

05/2025 | Ausgabe N° 1

luag

Unsere Land- und Forstwirtschaft. Wertvoll fürs Land.

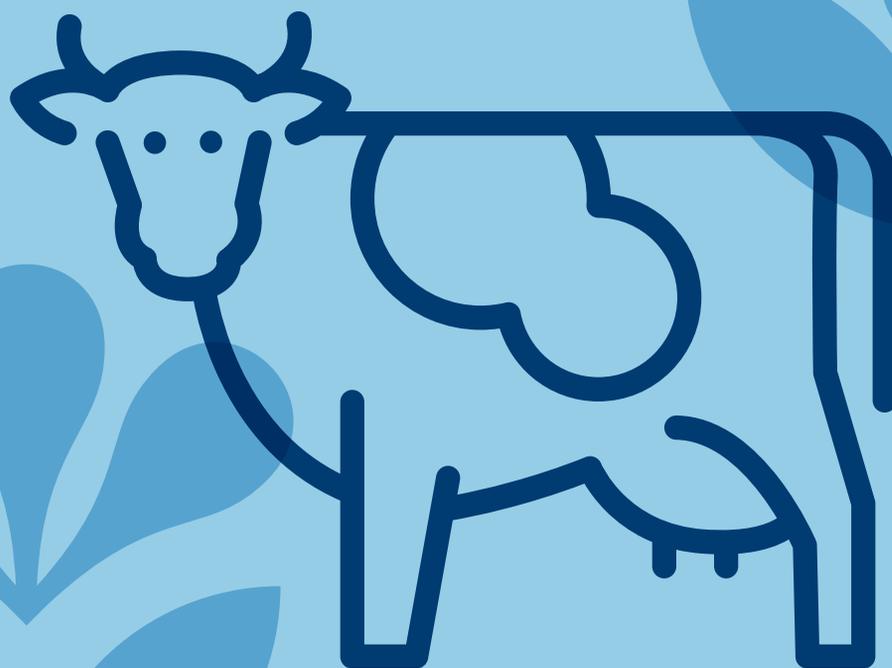
Langenegger
Dorfseinerrei

Gehrer Jungpflanzen
und Gemüsebau

Martehof
in Röhthis

Qualität,
Geschmack
und Genuss

Ich und du, Ländle Kuh, Ländle Wiesen, da bist du!



➤ Entdecke die
schönsten Wiesen
der Ländle Milch:
vmilch.at/IchundDu



VORARLBERGMILCH



Unsere Ländle Milch in der modernen
Tetra Top® Verpackung aus über 90% pflanzenbasierten,
nachwachsenden Rohstoffen.
Mehr Infos unter vmilch.at

100 Jahre jung



Die Landwirtschaftskammer Vorarlberg darf in diesem Jahr auf ihre Gründung vor einhundert Jahren zurückblicken. Dies ist für uns, aber auch für die heimische Land- und Forstwirtschaft ein Moment des Rückblicks und vor allem auch ein Blick in die Zukunft.

Zu Recht darf man darauf stolz sein, was in diesen 100 Jahren gemeinsam mit den Vorarlberger Bäuerinnen und Bauern gelungen ist. Bei genauerer Betrachtung fällt auf, dass sich viele Dinge auf den Betrieben und bei den Menschen in der Land- und Forstwirtschaft zum Besseren gewendet haben, die Zahl der Herausforderungen dagegen aber nicht kleiner geworden ist. Nach wie vor kämpfen die Bauernfamilien mit immer wiederkehrenden Herausforderungen wie Seuchen oder Schädlingen und versuchen für ihre hochwertigen Lebensmittel und ihre Arbeit faire Preise zu bekommen. Arbeitstechnisch hat sich enorm viel verändert und zum Besseren gewendet, aber es fällt auch viel mehr Arbeit pro Person an. Viel Zeit muss für die überbordende Bürokratie aufgewendet werden, Arbeit, die oft von unseren Bäuerinnen gemeistert wird. Auch die Landwirtschaftskammer selbst hat sich in den 100 Jahren enorm entwickelt. Von einer ursprünglich reinen Interessensvertretung haben wir uns zu einem bäuerlichen Dienstleister mit einem breiten Bildungs- und Beratungsangebot entwickelt. Interessensvertretung ist heutzutage auf allen politischen, wirtschaftlichen und gesellschaftlichen Ebenen von Bregenz über Wien bis Brüssel erforderlich, denn die Gegner der Landwirtschaft (nicht zu verwechseln mit konstruktiven Kritikern), werfen Agrarindustrie und bäuerliche Familienbetriebe allzu oft in denselben Schmutzkübel.

Bei all den Herausforderungen hat sich aber eine Sache seit 100 Jahren kaum geändert. Die Gesellschaft wünscht sich intakte, gepflegte Landschaften sowie die gesicherte Bereitstellung hochwertigen Lebensmittel aus der Region; und unsere Landwirtschaft liefert. Diese unausgesprochene, aber existenzielle Grundvereinbarung zwischen Landwirtschaft, Gesellschaft und Natur muss gesichert und behutsam weiterentwickelt werden. Für diese gemeinsame Zukunft setzen wir uns in der Landwirtschaftskammer gemeinsam mit unseren Bauernfamilien auch weiterhin mit aller Kraft ein.

Josef Moosbrugger
Präsident der Landwirtschaftskammer



IMPRESSUM

05/2025

Medieninhaber, Herausgeber und Redaktion:

Ländle Qualitätsprodukte Marketing GmbH
und Landwirtschaftskammer Vorarlberg
Montfortstraße 11/7, 6900 Bregenz
T 05574/400-700, laendle@lk-vbg.at
www.laendle.at, vbg.lko.at

Redaktion: Martin Wagner, Christiane Fiegl, Dietmar Hofer, Bernhard Ammann, Harald Rammel

Layout: Christiane Fiegl

Bildnachweis: Ländle Qualitätsprodukte Marketing GmbH (LQM), LK Vorarlberg, Land Vorarlberg, Christoph Pallinger, manuelpaul.com, Michael Kreyer, Michael Gunz, Stefan Sauer, Weißengruber & Partner, Harald Rammel, Vorarlberg Milch, Othmar Heidegger, Udo Mittelberger, Alexandra Serra, Senecura Sozialzentren, Vorderlandhus Röthis, Sozialzentrum Rankweil, Ivo Vögel, Vorarlberg Tourismus, Othmar Bereuter, Zeughaus/Patricia Keckeis, gettyimages, Adobe Stock

MIT UNTERSTÜTZUNG VON



Jetzt haben wir den Salat ...

... erntefrisch aus dem Ländle!

Heute früh
von uns geerntet,
nachmittags
bereits bei SPAR!

“

Fabienne und Walter Gehrer,
Gemüsebauern in Höchst



Regionale Produzent:innen

- 06 Walter und die Zahl Zwei**
 Es ist Hochsaison im Verkauf von Setzlingen auf dem Gemüse-Betrieb von Walter Gehrler in Höchst.
- 08 Der Käse unten, das Heu oben**
 Seit 125 Jahren wird in der Langenegger Dorfsennerei bester Käse nach traditioneller Art hergestellt.
- 16 Aus dem Vollen schöpfen – Obstveredelung im Ländle**
 Am „Tag der Streuobstwiese“ wurden zum 32. Mal Vorarlbergs beste Obstverarbeiter:innen ausgezeichnet.
- 18 Ländle Beerenzeit!**
 Es gibt wieder Erdbeeren und demnächst auch wieder Heidelbeeren bei den Ländle Gütesiegel Partnern.
- 20 Von Rindern und tänzelnden Schuhen**
 Am Martehof in Röthis offenbart „Selfmademan“ Karlheinz Marte seine ganze Leidenschaft für die Landwirtschaft.



„nochfrog“

- 14** Othmar Bereuter aus Sulzberg sprach mit uns über die jüngere Geschichte der Vorarlberger Milchwirtschaft.

Gemüse neu entdeckt

- 28** Grünes Multitalent – Frühlingszwiebel
 Infos über Verwendung und Anbau.

Wissen

- 12 Milchbauerfakten**
 Spannende Infos und Zahlen rund um das Thema Milchbauer.
- 29 Frisch, gesund und nachhaltig: Gemüse aus Vorarlberg**
 Der Kauf von heimischem, regionalem Gemüse direkt vom Produzenten erlebt eine Renaissance.

Vorarlberg am Teller

- 22 Kalbswochen**
 18 Gemeinschaftsverpfleger haben im Juni Gerichte mit 100 % Vorarlberger Kalbfleisch auf der Speisekarte.
- 24 Regionale Qualität in der größten Küche des Landes**
 In der Zentralküche der Vorarlberger Landeskrankenhäuser in Feldkirch wird täglich rund eine Tonne an frischen Lebensmitteln verarbeitet.

Aktuelles

- 10 Ich und Du – Vorarlberg Milch**
 Entdecke die schönsten Ländle Wiesen und gewinne tolle Preise!
- 11 Weltmilchtag!**
 Das Ländle Glücksrad ist auch dieses Jahr wieder in deiner Stadt. Alle Termine im Überblick.
- 19 Gold für die Mecker Wurzen**
 Die Jausenwurst aus 100 % Fleisch aus Vorarlberg wurde beim „Speck Kaiser“ 2025 mit Gold ausgezeichnet.
- 26 Saisonskalender**
 Der Ländle Erntekalender informiert Sie darüber, welche heimischen Produkte wann erhältlich sind.
- 27 KÖRIX – Regional genießen, ohne Einkaufsstress**
 Inzwischen sind es rund 800 Produkte, die – je nach Saison – über die Plattform körix.at erhältlich sind.
- 30 Wandertipp**
 Muttersberg und Alpen-Erlebnisbad VAL BLU in Bludenz.





Walter und die Zahl Zwei

Es ist Hochsaison im Verkauf von Setzlingen. Mit zwei Kisten voller Jungpflanzen in der Hand begrüßt uns Walter Gehrer auf seinem Gemüse-Betrieb in Höchst. Die Kisten-Anzahl ist Zufall, die Zahl Zwei wird uns bei Walter aber noch häufiger über den Weg laufen, wenn er von seinem Leben erzählt.



In zweiter Generation führt er seit mittlerweile 32 Jahren den Betrieb „Gehrer Jungpflanzen und Gemüsebau“. Hatte sein Vater das Hauptaugenmerk damals noch auf Äpfel gelegt, war Walter bereits als Kind begeistert vom Gemüseanbau. Und sein Vater hat ihn dabei immer unterstützt. Bereits nach seinem Abschluss an der Landwirtschaftsschule erhielt Walter 1980 im Alter von 17 Jahren seine erste Ackerfläche, wo er seine Leidenschaft zum Beruf machen konnte: den Gemüseanbau. Hier konnte er Erfahrungen sammeln, musste Rückschläge einstecken, konnte sich dabei aber immer auf die Unterstützung seiner Familie verlassen. Selbst bei anfangs gewagt scheinenden Projekten. Das Ziehen der eigenen Gemüsesetzlinge war schon immer eine aufwendige Arbeit. Als Walter erfuhr, dass ein Bauer in Ludesch die erst zweite Maschine für Presstöpfe in ganz Österreich im Einsatz hatte, musste er sie sofort begutachten und begann direkt im Anschluss den Vater auf der Rückfahrt nach Höchst zur kostspieligen Anschaffung zu überreden. Mit Erfolg.

