländle Wiesenhuhn

Vorgaben im pflanzlichen Bereich

Allgemein achtet das Ländle Gütesiegel auf die Umwelt, regionale Herkunft, so wenig Pflanzenschutz wie möglich, soviel wie nötig, Glyphosat-Verbot, gentechnikfreies Saatgut und kurze Transportwege.

Beispiele für Vorgaben sind:

begrünte Fahrgassen
und **Humusaufbau**
beim Ländle Apfel



mechanische
Krautabtötung
bei Ländle Kartoffeln

Nur im Bioanbau zu-
gelassene Insektizide
bei Ländle Kräutern





Die Alpe als zweite Heimat

Seit zehn Jahren bewirtschaftet die Familie Meusburger aus Großdorf die Alpe Gemeinde Brongen oberhalb von Schetteregg. Neben Milchkühen werden auch Ländle Alpschweine gehalten, die mit nahrhafter Molke gefüttert werden. In bewährter Gastfreundschaft werden Wanderer mit leckeren Alpprodukten und hausgemachten Kuchen verköstigt.

Die Alpe Gemeinde Brongen oberhalb von Schetteregg ist im Sommer ein beliebtes Ausflugsziel. Wanderer machen hier gerne Station, um sich an den, auf der Alp selbstgemachten Produkten, zu laben oder sogar einmal eine Nacht hier oben zu verbringen. Allein schon das Frühstück mit Stopfer ist es wert. Die Familie Meusburger wiederum hat auf der Alpe eine zweite Heimat gefunden. Bereits zum zehnten Mal verbringen sie die Zeit von Mitte Mai bis Anfang September auf 1.200 Meter Seehöhe am Fuße der Winterstaude. Freilich mit Urlaub oder Erholung hat das Alpleben für die Meusburgers wenig zu tun. Vielmehr geht es mit der täglichen Arbeit um 5 Uhr am Morgen los und vor 20 Uhr ist kaum einmal Feierabend. Und dies sieben Tage die Woche durchgehend.

Viel wird händisch gemacht

„Freizeit ist hier oben ein Fremdwort für uns“, spricht der 53-Jährige für die ganze Familie, die wenn sie nicht auf der Alp ist, in Großdorf zu Hause ist. So ist Ehefrau Hilde (49) ebenso voll in den Betrieb integriert und auch die Söhne Michael (22) und Simon (19) helfen mit, während Nesthäkchen Mina – zarte sechs Jahre jung – das Alpleben erst richtig kennenlernt. „Eine wichtige Stütze ist auch unser Praktikant Magnus“, lobt Franz Meusburger das Engagement des Jugendlichen, der mit Herz und Seele dabei ist und überall mithilft, wo er gebraucht wird. Magnus fungiert auch als Pfister, er kümmert sich also auch um die Tiere. Viel wird noch händisch gemacht, da sich auf der Alp mit den steilen Hängen wenig mechanisieren lässt. Das gilt beispielsweise auch für die Käsepflege. Für den hauptberuflichen Landwirt geht es in der Früh mit dem Melken der 55 Kühe los. 32 davon sind seine eigenen, die restlichen stammen von vier weiteren Alpbesitzern.



Gleich im Anschluss ist sein Platz in der Sennerei. Über den Sommer stellt er rund 300 Laib Käse, sowie Butter und Joghurt her. Gekäst wird im traditionellen Kupferkessel. Seit Anbeginn ist der Betrieb auch bei der Aktion Ländle Alpschwein dabei. „In diesem Jahr halten wir 15 Schweine, die ausschließlich mit Molke und Gerste gefüttert werden“, ergänzt der Äpler. Die Borstentiere kommen mit sieben Wochen als Ferkel auf die Alp und können den Sommer im Strohstall bzw. auch im Freien verbringen. Die Alpschweinhaltung war in früheren Zeiten auf Sennalpen durchaus üblich, konnte dadurch doch die Molke als Nebenprodukt bei der Käseerzeugung verwendet werden. Kaskadennutzung nennt sich dies in der Fachsprache. Die Schweine lieben das nährstoffreiche Getränk, das auch das Fleisch zarter macht. Das Fleisch der Ländle Alpschweine gilt als absolutes Premiumprodukt, das ab August bis September bei Sutterlüty, SPAR, der Metzgerei Natter und bei einigen Alpen auch direkt erhältlich ist. Mindestens 70 Tage verbringen die Tiere auf der Alp und können so unter gesunden und artgerechten Bedingungen heranwachsen. Die Ställe sind geräumig und bieten viel Platz zum Stehen und Liegen. Stroh ist obligatorisch. Ein Leben, das nur wenigen Schweinen vergönnt ist.

Ländle Alpschwein als Besonderheit

Das Ländle Alpschwein ist eine Besonderheit in ganz Österreich und eng mit der Alpwirtschaft verbunden, die in Vorarlberg bereits seit hunderten Jahren betrieben wird. So hat auch die Alpe Gemeinde Brongen eine lange Geschichte. Ursprünglich bestand sie aus zehn gemeinschaftlichen Hütten verschiedener Weidebesitzer. Davon leitet sich auch der Name Gemeinde ab. 1928 beschloss man, aus diesen zehn Hütten ein neues Gebäude für alle zu errichten. Dieses fiel 1944 einem Feuer zum Opfer. Am selben Ort wurde sofort wieder eine Hütte aufgebaut, die im Laufe der Zeit mehrmals umgebaut wurde. Unter anderem im Jahr 1959, als der Lift in Schetteregg errichtet wurde und somit die Erschließung mit Strom erfolgte. Vor 20 Jahren erfolgte die letzte große Generalsanierung. Für die Familie Meusburger bietet sie alles, was man für die Sommermonate so braucht. Über die Jahre haben sie viele Gäste persönlich kennengelernt. Ein Höhepunkt sind auch die Führungen durch die Sennerei. Da darf freilich auch der Bergkäse gleich probiert werden. Manche bevorzugen den würzigeren, andere wiederum den milden. Die köstlichen Sorten können direkt auf der Alp erworben werden. Alternativ dazu bietet sich der Ab-Hof-Verkauf beim Automaten in Großdorf auf dem Hof an.



Zeit für eine Runde Kartenspielen

Wenn gegen 20 Uhr endlich die letzten Arbeiten erledigt sind, bleibt der Familie ein wenig Zeit, um zusammensitzen und den Tag mit Kartenspielen ausklingen zu lassen. Dann sind sie in ihrer eigenen Welt, die sich in den Alpwochen abseits des Dorflebens abspielt. „Es ist gesellschaftlich schon ein Unterschied, ob man auf der Alp oder im Dorf lebt“, weiß auch Hilde Meusburger. Das Alpleben möchten sie dennoch nicht missen. „Man kommt im Frühjahr gerne rauf, geht im Herbst aber auch gerne wieder runter“, fasst sie zusammen. Die Arbeit geht ihnen aber auch dann nicht aus. Dann geht wieder alles von vorne am eigenen Hof los. Ein ewiger Kreislauf, der sie auch ganz nah bei der Natur sein lässt.

Alpe Gemeinde Brongen

Gemeinde Brongen, 6863 Egg
T 0664 6304073
E meusburger.franz@aon.at

Produkte mit Ländle Gütesiegel:

Ländle Alpschwein

Weitere Produkte:

Alpkäse, Alpbutter, Äplerjause, hausgemachte Kuchen, Joghurt & Butterschmalz

Direktvermarktung ab Hof

ALPZEIT: Mitte Mai bis Anfang September
Produkte gibt es auf Vorbestellung und im Rahmen von der Bewirtung.

WINTER: Automat am Hof

Familie Meusburger
Sieban 72, 6863 Egg-Großdorf

www.laendle.at/alpschwein

SCHWEINE FAKTEN

Das Schwein ist das Lieblingstier der Österreicher:innen – zumindest wenn es um den Fleischkonsum geht. Die Schweinehaltung in Österreich ist nach der Milchproduktion mit rund 2,8 Millionen Tieren einer der wichtigsten Sektoren im tierischen Bereich. Zudem sind bundesweit die meisten Schweinebauern auch Ackerbauern und bauen den Großteil ihrer Futtermittel selber an. Auch stammen Österreichs Schweine großteils von österreichischen Schweinen ab, so bleibt die Züchtung im eigenen Land. Mit rund 94 % werden in der Steiermark, Ober- und Niederösterreich der Großteil der Schweine gehalten, wobei die landesweite Haltung in den letzten

Quellen: Land schafft Leben 2023; Statistik Austria: Schweinebestand 2022; info.bml.gv.at/themen/landwirtschaft/Schweine; ooe.lko.at/tierwohl-schweine-ein-konzept-für-alle 2023

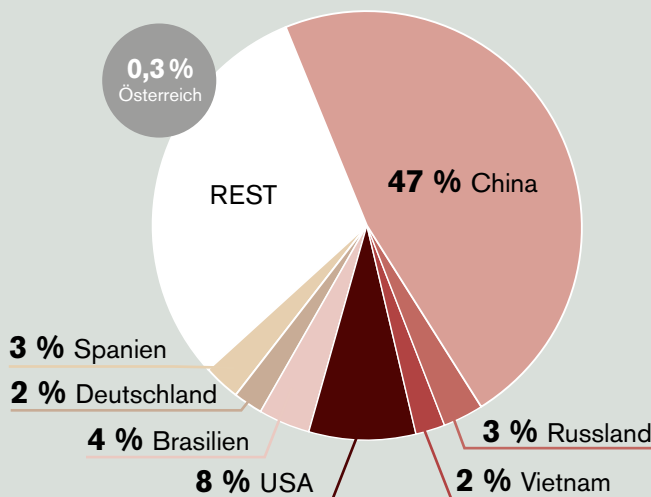
Jahren tendenziell abnahm. Die einzelnen Betriebe werden weniger und die bestehenden Höfe werden größer, wenngleich die heimische Schweinehaltung im weltweiten Vergleich immer noch sehr kleinstrukturiert ist. In den letzten Jahren stand besonders die Haltung im Fokus. 2022 wurde das bundesweite Vollspaltenboden-Verbot bei Schweinen beschlossen. Während bestehende Ställe bis Ende 2039 umgebaut werden müssen, gilt bei vorherigen Umbauten oder Neubauten das Verbot ab diesem Jahr. Das bedeutet natürlich mehr Tierwohl, aber auch viele Investitionen für die heimischen landwirtschaftlichen Betriebe, die mit den billigen Fleischpreisen aus dem Ausland nur schwer mithalten können.

