

11/2024 | Ausgabe N° 3

luag

Unsere Land- und Forstwirtschaft. Wertvoll fürs Land.

Dorner Hof in Sibratsgfall
Ländle Bio-Rind

Mathis Hof & Sennerei
Ländle Bio-Ziegenkitz

**Ländle Christbäume im
Forsthaus am Hanenberg**

**Klima
Forstwirtschaft
Lebensmittel**

Ländle Käse „Trio“ für *den* perfekten Genuss



LÄNDLE SPÄTZLEKÄS

Spätzlekäs für die
traditionellen Vorarlberger
Kässpätzle.

LÄNDLE FONDUE

Feinwürzige
und gut schmelzende
Käsemischung.

LÄNDLE BERGKÄSE

Bergkäse Würfel
aus Heumilch, für den
perfekten Snack.



VORARLBERGMILCH



Vorarlberg kann vieles!

In diesem luag Magazin dürfen wir Ihnen bäuerliche Familienbetriebe und Waldbewirtschafter stellvertretend für viele Ländle Gütesiegel Produzent:innen vorstellen. In jedem dieser Betriebe sind Menschen und Familien mit viel Einsatz und Motivation tätig. Diese eint, dass sie mit ihrer Arbeit ihren Beitrag dazu leisten, dass Vorarlbergs Kulturlandschaft eine Qualität bietet, wie diese wohl in fast keinem anderen Land Europas zu finden ist. Denn die Vorarlberger Land- und Forstwirtschaft verbindet nachhaltige Nutzung und Kreislaufwirtschaft, mit Natur und Landschaft, und zwar am selben Ort. Bei uns ist hohe Lebensqualität fast selbstverständlich. Dass das bei Weitem nicht so selbstverständlich ist, zeigen Beispiele von Ländern, in denen für Naturerlebnisse zuerst zu Nationalparks gefahren werden muss.

Mit Ihrer Entscheidung, beim Einkauf die heimische Land- und Forstwirtschaft zu unterstützen, leisten Sie einen Beitrag für die Umwelt und die Wirtschaft. Vorarlbergs Landwirtschaft ist nachhaltig und klimaschonend. Grünlandbasierte Tierhaltung und Milchwirtschaft weisen einen kleinen CO₂-Fußabdruck auf, und dabei sind die Transportwege noch gar nicht berücksichtigt – etwas, das zukünftig noch viel mehr Beachtung finden muss.

Überdies bleibt beim Einkauf aus der Region die Wertschöpfung in der Region und das bedeutet auch Einkommen für Beschäftigte in der vor- und nachgelagerten Wirtschaft. Wussten Sie, dass jeder Bauernhof fünf weitere Arbeitsplätze in der Wirtschaft sichert? Vorarlberg kann noch viel mehr. Nachhaltig erzeugte Bau- und Brennstoffe aus Biomasse machen unabhängiger von fossilem Gas und Öl. Biogas aus Wirtschaftsdünger kann Erdgas zum Teil ersetzen und Holzkohle CO₂ langfristig speichern. Jeder Einkauf ist eine Abstimmung, für die eigene Region, für Nachhaltigkeit, für Wertschöpfung im Land, für Arbeitsplätze hier, für kurze Wege – oder dagegen.

Danke, dass Sie sich dafür entscheiden!

Josef Moosbrugger
Präsident der Landwirtschaftskammer



IMPRESSUM

11/2024

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, textFabrik, Harald Rammel

Layout: Christiane Fiegl

Bildnachweis: Ländle Qualitätsprodukte Marketing GmbH,
LK Vorarlberg, Christoph Pallinger, manulpaul.com, Michael Kreyer, Dietmar Hofer, Harald Rammel, Vorarlberg Milch,
Sutterlüty, Urlaub am Bauernhof, Schranenhof, Bruder und Schwester in Not, Tobias Ilg, Timo Jaworr, Beate Rhomberg,
Hertha Hurnaus, Agnes Ammann/ Vorarlberg Tourismus,
gettyimages, AdobeStock

MIT UNTERSTÜTZUNG VON



Vorarlberg
unser Land



IN VORARLBERG
hausgemacht



wie frisch selbst gekocht

REGIONALE KREATIONEN VOM HAUBENKOCH



Exklusiv bei



Regionale Produzent:innen

- 06 **„Bäume könnten uns viele Geschichten erzählen“**
 Bei der Agrargemeinschaft Weiler werden bald wieder Ländle Christbäume verkauft, wobei vom Wald das ganze Jahr über Faszination ausgeht.
- 08 **Ländle Christbaum Produzent:innen**
 Alle Ländle Christbaum Produzent:innen mit Serviceleistungen auf einen Blick.
- 12 **Wo es in Laterns die einzige Sennerei gibt**
 Cornelia und Jakob Mathis entschieden sich vor zehn Jahren, einen Bergbauern-Betrieb zu übernehmen und ihn um eine eigene Sennerei zu erweitern.
- 14 **„Der Blick muss aufs Ganze gerichtet werden“**
 Am Dorner Hof in Sibratsgfall wird Landwirtschaft neu gedacht und weiterentwickelt, um Lebensmittel in höchster Bio-Qualität zu produzieren.
- 16 **Wie aus dem Ei gepellt**
 Im Stadtgut Nofels in Feldkirch sind 3.200 Freilandhühner und über tausend Bio-Legehennen eingezogen, nicht verwunderlich bei den neuen Pächtern.
- 20 **„Die Bienen bringen mich ins seelische Gleichgewicht“**
 Bernhard Wagner ist Imker aus Leidenschaft. Mit scharfen Augen und einer Portion Intuition beobachtet der Wahl-Montafoner seine Völker ganz genau.

„nochfrog“

- 30 Tobias Ilg vom Energiewerk Ilg, welches seit vielen Jahren Biokohle herstellt, erklärt, wie er den CO₂-Fußabdruck reduzieren kann.

Gemüse neu entdeckt

- 36 Ganzjähriger Geschmacksträger – Lauch (Porree). Infos zu Anbau und Verzehr.



Wissen

- 22 **Klimaschutz Fakten**
 Spannende Infos und Zahlen rund um das Thema Klimawandel.
- 37 **Edle Obstbrände zu Weihnachten**
 Erlesene Edelbrände aus Vorarlberger Obst sind wertvolle Geschenke – auch für die Region.

Holz und Forst

- 26 **Transformation und Wohlbefinden**
 Wald und Holz können bereits heute Lösungen für eine nachhaltige Bau- und Energiewende bieten.
- 28 **Ofenholz-Lieferservice**
 Über 50 land- und forstwirtschaftliche Produzent:innen bieten einen „Ofenholz- und Holzschnitzel-Lieferservice“ an.

Vorarlberg am Teller

- 34 **Regionale Küche ist Teamarbeit**
 Im Pflegeheim St. Josef in Schruns verarbeitet Annette Roschitz mit ihrem Team qualitativ hochwertige Zutaten aus der Region in feine Menüs.

Aktuelles

- 10 **Memory und die Hoffnung auf eine bessere Zukunft**
 Helfen Sie uns helfen, sodass in Malawi noch viele weitere Bäume wachsen können.
- 38 **Wandertipp**
 Zum Innehalten und Genießen: Lagunenrundweg an der Rheinmündung.
- 39 **luag Weihnachts-Gewinnspiel**
 Gewinnen Sie auch dieses Jahr wieder Ländle Christbaum Gutscheine.



„Bäume könnten uns viele Geschichten erzählen“

Friedrich Morscher ist Obmann der Agrargemeinschaft Weiler. Seine große Faszination gilt dem Wald. Jetzt, wo die Adventszeit vor der Tür steht, wird es auch im eigenen Forsthaus am Hanenberg wieder weihnachtlich. Denn ab Mitte Dezember werden dort wieder Ländle Christbäume verkauft.



Im Lagerraum des aus Holz gebauten Forsthauses am Hanenberg in Weiler wird es schon bald nach Weihnachten duften. „Hier wird alles voller Christbäume sein“, fährt Friedrich Morscher mit der Hand symbolisch durch den Raum. Ein Blick aus dem Fenster offenbart, woher die Weiß- und Nordmantannen sowie Fichten kommen, die jedes Jahr aufs Neue zum Verkauf angeboten werden. Direkt von nebenan, denn hinter dem Forsthaus gedeiht eine Christbaumkultur. Der Umkreis beträgt maximal 300 Meter, kürzer könnten Transportwege nicht sein. Ein weiterer Vorteil ist, dass die Bäume recht kurzfristig geschlagen werden, sodass sie ganz frisch sind, wenn sie die Wohnzimmer schmücken.

Rund 170 Mitglieder

Das Gehölz hat es Friedrich Morscher immer schon angetan. „Der Wald ist sozusagen mein großes Hobby“, sagt der 69-Jährige, der in seinem Berufsleben allerdings nicht in der Forstwirtschaft, sondern als kaufmännischer Angestellter

tätig war. Seine Verbundenheit zum Wald führte ihn zur Agrargemeinschaft Weiler, deren Obmann er nun bereits seit 18 Jahren ist. Rund 170 Mitglieder umfasst diese, dazu die Gemeinde Weiler. Es geht in erster Linie darum, durch einen gesunden Wald einen intakten Lebensraum für die Region zu schaffen. „Schützen durch Nützen“, bringt Morscher die Devise auf den Punkt. Der Ländle Christbaum ist ein zusätzlicher vorweihnachtlicher Service für die Bevölkerung von Weiler und Umgebung. Er steht aber auch symbolhaft für eine gesunde Waldbewirtschaftung und das Bewusstsein, was der heimische Wald alles zu leisten imstande ist. Äußere Umwelteinflüsse und der Klimawandel setzen ihm aber zu. Nur durch eine entsprechende Bewirtschaftung, die vorausschauend im Sinne der kommenden Generationen ist, bleibt er gesund.

Mit Pferden in den Wald

Bei der Agrargemeinschaft Weiler, die insgesamt 230 Hektar Waldfläche in den Gemeinden Weiler, Klaus, Fraxern und

Viktorsberg betreut, setzt man deshalb auf Zusammenarbeit. Zuständig für die forstwirtschaftlichen Agenden ist der Forstbetriebsleiter-Stv. der Forstbetriebsgemeinschaft Vorderland I, Ing. Arthur Heel. Als Teil dieser Betriebsgemeinschaft greift man auf seine kompetente fachliche Betreuung zurück. Die Waldflächen sind in verschiedene Zonen ausgewiesen, die unter anderem das Alter, den Zustand und die Struktur des Waldes beschreiben. Generell spricht Morscher von einem eher gesunden Wald im eigenen Revier. Das wird auch daraus ersichtlich, dass heuer kein nennenswerter Schädlingsbefall zu verzeichnen war. Auch von heftigen Naturereignissen blieb man verschont. Nur durch regelmäßige Bewirtschaftung und Durchforstung kann der Wald aber fit gehalten werden. Denn Waldbewirtschaftung bedeutet auch Waldpflege. Diese Dienste werden von Mitarbeiter:innen des Maschinenrings ausgeführt. Bäume müssen gefällt, nach Schlägerungen aufgeforstet und Waldwege frei gehalten werden. Ganz nach dem Motto „Wie man in den Wald hineinruft, so hallt es hinaus“, ist dabei ein behutsames Vorgehen das Um und Auf. Steiles, abgelegenes Gelände ist nicht problemlos zugänglich. Deshalb wird auch auf die Hilfe von Pferden bei der Rückung gesetzt. Ebenso bei der schonenden Entnahme von Stämmen aus dem Jungwald. „Eine echte Knochenarbeit“, weiß Friedrich Morscher zu berichten.

Im Schnitt sind es 1.200 Festmeter Holz, die pro Jahr geerntet werden. Das ist weit weniger, als Holz nachwächst. Zwei Fixpunkte im Wirtschaftsjahr der Agrargemeinschaft Weiler, die im Jahr 1962 gegründet wurde, sind die Holzversteigerungen. Jeweils im Frühjahr und im Herbst können von Interessent:innen Brennholz-Lose im Wald ersteigert werden. Diese Versteigerungen werden traditionell hoch-gehalten, es nehmen jeweils rund 30 bis 40 Personen teil und sie enden anschließend in einem gemütlichen „Hock“. „Müssten wir jedoch von der Forstwirtschaft leben, könnten wir viele forstwirtschaftliche Tätigkeiten nicht mehr durchführen.“ Viele dieser Arbeiten werden auf freiwilliger Basis von Mitglie-

dern und Interessent:innen durchgeführt. Die Haupteinnahmequelle ist der Steinbruchbetrieb „Sifelerberg“. Den Ertrag aus diesem Betrieb erhalten jedoch nicht die Mitglieder, sondern er wird in den Wald investiert und kommt somit dem Allgemeinwohl und der ganzen Bevölkerung zugute.

Maßnahmen gegen den Klimawandel

Ganz genau werden auch die Auswirkungen des Klimawandels beobachtet und dagegen Maßnahmen gesetzt. Die Struktur des Waldes verändert sich klar zum Mischwald, da sich dieser als widerstandsfähiger erweist. Die Biodiversität erhält den Vorzug gegenüber der Monokultur. „Die Natur weist uns dabei den Weg, sie zeigt, was wo gut gedeiht“, weiß der Obmann. Baumarten wie Traubeneiche, Weißkiefer oder Lärche vertragen beispielsweise Trockenheit und Hitze besser als andere Arten. Was neu gesetzt wird, hängt wesentlich vom Standort ab. Morscher erzählt von einer Lawinerverbauung in Viktorsberg unter dem Hohen Freschen, die im Jahr 2000 durchgeführt wurde. Die erfolgreiche Entwicklung der damals gepflanzten Bäume, z. B. auch Zirben, ist mittlerweile gut sichtbar. „Es braucht zwei bis drei Generationen, bis sich ein Wald verändert“, spricht Morscher von enkeltauglichen Maßnahmen. Im Laufe der Jahrzehnte machen Bäume viel mit, sind den verschiedensten Witterungsbedingungen und auch dem menschlichen und tierischen Einfluss ausgesetzt. „Wenn sie sprechen könnten, würden sie uns sicher jede Menge erzählen.“ Einzelne Bäume sind sogar schon 150 Jahre und noch älter, sie haben die Monarchie noch erlebt. An den Jahresringen kann abgelesen werden, wie es dem Baum ergangen ist. „Der Wald ist einfach etwas Faszinierendes, weil sich darin ganz viele Geschichten verbergen“, hofft der 69-Jährige, dass auch noch die nachfolgenden Generationen diese Einmaligkeit und Ursprünglichkeit erleben dürfen.