Zwei Standbeine

Die Apfelbäume sind inzwischen ganz dem Gemüse gewichen, doch auch heute noch setzt Walter Gehrer auf die damals entstandenen zwei Standbeine: den Anbau von Lebensmitteln und die Produktion von Jungpflanzen. Jährlich werden zwischen sieben und acht Millionen Jungpflanzen gezogen. Etwas mehr als ein Viertel davon benötigt Walter für den eigenen Gemüseanbau und etwa zehn Prozent werden von anderen Gemüsebäuerinnen und -bauern aus der Region bezogen. Mehr als die Hälfte wird aber direkt oder über Gärtnereien als Wiederverkäufer an die Hobbygärtner:innen im ganzen Land verkauft. Er trägt also ganz wesentlich dazu bei, dass in unseren Gärten echtes Vorarlberger Gemüse wächst.

Zwei Verkaufszweige

Das Gemüse von Gehrers kaufen die Einwohner:innen aus Höchst und Umgebung gerne direkt im Hofladen ein. Nach der Winterpause füllen sich dort derzeit die Regale mit immer mehr

reifen Sorten. Aber auch alle anderen Vorarlberger:innen können problemlos in den Genuss seiner Produkte kommen, da Walter Gehrer ein langjähriger Lieferant der Handelskette SPAR ist. „Bereits mein Vater hat seine Äpfel über SPAR verkauft, das haben wir mit dem Gemüse fortgesetzt“, berichtet Walter, der über die Zusammenarbeit mit dem Händler nur Gutes zu berichten hat. Geliefert werden verschiedenste Salate, diverse Kohlarten (Kohlrabi, Blumenkohl, Brokkoli, Weißkraut, Blaukraut, Wirsing), Randig, Stangensellerie und Lauch. Fruchtgemüse wie Gurken, Paprika und Tomaten gibt es hingegen nur im Ab-Hof-Verkauf, dafür in großer Sortenvielfalt.

Innovationen im Gemüsebau

Walter Gehrer hat bei seinem Gemüse auch immer wieder experimentiert. So war er beispielsweise der Erste im Land, der mit dem Anbau von Brokkoli, Gemüsezwiebeln und Mairüben begonnen hat, inzwischen nicht mehr wegzudenken aus dem regionalen Angebot. Doch ab und zu müssen auch Rückschläge hingenommen werden. Der Anbau von Blumenkohl gestaltete sich in den ersten Jahren sehr schwierig und erbrachte anfangs keine gleichbleibend hohe Qualität, sodass dieser beinahe aus dem Anbauplan verschwunden wäre. Die Beharrlichkeit von Walter hat sich aber ausgezahlt und so zählt die Kohlart zu den ca. 60 Gemüsesorten, die im Jahreskreis angebaut werden. Zählt man die verschiedenen Sorten von Salat, Tomaten usw. jeweils einzeln, sind es sogar 150 Sorten. Die weitaus größten Herausforderungen stellen aber inzwischen der Mangel an qualifizierten Mitarbeiter:innen sowie der Klimawandel dar. Die immer häufiger auftretenden Wetterextreme wie Trockenperioden, Starkregen und Hagel führen regelmäßig zu Ernteeinbußen und verlangen maximale Flexibilität von Walter und seinen Mitarbeiter:innen. Aber zurück zu den Innovationen. Nicht durchsetzen bei den Anbauversuchen

konnte sich beispielsweise Flower Sprout. Die dem Rosenkohl ähnliche Pflanze wäre zwar in der Gastronomie sehr gefragt gewesen, die Produktion aber sehr kostspielig und der Ertrag gering. Aber es kann auch nicht alles gelingen. Inzwischen hat sich das Sortiment auch vom zeitlichen Ablauf im Jahr her gut eingependelt, daher wird nicht mehr so viel Neues ausprobiert. „Das überlasse ich lieber den Jungen“, erklärt Walter mit einem Lächeln.

Zwei Betriebe

Mit „den Jungen“ ist seine Tochter Fabienne mit Familie gemeint. Sie ist mit einem eigenen Betrieb bereits ebenfalls im Gemüseanbau tätig und liefert ihre Produkte der Ländle Gemüsebox. Die beiden Betriebe der Gehrers nutzen sinnvolle Synergien und Walter steht der Tochter mit seiner Erfahrung gerne unterstützend bei, lässt sie aber auch alles Mögliche ausprobieren. Genau wie es sein Vater damals bei ihm handhabte. Die Zukunft des Betriebs „Gehrer Jungpflanzen und Gemüsebau“ scheint mit der Berufswahl Fabiennes und ihrer Leidenschaft für den Gemüsebau gesichert. Denn Walters zweite Tochter Madelaine hat sich beruflich in eine andere Richtung entwickelt, wohnt aber ebenfalls ganz in der Nähe.

Lieblingsgemüse und Zukunftswünsche

Wenn man Walter nach seinem Lieblingsgemüse fragt, gibt er nicht wirklich überraschend zwei Antworten: im Anbau der Salat, zum Essen der Blumenkohl. Und fragt man nach seinen Zukunftsplänen, so freut sich der 62-Jährige auf die Zeit, wenn er seinen Betrieb an die nächste Generation übergeben kann und „nur“ noch mithilft. Dann hat er nämlich auch mehr Zeit für seine inzwischen liebste Beschäftigung: Zeit mit Enkel Leon verbringen. Mal schauen, ob auch hier noch die Nummer Zwei hinzukommt – oder vielleicht sogar eine höhere Zahl.



Gehrer Jungpflanzen und Gemüsebau

Frühlingstraße 35, 6973 Höchst
T 05578 75440
E gehrer.walter@gmx.at

Produkte mit Ländle Gütesiegel

Ländle Gemüse: Salate, Frucht- und Kohlgemüse

Weitere Produkte

Jungpflanzen

Direktvermarktung ab Hof.

ab März bis Allerheiligen geöffnet:
Montag bis Freitag von 8:00 bis 12:00
und von 13:30 bis 18:00 Uhr,
Samstag von 8:00 bis 12:00 Uhr

www.laendle.at/gemüse

Der Käse unten, das Heu oben

Seit 125 Jahren wird in der Langenegger Dorfsennerei bester Käse nach traditioneller Art hergestellt. Für Meistersenn und Betriebsleiter Christoph Schwarzmann zählt besonders die Qualität. Dafür steckt er sein ganzes Wissen und seine ganze Liebe in das Produkt.



Was bewegt einen Großwalsertaler, in den Bregenzerwald zu ziehen? „Die Liebe“, antwortet Christoph Schwarzmann in Sekundenschnelle. Bleibt die Frage, ob die Liebe einer Frau oder dem Käse geschuldet war. „Beides“, spricht Schwarzmann ganz wie ein Diplomat. Seine Ehegattin Edith, mit der er zwei Kinder hat, ist eine Wälderin. Da traf es sich gut, dass er vor 15 Jahren den Job als Betriebsleiter der Dorfsennerei Langenegg angeboten bekam. Das Herz des sympathischen 39-Jährigen schlägt also gleichermaßen für seine Familie und seinen Beruf, der ihn täglich aufs Neue fasziniert. Und der für ihn äußerst abwechslungsreich ist, obwohl es seine Hauptaufgabe ist, Produkte zu erzeugen, die vom Geschmack und der Konsistenz her immer möglichst gleich sein sollten. Genau darin sieht Schwarzmann auch die große Herausforderung. Denn schließlich ist Käse ein lebendiges Produkt, das sich über Wochen und Monaten langsam und stetig entwickelt. „Wir vereinen die traditionelle Produktionsweise mit innovativer Technik“, betont Schwarzmann.

Käseerzeugung ist Handwerk

Die Käseerzeugung, wie sie in dem seit 100 Jahren bestehenden Gebäude der Dorfsennerei erfolgt, ist auch heute noch Handwerk, bei dem es auf das richtige Fingerspitzengefühl ankommt. Denn die Milch, die täglich angeliefert wird, ist nicht immer gleich. Das wäre auch gar nicht möglich, da ihre Inhaltsstoffe je nach Jahreszeit unterschiedlich sind. Es ist ein Unterschied, ob die Kuh frische Gräser – wie in den Sommermonaten – oder Heu zu sich nimmt. Eines ist gewiss: Die Fütterung erfolgt nach höchsten Qualitätskriterien. Das heißt, dass die Kühe keine Silage – also vergorene Futtermittel – erhalten. Nur durch diesen Verzicht ist es möglich, Hart- und Schnittkäse ohne mechanische Behandlung und ohne Konservierung herzustellen. In der Dorfsennerei wird ausschließlich Heumilch verwendet, die von 22 Landwirten aus Langenegg und Krumbach stammt. Der Betriebsleiter ist selbst einer der Lieferanten. Aus den insgesamt vier Millionen Liter pro Jahr entstehen täglich bis zu 224 Laibe

Schnittkäse oder 28 Laibe Bergkäse im 365-Tage-Schichtbetrieb. Neben Schwarzmann sind noch zwei Senner und eine Sennerin für die Käseherstellung zuständig. Los geht es täglich um vier Uhr früh. Insgesamt sind 14 Mitarbeitende beschäftigt.

Bekannt ist die Sennerei vor allem für ihren Dorfkäse, der sich durch seine Geschmeidigkeit und den nussartigen Geschmack auszeichnet. Nach drei Monaten ist die Köstlichkeit mit der bräunlichen Rinde genussreif. Wer Käse gerne etwas spezieller mag, kann sich an den sogenannten affinierten Sorten probieren. Dafür wird extra die Rinde nach der Reifung maschinell abgewaschen und der Laib mit Kräutern, Chili, Pfeffer etc. ummantelt. Der Rand kann somit mitgegessen werden, weil er keine harte Rinde aufweist. Eine Besonderheit der Dorfsennerei, die noch mit einer weiteren Spezialität aufwarten kann, ist der Espressokäse, an dessen Rezeptur Meistersenn Christoph Schwarzmann monatelang tüftelte. Ein Genuss, nicht nur für Kaffeeliebhaber.