DIE GRÖSSTEN PRODUZENTEN

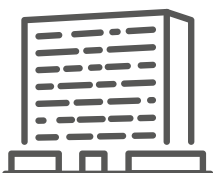
nach Ländern weltweit 2021, gerundet

975 MIO SCHWEINE GESAMT

Quelle: Land schafft Leben 2023



57 %
der Schweine
werden in
Asien
gehalten.



China ist mit Abstand der größte Schweineproduzent. In riesigen mehrstöckigen Hochhäusern halten die größten Produzenten der Welt ihre Tiere. 1,2 Mio. Schweine soll das größte Gebäude auf 26 Stockwerken pro Jahr halten und schlachten können.

Quelle: spiegel.de/wolkenkratzer-fuer-schweine 2022

Wusstest du...

...dass es 1995 5 Mal so viele Schweinebauern in Österreich gegeben hat? Damals waren es 112.080 Landwirte, 2021 waren es nur mehr 19.600 Landwirte.



Quelle: Land schafft leben, 2023

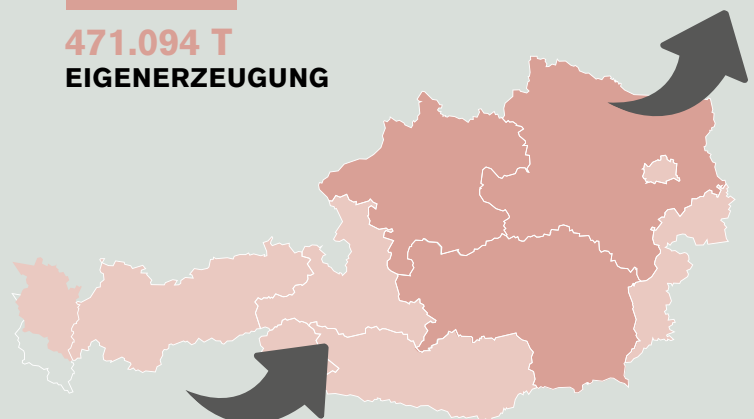
SELBSTVERSORGUNG IN ÖSTERREICH VON SCHWEIN

Zahlen 2021, Schlachtgewicht in Tonnen

108 %

471.094 T
EIGENERZEUGUNG

AUSFUHR:
237.775 T
Fleisch



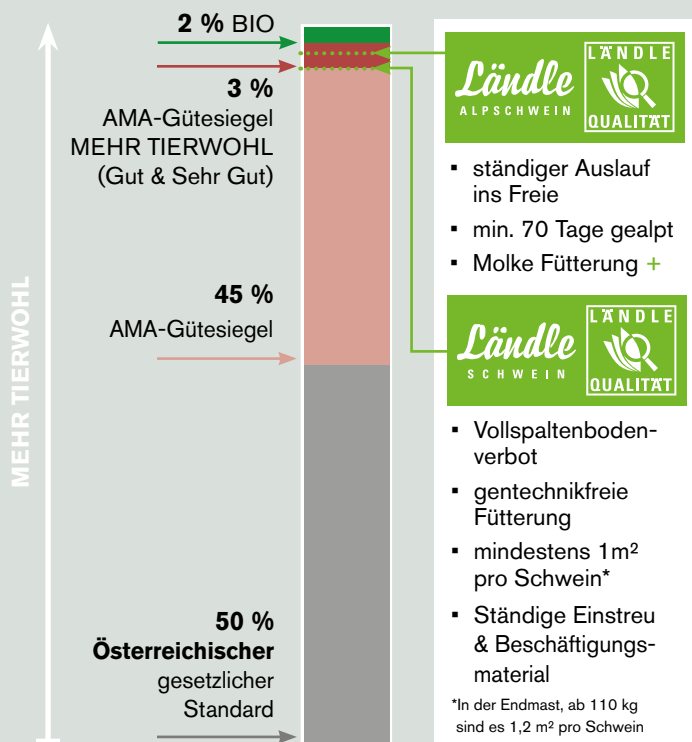
EINFUHR:
169.607 T
Fleisch

306.428 T
MENSCHLICHER VERZEH
(Restmenge für Tierfutter und Produkte außerhalb der Lebensmittelproduktion)

Quelle: Statistik Austria, Versorgungsbilanzen tierischer Produkte 2021

SCHWEINEHALTUNG IN ÖSTERREICH

ca. 5 MIO Schweine werden
pro Jahr geschlachtet



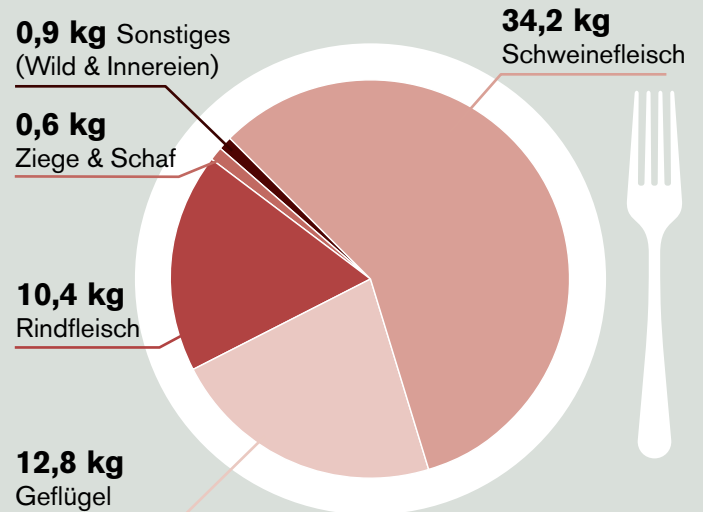
Quelle: Ökosoziales Forum, 2023, Vortrag: Auswirkungen der Tierschutz-Reform auf die Landwirtschaft

Alle genauen Richtlinien findest du auf laendle.at/schwein und laendle.at/alpschwein

FLEISCHKONSUM - DIE MEHRHEIT AM TELLER

Durchschnittlicher Fleischverzehr in Österreich pro Kopf pro Jahr 2021

58,9 kg GESAMT



Quelle: Land schafft Leben, 2023

TEILSTÜCKE DES SCHWEINS

deren Verwendung und wohin österreichische Teilstücke verkauft werden

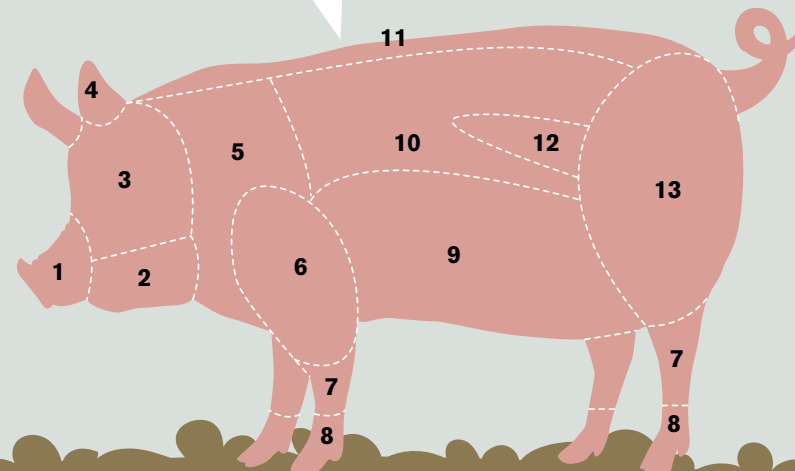
- 1 Rüssel:** Sülze
> Österreich, EU
- 2 Göderl:** Pastete, Sülze, Schmorgerichte
> Philippinen, Österreich, EU
- 3 Kopf:** Würste, Sülze
> Österreich, EU
- 4 Ohren:** > Australien, EU
- 5 Nacken / Schopf:** Schmorbraten, Grillsteak, Pulled Pork
> Österreich, EU
- 6 Schulter:** Schweinsbraten, Geschnetzeltes, Gulasch
> Österreich, Südkorea, Japan, EU
- 7 Stelze:** "Haxe", Gulasch
> Österreich, Südkorea, Japan, EU
- 8 Haxe:** Delikatesse im Asiatischen Raum > Vietnam, Südkorea, Taiwan, Afrika
- 9 Bauch:** Spareribs, Grillspezialität > EU, Österreich, China, Japan, Südkorea
- 10 Karree:** Kotelette, Steak, Schnitzel > Österreich, EU
- 11 Rückenspeck:** Spicken von Bratenstücken, Bardieren, Wurstwaren > Österreich, EU
- 12 Lungenbraten / Filet:** Schweinefilet, Medaillons
> Österreich, EU
- 13 Schlögel:** Pulled Pork, Schinken, Gulasch, Schnitzel
> Österreich, EU

Quelle: guteküche.at, Land schafft Leben 2023

SCHWEIN IM ALLTAG

Etwa **50 %** des Schweines ist Fleisch. Der Rest wird entweder zu anderen Lebensmitteln verarbeitet oder zu Produkten, die nichts mit der Ernährung zu tun haben. Wie z.B. Shampoo, Zigarettenfilter, Fotopapier, Düngemittel und vieles mehr.