Agrargemeinschaft Weiler

Hanenberg 17
6837 Weiler
T 0664 7637384
E agrar.weiler@aon.at

Produkte mit Ländle Gütesiegel:

Ländle Christbaum

Weitere Produkte: Nutzholz,
Brennholz bei den Versteigerungen

Direktvermarktung:

Forsthaus Hanenberg:
Fr, 13.12. von 13:00 bis 17:00 Uhr und
Sa, 14.12. von 08:00 bis 12:00 Uhr

www.laendle.at/christbaum

Ländle Christbaum Produzent:innen

ORT	NAME	VERKAUF 2024	LEISTUNGEN
Alberschwende, Achrain 67	Bereuter Konrad T 0664 4153420 E bereuter.konrad@gmail.com	laufend ab Hof, am 8.12. sowie ab 13.12. täglich jeweils ab 10:00 Uhr gegenüber Gasthof/Brauerei in Alberschwende	     
Alberschwende, Burgen 726	Flatz Helmut T 0664 5330161	ab 12.12. täglich ab Hof und auf Anfrage	     
Alberschwende, Dresslen 233	Gmeiner Laurin, T 0650 5618505 E laurin.gmeiner@hotmail.de	13.12. bis 23.12. von 09:00–19:00 Uhr	     
Bizau, Oberberg 428	Dünser Karin & Markus T 0664 5193728 E karin.moosi@gmx.at	ab Hof von 13.12. bis 24.12. täglich 13:00–17:00 Uhr; Samstag ganztags; beim Gemeindeamt Au am 14.12. von 08:00–12:00 Uhr	     
Bregenz, Fluh 24c	Sieber Gerhard T 0664 5372166 E daniel.sieber1992@gmail.com	ab 10.12. von 09–18:00: in Bregenz, Bauernhof Jäger, Brielgasse 36; sowie in Hard: Lässer's Schloßlehof, Mittelweiherburg 2	     
Dornbirn, Watzenegg 15	Christbaumhof Kaufmann T 05572 23499 E info@kaufmannbaum.at www.kaufmannbaum.at	ab Hof, ab 7.12. Mo bis Sa 09–18:00 und So 10–17:00, davor auf Anfrage; Dornbirn Kehlerpark: 21.12. 09–15:00, Schwarzenberg: 13.–14.12. 13–16:00, 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, Rädermacher 5	Spiegel Heinz T 0664 9606401 0680 4053139 E heinz.spiegel@gmx.net	Verkauf ab Hof, ab 15. November	     
Dornbirn, Sonnengasse 19	Winsauer Anton T 05572 34650 0664 5207106 E blacky.preissegger@vlbg.at	Jederzeit nach tel. Vereinbarung vor Ort direkt in der Kultur. (Achmäder 509)	     
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: 20. und 21.12. von 10:00–16:00 Uhr	     
Feldkirch, Alberweg 7a	Agrargemeinschaft Tosters T 0699 12257977 E dietmar.schoech@gmx.at	Verkauf Kirchplatz Tosters, Samstag 21.12. von 08:00–10:00 Uhr	     
Gaißau, Gartenstraße 28b	Fink Peter T 0650 7813612	ab 09.12., Stand Höchst Apotheke, von 10–18:00 Uhr; Vom 13. bis 15.12. Familientage in der Kultur bei der Flughalle in Höchst, 10–17:00 Uhr	     
Göfis, Kirchstraße 2	Gemeinde Göfis, T 05522 727150 E gemeindeamt@goefis.at	beim Sunnahof Tufers in Göfis: 10.12. bis 21.12. von 09–17:00 Uhr, Sonntag kein Verkauf	     
Göfis, Tufers 33	Sunnahof Tufers, T 05522 70444 E sunnahof@lhv.or.at www.sunnahof.or.at	10.12. bis 21.12. Mo bis Sa: von 9:00–17:00 Uhr, Sonntag kein Verkauf	     
Hohenems, Schlossplatz 8	Gutsverwaltung Waldburg-Zeil T 05576 7455550 0664 9236889 E stefan.mayer@palast-hohenems.at	Schlossplatz: 09.12. bis 23.12. von 10–18:00; traditioneller Stockverkauf beim Christbaumwald Hohenems Reute: 15.12. von 10–15:00 Uhr	     
Höchst, Förstergasse 10a	Christbaumkultur Bauer T 0664 2844762 0681 81710527 E christbaumkultur.bauer@gmail.com	ab Kultur (Höchster Gemeindehafen-Kanalstraße) Von 16. bis 23.12. täglich von 09:30–16:00 Uhr oder nach telefonischer Vereinbarung	     

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



ORT	NAME	VERKAUF 2024	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 Uhr Ab 8.12. auch ab Hof 13–18:00 Uhr	
Hörbranz, Allgäustraße 134	Familie Jochum, T 0664 1133004 E christbaum.jochum@gmail.com christbaum-jochum.com	ab Hof, ab 10.12. bis 23.12. täglich 9:00–17:00 Uhr	
Krumbach, Engisholz 92	Steurer Werner, T 0664 2657107 E lisi-steurer@aon.at	ab Hof, telefonische Vereinbarung	
Ludesch, Rottaweg 22	Agrar Ludesch T 0699 17016167 E mario@agr-ar-ludesch.at	Beim Betriebsgebäude (Rottaweg 22) am Samstag, 21.12. von 8:00–12:00 Uhr	
Ludesch, Walgaustraße 118	Gärtnerei Metzler Paul T 05550 33340	ab 5.12. ab Betrieb, Mo bis Fr von 08:00–12:00 und 13:00–18:00 und Samstag von 08:00–13:00 Uhr	
Mellau, Hinterbündt 83	Dietrich Georg, T 0664 2841069 E georg-dietrich@hotmail.com	ab Hof ab 14.12. täglich 13:30–18:00 Uhr, Samstag 08:00–17:00 Uhr	
Möggers, Sättels 31	Heidegger Alois T 05573/85198 0664/1237291	ab Hof, nach tel. Vereinbarung, mit Pferdewagen/-schlitten in den Wald	
Nenzing, Am Platz 10	Agrar Nenzing T 05525 62144 0664 4215027 E verwaltung@agr-ar-nenzing.at www.agr-ar-nenzing.at	Agrargebäude Nenzing am Freitag, 20.12. von 08:00–12:00 und 13:00–17:00 Uhr und am Samstag 21.12. von 08:00–12:00 Uhr	
Rankweil, Walgaustraße 19	Agrargemeinschaft Rankweil T 05522 44523 E office@agr-ar-rankweil.at www.agr-ar-rankweil.at	Verkauf Holzhof Letze: Mo 16.12. bis Fr 20.12, 08:00–12:00 und 13:00– 16:00 Uhr; 21.12. von 09–12:00 Uhr Schafplatz vor dem Riedle: Sa 21.12. von 09–12:00 (selber schneiden)	
Rankweil, Sulzer Weg 2	Landesforstgarten Vorarlberg T 05522 73232 E landesforstgarten@vorarlberg.at	von 9. bis 23.12. Mo bis Fr von 08–17:00, Sa 08–16:00, So ge- schlossen, Di 24.12. von 08–12:00	
Schlins, Brunnenweg 1	Rauch Elmar T 0664 8788099	ab Kultur, am 20.12. und 21.12. oder nach telefonischer Vereinbarung	
Sulz, Hummelbergstr. 9	Agrar Sulz - Frödischtalholz E agrar@gemeinde-sulz.at www.gemeinde-sulz.at	Verkauf Samstag 14.12. von 09:00–12:00 Uhr, Bauhof Sulz, Austraße 32	
Sulzberg, Schüssel 293	Hagspiel Bernhard T 0664 5012287 E abhagspiel@vol.at	ab 9.12. im Raiffeisen Lagerhaus Sulzberg zu den regulären Öffnungszeiten	
Thüringen, Faschinastraße 10	Agrar Thüringen, T 0664 1018313 E stuchly.othmar@gmx.at	Dorfplatz Thüringen, am 21.12. 08:00–12:00 Uhr	
Weiler, Hanenberg 17	Agrargemeinschaft Weiler T 0664 7637384 E agrar.weiler@aon.at	Forsthaus Hanenberg: Fr, 13.12. von 13:00–17:00 und Sa, 14.12. von 08:00–12:00 Uhr	



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

Memory und die Hoffnung auf eine bessere Zukunft

Im abgelegenen malawischen Dorf Malambo lebt die zwölfjährige Memory Emanuel mit ihrer Mutter und ihren vier Geschwistern. Sie ist die Älteste, und obwohl das Leben der Familie von vielen Herausforderungen geprägt ist, hat Memory dieses Jahr einen Setzling voller Hoffnung gepflanzt.

Memory geht in die 6. Klasse der Malambo Primary School, denn Bildung ist ihre einzige Chance auf eine bessere Zukunft. Viele Kinder kommen aus armen Kleinbauernfamilien und gehen oft hungrig zur Schule. Doch in diesem Jahr hat sich etwas verändert: Dank des Projekts „Baumsetzlinge für Schulkinder in Malambo“ erhielten Memory und 199 weitere Kinder jeweils einen Obstbaumsetzling, der zu einer wichtigen Nahrungsquelle für ihre Familien werden soll.

Die Setzlinge – Orangen-, Guaven- oder Mangobäume – sind mehr als nur Pflanzen: Sie symbolisieren Hoffnung. Mit nur einem Euro wird ein Setzling gekauft und an die Kinder verteilt. Memory und ihre Mitschülerinnen und Mitschüler pflegen den Baum gemeinsam mit ihren Eltern, was nicht nur die Ernährungssituation verbessert, sondern auch das Selbstwertgefühl der Kinder stärkt. Das Projekt fördert zudem die landwirtschaftlichen Kenntnisse der Eltern. In Malawi, das häufig von Dürre betroffen ist, bieten die Bäume eine nachhaltige Lösung für die Ernährungssicherheit und wirtschaftliche Stabilität der Familien.

Für Memory ist der Setzling ein Schritt in eine bessere Zukunft. Doch sie ist nicht allein. Das Programm ist ein Wendepunkt. Es bedeutet Umweltschutz durch Aufforstung, Ernährungsdiversifizierung und -sicherheit. Es stärkt den Bildungszugang für Kinder wie Memory und trägt dazu bei, das Bewusstsein der Eltern für die Bedeutung der Schulbildung zu schärfen.

Mit einer Spende von nur einem Euro können auch Sie helfen, dass Kinder wie Memory eine bessere Zukunft erhalten. Ein Baum – ein Schritt in Richtung einer nachhaltigeren und hoffnungsvolleren Zukunft. Die Baumsetzlinge für Schulkinder sind eines der vielen Aufforstungsprojekte von „Bruder und Schwester in Not“. Auch heuer wird die Aktion wieder von Ländle Christbaum Produzent:innen unterstützt. Deshalb schauen Sie aufs Käsele. 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. Oder spenden Sie direkt, jeder Euro schenkt Leben.



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



Ländle Fondue

Feinster Käsegenuss ganz bequem!

Das Ländle Käsefondue im praktischen Frischebeutel vereint die authentische Geschmacksvielfalt des Käsefondues mit moderner Bequemlichkeit und höchster Frische. Die perfekte Käsemischung, aus geriebenem Ländle Raclette, Ländle Räbkäse und Ländle Klostertaler, ist einfach zu handhaben und ermöglicht eine schnelle Zubereitung. Einfach die Käsemischung mit einem Teil Flüssigkeit im Topf erwärmen, tüchtig umrühren und fertig ist der Ländle Fondue Käsegenuss.

Hier geht's zum
Rezept, mit Tipps
und Tricks!



Ländle Bergkäse in Würfel

Die beliebten Ländle Bergkäsewürfel im 200 g Frischebeutel. Der feine und würzige Genuss für zwischendurch wird aus Ländle Heumilch hergestellt und ist ein Käse mit langer Tradition. Der praktische Frischebeutel hat einen wiederverschließbaren Zipper für eine hygienische Aufbewahrung im Kühlschrank.

TIPP: Den Käse mindestens 30 Minuten vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen. Dadurch kommen seine Aromen besser zur Geltung.

WELCHES GETRÄNK?

Zum Ländle Bergkäse würden wir Ihnen einen gehaltvollen, trockenen Weißwein oder ein dunkles Bier empfehlen. Als alkoholfreie Variante einen Traubensaft oder Mineralwasser.

WELCHES BROT?

Vorweg: Brot mit zu dominanten Gewürzen und mit Salz bestreutes Gebäck vertragen sich mit Käse gar nicht. Ideal zum Ländle Bergkäse passt ein Krustenbrot, ein Steinofenpärle, ein Vinschgerl oder ein dunkles Baguette.





Wo es in Laterns die einzige Sennerei gibt

Cornelia und Jakob Mathis entschieden sich vor zehn Jahren, einen Bergbauern-Betrieb zu übernehmen und ihn um eine eigene Sennerei zu erweitern. Eine Spezialität ist ihr Ziegenkäse. 2019 bauten sie sich ein eigenes Vertriebsnetz auf.

Es waren einmal Cornelia, eine Bergbauerntochter aus Laterns, und Jakob aus Dornbirn, der bereits als Bub als Junghirte die Sommer auf den Alpen verbrachte. Beide hatten sie einen Traum, nämlich hoch oben am Berg einen eigenen Hof zu führen. Und so begab es sich, dass sich beide in der Landwirtschaftsschule kennenlernten und ... Was wie ein Märchen der Gebrüder Grimm beginnt, ist seit einigen Jahren zur glücklichen Lebensrealität des Ehepaares Mathis geworden, das seinen Wunsch zur Wirklichkeit werden ließ.

Es ist ein goldener Herbsttag, an dem die Bäume des gegenüberliegenden Walserkamms ihre bunte Farbenpracht in der Sonne voll zur Geltung bringen. Nachdem Cornelia Mathis (38) tags zuvor mit ihrem Mann Jakob (37) gut 16 Stunden in der eigenen kleinen Sennerei verbrachte, tut der ausschweifende Blick Richtung Bergkette, die sich über rund 15 Kilometer

erstreckt, richtig gut. Ein kurzes Auftanken, ein paar Augenblicke innehalten und genießen, was die Natur auf 1.180 Meter Seehöhe im Laternser Ortsteil Bonacker zu bieten hat. Ein üppiges farbenfrohes Schauspiel, das neben dem Körper auch die Seele erfrischt. „Wir wohnen an einem Platz mit viel Ruhe und Sonne und haben hier oben die besten Bedingungen, um beste Produkte zu erzeugen“, ist für die beiden ihr Kleinod wie ein Stück Paradies, das sie gefunden haben. Was für sie gilt, soll auch für ihre Tiere gelten. 14 Kühe und Rinder sowie 16 Ziegen sind es, die die Grundlage ihrer täglichen Einnahmequelle bilden. „Nur eine gute Milch ergibt einen guten Käse“, weiß Jakob Mathis aus 17-jähriger Erfahrung, die er als Senner gesammelt hat. Hergestellt werden unter anderem Alp- und Bergkäse, Bachensteiner, Raclette sowie Milchprodukte von der Ziege. Und das alles in bester Bio-Qualität.



Bunte Edelziegen

Mit ihren bunten Edelziegen sind sie Teil des Ländle Ziegenkitz Programms. Das Paar hat sich für die kapriziösen Tiere entschieden, da Ziegenmilch wegen ihrer anderen Zusammensetzung besser verträglich als Kuhmilch ist und sie ihrer Kundenschaft damit eine Alternative anbieten können. Die Milch hat eine andere Protein- und Fettstruktur und ist auch etwas schonender für den Magen. Zudem ist sie reich an Vitaminen. Begehrt ist vor allem der Ziegenkäse, der als ausgesprochen mild gilt. Die wichtigsten Ingredienzien liefert aber die Natur selbst. Die anspruchsvollen Tiere finden in unmittelbarer Umgebung des Hofes alles vor, was ihr Herz begehrt. Im Sommer sind sie zudem auf der Alp, so wie auch Cornelia und Jakob mit ihren vier Kindern. „Genauer gesagt sind wir Teilzeitäpler, weil wir normalerweise nur den halben Tag auf der Alp verbringen.“ Die Familie will bewusst keine Hochleistungstiere aufziehen, sondern im gesunden und natürlichen Umfeld mit ihnen leben. Für die Kitze – sofern sie nicht selbst behalten oder als Ländle Ziegenkitz Fleisch verkauft werden – wird stets ein entsprechender Platz in anderen landwirtschaftlichen Betrieben gesucht.