Zahlreiche Auszeichnungen

Die raffiniert ausgeklügelten Kreationen finden national und international Beachtung, wie Auszeichnungen, Preise und Medaillen beweisen. In Österreich gab es unter anderem das „Kasermannl in Gold“ und beim Word Cheese Award in Portugal zweimal Silber für den Dorf- und den Rahmkäse. Und das unter 4.700 eingereichten Käsesorten. Zudem wurde Christoph Schwarzmann in Vorarlberg bereits siebenmal zum Senner des Jahres gewählt.

Es war also ein „guter Fang“, den eine glückliche Bregenzerwälderin im Speziellen und die Langenegger im Allgemeinen machten. Christoph Schwarzmann hat die Käseproduktion in der Dorfsennerei auf ein Toplevel gehoben, bei dem die Qualität über allem steht. Der 39-Jährige hat sein Handwerk von der Pike auf gelernt, schon als Kind faszinierte ihn das Sennen auf der

Alp. „Ein Lebensmittel zu produzieren, das jeder mag, macht mir unheimlich viel Spaß“, lautet sein Credo. Längst ist er in der 1.200-Einwohner-Gemeinde heimisch geworden, ist unweit der sich mitten im Zentrum befindlichen Dorfsennerei zu Hause. Freilich wurde das alte Gebäude auf Dauer zu klein, um mit den Anforderungen der Zeit mithalten zu können. Im Sommer 2020 startete der Ausbau, für den insgesamt fünf Millionen Euro investiert wurden. Eine hohe Summe für eine kleine Dorfsennerei, die sich aber bezahlt machte. Der Neubau wurde als Generationenprojekt angelegt, von der Anlieferung über die Produktion bis hin zur Lagerung – bis auf den Bergkäse – kann nun alles am selben Ort erfolgen. „Wir vereinen die traditionelle Produktionsweise mit innovativer Technik“, wiederholt der Meistersenn seine zu Beginn des Gesprächs gewählten Worte.

Roboter Reinhard leistet ganze Arbeit

Ein Gang in den Käsekeller, der im Herbst 2021 fertiggestellt wurde, macht ersichtlich, was Schwarzmann darunter versteht. Ohne, dass es einem bewusst ist, befindet man sich plötzlich sieben Meter unter der Erde. Hier wird alles genauestens überwacht, die Temperatur und die Bedingungen sind stets gleich. Bis zu 23.000 Laibe können hier gelagert werden, die von modernsten Maschinen und Roboter Reinhard (benannt nach dem langjährigen Sennereibmann Reinhard Bechter) entsprechend „betreut“ werden. Regelmäßig werden die Laibe gedreht, gewaschen und geschmiert. Ein echter Hightech-Raum. Während unterhalb der Erde der Käse reift, wächst oberhalb davon das Heu. Nur eine Etage trennt also den Ursprung der Milch vom Endprodukt. Aber dazwischen steckt ganz viel Wissen, Können und noch mehr Liebe.



Schau vorbei:



Langenegger Dorfsennerei

Berkmann 116
6941 Langenegg
T 05513 61 90

E info@sennerei-langenegg.at
www.kaeserei.com

Produkte mit Ländle Gütesiegel

Ländle Milchprodukte: Langenegger Bergkäse, Dorfkäse, Rässkäse, Sonnenkäse, Sennereibutter und Butterschmalz

Verkauf im Sennerei-Lädele:

Montag bis Freitag von 08:30 bis 11:30
und von 15:00 bis 18:00 Uhr
Samstag von 08:00 bis 12:00 Uhr

SB-Käseautomat – rund um die Uhr

www.laendle.at/milchprodukte



ENTDECKEN, FOTOGRAFIEREN, GEWINNEN!

Ich und Du

Eine Bewegung für Gemeinsamkeit im Ländle

Von den weitläufigen Wiesen im Rheintal bis zu den Alpen – so vielfältig die Gestalt unserer Heimat, so vielseitig die Gründe, warum wir hier so gerne leben. Was uns eint, ist die landwirtschaftliche Nutzung unseres Lebensraumes. Die tägliche Arbeit der Landwirte. Auf wertvollem Boden. Mit gesunden Kühen. Und mit Menschen, denen jeden Tag aufs Neue bewusst wird, dass wir nicht nur im, sondern auch vom Ländle leben. Unsere Heimat ist gut zu uns. Zeit, sie zu entdecken.

Mehr Infos unter vmilch.at/IchundDu



#VMILCH

Entdecke die schönsten Wiesen im Ländle!

Mach' ein Foto mit dir auf einer Ländle Wiese, schick' es per PN auf Instagram oder E-Mail und gewinne mit ein bisschen Glück viele V-Milch Produkte!

Email: office@vmilch.at

Instagram: [vmilch.at](https://www.instagram.com/vmilch.at)

Die Vorarlberg Milch Produkte tragen das AMA Gütesiegel und sind seit Anbeginn beim Zusatzmodul „TIERHALTUNG PLUS“ dabei.



Mehr Infos unter: www.amainfo.at

Unverzichtbarste Marke.



Am 19. März 2025 wurden Vorarlbergs stärkste Marken gekürt. Die jährliche Erhebung „VORARLBERGS BESTE MARKE“ gibt einen detaillierten Einblick in das Markenbewusstsein der Vorarlbergerinnen und Vorarlberger. Dabei zeigt sich erneut: Regionale Unternehmen mit hoher Qualität und starker Identität genießen das größte Vertrauen.

Vorarlberg Milch hat folgende Platzierungen erlangt:

- 1. Platz** – Kategorie: Unverzichtbarste Marke
- 2. Platz** – Kategorie: Bekanntheit – Nachhaltigkeit
- 3. Platz** – Kategorie: Weiterempfehlung Arbeitgeber
- 3. Platz** – Kategorie: Bekanntheit



VORARLBERGMILCH

WELTMILCHTAG 2025

Drehe am Milch-Glücksrad und gewinne tolle Sofortpreise!

Auch in deiner Stadt (nur bei guter Witterung):

Bregenz: Freitag, 23. Mai, Bauernmarkt (Kaiserstraße)

Bludenz: Samstag, 24. Mai, Wochenmarkt (beim Nepomukbrunnen)

Feldkirch: Samstag, 31. Mai, Wochenmarkt (Johannitergasse)

Hohenems: Donnerstag, 5. Juni, Wochenmarkt (Schlossplatz)

Dornbirn: Samstag, 7. Juni, Wochenmarkt (Marktplatz)



Als Hauptpreise locken **5 Körbe** voller Milchprodukte der Vorarlberg Milch!



UMWELT 2025

WOCHE

Samstag - Sonntag

31.5.-8.6.

VMOBIL
Umweltwoche
Ticket € 17,80
vmobil.at

Sei dabei!



Was gibt's in deiner Gemeinde?

Vorarlbergs Gemeinden und ihre Partner:innen



Allpaletty; Arbogast; CampusVäre; Carla Vorarlberg; Energieinstitut; Essbare Stadt Dornbirn; Biosphärenpark Großes Walsertal; HTL Dornbirn; inatura; Katholische Kirche Vorarlberg; Landwirtschaftskammer Vlbg.; ÖBB; Offener Kühlschrank; Olympiazentrum Vlbg.; Poolbar Festival; Pure; SPAR; Stadtbibliothek Dornbirn; Tragwerk; VMOBIL



www.umweltv.at

MILCHBAUERFAKTEN

„Bur ist nicht gleich Bur.“ So haben die unterschiedlichen landwirtschaftlichen Erzeugnisse nicht nur bestimmte klimatische und topografische Voraussetzungen, sondern erfordern auch das Wissen und das Können der einzelnen Landwirtinnen und Landwirte. Österreichs Berglandschaften sind ideal für Grünlandwirtschaft, deshalb ist die Milchwirtschaft mit einem Anteil von 19 Prozent an der landwirtschaftlichen Produktion der bedeutendste landwirtschaftliche Sektor in Österreich. Die typische Form des österreichischen Milchbetriebes ist der von einer Familie über Generationen hinweg geführte, kleinstrukturierte Bauernhof. Die

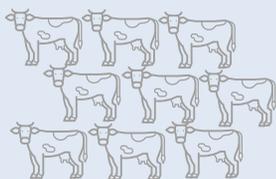
Arbeit ist fordernd und zeitintensiv, besonders da viele Bäuerinnen und Bauern den Hof als Nebenerwerb führen. So werden die Milchproduzent:innen immer weniger, die Betriebe dafür größer – sind im internationalen Vergleich aber immer noch sehr klein. Das fordert oft den Einsatz der gesamten Familie über das ganze Jahr. Dennoch liefern Österreichs Milchproduzent:innen nicht nur beste Qualität, sondern setzen auch auf höchste Tierwohl- und Nachhaltigkeitsstandards und haben im Vergleich zu anderen Ländern einen kleinen ökologischen Fußabdruck.

Quellen: Land schafft Leben, Milch Nachhaltigkeit, 2023; LK Vorarlberg, 2024; www.bmluk.gv.at, Milchwirtschaft in Österreich



1.161
Milchbauern
in Vorarlberg
produzierten 2023
190.000
Tonnen Milch.

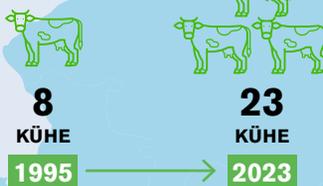
Im Vergleich:
Deutschland
Ø 74
KÜHE PRO
BETRIEB
2023



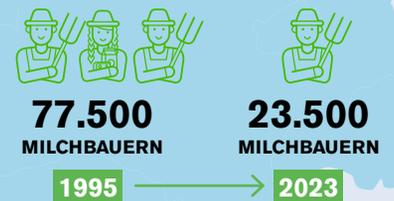
MILCHBAUERN IN ÖSTERREICH IM VERGLEICH:

Quellen: www.bmluk.gv.at, Milchwirtschaft in Österreich; Land schafft Leben, Zukunftschance Milchbetrieb, 2023; Land schafft Leben, Milch Nachhaltigkeit, 2023; Statistik Austria, Kuhmilchproduktion, 2023, selbst gerechnet; Grüner Bericht 2024

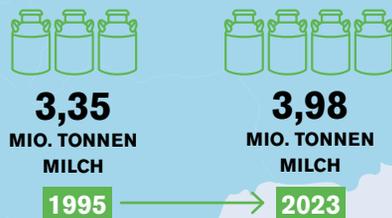
DURCHSCHNITTLICH MEHR KÜHE PRO BETRIEB:



DAFÜR IMMER WENIGER MILCHBAUERN IN ÖSTERREICH:



MEHR PRODUZIERTE MILCH:



100 % GENTECHNIKFREI!
Österreich ist weltweit das einzige Land mit garantiert gentechnikfreier Milchproduktion!

