

luag

12/2023 | Ausgabe N° 3

Unsere Land- und Forstwirtschaft. Wertvoll fürs Land.

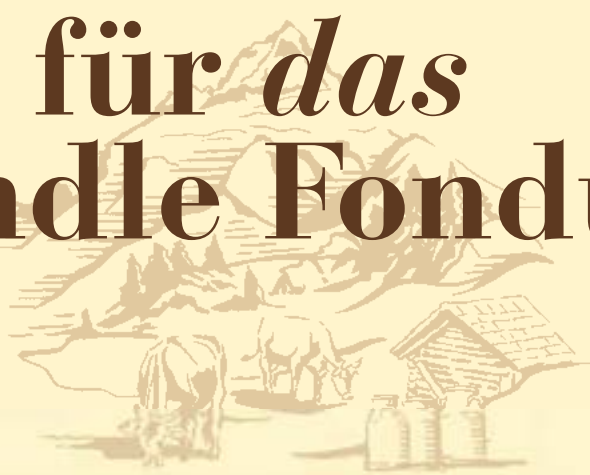
Behmanns Franzosen
Ländle Bio-Lamm

Koblacher Cowboy
Ländle Bio-Rind

Bizauer Christbäume
Ländle Christbaum

Wintergenuss

Die perfekte Käsemischung für *das* Ländle Fondue



VORARLBERGMILCH

Nichts ist selbstverständlich!

Wenn man glaubt, dass es nicht viel schlimmer geht, lehrt uns die Realität oft das Gegenteil. Nach dem Beginn der Ukraine Krise steht nun der Nahe Osten kurz vor der Explosion und keiner weiß, was noch kommt.

Wir dürfen uns umso glücklicher schätzen, in einem Land leben zu dürfen, das uns Wohlstand, Sicherheit und Frieden ermöglicht, was nicht als selbstverständlich angesehen werden kann und darf. Dieser Wohlstand kommt nicht von selbst, sondern ist das Ergebnis harter Arbeit, Fleiß, Mut zu Neuem und vor allem dem Zusammenhalt in der Gesellschaft. Einen wesentlichen Beitrag zu diesem Wohlstand, der sicheren Versorgung mit Lebensmitteln und nachhaltigen Energie- und Baustoffen leistet unsere Land- und Forstwirtschaft. Besondere Beispiele dieser Innovationskraft und den Aufbruch in die Zukunft durften wir bei der Verleihung des landwirtschaftlichen Zukunftspreises <<i luag druf>> vor wenigen Tagen erleben. Im Mittelpunkt standen in diesem Jahr Höfe, die sich intensiv mit der nachhaltigen Energieerzeugung auseinandersetzen. In vielen Beispielen wird nicht nur Energieautonomie am eigenen Betrieb angestrebt, sondern auch Energie für den ländlichen Raum angeboten. Dies ist nicht nur betriebswirtschaftlich relevant, sondern ein unverzichtbarer Beitrag zum Klimaschutz. Gerade hier schlummern in der Land- und Forstwirtschaft noch große Potenziale, die es zu nutzen gilt. Die nun ausgezeichneten Betriebe stehen für zahlreiche Höfe im Land, die sich auf den Weg gemacht haben, neben der Lebensmittelerzeugung auch nachhaltige Energie aus Biomasse, Sonne und Wind aus der Region für die Region bereitzustellen. Dieses Engagement unserer Bauernfamilien beeindruckt immer aufs Neue und macht Mut. Aber das ist nicht selbstverständlich.

Dass dies auch weiterhin gelingt, ist ohne Unterstützung und Wertschätzung durch unsere Konsumentinnen und Konsumenten nicht möglich. Auch das ist nicht selbstverständlich und dafür gebührt ebenfalls ein großes Dankeschön.

Moosbrugger

Josef Moosbrugger

Präsident der Landwirtschaftskammer



IMPRESSUM

12/2023

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

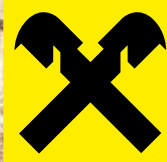
Layout: Christiane Fiegl

Bildnachweis: Ländle Qualitätsprodukte Marketing GmbH,
LK Vorarlberg, Christoph Pallinger, manulpaul.com, Michael
Kreyer, Weißengruber & Partner, Harald Rammel, Vorarlberg
Milch, Sutterlüty, Urlaub am Bauernhof, Felder, Ivo Vögel,
Bruder und Schwester in Not, Zimmerei Heisler, Gabriele
Metzler, Albrecht Imanuel Schnabel und Rene Dürr,
gettyimages, AdobeStock

Bildbearbeitung: Christoph Pallinger

MIT UNTERSTÜTZUNG VON





EINE ZUKUNFT FÜR UNSERE ZUKUNFT.

WIR MACHT'S MÖGLICH.

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



luag Inhalt

12/2023 | N° 3

Ländle Gala 2023

- 06 Die diesjährige Ländle Gala stand ganz unter dem Thema Nachhaltigkeit. Spannende Einblicke zu den Feierlichkeiten und den Gewinnerinnen und Gewinnern des << i luag druf >> Zukunftspreises.

Regionale Produzent:innen

- 10 **Keine „Massentierhaltung“ von Christbäumen**
Bei Karin und Markus Dünser aus Bizau gibt es Ländle Christbäume und findige Rasenmäher.
- 12 **Ländle Christbaumproduzent:innen**
Alle Ländle Christbaumproduzent:innen mit Serviceleistungen auf einen Blick.
- 14 **Baumsetzlinge für Schulkinder in Malambo**
Dank der Ländle Christbaum Spendenaktion konnten in Malawi schon viele Obstbäume gepflanzt werden.
- 18 **Viel Bock auf Lamm**
Familie Behmann züchtet auf ihrem Biohof in St. Gerold ganz besondere Schafe.
- 24 **Statt Cowboy in Amerika Bio-Rind-Züchter in Koblach**
Reini Kräutler ist ein Experte auf seinem Gebiet. Er kümmert sich nicht nur um seinen Hof mit Angus-Rindern, sondern auch ums Qualitätsmanagement.

„nochfrot“

- 30 Das LFI Vorarlberg feiert 25-jähriges Jubiläum. Andrea Schwarzmann und Petra Wiedemann sprechen über 25 Jahre ländliche Fortbildung.

Köstliches Ländle

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



Gemüse neu entdeckt

- 36 Frischgemüse auch im Winter – Sprossenkohl. Infos zu Anbau & Verzehr.

Wissen

- 16 **Käse Fakten**
Vielseitige Infos und Zahlen zur Käseproduktion in Österreich.
- 34 **Eines der am häufigsten gefälschten Lebensmittel der Welt: Honig**
Wie kann Honig gefälscht werden? Und wie wird echter Honig erkannt?
- 37 **Vorarlberg – Land der Brände und Moste**
Spannende Fakten und Zahlen zum Obstanbau und zur Obstveredelung.

Holz und Forst

- 26 **Kluges Bauen**
Beim Vorarlberger Holzbaupreis wurde zum Bauen mit Holz noch ein Plus draufgesetzt.
- 28 **Ofenholz Lieferservice**
Über 50 land- und forstwirtschaftliche Produzenten bieten einen „Ofenholz und Holzschnitzel – Lieferservice“ an.

Aktuelles

- 23 **Der Wolf im Brennpunkt**
Schweizer Wolfsexperte Diplom-Biologe Marcel Züger sprach beim Agrarforum der Landwirtschaftskammer über die neuesten Entwicklungen.
- 38 **Wandertipp**
Wildromantische Winterwanderung von Sibratsgfall nach Schönebach
- 39 **luag Weihnachts-Gewinnspiel**
Gewinnen Sie auch dieses Jahr wieder Ländle Christbaum-Gutscheine.

LÄNDLE GALA 2023

Am Freitag, 17. November wurden auf der Kulturbühne Am-Bach in Götzis im Rahmen der Ländle Gala die Sieger des landwirtschaftlichen Zukunftspreises << i luag druf >> ausgezeichnet. Zudem wurde erstmals auch der Sonderpreis „Landjugend“ verliehen, welcher auf Initiative der Ländle Qualitätsprodukte Marketing GmbH (LQM) ins Leben gerufen wurde.

Zahlreiche Ehrengäste, darunter Landeshauptmann Markus Wallner, LR Christian Gantner, Abgeordnete zum Landtag, Bürgermeister und Partner aus Handel und Wirtschaft nahmen an der Ländle Gala teil. Moderatorin Kerstin Polzer wurde musikalisch von Andreas Broger und Bartholomäus Natter durch den Abend begleitet. Für das leibliche Wohl mit regionalen Produkten sorgte erneut in perfekter Weise gächters AmBach. Die Gastgeber LK-Präsident Josef Moosbrugger und Marcel Strauß (LQM) freuten sich über die zahlreichen Einreichungen und deren hohe Qualität. „Die Einreichungen und Sonderpreise zeigen,

wie unternehmerisch, umweltbewusst und nachhaltig unsere Bauernfamilien in die Zukunft schauen und energietechnisch planen. Das hat Vorbildcharakter und macht optimistisch, was die Zukunft unserer regionalen Land- und Forstwirtschaft betrifft“, so ihr einhelliger Tenor. Erstmals wurde auch mit Prof. Dr.-Ing. Markus Preissinger von der FH-Dornbirn, ein hochkarätiger Referent eingeladen. Der Spezialist für nachhaltige Energiegewinnung sprach, ganz im Zeichen der << i luag druf >> Ausschreibung, über kommende Entwicklungen und mögliche alternative Energiegewinnungsmöglichkeiten auf land- und forstwirtschaftlichen Betrieben. Mit seinem spannenden Referat bot er einen umfangreichen Einblick in die Breite nachhaltiger Technik und gab sicher dem einen oder anderen Besucher der Gala einen Anlass, über die energetische Ausstattung und Weiterentwicklung des eigenen Betriebes nachzudenken.

Besonderer Dank

Neu besetzt wurde der Juryvorsitz des << i luag druf >> Zukunftspreises. Joachim Kresser vom Vorarlberg Tourismus übernahm diese besondere Aufgabe von Brigitte Plemel, die diese Verantwortung viele Jahre lang bestens ausgeübt hat und sich in Richtung Ruhestand zurückziehen möchte. Gastgeber LK-Präsident Josef Moosbrugger dankte für das besondere Engagement der vergangenen Jahre: „Brigitte Plemel hat den Jury Vorsitz 2007





Wir gratulieren allen Gewinnerinnen und Gewinnern recht herzlich. Ein besonderer Dank gilt allen Einreicherinnen und Einreichern 2023 sowie allen Beteiligten, die zum Gelingen der Ländle Gala beigetragen haben.



Vorarlberg Tourismus **VORARLBERG**

von Doris Rinke übernommen und sich intensiv in die Gestaltung und Neuausrichtung des Preises eingebracht. Sie suchte immer nach Möglichkeiten, Landwirtschaft und Tourismus näher zusammen zu bringen und hat sich als unermüdliche Kämpferin für das Gemeinsame hervorgetan. 14 Mal hat sie den Juryvorsitz geführt und auch uns dabei immer wieder neue Blicke von außen auf die Land- und Forstwirtschaft ermöglicht. Dafür ein großes Dankeschön und alles Gute für Deine Zukunft!“

Dank gilt auch den langjährigen Sponsoren der Gala, Vorarlberg Tourismus und der Illwerke IVO AG. Dazu Geschäftsführer Christian Schützinger von Vorarlberg Tourismus: „Tourismus und Landwirtschaft sind seit jeher eng miteinander verbunden: So gehen hochwertige Produkte und eine gepflegte Kulturlandschaft Hand in Hand, was auch unsere Gäste schätzen und in Form von kulinarischem Genuss oder beim Wandern in der Natur erleben. Regionale Lebensmittel haben generell einen hohen Stellenwert in Vorarlberg und sind in der nachhaltigen Weiterentwicklung beider Branchen ein wichtiger Hebel.

Landwirt:innen und Hersteller:innen regionaler Produkte sind demnach auch unverzichtbare Partner:innen für die Umsetzung der Vorarlberger Tourismusstrategie“. Auch Illwerke IVO Vorstandsvorsitzender Dr. Christof Germann bekennt sich klar zur langjährigen Kooperation: „Der Zukunftspreis macht deutlich, wie engagiert

und kreativ die ausgezeichneten Landwirte und ihre energetisch ausgerichteten Betriebskonzepte sind. Die Preisträger:innen übernehmen nicht nur Verantwortung für die regionale Umwelt, sondern entwickeln auch zukunftsfähige Geschäftsmodelle, die anderen Mut machen.“

Gewinner 2023

Dann wurden die Siegerinnen und Sieger 2023 verkündet. Zuerst wurde der neu geschaffene Preis für ein Landjugend Projekt vergeben, wo sich die Landjugend und Jungbauernschaft Großes Walsertal mit dem Projekt „Türen auf...“ durchsetzen konnte. Den << i luag druf >> Zukunftspreis 2023 in der Kategorie Schulen zum Thema „Wege zur regionalen Lebensmittelversorgung“ gewannen die Schülerinnen Antonia Albrecht und Paula Sinz von den Bezauer Wirtschaftsschulen. In der Kategorie Landwirtschaft wurde aufgrund der hochwertigen Einreichungen ein Hauptpreis und ein Anerkennungspreis verliehen. Sieger des << i luag druf >> Preises 2023 in der Kategorie Landwirtschaft „Energie vom Bauernhof“ wurde die Familie Bruno Metzler von Metzlers Biohof aus Alberschwende. Den Anerkennungspreis der Jury gewann die Familie Theresia und Christian Peter aus Egg.

Bei gutem Essen und guten Gesprächen wurden dann die Sieger und das Miteinander gebührend gefeiert.



Mit dem neuen Landjugend-Preis wollen wir bereits die junge Generation dafür sensibilisieren, wie wichtig das Thema Kommunikation ist.

Mag. Marcel Strauß
Geschäftsführer
der LQM



Die Gewinner 2023

SONDERPREIS

PROJEKT LANDJUGEND JUNGBAUERNSCHAFT

**Die Landjugend und
Jungbauernschaft Großes Walsertal**
mit dem Projekt: „Türen auf...“

Im Rahmen der Ländle Gala wurde 2023 zum ersten Mal das beste Landjugend-Projekt durch das Ländle Marketing ausgezeichnet. Neben der Idee zum Projekt und dessen Umsetzung spielte insbesondere das Thema Kommunikation eine entscheidende Rolle. Das Projekt „Türen auf...“ widmete sich den kleinen Lebewesen, den Insekten, welche für die Biodiversität und somit auch für die Landwirtschaft enorm wichtig sind. Um darauf hinzuweisen und ihnen zusätzlichen Lebensraum zur Verfügung zu stellen, wurden mehrere bis zu 1,20 Meter große Insektenhotels gebaut. Drei große Exemplare wurden in Zusammenarbeit mit Schulen und Kindergärten aufgestellt, wodurch einer breiten Zahl an Kindern das Thema vermittelt werden konnte. Kleinere Formate der Insektenhotels wurden auf dem Frühlingsmarkt Thüringen verkauft, was zum Wissensaustausch mit den Besuchern geführt hat und auf die Langfristigkeit des Projekts einspielt, stehen doch nun dauerhaft Insektenhotels in den Gärten. Durch umfangreiche Ankündigung und Begleitung des Projekts insbesondere über die Social Media Kanäle der Landjugend konnte eine breite Zielgruppe erreicht werden. Der Erlös aus dem Marktverkauf wurde an eine bedürftige Familie im Großem Walsertal gespendet.