Elterlichen Hof übernommen

Als Cornelia – eine gelernte Familienhelferin, die mit ledigem Namen Zech hieß – im Jahr 2014 den elterlichen Hof übernahm, sah sie die Chance, die Landwirtschaft zu ihrem Hauptberuf zu machen. Sie stellte komplett auf einen Biobetrieb um. Mit Jakob, einem gelernten Zimmerer, fand sie den kongenialen Partner an ihrer Seite. Fast gleichzeitig bot sich die Gelegenheit, am Oberen Bonacker 8 einen eigenen Hof mit Stall zu kaufen. Das Ehepaar setzte dies in die Tat um, hatte aber die Vision, ihn um eine Sennerei zu erweitern. Mithilfe eines erfolgreichen Crowdfunding-Projektes realisierten sie auch das. Ziel war



es, einen eigenen Kundenstock aufzubauen und die gesamte Milch direkt zu vermarkten und zu verarbeiten. Zusagen von Partnerbetrieben aus der Gastronomie bestärkten sie in ihrem Vorhaben. Im September 2019 war es so weit, das Laternsertal hatte seine eigene und einzige Sennerei. Doch als Corona das ganze Land lahmlegte und die Vertriebswege wegbrachen, musste eine Lösung her. Ein Ausweg wurde schnell gefunden. „Wenn die Kundinnen und Kunden nicht zu uns kommen, müssen wir eben zu ihnen fahren.“ Gesagt, getan. Die Familie schaffte sich einen Kühlwagen an und baute sich so eine neue Vertriebskette auf. „Das Echo war überwältigend und wir waren selbst überrascht vom großen Rückhalt.“ Für ihre Aktion wurden sie 2021 mit dem <<i>luag druf</i>> Zukunftspreis in der Kategorie Landwirtschaft ausgezeichnet. Zweimal pro Woche werden nun die Produkte von Pensionist Lothar – nach vorheriger Bestellung – ausgeliefert. Der Lieferradius reicht dabei von Dornbirn über Sattens bis hin nach Frastanz. Zudem wurden auch zwei SB-Kühlschränke aufgestellt – einer direkt am Hof und der zweite in Rankweil vor dem GEA-Schuhgeschäft.

Für das engagierte Paar eine Bestätigung, dass die Entscheidung, einen Bergbauernbetrieb zu führen, die richtige war. Obwohl es immer wieder zweifelnde Stimmen gab, die sie fragten, warum sie sich „als Junge“ dies überhaupt antun, ließen sie sich nicht beirren. Nicht nur im Märchen gibt es also ein Happy End.



Mathis Hof & Sennerei

Oberer Bonacker 8, 6830 Laterns
T 0650 4962015
E mathis@hofsennerei.at
www.hofsennerei.at

Produkte mit Ländle Gütesiegel:
Ländle Bio-Ziegenkitz

Weitere Bio-Produkte:
Eier, Rind- und Kalbfleisch (saisonal, Pakete), Ziegenfrisch- und Ziegenschnittkäse, Bergkäse, Bachensteiner, Naturjoghurt und Kuh-Rohmilch

Direktvermarktung ab Hof
SB-Kühlschrank 24 h

www.laendle.at/ziegenkitz



„Der Blick muss aufs Ganze gerichtet werden“

Am Dorner Hof in Sibratsgfall wird Landwirtschaft neu gedacht. Lernen und weiterentwickeln, Herausforderungen annehmen und meistern – das zeichnet seit jeher die Historie der Familie Dorner aus. Ziel ist es, Lebensmittel in höchster Bio-Qualität zu produzieren.

Markus Dorner sitzt in seiner Kanzlei in Egg. Ganz „Business-like“. Mit Hemd und Sakko nimmt er als Finanz- und Versicherungsexperte seine Kundentermine wahr. Am eigenen Hof in Sibratsgfall tauscht der staatlich geprüfte Versicherungsagent und Vermögensberater seine Businesskleidung jedoch gegen Stiefel und „Stallhääs“ ein. Für den 47-Jährigen ist diese Wandlung aber kein großer Spagat. Schließlich fühlt er sich in beiden Rollen gleichermaßen zu Hause. „Ich bin eben mit Herzblut Unternehmer“, dieses Credo gilt sowohl für die Kanzlei als auch für den Hof, den er in vierter Generation führt. In 120 Jahren ist aus einem kleinen bäuerlichen Betrieb eine dynamische Landwirtschaft entstanden, bei der der Blick stets in die Zukunft gerichtet ist. Die Ansprüche, die Markus Dorner und seine Frau Tanja (45) sich selbst stellen, sind hoch. Auf dem Dorner Hof wird ausschließlich nach dem Bio-Prinzip gearbeitet. „Der Blick muss aufs Ganze gerichtet werden“, ist es ihr Ziel, am Ende die

höchste Lebensmittelqualität zu produzieren. Dabei fließen viele Überlegungen ein.

Zwei Dutzend Weiderinder

An erster Stelle steht ganz klar das Tierwohl. Den rund zwei Dutzend Weiderindern soll es während ihrer Lebenszeit an nichts fehlen. Die Zeit von Mitte Mai bis Anfang November verbringen sie auf der Weide und finden auf rund 15 Hektar Grünland bestes Gras vor. Wächst draußen nichts



mehr, gibt es Heu aus eigener Erzeugung. Die Tiere müssen nicht rasch an Gewicht zulegen, um möglichst schnell schlachtreif zu sein. „Die Fleischqualität ist nicht abhängig von der Rasse, sondern von der Haltung und Fütterung.“ Sogar an ihrem letzten Tag können die Rinder in gewohnter Umgebung bleiben. Das erspart ihnen jeglichen Stress. Denn Markus Dörner nimmt die Tötung vor Ort selbst vor. Seit Dezember 2022 hat er die behördliche Genehmigung dafür. Bewusst spricht er dabei von Tötung und nicht von Schlachtung. Denn nach dem Tod wird das Rind zur Metzgerei Fetz transportiert, wo dann die weiteren Schritte der Verarbeitung erfolgen. Zwischen zehn und zwölf Tiere sind es pro Jahr – die daraus entstehende Menge von rund 3,5 Tonnen Fleisch wird ausschließlich selbst vermarktet. Etwa die Hälfte nimmt die Gastronomie bzw. der Foodtruck „The Falling Cow“ ab, den Rest können private Kunden in Form von Fleischpaketen erwerben.

Ganzheitlicher Denkansatz

Der ganzheitliche Denkansatz von Tanja und Markus Dörner geht aber noch weit über ihr Ursprungsprodukt hinaus. So lassen sie beispielsweise keine Wurstwaren herstellen, da hier aus Gründen des Geschmacks und der Konsistenz zumeist zusätzlich noch Schweinefleisch benötigt wird. „Es gibt aber keine Bio-Schweinehaltung in unmittelbarer Nähe“, argumentieren die beiden. Da kommt wieder das Macher-Gen der Familie Dörner zum Vorschein. Statt den Kopf in den Sand zu stecken, reifte der Gedanke, sich selbst Schweine anzuschaffen. Im nächsten Jahr ist der Schweinestall fertig errichtet, sodass sie ihr Vorhaben in die Tat umsetzen können. Damit würde das hauseigene Angebot – eben das Fleisch von Bio-Rindern, Bio-Eier, Nudeln und Honig sowie Gemüse, Obst und Kräuter aus dem eigenen Gewächshaus – weiter ausgebaut. „Uns ist es wichtig, dass der Selbstversorgungsgrad generell höher wird und die Wertschöpfungskette innerhalb des Ortes erhalten bleibt.“



„Markt der Erde Sibratsgäll“

Markus Dörner denkt da aber nicht nur an den eigenen Betrieb, in dem er auch vier Arbeitskräfte der Lebenshilfe beschäftigt. Der Sibratsgäll setzt auf Partnerschaften, wie beispielsweise mit dem Milchvieh-Hof von Alexander Herburger aus Sulzberg. Er nimmt ihm die Kälber, die für die Mast geeignet sind, ab. „Dadurch werden die Kälber nicht irgendwohin transportiert. Und wir haben den Vorteil, dass wir einen kontinuierlichen Viehbestand haben.“ Generell ist der gelernte Melker und Käser überzeugt, dass sich sehr viel machen ließe, wenn man Milch- und Masttierwirtschaft koppeln würde. Mit dem LEADER-Projekt „Markt der Erde Sibratsgäll“ wurde auch eine eigene Initiative ins Leben gerufen. Von Mai bis Oktober wird der Biobauernhof Dörner jeden ersten Samstag im Monat zum Hotspot der lokalen Slow-Food-Szene. Der Hof ist einer von fast 70 „Earth Markets“ weltweit und Teil der Slow-Food-Stiftung für Biodiversität. Hier geht es neben den regionalen Produkten auch um den wertschätzenden Umgang mit Lebensmitteln. „Allein in Vorarlberg werden Lebensmittel im Wert von 100.000 Euro pro Tag weggeworfen“, nennt Markus Dörner eine alarmierende Zahl. Seit 2011 gibt es am Hof auch ein Heizkraftwerk, das 2020 um eine PV-Anlage ergänzt wurde. Die erzeugte Energie würde genügen, um alle infrastrukturellen Gebäude in Sibratsgäll mit Energie zu versorgen. In der kleinen Gemeinde, die nicht einmal 500 Einwohner:innen zählt, steht das Gemeinsame vor dem Trennenden. Markus Dörner will seinen Teil dazu beitragen. Egal, ob in Hemd und Sakko oder in Stiefel und „Stallhäs“.



Dörner Hof

Dorf 33, 6952 Sibratsgäll

T 0664 41 95 046

E info@dornerhof-sibra.at

www.dornerhof-sibra.at

Produkte mit Ländle Gütesiegel:

Ländle Bio-Rind (Fleischpakete: 5 kg und 10 kg; Edelteile und Burger Patties)

Weitere Bio-Produkte:

Salat & Gemüse, Obst, Eier, Urinkelndeln, Eierlikör und Suppenhuhn

Direktvermarktung ab Hof

SB-Hofladen 24 h und auf Anfrage

Zustellung Bauernkistle (Bregenzerwald)

Slow Food – Markt der Erde:

jeden ersten Samstag von Mai bis Oktober

Verkauf an Gastronomie

www.laendle.at/rind



Wie aus dem Ei gepellt



Ländle Eier sind seit Anfang dieses Jahres auch im Stadtgut Nofels in Feldkirch erhältlich. Die Pächter des Sennhofes haben im Stadtgut, das vor einigen Jahrzehnten zu einem landwirtschaftlichen Betrieb umgebaut wurde, extra ein Gebäude adaptiert. Nun sind dort 3.200 Freilandhühner und über tausend Bio-Legehennen untergebracht.

Ursprünglich wurde das Stadtgut Nofels – das geschichtlich zum ersten Mal 1881 erwähnt wurde – zur Versorgung des städtischen Armenhauses genutzt. Vor rund zwei Jahren wurde das Areal, das sich im flächenmäßig größten Ortsteil von Feldkirch direkt neben der Stadtgärtnerei befindet, von der Stadt an die Rheintaler Feldfrüchte und den Sennhof neu verpachtet. Die beiden Betriebe, die von Sebastian Allgäuer und Killian Schatzmann (Rheintaler Feldfrüchte) bzw. von Johannes und Mathias Allgäuer (Sennhof) geführt werden, überzeugten die Stadtverantwortlichen. „Das Gesamtkonzept mit dem Feldfrüchte-Anbau und den Legehennen mit Biofaktor war eben stimmig“, bringt es Johannes Allgäuer auf den Punkt. Rund 3.200 Freilandhühner und 1.035 Bio-Legehennen haben nun im Stadtgut in modernen Stallungen mit entsprechendem Auslauf auf rund vier Hektar ihr adäquates Zuhause. Und auch für die Rheintaler Feld-

früchte ist jetzt für 160 Tonnen Gemüse mehr Platz – so wurden unter anderem die früheren Heulager zu Kühllagern umgebaut.

Eine „Win-win-Situation“

Die Synergien gehen aber noch weiter. Denn der Hühnermist gilt als idealer phosphathaltiger Dünger für die Kartoffeln und andere Feldfrüchte. Damit entsteht ein Kreislauf und eine „Win-win-Situation“ für alle Beteiligten. Und im integrierten Hofladen, der im Gebäude untergebracht ist, sind die frisch produzierten Waren aus dem Ländle auch gleich direkt vor Ort erhältlich. Zu den Abnehmern der Erzeugnisse zählen neben dem Lebensmitteleinzelhandel unter anderem das Landeskrankenhaus Feldkirch und weitere Einrichtungen wie das nebenan liegende Haus Nofels.

Für den Sennhof ist der Hühnerbetrieb im Stadtgut eine Kapazitätserweiterung zum Stammsitz in Rankweil, an dem rund 25.000 Legehennen untergebracht sind. Hinzu kommen noch vier weitere Partnerbetriebe. „In Summe vermarkten wir täglich rund 60.000 Eier“, zeigt Johannes, mit 36 der älteste von vier Allgäuer-Brüdern, die Dimensionen auf. Rund 25 Prozent des Vorarlberger Marktes – hauptsächlich der Lebensmittelhandel und der Gastronomiegroßhandel – werden damit abgedeckt. Ein hoher Anteil an Ländle Eiern, aber dennoch sehen die beiden Betriebsleiter durchaus noch Luft nach oben. Denn der Selbstversorgungsgrad bei Eiern hat in Vorarlberg noch lange nicht hundert Prozent erreicht. „Deshalb sind wir stets auf der Suche nach weiteren unternehmerisch denkenden Partnerinnen und Partnern.“ Mit der Legehennen-Haltung am Gutshof Nofels wurde auf jeden Fall ein weiterer Schritt in die Zukunft gemacht. Zumal in der Eierproduktion das Tierwohl eine wichtige Rolle spielt. So geht es bei den Hühnerrassen nicht mehr nur ausschließlich um einen möglichst hohen Ertrag, sondern auch um die Robustheit und längere Lebensdauer des Tieres.

Neuartige Hühnerrasse

Wer bei der Bezeichnung „Lohmann Sandy“ an ein Mädchen denkt, liegt falsch. Vielmehr handelt es sich dabei um eine neue Hühnerrasse, die auch am Sennhof Einzug gehalten hat. „Die Besonderheit ist, dass die Hühner ein weißes Gefieder haben und Eier mit cremefarbener Schale legen.“ Prinzipiell hängt die Farbe eines Eis davon ab, wie die Hautlappen unter den Ohren der Hühner gefärbt sind. Ist die sogenannte Ohrscheibe weiß, sind es auch die Eier, ist sie rot, haben sie eine braune Farbe. Eine Faustregel, die bei allen gängigen Hühnerrassen stimmt. Bei speziellen Züchtungen oder Fütterung können Eier auch eine andere Farbe haben – für die kommerzielle Produktion spielen sie jedoch keine Rolle.

Hühner legen in Gruppennester

Für die Eiablage stehen den Hühnern große Nistflächen zur Verfügung. Dort können sie sich jederzeit zurückziehen und ihren Job erledigen. „Es handelt sich dabei um Gruppennester. Es ist ja nicht so, dass alle Hühner zur gleichen Zeit ihre Eier legen“, erklärt Mathias Allgäuer. Zudem sind zwei Arbeitskräfte ausschließlich für die Tierbetreuung zuständig. Johannes Allgäuer und sein Bruder Mathias lassen es sich auch nicht nehmen, tägliche Kontrollgänge durchzuführen. Schließlich sollen die Ställe und die Flächen, in und auf denen sich die Hühner aufhalten, wie aus dem Ei gepellt sein.