90 %
der Milchlieferant:innen sind Bergbauernbetriebe (Betriebe mit Erschwernispunkten)

26 %
sind Bio-Milchbetriebe
Spitzenreiter in Europa

Quellen: Land schafft Leben, Milch Nachhaltigkeit, 2023; Grüner Bericht, 2024



DURCHSCHNITTLICHER TAGESABLAUF

Quelle: www.lko.at: Österreichs Milchwirtschaft ist nachhaltig und umweltschonend, 2022 – Melkroboter - Vorteile und Herausforderung 2024; www.vorarlberg.at, lebendige-alpwirtschaft, 2024

Die Milchproduzent:innen sind sieben Tage die Woche von morgens bis abends im Einsatz. Der Tagesablauf der einzelnen Milchproduzent:innen in Österreich variiert natürlich stark nach Größe, Erwerbstätigkeit und Hofstruktur, durchschnittlich können die Tage aber so aussehen:



Melken

Das Melken gehört zum fixen Tagesablauf der Bäuerinnen und Bauern. Üblicherweise gehen sie zweimal täglich in den Stall, immer zur selben Uhrzeit, da die Milchproduktion der Kühe auf diese Zeiten ausgerichtet ist. Früher mussten die Kühe von Hand gemolken werden, ein anstrengender und langwieriger Vorgang.

Heute üblich ist die Verwendung von Melkmaschinen, die händisch ans Euter der Kuh angeschlossen werden. Neu finden auch „Melkroboter“ Einzug in größere Betriebe, die den Melkprozess automatisieren, und rund um die Uhr arbeiten können.

Milchabholung

Jeden oder jeden zweiten Tag wird die gemolkene Milch vom Tankwagen der Sennerei abgeholt. Bei einigen kleinen Sennereien liefern die Bauern sogar selbst ihre Milch. In der Sennerei wird die Lieferung auf Hemmstoffe überprüft. Viele Sennereien – insbesondere in Vorarlberg – sind als Genossenschaft aufgebaut, so sind sie nicht nur Lieferanten, sondern auch Beteiligte.

Weiden

Für die Milchproduktion brauchen Kühe viel Futter. Milchkühe können im Sommer bis zu 100 Kilogramm Gras pro Tag fressen. In Vorarlberg werden ca. ein Drittel der Milchkühe im Sommer gealpt. Im Winter bleiben die Kühe im Stall und werden mit Heu oder Silage gefüttert.

Hof- & Feldarbeiten

Da die meisten Betriebe ihr eigenes Futter erzeugen, müssen die Felder bewirtschaftet werden. Je nach Jahreszeit und Futtermittel müssen Gülle und Dünger ausgefahren, die Wiesen gemäht, oder auch Silage eingefahren, Traktoren gewartet und administrative Arbeiten verrichtet werden.

Direktvermarktung

Immer mehr Produzenten setzen auf Direktvermarktung und haben oft auch einen eigenen kleinen Hofladen oder Milchautomaten direkt am Hof, der zusätzlich befüllt und betreut wird.

SPITZENVERSORGER IN ÖSTERREICH



9.800 Liter Milch können veredelt werden zu:



9.800 kg Joghurt



versorgt Ø 445 Menschen
pro Jahr mit Joghurt

oder:



820 kg Hartkäse oder
1.030 kg Schnittkäse



versorgt Ø 77 Menschen
pro Jahr mit Käse

oder:



490 kg Butter



versorgt Ø 92 Menschen
pro Jahr mit Butter

45 Jahre für die Milchwirtschaft

In diesem Jahr feiert die Landwirtschaftskammer (LK) Vorarlberg ihr 100-jähriges Bestehen. „nochfroggt“ haben wir deshalb für diese luag-Ausgabe bei Othmar Bereuter aus Sulzberg. Er war 45 Jahre bei der LK tätig – davon 25 Jahre als Milchwirtschaftsreferent und 19 Jahre als Laborleiter sowie Qualitätsmanager. Wir wollten von ihm mehr über die jüngere Geschichte eines der wichtigsten Wirtschaftszweige der Vorarlberger Landwirtschaft erfahren: die Milchwirtschaft.

In deiner langen Dienstzeit hast du bestimmt viel erlebt. Kannst du uns kurz aufzählen, in welchen Bereichen du tätig warst?

Othmar Bereuter: Ich war von Anfang an in der Land- und Milchwirtschaft tätig – zunächst als Laborleiter im Gebietslabor der LK, später 25 Jahre lang als Geschäftsführer. Meine Hauptaufgaben waren dort die Ausweitung und die Professionalisierung der Kontrollen regionaler Milchverarbeiter, um die Qualitätsstandards der Milchprodukte stetig zu steigern. Später war ich dann als Milchwirtschaftsreferent in der Landwirtschaftskammer für den gesamten Wirtschaftszweig zuständig. Hinzu sind noch viele Aufgaben in diversen Genossenschaften und Arbeitsgruppen gekommen. Langweilig wurde mir also nie.

In diese Zeit ist auch der EU-Beitritt Österreichs gefallen, der sich heuer zum 30. Mal jährt. Wie hat das deine Arbeit beeinflusst?

Othmar Bereuter: Der EU-Beitritt hat in der Landwirtschaft zunächst viele Fragen und Unsicherheiten ausgelöst. Rückblickend lässt sich jedoch sagen: Österreich hat diesen Schritt gut bewältigt und nahezu alle Bereiche, auch die Milchwirtschaft, haben letztlich davon profitiert. Bis zu diesem Zeitpunkt war die Milchproduktion in Österreich vom Staat kontingentiert und reguliert. Es gab vorgegebene Produktions- und Versorgungsgebiete. So durfte beispielsweise die früher existierende Mol-

kerei in Bregenz nur Milch von Bauern aus dem Raum Bregenz und Lochau beziehen und die Produkte lediglich in demselben Umkreis vermarkten. Was an Milchprodukten über die Eigenversorgung hinaus hergestellt wurde, wurde dann staatlich gesteuert exportiert und der Preis dabei über einen Milchwirtschaftsfonds gestützt. Diese strikte Regelung wurde durch die Marktöffnung im Zuge des EU-Beitritts komplett aufgelöst. Glücklicherweise war Vorarlberg schon damals ein Vorreiter bei der Gründung von Genossenschaften und konnte dieses System für gemeinschaftliche Produktion und Vermarktung nutzen. Die Direktvermarktung durch die Sennereien, wie wir sie heute bei uns kennen, ist erst nach dem EU-Beitritt entstanden.

Und was hat sich produktseitig durch den EU-Beitritt geändert?

Othmar Bereuter: Einerseits gab es einen massiven Schub in Bezug auf die Qualität. Um international bestehen zu können, mussten Top-Lebensmittel produziert werden, was insbesondere mit der Käse-Herstellung gelungen ist. Andererseits wurden die Sortimente angepasst. War in den Jahrhunderten zuvor der Emmentaler mengenmäßig die unangefochtene Nummer eins unter den Käsen, wurde er anschließend durch Bergkäse und verschiedene Schnittkäse-Sorten abgelöst. Für diese Käsesorten sind wir inzwischen international bekannt.



Um dieses hohe Qualitätsniveau zu erreichen wurde 1995 der Qualitätsmanagementverein für Lebensmittel aus Vorarlberg gegründet, eine der Vorgängerorganisationen der Ländle Qualitätsprodukte Marketing GmbH.

Welche Ereignisse sind dir sonst noch besonders gut in Erinnerung geblieben?

Othmar Bereuter: Ein großer Erfolg war die Eintragung des Vorarlberger Bergkäses mit geschütztem geografischem Ursprung im Jahr 1996 – ein wichtiger Schritt zur Sicherung regionaler Qualität und Herkunft.

Ein weiteres bedeutendes Ereignis war die flächendeckende Einführung der gentechnikfreien Fütterung im Jahr 2005. Hier mussten die Bäuerinnen und Bauern genauso überzeugt werden wie die Milchverarbeiter:innen und die Futtermittellieferant:innen. Es bedurfte einiger Überzeugungsarbeit, bis alle mitgemacht haben. Inzwischen ist aber die gesamte Milchwirtschaft Österreichs gentechnikfrei und hat somit international ein sehr gutes Standing.

Diese und ähnliche Fragestellungen wurden in Vorarlberg in der ARGE Milch (Anm. d. Red.: ARGE steht für Arbeitsgemeinschaft) bearbeitet und vorangetrieben. Später war ich deshalb auch in der österreichweiten ARGE Heumilch als Obmann-Stellvertreter tätig, um national die hohen Qualitätsstandards auszuarbeiten und einzuführen. Bei schwierigen Fragestellungen, zu denen keine aussagekräftigen Zahlen vorlagen, konnten wir glücklicherweise mit verschiedensten Universitäten Forschungsprojekte umsetzen – z. B. zum Thema Haltbarkeit. Die waren ihrerseits natürlich froh über Informationen aus der Praxis.

Wie sah die internationale Zusammenarbeit insgesamt aus? Wo konnte sich Vorarlberg im Vergleich abheben?

Othmar Bereuter: Das Netzwerken war schon immer sehr wichtig, auch international. Durch die Zusammenarbeit mit den Universitäten, an denen ich teilweise auch Gastvorträge halten durfte, hat sich das noch erweitert und sich der Austausch insbesondere mit Deutschland, Italien und der Schweiz intensiviert.



Worauf die anderen Ländler immer ein wenig neidisch schauten, war die zentrale Steuerung und Vernetzung bei uns, die ich durch meine vielfältigen Tätigkeiten unterstützen konnte. Auch unsere Art der genossenschaftlichen Wirtschaftsweise, die den Landwirtinnen und Landwirten eine Mitsprachemöglichkeit und Identifikation mit den Produkten bot, wurde sehr positiv betrachtet. Deren individuelle Geschichten machen auch die Identität unserer Vorarlberger Produkte aus. Und diese Ehrlichkeit und der Zusammenhalt in den Genossenschaften sind für mich ein essenzieller Bestandteil einer erfolgreichen Vermarktung.

Welche Chance siehst du persönlich für die Zukunft der Vorarlberger Milchwirtschaft?

Othmar Bereuter: Für mich persönlich ist das ganz klar: unsere Milchverarbeiter sollten sich dort verbessern, wo sie bereits gut sind. Wir haben eine Vielzahl an hervorragenden Milch- und Käsespezialitäten, die bei uns eine große Wertschätzung genießen und international anerkannt sind. Hier zu optimieren und in diesem Bereich auch Innovationen zu schaffen, ist für mich der richtige Weg in die Zukunft.

Vielen Dank für das spannende Gespräch und den Einblick in deine berufliche Vergangenheit.