<< i luag druf >> ZUKUNFTSPREIS KATEGORIE SCHULEN

Antonia Albrecht & Paula Sinz
von den Bezauer Wirtschaftsschulen
„Wege zur regionalen Lebensmittelversorgung“

Das Ziel der Diplomarbeit von Paula Sinz und Antonia Albrecht von den Bezauer Wirtschaftsschulen war es, zusammen mit der Solidarischen Landwirtschaft in Bezau und dem Biohotel Schwanen in Bizau das Bewusstsein für eine nachhaltige Lebensmittelproduktion zu stärken, Lebensmittel haltbar zu machen und Foodwaste zu reduzieren. Das frisch geerntete Gemüse einer ökologischen Landwirtschaft muss sehr schnell verkauft werden, damit dieses nicht ungenießbar wird. Durch die Methode des Einlegens können die Lebensmittel länger haltbar gemacht werden.

Im Zuge der Diplomarbeit wurde eine limitierte Produktserie erstellt, welche aus sieben verschiedenen Produkten besteht. Mit dem Gemüse von „LandWird“ wurden drei Gemüsesorten in einem Einlegesud eingelegt, zwei Produkte in Öl und ein Aufstrich kreiert. Das Biohotel Schwanen unterstützte die Schülerinnen bei der Produktion. In Zusammenarbeit mit „LandWird“ wurden auch die Etiketten erstellt, welche mit deren Logo und dem Europäischen Bio-Siegel versehen sind. Ein Großteil der Gläser wurde per Direktvermarktung auf dem Wochenmarkt in Egg angeboten. Die restlichen Produkte wurden im Hofladen von „LandWird“ verkauft.



<<i> luag druf >> ZUKUNFTSPREIS KATEGORIE LANDWIRTSCHAFT

Bruno's Biohof - Familie Bruno Metzler aus Alberschwende „Energie vom Bauernhof“

Die Familie Bruno Metzler betreibt einen Biogrünlandbetrieb mit Milchviehhaltung und Direktvermarktung. Auf dem Betrieb werden 17 Milchkühe mit eigener Nachzucht gehalten. Die Milch wird ausschließlich selbst zu Trinkmilch, Naturjoghurt und zum bekannten Bauernhofeis verarbeitet. Die Produkte vermarkten sie direkt an Privathaushalte. Ein Betriebsziel ist es, mit möglichst wenig Fremdenergie auszukommen. Zum Einsatz kommt Strom aus der eigenen PV-Anlage, Solarthermie, Biomasse aus dem eigenen Wald und noch fossile Energie für Fahrzeuge. Die gesamte Beleuchtung von allen Wirtschaftsgebäuden wurde 2013 auf LED umgerüstet. Weiters wurde ein Frequenzumrichter für die Vakuumpumpe angeschafft. Die Milch wird noch bevor sie in den Tank kommt, mittels eines Wärmetauschers mit eigenem Quellwasser auf ca. 15 Grad (je nach Witterung) vorgekühlt. Die bei der Milchkühlung entstandene Wärme wird zur Warmwasseraufbereitung genutzt, welche zum Beispiel zur Reinigung der Melkanlage dient. Der Strom, der nicht sofort verbraucht wird, kommt in einen Batteriespeicher. Dieser hat eine Nettokapazität von 100 kw. Wenn der Batteriespeicher voll ist, schalten sich automatisch zwei Heizstäbe in zwei Pufferspeicher ein, um Wärme zu produzieren. Es wird auch überlegt, das in die Jahre gekommene Zustellkühlauto durch einen Elektrokühltransporter zu ersetzen. Weiters wird es bald eine Ersatzanschaffung des Hofladers in Elektro geben. Im Plan ist ebenso ein zusätzlicher Pufferspeicher. Damit können sie Schlechtwettertage länger überbrücken. Durch ein kleines Fernwärmenetz werden alle Gebäude von einer zentralen Erzeugungs- und Pufferanlage mit Strom und Wärme versorgt. Die vorhandene PV-Anlage mit 52 kw/p wird nochmals erweitert und als Ergänzung der Stromerzeugung ist ein eigenes Windrad geplant.

ANERKENNUNGSPREIS **KATEGORIE LANDWIRTSCHAFT**

Familie Theresia und Christian Peter aus Egg „Energie vom Bauernhof“

Theresia und Christian Peter haben sich 2019 entschlossen das veraltete Wirtschafts- und Wohngebäude abzureißen und neu aufzubauen. Entstanden ist ein lichtdurchfluteter Stall für 45 Milchkühe plus Nachzucht, dazu eine großzügige Heuhalle. Da bei einem Bau in dieser Größe viel Energie in verschiedenen Formen benötigt wird, war es der Familie ein Anliegen, zumindest nach Fertigstellung so effizient und sparsam wie möglich damit umzugehen. Ein Teil davon ist ein Heizsystem mit Betonkernaktivierung und Kühlung der Milch via Wärmepumpe. Dabei wird zum einen die Wärme der Milch im Milchtank und zum anderen die Gülle im Güllekeller zum Heizen des Wohnhauses genutzt. Die Kühlung der Milch ist über die speziell für diesen Gebrauch entwickelte Wärmepumpe viel wirkungsvoller als über die herkömmlichen Milchkühl-Aggregate, die die Kälte aus der Luft entziehen. In der Güllekeller-Betonbodenplatte wurden 600 Meter Wasser-schläuche verlegt, somit konnte eine Tiefenbohrung vermieden werden. Dieses System ist durch die Wärme der Gülle doppelt so wirksam, wie eine Tiefenbohrung und kostete in der Anschaffung nicht einmal ein Zehntel. Dieses System ist in Österreich einzigartig und wurde bislang nur auf dem Betrieb der Familie Peter genutzt bzw. umgesetzt. Bei der Heutrocknung wird die Wärme bzw. Energie im Heustock mehrmals genutzt. Mit einem speziell entwickelten Wärmetauscher kann man die Luft im Heustock absaugen und somit die Wärme immer wieder an die frische Dachabsaugungsluft abgeben. Um sämtliche Anlagen und Verbraucher am Hof zu betreiben, wurde eine 20 kw Photovoltaik Anlage installiert. Bei sonnigem Wetter kann der Verbrauch zur Gänze abgedeckt und auch oftmals Strom eingespeist werden, der somit für andere Betriebe oder Haushalte zur Verfügung steht. Eine Erweiterung, um den Beitrag an „Grünem Strom“ zu vergrößern, ist in Planung.





Keine „Massentierhaltung“ von Christbäumen

Seit zehn Jahren betreiben Karin und Markus Dünser ihre eigene Christbaumkultur. Bei der Aufzucht der Bäume helfen ihnen dabei auch ihre Shropshire-Schafe. Die wolligen Feinspitze sind die besten Rasenmäher, die es gibt. Und das ganze ohne Benzin im Tank.

Der deutsche Dichter Christoph Martin Wieland prägte den Spruch, dass man den Wald vor lauter Bäumen nicht sieht. Bei dem in Bizau gelegenen zwei Hektar großen Grünland von Karin und Markus Dünser ist es eher umgekehrt. „Man sieht die kleinen Bäume besser“, antwortet Markus auf die Frage, was die Vorteile sind, wenn die Schafe die „Mäharbeiten“ in seiner Christbaumkultur übernehmen. Denn die alte Rasse, die aus der Grafschaft Shropshire in Mittelengland

stammt, sind als wahre Gourmets bekannt. Im Gegensatz zu ihren Artgenossen verbeißen sie keine Koniferen-Triebe und verschonen damit Nadelhölzer. Ideale Voraussetzungen also, um sie zu Gefährten für Weihnachtsbäume zu machen.

Tiere, die besten Helfer

Damit aus einem zarten Pflänzchen einmal eine schön geschmückte Fichte oder Tanne werden kann, braucht es ganz spezielle Bedingungen. Unter anderem muss mindestens dreimal pro Jahr ausgemäht werden. Die Tiere sind die besten Helfer, wenn es darum geht, die jungen Bäume frei von zu hohem Graswuchs zu halten. Sie leisten Präzisionsarbeit und halten das Gras zwischen den Tannen und Fichten kurz, damit sich die Bäume entfalten können. Müsste Markus Dünser selbst auf den sehr steilen und exponierten Hängen Hand anlegen, wäre das eine echte Sisyphusarbeit. Also überlässt er den rund 15 Scha-



fen den Großteil der Arbeit. „Wir haben sie eigens dafür angeschafft.“ Diese haben große Freude damit, können sie sich doch am gesunden Gras so richtig satt essen. Der 44-jährige Waldaufseher kümmert sich dann noch um den Feinschliff. Allein schon seines Berufes wegen hat der Bizauer eine hohe Affinität zu Bäumen. Er ist beim Land Vorarlberg beschäftigt, und für das Forstrevier Mellau/Reuthe zuständig. Die ersten Christbäume hat Dünser schon vor 20 Jahren verkauft, allerdings im Auftrag von anderen. Was lag für den Baumkenner da näher, als sich eine eigene Kultur anzulegen. Vor zehn Jahren – also 2013 – setzte er gemeinsam mit seiner Frau Karin sein Vorhaben in die Tat um. Vor sieben Jahren bezogen sie ihr neues Heim in Bizau. Während Markus in der Forstwirtschaft tätig ist, hat sich die gelernte Bäckerin Karin als Vemina-Beraterin selbstständig gemacht.

Bäume wachsen fast zu schnell

Die Dünser vertrauen auf die Natur, vermeiden den Einsatz von Herbiziden und Fungiziden. Wer aus dem oberhalb des Bizauer Fußballplatzes gelegenen Haus blickt, sieht unten das Tal und oben die schroffen Hänge, auf denen zum Greifen nahe, die Bäume wachsen. Die Lage eignet sich ideal, auch die Böden sind optimal. „Wir wohnen in einer komfortablen Zone. Unser Problem ist, dass sie fast zu schnell wachsen“, muss der Christbaumzüchter wie ein Schönheitschirurg mit einer sogenannten Topstop-Zange immer wieder kleine Eingriffe vornehmen. Dabei wird der Saftstrom unterbrochen oder verzögert, sodass die Triebe nicht zu schnell austreiben. Damit die Farben schön werden, wird dem Boden Dünger zugesetzt. Markus Dünser arbeitet sehr viel mit Gefühl und Erfahrung, die er als Forstbediensteter bei seiner täglichen Arbeit sammelt. „Man kann meine Methoden nicht mit jenen vergleichen, die bei großen kommerziellen Christbaumzuchten zum Einsatz kommen. Da geht ohne Chemie gar nichts.“ Der Mittvierziger spricht symbolhaft von „Massentierhaltung“ unter Bäumen. Also genau von jener Situation, wie sie der Dichter Christoph Martin Wieland einst beschrieb. „Es ist als ob

die närrischen Menschen den Wald vor lauter Bäumen nicht sehen könnten; sie suchen was ihnen vor der Nase liegt, und was sie bloß deswegen nicht finden, weil sie sich in einer Art von Schneckenlinie immer weiter davon entfernen.“ In die heutige Zeit übersetzt könnte man diesen Sinnspruch so deuten, dass die Faszination des Weihnachtsfestes in den letzten Jahren immer mehr der Hektik gewichen ist, die keine Zeit zum Innehalten lässt. Und der Mensch sich immer weiter von der Natur entfernt hat. So auch bei den Christbäumen, die zum großen Teil aus dem Ausland importiert werden. Dabei liegt das Gute und Natürliche so nahe. Auch Markus und Karin Dünser ist es ein Anliegen, ihren beiden Söhnen Julian (10) und Jakob (8) die Natur näherzubringen. Die Christbaumzucht trägt dazu ein Stückchen bei.

Im Bregenzerwald sind Fichten gefragt

Besonders hell leuchten die Augen der Kleinen wieder, wenn es mit dem Christbaumverkauf losgeht. Dann wird die Adventstimmung so richtig spürbar. Vor allem, wenn jemand auf den Hof kommt, um sich den frisch gefällten Baum mitzunehmen. Die meisten jedoch lassen sich den Baum lieber zustellen. Markiert werden sie bereits im Oktober. „Vor zwei Jahren etwa war hier so viel Schnee, dass wir die Bäume ausgraben mussten“, erinnert sich Markus Dünser zurück. Neben Nordmanntannen sind im Bregenzerwald auch Fichten sehr gefragt. „Die Blaufichte etwa ist ein besonderer Baum. Er hat einen harzigen Duft, ist aber auch sehr stachelig.“ Auch in diesem Jahr wird er wieder vielen Stammkunden begegnen. Das eine oder andere Gespräch inklusive. Denn wann gibt es eine bessere Zeit, als einmal kurz innezuhalten und den Wald trotz aller Bäume nicht aus den Augen zu verlieren.