Quelle: www.museum.bl.ch



6–10 Sept
**Herbst
MESSE**

Halle 4 ruft!

Auch dieses Jahr ist die Ländle Qualitätsprodukte Marketing GmbH wieder vom 06. bis 10. September auf der Dornbirner Herbstmesse. Zum 75. Jubiläum der Herbstmesse erwarten Sie regionale Schmankerln, spannende Ländle Produzenten und tolle Preise zum Gewinnen an unserem Stand in der Halle 4. Kommen Sie vorbei!

Ländle QUIZ

Ländle Quiz

Testen Sie ihr Ländle Wissen! Beantworten Sie Fragen zu heimischen Lebensmitteln und gewinnen Sie Sofortpreise wie Kochlöffel, Stofftaschen oder Gutscheine für die Käsestraße oder auch Broger Whiskey.



Regionale Produzenten

Unabhängig von unseren Ausstellern ist jeden Tag ein anderer Ländle Gütesiegel Produzent an unserem Stand. Freuen Sie sich auf einen spannenden Austausch mit unseren Partnern.

Regionale Köstlichkeiten zum Probieren

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



UNSERE AUSSTELLER



Dietrich Vorarlberger Kostbarkeiten lädt wieder zur Verkostung: An g'höriga Riebl wie früher mit Holdermus, verführerische Riebel Chips, und das Knusper Müsli mit Nüssen und eigenen Dörrobirnen. Altbewährte Eisenpfannen, Rezepte u. v. m. gibt es für Genießer regionaler Produkte!

www.dietrich-kostbarkeiten.at



Kulinarische Leckerbissen erwarten Sie am Stand der KäseStrasse Bregenzerwald. Probieren Sie die herrliche Vielfalt an Käsespezialitäten und regionalen Produkten. Nehmen Sie ein Stück „weißes Gold“ unserer Mitglieds-, Dorf- und Alpennereien mit nach Hause.

www.kaesestrasse.at



Die Destillate des Familienbetriebs Broger stehen für Vorarlberger Handwerkskunst und Leidenschaft. Verkosten Sie regionale Whiskys, verschiedene Edelbrände und Gins. Lassen Sie sich von der Aromavielfalt überraschen und nehmen Sie einen edlen Tropfen mit nach Hause.

www.broger.info



Regionales Gemüse, erntefrisch nach Hause geliefert – ganz einfach mit der Ländle GemüseKiste! Lassen Sie sich von Michael beraten, welche Kiste am besten zu Ihnen passt und erhalten Sie schon bald Ihre regionalen Vitamine regelmäßig und bequem nach Hause.

www.laendle.gemuesekiste.at



lk Landwirtschaftskammer Vorarlberg

Informieren Sie sich über die vielseitigen Angebote der Landwirtschaftskammer Vorarlberg. Dieses Jahr ist auch die Kinderstation für die MesseRally mit Melkstand am Stand der Landwirtschaftskammer. Nehmen Sie Teil und gewinnen Sie tolle Preise. Weitere Infos zu den Angeboten finden Sie auf der nächsten Seite.
www.vbg.lko.at

ESSEN & TRINKEN

LÄNDLE GASTRONOMIE

Für hungrige Besucher:innen zaubert die Ländle Gastronomie Köstlichkeiten aus besten regionalen Lebensmitteln. Machen Sie eine Pause vom Messetrüb und verweilen Sie z.B. bei würzigen Kässpätzle oder der berühmten Ländle Kalbsbratwurst vom Grill.

www.laendlegastronomie.at



Vielfalt Landwirtschaft auf der Herbstmesse

Die Land- und Forstwirtschaft ist auch heuer vom 6. bis 10. September auf der Herbstmesse vertreten. In der Ländle Halle (Halle 4) und im Freigelände gibt es viel Spannendes zu sehen und zu entdecken.



Am Stand der Landwirtschaftskammer in Halle 4 stellen Urlaub am Bauernhof, das Ländliche Fortbildungsinstitut, die Bäuerinnenorganisation und die Landjugend sich und ihre Angebote vor. „Wir freuen uns mit dem Urlaub am Bauernhof Heubett auf der Messe zu sein. Die bäuerlichen Familien sind sehr individuelle Gastgeber:innen und öffnen ihre Betriebe für die Gäste. Sie erzeugen wertvolle Lebensmittel im Einklang mit der Natur und pflegen die Landschaft der Vorarlberger Talschaften“, so Geschäftsführerin Ester Baldauf.

Das ländliche Fortbildungsinstitut stellt sein breites Kursprogramm vor, wo u. a. für Naturliebhaber viel Spannendes dabei ist. Angebote wie Schule am Bauernhof, das Projekt Schmatzi oder das Familien- und Kinderangebot „Bauernhofdetektiv“ begeistern. Auch die Bäuerinnen stellen sich und ihr vielfältiges Engagement am Stand vor. Zudem ist eine der Messe-Kinderrallye-Stationen mit einem Melkstand zu Gast. Außerdem haben wir ein Gewinnspiel mit schönen Preisen.

Spaß und Spannung im Freigelände

Im Freigelände der Dornbirner Herbstmesse wird vom Verein Ländle Bur gemeinsam mit der Landwirtschaftskammer und „Körix“ ein Spielparadies mit einem tollen Labyrinth für kleine Entdecker aufgebaut.

In der Halle 7 gibt es eine Sonderschau „Der Wald ruft“. Hier werden die Vorteile unserer nachhaltigen und naturnahen Waldbewirtschaftung vorgestellt. In Bewusstseinsschleusen wird der Besucher mit Vogelgesang und Holzduft empfangen und in eine spannende „Waldwelt“ entführt. Unter Bäumen und Holzstämmen kann der Besucher verweilen und bei einer Bühne gibt es Information, Unterhaltung und Verköstigung. Für Kinder wird mit professionellen Waldpädagogen auch ein tolles Waldprogramm geboten.

Besuchen Sie also die bäuerlichen Aussteller auf der Messe – es lohnt sich!

Die Biobäuerinnen & Biobauern
www.bio-austria.at



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

BIO
vorarlberg

FLEISCH PAKET



» erntedank «

den Herbst genießen
mit qualitativ hochwertigem Bio-Fleisch
aus Vorarlberg



27.09.

VORARLBERGER UNTERLAND

28.09.

VORARLBERGER OBERLAND

Bestellschluss 1 Woche vor Auslieferung

Biofest

SA 16. September 2023
Montforthaus Feldkirch
9:30 bis 16:00 Uhr



Bio-Produkte | Modeschau
Schaumosten | Kabarett | Clownin
Jazzband | Kinderprogramm | uvm.



Foto David Faber

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich



Kofinanziert von der
Europäischen Union

Die Bienen haben ihn zum Schwärmen gebracht

René Hetz hatte bis vor vier Jahren nicht viel mit Bienen zu tun. Bis sich ein Schwarm von Nachbars Garten in seine grüne Oase „verirrte“. Aus der Leidenschaft für das fleißige Immenvolk entstand eine innige Beziehung und ein kleiner Familienbetrieb, der hochwertigen Bio Honig produziert.

Nein, Liebe auf den ersten Blick war es wahrscheinlich nicht, als René Hetz in seinem Garten in Vorkloster plötzlich einen Schwarm Bienen vorfand. Das war im Frühjahr 2019. Damals dachte er auch noch nicht daran, dass er einmal so richtig ins Schwärmen für die emsigen Insekten geraten würde. „Ich wusste ja praktisch nichts über sie“, erinnert sich der nunmehr 35-Jährige an diese Situation zurück. Das änderte sich erst, als sein Nachbar, von dem das abspenstige Immenvolk stammte, ihn in die Geheimnisse des Imkerns einweihte. Vier Jahre später ist aus der Schwärmerei eine tiefe Freundschaft zu den – mittlerweile



ehemaligen - Nachbarn sowie eine innige Beziehung zu den Bienen entstanden. „Innig wurde die Beziehung an dem Punkt, als ich sehr viel Zeit damit verbracht habe zu verstehen, was die Bienen vom Imker benötigen, um gesund zu sein.“ Er zitiert dabei Bruder Adam, einen der bedeutendsten Imker der jüngsten Vergangenheit, der im Kloster Buckfast in England lebte. „Wir sind nicht der Meister unserer Bienen, wir sind ihre Diener“. Für den Vorsteher des Bregenzer Imkervereins ein prägender Satz.