Steckbrief

- Jahrgang 1954, verheiratet, aus Sulzberg
- von 1975 bis 2020 in der Landwirtschaftskammer (LK) Vorarlberg tätig, davon 25 Jahre als Milchwirtschaftsreferent
- Leiter und dann Geschäftsführer im Gebietslabor der LK Vorarlberg (heute Ländle Analytik).
- Vorsitzender der ARGE Milch und beteiligt an der Gründung der ARGE Heumilch.
- Geschäftsführer des Qualitätsmanagementvereins für Lebensmittel aus Vorarlberg (1995 gegründet, einer der Vorgängerorganisationen der LQM)
- zuständig für Qualitätssicherung bei der Ländle Qualitätsprodukte Marketing GmbH (LQM) bis 2018



Aus dem Vollen schöpfen – Obstveredelung im Ländle

Vor über 170 Gästen fand am Freitag, 25. April 2025, im Foyer der „inatura“ in Dornbirn die Landesprämierung statt, die somit passenderweise auf den „Tag der Streuobstwiese“ fiel. Zum 32. Mal wurden Vorarlbergs beste Obstverarbeiter:innen ausgezeichnet, denen insbesondere die Veredelung von Streuobst ein Anliegen ist.

Seit 32 Jahren lädt die Landwirtschaftskammer Vorarlberg (LK) die heimischen Erzeuger:innen von Bränden, Likören, Mosten, Säften und Essigen dazu ein, ihre Produkte unabhängig bewerten zu lassen. Von 73 Betrieben wurden 327 Proben entgegengenommen. Landesrat Christian Gantner, LK-Präsident Josef Moosbrugger, Ulrich Höfert (LK Obst/Garten & Direktvermarktung) und Marcel Strauß (GF Ländle Qualitätsprodukte Marketing GmbH) überreichten den Produzent:innen ihre Urkunden. Knapp 89 Prozent der eingereichten Proben wurden nach der sensorischen Verkostung und einer Laboruntersuchung mit „Gold“, „Silber“ oder „prämiert“ ausgezeichnet und aus allen Einreicher:innen, zwanzig

Sortensieger:innen und auch die Brenner und Moster des Jahres gekürt.

Brenner des Jahres wurden (v. r. n. l.) → Elmar Domig (Ludesch), Patrick Säly (Tschagguns) und Werner Scheffknecht (Dornbirn). **Moster des Jahres (ganz links)** darf sich Bertram Nachbaur (Fraxern) nennen.

Im Rahmen der Veranstaltung wurden durch die Ländle Qualitätsprodukte Marketing GmbH zudem Hoftafeln an zwei Produzenten überreicht, die ab sofort ihre angemeldeten Produkte mit dem Ländle Gütesiegel auszeichnen dürfen: die Dorabirar Öpflma (Dornbirn) mit ihrem Bio-Apfelsaft und Klaus Metzler (Andelsbuch) mit seinen Apfel- und Mirabellenbränden.

Seit letztem Jahr ist nämlich eine von der Landesprämierung unabhängige und freiwillige Teilnahme am Ländle Gütesiegel Programm für Obstveredelung möglich. Mit diesem Jahr tragen ausgewählte Produkte von insgesamt acht Produzenten in den Kategorien Brände und Säfte das Ländle Gütesiegel.



DIE BROSCHÜRE

mit allen prämierten Produkten gibt es online unter:

laendle.at/landespraemierung2025





Die zwei neuen Mitglieder:

Klaus Metzler



Das Brennhandwerk hat in Klaus Metzlers Familie einen hohen Stellenwert und wird bereits in der dritten Generation ausgeübt. So ist es nicht verwunderlich, dass seine gesamte Familie am Prozess beteiligt ist. Im Jahr 2020 hat er das Brennen offiziell von seinem Vater übernommen und 2024 eine neue Brennanlage in Betrieb genommen. Dort produziert er Edelbrände aus Mirabellen, Äpfeln und Birnen ebenso wie Gin und verschiedene Liköre. Das verwendete Obst stammt von Hochstamm- und Spalierbäumen, die teilweise 90 Jahre und älter sind. Da für Klaus der Erhalt dieser Bäume und des Landschaftsbildes eine Herzensangelegenheit ist, hat er 2022 zudem den Baumwärterkurs abgeschlossen. Seine Bäume sind also in besten Händen – und seine Kund:innen freuen sich über edelste Produkte.

Produkte mit Ländle Gütesiegel:
Apfelbrand und Mirabellenbrand

Produkte erhältlich auf Anfrage:
E klaus.metzler@hotmail.com, T 0664 123 32 70
Moos 730/23, 6866 Andelsbuch

Dorabirar Öpflma



Manfred Prutsch und Andreas Kröss stehen hinter der Marke „Dorabirar Öpflma“ und sind in Vorarlbergs größter Stadt keine Unbekannten. Hat im Herbst die Apfelernte begonnen, findet man sie regelmäßig auf dem Dornbirner Wochenmarkt, wo sie ihre Ländle Bio Äpfel zum Kauf anbieten. Auf einer 2.000 Quadratmeter großen Fläche werden verschiedenste Apfelsorten angebaut und teilweise auch zu bestem Bio-Apfelsaft verarbeitet, der ebenso wie die Früchte selbst mit dem Ländle Bio Gütesiegel ausgezeichnet ist.

Produkte mit Ländle Gütesiegel:
Bio-Apfelsaft, Bio-Äpfel

Produkte erhältlich auf Anfrage:
E info@oepflma.at
T 0677 613 346 47
Oberer Gleggenweg 25A, 6850 Dornbirn

**Alle Produzenten mit
Ländle Gütesiegel in der
Obstveredelung und
deren edle Produkte
finden Sie unter:**

laendle.at/obstveredelung



Ländle Beerenzzeit!



Ländle Erdbeeren, solange der Vorrat reicht!

Die Saison beim größten Erdbeerproduzenten in Vorarlberg ist in vollem Gange! Auf vier Hektar werden die beliebten Beeren mit Ländle Gütesiegel in Vorarlberg angebaut. Die Familie Karg betreibt bereits in der dritten Generation Gartenanbau. Anfang der 1980er-Jahre wurde der Hof in Gaißau von Gemüse auf Erdbeeren umgestellt. Eine „beerenstarke“ Entscheidung, findet nicht nur die Familie Karg, sondern auch alle Kund:innen, die die besonders süßen und frischen Beeren lieben.

Karg's Erdbeerland

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

Verkauf von Anfang Mai bis Mitte Juli:

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



Ländle Heidelbeeren wieder ab Ende Juni!

Nicht mehr lange und es gibt endlich wieder Ländle Heidelbeeren! Nach dem letztjährigen Ausfall schaut es auf der Plantage der Familie Sohm im Lauteracher Ried wieder nach einer guten Ernte aus. Maximilian Sohms Großeltern waren es, die einst die ersten Heidelbeersträucher gepflanzt haben. Vater Dietmar stieg dann ganz auf Heidelbeeren um. Die kleinen süßen Früchtchen, die nicht nur köstlich schmecken, sondern auch richtig gesund sind, gibt es wieder ab Ende Juni auf Bestellung direkt ab Hof, bei Sutterlüty oder Domig Obst zu kaufen.

Maximilians Heidelbeerwelt

6923 Lauterach
Im Wiesengrund 7a
T 0664 2672434
E maximilian.sohm@hotmail.com

Verkauf Ende Juni bis Anfang August:

- Direktverkauf nach telefonischer Bestellung
- bei Sutterlüty
- bei Domig Obst



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

Gold für die Mecker Wurzen!

Es ist Wanderzeit. Und was darf dabei nicht fehlen? Die passende Jause. Neben bekannten Jausenwürsten wie Landjäger, Kaminwürsten usw. gibt es seit letztem Jahr etwas Neues: die Mecker Wurzen. Die luftgetrocknete Hartwurst fällt dabei in mehrerlei Hinsicht auf:

Regionalität:

Für die Wurst wird ausschließlich Fleisch aus Vorarlberg verwendet. Über die Hälfte der Rezeptur besteht aus feinstem Ländle Ziegenkitzfleisch. Das Fleisch stammt ausschließlich von Tieren, die auf kleinen landwirtschaftlichen Betrieben in Vorarlberg aufgewachsen sind, die wiederum nach den Richtlinien des Ländle Gütesiegels wirtschaften. Ergänzt wird das Ziegenkitzfleisch um Schweinefleisch und -speck (ausschließlich von Vorarlberger Schweinen) sowie Gewürze. Keine Konservierungsstoffe, keine Geschmacksverstärker. Nur beste natürliche Zutaten.

Regional ist auch die Produktion der Mecker Wurzen. **Koni Dür – von der gleichnamigen Ländle Metzgerei in Hohenweiler – produziert die Würste für den Vorarlberger Ziegenzuchtverband**, dessen Mitglieder die fertigen Würste dann wiederum über ihre Hofläden und Marktstände verkaufen.

Ausgezeichnete Qualität:

Die Fleischqualität ist durch die regionale Herkunft und das Ländle Gütesiegel schon besonders gut. Die Gewürzmischung mit feiner Pfeffernote wurde von

Koni Dür zusammengestellt. Der hervorragende Geschmack hat nicht nur den Ziegenzuchtverband, uns vom Ländle Marketing und viele Konsument:innen überzeugt, sondern auch die Jury auf der Messe „Ab Hof“ in Wieselburg – die europäische Leitmesse für bäuerliche Direktvermarktung. In der Kategorie „Speck-Kaiser“ 2025 wurde die Mecker Wurzen mit voller Punktzahl mit Gold ausgezeichnet. Was für ein Erfolg!

Saisonalität:

Die Mecker Wurzen wird nicht dauerhaft zum Verkauf angeboten, sondern wird je nach Verfügbarkeit des Fleisches in kleinen Chargen produziert. Daher lohnt es sich, schnell zu sein, wenn sie gerade verfügbar ist. In wenigen Tagen ist es zum Glück wieder so weit und die Würste können bei folgenden Stellen gekauft werden:



Schroffalamm

Christoph Vonblon-Bürkle
Schaßweg 1, 6706 Bürs
T 0664 88816224
E vonblon.christoph1@gmx.at

Verkauf ab Hof



Vorarlberger Ziegenzuchtverband

Montfortstr. 9, 6900 Bregenz
T 05574 400 363

Auf telefonische Anfrage

www.laendle.at/ziegenkitz



Von Rindern und tänzelnden Schuhen

Am Martehof in Röthis zieht sich alles wie ein roter Faden durch. „Selfmademan“ Karlheinz Marte offenbart damit seine ganze Leidenschaft für die Landwirtschaft. Speziell für die Mastrinder-Zucht, die er seit 1990 betreibt.