Dünser Karin & Markus

Oberberg 428
6874 Bizau
T 0664 519 3728
E hallo@karins-backstubat.at

Produkte mit Ländle Gütesiegel:
Ländle Christbaum

Direktvermarktung
ab Hof:
14.12. bis 24.12.2023
von 13:00 bis 17:00 Uhr

Gemeindeamt Au:
16.12.2023 von 08:00 bis 12:00 Uhr

www.laendle.at/christbaum

Ländle Christbaum Produzent:innen

ORT	NAME	VERKAUF 2023	LEISTUNGEN
Alberschwende, Achrain 67	Bereuter Konrad T 0664 4153420 E bereuter.konrad@gmail.com	laufend ab Hof, am 8.+9.12. sowie ab 15.12. tgl. jeweils ab 10:00 gegenüber Gasthof/Brauerei in Alberschwende	     
Alberschwende, Burgen 726	Flatz Helmut T 0664 5330161	ab 10.12. täglich ab Hof und auf Anfrage	     
Alberschwende, Dresslen 233	Gmeiner Laurin, T 0650 5618505 E laurin.gmeiner@hotmail.de	15.12. bis 23.12. von 09-19:00	     
Bizau, Oberberg 428	Dünser Karin & Markus T 0664 5193728 E hallo@karins-backstuba.at	ab Hof 14.12 bis 24.12.: 13-17:00; Gemeindeamt Au am 16.12. von 08-12:00	     
Bregenz, Fluh 24c	Sieber Gerhard T 0664 5372166 E daniel.sieber1992@gmail.com	ab 9.12. von 09-18:00: in Bregenz, Bauernhof Jäger, Brielgasse 36; sowie in Hard: Lässer's Schlösslehof, Mittelweiherburg 2	     
Dornbirn, Watzenegg 15	Christbaumhof Kaufmann T 05572 23499 E info@kaufmannbaum.at www.kaufmannbaum.at	ab Hof, ab 9.12.: Mo bis Sa 09- 18:00, So 10-17:00, + Dornbirn Kehlerpark 16.12. 09-16:00, Schwar- zenberg 16.12. 08-16:00, Lech am Arlberg 14.- 24.12. 14-17:30	     
Dornbirn, Nesselweg 6	Christbaum Schwendinger T 05572 26357 0664 4415998 E moltems66@gmail.com	ab Kultur Gechelbach-Eschenau	     
Dornbirn, Rädernacher 5	Spiegel Heinz T 0664 9606401 0680 4053139 E heinz.spiegel@gmx.net	Verkauf ab Hof, ab sofort	     
Dornbirn, Sonnengasse 19	Winsauer Anton T 05572 34650 0664 5207106 E blacky.preissegger@vllbg.at	Jederzeit nach tel. Vereinbarung vor Ort direkt in der Kultur. (Achmäder 509)	     
Eichenberg, Wanne 8	Bernhard Elisabeth, T 05574 52577	laufend ab Hof	     
Feldkirch, Rüttenenstraße 43	Agrargemeinschaft der Altgemeinde Altenstadt T 0664 88188430 E kanzlei@agraraltenstadt.at	Christbaumkulturen Schießstand Altenstadt, Logergasse sowie in der Gisingerau an der Rüttenenstraße: 22.12. und 23.12. von 10-16:00	     
Feldkirch, Alberweg 7a	Agrargemeinschaft Tosters T 0699 12257977 E dietmar.schoech@gmx.at	Verkauf Kirchplatz Tosters, Samstag 16.12. von 08-10:00	     
Gaißau, Gartenstraße 28b	Fink Peter T 0650 7813612	ab 09.12., Stand Höchst Apotheke, von 10-18:00 15-17.12. Familientage in der Kultur bei der Flughalle in Höchst, 10-17:00	     
Göfis, Kirchstraße 2	Gemeinde Göfis, T 05522 727150 E gemeindeamt@goefis.at	Verkauf beim Sunnahof Tufers in Göfis	     
Göfis, Tufers 33	Sunnahof Tufers, T 05522 70444 E sunnahof@lhv.or.at www.sunnahof.or.at	12.12. bis 23.12.: Montag bis Samstag von 09-17:00	     
Hohenems, Schlossplatz 8	Gutsverwaltung Waldburg-Zeil T 05576 7455550 0664 9236889 E stefan.mayer@palast-hohenems.at	Schlossplatz: 11.12. bis 22.12. von 10-18:00 traditioneller Stockverkauf beim Christbaumwald Hohenems Reute: 17.12. von 10-15:00	     
Höchst, Förstergasse 10a	Christbaumkultur Bauer T 0664 2844762 0681 81710527 E christbaumkultur.bauer@gmail.com	ab Kultur (Höchster Gemeindeha- fen) So 10.12., Sa 16.12. bis 23.12. täglich von 09:30-16:00 oder nach telefonischer Vereinbarung	     

Der Christbaum mit Ländle Gütesiegel. Gesetzt, gewachsen, geerntet in Vorarlberg!



ORT	NAME	VERKAUF 2023	LEISTUNGEN
Höchst, Deltastraße 3	Vollmar Johannes T 0664 8961165 E j.vollmar@gmx.at	sofort ab Kultur: jeweils Sa und So von 13-16:00 und 8.12. von 13-16:00 Ab 8.12. auch ab Hof	
Hörbranz, Allgäustraße 134	Familie Jochum, T 0664 1133004 E christbaum.jochum@gmail.com christbaum-jochum.com	ab Hof, ab 09.12. von 09-17:00	
Krumbach, Engisholz 92	Steuerer Werner, T 0664 2657107 E lisi-steurer@aon.at	ab Hof, telefonische Vereinbarung	
Langen bei Bregenz, Birkenberg 59	Konzett Albert T 05575 4486 0664 9751407 E birkenberger@aon.at	ab 02.12. ab Hof nach tel. Vereinbarung	
Ludesch, Rottaweg 22	Agrar Ludesch, T 0699 17016167 E mario@agrar-ludesch.at	Beim Steinbruch Ludesch (beim Kreisverkehr Ludesch) am Sa, 16.12. von 08-12:00	
Ludesch, Walgaustraße 118	Gärtnerei Metzler Paul T 05550 33340	ab 05.12. ab Betrieb, Mo-Fr von 08-12:00 und 13-18:00 und Samstag von 08-13:00	
Mellau, Hinterbündt 83	Dietrich Georg, T 0664 2841069, E georg-dietrich@hotmail.com	ab Hof ab 15.12. täglich 13-18:00, Samstag jeweils 08-17:00	
Nenzing, Am Platz 10	Agrar Nenzing T 05525 62144 0664 4215027 E verwaltung@agrar-nenzing.at www.agrar-nenzing.at	Agrargebäude Nenzing am Freitag, 15.12. von 08-12:00, 13-17:00 und am Samstag 16.12. von 08-12:00	
Rankweil, Walgaustraße 19	Agrargemeinschaft Rankweil T 05522 44523 E office@agrar-rankweil.at www.agrar-rankweil.at	Verkauf Holzhof Letze: Do 14.12., Fr 15.12, Mo 18.12. und Di 19.12. jeweils 08-12:00 und 13-16:00; Schafplatz vor dem Riedle: Sa 16.12. von 09-12:00 (selber schneiden)	
Rankweil, Sulzer Weg 2	Landesforstgarten Vorarlberg T 05522 73232 E landesforstgarten@vorarlberg.at	von 06.12. bis 23.12. werktags von 08-17:00, Sa 08-16:00, 8.12. geschlossen, Sa 23.12. von 08-12:00	
Schlins, Brunnenweg 1	Rauch Elmar T 0664 8788099	ab Hof und Kultur, ab 15.12. nach telefonischer Vereinbarung	
Sulz, Hummelbergstr. 9	Agrar Sulz - Frödischtalholz E agrar@gemeinde-sulz.at www.gemeinde-sulz.at	Verkauf Samstag 16.12. von 09-12:00 Uhr, Bauhof Sulz, Austraße 32	
Sulzberg, Schüssel 293	Hagspiel Bernhard T 0664 5012287 E abhagspiel@vol.at	ab Hof, ab 09.12 im Raiffeisen Lagerhaus Sulzberg	
Thüringen, Faschinastraße 10	Agrar Thüringen, T 0664 1018313 E stuchly.othmar@gmx.at	Dorfplatz Thüringen, am 16.12. 08-12:00	
Weiler, Hanenberg 17	Agrargemeinschaft Weiler T 0664 7637384 E agrar.weiler@aon.at	Forsthaus Hanenberg, Fr, 15.12. von 13-17:00 und Sa, 16.12. 08-12:00	



- Bäume selber schneiden möglich
- Lebende Christbäume im Topf
- Baumlagerung bis Weihnachten möglich
- Vorauswahl in der Kultur möglich
- Mondphasenschnitt möglich
- Zustellung möglich

www.laendle.at/christbaum

Baumsetzlinge für Schulkinder in Malambo

Schau aufs Kässele beim Christbaumkauf. Seit 2015 unterstützen die Ländle Christbaum Produzentinnen und Produzenten das von Bruder und Schwester in Not initiierte Aufforstungsprojekt in Malawi. Mit Hilfe der freiwilligen Spenden von Kundinnen und Kunden konnten bereits viele lebensnotwendige Bäume gepflanzt werden. Dieses Jahr werden die gespendeten Baumsetzlinge an Schulkinder in Malambo gegeben. Seien auch Sie Teil ihrer Zukunft mit nur 1 Euro.

Die Weihnachtszeit ist eine besinnliche Zeit. Eine Zeit der Dankbarkeit und eine Zeit des Gebens. Umso schöner ist es, wenn man auch anderen Menschen eine Freude bereiten kann, und schon mit einer kleinen Spende ein ganzes Dorf verändern kann. Seit acht Jahren unterstützen die Ländle Christbaum Produzentinnen und Produzenten das Aufforstungsprojekt im malawischen Dorf Malambo.

Mehrfacher Nutzen

Im letzten Jahr wurden bereits Obstbaumsetzlinge an Schulkinder verteilt. Natürlich damit einerseits die Ernährungssicherheit gewährleistet werden kann, aber auch damit Bildung und Schule bei den Eltern einen höheren Stellenwert erlangt. Den über 1114 Schüler:innen wird gezeigt, wie die Setzlinge gepflanzt und am besten gepflegt werden.

Drei Jahre dauert es üblicherweise, bis die Setzlinge zu Früchte tragenden Bäumen werden und die Bewohner mit frischen Mangos, Papayas oder anderem versorgen können. Es fallen auch viele Herausforderungen an, die Bäume in der trockenen Region zu erhalten und vor hungrigen Tieren zu schützen. Letztes Jahr konzentrierte sich die Gemeinde zudem auf Workshops zur Herstellung und Anwendung von organischem Dünger. Ebenfalls ist es vorgesehen, mindestens ein Dorfmitglied im kommenden Jahr zu einem Workshop zur Vermehrung von Obstbaumsetzlingen (Stecklinge) zu schicken. Dies fördert die Selbständigkeit. Der zusätzliche Verkauf von den Früchten sichert der Bevölkerung ein kleines Einkommen, wovon u. a. auch Lernmaterialien für die Kinder gekauft werden können. Die laufende Aufforstung dient zudem dem Klimaschutz und wirkt der Bodenerosion entgegen.



Auch heuer wird die Aktion wieder von vielen Ländle Christbaum Produzent:innen unterstützt. Deshalb schauen sie aufs Kässele. Jeder Euro ist dabei wertvoll. Denn ein Setzling kostet 1 Euro. Und 1 Euro ist unbezahlbare Hoffnung. Wir bedanken uns sehr für alle Spenden der letzten Jahre.

Helfen Sie uns helfen, sodass in Malawi noch viele weitere Bäume wachsen und viele weitere Kinder zur Schule gehen können!

Helfen auch Sie!

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



www.laendle.at/christbaum
www.bruderundschwesterinnot.at

Ländle Fondue

für 2 Personen

- 350 g Ländle Fondue Käsemischung
- 120 - 150 ml Most
- Knoblauchzehe oder Ingwer
- Pfeffer, Muskatnuss
- Brot

ZUBEREITUNG

Den Fonduepfopf mit einer Knoblauchzehe oder einem Stück Ingwer ausreiben. Most eingießen und erwärmen. Vor dem Siedepunkt die Käsemischung hinzugeben und unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze so lange erwärmen, bis sich Blasen bilden. Mit etwas Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Den Fonduepfopf auf den Rechaud stellen, zwischendurch immer wieder umrühren. Dazu werden in Würfel geschnittene Brotstücke gereicht.

Guten Appetit!



ANSTELLE VON MOST
können Sie auch 120 - 150 ml
Weißwein oder Bier nehmen

ALKOHOLFREIE VARIANTEN:
120 - 150 ml Apfelsaft oder Gemüse-
fond mit einem Schuss Zitronensaft

DAS PASSENDE BROT
ist grundsätzlich ein Weißbrot mit viel
Kruste, z. B. Baguette oder Schweizer
Brot. Pro Person rechnet man ca.
150 - 200 g Brot

TIPP: Die Käsemischung mindestens
30 Min. vor dem Zubereiten aus dem
Kühlschrank nehmen



SUPERGOLD für Vorarlberg Milch bei den World Cheese Awards in Trondheim!

Bei den diesjährigen World Cheese Awards in Trondheim, Norwegen, wurde der „Ländle Bioberger“ mit dem begehrten SUPERGOLD ausgezeichnet, was die außergewöhnliche Qualität und den Geschmack dieses Käses unterstreicht.

Das World Cheese Awards Event fand vom 26. bis 28. Oktober statt und zog Käseexperten und -liebhaber aus der ganzen Welt an. Über 4.000 Käsesorten aus mehr als 40 Ländern wurden von einer Fachjury, bestehend aus über 250 Experten, bewertet, um die besten Käsespezialitäten der Welt zu ermitteln. Neben dem SUPER-

GOLD für den „Ländle Bioberger“ konnte Vorarlberg Milch weitere Auszeichnungen entgegennehmen, darunter SILBER für den „Ländle Rahmkäse“ sowie sechs Mal BRONZE für den „Vorarlberger Bergkäse 10 Mo“, „Ländle Klostertaler“, „Ländle Klostertaler extra-reif“, „Ländle Räbkäse“, „Ländle Weinkäse“ und „Ländle Arlberger“.

Diese Auszeichnungen sind eine Bestätigung für das Engagement von Vorarlberg Milch für höchste Qualität. Wir bedanken uns herzlich bei unseren Landwirten für die hohe Milchqualität, die die Grundlage für unsere preisgekrönten Käsesorten bildet!

KÄSE FAKTEN

An köriger Bergkäs, an Montafuner Sura Kees oder an Räbkäs – die Käsespezialitäten in Vorarlberg sind nicht wegzudenken. Nicht nur in Vorarlberg, sondern in vielen Teilen der Welt hat Käse eine ganz besondere Bedeutung und Tradition. Mit über 400 verschiedenen Sorten, alleine in Österreich ist die Palette an Variationen riesig. Österreichs Käse wird hauptsächlich aus Kuhmilch hergestellt, wohingegen Schafs- und Ziegenkäse nur einen sehr kleinen Teil ausmachen. Wie genau Käse "erfunden" worden ist, lässt sich nicht mehr genau sagen, aber es war wahrscheinlich eine Reihe an Zufällen, die sich durch die Lagerung und Erwärmung von Milch ergeben haben. Käse ist quasi Milch in fester und konzentrierter Form, die durch Fermentation haltbarer und auch leichter transportierbar (z. B. von der Alp ins Tal) gemacht wird. Schon in der

Jungsteinzeit hielten Bauern im Alpenraum Rinder und Ziegen als Nutztiere für Arbeit und Milch. Die Kelten starteten mit der Bewirtschaftung der Alpen und spätestens seit den Römern wissen wir, dass diese das Enzym Lab zur Käseherstellung nutzten. Begriffe wie: Senn, Gepse und Käse gehen auf Lateinische Ursprünge zurück. Das Wissen wurde nur teilweise an die Germanen weitergegeben, aber besonders den Walliserinnen und Wallisern ist es zu verdanken, dass der heute so beliebte Labkäse seinen Weg nach Österreich gefunden hat. Vorarlberg liegt in der Qualität der Käseproduktion national, aber auch international ganz vorne und konnte auch 2023 wieder viele Preise und Prämierungen erzielen – nicht umsonst wird Vorarlberg auch das Käseland genannt.