Die Söhne sind miteingebunden

Dem Ingenieur ist es ein Anliegen, seine Faszination auch seinen beiden Söhnen Luis (7) und Toni (5) zu vermitteln. In der Arbeit mit den Bienen sind sie voll eingebunden. „Die Jungs halten die Brutwaben, helfen mir bei der Zuchtarbeit und sind bei der Honigernte dabei.“ Für den Vater stärkt dies auch den Familiengedanken. Sein Traum wäre es, die Imkerei einmal hauptberuflich

zu betreiben. Deshalb absolviert Hetz derzeit auch die Ausbildung zum Facharbeiter für Bienenwirtschaft in Hohenems, die er im Juni 2024 abschließen wird. Innerhalb von vier Jahren hat es der Bienenliebhaber geschafft, mit der Imkerei unter dem Namen Apimundi einen kleinen Familienbetrieb aufzubauen. In diesem Jahr haben ihm 16 seiner Völker eine halbe Tonne Honig beschert. Das sind dann etwas mehr als 30 Kilo pro Volk. Eine starke Leistung. Dabei war der Start wegen der Kälte und Nässe im Frühjahr schlecht. Erst ab Ende April konnten die Bienen in den Bregenzer Tallagen „ihrer Arbeit nachkommen“, um es salopp auszudrücken. Das Ende der „Tracht“, wie es der Imker nennt, war dann Mitte Juli mit dem Abblühen der Linde. „Herausragend ist der Waldhonig von der Fichte, den wir dieses Jahr in Bregenz Altreute ernten konnten. Ein sehr dunkler, mittel- bis rotbrauner Honig mit würzigem bis malzigem Aroma. Auf den bin ich besonders stolz.“

Er setzt dabei ausschließlich auf Bio-Qualität. „Ich werde in den Gesprächen mit unseren Kunden oft gefragt, was der Unterschied zu konventionell erzeugtem Honig ist. Da die Honigbiene ein Wildtier ist und ihr Flug frei ist, können wir lediglich durch den Aufstellungsort das Nahrungsangebot für unsere Völker beeinflussen. Der Honig ist also weitestgehend gleich, wenn die Bienen beider Erzeuger am gleichen Fleck stehen. Die Kunden unterstützen vielmehr die Nachhaltigkeit und die regionale Landwirtschaft. Eben eine Kreislaufwirtschaft wie man sie mal kannte.“

Anpassung an Klimawandel

Schließlich macht sich auch der Klimawandel in Form von Wetterextremen bei den Bienen bemerkbar. Um dagegen gewappnet zu sein, gilt es Bienen mit Eigenschaften aus verschiedenen Klimazonen zu züchten. Ohne diese Kombinationen wird die Imkerei weiter an Bedeutung verlieren, ist der



Experte überzeugt. „Ich beschäftige mich sehr stark damit und würde mich freuen, wenn sich mehr von meinen etwa 1300 Imkerkollegen im Ländle in Zukunft dafür interessieren.“ Übrigens haben seine Völker in diesem Jahr auch einen kleinen Wandel vollzogen. Denn die Familie Hetz zog von Bregenz in ihr neues Zuhause nach Lauterach. Freilich mit den Bienen, die vielleicht schon bald die neuen Nachbarn zum Schwärmen bringen. „Jeder, der möchte, kann uns gern besuchen und ein Glas Honig ergattern. Außerdem sind wir dieses Jahr auf der Herbstmesse in der Ländle Halle zu finden.“

Info: Auf Instagram werden unter „Apimundi“ die Arbeiten der Imkerei im Jahresverlauf präsentiert.



Apimundi – Bioimkerei Hetz Hetz René

Kapellenstr. 8, 6923 Lauterach
T 0670 4020500
E imkerei-hetz@gmx.at
www.laendle-honig.at

Produkte mit Ländle Gütesiegel:

Ländle Bio Honig

Weitere Produkte: Honig Zirben Schnaps,
Bienenwachskerzen, Lippenpflege im
Holzstift, Propolisbalsam, Propolistropfen

Direktvermarktung ab Hof
www.laendle.at/honig

**Unser Herbstprogramm
ist online. Stöbern und
anmelden unter vbg.lfi.at**



**Seit 25 Jahren
säen wir Bildung**

SCHULE AM BAUERNHOF

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

Pädagogisch ausgebildete Landwirtinnen und Landwirte 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:
Ländliches Fortbildungsinstitut Vorarlberg
T 05574/400-192, M lfi@lk-vbg.at
W schuleambauernhof.at





Kulinarisches Jubiläum

30 Jahre ist es schon her, als Käsefreunde aus dem ganzen Land gespannt darauf warteten, wer wohl als Sieger der ersten Schwarzenberg Alpkäseprämierung gekürt wird. Sie fand im Rahmen des wiederbelebten Alp- und Markttages statt, der ursprünglich zum Abschluss der Alpsaison gefeiert wurde, dann aber für viele Jahre im Dornröschenschlaf versank.

Rund 40 Vorarlberger Alpen und Sennereien hatten sich 1993 erstmals an diesem Wettbewerb beteiligt, nicht nur um einen Sieger zu finden, sondern insgesamt das Können der heimischen Sennerinnen und Senner der breiten Öffentlichkeit vorzustellen und so Imagearbeit für das wohl bekannteste Lebens- und Genussmittel aus Vorarlberg zu leisten. Und dann war es soweit. Jubeln durfte damals Konrad Troy vom Vorsäß Hammeratsberg. Er konnte gleich dreimal punkten und sich zum überragenden Sieger küren lassen. Er gewann den ersten Platz in der Klasse einjähriger Bergkäse, in der Gruppe Sennereien und auch noch die Publikumswertung in Schwarzenberg. Schon damals wie heute brauchte es zum Erfolg aber nicht nur ein herausragendes Können, sondern auch beste Milch und ein engagiertes Team. Das sah auch Konrad Troy so, als er bei der Siegerehrung 1993 sagte: „Heuer hat alles hervorragend geklappt, sowohl im Vorsäß Hammeratsberg, auf der Hochalpe Unterfalz und in der Sennerei Hof-Egg, wo die Kühe meiner Lieferanten bestes Rohmaterial anliefern“.

Genussfest für alle

Jetzt, dreißig Jahre später ist die Schwarzenberger Käseprämierung aus dem kulinarischen Kalender nicht mehr wegzudenken, und jeden September ein Pflichttermin für Käsekenner. Am 16. September ist es wieder soweit und dann kann die Prämierung im Rahmen des Schwarzenberger Alptages über die Bühne gehen. Das bewährte Team aus Gemeinde, Landwirtschaftskammer und Alpenkäse Bregenzerwald wird auch in diesem speziellen Jubiläumsjahr eine perfekte Prämierung und Verleihung zum „Senner oder Sennerin des Jahres organisieren. Man darf gespannt sein, wie viele Einreichungen es in diesem Jahr geben wird. Aber eines ist jetzt schon sicher. Die Besucherinnen und Besucher sind eingeladen, alle eingereichten Käsespezialitäten zu verkosten und einen Publikumssieger zu küren. Freuen Sie sich also auf die 30. Schwarzenberger Käseprämierung, kommen Sie vorbei und lassen Sie uns diese Vorarlberger Spezialität gemeinsam genießen und feiern.

VORARLBERGER KÄSEPRÄMIERUNG

Schwarzenberger

Alptag | Markt

30
JAHRE

16. September 2023
im Angelika Kauffmann Saal



Botschafter heimischer Lebensmittel

Anlässlich des 30-jährigen Jubiläums der Vorarlberger Käseprämierung Schwarzenberg haben wir mit einem der Initiatoren der Veranstaltung gesprochen: Käsesommelier Reinhard Lechner. Der geborene Steirer hat in Vorarlberg und der Schweiz viele Projekte zur Steigerung der Wertschätzung und Wertschöpfung landwirtschaftlicher Produkte betreut. Darüber wollten wir mehr wissen.

Man kann dich durchaus einen Botschafter heimischer Lebensmittel, insbesondere des Käses, nennen. Deine Wurzeln sind jedoch nicht bäuerlich, wie bist du dazu gekommen?

Reinhard: Bereits als junger Mann habe ich die Steiermark verlassen und bin nach einem kurzen Aufenthalt in Spanien in der Schweiz gelandet, wo ich 1983 eine Ausbildung zum Betriebsökonom mit Schwerpunkt Marketing abgeschlossen habe. Von dort an war ich in der Gastronomie tätig, vom Hauben Lokal bis zur Systemgastronomie war alles dabei. Es war ein Berufsfeld, das mir sehr viel Spaß gemacht hat. Nach einem schweren Verkehrsunfall Anfang der



1990er Jahre konnte ich die Arbeit, bei der man ständig auf den Beinen ist, aber nicht mehr fortführen. Dann wurde 1991 die Stelle des Geschäftsführers für den Vorarlberger Naturprodukteverein ausgeschrieben. Das hat mich sehr gereizt, weshalb ich mich dafür bewarb.

Und du hast die Stelle ohne landwirtschaftlichen Background erhalten?

Reinhard: Bäuerliche Direktvermarktung und Regionalmarketing waren damals für Landwirte noch Neuland. Deshalb setzte der Vorstand des Vorarlberger Naturproduktevereins unter der Führung des damaligen Präsidenten der Landwirtschaftskammer Vorarlberg Gebhard Halder und Kammerdirektor Dr. Gebhard Bechter auf Initiativen in den Bereichen Marketing und Kommunikation. Der Vorarlberger Naturprodukteverein wurde gegründet, um die Wertschätzung und Wertschöpfung regionaler Produkte zu steigern. Aus diesem Verein ist dann Anfang der 2000er das Ländle Marketing mit dem Ländle Gütesiegel entstanden. Bereits damals entstanden erste Markenprogramme wie Ländle Apfel, Ländle Kartoffel, Ländle Dinkel, Ländle Lamm, Ländle Kalb und Ländle Bergkäs. Meine ersten Ansatzpunkte waren die Verknüpfung der Landwirte mit der Gastronomie unter der Initiative „Land – Wirt – Gast“ und Kooperationen mit dem Lebensmittelhandel.

Und dafür war ich mit meinem Background genau der Richtige. Die Fachkompetenz für landwirtschaftliche Bereiche brachten die Referenten der Landwirtschaftskammer ein, die mich bestens unterstützten.

Wir feiern dieses Jahr den 30. Jahrestag der Käseprämierung Schwarzenberg, auch an deren Entstehung du federführend beteiligt warst. Wie kam es zur ersten Durchführung?