Sennhof
Frischei 

Sennhof Frischei

Sennhofweg 1, 6830 Rankweil
T 05522 73553

E office@sennhof-frischei.at
www.sennhof-laedele.business.site/

Öffnungszeiten Sennhof-Lädele:

Do und Fr, 08:00–18:00 Uhr
Sa, 08:00–12:00 Uhr

Direktvermarktung am Stadtgut Nofels:

Kohl gasse 3, 6800 Feldkirch
SB-Automaten 24 h

Produkte mit Ländle Gütesiegel:

Ländle Eier (auch Bio), Ländle Dinkel
und Ländle Emmer

Weitere Produkte:

Teigwaren mit Ländle Ei, Edelbrände,
Eierlikör, Tee, Gewürze, Wurst & Speck,
Käse, Sugo, Pesto, Obst, Gemüse,
Kartoffeln, Brot & Gebäck

www.laendle.at/eier

www.laendle.at/dinkelmehl

www.laendle.at/emmer



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





Dein Urlaub am Bio-Bauernhof wartet.



Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land



Beauftragter der Europäischen Union



Der Schrannenhof

Niederau 343, 6886 Schoppernau

Betriebsführer: Maria und Viktor Zündel

Urlaub am Bauernhof: 13 Ferienwohnungen, Zimmer mit Frühstück

Hauptsaison: Wintersaison: Dezember bis April, Sommersaison: Juli bis September

Bewirtschaftungsweise: traditionelle Dreistufenlandwirtschaft kombiniert mit einem Tourismusbetrieb; Fläche: 9 ha Grünland, 1 ha Streuwiese (Feuchtwiese) & 3 ha Wald

Vermarktung: Hofeigene Produkte werden im Restaurant verkocht und finden ihren speziellen Platz auf der Speisekarte.

Tiere: Kühe, Mastkälber, Ponys, Schweine, Ziegen, 40 Legehühner u. im Sommer 110 Masthühner, Hasen und Hofkatze „Amigo“
Fütterung: Gras & Heu aus eigener Produktion

Schrannenhof Schoppernau

Das echte Leben zwischen Tier, Natur und aktiver Erholung.

Der Schrannenhof in Schoppernau bietet seinen Gästen ein besonderes Erlebnis: Hier verschmelzen Skivergnügen und authentisches Bauernhofleben zu einem einzigartigen Urlaubsereignis. Die Gäste genießen zum Frühstück frische Eier aus dem eigenen Hühnerstall und Milch von hofeigenen Kühen. „Natur pur“, unterstreicht Sabrina Willi vom Schrannenhof in Schoppernau. Die Urlauber:innen können die Landwirtschaft hautnah erleben, der Gastgeberfamilie über die Schulter schauen oder selbst Hand anlegen – sei es beim Ausmisten oder beim Einsammeln der Eier. „Wir sind nicht leicht zu finden – aber wer uns findet, findet uns gut“, sagt Hausherr Viktor Zündel mit einem Schmunzeln. Der Schrannenhof liegt etwas abseits der großen Straße und direkt gegenüber dem Übungslifflhang – perfekt zum Skifahren. Auch die Bergbahnen Diedamskopf sind in kurzer Zeit erreichbar. Im Sommer locken zahlreiche Wanderwege und Radstrecken in der unmittelbaren Umgebung.

Die 13 Apartments im Schrannenhof bieten jeweils Platz für vier bis sechs Gäste. Jedes Appartement verfügt über eine gut ausgestattete Küche, einen Wohnraum sowie ein bis zwei Schlafzimmer mit jeweils eigener Dusche/WC. Auch Zimmer mit Frühstück sind buchbar. Besonders stolz ist die Gastgeberfamilie auf das nachhal-

tige Energiekonzept: „Für die Beheizung und Warmwasseraufbereitung setzt unser Betrieb auf nachhaltige Energie aus dem eigenen Biomasse-Heizwerk, das umweltfreundlich und effizient Wärme liefert“, erklärt Sabrina Willi.

In Sachen Nachhaltigkeit ist das noch nicht alles. Die Zündels betreiben nach wie vor aktiv die Dreistufenlandwirtschaft – seit 2010 UNESCO-Weltkulturerbe. Die über 300 Jahre alte Vorsäß-Hütte „Armengemach“ wurde behutsam renoviert, wobei der historische Charakter erhalten blieb. Die nur 15 Gehminuten entfernte Hütte bietet Gästen während der Vorsäßzeit im Juni und September die Möglichkeit, beim traditionellen Melken dabei zu sein. Wenn die Kühe im Hochsommer auf der Alpe sind, rücken die hofeigenen Ponys ins Rampenlicht. Dann stehen Ponyreiten, Ponystriegeln und sogar das Ausmisten des Stalls auf dem Programm – ein besonderes Erlebnis für alle Besucher:innen.



„Die Bienen bringen mich ins seelische Gleichgewicht“



Bernhard Wagner ist Imker aus Leidenschaft. Mit scharfen Augen und einer Portion Intuition beobachtet der Wahl-Montafoner seine Völker ganz genau. Dabei ist es ihm wichtig, dass die Bienen „tolerant“ sind und sich in ihrer Umgebung wohl fühlen.

Wären wir alle Bienen, dann wäre die Demokratie nicht in Gefahr, wie manche fürchten. Andererseits würden wir in diesem Fall in einer Monarchie mit einer Königin an der Spitze leben. „Es ist tatsächlich so, dass Bienen sehr ‚demokratisch‘ organisiert sind. 50 Prozent bestimmt die Königin und die restlichen 50 Prozent ihr Volk“, erklärt Bernhard Wagner das paritätische Prinzip bei den so nützlichen Tieren. Der in Vandans beheimatete gebürtige Bludenzler beschäftigt sich intensiv mit der Umtriebigkeit und dem sozialen Gefüge der fleißigen Insekten. Er selbst ist Herr über rund 45 Wirtschaftsvölker. Und ein Staat (Volk) besteht immerhin aus 30.000 bis 50.000 Bienen. Im Laufe von vielen Jahren und mittlerweile sogar Jahrzehnten hat sich Wagner tief in die Eigenschaften und Eigenheiten von Bienenvölkern eingelebt. So weit, dass er jederzeit ohne Schutzanzug und nur mit normalem T-Shirt bekleidet inmitten seiner unzähligen Bienen steht. Ob er nicht Angst hat, gestochen zu werden? „Imker brauchen eine enorme innere Ruhe. Wenn man hektisch agiert, wird man gleich mit Stichen belohnt“, spricht er mit sichtbarer Gelassenheit.

Tolerante Bienen

Der 55-Jährige weiß genau, was seine Völker brauchen. Und vor allem, wie seine Königinnen, die allesamt mit Nummern markiert sind, ticken (müssen). Sie entscheiden, ob ihre „Untertanen“ eher sanftmütig oder stechfreudig sind. „Meine Bienen sind sehr tolerant. Und sie bekommen auch mehrmals die Chance, sich zu bewähren.“ Alles, was sich als sanftmütig entpuppt, wird konsequent nachgezüchtet. Da kein Volk wie das andere ist, führt der hauptberuflich am Polizeiposten Nenzing tätige Hobby-Imker genau Buch und macht sich Notizen. Diesen Rat gibt er auch anderen, die sich mit Bienen beschäftigen. Man spürt, dass die Leidenschaft für die kleinen Flügelinsekten in ihm fließt wie der Honig aus den Waben. „Min Papa isch nur bi da Bina glücklich!“, schrieb einst sein Sohn Lukas in einem Schulaufsatz. Ein Satz, der bis heute seine Gültigkeit hat. „Wer versteht, was



im Volk abläuft, kann massig Honig ernten“, ergänzt der Papa. Wichtig ist, dass in den Stöcken – den sogenannten Beuten – zeitgemäß genügend Platz ist. Auch die Anordnung darin muss stimmen. Wagner verwendet seit 25 Jahren auch ausschließlich sein eigenes Wachs und hat sich so seinen eigenen Kreislauf aufgebaut. Er arbeitet ausschließlich mit organischen Säuren, die vor Varroabefall schützen, und lehnt chemische Zusätze gänzlich ab.

Flugloch als Kommunikationstor

Die Grundlagen für den Bau der Waben und die Honigproduktion sind die Rahmen. Dabei gibt es mehrere Etagen, die alle ihren eigenen Zweck erfüllen. Der oberste Stock ist etwa der Honigraum, ganz unten befindet sich das Flugloch, das auch eine Art Kommunikationstor ist. Beim Ein- und Ausfliegen teilen sich die Bienen mit, wo sie Nahrungsquellen aufgespürt haben.

Bernhard Wagner schaut, wo es das beste und das vielseitigste Nahrungsangebot gibt. Dafür bringt er seine Bienen mit dem Auto auch schon mal in die Höhe. Etwa nach Gargellen, wo als Futterquelle auch die Rostblättrige Alpenrose dient. Eine Honigrarität, die eher selten zu haben ist. Weitere Standorte sind Vandans und St. Gallenkirch. Seine Produkte werden direkt und über die Handelskette SPAR vermarktet. „Bienen wollen vor allem eines: arbeiten, arbeiten, arbeiten“, beschreibt der Experte ihre Haupteigenschaft. Von 32-Stunden-Wochen oder „Work-Life-Balance“ hält das fleißige Immenvolk offensichtlich wenig. Vielmehr summen die Bienen vom Frühjahr bis zum Herbst stetig herum und erfüllen brav ihre Aufgaben.

Moderne Imkergeneration

Mit 55 Jahren zählt Wagner zu einer modernen Imkergeneration, einer, die signifikant offener ist, als es die zu seinen Anfangszeiten war. Früher galten Imker als eigenbrötlerisch und behielten ihr Wissen am liebsten für sich. So musste sich Bernhard, der schon als Kind versuchte, Hummeln zu züchten, auf sich allein gestellt in die Imkerei einlesen. Er verschlang die Bücher regelrecht. Später nahm ihn ein Großimker, dem er beim Honigern helfen durfte, mit auf die Alpe Rauz. Für ihn die Gelegenheit, viel über dessen Tätigkeit zu lernen. Mittlerweile betreut der zweifache Familienvater selbst 17 Imker von Feldkirch bis nach Gaschurn und ist seit drei Jahren auch als Wanderlehrer aktiv. Als solcher gibt er sein Wissen an Interessierte weiter. So macht auch die Digitalisierung vor einem Wesen, das es bereits wesentlich länger als den Menschen gibt – erste Honigbienen wurden schon in 50 Millionen Jahre alten Bernsteinen gefunden, nicht halt. Der Wahl-Vandanser arbeitet beispielsweise mit elektronischen Waagen, die bei den Bienenstöcken angebracht und mit einer App verbunden sind. Damit kann er den Gewichtsverlauf eines ganzen Bienenstockes während der Saison und auch den Abgang eines Bienenschwarms, der ungefähr zwei Kilo beträgt, und die Futtermenge, die annähernd 1,5 Kilo entspricht, genau eruieren. Gibt es gravierende Abweichungen, weiß er, dass etwas nicht stimmt. Doch das kommt glücklicherweise sehr selten vor. Trotz aller modernen Errungenschaften ist es das Menschliche mit all seiner Empathie und Intuition, die das Imkern zum – wie es Wagner ausdrückt – schönsten Hobby macht. Die Kontrollgänge und die direkte Beobachtung mit den Augen sind für ihn unverzichtbar. Schließlich hat er es mit einem royalen und loyalen Volk zu tun, das nach „demokratischen Grundsätzen“ agiert. Oder um es mit seinen Worten auf den Punkt zu bringen: „Die Bienen bringen mich ins seelische Gleichgewicht.“



Bernhard Wagner

Untere Venserstraße 77a

6773 Vandans

T 0664 88714031

E bernhard.wagner0301@gmail.com

Produkte mit Ländle Gütesiegel:

Ländle Honig

Verkauf auf telefonische Anfrage

www.laendle.at/honig

FAKTEN KLIMASCHUTZ

WUSSTEST
DU ...



Der Klimaschutz beginnt bei unseren alltäglichen Entscheidungen, insbesondere beim Einkaufen von Lebensmitteln. Indem wir auf regionale und saisonale Produkte setzen, können wir nicht nur unsere lokale Wirtschaft unterstützen, sondern auch einen bedeutenden Beitrag zum Schutz von Klima und Umwelt leisten.

In diesem Magazin wollen wir aufzeigen, wie der bewusste Konsum von Lebensmitteln, die aus Vorarlberg stammen, die Klimabilanz verbessern kann. Zudem beleuchten wir, welche weiteren Aspekte beim nachhaltigen Einkauf und Konsum eine Rolle spielen.

REGIONAL & SAISONAL

KLIMASCHUTZ BEGINNT AM TELLER

Saisonalität reduziert den Energieaufwand und den CO₂-Ausstoß, da Obst und Gemüse im Freiland statt in beheizten Gewächshäusern reifen. Regionale Produkte wie z. B. Tomaten oder Erdbeeren im Sommer haben den kleinsten CO₂-Fußabdruck, während im Winter gezüchtete Obst- und Sommergemüsesorten hohe Emissionen verursachen. Importierte Früchte verbrauchen oft Wasser in trockenen Regionen, was zusätzliche Umweltbelastungen schafft. Zudem gelangen bei importierten Lebensmitteln weniger strenge Produktionsstandards und mehr Pestizide in die Lieferkette. Heimische, saisonale Produkte bieten bessere Nährwerte und Geschmacksqualität.

Quelle: Land schafft Leben, Bewusster Lebensmittelkonsum in Österreich, 2023; landschaftleben.at

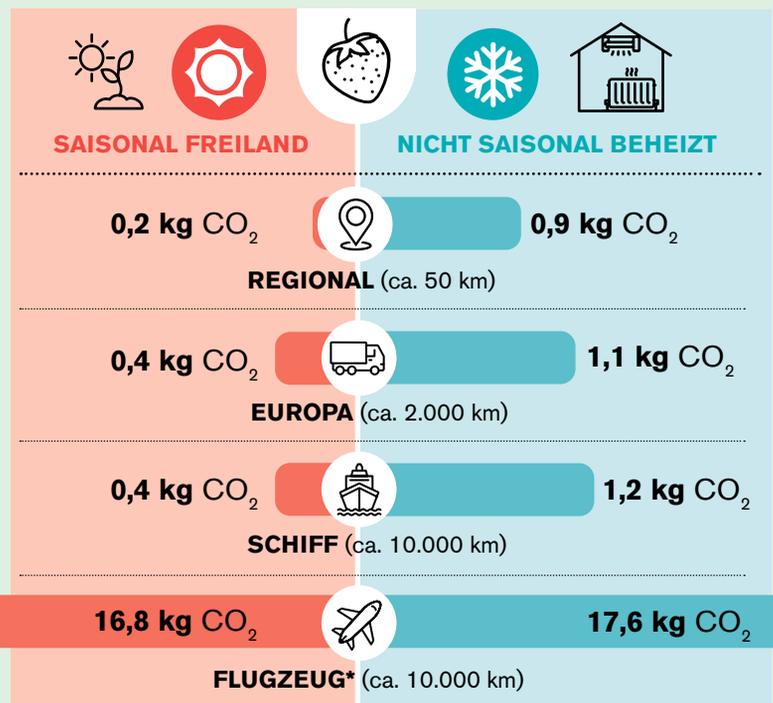
Quelle Grafik: Zahlen von Ein guter Tag, www.eingutertag.org/de/ernaehrung.html



Der Ländle Saisonkalender zum Nachlesen unter: laendle.at/saisonkalender

KLIMAWIRKUNG VON ERDBEEREN

CO₂-Äquivalente pro 1 kg Erdbeeren



*Die Werte beim Transport per Flugzeug sind zu hoch, um sie im Verhältnis auf der Seite gut abbilden zu können.