Quellen: Land schafft Leben, 2023; Wäldar Käsbuch, 2020, Hubert Krenn Verlag; LK Vorarlberg

KÄSELAND VORARLBERG

Wusstest du...

...dass die 3 Stufen Landwirtschaft mit Talbetrieb, Maisäz und Hochalpe bei der in unterschiedlichen Höhenlagen auch Milch und Käse erzeugt wird, seit 2010 UNESCO immaterielles Weltkulturerbe ist!



Quelle: LK Vorarlberg, 2023; unesco.at

IN VORARLBERG GIBT ES...

1
Molkerei

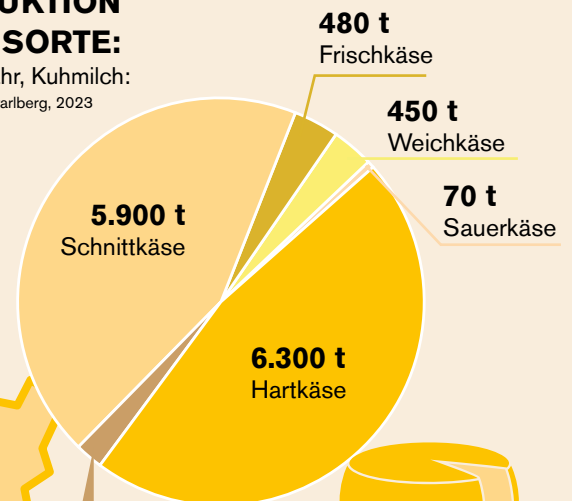
21
Käseereien

123
Alpen auf denen
im Sommer Käse
erzeugt wird.

Quelle: LK Vorarlberg, 2023

PRODUKTION NACH SORTE:

ca. pro Jahr, Kuhmilch:
Quelle: LK Vorarlberg, 2023



KÄSEPRODUKTION

pro Jahr, aus Kuhmilch:

ca. 13.500 TONNEN

6%
ca. der
Österreichischen
Gesamt-Käse-
Produktion

60%
ca. der produzierten
Milch wird zu
Käse gemacht

330 t Alpkäse

Der ursprungsgeschützte (g.U.) Alpkäse ist eine besondere Hartkäse-Spezialität. Er wird nur von Mai bis September hoch oben auf den Sennalpen, meist sehr traditionell, hergestellt. Für Alpkäse darf nur reine Alp-Heumilch als unbehandelte Rohmilch verwendet werden.

(g.U.) Vorarlberger Bergkäse wird ebenfalls aus Roh-Heumilch hergestellt, jedoch muss diese nicht ausschließlich Alpmilch sein. Er wird das ganze Jahr über produziert.

Quelle: LK Vorarlberg, 2023;
Land schafft Leben, 2023 (Zahlen von 2021)

Quelle: Wäldar Käsbuch 2020, Hubert Krenn Verlag;
www.vorarlberg.travel/Käsespezialitäten

KÄSETYPEN

Käse wird hauptsächlich in 4 Typen unterschieden, wobei Sauer- und Schmelzkäse hier nicht dabei sind. Die Käsetypen werden anhand des Wassergehaltes in der fettfreien Käsemasse (Wff-Wert), der Reifezeit und der Konsistenz unterschieden.

Quelle: LK Vorarlberg, Land schafft Leben 2023

Hartkäse



z. B. Bergkäse, Alpkäse & Emmentaler
Reifung: 3 Monate bis zu 2 Jahre
Naturrinde

Schnittkäse



z. B. Tilsiter, Gauda, Edamer, Most-, Dorf- & Butterkäse: Die Größte Auswahl im Supermarkt
Reifung: 4 bis 10 Wochen

Weichkäse



z. B. Camembert, Romadur, Bachsteiner
Reifung: 2 bis 4 Wochen
meist über Oberflächenreifung mit Weißschimmel

Frischkäse



z. B. Topfen, Gervais
reift nicht, wird frisch verzehrt.

WIEVIEL MILCH STECKT IN 1 KG:

11–13 Liter



9–10 Liter



6–8 Liter



4–6 Liter



22,5 kg/Jahr

Pro-Kopf-Verbrauch von Käse in Österreich

PRODUKTION IN ÖSTERREICH

Quelle: Statistik Austria, Versorgerbilanz 2021

43,8 %

Fast die Hälfte der produzierten Käsemenge in Österreich wird exportiert.

WAS STECKT IM KÄSE?

Quelle: Land schafft Leben, 2023, Beispiel selber gerundet.

Bergkäse, 45 % F.i.T

36 %	Wasser
30 %	Fett
29 %	Eiweiss
5 %	Vitamine, Kalzium, Natrium und Sonstiges

F.i.T.

Die Fettangabe des Käses wird als Fett in Trockenmasse angegeben. Da Käse ein lebendiges Produkt ist, und sich der Wassergehalt je nach Reifung verändert, wird er in der einzigen Konstante angegeben. Den tatsächlichen Fettgehalt kann man damit einfach berechnen:

Hartkäse: 0,6 x F.i.T.	Frischkäse 0,3 x F.i.T.
Schnittkäse 0,5 x F.i.T.	Weichkäse 0,4 x F.i.T.

Laktose intolerant?

Laktose ist der natürliche Milchzucker. Manche Menschen können laktosehaltige Nahrungsmittel nicht gut abbauen, da zu wenig vom Enzym Laktase, das bei der Spaltung hilft, im Körper ist. Dann kann Laktose zu Blähungen, Schmerzen und weiteren Beschwerden führen. Im asiatischen und afrikanischen Raum liegt die Intoleranz genetisch besonders hoch.

wusstest du ...

... dass **Laktose während der Reifung abgebaut wird, und deshalb Hart- und Schnittkäse in der Regel laktosefrei sind?**



ZIEGEN- UND SCHAFSKÄSE



Ziegen- und Schafskäse werden meist als Weich- und Frischkäse hergestellt. Sie unterscheiden sich im Geschmack und auch in ihrer Konsistenz von Kuhmilchkäse. Auch die Farbe ist weißlicher, da die Schafs- und Ziegenmilch weniger Carotin enthält. Zudem enthält Ziegenmilch etwas weniger Fett als Kuhmilch und dafür mehr Vitamin A. Sie wird oft als leichter verdaulich beschrieben, da die Fettmoleküle kürzere Ketten bilden und leichter abgebaut werden können. Der Eigengeschmack liegt am höheren Caprinsäuregehalt.

Quelle: Bio Austria, Land schafft Leben, 2023



Viel Bock auf Lamm

Jakob und Martina Behmann züchten auf ihrem Hof in St. Gerold Charollais-Schafe. Die beiden Lehrer, die sich einst an der BOKU in Wien kennenlernten, sind damit die einzigen in ganz Österreich. Klar, dass die beiden da viel Bock auf Lamm(fleisch) haben.

Es ist kein Geheimnis, dass Franzosen Gourmets sind. Das setzt sich bis zu den Schafen fort. So verhält es sich auch in der Gemeinde Charolles, die im Département Saône-et-Loire in der Region Burgund liegt. Von dort stammt das Charollais-Schaf, das im Unterschied zum gleichnamigen Rind mit einem doppelten L geschrieben wird. Durch Einkreuzung englischer Dishley-Schafe entstand im 19. Jahrhundert die heutige Fleischrasse. Jakob Behmann kennt die wunderschöne Gegend, war er doch selbst dort, um sich mehrere Schafe für die Zucht zu holen. Vor zehn Jahren hat er sich für diese Rasse entschieden, nachdem er zuvor viel ausprobiert hat. „Sie haben ein sehr feines Fleisch und zarte Knochen und auch die Geburt der Lämmer ist sehr einfach“, beschreibt der 44-Jährige, warum er auf die wolligen Französinen und Franzosen gekommen ist. Übrigens: die ersten Zuchttiere holte er aus Berlin. Die Böcke werden jedes zweite Jahr ausgewechselt, um Inzuchtlinien zu vermeiden. Sie werden dann an andere Höfe verkauft und können dort ihre Arbeit verrichten.

Im Vorjahr siebenmal Drillinge

Mittlerweile sind es 40 Mutterschafe, die sich rund um den Hof von Jakob und Martina Behmann tummeln. Das Ehepaar, das vier Töchter – Sophia (17), Enya (15), Anna (5) und Clara (3) – hat, ist vor 14 Jahren nach St. Gerold gezogen. Und wenn schon vom Nachwuchs die Rede ist: Diesen gibt es bei den Schafen natürlich auch zuhauf. „Im Vorjahr gab es gleich siebenmal Drillinge“, erzählt Martina Behmann, die gerne die Geburtenbetreuung übernimmt.



Durch eine Kamera im Stall kann der Geburtsvorgang genau überwacht werden. „Normalerweise funktioniert das reibungslos. Wichtig ist, dass sie mit den Füßen voraus kommen“, ergänzt ihr Mann Jakob. Bis das frisch zur Welt gekommene Lamm zum ersten Mal säugt, ist einer der beiden stets dabei. „Das kann rund eine Stunde dauern.“ Danach ist „Mutterschaftsurlaub“ angesagt. Das heißt, die Mutter verbringt eine Woche lang mit ihrem Nachwuchs in der Ablamm-Box. Erst wenn sich alle aneinander gewöhnt haben, kommt das Muttertier samt Nachwuchs wieder in die Herde. Rund 60 bis 70 Lämmer werden pro Jahr ausgetragen. Ein Teil von ihnen wird für die eigene Zucht weiterverwendet oder als Zuchttier verkauft, der andere kommt seiner Bestimmung als Nutztier nach und wird geschlachtet. Dann weisen die Tiere ein Gewicht zwischen 45 und 50 Kilogramm auf. Die Schlachtung erfolgt im Betrieb von Markus Gstach in Rankweil.

Verabschiedung vor der Schlachtung

Für die Tiere soll dies alles möglichst stressfrei erfolgen. Jakob Behmann vertraut dafür einem eigenen Ritual. „Bevor ich sie zum Schlachter bringe, verabschiede ich mich von ihnen.“ Für den Lehrer für Pflanzenbau und Landtechnik, der so wie seine Frau Martina die Universität für Bodenkultur (BOKU) absolviert hat, ist dies auch eine Respektsbezeugung. Bevor es jedoch so weit ist, stellt er die Fütterung ein bis zwei Wochen vorher auf Heu um. Natürlich alles in Bio-Qualität. Durch das Trockenfutter bekommt das Fleisch eine festere Konsistenz“, erklärt er den Grund. Da im Bio-Bereich kein Wert auf rasche Gewichtszunahme gelegt wird, hat das Fleisch genügend Zeit, harmonisch zu reifen. Lammfleisch wird auch in der Diätküche sehr geschätzt, da es durchschnittlich nur vier Prozent Fett enthält und dieses hat auch noch eine besondere Qualität. Lammfett bietet dem Körper eine Reihe fettlöslicher Vitamine und auch einen beachtlichen Anteil an konjugierter Linolsäure (CLA). Dieser Fettsäure werden mehrere positive Effekte zugeschrieben. Frisches Gras und der hohe Faseranteil im Futter des Bio-Lamms fördern die CLA-Bildung.



Familie bevorzugt Lammhackfleisch

Ein wichtiger Vertriebspartner für die im Großen Walsertal sesshaft gewordene Familie ist die Handelskette Sutterlüty. Doch das Lammfleisch wird auch direkt vermarktet. Per WhatsApp werden die potenziellen Kunden angeschrieben, wenn es wieder entsprechende Lieferungen gibt. Und freilich haben auch die Behmanns ganz viel Bock auf Lamm. So darf am eigenen Teller das Ländle Bio-Lamm nicht fehlen. Die ganze Familie bevorzugt Lamm-Hackfleisch, weil sich daraus leckere Speisen zubereiten lassen. „Auch unsere Kinder mögen es gerne und laden gerne mal auch andere Kinder zu uns ein“, betont Martina, die an der BSBZ in Hohenems Biologie und Biologische Landwirtschaft unterrichtet. Ursprünglich kommt die 40-Jährige aus dem Stubai-tal in Tirol. Ihren Mann hat sie im Rahmen ihres Studiums in Wien kennengelernt. Im Jahr 2009 ergab sich dann die Gelegenheit, in St. Gerold einen Hof zu übernehmen. Eine Entscheidung, die beide nicht bereuen. Im Gegenteil: Eingebettet in einer wunderbaren Umgebung können sie ihre Schafzucht, die ein schöner Ausgleich zum Lehrerberuf ist, betreiben. Schließlich beschäftigt sich Jakob Behmann bereits seit 40 Jahren mit Schafzucht.



Behmann Martina & Jakob

Gassnerberg 19
6722 St. Gerold
T 0664 39 343 61
E jakobbehmann@gmx.at

Produkte mit Ländle Gütesiegel:

Ländle Bio-Lamm

Weitere Produkte:

Schaffelle und Schafwolle

Direktvermarktung ab Hof

www.laendle.at/lamm



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





Zwischen Abenteuer und Gemütlichkeit

Ruhige Lage, aber doch nur kurze Wege, verschiedene Unternehmungen zu jeder Jahreszeit, dazu Köstlichkeiten aus dem eigenen Hofladen sowie eine herzliche Gastgeberfamilie: Am Felderhof in Bezau können Familien ihren Urlaub in vollen Zügen genießen.

Die Sonne kitzelt auf der Haut, während in der Ferne Vögel zwitschern und Kühe aus dem Stall muhen – ein typischer Tag auf dem Felderhof im Bregenzerwald. Helmut Felder, aufgewachsen mit sechs Geschwistern auf diesem traditionellen Bauernhof, empfängt heute Gäste in seinem liebevoll gestalteten Zuhause. Die Ferienwohnungen „Rimsgrund“ und „Dorfblick“ bieten Platz für Familien und kleine Gruppen, umgeben von Handwerkskunst und der Natur des Bregenzerwaldes.