Ein altes Paar Schuhe tänzelt in der sanften Brise des Windes hin und her. Sie hängen an einer Schnur, die an einer ausgedienten Heustange befestigt ist. „Das sind meine 40 Jahre alten Trachtenschuhe“, deutet Karlheinz Marte auf sie. Bis heute ist er im Trachtenverein aktiv. Wenn auch mit neuen Schuhen. Im Garten des Drei-Generationen-Hauses, das in der Nähe des Bahnhofes Sulz-Röthis direkt an der Treietstraße steht, sind die verschiedensten Gegen-

stände mit bunten Blumen geschmückt und bewusst angeordnet. „Alles, was hier steht, hat seine spezielle Bedeutung“, ergänzt der bald 60-jährige „Hofherr“. Hier draußen wird die Handschrift von Karlheinz Martes gleichaltriger Frau bis in die kleinste Ecke sichtbar. Doch Annemarie Marte ist auch so etwas wie die gute Fee der Familie, wie es Schwiegertochter Franziska (32) ausdrückt. Man könnte auch sagen, dass sie die „Grande Dame“ am Martehof ist, die für eine „Rundumbetreuung“ der Familie sorgt.

Einen Lebenstraum erfüllt

Das Ehepaar erfüllte sich einen Lebenstraum, als es vor 35 Jahren den 1965 erbauten typischen Aussiedlerhof erwarb. „Charlie“, wie der Seniorchef genannt wird, legte in all den Jahren fleißig Hand an und machte ihn zu dem, was er heute ist. Ein moderner Betrieb mit tierwohlgerechten Ställen, in denen durchschnittlich 20 Mutterkühe, 15 Kälber und 90 Mastrinder

gehalten werden. „Es war einfach eine Leidenschaft von mir, gepaart mit ganz viel Idealismus“, erklärt der ursprünglich aus Weiler stammende Landwirt, warum er seinen Beruf als Metallverarbeiter und Anlagenbauer gegen ein Hofleben eintauschte. Seit 2005 ist er Vollerwerbs-Bauer. „Selfmademan“ Karlheinz schaut, dass möglichst alles vom eigenen Hof stammt. Das trifft vor allem auf das Futter für die Tiere zu, das zu 95 Prozent aus Heu, Gras und Mais-Silagen besteht. Nur die Minerale, das Salz und etwas Ausgleichsfutter werden zugekauft. Im Sommer wird gealpt.

Ein Pionier der Regionalität

Von Beginn an – anfangs noch in kleinerem Ausmaß – setzte Marte auf Rindermast, was im „Milchvieh-Land“ Vorarlberg alles andere als typisch war. „Ich wollte etwas produzieren, was in Vorarlberg Mangelware ist und auch im Land bleibt.“ Zudem ist das mit dem Ländle Gütesiegel ausgezeichnete

Rindfleisch ein Produkt, das höchste Qualitätsstandards erfüllt. Karlheinz Marte war damit auch ein Pionier, was die Regionalität betrifft. Mit der SPAR-Handelsgruppe fand er ab 2001 einen starken Partner, der ihm 80 Prozent des Fleisches abnimmt. Der Rest kommt in die Selbstvermarktung. Dafür ist Schwiegertochter Franziska zuständig, die als gelernte Metzgerin eine Fachfrau für die Fleischverwertung ist. Die Kunden und Kundinnen schätzen ihre Kompetenz. „Ich kenne jeden Muskel des Tieres und weiß, wie man mit dem Fleisch umgehen muss.“ So kann sie die Fleischpakete praktisch maßschneidern. Auch bei den hauseigenen Schlachtungen, die Karlheinz Marte und sein Sohn Alexander (32) durchführen, ist sie dabei. Selbst geschlachtet werden jene Tiere, deren Fleisch für die Selbstvermarktung bestimmt ist. Die Schlachtung der Rinder für SPAR muss in einem AMA-zertifizierten Schlacht-Betrieb erfolgen. Das ist gesetzlich vorgeschrieben.

Gespür für die Tiere

Seit 1990 hat sich in der heimischen Landwirtschaft viel verändert. Die Konsumenten und Konsumentinnen sind anspruchsvoller geworden, zudem steht das Tierwohl mehr im Mittelpunkt. Für die Produzent:innen bedeutet dies, höchste Standards zu bieten und dennoch am Markt konkurrenzfähig zu bleiben. Das ist nur durch intensiven persönlichen Einsatz, Zusammenarbeit innerhalb der Familie und hohes Knowhow möglich. Der Martehof ist ein typischer Generationenbetrieb, in dem Landwirtschaft gelebt wird. Im Laufe der Jahrzehnte hat Karlheinz Marte ein Gespür und Fingerspitzengefühl für die

Tiere entwickelt. Er kennt das Verhalten der Rinder ganz genau. Das ermöglicht ihm, auch die verschiedensten Rassen im offenen Stall mit Auslauf zusammenzustellen. Dafür müssen die Abläufe genau stimmen. Deshalb nimmt er auch Jungtiere von zehn anderen Betrieben und macht – so seine Worte – das Beste daraus. „Ich habe so meine Erfahrungswerte gesammelt und weiß worauf ich schauen muss“, erklärt der Experte. Mit seinem Kennerblick kann er vieles beurteilen und richtig einschätzen. Wenn ein Rind frisst, sollte es beispielsweise die aufgenommene Nahrung rund 50-mal wiederkäuen. Tut es das nicht, liegt das zumeist am Futter. Dann kann entsprechend nachgebessert werden. Auch am Habitus des Tieres kann Marte viel ablesen. „Es gibt gewisse Griffe, mit denen man beispielsweise den Fettgehalt feststellen kann.“ So kann er etwa auch die Schlachtreife bestimmen.

Auch Sternzeichen spielen eine Rolle

Der noch 59-Jährige nimmt sich viel Zeit für seine Tiere, kommuniziert viel mit Gesten. Die Rinder scheinen ihn zu verstehen. Außerdem ist er überzeugt, dass auch die Sternzeichen ihren Einfluss haben. Wenn es zur Schlachtung geht, sollen die Rinder keinen Stress verspüren. Bis dahin fehlt es ihnen ohnehin an nichts. Es ist auch nicht sein Anspruch, den Betrieb weiter zu vergrößern. Vielmehr ist er froh, dass die nächste Generation dieselbe Begeisterung aufbringt. In seine alten Trachtenschuhe wird sie nicht mehr schlüpfen, aber dafür eines Tages in seine Fußstapfen treten.



Martehof Annemarie & Karlheinz Marte

Nidiga 1, 6832 Röthis
T 0664 153 350 3
E martekarlheinz6@gmail.com
www.martehof.at

Produkte mit Ländle Gütesiegel:
Ländle Rind

Weitere Produkte: 100 % Rinder-
Wurstsortiment, Rindfleischpakete,
Lammfleisch, Kartoffeln, Kürbis,
Blumen zum Selberpflücken

www.laendle.at/rind





Ländle
P R O D U K T E

02.06. – 22.06.

KALBSWOCHEN

Kalbswochen bei Vorarlbergs Gemeinschaftsverpflegern!

Bei 18 Großküchen und Gemeinschaftsverpflegern in Vorarlberg steht der Juni wieder ganz im Zeichen des Schwerpunktes „Bestes vom heimischen Kalb“. Vom 2. bis zum 22. Juni sind bei den teilnehmenden Betrieben mindestens zweimal in der Woche Gerichte mit 100 % Vorarlberger Kalb auf der Menükarte zu finden. Alle Betriebe wurden im Rahmen der „Vorarlberg am Teller“- Initiative des Landes Vorarlbergs für den besonders hohen Einsatz an regionalen Lebensmitteln ausgezeichnet. Die öffentlich zugänglichen Betriebe freuen sich über Ihren Besuch – lassen Sie sich diese regionalen Schmankerln nicht entgehen.

Details zu den Betrieben findet man unter
www.vorarlbergamteller.at



öffentlich zugängliche Betriebe

**Alle 18 teilnehmenden
Einrichtungen** →



BENEVIT
Sozialzentrum
Alberschwende
Alberschwende



SeneCura
Sozialzentrum
Hohenems/Herrenried:
Hohenems



Sozialzentrum
St. Josef Au
Au



Sozialzentrum
Josefsheim
Betriebs-GmbH
Hörbranz



3 L Gastronomie
Landhaus Restaurant
Bregenz



Landesbauhof
Lauterach
Lauterach



illwerke vkw
Bregenz
Bregenz



SeneCura
Sozialzentrum
Lauterach
Lauterach



FH Mensa
Ländle Gastronomie
Dornbirn



Sozialzentrum
Rankweil
Rankweil



SeneCura
Sozialzentrum
Dornbirn
Dornbirn



Vorderlandhaus
Rötis
Rötis



Vorarlberger
Krankenhaus-
Betriebsgesellschaft
Feldkirch



Pflegeheim
St. Josef Schruns
Schruns



Häuser der
Generationen
Götzis & Koblach
Götzis & Koblach



illwerke vkw
Rodund
Vandans



SeneCura
Sozialzentrum Hard
Hard



Hohe Brücke
Ländle Gastronomie
Wolfurt



Regionale Qualität in der größten Küche des Landes

In der Zentralküche der Vorarlberger Landeskrankenhäuser in Feldkirch wird täglich rund eine Tonne an frischen Lebensmitteln verarbeitet. Erstaunlich ist, dass bei dieser großen Menge die Regionalität die größte Rolle spielt. Wann immer es möglich ist, setzt Küchenleiter Markus Adlassnigg auf „Made in Vorarlberg“.

Wie viel Wasser benötigt ein Vollbad? Schnell spuckt die Suchmaschine die Antwort aus: rund 150 Liter. „In einen unserer größten Kessel passen 300 Liter Flüssigkeit“, stellt Markus Adlassnigg einen Vergleich an. Also umgerechnet zwei Badewannen voll. In diesem Kochkessel wird jeden zweiten Tag eine klare Rindsuppe gekocht. Erst da wird einem bewusst, in welchen Dimensionen der Küchenleiter denken muss. „Wenn wir Gulasch kochen, brauchen wir 200 Kilogramm Fleisch“, nennt er ein Beispiel. Das reicht für ungefähr 1.200 Portionen. Insgesamt sind es 2.000 Hauptmahlzeiten, die an den Wochentagen die Zentralküche verlassen. Rund die Hälfte verbleibt im Haus, die andere ist für die Landeskrankenhäuser in Bludenz, Hohenems und Bregenz bestimmt.

„Könnten es uns einfacher machen“

Bei solch einer Massenproduktion, für die ein Küchenteam mit rund 67 Mitarbeitenden verantwortlich ist, ist es umso bemerkenswerter, dass für den 57-jährigen Feldkircher Regionalität und Bio-Qualität an oberster Stelle stehen. „Wir könnten es uns einfacher machen und noch mehr auf Fertigprodukte setzen. Doch unser Anspruch ist, frisch und qualitativ zu kochen“, gilt es für Adlassnigg dabei so manche „Challenge“ zu bewältigen. Zumal pro Tag rund eine Tonne an frischen Lebensmitteln verarbeitet wird. Ohne exakte Abläufe und eine perfekte Logistik wäre es nicht möglich, derartige Mengen in entsprechender Qualität zuzubereiten. Zumal es in einem Krankenhaus noch besonders strenge Hygienevorschriften gibt und Speisen auch auf



ärztliche und diätologische Vorschriften abgestimmt werden müssen. Damit der Kreislauf und die Kochpläne eingehalten werden können, müssen die Waren von den regionalen Produzenten nach den Angaben der Küche geschnitten, vorgefertigt und verpackt angeliefert werden. Herbert's Dorfmetzger brät z. B. die in Vorarlberg produzierten Hühnerkeulen, der Hausmetzger für Vorarlberger Fleisch das „Schöch's Meathouse“ in Feldkirch liefert die rohen Rindsrouladen, gefüllt auf Wunsch der Küche.