SELBSTVERSORGUNG

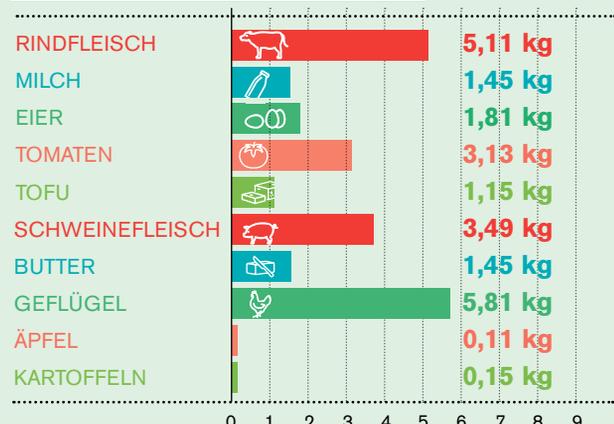
KALORIENBEDARF WÄRE GEDECKT

Quelle: Land schafft Leben, Bewusster Lebensmittelkonsum in Österreich, 2023

Die österreichische Landwirtschaft könnte theoretisch den Kalorienbedarf der Bevölkerung decken, besonders bei Milch, Rind- und Schweinefleisch, Getreide, Eiern und Kartoffeln. Rund 120.000 landwirtschaftliche Arbeitskräfte versorgen im Schnitt pro Landwirt:in 99 Menschen mit Lebensmitteln. Allerdings reicht die Produktion von Obst und Gemüse nur zur Deckung von etwa 50 % des Bedarfs, sodass Importe notwendig sind. Der CO₂-Fußabdruck wird üblicherweise pro Kilogramm Lebensmittel ausgewiesen, mit meist wesentlich besseren Werten bei pflanzlichen Produkten. Betrachtet man als Referenzgröße aber nicht das Gewicht eines Lebensmittels, sondern Kilokalorien, rückt der Fußabdruck wesentlich näher zusammen.

CO₂-FUSSABDRUCK VON LEBENSMITTELN

pro 1.000 Kilokalorien / kcal CO₂-Äquivalente in kg



Quellen: www.eingutertag.org (Abfrage 23.07.2024), www.fitundgesund.at/kalorientabelle (Abfrage 23.07.2024)

LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG

LEBENSMITTEL SIND KOSTBAR

Ein paar schrumpelige Äpfel hier, Reste vom Vortag dort oder ein vergessenes Joghurt im Kühlschrank – Lebensmittelverschwendung ist allgegenwärtig. Sie passiert nicht nur zu Hause, sondern entlang der gesamten Wertschöpfungskette: von der Produktion über die Verarbeitung, den Handel und die Gastronomie bis in unsere Haushalte. Schätzungsweise fallen in Österreich pro Jahr etwa 902.000 Tonnen vermeidbare Lebensmittelabfälle an. Weltweit landen rund 30–40 % der produzierten Lebensmittel in der Mülltonne! Auf ihrem Weg entlang der Wertschöpfungskette, also von der Produktion über die Verarbeitung und den Transport bis in den Handel, verursachen die verschwendeten Lebensmittel eine beträchtliche Menge an Treibhausgasen.



ODER JE NACH KONSUMVERHALTEN BETRÄGE ZWISCHEN 300*–1.000 EURO* PRO HAUSHALT PRO JAHR IN ÖSTERREICH



902.000 t

vermeidbare Lebensmittel landen pro Jahr in Österreich im Müll

Quelle: Land schafft Leben, Lebensmittelverschwendung, 2022



Umgerechnet bedeutet dies, dass jährlich 260.000 Hektar landwirtschaftliche Fläche umsonst bewirtschaftet werden, da deren Erzeugnisse im Müll landen.

Quelle: Land schafft Leben, Lebensmittelverschwendung, 2022; landschaftlleben.at, Rechenbeispiel umgelegt von WWF-Studie: Das große Wegschmeißen, 2015

GRÜNDE für die hohe Lebensmittelverschwendung in industrialisierten Ländern wie Österreich sind:

eine mangelnde Abstimmung in der Wertschöpfungskette, Konsumgewohnheiten (z. B. der Kauf einer zu großen Menge an Lebensmitteln durch den Griff zu Aktionsware), Verschwendung in der Produktion von nicht der Norm entsprechenden Produkten und nicht zuletzt übertriebene Vorsicht hinsichtlich des Mindesthaltbarkeitsdatums.

Deshalb bewusst zu hochwertigeren Produkten greifen, die zwar mehr kosten, aber dafür nicht so schnell im Müll landen!

Quellen: Bericht: Drittel der Lebensmittel wird verschwendet, news.ORF.at, Zahlen von 2020; Lebensmittelverschwendung in Österreich, WWF

*Zahlen von 2020 angepasst an die Inflationsentwicklung für das Jahr 2024 mit 26 %. finanzrechner.at

TIPPS GEGEN LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG:

Fast 60 % der Lebensmittel werden zu Hause weggeworfen, als Konsument:in kann man dem entgegenwirken:

1. TIPP Plane deine Einkäufe sorgfältig, um nur das zu kaufen, was du wirklich benötigst. So vermeidest du, dass Lebensmittel unnötig im Müll landen.



2. TIPP Achte darauf, Lebensmittel korrekt zu lagern, um deren Haltbarkeit zu verlängern. Organisiere den Kühlschrank richtig. Lagere Obst und Gemüse getrennt, da manche Sorten (z. B. Äpfel) Reifegas abgeben, die andere schneller verderben lassen.



3. TIPP Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist kein Wegwerfdatum – prüfe Lebensmittel mit deinen Sinnen.



4. TIPP Achte auf das Verbrauchsdatum bei leicht verderblichen Produkten wie Fleisch und Fisch. Konserviere wenn möglich Lebensmittel durch Einmachen, Dörren oder Einfrieren.



5. TIPP Reste kreativ verwerten: Aus Gemüseresten lässt sich zum Beispiel eine leckere Suppe oder ein Eintopf zaubern. Finde spannende Rezepte hier: laendle.at/rezepte



6. TIPP Lebensmittel spenden: Wenn du weißt, dass du bestimmte Lebensmittel nicht verbrauchen wirst, bevor sie verderben, spende sie an lokale Tafeln oder Organisationen, die Lebensmittel an Bedürftige verteilen.



Quellen: Land schafft Leben, Lebensmittelverschwendung, 2022; Tipps gegen Lebensmittelverschwendung, WWF Österreich, wwf.at



WASSERVERBRAUCH

„VIRTUELLES WASSER“ UND KLIMA

Quelle: Land schafft Leben, Das Missverständnis mit dem „Wasserverbrauch“, 2023

Auf den vorderen Seiten wurde die Klimawirkung von Lebensmitteln insbesondere mit Blick auf den CO₂-Ausstoß betrachtet. Es gibt jedoch noch viele weitere Einflüsse auf das Klima, die berücksichtigt werden müssen. Dazu gehört unter anderem auch der Wasserbedarf.

Unsere Ernährungsweise hat einen erheblichen Einfluss auf den „Wasserverbrauch“, wie er meistens genannt wird. So hört man oft verschiedene Aussagen zum Wasserverbrauch von Lebensmitteln, welche jedoch kritisch hinterfragt werden müssen. Wie z. B. die gängige Aussage, dass es 15.000 Liter Wasser sind, die bei der Produktion eines Kilogramms Rindfleisch verbraucht werden. Wichtig ist zu verstehen, welche Art von Wasser in der Produktion verbraucht wird. Zugrunde liegen diesen Aussagen Berechnungen des sogenannten (virtuellen) Wasserfußabdrucks.

Streng genommen wird Wasser durch seine Nutzung in Haushalten, Industrie oder Landwirtschaft nicht verbraucht, da es auch nach der Nutzung Wasser bleibt. Allerdings kann es verschmutzt oder für eine unmittelbare Folgenutzung unbrauchbar gemacht werden und muss wieder durch Energieaufwand aufbereitet werden. In vielen Erdregionen ist Wasser ein sehr knappes Gut. Österreich ist von Natur aus ein wasserreiches Land und die Problematik der Wassernot ist hier für viele nicht greifbar. Auch der Klimawandel hat in diesem Bereich bei uns bislang noch nicht zu extremen Veränderungen geführt. Allerdings verteilen sich die Niederschläge zunehmend ungleichmäßig über das Jahr, sodass es immer häufiger zu Trockenperioden oder regionalem Starkregen kommt, was nicht nur die Landwirtschaft, sondern auch das gesamte Leben vor wachsende Herausforderungen stellt.

BLAUES WASSER INSGESAM

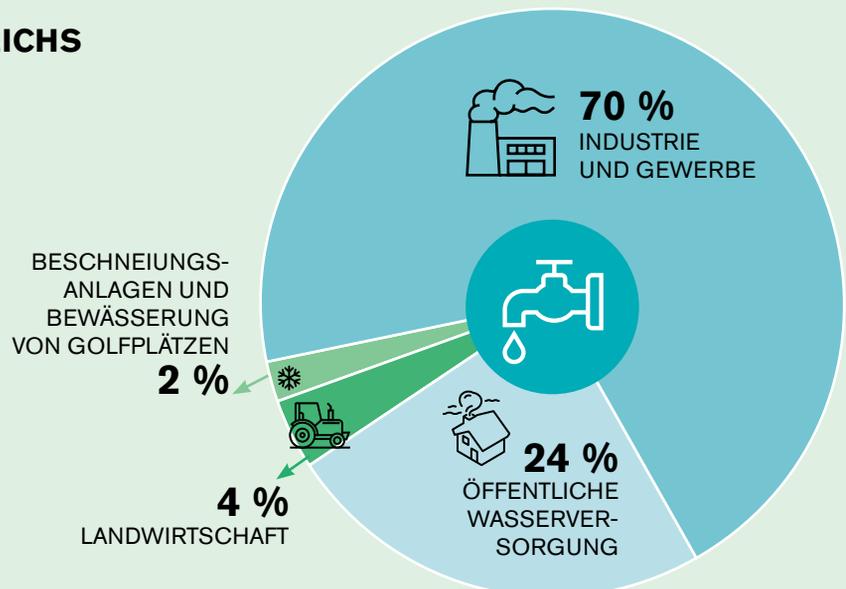
DER WASSERBEDARF ÖSTERREICHS NACH NUTZUNGSKATEGORIEN

Quelle: Land schafft Leben, 2022

WASSERBEDARF INSGESAM: 3,1 Milliarden m³

Grund- und Oberflächenwasser

Die Landwirtschaft und die Lebensmittelproduktion haben mit 4 % nur einen sehr geringen Anteil am Wasserbedarf in Österreich. Mit 2 % macht der Wasserbedarf für Beschneigungsanlagen und die Bewässerung von Golfplätzen, also Freizeitaktivitäten, die Hälfte des landwirtschaftlichen Verbrauchs aus.



DIE 3 ARTEN VON VIRTUELLEN WASSER

Quelle: Land schafft Leben, Wasseranspruch von Lebensmitteln, 2023



BLAUES WASSER Technisch gefördertes Wasser

Stammt aus Grundwasser, aus Oberflächengewässern oder Meerwasserentsalzungsanlagen. Wird für künstliche Bewässerung von Nutzpflanzen, Befüllen von Viehtränken oder Reinigen von Anlagen und Räumen genutzt.



GRAUES WASSER Verschmutztes Wasser

Im Zuge der Produktion qualitativ beeinträchtigtes Wasser. Kann nicht mehr uneingeschränkt für andere Zwecke genutzt werden.



GRÜNES WASSER Niederschlagswasser

Wird von Pflanzen aus dem Boden aufgenommen. Wird für Transport von Nährstoffen im Pflanzeninneren genutzt und wieder an die Atmosphäre abgegeben.

Beim Wasserverbrauch von Lebensmitteln spielt vor allem „blaues Wasser“ (gefördertes Wasser für Bewässerung) eine wichtige Rolle, besonders bei pflanzlichen Lebensmitteln. „Grünes Wasser“ bezieht sich auf natürliches Regenwasser, das nicht eingespart werden kann. Der hohe Wasserverbrauch von Rindfleisch (15.000 Liter pro Kilo) wird größtenteils durch grünes Wasser abgedeckt, welches in Form von Regen auf Weiden fällt, wo das Futter für die Rinder wächst. Die wertvolle Ressource blaues Wasser, die beim oft zitierten „Wassersparen“ gemeint ist, fällt hier kaum ins Gewicht. In Österreich stellt dieser hohe Wasserverbrauch daher kein Problem dar, da wir ausreichend grünes Wasser in Form von Regen haben. In anderen Ländern hingegen kann der Wasserverbrauch für Rindfleischproduktion durchaus problematisch sein, besonders in Regionen mit Wasserknappheit.

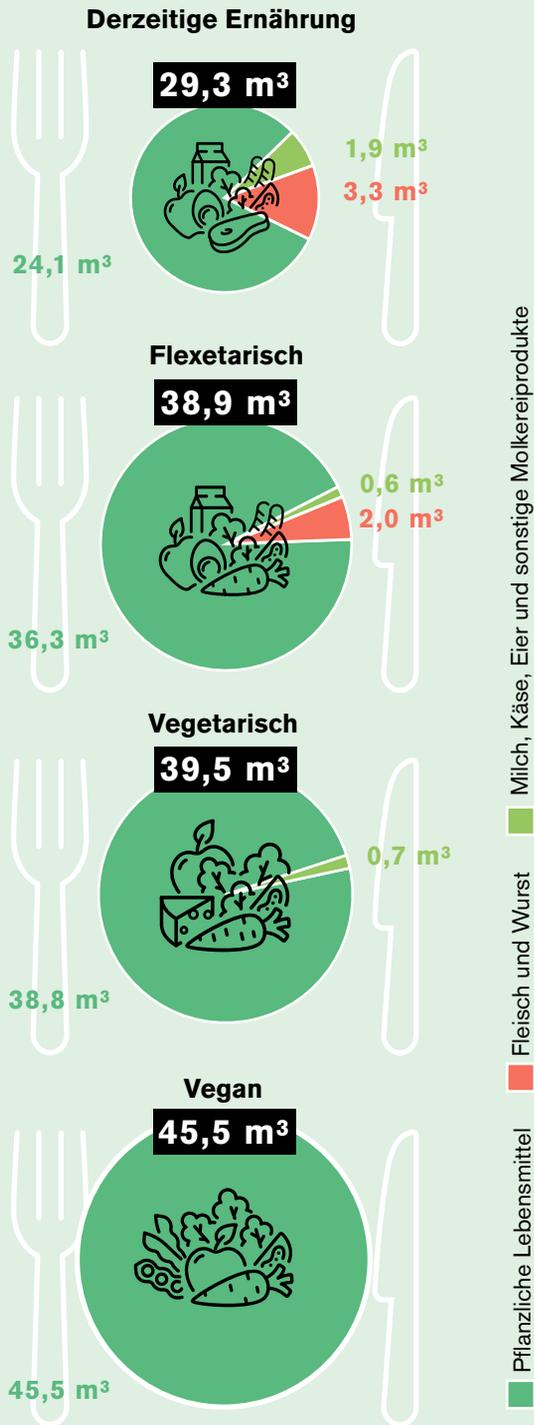
15.000 l pro Kilo Rind?

WASSERVERBRAUCH

NACH ERNÄHRUNGSWEISE

Wassermenge pro Person und Jahr

Zahlen gerundet, Daten von Deutschland, WWF 2021, nach EAT-Lancet-Empfehlungen:



Durch den höheren Wasserbedarf beim Anbau pflanzlicher Lebensmittel ist der Gesamtverbrauch bei veganer Ernährung am höchsten. Dies soll keine Empfehlung für eine bestimmte Ernährungsweise sein, sondern auf Zielkonflikte hinweisen und ermutigen, verschiedene Blickwinkel einzunehmen.