Kinder können sich auf der großen Terrasse, im Wintergarten, im Sandkasten und auf der Schaukel vergnügen, während die Erwachsenen die atemberaubende Aussicht auf Berge und Wälder genießen. Der Felderhof, ideal gelegen für Wanderungen und Fahrradtouren, hat die Seilbahn Bezau in

unmittelbarer Nähe. Die nahegelegenen Skigebiete laden dazu ein, den Vorarlberger Winter von seiner schönsten Seite zu genießen. Das echte Landleben erfährt man auf dem Felderhof hautnah. Kinder dürfen bei der Stallarbeit helfen und Kühe füttern, während Hasen und Hühner das Hofleben bereichern. Ein besonderes Highlight ist der Hofladen, gefüllt mit Produkten die vom Metzger des Hofes, Helmut Felder, erzeugt wurden. Da gibt es zum Beispiel Landjäger und Kaminwürsten, Schinken und Speck, Wienerle und Schübling, sowie tiefgekühltes Fleisch – je nach Verfügbarkeit. Der Kauf dieser Produkte unterstützt die Regionalität und Nachhaltigkeit, welche zentrale Themen des Felderhofes sind. Dies zeigt sich in der umweltfreundlichen Energieversorgung durch die Photovoltaikanlage (48 Kilowatt mit 24 Kilowatt Speicherbatterie) für den Eigenbedarf, beispielsweise für die vielen Kühlräume und für die Heutrocknung. „Den Strom, den ich selber produziere, muss ich nicht kaufen“, so Helmut Felder. Die Stückholzheizung, befeuert mit Holz aus dem eigenen Wald, und eine Solaranlage, die warmes Wasser produziert, runden das Konzept zur gelebten Energieautonomie am Hof ab. Der Felderhof bietet somit den perfekten Rahmen für einen unvergesslichen, nachhaltigen Urlaub am Bauernhof, wo Tradition, Natur und moderne Annehmlichkeiten aufeinandertreffen.

urlaubambauernhof.at/ferienhof-felder



Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich

Vorarlberg



ALLTAG raus – ATEM anhalten – FÜLLE ernten!

Die Familie Heidegger ist Mitglied von Urlaub am Bio-Bauernhof und öffnet für ihre Gäste die Stalltüren im Sommer, wie im Winter. Das Besondere ist, dass die Besucher:innen in die Welt der Bio-Landwirtschaft eintauchen können.

Der BIOHOF Heidegger in Möggers ist seit 1994 ein zertifizierter Bio-Bauernhof und seit 2007 Mitglied von Urlaub am Bauernhof in Vorarlberg. Das ganze Jahr sind Gäste eingeladen, die Schönheit und Ruhe der Natur zu genießen. Josef und Mariette haben den Hof 2011 übernommen und setzen neben der Mutterkuhhaltung auf die „BIO-BEEF“ Fleisch-Direkt-Vermarktung. Im eigenen Hofladen gibt es rund um die Uhr frische regionale Produkte.

Urlaub inmitten der naturbelassenen Landschaften erleben und im Garten zwischen Kräutern und Apfelbäumen die Seele baumeln lassen. Der Heidegger Hof bietet eine familiäre Atmosphäre und ist ein Bauernhof zum Angreifen mit Kühen, Pferden, Schweinen, Katzen und vielem mehr. Die Gäste sind eingeladen am bäuerlichen Leben teilzunehmen – beim Melken, Tiere füttern oder einer Traktorfahrt. „Unser Bio-Bauernhof steht für Nachhaltigkeit, ohne Gentechnik und chemisch-synthetische Pestizide“, betonen Josef und Mariette Heidegger. Ein Urlaub am Bauernhof auf dem Heidegger Hof verspricht eine authentische, naturverbundene Erfahrung, die lange in Erinnerung bleibt.

urlaubambauernhof.at/heidegger



Köstliches Ländle



Feinster Speck vom Ländle Alpschwein

Die Vorratspakete vom Ländle Alpschwein sind verkauft, feinste Wurstwaren sind schon im Handel und jetzt ist die Zeit auch wieder reif für Karree-, Bauch- und Halsspeck vom Ländle Alpschwein.

Die Metzgerei Walser in Meiningen hat das Fleisch der Alpschweine mit Ländle Gütesiegel zu diesen Spezialitäten veredelt. Passend zur Weihnachtszeit, können die schmackhaften Produkte exklusiv ab dem **7. Dezember 2023** in den Sutterlüty Ländlemärkten gekauft werden – nur solange der Vorrat reicht!



Ländle Fondue

Die Käsemischung für den feinen Käsegenuss.

Das neueste Produkt passend zur Winterzeit aus dem Hause Vorarlberg Milch: Das Ländle Käsefondue im praktischen Frischebeutel für 2 Personen.

Geschickt portioniert vereint diese Neuheit die authentische Geschmacksvielfalt des Käsefondue mit moderner Bequemlichkeit und höchster Frische.

Ob mit Most, Weißwein oder Bier – das Ländle Fondue schmeckt fein würzig und ist ein cremiger Genuss mit Freunden, ideal zum geselligen Beisammensein. Und als alkoholfreie Variante mit Apfelsaft oder Gemüsefond ist es passend für die ganze Familie. Die perfekte Zubereitung finden Sie auf Seite 15.

Erhältlich überall wo es Vorarlberg Milch Produkte gibt.



Die Ländle Kalbsbratwurst

Keine Neuheit – aber für viele Vorarlberger:innen ein absolutes Muss an den Weihnachtsfeiertagen ist die Ländle Kalbsbratwurst. Traditionell im Brötle oder mit Kartoffelsalat – die Ländle Kalbsbratwurst ist immer ein Genuss.

Mit Ländle Gütesiegel ausgezeichnet handelt es sich garantiert um ein Vorarlberger Produkt. Das verwendete Kalbfleisch stammt zu 100 % von Vorarlberger Kälbern, die hier geboren, gehalten und geschlachtet wurden. Die Kalbsbratwurst mit Ländle Gütesiegel wird von verschiedenen Produzenten hergestellt und behält – durch die unterschiedlichen Rezepturen und Gewürzmischungen – ihren individuellen Geschmack je nach Hersteller. Produziert wird sie von Broger, TANN, Walser, der Metzger Dür und der Pfleggar Metzgerei. Wer etwas Neues ausprobieren möchte, findet spannende Rezeptideen mit Ländle Kalbsbratwurst auf unserer Website:

www.laendle.at/kalbsbratwurst



Der Wolf im Brennpunkt



Rund 400 Besucherinnen und Besucher, darunter zahlreiche Bäuerinnen und Bauern, die durch Wolfsrisse Tiere verloren haben, nutzten beim Agrarforum der Landwirtschaftskammer Vorarlberg in Hohenems die Chance, neueste Entwicklungen zum Thema zu erfahren.

Dazu hatte die Landwirtschaftskammer Vorarlberg u.a. den ausgewiesenen Schweizer Wolfsexperten Diplom-Biologe Marcel Züger eingeladen. Er berichtete über seine Arbeit und seine Erkenntnisse aus gut 20 Jahren Arbeit mit dem Thema Wolf und dem Wolfsmanagement in der Schweiz, speziell in Graubünden mit bis zu 18 Rudeln. „Ich habe mich vor gut 20 Jahren über das erste Wolfsrudel in der Schweiz gefreut, heute sieht das aber

anders aus. Wir haben die Ausbreitung des Wolfes und die damit verbundenen Schäden an Wild- und Nutztieren viele Jahre massiv unterschätzt. Heute gibt es 32 Rudel mit durchschnittlich zehn Tieren in der Schweiz, Tendenz massiv steigend. Mit großem finanziellen und materiellem Aufwand in Millionenhöhe, haben wir in den vergangenen Jahren in den Herdenschutz, sei es mit Hunden oder Zäunen, investiert und sind gescheitert. Wir befinden uns in einem Wettrüsten mit dem Wolf, denn jede neue Schutzmaßnahme wird von diesen intelligenten Raubtieren rasch überwunden. Diese Entwicklung wurde von unserer Regierung verstanden, die nun nicht nur die Entnahme einzelner Tiere, sondern ganzer Rudel gesetzlich erlaubt. Ziel ist eine Population von maximal zwölf Rudeln in der Schweiz, um unsere Alpwirtschaft nicht zu verlieren. Unsere Alpen sind kein Naturraum, sondern ein über Jahrhunderte geschaffener Kulturraum für Mensch und Tier und einer vielfältigen Biodiversität an Tieren und Pflanzen, die durch die Aufgabe der Alpwirtschaft ebenfalls verloren gingen. Der Wolf hat weltweit riesige Verbreitungsgebiete, und muss nicht unbedingt auf dicht besiedeltem Raum unkontrolliert zugelassen werden“, so die Kernaussage des Biologen. Dazu LK-Präsident Josef Moosbrugger: „Die benachbarte Schweiz hat in 20 Jahren Wolfsmanagement erkannt was zu tun ist, und wir haben in dem Fall das Glück von diesen Erfahrungen zu profitieren. Wir müssen den Anfängen wehren und

nicht dieselben Fehler machen. Gehen die Risse nicht massiv zurück, steht die Alpwirtschaft bald am Scheideweg mit unabsehbaren Folgen für die Landwirtschaft, aber auch den Tourismus und die Freizeitbranche.“

Bei den Besucherfragen meldete sich auch Psychiater Dr. Reinhard Haller zu Wort: „Man darf in der Diskussion nicht das Leiden der Nutztiere und deren Besitzer vergessen, die am Morgen ihre zerrissenen Tiere vorfinden. Ich habe mit vielen Betroffenen gesprochen, und man muss sich schon fragen, ob dieses Leid von Mensch und Tier uns tausende Euro Schutzmaßnahmen pro Wolf und Jahr wert sind. Allein in Österreich wären rund 30.000 Kilometer Schutzzäune nötig, was doch auch eine unglaubliche Verschandelung unserer Natur bedeuten würde.“ Man darf gespannt sein, wie die Wolfsproblematik weitergeht.

**Wir sind in einem
Wettrüsten gegen
den Wolf.**

Marcel Züger
Diplom-
Biologe





Statt Cowboy in Amerika Bio-Rind-Züchter in Koblach

Reinhold Kräutler war einer der ersten, der in Vorarlberg mit der Mutterkuhhaltung begann. Er entschied sich dabei für Angus-Rinder.

Mittlerweile ist der Koblacher zum Experten geworden, der sich neben seiner Tätigkeit als Landwirt auch um das Qualitäts-Management kümmert.

Als sich Reinhold Kräutler Anfang der 1990er Jahre eine einjährige Auszeit in den USA gönnte, kam er zum ersten Mal mit der extensiven Mutterkuhhaltung in Berührung. „In Amerika habe ich auch gelernt was ein gutes Steak und ein anständiges Fleisch ist. So etwas fehlte bei uns.“ Von der Idee begeistert, dachte sich der auf einem landwirtschaftlich genutzten Hof in Koblach aufgewachsene 55-Jährige, dass das auch etwas für ihn sei. Zunächst blieb es noch beim Gedanken, doch als er im Mai 1994 seinen ganzen Bestand wegen der Viruserkrankung IBR keulen musste, stellte er endgültig vom klassischen Milchviehbetrieb auf Angus-Rinder um. Und wurde damit zu einem Pionier im Ländle. Er kaufte sich ganze vier Stück der aus Schottland stammenden Fleischrasse. Im Jahr 1998 stellte er dann auf einen Bio-Betrieb um. Fast drei Jahrzehnte später ist Kräutler zum Experten geworden, der sich landesweit und darüber hinaus für die Vermarktung von Bio-Weiderind-Qualitätsfleisch engagiert.

Er arbeitet dabei vor allem mit der Metzgerei Broger und der Lebensmittelkette Sutterlüty zusammen. In Vorarlberg hat er die Koordination für die Schlachtung übernommen, organisiert Termine und führt auch die Kontrolle der Tiere durch. „Sie müssen in einem gewissen Zeitraster gewogen werden, weil das Programm genau vorschreibt, wie schwer die Tiere höchstens sein dürfen, wenn sie zum Metzger kommen“, erklärt er das System. Kräutler bringt es auf den Punkt: „Das Maximalgewicht darf 650 Kilo nicht überschreiten und sie dürfen auch nicht älter als 27 Monate sein.“



Kontakt mit den Rindern

Das Fleisch des Angus-Rindes ist begehrt, gilt es doch wegen der relativ langsamen Gewichtszunahme als besonders feinfaserig und gut marmoriert. Es wird als echte Delikatesse geschätzt und vor allem für Steaks verwendet. Zudem gelten die genetisch hornlosen Rinder als sehr genügsam und umgänglich. Sie eignen sich dadurch auch ideal für die Mutterkuhhaltung. Acht bis neun Monate bleiben die Kälber bei ihren Müttern – erst dann werden sie in die Herde integriert. Im Laufe der Jahre hat der ehemalige Berufskraftfahrer viel Gespür und Gefühl für die bulligen Tiere entwickelt. Der persönliche Kontakt mit der Herde ist ihm wichtig und fast schon könnte man ihn als eine Art Rinder-Flüsterer bezeichnen. So bringt er bei Bedarf auch anderen Landwirten den richtigen Umgang mit ihnen bei. „Zuerst muss der Bauer lernen und dann das Vieh“, lautet sein Leitspruch. Wäre er damals in Amerika geblieben, hätte der Mittfünfziger wohl eine Karriere als Cowboy eingeschlagen. „Ich weiß sogar, wie man ein Lasso wirft“, sagt er lachend. Ohne, dass er es in seiner Herde, die aus rund 45 Rindern besteht, einsetzen würde. Um bei der Mutterkuhhaltung die Jungtiere auch an ihn zu gewöhnen, verwendet er anfangs einen Strick als Hilfsmittel. „Man muss ihn so binden, dass sie mit den Hinterbeinen draufsteigen und darauf reagieren. Steigen sie mit den Vorderbeinen drauf, durchschauen sie das“, erklärt der Experte seinen Trick. Ziel ist es, dass die Tiere an der „Leine laufen“ lernen, was meist innerhalb weniger Tage geschieht.

Im Sommer auf der Alp

Im großen Laufstall ist genügend Platz für Bewegung und Auslauf. Hinzu kommt, dass sie im Sommer auf die Alpe Untersehren in Dornbirn gebracht werden. Gemeinsam mit anderen Herden sowie mit „Reini“ verbrin-

gen sie die warme Jahreszeit auf fast 1.300 Meter Höhe. Auch der Koblacher genießt diese Zeit. In diesem Jahr ging es Ende September wieder zurück ins gewohnte Terrain. Das Leben in und mit der Natur hat den Vater von zwei Söhnen geprägt. Und sie entpuppte sich in seinem Leben immer wieder als guter Lehrmeister. Nicht nur für ihn, sondern auch für seine Herde. „Man muss einfach genau hinschauen, dann kommt man schon drauf, was die Tiere brauchen“, hat er gelernt, alles genau zu beobachten. Beispielsweise reagiert das Immunsystem der Rinder, wenn sie mit fremden Herden zusammen sind, wie es auf der Alpe der Fall ist. Dabei machte der Absolvent der Landwirtschaftsschule, die Kräutler scherzhaft als „Kälber-Akademie“ bezeichnet, eine einzigartige Entdeckung. „Eines Tages machte ich ein Feuer und ich merkte, dass einige Tiere dort später Kohlestücke rausgefischt haben.“ Zunächst überlegte Kräutler noch, warum die Rinder das machten. Bis es ihm im wahrsten Sinne des Wortes zündete. „Es ist gut für ihren Darm.“ Seitdem bietet er ihnen stets Holzkohle an. „Durchfall bei den Tieren kenne ich seitdem nicht mehr.“ Im Stall hängt zudem noch Stechlaub, dessen ätherischen Öle für das Fell der Rinder gut ist. Er zeigt auf einen Ochsen, der sich als Kalb das rechte Bein fünffach gebrochen hat. „Normalerweise würde so ein Tier eingeschlafert, aber das wollt ich nicht. Stattdessen wurde es gegipst und heute hat er keine Probleme mehr mit dem Bein.“ Bio bedeutet für ihn eben auch, ganzheitlich auf die Tiere zu schauen. Freilich endet ihr Leben – wenn sie nicht für die Zucht verwendet werden – etwa nach zwei Jahren im Schlachtbetrieb Gstach in Rankweil. Die Fahrt von Koblach dauert maximal 15 Minuten. Auch hier schaut Kräutler, dass er den letzten Weg mit ihnen geht. Bio bedeutet für ihn eben Verantwortung vom Anfang bis zum Ende.