Reinhard: Es gab in Schwarzenberg seit 400 Jahren Mitte September, am Hoalekrütztag, anlässlich des Alpbetriebs einen Markt. Dort tauschten ursprünglich die Bregenzerwälder und die Rheintaler ihre Waren aus: u. a. Vieh und Käse aus dem Wald, Gemüse und Getreide aus dem Tal. Bis Anfang der 1990er wurde zunehmend mehr „Ramsch“ auf dem Markt angeboten. Auf Initiative des damaligen Bürgermeisters Jakob Franz Greber sollte daraus ein Delikatessenmarkt für Bregenzerwälder Spezialitäten werden. Eine Arbeitsgruppe mit Landwirten, Gastronomen und Touristikern aus Schwarzenberg hat beschlossen, zusätzlich den Käse in den Vordergrund zu stellen, schließlich stand damals die größte Sennerei Vorarlbergs in Schwarzenberg. Gesagt, getan: Gemeinsam initiierten die Landwirtschaftskammer, die Sennerei Schwarzenberg und der Vorarlberger Naturprodukteverein 1993 die erste Vorarlberger Prämierung für Berg- und Alpkäse. 40 Alpen und Sennereien haben bei der Premiere mitgemacht, gewonnen hat Konrad Troy, Senn der Alpe Hammeratsberg.

Die Käseprämierung war jedoch nicht die einzige Veranstaltung oder Initiative, die du mitgestaltet oder unterstützt hast.

Reinhard: Richtig, damals sind sehr viele Ideen entstanden, um Produkte einzelner Regionen oder Produktgruppen zu unterstützen und sehr oft war ich involviert. Zudem hat sich der Vorarlberger Naturprodukteverein auch bei Regionalinitiativen in den Talschaften des Landes eingebracht. Mit der Landwirtschaftskammer haben wir Projekte wie den Innovationspreis, der heutige << i luag druf >> Zukunftspreis, begleitet oder die Landesprämierung für Brände und Moste ins Leben gerufen. National arbeitete ich im Team bei der Entstehung von Genussregionen mit, in der Schweiz war ich beim Aufbau der Culinarium Marke engagiert. Der Bregenzerwald hat es mir aber immer besonders angetan, dort habe ich auch bei der Eintragung der Dreistufenlandwirtschaft bei der UNESCO als immaterielles Kulturerbe mitgewirkt.

Dein wohl größtes Projekt, vielleicht auch mit der größten Leidenschaft, ist aber ein anderes: die Bregenzerwälder KäseStrasse, wo du selbst von 2011 bis 2013 Obmann warst und weiterhin ehrenamtlich arbeitest.

Reinhard: Die Idee dazu entstand bereits 1993, sie ist aus der Initiative „Natur und Leben Bregenzerwald“ hervorgegangen. Von der Idee bis zur Gründung dauerte es noch fünf Jahre, unter anderem, weil sich lange kein Obmann finden ließ, bis Hans-Peter Metzler das Amt übernommen hat. Schlussendlich ist seit der Gründung 1998 die KäseStrasse Bregenzerwald ein voller Erfolg. Sie besteht nun seit 25 Jahren Berufsgruppen übergreifend mit 180 Mitgliedern aus Sennereien, Alpen, Landwirten, Gemeinden, Tourismus, Gastwirten, Metzgereien, Handel und Gewerbe. Die Förderung der Wälder Käsekultur und die gemeinsame Wertschöpfung zählen zu den wichtigsten Zielen, wie auch das Miteinander und die Gestaltung der Käseregion. Es ist hier unüblich, Erneuerungen einfach an den Haaren herbeizuziehen. Aus eigenen Wurzeln sollen Neuheiten kommen, denn besonders in Vorarlberg ist man stolz auf seine Wurzeln. Ganz nach dem Motto „Meor ehrod das Ault und grüazod das Nü“ werden hier aus Traditionellem und Gewachsenem erfolgreiche Innovationen entwickelt.

Der Erfolg der KäseStrasse ist auch weit über die Landesgrenzen hinaus bekannt, was ist für dich der ausschlaggebende Grund neben den bereits erwähnten Wurzeln?

Reinhard: Aus meiner Sicht ist es das Netzwerk. Da kommen Leute zusammen und tauschen sich aus, das Wir-Gefühl wächst, gemeinsame Ideen entfalten sich und das alles stärkt die gesamte Marke. Von anfangs sieben Standardkäsen im Bregenzerwald ist die Vielfalt inzwischen auf 80 Käsesorten angewachsen, die KäseStrasse ist national und international immer wieder auf Messen vertreten und erfreut sich einer breiten Fangemeinschaft. Ich persönlich bin total zufrieden mit dem, was ich bei meinen vielen Tätigkeiten erleben durfte und werde auch weiterhin mit meinen 70 Jahren meine Herzensprojekte unterstützen.



Reinhard A. Lechner

Käsesommelier und Betriebsökonom

Ehemaliger Geschäftsführer vom Vorarlberger Naturprodukteverein, Initiator der Käseprämierung Schwarzenberg und ehemaliger Obmann der KäseStrasse Bregenzerwald.



Lauteracher Ladys mit dem besonderen Geschmack

Am Lerchenauerhof in Lauterach werden seit hundert Jahren Kartoffeln angebaut. Sie gelten im Land als Geheimtipp.

Georg Fink erklärt, was die Erdäpfel zu einem besonderen Genusserlebnis macht.

Feminismus. Frauenquote. Das alles ist bei Kartoffeln nichts Neues. Denn das meistverzehrt Grundnahrungsmittel ist von Natur aus weiblich. Schließlich heißt es ja schon vom Genuss her „die Kartoffel“. Aber das ist nicht der einzige Grund. Denn wer sich näher mit den Sorten befasst, wird feststellen, dass einem überall lauter reizende Damen begegnen werden. „Ja, Kartoffelsorten tragen tatsächlich allesamt Frauennamen“, hat auch Georg Fink mit einem Schmunzeln festgestellt. Und er muss es schließlich wissen, beschäftigt er sich doch seit vielen Jahren mit dem knolligen Gewächs. Der Betreiber des Lerchenauerhofes in Lauterach zählt auch gleich einmal einige seiner Kartoffel Ladys auf. Die festkochende Annabell, Glorietta, Alexandra, die mehligke Corinna oder auch die rötliche Laura, die wegen ihres cremigen Geschmackes von vielen geschätzt wird.

Eine ganz besondere Erde

Nur gut, dass die verschiedensten Sorten beim 48-jährigen Landwirt kein Schattendasein führen, obwohl die Erdäpfel als

klassisches Nachtschattengewächs unter der Bodenoberfläche heranwachsen. Auf dem rund fünf Hektar großen Anbaubereich von Georg und Birgit Fink sind sie zudem in einer ganz besonderen Erde eingebettet. Nämlich in eine solche, die sich durch ihre lehmige Konsistenz auszeichnet. „Von der Handhabung her wäre ein siebfähiger Boden natürlich besser, aber dafür bekommen sie durch den lehmigen Untergrund auch einen besonderen Geschmack“, sieht Fink durchaus Vorteile darin. Die Kartoffeln wachsen kompakter und schmecken dadurch aromatischer. „Je größer sie sind, desto wässriger werden sie“, setzt der Experte lieber auf kleinere Sorten. Hinzu kommt, dass die Familien Fink und Ludescher, die zu den größten Kartoffelproduzenten des Landes zählen, viel Erfahrung mit dem aus Ton, Schluff, Sand, Kies und Steinen bestehenden Untergrund haben. Denn bereits vor hundert Jahren wurden am Lerchenauerhof Kartoffeln angebaut. Da Lehm wesentlich klebriger als Sand ist, braucht es spezielle Techniken sowie auch händische Feinarbeit, wenn bei der Ernte



die Klumpen mit den Fingern ausgelesen werden müssen. Außerdem muss der Boden dann bearbeitet werden, wenn es trocken ist.

Mit Herz und Leidenschaft

Freilich sind die so vielseitig verwendbaren Feldfrüchte nicht nur in der Küche begehrt. Auch diverse Schädlinge, allen voran der Kartoffelkäfer oder der gefräßige Drahtwurm, finden Geschmack an den tollen Knollen. Die Finks haben ihre Methoden entwickelt, um ihre Ernte möglichst frei davon zu halten. „Wir versuchen durch verschiedene mechanische Bodenbearbeitungsmaßnahmen Schädlinge, wie den Drahtwurm, in Schach zu halten.“ Ein wichtiger Aspekt ist auch, dass bei der Ernte genau darauf geschaut wird, ob eventuell „angestochene“ Grumpira dabei sind. „Wenn eine Kartoffel Spuren von Drahtwürmern oder Schnecken zeigt oder wir kleine Netzflechten oder Schorf feststellen, wird sie sofort aussortiert. Denn in den Sack kommt bei uns nur beste Qualität“, hat sich die Familie die Latte selbst hochgelegt. Herz und Leidenschaft werden auf dem Lerchenauerhof täglich gelebt. Da packt dann auch schon mal die ganze Familie an, wenn Hochbetrieb herrscht. Denn sämtliche Kartoffeln – und das können schon bis zu 100 Tonnen pro Jahr sein – werden zweimal sortiert. Wenn sie maschinell aus der Erde geholt werden, erfolgt die erste Auslese. Werden sie dann abgepackt, wird nochmals nach den verschiedensten Kriterien ausgewählt.