WASSERMENGE – KÜNSTLICHE BEWÄSSERUNG

NACH UNTERSCHIEDLICHEN ERNÄHRUNGSWEISEN

Quelle: Land schafft Leben, Wasseranspruch von Lebensmitteln, 2023; WWF Deutschland, So schmeckt Zukunft, 2021

Laut WWF trägt eine rein pflanzliche Ernährung zwar am wenigsten zum Ausstoß von Treibhausgasen, aber am meisten zur Wasserknappheit in anderen Ländern bei. Dies liegt daran, dass Futtermittelflächen (Äcker und Grünland) kaum künstlich bewässert werden, Gemüse- und Obstkulturen sind dagegen viel mehr von zusätzlichem, gefördertem Wasser abhängig. 82 % des Wassers für künstliche Bewässerung dienen bei unserem Nachbarn Deutschland laut WWF der Produktion pflanzlicher Lebensmittel, 18 % machen tierische Produkte (größtenteils für Futtermittel: Mais und Soja) aus.



BEWUSST KONSUMIEREN

Als Konsument:in hast du eine entscheidende Rolle im Kampf gegen den Klimawandel und bei der Förderung einer nachhaltigen Landwirtschaft. Mit bewussten Entscheidungen kannst du nicht nur deine persönliche Klimabilanz verbessern, sondern auch die heimische Wirtschaft und nachhaltige landwirtschaftliche Praktiken unterstützen.

REGIONAL UND SAISONAL EINKAUFEN

Setze auf Lebensmittel, die in deiner Region und zur passenden Jahreszeit produziert werden. Dadurch reduzierst du den CO₂-Ausstoß, der durch lange Transportwege und energieintensive Lagerung entsteht. Das Ländle Gütesiegel hilft dir bei der richtigen Wahl.



BEWUSST KONSUMIEREN

Reduziere den Konsum von stark verarbeiteten Lebensmitteln und Produkten mit hoher Umweltbelastung, wie exotische Früchte, die weite Transportwege hinter sich haben.

LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG VERMEIDEN

Tipps gegen Lebensmittelverschwendung findest du auf Seite 23. Lieber weniger, aber dafür hochwertige Produkte kaufen.

NACHHALTIGE VERPACKUNGEN BEVORZUGEN

Achte beim Einkauf auf nachhaltige Verpackungen, um Plastikmüll zu reduzieren. Bringe wenn möglich eigene wiederverwendbaren Beutel und Behälter mit, um Verpackungsmaterial zu reduzieren.

UNTERSTÜTZUNG LOKALER PRODUZENTEN

Kaufe so lokal wie möglich ein. Dadurch unterstützt du die heimische Landwirtschaft und erhältst frische, qualitativ hochwertige Lebensmittel.

Am Ende unseres Klima-Spezials bleibt jedem selbst überlassen, wie die Informationen zu Klima, Landwirtschaft und Lebensmitteln verwendet werden. Die Thematik ist komplex und viele verschiedene Richtwerte wie CO₂, Wasser oder Umwelt spielen dabei eine Rolle und führen teilweise zu Zielkonflikten. Das macht es oft nicht einfach. Dabei geht es nicht darum, perfekt zu sein oder auf etwas zu verzichten, sondern um den bewussten Griff ins Regal und darum, bei manchen Lebensmitteln zweimal zu überlegen, ob sie gerade jetzt notwendig sind oder nicht doch beim Landwirt im Ort gekauft werden können. Zudem sind Landwirtschaft und Lebensmittel nur ein Teilbereich unserer Klimabilanz, die auch aus Transport, Wohnen und Freizeit besteht.



Transformation und Wohlbefinden

$6 \text{ H}_2\text{O} + 6 \text{ CO}_2 + \text{Sonnenlicht} = \text{Glucose} + 6 \text{ O}_2$: Das ist die Formel der Photosynthese. Sie ist der bedeutendste Prozess für das Leben auf der Erde. Während eine klimafreundliche Transformation in Wirtschaft und Gesellschaft nur langsam vorankommt, können Wald und Holz bereits heute Lösungen für eine nachhaltige Bau- und Energiewende bieten. Für Kundinnen und Kunden gibt es „Wohlbefinden“ gratis dazu.

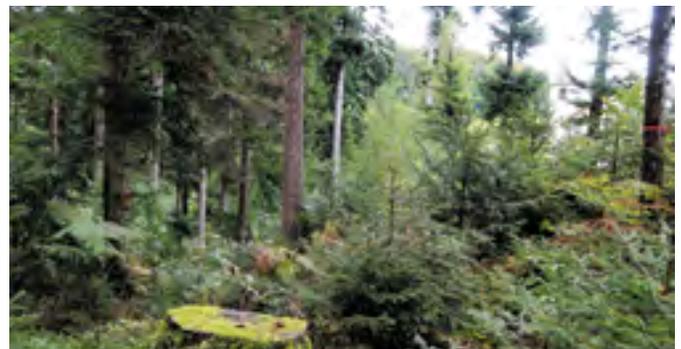
Mit Sonnenlicht, Wasser und CO_2 können Pflanzen, Algen und einige Bakterien mit Abgabe von Sauerstoff Zuckerstoffe produzieren. Mit der Zellatmung wird davon etwas wieder verbraucht, die Bilanz ist aber deutlich positiv. Das ist eine einfache CO_2 -Entlastungsmaßnahme. Viel einfacher als die technisch aufwendigen und teuren CO_2 -Luftfiltertechniken. Fast nebenbei wird auch der für alles Leben notwendige Sauerstoff erzeugt.

CO_2 -Neutralität und -Speicherung

In den Wäldern wird sehr viel CO_2 in Humus und Boden, aber auch im Holz der Bäume gespeichert. Diese Speicherwirkung gilt es zu erhalten. In einigen Ländern kann diese Wirkung durch Aufforstungen bzw. durch höhere Holzvorräte gesteigert werden. Bei uns kann die Waldausstattung nur geringfügig erhöht werden,

Angenehmer Klimaschutz mit Wohlbefinden beim Arbeiten, Wohnen und Schlafen (Haus Iglasee, Anerkennung Vorarlberger Holzbaupreis 2023, Foto: Hertha Hurnaus).

die Holzvorräte sind bereits sehr hoch. Eine weitere Erhöhung hätte negative Folgen für die Schutzwaldwirkung und die Stabilität der Bestände, aber auch die Biodiversität würde tendenziell abnehmen. Wenn nichts genutzt wird, wird beim Absterben und Zersetzen das aufgenommene CO_2 wieder freigesetzt. Bei der Nutzung als Holzenergie wird die gleiche CO_2 -Menge freigesetzt wie beim Zersetzen. Deshalb kann die Holzenergiebiomassennutzung als CO_2 -neutral eingestuft werden. In einer aktuellen Studie der Universität für Bodenkultur wird diese CO_2 -Neutralität bestätigt. Das gilt, solange eine nachhaltige Waldwirtschaft durchgeführt wird, wie es bei uns der Fall ist.



Natürliche Rohstoffnutzung in unserem Wald bietet bereits heute Lösungen für eine grüne Transformation. (Foto: LK Vorarlberg).



Unsere nachhaltige Ressource Holz: im Bild ein Rundholzeinschnitt in einem Kleinsägewerk (Foto: LK Vorarlberg).

Holz-Speicher und hoher Substitutionseffekt

Zusätzlich zur CO₂-Neutralität gibt es den Speichereffekt in den Holzprodukten über den Verwendungszeitraum. Und dieser Speicher kann, wie bei Holzhäusern, relativ lange genutzt werden. Ein noch größerer Effekt ergibt sich aber damit, dass durch die Verwendung von Holz andere Baustoffen und auch Energieträger ersetzt werden können, die sehr hohe und damit klimaschädliche Emissionen verursachen.

Beste Wohnbiologie und Wohlbefinden inklusive

Was jede Anwenderin und jeder Anwender bestätigen kann: Holz riecht gut, fühlt sich gut an und sorgt für eine angenehme Atmosphäre. Holz ist ein warmer Baustoff, der dem menschlichen Körper guttut. Holz kann Feuchtigkeit aufnehmen und abgeben und sorgt für ein gut reguliertes Raumklima. Dieses „Wohlbefinden“ gibt es gratis. Das wäre eigentlich alleine schon Grund genug, Holz, wo es möglich ist, zu verwenden. Viele weitere Pro-Argumente finden Sie auf „holzistgenial.at“.

Hohe Holzvorräte im Wald?

Wir haben bei uns bereits sehr hohe Holzvorräte und damit sehr gute CO₂-Speicher in unseren Wäldern (Holzvorrat Vorarlberg 411 Festmeter pro Hektar, weltweit liegt der Wert bei 137 Festmetern pro Hektar). Von Natur aus lassen sich Holzvorräte nicht ins Unendliche steigern. Allzu hohe Vorräte werden bei uns auch nicht angestrebt. Sie bringen schutzwaldtechnisch wenig Waldstruktur und die wichtige nachkommende Verjüngung bleibt aus. Außerdem sind in solchen Wäldern die Biodiversitätsgrade viel geringer. Mit einer aktiven nachhaltigen Waldbewirtschaftung kann der nachhaltig produzierte Rohstoff Holz bereitgestellt werden, gleichzeitig können die Wälder strukturreich und stabil gehalten werden.



Andreas Jäger im Interview für den Info-Film.

INFO-FILM

Mit dem Wald gegen die Klimakrise

Der Österreichische Biomasse-Verband hat einen Info-Film zur wichtigen Rolle des nachhaltig bewirtschafteten Waldes bei der Bewältigung der Klimakrise veröffentlicht. Der Info-Film zeigt, wie nachhaltige Waldbewirtschaftung, Klimaschutz, Holzbau und Energiewende ineinandergreifen und wie wir den Ausstieg aus Erdöl, Erdgas und Kohle gemeinsam schaffen. Die Herausforderung war, die Komplexität des Themas einfach, klar und verständlich aufzuarbeiten. Das ist mit diesem Film gut gelungen. Als Interviewpartner stand der Vorarlberger Meteorologe, Klima-Journalist und Autor Andreas Jäger zur Verfügung: „*Holz – ökologisch und nachhaltig gewonnen – ist Teil der Lösung der Klimakrise. Der Unterschied zwischen dem biogenen Kohlenstoffkreislauf und der klimazerstörenden fossilen Kohlenstoffeinbahnstraße ist das Herzstück des Films*“, ist Andreas Jäger überzeugt.

Bequem scannen zum Anschauen
oder unter: [www.biomasseverband.at/
neuer-info-film-mit-dem-wald-
gegen-die-klimakrise/](http://www.biomasseverband.at/neuer-info-film-mit-dem-wald-gegen-die-klimakrise/)



Regionale und nachhaltige Holzbiomasse als CO₂-neutrale Energie mit einem positiven fossilen CO₂-Ersatzfaktor (Foto: LK Vorarlberg).

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 zur 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 Stückholzentralheizung, 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 verschiedene Längen in Hart- oder Weichholz an.

Der Lieferservice ist frei Haus und somit für viele Kund:innen ein wesentliches Bestellkriterium.



CO₂-Neutralität plus 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. Jetzt wurde mit der Studie „Carbon dioxide neutrality of sustainably managed forests of Austria“ klargestellt, dass die Holzbiomassennutzung nicht nur CO₂-neutral ist, sondern zu CO₂-Minderemissionen in der Atmosphäre führt. Nur in Ländern, in denen keine nachhaltige Waldbewirtschaftung stattfindet, stimmen diese CO₂-Effekte natürlich nicht.

Quelle: BOKU (Universität für Bodenkultur), IIASA (International Institute for Applied System Analyses), UBA (Umweltbundesamt) und BFW (Bundesforschungszentrum für Wald)

Mit unserer nachhaltigen Waldbewirtschaftung sind unsere Holzheizungen damit CO₂-neutral und belasten unsere Atmosphäre nicht mit zusätzlichem CO₂. In Vorarlberg werden weniger als zwei Drittel des jährlich möglichen Holzzuwachses genutzt. Mit dem Ersatz fossiler Energien können CO₂-Emissionen deutlich reduziert werden. Mit den vorhandenen Zuwachspotentialen des Waldes könnten wir in Vorarlberg diese positiven Minderungseffekte noch besser nutzen.

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



Mit gutem Gewissen klimaneutral aus unserem Wald heizen.

www.ofenholz.at



Fotos: LK Vorarlberg, gettyimages

Die Vorarlberger Zimmerer

Mit wachem Auge auf Mensch und Natur



Was sich gut anfühlt, ist auch gut.

Auf der Webseite der »vorarlberger holzbau_kunst« finden Sie inspirierende Beispiele für klimafreundliches, gesundes und leistbares Wohnen.

Nutzen Sie unsere individuelle Holzbaufachberatung, kostenfrei und firmenneutral.

Lassen Sie sich beraten und gestalten Sie mit uns eine lebenswerte Zukunft.

www.holzbaukunst.at



Bildnachweis: Christian Flatscher

Innovativer Klimaschutz aus dem Ländle

Für diese Ausgabe haben wir bei Tobias Ilg vom EnergieWerk Ilg in Dornbirn „nochfrotg“, wie es mit der Gewinnung erneuerbarer Energie in Vorarlberg aussieht und welche spannenden Projekte er mit seinem Betrieb bereits umgesetzt oder geplant hat.

Hallo Tobias, du betreibst das EnergieWerk Ilg in Dornbirn und bist über die Grenzen hinaus als Energielandwirt bekannt. Wie ist dein Betrieb entstanden und was waren deine Beweggründe?

Tobias Ilg: Im Jahr 2000 habe ich den elterlichen Betrieb in Dornbirn übernommen. Es war ein kleiner landwirtschaftlicher Betrieb mit 20 Milchkühen und dem Fokus auf die Direktvermarktung. Neben der Tierhaltung war der Hof mit etwa 25 Hektar Waldflächen auch sehr forstwirtschaftlich orientiert und nach langen Tagen im Holz war das Melken am Abend und an den Wochenenden nicht immer die schönste Arbeit. Als dann ein Neubau des Stalls notwendig geworden wäre, haben wir uns 2002 entschlossen, einen anderen Weg zu gehen, und zwar in Richtung Energiewirtschaft. Die Entscheidung, so kurz nach der Hofübernahme mit der klassischen Landwirtschaft aufzuhören, war insbesondere für meine Eltern nicht einfach. Aber ich habe von zu Hause immer den Rückhalt bekommen und schlussendlich hat die gesamte Familie die Entscheidung mitgetragen. Begonnen hat es mit dem Bau einer Biogasanlage, die von mehreren Betrieben beliefert wurde. Im nächsten Schritt haben wir das erste Energie-Contracting-Projekt umgesetzt. Wir haben die Wärmezufuhr in einer Wohnanlage durch einen Hackschnitzelkessel übernommen. Die Hauseigentümer mussten sich um nichts mehr kümmern – keine Wartung, kein Kauf von Heizmitteln. Diese Energiedienstleistung war für uns ein Meilenstein, da wir für unsere Kunden gleich komfortabel waren wie eine Gasheizung. Ab 2012 haben wir die Erzeugung erneuerbarer Energie in den Mittelpunkt gestellt und sukzessive



das Fernwärmenetz ausgebaut. Inzwischen spielen insbesondere die Herstellung von Pflanzenkohle und die damit verbundene Speicherung von CO₂ eine große Rolle in unserem Betrieb.

Du hast mit deinem Betrieb schon einige Preise eingheimst. In welchen Bereichen war das und welcher ist für dich persönlich der wertvollste?