Langfristige Abnahmegarantien

Verlässlichkeit und eine tolle Partnerschaft mit den Lieferant:innen hat oberste Priorität. Dafür bietet die Zentralküche in der Regel langfristige Abnahmegarantien. Die Menüpläne – es gibt einen Sommer- und Winter-Rhythmus – werden für Wochen im Voraus erstellt, der Einkauf der Waren erfolgt normalerweise zwei bis drei Tage vor der Zubereitung. Pro Monat benötigen Adlassnigg und sein Küchenteam rund 1.300 Kilogramm Kartoffeln, die geschält und abgepackt geliefert werden. Das macht im Jahr gut 15 Tonnen aus. Der Partnerproduzent dafür ist die Rheintaler Feldfrüchte eGen. Auch die anderen Mengen sind beeindruckend: Knapp 100.000 Liter Bio-Milch, 105.000 Becher Fruchtojoghurt, 37 Tonnen Naturjoghurt, acht Tonnen Nudeln oder rund 80.000 Äpfel sowie stolze 335.000 Stück Semmeln werden pro Jahr benötigt. Das Gros stammt von regionalen Produzenten. Dazu kommen noch Fleisch, Fisch, Eier, Kräuter etc. Im Vorjahr wurde die Küche im LKH Feldkirch deshalb im Rahmen der Initiative „Vorarlberg am Teller“ mit Bronze und dem Sonderpreis „Stärkster Ländle Gütesiegel Partner“ ausgezeichnet. Unter anderem werden zu 100 Prozent Eier und zu 80 Prozent Milchprodukte aus Vorarlberg verkocht. Für den langjährigen Küchenleiter eine Selbstverständlichkeit. „Ich würde gerne noch mehr auf Regionalität setzen. Vor allem im Bio-Bereich. Aber das ist bei unseren benötigten Mengen aktuell nicht möglich.“

„Cook & Chill“-System

Damit die Patient:innen bzw. Mitarbeitenden in der Kantine ihr Essen pünktlich serviert bekommen, öffnen sich die Küchentüren täglich um fünf Uhr in der Früh. Dann müssen alle Handgriffe passen. Steht zum Beispiel eine Gemüse-Lasagne auf dem Speiseplan, müssen rund 80 bis 85 Backbleche entsprechend bestückt werden. Jedes einzelne Rezept ist dokumentiert und fotografiert, die Zutaten sind genau festgelegt, aber dennoch braucht es das Gefühl und das Gespür für den richtigen Geschmack. Damit das Essen frisch bleibt, wird nach dem „Cook & Chill“-System gearbeitet. Die Speisen werden nach dem Garen schnell auf zwei Grad heruntergekühlt, um eine gute Haltbarkeit und Qualität zu gewährleisten. Nach dem Portionieren der Patiententeller dauert der Regenerationsprozess an der Andockstation dann exakt 47 Minuten. Insgesamt sind 16 Roboter im Haus stationiert und verteilen verschiedene Wagen, z. B. mit dem Essen, den Magazingütern oder auch der Ware der Apotheke. „Jeder von ihnen legt eine Strecke von zehn bis elf Kilometer pro Tag zurück. Ohne Computer geht gar nichts mehr“, betont Markus Adlassnigg.

Bei so viel Essen lässt es sich leider nicht immer vermeiden, dass auch einiges übrig bleibt. Sei es, dass die Patienten das Landes-

krankenhaus mittlerweile schon verlassen haben, sie wenig Appetit haben oder die Portionen zu groß gewählt wurden. Alles, was nicht gegessen wird, muss – so sind die gesetzlichen Vorschriften – in die Biotonne. Um die Abfallmengen zu reduzieren, sollen Küchenteam, Patient:innen und Mitarbeitende gleichermaßen für den bewussten Umgang mit Lebensmitteln sensibilisiert werden. Elf Lebensmittel-Verantwortliche aus den Bereichen Küche und Pflege aller LKH's wurden zu „Food Waste Coaches“ ausgebildet. Das Bewusstsein für Lebensmittelverschwendung zu schärfen, ist ein kontinuierlicher Prozess. „Es ist eine Gratwanderung zwischen Angebot, Qualität und Nachfrage“, betont Küchenleiter Markus Adlassnigg.



**VORARLBERGER
LANDESKRANKENHÄUSER**

Vorarlberger Krankenhaus- Betriebsgesellschaft m.b.H.

Carinagasse 41
6800 Feldkirch
T 05522 303-0
E office@khbg.at

Küchenleiter:

Markus Adlassnigg

Produzent:innen: Rheintaler Feldfrüchte, Vorarlberg Milch, Werner Witzemann, Sennhof, Martinshof, Herbert's Dorfmetzger, Schöch's Meathouse, Fruchtexpress u. v. w.

Bronze bei „Vorarlberg am Teller“

Der Gesamtregionalanteil aller Lebensmittel beträgt mindestens 20 % bzw. 30 %. Wobei mindestens 10 % bzw. 15 % aller Lebensmittel nach dem 3G-Prinzip hergestellt wurden.

ERNTE KALENDER

OBST	Jan	Feb	Mrz	Apr	Mai	Jun	Jul	Aug	Sep	Okt	Nov	Dez
Äpfel												
Birnen												
Brombeeren												
Erdbeeren												
Heidelbeeren												
Himbeeren												
Johannisbeeren												
Kirschen												
Rhabarber												
Stachelbeeren												
Zwetschken												

SALAT	Jan	Feb	Mrz	Apr	Mai	Jun	Jul	Aug	Sep	Okt	Nov	Dez
Asiasalate												
Eichblatt												
Eisberg												
Endivie												
Feldsalat/Nüssli												
Kopfsalat												
Lollo rot/grün												
Zuckerhut												

GEMÜSE	Jan	Feb	Mrz	Apr	Mai	Jun	Jul	Aug	Sep	Okt	Nov	Dez
Auberginen												
Blaukraut												
Blumenkohl												
Stangenbohnen												
Brokkoli												
Chinakohl												
Fenchel												
Gurken/Salatgurken												
Karotten												
Kartoffeln												
Kohlrabi												
Kürbis												
Mangold												
Paprika												
Lauch												
Radieschen												
Rettich												
Rote Beete/Randig												
Sellerie												
Spargel												
Spinat												
Sprossenkohl												
Stangensellerie												
Steckrüben/Räben*												
Tomaten												
Weißkraut/Spitzkraut												
Zucchini												
Zwiebeln												

Lager
 Frisch

* Von Mitte September bis November im Ganzen, von Oktober bis September eingeholt erhältlich.

Je nach Höhenlage, Witterung und Sortenwahl kann das Angebot einzelner Anbauer abweichen.

Ländle
KARTOFFEL



Jetzt erhältlich!

Frühkartoffeln

mit Ländle

Gütesiegel

Direkt ab Hof!
laendle.at/kartoffel

!KÖRIX

27



Regional genießen, ohne Einkaufsstress

Was als Reaktion auf die Einschränkungen während der Coronapandemie begann, hat sich mittlerweile als stabiles regionales Angebot etabliert:

Ursprünglich unter dem Namen „Guats vo do“ gestartet, bietet Körix heute jede Woche eine große Auswahl an Lebensmitteln und Produkten von über 45 bäuerlichen Kleinbetrieben aus Vorarlberg zur Onlinebestellung an. Inzwischen sind es rund 800 Produkte, die – je nach Saison – über die Plattform erhältlich sind. Die Auswahl reicht von Milch, Eiern, Fleisch und Gemüse bis zu Pflegeartikeln und Geschenkkörben. Das Modell: Die Kundinnen und Kunden bestellen bis Dienstagmittag, die Bestellungen werden gebündelt, und am Freitag erfolgt die Lieferung direkt an die Haustür.

Die Pakete kommen entweder in nachhaltigen Mehrwegkisten oder – gegen Aufpreis – in Kartonschachteln. Auch an Kühlung wird gedacht. Mit Akkus und Isolierung bleibt alles frisch. Hinter Körix steht der Verein vom Ländle Bur, der das Projekt verantwortet und gemeinsam mit den beteiligten Produzent:innen weiterentwickelt. „Uns ist wichtig, dass die bäuerliche Arbeit fair entlohnt wird“, betont Martin Winder, Obmann des Vereins. Deshalb bleiben rund 70 Prozent des Verkaufspreises bei den Lieferant:innen – ein bewusst gesetztes Zeichen für mehr Wertschätzung regionaler Lebensmittelproduktion. Die Freude bei der wöchentlichen Lieferung sei oft spürbar, erzählt Geschäftsführerin Sabrina Stockinger. Vor allem das Prinzip der kurzen Wege, der hohe Qualitätsstandard und die einfache Abwicklung überzeugen.

Damit Qualität und Herkunft der Produkte nachvollziehbar bleiben, arbeiten alle Körix-Lieferant:innen nach den Kriterien der AMA Genuss Region. So wird sichergestellt, dass die angebotenen Produkte tatsächlich aus der Region stammen und den definierten Qualitätsansprüchen entsprechen. Weitere Information zum Thema finden Sie unter **Körix.at**.

FRÜHLINGSZWIEBEL

Grünes Multitalent



Wer gerne kocht, weiß: Es gibt kaum etwas Schöneres, als frisches Gemüse direkt aus dem eigenen Beet zu ernten. Eine Pflanze, die dabei oft unterschätzt wird, ist die Frühlingszwiebel. Bei diesem Gemüse handelt es sich um verschiedene Sorten von Winterheckenzwiebel, Küchenzwiebel oder Lauch. Die zarten und milden Blätter werden in ihrer Jugendform gegessen.

Zwiebelgewächse verfügen über eine Vielzahl an Vitalstoffen, die roh oder gekocht den menschlichen Organismus positiv beeinflussen. Ein hoher Gehalt an Mineralstoffen wie Natrium, Kalium, Magnesium, Kalzium und Phosphor zeichnet sie aus. Dazu sind die Vitamine A, B, C und E in bedeutenden Mengen vorhanden. Verantwortlich für den typischen Geschmack sind die enthaltenen Sulfide, die auch eine entzündungshemmende Wirkung im Körper haben.