Kräutler Reinhold

Kohlplatz 11
6842 Koblach
T 0664 1323999
E reini.kraeutler@aon.at

Direktvermarktung auf Anfrage

www.laendle.at/rind

Kluges Bauen

In einer umfassenden Betrachtung ist es sehr klug mit Holz zu Bauen. Heuer wurde beim internationalen renommierten Vorarlberger Holzbaupreis zum klugen Bauen mit Holz noch ein dickes Plus draufgesetzt.

Holz bietet viele Vorteile. Angefangen damit, dass Holz nachhaltig in unseren Wäldern wächst, ist es bei richtiger Planung und Einsatz ein unschlagbarer Baustoff mit hervorragenden technischen Eigenschaften. Holz hat eine hohe Tragfähigkeit bei geringem Eigengewicht. Die Bauteile sind viel leichter als solche aus Beton, Stahl oder Ziegel. Dadurch können Fundamente kleiner sein und Platz und Kosten gespart werden. Gebäudeaufstockungen und Nachverdichtungen sind einfach möglich. Holz brennt zwar, trotzdem sind Holzhäuser so sicher wie Häuser aus anderen Materialien. Denn wenn es zu einem Brand kommt, dann ist das Verhalten im Gegensatz zu anderen Materialien gut berechenbar und kontrollierbar. Das alte Vorurteil stimmt heute also nicht mehr.

Holz fühlt sich gut an

Was sicher stimmt und eigentlich auch jeder von uns bestätigt: Holz riecht gut, fühlt sich gut an und sorgt für eine angenehme Atmosphäre. Es ist ein warmer Baustoff, der dem menschlichen Körper keine Wärme entzieht. Holz kann Feuchtigkeit aufnehmen und abgeben und sorgt damit für ein natürlich reguliertes Raumklima.



CO₂ Speicherwirkung und enorme CO₂-Minderungswirkung mit gesunder Holzumgebung in einem weiteren ausgezeichneten Holzprojekt mit klugem Bauen mit Holz+ (Auszeichnung Vorarlberger Holzbaupreis: Bergholz-Haus, Sonntag, Foto: Zimmerei Heisler).

Klimaschutz mit aktiver Waldbewirtschaftung

Mit den Vorteilen im Klimaschutz müsste es eigentlich eine generelle Verpflichtung für uns alle zum Holzbau geben. Wie in einem zweiten Wald wird in Holzbauten längerfristig CO₂ gespeichert. Mit der nachhaltigen Holznutzung bleibt der Wald dabei zuwachskräftig und kann mehr CO₂ binden, als in einem unbewirtschafteten Wald. Auch die Biodiversität und die Schutzwirkungen kommen dabei nicht zu kurz, im Gegenteil, sie profitieren von einer aktiven Waldbewirtschaftung. Eine sehr hohe Menge CO₂ wird unsere Atmosphäre auch erspart, weil andere CO₂-intensive und sehr klimaschädliche Baustoffe wie Beton oder Stahl ersetzt werden können.



Mehrzweck- und Mehrparteienhaus in Schwarzenberg: Kluges Bauen mit regionalem Holz zum Nachahmen wurde beim Vorarlberger Holzbaupreis mit einem Sonderpreis ausgezeichnet (MFH Hof 30, Zimmerei Berchtold Schwarzenberg, Foto: Gabriele Metzler).

Nicht schlecht, Herr Specht!

Hohe Biodiversität durch Holznutzung!

Viele meinen im nicht bewirtschafteten Wald sei die Biodiversität höher. Das ist aber nicht so! Die Bewirtschaftung bringt grundsätzlich Struktur und Mischung für eine Vielzahl von Arten und bringt damit eine höhere Biodiversität in den Wald. Mit den in Vorarlberg praktizierten naturnahen Eingriffen in der Waldbewirtschaftung wird im Gegenteil die vorhandene Biodiversität gefördert. Vielfältige Baumartenmischungen können entstehen und die Biotopstrukturen werden gefördert, die wiederum die Voraussetzung für die hohe Biodiversität darstellen. Viele wissenschaftliche Studien belegen diese positiven Auswirkungen. Je mehr Holznutzungen im Rahmen des nachhaltigen Zuwachses gemacht werden, desto besser ist es um die Artenvielfalt im Wald bestellt!



Die Weißtanne ist eine wichtige Mischbaumart für unsere klimafitte Waldbewirtschaftung: Viele Bauherr:innen und Architekt:innen mögen ihre Holzhaptik und Atmosphäre (Anerkennung Vbg. Holzbaupreis 2023, Gewerbliche Bauten, Restaurant Peterhof, Furx, Zwischenwasser, Foto: Albrecht Imanuel Schnabel und Rene Dürr).

Kluges Bauen mit Holzbau Plus

Bei der heurigen Vorarlberger Holzbaupreisverleihung wurde eine Transformation der Holzbauarchitektur zu den Kennwerten Ressourcenschonung, Umnutzung, Wiedernutzung und Weiterverwendung eingeleitet. Mit klugen Einsparungen, mit mehr Wiederverwendung und mehr Weiterverwendung von Bauteilen und Baustoffen sollen neue Konstruktionskonzepte und Materialkombinationen umgesetzt werden.

Sehr erfreulich ist, dass in dieser neuen Kategorie beim diesjährigen Vorarlberger Holzbaupreis ein Mehrparteien- und Mehrzweckgebäude, bei dem ausschließlich Holz aus der regionalen Wertschöpfungskette eingesetzt wurde, mit einem Sonderpreis ausgezeichnet wurde. Die Jury war erfreut, dass das „Wert-Vollholz-Haus“ von der Zimmerei Berchtold aus Schwarzenberg wahrscheinlich 200 Jahre am gleichen Ort verweilen kann, ohne an Substanz und Wohnqualität zu verlieren. Oder es wird am Ende der Nutzungsdauer zurückgebaut und kann an einer anderen Stelle wieder verwendet werden. So kann Kreislaufwirtschaft im Holzbau aussehen. Das ist „kluges“ Bauen, war die Jury überzeugt.

Viele Beispiele für alle Bauherr:innen

Alle angehenden Bauherr:innen im öffentlichen, im betrieblichen Bau, im Wohnbau oder auch im Einfamilienhausbereich können sich viele Anregungen von den eingereichten und ausgezeichneten Projekten holen. Insgesamt wurden beim heurigen Vorarlberger Holzbaupreis 26 Objekte in verschiedenen Kategorien ausgezeichnet. Es gibt ein breites Spektrum im Holzbau von Revitalisierungen, Sanierungen, gewerblichen Bauten, Parkhäusern, öffentliche Bauten, Wohnanlagen bis zu Einfamilienhäusern. Sehr erfreulich ist, dass auch heuer wieder sehr viel Weißtannenholz bei den ausgezeichneten Projekten dabei ist. Die Weißtanne spielt als schattenertragende Baumart mit einem sehr guten Bodenaufschluss für eine klimafitte Waldbewirtschaftung eine wichtige Rolle. Die besondere Atmosphäre und Haptik ist bei Bauherr:innen und Planer:innen sehr beliebt.

Hier können Sie viele weitere Beispiele des Vbg. Holzbaupreises 2023 anschauen:



KLIMACENT

wir handeln

Auszeichnung als Wegbereiter der Klimaneutralität

Mit der Nutzung des jährlich nachhaltig nachwachsenden Holzzuwachses können „echte“ zusätzliche CO₂ Vermeidungsleistungen generiert werden. Derzeit wird in Vorarlberg der jährliche nachhaltige Holzzuwachs etwa zu einem Drittel nicht genutzt. Durch den Ersatz von CO₂ intensiver Baustoffen und Energieträgern kann unsere Atmosphäre von hohen schädlichen CO₂-Emissionen entlastet werden. Die Waldbesitzer:innen werden jetzt mit dem neuen „Klimacent“-Projektfonds „Wald und Holz“ unterstützt, dieses Klimaschutzpotential zu nutzen.

Einladung zum Mitmachen an Firmen, Vereine, an uns alle!

Wir alle sind eingeladen mitzumachen und Verantwortung für die eigenen CO₂-Emissionen zu übernehmen. Alle Unterstützer oder Projektumsetzer leisten für ihre CO₂ Emissionen einen Beitrag und verpflichten sich, diese zu reduzieren. Neben zahlreichen Gemeinden beteiligen sich auch immer mehr Firmen und Unternehmen an dem Modell. Schlussendlich sind wir alle eingeladen, mit einem freiwilligen CO₂-Kostenbeitrag einen Schritt voranzugehen. Neben dem Klimacent-Fond „Wald und Holz“ gibt es noch eine Reihe weiterer Fonds, die ausgewählt werden können. Die Klimaänderung nimmt für die gesamte Menschheit bedrohliche Ausmaße an. Klimaneutrales Handeln und Wirtschaften ist ein Gebot der Stunde. Alle die mitmachen, bekommen die Auszeichnung „Wegbereiter der Klimaneutralität“.

Weitere Informationen unter: www.klimacent.at



Echte Klimaschutzleistung mit nachhaltiger Holzverwendung aus unseren Wäldern vor der Haustür.

Ofenholz Lieferservice

Das Angebot für eine regionale und klimafreundliche Energie steht: Über 50 land- und forstwirtschaftliche Produzenten bieten übers ganze Land verteilt einen „Ofenholz und Holzschnitzel – Lieferservice“ an.

Auch wenn die Preise für Gas und Heizöl wieder etwas gefallen sind, können Sie durch den Wechsel auf die Holzenergie mit gutem Gewissen eine regionale und erneuerbare Energie nutzen. Es freut uns, wenn Sie die komfortable Lösung mit einem Anschluss an ein Holzheizwerk nutzen. Es freut uns aber auch, wenn Sie eine Stückholzzentralheizung, einen klassischen Kachelofen, eine Kachelofen-Ganzhausheizung oder einen geprüften Zimmerzusatzofen betreiben.

Im „Ofenholz“-Service wird grundsätzlich Qualität und Komfort geboten. Über 30 Lieferanten sind im Land flächendeckend in der Ofenholz-Plattform zusammengeschlossen. Die Lieferanten bieten mit einem Wassergehalt von unter 20 Prozent verschiedenen Längen in Hart- oder Weichholz an.

Der Lieferservice ist frei Haus und somit für viele Kunden ein wesentliches Bestellungskriterium.



CO₂-Neutralität und CO₂-Minderung

Immer wieder tauchen in verschiedenen Medien Berichte auf, die die CO₂-Neutralität der Holzenergie in Frage stellen, weil bei der Verbrennung das aufgenommene CO₂ wieder freigesetzt wird. Das stimmt zwar, aber in einer nachhaltigen Waldwirtschaft wird gleichzeitig wieder mindestens gleichviel CO₂ gebunden. Wenn der Wald ewig Vorräte aufbauen könnte, wäre die Freisetzung fürs Klima tatsächlich schlecht. Das tut der Wald aber nicht. Ab einer bestimmten Vorratsmenge ist der Zuwachs gleich hoch wie das natürliche Verrotten, bei dem die aufgenommenen CO₂ Mengen wieder freigesetzt werden. Daher belasten unsere Holzheizungen unsere Atmosphäre nicht mit zusätzlichem CO₂. Noch besser ist es natürlich, was grundsätzlich auch gemacht wird, Holz zuerst als Baustoff und in Holzprodukten zu verwenden. Dann wird die CO₂-Speicherwirkung im Holz wie in einem zweiten Wald verlängert.

Ein nochmals sehr hoher CO₂ Minderungseffekt ergibt sich mit dem Ersatz von klimaschädlichen Baustoffen aber auch von fossilen Energieträgern. In Vorarlberg nutzen wir nur etwa Zweidrittel des jährlich möglichen Holzzuwachses. Damit könnte bei uns diese „echte“ Klimaschutzmaßnahme noch wesentlich mehr genutzt werden.

Die Ofenholzlieferantenliste mit den aktuellen Marktpreisen ist auf der Homepage der Vorarlberger Landwirtschaftskammer oder auch unter ofenholz.at abrufbar.