Tobias Ilg: Grundsätzlich geht es uns darum, nicht die handelnden Personen, sondern den Betrieb und die Projekte in den Vordergrund zu rücken. Wir konnten schon mehrere Preise gewinnen, wie den <<i luag druf>> Zukunftspreis. Die wohl wichtigste Auszeichnung für uns war aber 2018 der Ceres Award, der in Berlin verliehen wurde. Es ist der bekannteste Preis im landwirtschaftlichen Umfeld im deutschsprachigen Raum. Das Besondere war, dass wir nicht nur unsere Kategorie „Energielandwirt“ gewonnen haben, sondern auch den Gesamthauptpreis „Landwirt des Jahres“. Bei solchen Preisen geht es darum, die Öffentlichkeit über Innovationen in der Landwirtschaft zu informieren und dieser ein Gesicht zu geben. Aus der Bekanntheit nach diesem Preis sind mehrere Einladungen zu Vorträgen und viele Kontakte entstanden, die extrem wichtig für den Informationsaustausch sind.

Die Energiegewinnung ist insbesondere im Kontext des Klimawandels ein wichtiger Punkt. Wie siehst du hierbei den Vorarlberger Energiesektor und wo soll die Reise deiner Meinung nach hingehen?

Tobias Ilg: Vorarlberg macht energetisch bisher sehr viel richtig.

Wir setzen auf Wasserkraft, aber auch weitere Energiesektoren werden in die Diskussion einbezogen. Das ist wichtig. Auch Windkraft wird in Vorarlberg einen Platz finden. Eine große Rolle sollten meiner Meinung nach die dezentralen kleinen Energieerzeugungsanlagen in Form von Energiegemeinschaften spielen, sobald diese gesetzlich geregelt sind. Über das „Erneuerbaren-Ausbau-Gesetz“ (EAG) ist es seit Kurzem möglich, dass diese Energiegemeinschaften mit PV-Anlagen einen Vermarktungsweg finden. Hoffentlich ist es auch bald mit Kleinwasserkraftwerken und Biogasanlagen möglich. Um die Klimaziele zu erreichen, müssen wir insgesamt weg von der fossilen hin zur erneuerbaren Energie. Derzeit gibt es jedoch nur den freiwilligen und förderungsunterstützten Umstieg. Über gesetzliche Regelungen ist der Hebel viel größer. Ähnlich der Biodieselbeimischung könnte auch beim Gas eine Quotenbeimischung von Biogas eingeführt werden. Bis vor fünf Jahren haben die Gasversorger gesagt: Das Biogas wird unser Erdgasnetz nicht verschmutzen. Dabei ist es chemisch das Gleiche. Durch den Russland-Ukraine-Konflikt und die daraus resultierenden Engpässe bei der Gasversorgung war davon plötzlich keine Rede mehr. Die Landwirtschaft kann im Energiesektor sehr viel beitragen. Biomasse ist eine wesentliche Energieform, die regional mit hoher Wertschöpfung vorkommt. Wir haben das Potential in unseren Wäldern. Alte Bäume sterben eines Tages, ob wir sie fällen oder nicht, und der Wald muss sowieso verjüngt werden. Dazu kommt die Aufteilung der Biomasse: Wenn Bauholz produziert wird, dann sind vom entnommenen Baum ein Drittel Nutzholz und zwei Drittel Biomasse. Ein Teil der Biomasse geht in die Papierherstellung, aber insgesamt 50 Prozent der Bäume werden thermisch verwertet. Da wir das schon immer so betreiben und es in Vorarlberg auch schon immer so war, haben wir gesunde Wälder, denn sehr viel Schadholz kann dadurch verwertet werden. Seit regionale Biomasseheizwerke entstanden

sind und faire Preise bezahlt werden, kann man diese Biomasse nutzen. Das ist ein wesentlicher Teil unseres Klimaschutzbeitrags, besonders im Vergleich zu anderen Ländern. Es gibt in Vorarlberg kaum eine Gemeinde ohne eigenes Biomasseheizwerk.

Wie sieht es in der Landwirtschaft in Bezug auf den Klimaschutz aus?

Tobias Ilg: Die Landwirtschaft wird zukünftig drei Einkommensquellen haben: das landwirtschaftliche Produkt an sich, Förderungen und Klimadienleistungen. Letztere müssen aber abgegolten werden. Die Schwierigkeit liegt hierbei im Nachweis. Daher habe ich 2019 die Plattform Carbon Future mitgegründet, eine CO₂-Handelsplattform. Dort können Firmen Zertifikate kaufen, um ihren eigenen Fußabdruck zu verbessern. Als Beispiel: Ein Landwirt kauft eine Tonne Pflanzenkohle, die er über den Güllekasten auf seinen Weiden ausbringt. Das fördert den Humusaufbau, macht die Böden klimafit und steigert das Wasserspeichervermögen. Zudem fungiert es als CO₂-Senke, der Kohlenstoff wird langfristig dort gebunden. Firmen wie Microsoft und Google kaufen dann auf der Plattform Carbon Future das Zertifikat von diesem Landwirt. Dieser hat somit einen Teil der Anschaffungskosten für die Pflanzenkohle wieder eingenommen und etwas Gutes fürs Klima geleistet. Ein weiterer Vorteil der Pflanzenkohle in der Gülle ist, dass diese beim Ausbringen nicht mehr stinkt. Daher hat auch der Tourismus oft ein Interesse an dieser Maßnahme. Lech als Beispiel kompensiert auf diese Weise die klimaschädliche Anreise vieler Touristen und hat zudem angenehme Luft. Bei 70 Prozent der Pflanzenkohle, die wir vermarkten, haben wir bereits einen Käufer für das CO₂-Zertifikat. Dies sind Modelle, wie die Landwirtschaft vom oft verrufenen Klimasünder zum Klimaretter wird.

Das klingt nach einer sinnvollen Maßnahme.

Wieso wird das nicht flächendeckender gemacht?

Tobias Ilg: Pflanzenkohle entsteht durch Pyrolyse. Auf den Feldern ausgebracht werden kann aber nur zertifizierte, hochwertige Pflanzenkohle, wie die unsere. Die Qualität hängt von der Anlage ab. Bei Pyrolyseanlagen, die vorrangig Wärme produzieren, entsteht meist Pflanzenkohle mit schlechter Qualität, die in der Landwirtschaft keine Anwendung findet. Bei uns sieht das Geschäftsmodell anders aus, indem drei Produkte in der Anlage entstehen: Strom, Wärme und als Reststoff Pflanzenkohle. Es gibt also derzeit nicht viele regionale Anbieter von zertifizierter Pflanzenkohle.

Zur Verbesserung ihres Fußabdrucks setzen viele Firmen auf der ganzen Welt auf Kompensationen durch CO₂-Zertifikate. Wie stehst du zu diesem Vorgehen der Industrie und anderer Unternehmen?

Tobias Ilg: Wie bereits erwähnt funktioniert das über die Plattform Carbon Future sehr gut. Aber nicht bei allen Zertifikaten handelt es sich um Klima-Dienstleistungen. Zur Erklärung: Wenn jemand Fahrrad statt Auto fährt, ist es keine aktive Verbesserung der CO₂-Bilanz, sondern richtet nur weniger Schaden an. Wir müssen aber aktiv etwas verbessern. Es gibt Zertifikate für Vermeidung, wie z. B. für das Nichtabholzen in einem Forst, damit die Bäume stehen





bleiben. Aber was mache ich, wenn der Borkenkäfer kommt und Bäume absterben? Ähnlich sieht es mit anderen Zertifikaten aus. Leute sitzen in einem Flugzeug, machen ein Kreuzchen und fliegen für 12,50 Euro CO₂-neutral, weil dafür irgendwo in der Welt der Bau eines Windrades gefördert wird. Sie helfen damit anderen bei der Umstellung, die eigene CO₂-Emissionen werden aber überhaupt nicht berücksichtigt. Da muss man schon genau hinschauen, welche Wertigkeit die Zertifikate haben.

Du hast neben dem Einsatz in der Landwirtschaft aber noch weitere Verwendung für die Pflanzenkohle, nämlich im Klimabeton. Was hat es damit auf sich?

Tobias Ilg: Auch hier geht es um eine Kohlenstoffsенке, also die dauerhafte Bindung. Die Bauindustrie ist ein interessanter Sektor mit extrem hohem Potential. Asphalt hat pro Tonne ein CO₂-Äquivalent von etwa 40 Kilogramm. Mischen wir ihm 60 Kilogramm Pflanzenkohle bei, ist die Funktion des Baustoffs unverändert, der Asphalt aber klimapositiv.

Ähnlich ist es mit dem Klimabeton, woran vor einigen Jahren geforscht wurde. Bei mehreren Versuchen wurde der Beton nicht hart, erst mit unserer hochwertigen Pflanzenkohle war das Forschungsteam erfolgreich. Der Klimabeton wurde dann zum ersten Mal in Altholz im großen Stil produziert und hat neben der Speicherung des Kohlenstoffs auch funktionelle Vorteile, wir können Zement weglassen. Ich selbst war hier eher die Hebamme, habe alle zusammengebracht und das Projekt auf den Weg. Allein wenn beim Bau im öffentlichen Sektor der CO₂-Fußabdruck berechnet werden müsste, wären derartige Baustoffe häufiger im Einsatz und eine gute Möglichkeit zur Speicherung von Kohlenstoff.

Ein neues Projekt bei euch lautet „Carbon Capture“. Um was geht es da?

Tobias Ilg: Ab Sommer 2025 scheiden wir vom Abgaskamin des Heizwerks das CO₂ ab, um es zu nutzen. In Summe sieht es so aus: Vom Kohlenstoff in der verwendeten Biomasse bleiben 15 Prozent in Form von Pflanzenkohle übrig, die Verwendung

hab ich bereits ausführlich erklärt. Vom Rest werden rund 90 Prozent rausgefiltert und als Kohlensäure gespeichert. Diese regional produzierte Kohlensäure soll als eine echte Alternative für die Herstellung von Mineralwasser, Limos und anderen Getränke dienen, die derzeit größtenteils mit Kohlensäure aus Anlagen fossiler Verwertung, z. B. aus der Handelsdüngererzeugung, versetzt werden.

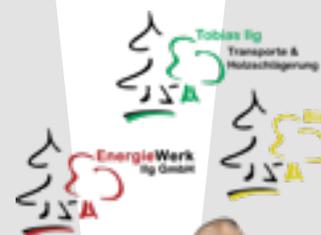
Was wären deiner Meinung nach große Hebel zur Verbesserung der Situation im Kontext des Klimaschutzes und wie kann die Landwirtschaft integriert werden?

Tobias Ilg: Auf dem Markt werden Klima-Dienstleistungen noch unterschiedlich bezahlt. Die Fabrik von Climeworks in Island, die CO₂ aus der Luft absaugt, und dabei extrem energieaufwendig ist, erhält für ein Zertifikat von einer Tonne CO₂ ca. 800 Euro. Wir bekommen für unsere Zertifikate etwa 150 Euro. Wären diese Preise ausgeglichener, würde der Sektor regional wachsen und es würde auch mehr investiert. Dann würde aber viel mehr Biomasse in die Pyrolyse gehen und weniger für grünen Kohlenstoff, der für E-Fuels benötigt wird, zur Verfügung stehen. Es gibt hier also auch einige Zielkonflikte. Grundsätzlich müssen aber mehrere Wege verfolgt werden. Denn alles, was CO₂ bindet und die Nutzung fossiler Brennstoffe verringert, hilft dem Klima. Klimaschutz und Klima-Dienstleistung sehe ich als große Chance für die Vorarlberger Landwirtschaft, die einen Fuß in die Tür bekommen muss. Es wird schon viel gemacht, die Herausforderung ist der Nachweis. Wir sollten noch aktiver und bewusster am Klimaschutz teilnehmen und Projekte umsetzen. Die Landwirtschaft ist nicht der böse Klimaverschmutzer, sie kann ihren Beitrag leisten, und zwar nicht nur durch Reduktion klimaschädlicher Handlungen, sondern auch durch aktive Klimarettung.

Tobias Ilg

Pionier und
Unternehmer
aus Dornbirn

Biomassehof
Hatlerstraße 66a
6850 Dornbirn
T 05572 22794
E info@biomassehof.at
www.biomassehof.at



Ländle
PRODUKTE



Auf der Suche nach Rezepten für die Festtage?

Leckere Rezepte
mit echten Ländle
Produkten unter:

laendle.at/rezepte



Vorarlberg

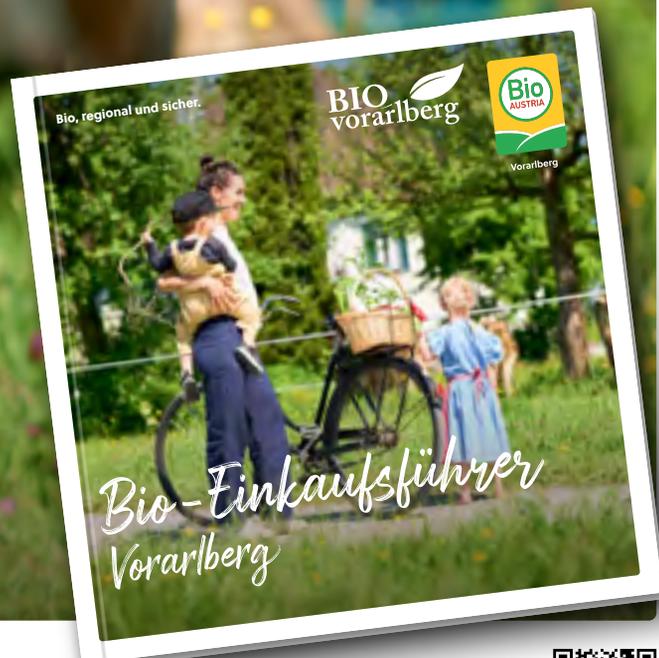
Bio, regional und sicher.
www.bio-austria.at



Mehr Infos zum EU-Bio-Logo
unter bio-austria.at/EU-Bio-Logo

Alles Bio in einem Buch

Das praktische Bio-Nachschlagewerk
für deinen nachhaltigen Lebensstil in Vorarlberg.



Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich



Kofinanziert von der
Europäischen Union

Kostenlos erhältlich unter vorarlberg@bio-austria.at
oder online als Download





Regionale Küche ist Teamarbeit

Das Pflegeheim St. Josef ist Teil des Gesundheits- und Sozialzentrums Montafon. Eine zeitgemäße Institution, die Dauerpflege, Urlaubs- und Übergangspflege bietet. Hier treffen wir Annette aus Tschagguns, die in der Küche das Zepter führt und dafür sorgt, dass alles wie am Schnürchen läuft.

Schon nach wenigen Minuten wird klar: Annette Roschitz ist mit Leib und Seele Köchin. Sie steckt ihr ganzes Herzblut in die Verarbeitung von qualitativ hochwertigen Zutaten aus der Region sowie eine schonende Zubereitung der Speisen. Täglich bietet die Küche des Pflegeheims St. Josef in Schruns zwei verschiedene Drei-Gänge-Menüs: Vollkost, leichte Kost oder Sonderkost, jeweils mit Fleisch oder vegetarisch.

Annette, wie lange arbeitest du schon im Pflegeheim St. Josef?

Als gelernte Köchin war ich in verschiedenen renommierten Betrieben in Vorarlberg tätig. Nach der Karenz und verschiedenen Weiterbildungen durfte ich vor 12 Jahren ein Teil des Teams werden. Das Pflegeheim St. Josef ermöglichte mir, den Spagat zwischen Familie und Beruf zu schaffen und in meinen Fähigkeiten zu wachsen. Mittlerweile habe ich im Zuge der Neuausrichtung der Küche die Leitung übernommen – ich bin dem Küchenteam für die gute Zusammenarbeit sehr dankbar.

Für wie viele Personen kocht ihr täglich?