Begehrte Kartoffeln aus Lauterach

Der hohe Anspruch wird bei den Kunden und Kundinnen geschätzt. Denn für die als



Geheimtipp geltenden Lauteracher Kartoffeln sind scheinbar kaum Wege zu weit. „Wir hatten sogar schon mal jemanden, der kam extra aus Lech, um Kartoffeln zu holen“, weiß Georg Fink zu erzählen. Auch anhand der Autokennzeichen wird sichtbar, dass die Abnehmer nicht nur aus dem Bezirk Bregenz stammen. „Das freut uns natürlich“, ergänzt Birgit Fink. Im eigenen Hofladen mit Selbstbedienung steht die Ware rund um die Uhr zur Verfügung. Vor neun Jahren hat die Familie ein isoliertes Lager errichtet. Daher sind die Kartoffeln – je nach Sorte – nun ganzjährig erhältlich. Auch die Firma Sutterlüty wird beliefert. „Eine Partnerschaft, die schon über zehn Jahre Bestand hat.“

Einst sang Reinhard Mey ein wenig schmeichelhaftes Lied über Annabell. Freilich hat der begnadete deutsche Liedermacher damit nicht die im Geschmack sehr zarte und feine Kartoffel gemeint, die aus einer Züchtung zwischen Nicola und Monalisa entstand. Womit wir wieder bei den Frauenamen angelangt sind. Dass Kartoffelnamen weiblich sind, hängt damit zusammen, dass meist die eigenen Töchter oder Frauen bei der Namensgebung der Züchter Pate standen, heißt es dazu aus Fachkreisen. Von Züchterinnen ist hingegen nicht die Rede. Also doch Feminismus, Frauenquote. Oder ganz einfach eine „geschlechtsspezifische Kartoffelbenennung“ wie in einer Petition anno 2016 in Deutschland gefordert wurde. Geworden ist daraus wohl nichts. Oder haben sie schon mal was von einem festkochenden blonden Horst gehört? Den gibt's nicht. Wie auch keinen Erdäpfel-Ernt. Macht nichts! Hauptsache, in Lauterach wachsen ganz besondere Ladys heran.



LERCHENAUERHOF

Familie Fink – Lauterach

Lerchenauerhof Fink Georg & Birgit

Lerchenauerstraße 78
6923 Lauterach
T 0664 390 60 96
E georg.fink@lerchenauerhof.at

Produkte mit Ländle Gütesiegel

Ländle Kartoffel

Weitere Produkte im Hofladen: Alpkäse, Marmels Hofeis, Eier, Wachteleier & Nudeln

Direktvermarktung ab Hof

Verkauf in Selbstbedienung 24/7 geöffnet
und

Verkauf beim Ludeschers Hoflädele

Klosterstraße 22, Lauterach
Verkauf in Selbstbedienung 7-20 Uhr

www.laendle.at/kartoffel



Köstliches Ländle



Angeloffs Zuckermais us'm Ländle

Auch dieses Jahr gibt es wieder das "ideale Gemüse" mit Ländle Gütesiegel für den Grill! Der Zuckermais von der Gärtnerei Angeloff, in Zusammenarbeit mit dem Rankweiler Gemüsebetrieb Tiefenthaler.

Frisch vom Feld, nur für kurze Zeit und solange der Vorrat reicht bei SPAR, EUROSPAR und INTERSPAR.

Mehr dazu auf der rechten Seite.

g *gärtnerei angeloff*



Ländle Alpschwein 5 kg Vorratspaket

Nur für kurze Zeit: vom 24. August bis 9. September 2023 gibt es wieder das Ländle Alpschwein 5 kg Paket.

Mindestens 70 Tage haben die Ländle Alpschweine auf einer der 19 teilnehmenden Alpen nach den Richtlinien des Ländle Gütesiegels verbracht. Alle, denen dieses hohe Maß an Tierwohl wichtig ist, achten beim Kauf auf das Ländle Gütesiegel, gut erkennbar auf der schwarzen Verpackung.

Erhältlich ist das Fleisch mit Ländle Gütesiegel ausschließlich bei SPAR, EUROSPAR, INTERSPAR, Sutterlüty und der Metzgerei Natter. Oder direkt bei einer der teilnehmenden Alpen.



Ländle Honig – Gehalten, gesammelt und geschleudert in Vorarlberg

Eine erfreuliche Nachricht für alle Honig Liebhaber:innen, es gibt wieder Ländle Honig. Anfang September werden die SPAR Filialen wieder mit dem flüssigen Gold unserer Ländle Imker beliefert.

Unter dem einheitlichen Etikett mit Ländle Gütesiegel können die 500 g Honiggläser in den SPAR, EUROSPAR und INTERSPAR Filialen erworben werden. Am Rückenetikett gut ersichtlich von welchem Produzenten der Honig stammt.

Natürlich kann der hochwertige Ländle Honig auch direkt bei den Produzenten in eigener Verpackung erworben werden. Alle Ländle Honig Produzenten finden Sie im Ländle Einkaufsführer.

Fotos: © Gärtnerei Angeloff



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



Ab auf den Grill – Angeloffs Zuckermais

Vielen ist er schon aufgefallen, manche hatten ihn bei der letzten Grillerei bereits am Rost und konnten ihn schon genießen – der Zuckermais mit Ländle Gütesiegel der Gärtnerei Angeloff ist wieder erhältlich! Frisch vom Feld geerntet, geschält und verpackt ist er ab Mitte August wieder in den Regalen der SPAR, EUROSPAR und INTERSPAR Filialen in Vorarlberg zu finden. Solange der Vorrat reicht!

Im Kopf von Gärtnermeister Alexander Angeloff schwirrte schon lange der Gedanke ein neues Produkt anzubauen. Es sollte die heimische Landwirtschaft unterstützen und dem Klimawandel trotzen. Die zündende Idee lieferten ihm schlussendlich seine Kinder, die auf die Frage was gegrillt werden sollte, „Maiskolben, nur Maiskolben“ geantwortet haben. Die Idee war geboren und so ging es nach eindringlicher Recherche und Vorbereitung an die Umsetzung. Da die Bodenbeschaffenheit wichtig ist, konnte mit dem befreundeten Rankweiler Ländle Gemüsebauern Ulrich Tiefenthaler der perfekte Partner für den Anbau gefunden werden.

Seit letztem Jahr steht deshalb im August für die Angeloff Mitarbeiter ein neuer Tagesablauf auf dem Programm. Denn bereits in den frühen Morgenstunden fahren Sie gemeinsam auf das Feld von Ulrich Tiefenthaler und ernten den frischen Zuckermais. Geschält und verpackt wird er an die SPAR Filialen in Vorarlberg geliefert.

Leider war dieses Jahr die Ernte durch die erschwerten Wetterbedingungen nicht so groß. Deshalb heißt es schnell zugreifen um den knackigen Zuckermais aus dem Ländle genießen zu können. Lasst es euch schmecken!

Ich wollte die Wertschöpfung im Ländle steigern und die Landwirtschaft unterstützen und fand mit Ulrich einen verlässlichen Partner, um das umzusetzen.

Alexander Angeloff
Gärtnerei Angeloff



g **gärtnerei angeloff**

Gärtnerei Angeloff

Rüggelen 3, 6830 Rankweil
T 05522 423 51
E info@gaertnerei-angeloff.at
www.gaertnerei-angeloff.at

www.laendle.at/kräuter

Verkauf bei SPAR, EUROSPAR
und INTERSPAR



GRILLTIPPS:

Maiskolben lassen sich roh auf den Grill legen. Die Grillzeit fällt dann jedoch etwas länger aus und es besteht die Gefahr, dass die Körner außen verbrennen, innen aber noch roh sind.

Wir empfehlen den Zuckermais vorzukooken. Einfach in einen Topf mit kaltem Wasser geben. Wenn das Wasser kocht, leicht salzen, Deckel auflegen und bei mittlerer Stufe für ca. 10 min. köcheln lassen. Um festzustellen ob der Mais gar ist, einfach mit einem Zahnstocher in die Körner piksen. Gleiten diese ganz leicht hinein, ist der Zuckermais fertig und kann nach belieben verfeinert werden.

Wenn Sie eine Marinade verwenden möchten, sollten sie diese auf den Zuckermais noch vor dem Grillen von allen Seiten mit einem Backpinsel auftragen, damit die Aromen in die Maiskörner einziehen können.



WEITERE

ZUBEREITUNGS TIPPS





Wolfgang Kohlberger könnte sich keinen anderen Beruf als Koch vorstellen. Seit 43 Jahren gehören Kochlöffel, Rührer, Töpfe und Pfannen zu seinem täglichen Handwerkszeug. Als Küchenleiter der Seniorenbetreuung Feldkirch GmbH hat der 60-Jährige alle Hände voll zu tun. Seine Kochstätte ist im Haus Nofels untergebracht, die auch Zentralküche ist, von der aus insgesamt vier Häuser gemanagt werden.

Sie haben zum ersten Mal bei der Initiative „Vorarlberg am Teller“ mitgemacht und wurden gleich mit Gold ausgezeichnet. War das auch für Sie, der bereits seit 31 Jahren im Haus Nofels kocht, eine Besonderheit?

Wolfgang Kohlberger: Ja, sicher, ist es doch ein Beweis, dass sich Kochen mit regionalen Produkten auszahlt. In Feldkirch sitzen wir sozusagen an der Quelle und haben tolle landwirtschaftliche Betriebe und Lieferanten direkt vor der Haustür. Wie beispielsweise die Rheintaler Feldfrüchte, die Metzgerei Schöch, Stadtgut Feldkirch oder die Bäckerei Schertler. Auch die Vorarlberg Milch und Vorarlberger Mehl sind in Feldkirch angesiedelt. Wir haben also wirklich das Glück, sehr viel aus der nächsten Umgebung beziehen zu können. Dazu zählt auch der Sennhof in Rankweil oder der Fruchtexpress in Frastanz. Ein Teil unserer Ware beziehen wir auch vom Bioverband Sulzberg sowie relativ neu vom Hühner.Gut in Höchst, Naturprodukte Flatz in Hard und vom Truthahn-Hof Armin Fritsch aus Übersaxen. Das Schöne ist, dass daraus auch Partnerschaften entstehen, die beiden Seiten Planungssicherheit bieten. Man geht sozusagen gemeinsam durch dick und dünn.