Mit gutem Gewissen klimaneutral aus unserem Wald heizen.

www.ofenholz.at



Fotos: LK Vorarlberg / gettyimages

KLUGES BAUEN MIT HOLZ PLUS



BEDEUTET ZUKUNFTSTAUGLICH

**UM
nutzen**

**WIEDER
nutzen**

**WEITER
nutzen**

Die Holzbaubetriebe der vorarlberger_holzbau_kunst

Alfred Feuerstein GmbH, Bludenz | Allgäuer Holzbau, Feldkirch | Alpina Hausbau GmbH, Hard | Amann Alois GmbH & Co. KG, Götzis | Berchtold GmbH & Co. KG, Wolfurt | Bilgeri Michael – Bauen mit Holz, Krumbach | Blank Holzbau GmbH, Sulzberg | Böhler H. Holzbau GmbH, Wolfurt | Brunner Holzbau e.U., Fußach | Dobler Holzbau GmbH, Röthis | dr'Holzbauer Dietmar Berchtold GmbH, Andelsbuch | FB Holzbau GmbH, Schnepfau | Fetz Holzbau GmbH, Egg | Flatz Holzbau GmbH & Co. KG, Alberschwende | Fritz Holzbau GmbH, Schruns-Bartholomäberg | Fussenegger Holzbau GmbH, Dornbirn | Gerhard Berchtold Zimmerei GmbH, Schwarzenberg | Hartmann Holzbau GmbH, Hard | Hehle Holzbau Gebrüder GesbR., Hörbranz | Hildebrand Holzbau, Gaißau | Holz- und Treppenbau Ganahl, St. Gallenkirch | Holzbau Dominik Jaritz GmbH, Riezern | Holzbau Feuerstein GmbH & Co. KG, Au | Holzbau Hartmann, Nenzing | Holzbau Hirschbühl, Riefensberg | Holzbau Meusburger GmbH, Schwarzenberg | Holzbau Muxel Stephan GmbH, Au | Holzbau Natter, Schnepfau | i+R Holzbau GmbH, Lauterach | Kaspar Greber Holz- und Wohnbau GmbH, Bezau | Kaufmann Bausysteme GmbH, Reuthe | Kaufmann Zimmerei und Tischlerei GmbH, Reuthe | Keckeis Gebr. GmbH, Lustenau | Kessel Peter GmbH, Feldkirch | Kieber Richard Holzbau GmbH, Schruns | LOT Holzbau GmbH & Co. KG, Feldkirch | Marte Holzbau GmbH, Rankweil | Martin Holzbau, Dornbirn | Mayr-Melnhof Holz Reuthe GmbH, Reuthe | Nenning Zimmerer OG, Hittisau | Nesensohn Jürgen Zimmerei-Treppenbau, Rankweil | Neuhauser Holzbau GmbH, Nenzing | Neyer Holzbau GmbH, Bludenz | oa.sys baut GmbH, Alberschwende | Raggl Holzbau GmbH, Röns | Rhomberg Bau GmbH (Holzbau), Bregenz | Rückenbach Holzbau GmbH, Dornbirn | Sohm HolzBautechnik GmbH, Alberschwende | Steuerer Holzbau GmbH, Buch | Summer Holzbau GmbH, Röthis | Sutter Holzbau GmbH, Ludesch | Zimmerei Berchtel GmbH, Schnifis | Zimmerei Gerhard Bilgeri GmbH, Riefensberg | Zimmerei Heiseler GmbH & Co. KG, Sonntag | Zimmerei Huber GmbH & Co. KG, Mellau | Zimmerei Joe Moosbrugger, Hohenems | Zimmerei Joso GmbH, Alberschwende | Zimmerei Müller GmbH & Co. KG, Brand | Zimmerei Oliver Beer, Reuthe

Informieren Sie sich rund um das Bauen mit Holz
und lassen Sie sich von den hervorragenden
Holzbauprojekten inspirieren!



HOLZBAUKUNST.AT





Ein Vierteljahrhundert ländliche Weiterbildung

Das LFI (Ländliches Fortbildungsinstitut) ist in Österreich der größte Bildungsanbieter im ländlichen Bereich. Das LFI Vorarlberg feiert heuer sein 25-jähriges Bestehen. Um mehr über die Einrichtung für Erwachsenenbildung zu erfahren, haben wir uns mit der Vorstandsvorsitzenden Andrea Schwarzmann und der Geschäftsführerin Petra Wiedemann auf dem Biohof Lingenhel in Doren zum Gespräch getroffen.

Das LFI feiert heuer sein 25-jähriges Jubiläum. Warum kam es damals zur Gründung?

Petra: Das LFI wurde 1998 auf Anstoß der Landwirtschaftskammer Vorarlberg (LK) als Verein gegründet. Er sollte alle Weiterbildungsangebote im landwirtschaftlichen Bereich bündeln. Es gab schon früher viele Seminare und Kurse, die beispielsweise von Bäuerinnenorganisationen oder Fachverbänden organisiert wurden. Diese sollten gesammelt angeboten werden. Seither gibt es Weiterbildungsmöglichkeiten, die in enger Zusammenarbeit mit dem BSBZ (Bäuerliches Schul- und Bildungszentrum Vorarlberg) die Erwachsenenbildung ermöglicht.

Andrea: Die Gründung des Vereins war fördertechnisch notwendig, damit professionelle Weiterbildung leistbar bleibt. Das LFI ist die Bildungseinrichtung der LK, was eine enge Zusammenarbeit mit Verbänden, Fachabteilungen und dem BSBZ ermöglicht und diese von der Arbeit des LFI auch profitieren können. Zudem wird das LFI in der Gesamtstrategie berücksichtigt und einge-

bunden. Diese Struktur ist nicht selbstverständlich. Das LFI ist zwar ein nationaler Verbund und in den anderen Bundesländern aktiv, jedoch teilweise als komplett eigenständiger Verein.

Was wird beim LFI angeboten?

Petra: Es werden aktuell 50 verschiedene Zertifikatslehrgänge angeboten, z.B. Schule am Bauernhof, Greencare, Edelbrand-sommelier, Direktvermarktung oder Baumwärter. Diese Kurse sind längerfristig angelegt und werden mit Prüfung und Projekteinreichung abgeschlossen. Sie bieten gleichzeitig neue Einkunftsmöglichkeiten für die Teilnehmer:innen. Weitere etwa 100 Kurse und Veranstaltungen sind meist kürzer. Sie umfassen Infoveranstaltungen zu neuen Verordnungen oder Weiterbildungen in Bereichen wie Kommunikation auf Social Media. Einige Kurse sind in der Landwirtschaft auch verpflichtend, wie z.B. regelmäßige Besuche von Kursen des Tiergesundheitsdienstes für tierhaltende Landwirt:innen.

Andrea: In der Ausrichtung des LFI wurde der Fokus des Bildungsangebots auf den grünen Bereich gelegt: Mensch, Natur, Umwelt, Ernährung, Klima. Aber auch die persönliche Weiterentwicklung der Teilnehmer:innen ist immens wichtig. So ist sie immer Teil der Zertifikatslehrgänge, damit eigene Stärken hervorgehoben werden können. Die angesprochenen verpflichtenden Kurse und Veranstaltungen bieten zudem die Möglichkeit, wichtige Botschaften zu platzieren wie das unersetzliche Projekt „Lebensqualität Bauernhof“. Denn der Bauernhof ist Lebenswelt und Arbeitsplatz in einem. Wenn an einem Betrieb persönliche Probleme auftreten, sollen die Betroffenen wissen, dass es eine Anlaufstelle in der LK gibt, um frühzeitig Unterstützung zu erhalten.

Wie kommt das LFI zum angebotenen Kursprogramm?

Petra: Es gibt jährlich Planungsgespräche mit den Fachverbänden und den Fachabteilungen der LK, um die Kurse in deren Wirkungskreisen abzustimmen. Das ist für uns extrem wichtig, um in allen Bereichen Veranstaltungen anbieten zu können, die die Menschen in diesem Tätigkeitsumfeld beschäftigen. Hinzu kommen Themen, die durch gesetzliche Anpassungen notwendig werden, wobei wir die Bäuerinnen und Bauern unterstützen wollen – so war es zum Beispiel mit den Schulungen für das ÖPUL (Österreichisches Programm für umweltgerechte Landwirtschaft). Auch national aktuelle Themen wie Klima oder Tiergesundheit werden in die Planung mit aufgenommen. Genauso können aber auch Kurswünsche von Privatpersonen kommen, die geprüft, die Nachfrage eingeschätzt und unter Abwägung der internen Ressourcen dann aufgenommen werden oder eben nicht. Das geplante Kursangebot wird dann mit dem Vorstand abgestimmt.

Andrea: Als der Verein vor 25 Jahren gegründet wurde, herrschte seitens der Fachabteilungen und Fachverbände noch eine gewisse Skepsis, da bis dahin alles selbst organisiert wurde. Speziell durch Weiterbildungen konnten sie sich selbst einen hohen Stellenwert geben, das wollten sie nicht aufgeben. Das LFI sieht sich hier als professionelle Serviceplattform, als Abwickler in der Organisation und im Förderwesen. Heute sind wir froh und stolz, dass das Vertrauen der Partner gewonnen werden konnte. In anderen Bundesländern, wo das LFI nicht als Fachabteilung der LK, sondern eigenständig funktioniert, ist dieser Konkurrenzgedanke noch stärker verbreitet.

Wie hat sich die Teilnehmerzahl und Zusammensetzung entwickelt?

Petra: Aktuell sind wir bei zwei- bis dreitausend Teilnehmer:innen pro Jahr. Diese Zahl ist grundsätzlich seit vielen Jahren stabil. Ausnahmen bilden Jahre mit umfangreichen Weiterbildungsverpflichtungen, bei denen bis zu 5.000 Teilnehmer:innen gezählt werden. In die andere Richtung ging es während der Corona-Pandemie, als digital immerhin 1.500 Personen teilgenommen haben. Dieser notwendige Digitalisierungsschritt hatte einen sehr positiven Effekt: durch das digitale Angebot von Veranstaltungen nehmen öfters Betriebsleiterpaare teil, anstatt wie in Präsenz nur einer von beiden. Das hat den Vorteil, dass der Wissensstand der Partner gleich und merklich der Frauenanteil der Teilnehmer gestiegen ist.



Andrea: Unsere Kurse richten sich thematisch eher an Landwirte, teilnehmen kann aber jede und jeder. Aktuell ist etwa ein Drittel der Teilnehmer:innen nicht in der Landwirtschaft tätig. Diese Durchmischung hat den positiven Einfluss, da auch ein Blick von außen in die Gespräche einfließt, was wiederum den Bäuerinnen und Bauern weiterhelfen kann. Eine schöne Kombination, die wir gerne so beibehalten wollen.

Das Projekt Schule am Bauernhof wird von euch besonders hervorgehoben. Wieso liegt euch das Projekt so am Herzen?

Andrea: Schule am Bauernhof wird österreichweit angeboten mit einem überall gültigen Handbuch, um die hohe Qualität zu gewährleisten, und feiert heuer übrigens ebenfalls sein 25-jähriges Bestehen. Das Projekt setzt bei den Kleinsten, den Kindern an, um das Thema Naturkreislauf und Landwirtschaft zu vermitteln. Dort werden sie von geschulten Bäuerinnen und Bauern informiert, welche häufig bereits vor der Weiterbildung eine pädagogische Ausbildung abgeschlossen haben. Eine schöne Möglichkeit, die eigene Profession und Leidenschaft auf dem Hof auszuüben und gleichzeitig einen Nebenverdienst zu erwirtschaften. Schule am Bauernhof ist ein vom Bund, Land und der Europäischen Union finanziertes Projekt im Rahmen des Programms für die Entwicklung des ländlichen Raumes und bleibt daher einheitlich bezahlbar und somit der breiten Bevölkerung zugänglich.

Petra: Dieser Zertifikatslehrgang ist für uns ein ganz spezieller, schließlich werden die Absolventen selbst zu Multiplikatoren und können Wissen vermitteln. Zum Abschluss des Kurses müssen die Teilnehmer ein Drehbuch für den eigenen Hof erstellen, der dann später praktisch umgesetzt wird. Bevor Schulklassen begrüßt werden können, gibt es noch Überprüfungen am Betrieb durch mehrere Stellen, damit der hohe Standard von Schule am Bauernhof gewährleistet werden kann.

Wie sehen die Zukunftspläne beim LFI aus?

Andrea: Ziel ist es, die Qualität auf dem aktuell hohen Level zu halten und den eingeschlagenen Weg fortzuführen. Dieser wird in regelmäßigen Workshops hinterfragt und adjustiert. Die Auslastung im Team ist mit dem derzeitigen Kursangebot passend, eine Steigerung der Veranstaltungs- und Teilnehmerzahlen wird auch nicht als Ziel vorgegeben.

Petra: Großes Zukunftsthema ist definitiv die Digitalisierung in allen Bereichen. Beim digitalen Kursangebot wollen wir die Vorreiterrolle in Österreich halten. Genauso wird die Digitalisierung unserer Kommunikation immer wichtiger. War bisher der umfangreiche Bildungskatalog für das ganze Jahr der Kern der Bekanntmachungen, so wird inzwischen verstärkt auf die Website und direkte Ansprache der Zielgruppe gesetzt. Wichtig wird auch weiterhin sein, unseren Teilnehmerinnen und Teilnehmern Kurse anzubieten, in denen sie für die Digitalisierung fit gemacht werden. Denn auch im landwirtschaftlichen Bereich werden KI, digitale Kommunikation etc. immer wichtiger.

Andrea: Das neue Bildungsjahr hat ja erst vor kurzem begonnen, doch schon jetzt freuen wir uns alle auf den Mai, wenn die Absolventen der Zertifikatslehrgänge bei einer Veranstaltung ausgezeichnet werden. Dort sieht man die strahlenden Augen und die Freude der Teilnehmer über das Erreichte und die Motivation, das Gelernte in die Tat umzusetzen. Ich empfinde diese Veranstaltung immer als Erntedankfest vom Bildungsjahr. An dieser Stelle möchte ich mich bei all unseren Fachverbänden und Partnern, der LK und dem Land Vorarlberg für die jahrelange Unterstützung, sowie unserer Geschäftsführerin Petra und dem gesamten Team des LFI für die hervorragende Leistung und ihr Engagement bei der Arbeit bedanken.



Petra Wiedemann M.A.

seit 5 Jahren Geschäftsführung,
Qualitätsmanagement,
Bildungsberatung



Montfortstraße 9, 6900 Bregenz
Telefon: 05574 400191
Email: lfi@lk-vbg.at
www.vbg.lfi.at



**ÖKR Andrea
Schwarzmann**

seit 15 Jahren
Vorstandsvorsitzende



B'sundrig.

Wenn ein Stück Heimat
verschenkt wird!



Hier direkt
bestellen

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

www.sutterluty.at

Sutterlüty
MEIN L Ä N D L E M A R K T



Eines der am häufigsten gefälschten Lebensmittel der Welt: HONIG

Quellen: Stiftung Warentest; www.test.de/Honig-im-Test-1750427-0/2023; Commission.europa.eu, www.food.ec.europa.eu/safety, 2023

Da beißt man morgens genüsslich in sein Honigbrot oder möchte sich mit einem Löffel Honig den Tee versüßen, nichts ahnend, dass so mancher Honig einen fahlen Beigeschmack hat. Im Frühjahr diesen Jahres machten Analysen im Auftrag der Europäischen Kommission zu Honig, aus nicht EU-Staaten wie z. B. China und der Türkei, Schlagzeilen. 46 % der rund 300 getesteten Honig-Proben standen unter Fälschungsverdacht und

sind bei Kontrollen Ende 2021 und Anfang 2022 auffällig gewesen. Das ist fast die Hälfte der Proben. 2016 war es nur ein Siebtel der Proben. Rund 340 Tonnen Honig wurden nicht für den EU-Handel zugelassen. Weitere Ermittlungen führten zu Strafen für neun Importeure. Doch wie wird das Naturprodukt Honig gefälscht und vorallem woran erkenne ich gefälschten Honig als Verbraucher:in?

Bienenhonig oder Zuckersirup?