Insgesamt kommen wir auf rund 300 Menüs. Wir beliefern ca. 120 Personen im ganzen Montafon mit Essen auf Rädern. Wir bekommen die Patient:innen der Nachsorgestation Maria Rast, bei denen wir sämtliche Anforderungen der Diätologie berücksichtigen. Dazu kommen das Altersheim und einige Schulen im Montafon. Zusätzlich wird auch ein offener Mittagstisch für ein geselliges Zusammensein angeboten. Unter der Woche ist also Rambazamba, am Wochenende ist es ruhiger.

Was sind deine Aufgaben als Küchenleiterin?

Mein Arbeitstag startet um 6 Uhr morgens. Ich bin verantwortlich für die Erstellung des Menüplans, den Ablauf der Dienste, Bestellungen und Administratives. Zwischendurch greife ich jedem unter die Arme, der Unterstützung braucht, und achte darauf, dass wir die Zeitfenster einhalten. Auch die Vorbereitungen für den nächsten Tag müssen gut überlegt sein.

Du arbeitest als Frau in einer nach wie vor männerdominierten Branche. Ist es schwierig, sich zu behaupten?

Ich habe ein gutes Führungscoaching erhalten. Die Stiftung Liebenau



ermöglicht immer wieder Schulungen für Kommunikation und Werte. Insgesamt bin ich gut unterstützt und begleitet worden. Das Küchenhandwerk ist mein Leben. Ich stecke mein gesamtes Herzblut in meine Tätigkeit. Das Schöne an meinem Beruf ist, mein erlerntes Wissen weiterzugeben und auch immer wieder Neues zu entdecken.

Inwiefern unterscheidet sich das Kochen für Pflegebedürftige und ältere Menschen von der „normalen“ Gastronomie?

Die Nobelgastronomie und die Pflegeheimgastronomie unterscheiden sich meiner Meinung nach nicht viel. Denn natürlich freuen sich auch unsere Bewohner:innen über eine fein zubereitete Speise. Finanziell kann ich natürlich nicht so tief in die Tasche greifen. Aber man kann auch im Pflegeheim neue Wege gehen und statt eines Wurstbrottes eine Pastete zubereiten. Oder beispielsweise ein selbstgemachter Grießauflauf: In der gehobenen Gastronomie würde man diesen feiner anrichten und statt Grießauflauf Grießsoufflé nennen. Das ist der Unterschied. Grundsätzlich gibt die Hausmannskost die Struktur für unseren Speiseplan vor. Mein Team und ich sind stetig auf der Suche nach dem Besonderen und wir lassen uns daher öfters das kleine Etwas einfallen.

Was hat euch bewogen, bei „Vorarlberg am Teller“ dabei zu sein?

„Vorarlberg am Teller“ steht für Werte, die mir wichtig sind. Mein Ziel ist es: Das Wenige, das unsere Bewohner:innen noch essen können, soll gut sein und möglichst aus der Region stammen. Statt Unmengen zu kochen, die qualitativ weniger hochwertig sind. Wir bevorzugen alles, was bei uns vor der Haustür wächst. Unser direkter Nachbar produziert Kartoffeln und Karotten – ein echter Glücksfall. So hat alles seinen Anfang genommen. Facettenreiche Lebensmittel sind eine Bereicherung für jede Küche.

Woher bezieht ihr eure Lebensmittel?

Die Liste ist lang. Das Gemüse von unserem Nachbarn Bernhard Schrottenbaum, vom Regionalmarkt und vom Vetterhof. Milchprodukte von der Sennerei Schnifis und von Vorarlberg Milch, Apfelsaft aus Sulz-Röthis, Fleisch- und Wurstwaren beziehen wir von der Metzgerei Salzgeber, speziell kaufen wir Schweinefleisch von Ulli Gstach, Hühnerfleisch von Lucas Keiler (Hühnergut) und Rind- und Kalbfleisch von regionalen Bäuerinnen und Bauern. Je weiter weg die Lieferant:innen sind, umso komplizierter ist die Logistik. Aber das Angebot an lokalen Produkten ist in den letzten Jahren größer geworden. Vor zehn Jahren hätte man sich nicht vorgestellt, Süßkartoffeln oder Edamame in größeren Mengen aus Vorarlberg zu bekommen.

Welches Feedback bekommst du von deinen Gästen, seit ihr verstärkt auf regionale Produkte setzt?

Gerade unsere Essen-auf-Rädern-Kundschaft legt viel Wert auf Regionalität. Seit wir verstärkt auf hochwertige Produkte aus der Region setzen, erleben wir eine Imageaufbesserung. Und natürlich schmeckt man den Unterschied: Unser Eierproduzent Jürgen Burtscher hat seinen Hühnerhof in einer exponierten ländlichen Lage am Ludescher Berg. Mit diesen Eiern kann das Gekochte nur gut

werden. Wer regional und saisonal einkauft, vermeidet außerdem eine Monotonie bei der Speiseplanaufstellung.

Was würdest du dir für die Zukunft in Bezug auf regionale Lebensmittel wünschen?

Der regionale Einkauf ist mir ein großes Anliegen. Für uns im Montafon ist die Logistik oft ein Problem und mit viel Aufwand verbunden. Durch die Teilnahme an „Vorarlberg am Teller“ haben wir hier Unterstützung durch das Ländle Marketing und den Regional Koordinator der Landwirtschaftskammer erhalten. Die Zusammenarbeit mit den regionalen Lieferant:innen funktioniert immer besser. Regionalität ist eben auch mit Mehraufwand verbunden. Deshalb ist es so wichtig, dass alle im Team mitmachen und mich in meiner Philosophie unterstützen. Wer verstärkt regional einkauft, muss auch sein Wissen erweitern.



Pflegeheim St. Josef Schruns

Außerlitzstraße 71, 6780 Schruns

Leiterin Küche: Annette Roschitz

T 05556 72243 5360

E annette.roschitz@stiftung-liebenau.at

www.stiftung-liebenau.at

Offener Mittagstisch:

von Montag bis Freitag: 11:30–13:00 Uhr

auf Voranmeldung bis 16:00 Uhr am Vortag

Regionale Produzent:innen:

Bernhard Schrottenbaum, Regionalmarkt, Vetterhof, Sennerei Schnifis, Vorarlberg Milch, Metzgerei Salzgeber, Ulli Gstach, Lucas Keiler (Hühnergut), Jürgen Burtscher u. v. m.

Silber bei „Vorarlberg am Teller“

Der Gesamtregionalanteil aller Lebensmittel beträgt mindestens 40 %. Wobei mindestens 20 % aller Lebensmittel nach dem 3G-Prinzip hergestellt wurden.

PORREE (LAUCH)

Ganzjähriger Geschmacksträger

Lauchgewächse wie Zwiebeln, Knoblauch, Schnittlauch und natürlich der Porree spielen in der mitteleuropäischen Küche eine häufig unterschätzte Rolle. Aber das trägt. Die würzigen Schwefelverbindungen dieser Gemüsearten prägen viele Gerichte und sind sehr gesund.

Porree trat seinen Siegeszug vom Mittelmeerraum aus an und wird heute weltweit angebaut. Porree wird in Europa eher mit der kühleren Jahreshälfte in Verbindung gebracht, obwohl er mittlerweile ganzjährig verfügbar ist. Unterschieden wird nämlich zwischen Sommer-, Herbst- und Winterlauch. Sommerlauch wird ab Februar kultiviert und liefert im Hochsommer Vitamine und Geschmack. Die Herbstsorten werden im Frühling gesät und sind für die Ernte vor dem Winter gedacht. Besonders robuste Winterlauchsarten kommen zu Sommerbeginn ins Beet. Sie trotzen der frostigen Witterung und garantieren frischen Lauchgenuss auch im Vorfrühling des Folgejahres.

In der Regel versorgt man sich mit Lauchsetzlingen beim Gärtner. Die bleistift-dicken Pflanzen werden im Abstand von 25 × 15 Zentimeter gepflanzt. Will man lange weiße, etwas mildere Schäfte ernten, zieht man zuvor in dem gut mit Nährstoffen versorgten und tief gelockerten Boden tiefe Rinnen. Da hinein wird der Lauch gesetzt und dann bei den folgenden Pflegearbeiten mit Erde bedeckt. Erst im 2. Standjahr entwickeln die Pflanzen einen hohen Schaft samt Blütenstand. Doch die meisten Pflanzen werden schon vorher geerntet.

Lauch bleibt lange im Beet. Leichte Fröste werden problemlos weggesteckt. Sticht man die Pflanzen mitsamt ihrem Wurzelballen aus, kann man sie geschützt in Sand einschlagen. Aber auch im Kühlschrank hält Porree einige Wochen und natürlich kann man Lauchstangen auch durch Einfrieren aufbewahren.

Das ist auch gut so, denn wir benötigen Lauch wie eingangs erwähnt für viele Gerichte. Zarte Pflanzen eignen sich zum Grillen und für Salate. Kräftige für Suppen, Eintöpfe oder auch Lauchstrudel. Überall ist der vitaminreiche Geschmacksträger gefragt.



REZEPTTIPP

Kartoffel-Lauch-Gratin

Rezept für 4 Personen

Rezept: Kochagentur Götzis
Foto: Michael Gunz

ZUTATEN:

30 g Olivenöl extra vergine
1 kg festkochende Kartoffeln*
150 g Lauch*, in Scheiben geschnitten
200 ml Ländle Sahne*

50 g Crème fraîche*
Salz
Pfeffer aus der Mühle
80 g geriebener Hartkäse* (z. B. Bergkäse)
2 Zweige Thymian*

ZUBEREITUNG:

- Eine Auflaufform mit Olivenöl ausstreichen. Das Backrohr auf 190 °C (Heißluft) vorheizen.
- Den Lauch teilen, unter kaltem Wasser gut ausspülen und in Scheiben schneiden.
- Die Kartoffeln schälen und in feine Scheiben schneiden. Beides in die Auflaufform schichten.
- Sahne, Crème fraîche mit Salz und Pfeffer aufkochen und über die Kartoffeln gießen.
- Mit Thymian und dem geriebenen Käse bestreuen und für 30 Minuten ins vorgeheizte Backrohr schieben.



*Produkte mit Ländle Gütesiegel erhältlich





Edle Obstbrände zu Weihnachten

Vorarlberg ist ein vielfältiges Obstland. Neben Erwerbsobstanlagen gibt es unzählige Obsthochstämme. Die im Herbst geernteten Früchte werden teils frisch verzehrt und teils zu ausgesuchten Getränken wie Obstbränden veredelt. Jedes Schlückchen ist eine Erinnerung an den Obstgarten. Gerade an Weihnachten sind erlesene Obstbrände aus Vorarlberger Obst wertvolle Geschenke – die helfen, die Vorarlberger Obsttradition, das Landschaftsbild und die Artenvielfalt der Obstbäume zu erhalten.

Aus dem Vollen schöpfen!

Vorarlberg ist ein Land von Brennern. Kaum eine Region hat eine solche Vielfalt an Obstbränden zu bieten wie das Ländle. Vor allem bei den Birnen ist die Sortenauswahl enorm. Von den bekannten Subira und Husbira über Länglerbirnen, Zitronenbirnen, bis hin zu Raritäten wie der Töubelbarbirne oder der Klosabira reicht das Angebot. Aber auch Apfelbrände, Kirschenbrände, Zwetschkenbrände, Traubenbrände oder Vogelbeerbrand sind ein Genuss.

Auf die geprüfte Qualität achten!

Seit 31 Jahren werden jährlich bei der Vorarlberger Landesprämierung ca. 250 Brände aus heimischem Obst eingereicht und anschließend anonymisiert verkostet. Zunächst erfolgt die Beurteilung mit den Sinnen von Auge, Nase und Gaumen. Hier sind geschulte Verkoster im Einsatz. Anschließend werden die Brände in einem Lebensmittellabor auf die wichtigsten chemischen Eckdaten geprüft. Hochwertige, fehlerfreie Produkte bekommen das Prädikat „prämiert“. Besonders gut bewertete Produkte erhalten sogar eine Silber- oder eine Goldmedaille. Sie sind erkennbar am Medaillenkleber der Landwirtschaftskammer. Unter den Goldmedaillenbränden werden dann die Besten ihrer Obstart ermittelt und als Sortensieger gekürt.

Zu guter Letzt werden aus den Einreichenden, die über verschiedene Obstarten die besten Produkte eingereicht haben, drei Brennerinnen oder Brenner des Jahres ermittelt. Dies sind heuer Wilfried Amann aus Weiler, Egon und Daniel Brunner aus Lustenau sowie Karl-Heinz Dietrich aus Nüziders.

Wenn Sie Vorarlberger Obstbrände genießen wollen, folgende Tipps:

- 🍷 Lassen Sie die Flasche auf ca. 18 °C aufwärmen.
- 🍷 Gießen Sie das Destillat in ein bauchiges, sich nach oben verjüngendes Stielglas, z. B. ein Grappa-Glas, etwa bis zur Hälfte des „Bauches“.
- 🍷 Lassen Sie den Brand ein/zwei Minuten „atmen“.
- 🍷 Führen Sie das Glas, ohne es zu schwenken, zur Nase und atmen Sie das Obstaroma ein.
- 🍷 Nehmen Sie einen kräftigen Schluck und lassen Sie ihn langsam über Zunge und Gaumen laufen.
- 🍷 Prost!



DIE BROSCHÜRE

mit den prämierten Produkten 2024 schicken wir Ihnen gerne zu:
Landwirtschaftskammer Vorarlberg,
Bereich: Obst/Garten und Direktvermarktung, **E** obst-garten@lk-vbg.at,
T 05574 400 232, oder online unter:
www.laendle.at/landespraemierung2024



Lagunenrundweg an der Rheinmündung

Im Herbst entfaltet der Lagunenrundweg an der Rheinmündung eine besondere Stimmung, die zum Innehalten und Genießen einlädt. Die farbenprächtige Natur und der weite Blick über den Bodensee machen diese Tour zu einem unvergesslichen Erlebnis.

Am Fußacher Rheindamm spaziert man vom Wanderparkplatz auf dem Fahrweg am Dammfuß in Richtung Lagune. Nach der Biegung der vorgestreckten Mündung geht man noch 20 Min. auf der Dammkrone mit schönen Ausblicken über den Obersee und zur Inselstadt Lindau.

Danach biegt man auf einen nach links abzweigenden Fußweg ab, auf dem man westlich der Lagune am Ufer der Fußacher Bucht entlang zum Ausgangspunkt zurück wandert.



Schwierigkeit:	leicht
Strecke:	4,7 km
Dauer:	1:30 h
Aufstieg:	20 m
Abstieg:	20 m
Höchster Punkt:	397 m
Niedrigster Punkt:	397 m
Kondition:	●●○○○○
Erlebnis:	●●●●●○
Landschaft:	●●●●●●

GEWINNSPIEL

Nur echt mit
dem STERN!

Woher kommen die Christbäume,
die jedes Jahr von der Agrarge-
meinschaft Weiler zum Verkauf
angeboten werden?

- a) Aus einem Wald in Niederösterreich
- b) Direkt aus der Christbaumkultur
hinter dem Forsthaus Hanenberg
- c) Aus Italien

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
Christbaum Gutscheine!**
Im Wert von bis zu 50,- Euro.



Einsendeschluss (Poststempel):
Donnerstag, 5. Dezember 2024

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



EINE ZUKUNFT FÜR UNSERE ZUKUNFT.

WIR MACHT'S MÖGLICH.

ZU VORARLBERG GEHÖRT VIELES:
DIE NATUR, DER WEITBLICK, DER FLEISS,
DIE STABILITÄT, DIE MENSCHEN.
UND RAIFFEISEN.