Insgesamt sind es vier Häuser in Feldkirch, die sie küchentechnisch betreuen. Wird alles zentral in Nofels gekocht?

Es gibt einen gemeinsamen Warenkorb mit vorwiegend regionalen Produkten, aus dem jedes Haus zugreifen kann. Manches wird hier



in Nofels vorbereitet, aber jedes Haus hat eigene Köche, die eigenständig agieren. In der Zentrale in Nofels werden täglich über 400 Mahlzeiten zubereitet, weil wir auch „Essen auf Rädern“ mitbetreuen und zusätzlich einen offenen Mittagstisch anbieten. Der wird von den Senioren und Seniorinnen auch gerne angenommen. So können sie in Gesellschaft essen und sind nicht allein zu Hause. Alles zusammengerechnet kommen wir täglich auf über 500 Einheiten. Um eine beeindruckende Zahl zu nennen: pro Jahr sind es 215.000 Mahlzeiten (Frühstück, Mittag- und Abendessen), die über die Tische gehen.

Gäbe es bei diesen Mengen noch einen weiteren Bedarf an regionalen Produkten?

Ja, vor allem im Gemüsebereich oder bei biozertifizierten Produkten. Da ist es sehr schwer, diese in ausreichender Menge im Land zu bekommen.

Welche Mengen verarbeiten Sie denn?

Wenn es Käsknöpfle gibt, brauche ich für eine Charge 24 Kilogramm Mehl, 90 Eier und 30 Kilo Käse, um ein Beispiel zu nennen. Kartoffelpüree oder Apfelmus bereite ich praktisch täglich zu, weil dies die älteren Menschen gut vertragen und auch sehr schätzen. Dafür benötigen wir pro Jahr 7,5 Tonnen Kartoffeln und 3,5 Tonnen Äpfel.

Gibt es beim Kochen mit regionalen Produkten auch spezielle Herausforderungen?

Der Aufwand ist natürlich größer, als wenn wir eine Fertigmahlzeit anbieten würden. Es braucht mehr Personal, aber das Wichtigste ist, dass organisiert und strukturiert vorgegangen wird. Wir sind ein tolles Küchenteam, das aus Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen aus zwölf verschiedenen Nationen besteht. Kochen verbindet also auch Nationalitäten. Auch die Zusammenarbeit mit den Pflegekräften ist ausgezeichnet. Ein großes Dankeschön gilt auch der Stadt Feldkirch, die voll hinter uns steht. Ansonsten wäre das alles gar nicht möglich.



Sie sind nun seit über vier Jahrzehnten Koch.

Wie behält man da die Leidenschaft?

Es ist etwas Schönes, wenn man in solch einem Haus kochen darf. Man kann den Menschen mit Essen wirklich eine Freude bereiten. Diese Motivation zieht sich bis zu den Küchenhilfen hinunter. Alle tragen dazu bei. Mein Anspruch ist es, dass es in jedem Haus nach Essen riechen soll. Ich möchte ein positives Gefühl vermitteln. Auch für die Angehörigen oder Gäste, die sich zum Mittagstisch gesellen. Mir ist auch der persönliche Kontakt zu den Bewohnern und Bewohnerinnen wichtig. Ich weiß genau, wer was mag (oder nicht mag) und passe das Essen dann entsprechend an. Was wir hier machen, ist gute Hausmannskost. Das schätzen die betagten Menschen. Das sind sie von früher gewohnt. Alle Köche sind zudem diätisch geschult. Jemand verträgt vielleicht kein Sauerkraut, andere mögen Spinat oder Innereien nicht. Manche ernähren sich ausschließlich vegetarisch. Generell gibt es immer ein Haupt- und ein Ausweichmenü. Aber nicht nur das Mittagessen, sondern auch das Frühstück wird zelebriert. Wenn ich mit der Kochmütze durch das Haus gehe, bin ich für manche wie der Nikolaus. Manchmal fahre ich mit, wenn das Essen auf Rädern zugestellt wird. Das ist für mich ein persönliches Kennenlernen und ich kann mich so auf persönliche Vorlieben einstellen.

Haben Sie bei so viel Essen, die sie zubereiten, noch Lust privat zu kochen?

Ja, das zieht sich sogar bis in den Urlaub durch. Wenn ich beispielsweise in Italien durch einen typischen Markt schlendere und die Lebensmittel sehe, juckt es mich, daraus etwas Gutes zu kochen.

Senioren-Betreuung Feldkirch Haus Nofels

Magdalenastraße 9, 6800 Feldkirch

T 05522 3422 0

E seniorenbetreuung@feldkirch.at

www.seniorenbetreuung-feldkirch.at

Regionale Produzenten:

Rheintaler Feldfrüchte, Metzgerei Schöch, Stadtgut Feldkirch, Bäckerei Schertler, Vorarlberg Milch, Vorarlberger Mehl, Sennhof, Fruchtexpress, Bioverband Sulzberg, Hühner. Gut, Naturprodukte Flatz und Truthahn-Hof Armin Fritsch

GOLD bei „Vorarlberg am Teller“

Der Gesamtregionalanteil aller Lebensmittel beträgt mindestens 50 %. Wobei mindestens 25 % aller Lebensmittel nach dem 3G-Prinzip hergestellt wurden.

ZUCCHINI

kalorienarmer Sommerkürbis



Zucchini gehören zum Sommer wie die Sonne. Ihr Fruchtfleisch ist fester als das der Gurken und universell in der Küche verwendbar. Roh, gedämpft, gegrillt, als Salat zubereitet, als Gemüse oder gefüllt lässt sich die Zucchini vielfältig zubereiten – sie schmecken einfach immer.

Im Unterschied zu den Winterkürbissen sind Zucchini nicht lange lagerbar. Man verzehrt in erster Linie die jungen Früchte mit 25 cm Länge mitsamt der zarten Schale. Ausgewachsen werden die Früchte bis zu 60 cm lang, mit etwa 20 cm Durchmesser. Das Fruchtfleisch dieser Riesenfrüchte lässt sich jedoch wunderbar süßsauer konservieren.

Dieses reichtragende Gemüse stammt ursprünglich aus Südamerika. Seinen Siegeszug in Europa trat es erst im 19. Jahrhundert an. Heute sind Zucchini im Sommerhalbjahr nicht mehr wegzudenken und werden in ganz Europa kultiviert.

Der Anbau ist nicht schwer. Entweder werden die Samen Mitte April im Topf vorgezogen oder als Samenkorn ab Mitte Mai direkt in den Boden gesteckt. Zucchini liebt Wärme, ausreichend Nährstoffe und gleichmäßige Feuchtigkeit. Nässe und Kälte mögen die Pflanzen hingegen nicht. Dann reagieren sie mit Fäulnis an Blüten und Früchten. Bei Nässe finden sich auch schnell Schnecken ein. Eine gleichmäßige Wasserversorgung ist jedoch wichtig, sonst lagern die Früchte Bitterstoffe ein und sind für den Verzehr nicht mehr geeignet!

Zucchinipflanzen werden stattlich. Sie benötigen am Beet etwa einen Quadratmeter pro Pflanze und bilden große, fünfblattige Blätter aus. Ranken fehlen jedoch. Unter den weiblichen Blüten bilden sich die keulenförmigen oder runden Früchte. Männliche Blüten haben einen schlanken Stiel und dienen nur der Befruchtung. Die Früchte wachsen rasch heran, so dass man jeden zweiten Tag ernten kann, ja ernten muss, denn dadurch wird die Neubildung von Früchten angeregt. 20 Früchte pro Pflanze sind durchaus erzielbar. Mit der Zeit werden die großen Blätter von Mehltau und Blattfleckpilzen befallen. Das kann man vorbeugen, indem man ältere Blätter gelegentlich entfernt.

REZEPTTIPP

Zucchinicarpaccio mit Pilzen an Tomatenvinaigrette

Rezept für 2 Personen

Rezept: Sigrid Gasser, laendlekitchen.at

ZUTATEN:

- | | |
|---------------------------------------|--------------------------------------|
| ½ große Zucchini* | 4 EL weißer Balsamico |
| oder 2 kleine | 2 EL Keimöl |
| 2 große Tomaten* | 5 EL Olivenöl / etwas Butter* |
| 150 g Pilze nach Wahl | 1 Spritzer Sojasauce |
| ½ Zwiebel*, feinkwürfelig geschnitten | 2 EL trockener Weißwein |
| 1 EL fein gehackte Petersilie* | 8 Blätter Basilikum* |
| 1 EL Butterschmalz | 1 TL Schnittlauchröllchen* |
| | Salz, Pfeffer, Knoblauchpulver |

ZUBEREITUNG:

Die Zucchini putzen, waschen und schräg in 2 bis 3 mm dicke Scheiben schneiden. Die Pilze putzen und größere halbieren. Die Tomaten oben kreuzweise einschneiden, Strunk ausstechen, kurz ins heiße Wasser geben, abschrecken und die Haut abziehen. Dann die Tomaten vierteln, das Kernhaus herausnehmen und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden.

In einer Pfanne Olivenöl mit Butter (jeweils 1 EL Olivenöl und ein bisschen Butter dazu) erhitzen, Zuccinischeiben mit Salz, Knoblauchpulver und Pfeffer würzen und beidseitig goldgelb anbraten. Auf ein Küchenpapier legen und leicht auskühlen lassen.