Bienen sind unermüdliche Arbeitstiere. Sie fliegen von Blüte zu Blüte und sammeln Nektar und Honigtau, ein zuckerhaltiges Produkt verschiedener Insekten ein. Im Stock wird das Sammelgut mit Enzymen, Mineralien und anderen Stoffen angereichert und in den Waben getrocknet. Die reifen Waben werden dann vom Imker geschleudert, um an den Honig zu kommen. Für 1 kg Honig müssen Arbeitsbienen hart schuften und rund 150.000 km zurücklegen. Im Durchschnitt betrug im Jahr 2022 die Erntemenge pro Volk in Vorarlberg 15 kg, dies kann jedoch von Jahr zu Jahr unterschiedlich sein. Je nach Wetter- und Vegetationsbedingungen gibt es bessere und schlechtere Jahre. Honig besteht im Wesentlichen aus verschiedenen Zuckerarten, insbesondere aus Fructose und Glucose. Beide Zucker sind auch die Hauptbestandteile von Zuckersirup. So ist es sehr schwierig, beide voneinander zu unterscheiden. Das macht es einfacher für Betrüger, Bienenhonig mit Zuckersirup zu strecken. Besonders da Zuckersirup nur einen Bruchteil von echtem Bienenhonig kostet.



Quellen: Agrarheute, www.agrarheute.com/land-leben/gepanschter-honig-woran-erkennt-man-ihn-605440, 2023; Bundeszentrum für Ernährung, www.bzfe.de/lebensmittel/vom-acker-bis-zum-teller/honig/honig-erzeugung/, 2023; www.ages.at, Expertengespräche mit heimischen Imkern

Was darf als Honig gekennzeichnet werden?

In der EU-Honigverordnung, die seit 2001 besteht, ist es strengstens verboten, Honig mit Zuckersirup oder ähnlichem zu strecken. Laut AGES Österreich darf Honig nichts anderes als Honig beigegeben werden. Der Honig muss, soweit möglich, frei von organischen und anorganischen Fremdstoffen sein. Er darf keinen fremden Geschmack oder Geruch aufweisen (außer Backhonig), keinen künstlich veränderten Säuregrad haben und nicht so stark erhitzt worden sein, dass die natürlichen Enzyme vernichtet oder in erheblicher Weise inaktiviert werden.

Zur Überprüfung der Echtheit von Honig gibt es viele unterschiedliche Verfahren, die teilweise sehr aufwändig sind.

Auf dem Honigetikett kann bei der Herkunftskennzeichnung aus verschiedenen Varianten gewählt werden: "z.B. Österreich, EU oder Mischung von Honig aus EU- und Nicht-EU-Ländern". Wobei es besonders bei Letzterem für Verbraucher schwer nachvollziehbar ist, woher der Honig kommt.



<https://www.ages.at/mensch/ernaehrung-lebensmittel/lebensmittelinformationen/honig>

Warum wird aus nicht EU-Ländern importiert?

Das ist einfach erklärt: weil die EU-weiten Imkereien die Nachfrage nach Honig in der EU nicht decken können. Es werden etwa 40 % aus Drittländern importiert.

Quellen: Stiftung Warentest; www.test.de/Honig-im-Test-1750427-0/2023;



Warum ist gefälschter Honig schlecht?

Davon abgesehen, dass Sie ein schlechteres Produkt in Sachen Mineralstoffen und Nährwerten erhalten und Sie auch gar nicht wissen, was sonst noch im Honigglas steckt, machen die vielen günstigen Honigprodukte den Markt für die regionalen Imker:innen schwer. Echter Bienenhonig bedeutet viel Arbeit und bedarf Fachwissen und Zeit, das sich entsprechend auch auf den Preis auswirkt. Zudem führen billige Zuckersirup-Mischungen auch zum Rückgang der Bienenzucht, was für die Landwirtschaft und die Umwelt weitreichende Folgen haben kann.

Woran erkenne ich als Verbraucher:in gefälschten Honig?

Das ist als Verbraucher:in gar nicht so einfach. Es gibt verschiedene Richtlinien, auf die geachtet werden muss. Am Besten ist es direkt beim Imker einzukaufen. Während die EU-Kommission versucht, den Kampf gegen Honigbetrug aufzunehmen und unter anderem genauere Herkunftskennzeichnung einfordert, kann mit Sicherheit bei Ländle Gütesiegel Produzenten 100 % echter Honig gekauft werden.



Herkunft

Die Wahrscheinlichkeit, echten Honig aus Österreich zu erhalten, ist höher, als bei Mischerzeugnissen aus nicht EU-Ländern. Am Besten ist natürlich, wenn man direkt beim Imker im Ort einkauft.

Preis

Der Preis gibt leider nur bedingt Auskunft, ob es sich um gefälschten Honig handelt oder nicht, da auch teure Produkte betroffen sind. Jedoch ist die Wahrscheinlichkeit höher bei sehr günstigem Honig, kein natürliches Produkt zu erhalten.

Konsistenz

"Der Honig kristallisiert – ist das nun schlechte Qualität?"
NEIN, ganz im Gegenteil!

Kristallisierter Honig ist ein Qualitätsmerkmal und er zeigt damit seine Reinheit und seine intakten natürlichen Inhaltsstoffe. Die meisten Honigsorten kristallisieren mit der Zeit. Falscher Honig (gepanscht oder zu stark erhitzt) wird weder dickflüssig noch fest. Kristallisierter Honig kann ganz einfach im warmen Wasserbad wieder flüssig gemacht werden.



Quellen: Agrarheute, www.agrarheute.com/land-leben/gepanschter-honig-woran-erkennt-man-ihn-605440, 2023; Expertengespräche mit heimischen Imkern

Ländle Honig

Gehalten, gesammelt und geschleudert in Vorarlberg



Ländle Honig mit Gütesiegel stammt von regionalen Imkern und wird regelmässig im Labor überprüft.

Unter dem einheitlichen Etikett mit Ländle Gütesiegel können die 500 g Honiggläser in den SPAR, EUROSPAR und INTERSPAR Filialen erworben werden.

Am Rückenetikett ist gut ersichtlich, von welchem Vorarlberger Produzenten der Honig stammt. **Natürlich kann der Honig auch direkt bei den Produzenten erworben werden.**

Alle Partner finden Sie hier:

www.laendle.at/honig



SPROSSENKOHL

Frischgemüse auch im Winter

Im Winter dünnt sich das regionale Gemüseangebot etwas aus. Wir müssen aber nicht auf heimisches verzichten, da es aus der Familie der Kohlgewächse einige robuste Vertreter gibt. Asiasalate, Kresse, Winterkohl usw. wachsen geschützt und in milden Lagen sogar im Freiland. Grünkohl, Röschenkohl und Sprossenkohl zählen überhaupt zu den unverwüstlichen Gemüsearten. Fröste bis minus 10 °C sind für diese Pflanzen kein Problem.

Doch beginnen wir von vorne. Gepflanzt wird Sprossenkohl für die Winterernte bereits Ende Mai bis Anfang Juni. Das bedingt eine Aussaat bereits Mitte April. Gepflanzt wird auf humosen, gut mit Nährstoffen versorgten Böden. Als Starkzehrer benötigen die winterfesten Kohlgewächse ausreichend Nährstoffe, z. B. durch abgelagerten Mist (ca. 3 kg/m²) oder Kompost. Sprossenkohl wird recht tief gepflanzt wodurch sich seine Standfestigkeit erhöht. Eine Fläche von 75 x 40 cm pro Pflanze ist ideal.

Nach sechs Wochen düngt man nochmals nach und häufelt die Pflanzen etwas an. Sprossenkohl liebt kühle Sommer und milde Herbsttemperaturen und ist für regelmäßige Wassergaben dankbar. Mehrere Hackdurchgänge reduzieren Unkräuter und belüften den Boden. Im Hausgarten empfiehlt sich das Mulchen mit Rasenschnitt. Gelegentlich saugen an den Blattunterseiten kleine weiße Fliegen oder Blattläuse. Beide lassen sich mit Rapsölpräparaten biologisch dezimieren. Vorbeugend schützen auch feinmaschige Insektenschutznetze.

Wer gleichmäßig große Röschen aus den Blattachsen ernten will, sollte Anfang September die Pflanzen unter der Triebspitze köpfen. Durch Frosteinwirkung wird der Geschmack der Röschen harmonischer.

Geerntet wird von unten beginnend, indem man die drei Zentimeter dicken Röschen einzeln vom Stamm pflückt. Bei guter Kulturführung erhält man pro Pflanze ca. 350 g küchenfertige Röschen. Das kalorienarme Gemüse passt hervorragend zu deftigen Gerichten, lässt sich aber auch gut als Salat verzehren. Die enthaltenen Vitamine B6 und C tun uns im Winter gut, noch dazu wachsen sie direkt im Garten.



REZEPTTIPP

Rosenkohl Meraner Art

Rezept für 4 Personen

Rezept: Sigrid Gasser,
laendlekitchen.at

ZUTATEN:

500 g Rosenkohl*
500 g Maronen (Esskastanien),
 frisch oder aus der Dose
300 g Walnüsse
8 Schalotten*, geschält und
 halbiert

2 Zehen Knoblauch*,
 fein gewürfelt
250 g Frischkäse
 oder Weichkäse
3 EL Butter*
5 EL Crème fraîche*
 Weißer Pfeffer, Salz, Muskat

ZUBEREITUNG:

Backofen auf 180°C vorheizen. Die Schale der Esskastanien mit einem Messer einschneiden und auf einem Backblech für ca. 25 Minuten im Ofen rösten. Anschließend sauber schälen (auch die dunkle Haut muss entfernt sein).

Rosenkohl putzen, am Stiel über Kreuz einschneiden und in wenig Salzwasser zugedeckt 15 Minuten kochen. Abseihen und abtropfen lassen. Den Weichkäse entrinden und das weiche Innenleben in Würfeln schneiden. In einer großen Pfanne die Butter erhitzen, die Schalottenhälften und Knoblauch hinzufügen und glasig werden lassen.

Kastanien und Rosenkohl sowie Walnüsse in die Pfanne geben und darin schwenken. Crème fraîche und die Käsewürfel zufügen und zergehen lassen. Mit Salz, weißem Pfeffer und Muskat abschmecken.

TIPP: Passt gut zu winterlichen Festtagsgerichten wie Rehfilet, Gänsebrust oder Entenbrust.

*Produkte mit Ländle
Gütesiegel erhältlich

Vorarlberg – Land der Brände und Moste

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



Obstbäume für Vorarlberg

Bei der heurigen Baumaktion "**1.000 Bäume fürs Ländle**" wurden **1.478 Obstbäume bestellt, davon 857 Hochstämme**.
Obst nützen, heißt Obst schützen!

In Obstanlagen leben
**Hunderte Insektenarten
& viele andere Tiere.**



Alles Birne

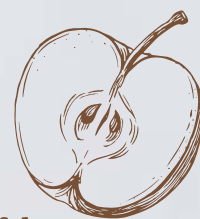
Subirer & Husbirer sind geschützte Birnenbrände. Der Anbau der Birnen, der Brennvorgang, das Abfüllen: Alles muss in Vorarlberg passiert sein.

Wertvolle Hochstammsorten mit hoher Feuerbrandrobustheit

sind Wahl'sche Schnapsbirne, Nägelesbirne, Erbachhofer Weinapfel, Palmischbirne, Bohnapfel oder Schweizer Wasserbirne

Apfelmathematik

Für **1 Liter Most** brauchte es ca. **1,5 kg Äpfel** und für **0,35 Liter Apfelbrand** ca. **5 kg Äpfel**.



Etikettenwissen

Cider ist ein prickelndes Getränk aus Obstwein und Fruchtsaft derselben Obstartgruppe, das max. 5 % Alkohol hat. Ideal zum Anstoßen.



"Enthält Sulfite" – Schwefel verhindert natürlich das Verderben des Mostes in der Flasche. Schon die alten Griechen benutzten dieses Verfahren. Weil manche Menschen allergisch auf Schwefel reagieren, muss die Zugabe am Etikett vermerkt sein („Enthält Sulfite“).



Szene: In Vorarlberg gibt es einen Verkosterkreis, einen Edelbrandsommelierverein und einen Brennereiverband (VAKÖ). Im Jänner startet wieder ein Mostsommelier-Lehrgang beim LFI Vorarlberg.



Ausflugstipp

Winterwandern von Sibratsgfall nach Schönenbach

Wildromantischer Weg durch die Subersach-Schlucht von Sibratsgfall nach Schönenbach und wieder retour.

Bei Anreise mit dem Bus muss man zuerst auf der Straße oder entlang dem gewalzten Winterwanderweg hinunter zum Parkplatz Krähenberg wandern (ca. 30 Minuten). Beim Parkplatz führt die Straße recht steil hinauf zur Jausenstation Bilgeri's Krähenberg. Hier beginnt der gewalzte Winterwanderweg (immer entlang der Langlaufloipe). Reizvoll ist die Durchquerung einer engen Schlucht mit imposanten Blicken hinunter zur Subersach. Bald danach öffnet sich das Tal und man hat die schön gelegene Vorsäßsiedlung Schönenbach (1.025 m) vor sich.

Schönenbach gehört zu den schönsten und größten Vorsäßsiedlungen (ein „Vorsäß“ ist eine Vorstufe zur Alpe) des Bregenzerwaldes. Es wurde 1491 erstmals erwähnt, besteht aus über 25 Hütten und einer Kapelle. Auf dem Vorsäß weidet das Vieh vor und nach der Alpzeit. Im Sommer werden die Flächen gemäht. Die Milch wird im Frühjahr und Herbst in einer Gemeinschaftssennerei zu Butter und Käse verarbeitet.

Einkehrmöglichkeiten: Gasthäuser in Sibratsgfall, Bilgeri's Krähenberg, Jagdgasthaus Egender Schönenbach



Fotos: Nadine Lerho, Alex Kaiser/Bregenzerwald Tourismus, Dietmar Denger

Schwierigkeit:	leicht
Strecke:	15,5 km
Dauer:	3:30 h
Aufstieg:	200 m
Abstieg:	200 m
Höchster Punkt:	1.021 m
Niedrigster Punkt:	839 m

**Nur echt mit
dem STERN!**

GEWINNSPIEL

**Mit welchem mechanischen
Hilfsmittel kann das
Wachstum der Christbäume
reguliert werden?**

- a) Topstop-Zange
- b) Kopfkronen-Feile
- c) Shortstem-Schraube



Die Lösung finden Sie in diesem Magazin.

Senden Sie die richtige Antwort per Post an:

Ländle Qualitätsprodukte Marketing GmbH
Kennwort „Ländle Christbaum“
Montfortstraße 11/7, 6900 Bregenz
oder per E-Mail an laendle@lk-vbg.at

**Verlost werden 20 Ländle
Christbaumgutscheine!**
Im Wert von bis zu 50,- Euro.

Einsendeschluss (Poststempel):
Donnerstag, 7. Dezember 2023

Viel Glück!

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

www.laendle.at

Ländle
PRODUKTE



<< i luag druf >>

**WEIL MIR
QUALITÄT
WICHTIG IST**

Andrea aus Hörbranz