Der Anbau ist nicht schwierig. Frühlingszwiebeln keimen bei Temperaturen von 3 bis 30 °C, was einen Anbau schon zeitig im Frühjahr, aber auch bis in den Oktober möglich macht. Die Saattiefe beträgt etwa eineinhalb Zentimeter. Im Beet sollen rund 150 bis 200 Pflanzen pro Quadratmeter stehen.

Gelegentlich werden Frühlingszwiebeln in kleinen Töpfen mit je fünf Samenkörnern vorgezogen, die dann im Abstand von etwa 20 Zentimetern im Quadrat gepflanzt werden. Rund zehn Wochen nach der Saat kann mit der Ernte begonnen werden.

Von mild bis würzig

Frühlingszwiebeln sind ein wahres Aroma-Wunder. Die weißen Schäfte haben eine feine, süßlich-würzige Note, während das grüne Laub intensiver schmeckt. Beides ist essbar und vielseitig verwendbar. Roh im Salat, in Dips oder als Topping auf dem Butterbrot. Gegrillt, geschmort oder angebraten eignen sie sich für unzählige Gerichte.

Frühlingszwiebeln sind somit die perfekte Verbindung zwischen Gartenfreude und kulinarischem Genuss. Sie wachsen schnell, brauchen wenig Platz und bringen Frische und Würze auf den Teller. Wer sie einmal selbst gezogen hat, möchte sie nicht mehr missen.

REZEPTTIPP

Gegrillte Frühlingszwiebeln mit Topfen-Dip

Rezept für 4 Personen



ZUTATEN:

2 Bund Frühlingszwiebeln*	250 g Topfen*
2 Knoblauchzehen*	3 EL Naturjoghurt*
5 EL Olivenöl	1 TL Honig*
Salz und Pfeffer	Frische Kräuter, z. B. Petersilie*, Schnittlauch*
	1 TL Tomatenmark

ZUBEREITUNG:

- Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und das obere Drittel abschneiden. Knoblauchzehen schälen und mit einer Knoblauchpresse pressen. Öl mit Knoblauch und Pfeffer verrühren und die Frühlingszwiebeln min. 1 Stunde darin marinieren.
- Frühlingszwiebeln auf dem Grill bei milder Glut 6–8 Min. grillen, mit Salz würzen. Oder in einer Pfanne am Herd anbraten.

Für den Dip:

- Die Kräuter kleinhacken.
- Anschließend den Topfen mit dem Joghurt, dem Honig und dem Tomatenmark verrühren.
- Die Kräuter hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Guten Appetit!

*Produkte mit Ländle Gütesiegel erhältlich



Frisch, gesund und nachhaltig: Gemüse aus Vorarlberg

In einer Zeit, in der das ganze Jahr über exotisches Obst und Gemüse angeboten wird, gewinnt ein bewusster Blick auf unsere Ernährung zunehmend an Bedeutung. Besonders der Kauf von heimischem, regionalem Gemüse direkt vom Produzenten erlebt eine Renaissance – und das aus gutem Grund.



Der mit Abstand größte Vorteil liegt in der Frische. Gemüse vom Vorarlberger Produzenten wird meist morgens geerntet und liegt oft schon wenige Stunden später auf Ihrem Tisch. Der Geschmack ist dadurch intensiver, die Nährstoffe sind besser erhalten – ein deutlicher Unterschied zu Importware, die oft tagelang unterwegs ist und teils noch unreif geerntet wurde.

Saisonale Schätze

Der Gemüseanbau im Land wird durch die Jahreszeiten bestimmt. Im Winter überwiegt Gemüse aus Gewächshäusern sowie haltbares Wurzel- und Lagergemüse. Je wärmer es wird, desto reichhaltiger wird das Angebote unserer Gärtner. Ab Juni dürfen sich Liebhaber einer pflanzlichen Kost über 50 und mehr verschiedenen Gemüsearten aus Vorarlberg freuen! Jetzt beginnt die Erntezeit, sowohl im Freiland als auch in den Treibhäusern.

Dieses Gartenjahr hat gut begonnen. Die trockene Witterung ließ ein zügiges Bestellen der Gemüsegelder zu. Spätfroste blieben aus und viel Sonne sowie milde Temperaturen fördern die Entwicklung der beliebten Pflanzen auf den Feldern. So werden bereits Salate, Kohlrabi, Radieschen, Frühkarotten, Frühlingzwiebeln und Blattkohl geerntet. Mit jedem Tag wird das

Angebot reicher. Die ersten Vorarlberger Tomaten sind Mitte Juni in den Gewächshäusern zu ernten. Das Füllhorn wird hier jedoch erst ab Juli richtig ausgeschüttet. Dann ergänzen Paprika, Zucchini, Melanzani und verschiedene Gurken-Arten sowie die wärmeliebenden Freiland-Gemüsearten die sommerliche Auswahl.

Warum ist der Griff zu Vorarlberger Gemüse so wertvoll?

Frische wurde schon erwähnt. Ein weiterer Pluspunkt ist die Transparenz. Wer sein Gemüse direkt beim Gärtner kauft, weiß, wo es herkommt und wie es angebaut wurde. Unsere Gärtner beantworten gerne Fragen zu Anbauweise, Düngung oder Sortenwahl. Diese Nähe schafft Vertrauen und ermöglicht eine bewussteren Konsumentenscheidung. Unsere Gärtner unterliegen zudem einem engmaschigen Kontrollnetz der Behörden. Dabei wird Wert auf einen schonenden Umgang mit unseren Böden gelegt. Eine angepasste Pflanzenernährung, die vorbeugende Wahl möglichst robuster Sorten und die Kooperation mit Nützlingen tragen dazu bei, dass Vorarlberger Gemüse voller Vitamine und reichhaltigen Inhaltsstoffen ist. Das ist auf den ersten Blick zwar nicht immer zu sehen, ist aber umso wichtiger beim Verzehr.



Ausflugstipp

Muttersberg & Alpen-Erlebnisbad VAL BLU

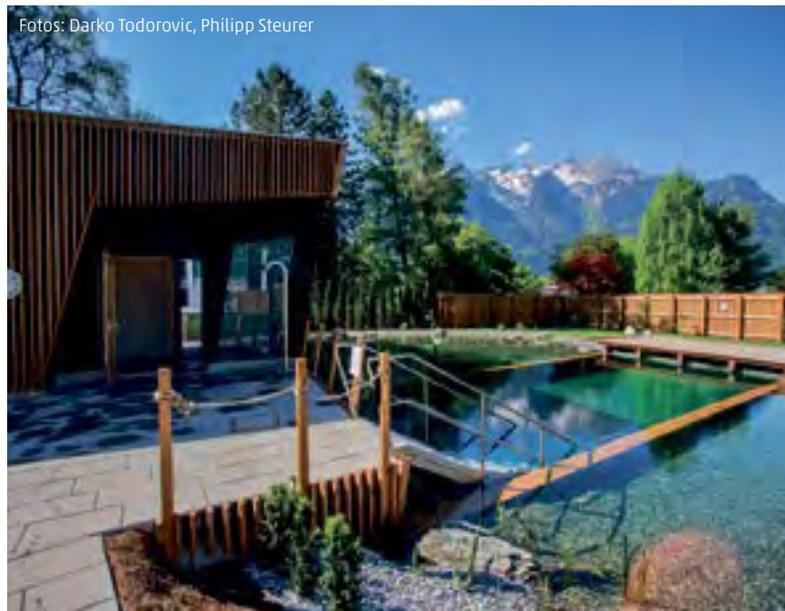
VOR
ARL
BERG

Ein toller Familienausflug in Bludenz: Eine gemütliche Mountainbike-Tour mit wenigen Höhenmetern, aber viel Genuss bietet die Strecke vom Muttersberg zur Elsalpe. Alternativ kann der Kunstwanderweg Alpine Art Muttersberg bestaunt werden. Zum Abschluss entspannen sich Familien im nahe gelegenen Alpen-Erlebnisbad VAL BLU – ein abwechslungsreicher Tag in der südlichsten Stadt Vorarlbergs ist garantiert.

In nur acht Minuten erobern sich Eltern und Kinder eine ganz neue Welt: So lange braucht die **Seilbahn Muttersberg** bei Bludenz, bis sie an der Bergstation auf 1.401 m Seehöhe angekommen ist. Nun kann der Bike-Spaß beginnen. Circa sechseinhalb Kilometer sind es bis zur Elsalpe. Die ersten zwei Kilometer verlaufen sehr eben, bevor es im Mittelteil sanft bergauf geht. Mit nur noch wenig Steigung ist auf dem letzten Stück zu rechnen. Am Ziel der Tour, der **idyllischen Elsalpe** (1.590 m Seehöhe), gibt es leckere Getränke und Snacks – und die verschiedenen Käsevarianten schmecken natürlich hier, wo sie entstehen, doppelt so gut (nur Barzahlung möglich). Alternativ die Freiluftgalerie bewandern: Ohne Bike können Sie auf dem Rundweg **Alpine Art Muttersberg** in einer leichten einstündigen Wanderung Kunstwerke namhafter Künstler:innen aus Vorarlberg entdecken. Sie interpretieren ihre Sicht auf das Leben in den Bergen. Der Start befindet sich bei der Bergstation der Muttersbergbahn. Ab hier können Sie der offiziellen Beschilderung folgen.

Auf zur nächsten Etappe des V-CARD Familienausflugs: Zweieinhalb Kilometer sind es bis zum **VAL BLU** – eine Strecke, die sowohl im Auto als auch weiterhin auf dem Bike-Sattel schnell gemeistert ist. Die Wasserwelt im Alpen-Erlebnisbad spielt mit Familienbecken, Kinderplanschbecken, Matschplatz, aber auch einem wett-kampffähigen 50-Meter-Becken, Sprungturmanlage, Beach-Volleyballplatz etc. alle Stücke, sowohl für sportliche Wasserratten als auch für solche, die es lieber etwas ruhig angehen möchten.

Fotos: Darko Todorovic, Philipp Steurer



Vorteile mit der V-CARD

Mit der V-CARD über 90 Ausflugsziele einmal kostenlos besuchen:

Die einmalige Fahrt mit der Muttersbergbahn (jeweils Berg- und Talfahrt) ist für Inhaber der V-CARD gratis, ebenso der einmalige Eintritt ins VAL BLU (je einmal Freibad oder Hallenbad). Fahrradtransport möglich.

Mehr Inspirationen unter: www.v-card.at

www.laendle.at/kalbsbratwurst

Die Grillsaison ist eröffnet!

Hergestellt mit Kalbfleisch
zu 100 % aus Vorarlberg



Ländle
KALBSBRATWURST



#KEINSCHLEPPEN

NEU



Sutterlüty

MEIN LÄNDLEMARKT

MEIN SUPERMARKT FÜR REGIONALEN GENUSS

Jetzt 30 x im Ländle
und nur ein Klick
entfernt! →



B'sundrig.