Aus Balsamico, Weißwein, Sojasoße, Keimöl und Schnittlauchröllchen eine Marinade rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Tomatenwürfel dazugeben.

Butterschmalz in der Pfanne zerlassen, geschnittene Zwiebelwürfel leicht andünsten, Pilze dazugeben und gut anbraten. Mit Pfeffer und Salz würzen und zum Schluss die Petersilie dazu geben.

Die gebratenen Zuccinischeiben auf Tellern anrichten und die gebratenen Pilze und die marinierten Tomatenwürfel mit der Vinaigrette darüber verteilen. Basilikum in feine Streifen schneiden und damit bestreuen.

TIPP: Dazu passt ein Weißbrot mit Bärlauchpesto und Pfefferoni-Relish.

*Produkte mit Ländle Gütesiegel erhältlich



Gemüsevielfalt vom Gärtner

Nicht jeder besitzt einen Garten und kann oder will selbst Gemüse heranziehen. Und doch lieben wir die vitaminreichen Erfrischungen am Teller. Gemüse als fixer Bestandteil einer gesunden Ernährung nimmt an Beliebtheit stetig zu. Der Pro-Kopf-Verbrauch in Österreich liegt bei 124 Kilogramm im Jahr, Tendenz steigend.

Wie herausfordernd der Anbau von Gemüse sein kann, zeigt uns das heurige Jahr. Hier wird auch den Profigärtnern sehr viel abverlangt. Die Böden waren wochenlang nass, eine Bearbeitung dadurch streckenweise unmöglich. Dann folgte wochenlange Hitze, zudem ohne Niederschlag. Viel Arbeit und Energie ging in dieser Zeit fürs Wässern drauf. Erst seit Ende Juli lenken Regenfälle und moderate Temperaturen den Gemüseanbau wieder in normale Bahnen. Das ist auch gut so, denn jetzt wird geerntet, was zuvor mit großem Aufwand und Sorgfalt herangezogen wurde.

Wer aktuell zum Gemesegärtner geht, kann aus dem Vollen schöpfen. Aus den Gewächshäusern leuchten reife Tomaten, Paprika und Melanzani. Diese sind für viele Menschen die beliebtesten Gemüsearten. Begehrt sind auch saftige Gurken. Von den kleinen Vespergurken über Salatgurken bis zu den großen Senfgurken erfrischen uns diese Früchte. Ebenso Melonen, die von immer mehr Gärtnereien angeboten werden.

Im Freien sind die Beete bestens gefüllt: Frisches Blattgemüse wie Kopfsalat, Eissalat, Lollo oder der knackige Romanasalat sind jetzt ein Traum. Mangold und diverse Blattspinate bringen Farbe und Geschmacksnuancen auf den Tisch. Daneben gibt es Brokkoli und Blumenkohl, Kohlrabi, Fenchel, Randig und Karotten sowie Bohnen und Fisolen. Sommerzeit ist Zucchini-Zeit, geeignet für allerlei leichte Gerichte. Natürlich darf Zwiebelgemüse nicht fehlen: Knoblauch, Lauchzwiebel, Schalotten, Speisezwiebel oder die milden, extragroßen Znüni-Zwiebeln sind wichtige Geschmacksträger und sehr gesund.

Wenn es um die Würze geht, sind frische Kräuter von den Vorarlberger Gärtnern zu erwähnen. Schnittlauch, Petersilie, Rosmarin usw. zählen zur Grundausstattung für jede Küche. Doch was wäre der Sommer ohne den feinen Geschmack von Basilikum? Ohne Oregano? Ohne Liebstöckel? Ohne Kerbel? Nicht vorzustellen. Sie sollten unbedingt einen Grundvorrat frischer Küchenkräuter haben, oder für täglichen Nachschub von den Vorarlberger Gemesegärtnern sorgen.



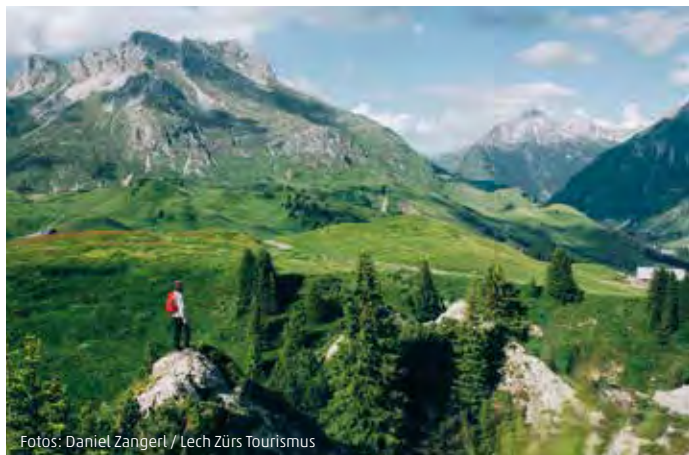
Ausflugstipp

Auf den Spuren der Walser

Unter dem Gesichtspunkt kultur- und naturhistorischer Bedeutung führt diese Route entlang zahlreicher Sehenswürdigkeiten.

Vom Wanderstartplatz Rüfiplatz nimmt man den Wanderbus in Richtung Oberlech, alternativ die Bergbahn Lech–Oberlech. An der Endstation „Schlössle“ angelangt folgt man zunächst der Straße bergauf zum Aussichtspunkt Tannberg. Hier besteht die Möglichkeit, den Skyspace-Lech von James Turrell zu besichtigen. Weiter auf dem Wanderweg bergab und bergauf bis zur Gaisbühelalpe und über bunte Bergwiesen schließlich bis zum Auenfeldsattel. Von dort kommt man dann auf den Alpweg und geht weiter nach Bürstegg. Während einer ausgiebigen Pause in Bürstegg genießt man die eindrucksvolle Landschaft und lässt die Ruhe auf sich wirken. Retour über den Wiesenweg (oder bei Nässe über den Alpweg) zum Wanghus. Beide Wege münden bei der Bushaltestelle. Mit dem Bus gelangt man zum Ausgangspunkt Rüfiplatz zurück.

Unser Tipp: Mit der Bahn bis zum Bahnhof Langen am Arlberg oder St. Anton am Arlberg. Von dort fahren Busse (Nr. 750 + 760) im regelmäßigen Takt nach Lech Zürs am Arlberg.



Fotos: Daniel Zangerl / Lech Zürs Tourismus

Schwierigkeit:	leicht
Strecke:	7 km
Dauer:	2:50 h
Aufstieg:	409 m
Abstieg:	606 m
Höchster Punkt:	1.808 m
Niedrigster Punkt:	1.453 m

Mehr Inspirationen unter: www.vorarlberg.travel



REZEPTTIPP 

Ländle Alpschwein-Braten mit Bier-Sauce

www.ale-x-bbq.at , Rezept: Alexander Heer
Foto: manulpaul.com

Zutaten

für 6-8 Personen

Braten

- 2 kg Ländle
- Alpschwein Nacken*
- 6 EL Senf
- 1 EL Majoran
- 2 EL Kümmel ganz
- 1 Knoblauchzehe*
- 1 Zwiebel*
- 2 EL Öl | 1 TL Salz
- 1 TL Pfeffer

Sauce

- 1 kg Schweine- oder Kalbsknochen
- 200 g Karotten*
- 300 g Knollensellerie*
- 5 Zwiebeln*
- 2 Knoblauchzehen*
- 1 L dunkles Bier (z.B. Mohrenbräu Gambrinus)



* Produkte mit Ländle Gütesiegel erhältlich (ja nach Saison)



GANZES REZEPT

laendle.at/rezepte

Zubereitung

Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen.

Braten und Sauce

Für den Braten Knoblauch reiben und Zwiebel fein würfeln, mit Senf, Majoran, Kümmel, Salz, Pfeffer und Öl in eine kleine Schüssel geben und miteinander zu einer Paste vermengen. Alufolie ausrollen und den Nacken darauf geben. Mit der entstandenen Paste gut von allen Seiten marinieren, in die Folie einschlagen und bei Seite legen.

Karotten, Zwiebel und Knollensellerie in ca. 3x3 cm große Würfel, den Knoblauch in Scheiben schneiden. Alles zusammen mit den Knochen in eine große Auflaufform geben und mit dem Bier begießen. Den Nacken aus der Folie nehmen und auf das Gemüse mit den Knochen geben.

Die Form dann ca. 2,5 Stunden bei 160 ° C in den Ofen geben, ab und an mit dem Bier-Saft übergießen.

Nach 2 Stunden ein Fleischthermometer in die Mitte des Bratens stechen und weitergaren, bis eine Temperatur von 88 ° C erreicht ist. Dann das Fleisch in Alufolie einwickeln, die Hitze im Ofen auf 90 ° C reduzieren und das Fleisch darin warmhalten.

Die Knochen aus der Auflaufform nehmen. Das Gemüse und den Bratensaft durch ein Küchensieb in einen frischen Topf gießen, dabei das Gemüse mit dem Löffel durchdrücken (zur Bindung der Sauce). Die Sauce im Topf warmhalten und abschmecken.

Dazu passt perfekt Polenta mit Spitzkraut-Apfelsalat. Das Rezept ist auf unserer Website zu finden! Sind die Beilagen fertig, kann der Braten am Tisch frisch aufgeschnitten werden.

Guten Appetit!



30/09 MESSE DORNBIRN



Bock auf Freibier?
Alle Infos findest
du hier



Ländle Alpschwein im 5 kg Vorratspaket

24. Aug. – 09. Sep. 2023

Ländle
ALPSCHWEIN



**Nur echt in
der schwarzen
Verpackung!**

