

luag

08/2025 | Ausgabe N° 2

Unsere Land- und Forstwirtschaft. Wertvoll fürs Land.

Familie Rauchs
Obstgarten in Schlins

Ländle Kartoffeln von
der Familie Tiefenthaler

Alpe Oberlose
am Bödele



Erntefrische Bodenschätze



Fabienne und Walter Gehr, Höchst



Nahe

liegendes bei

SPAR



So naheliegend. So SPAR. Erntefrisch us'm Ländle!



Alexander Angeloff, Rankweil



Erhältlich bei

SPAR



EUROSPAR



INTERSPAR



Beeindruckende Umweltbilanz

Anfang Juli durften wir ein besonderes Jubiläum begehen. Das österreichische Agrarumweltprogramm, „ÖPUL“ genannt, wurde mit dem EU-Beitritt 1995 eingeführt. Ziel war und ist es, unsere kleinstrukturierte Landwirtschaft im Konkurrenzkampf gegen die internationale Agrarindustrie zu stärken und zu unterstützen. Man war sich damals schon einig, dass dies nur auf der Basis Qualität statt Quantität zu erreichen ist.

Über das Agrarumweltprogramm werden nur landwirtschaftliche Betriebe, die sich freiwillig zu besonders hohen Standards bei Nachhaltigkeit, Biodiversität, Umweltschutz und Tierwohl verpflichten, unterstützt. Dieser Weg wurde und wird von den österreichischen Bauernfamilien gut angenommen.

Das Programm verbindet ökologische Verantwortung mit höchsten Qualitätsstandards – die hervorragende Bodengesundheit und Gewässerqualität in Österreich zeigen dies eindrucksvoll auf. Über 80 Prozent der österreichischen Höfe und annähernd 100 Prozent der Vorarlberger Betriebe sind Teil des so erfolgreichen Programms.

Bundesweit sind das 89.000 Bauernhöfe, die 240.000 Hektar biodiversitätsrelevante Flächen als Lebens- und Rückzugsräume für Bestäuber, Insekten und Vögel zur Verfügung stellen.

In keinem anderen Mitgliedsland der EU gibt es ein ähnlich erfolgreiches Umweltprogramm.

Diese Leistungen werden von unseren Bauernfamilien für die gesamte Gesellschaft erbracht.

Wofür andere Länder Nationalparks einrichten, das findet man bei uns vor der Haustür: gepflegte Erholungslandschaft und nachhaltig bewirtschaftete Alpen – Teil unserer hohen Lebensqualität und wichtigste Grundlage für das Tourismusland Österreich. Unsere Landwirtschaft steht dafür, dass auch künftige Generationen von einer intakten Umwelt und hochwertigen heimischen Lebensmitteln profitieren können. Dafür gilt allen Bauernfamilien und allen, die als Konsument:innen regionale Lebensmittel schätzen und unsere heimische Landwirtschaft stärken, mein besonderer Dank.

Josef Moosbrugger

Präsident der Landwirtschaftskammer



IMPRESSUM

08/2025

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, Julian Konrad Photography, LQM/Stefan Sauer, Weißengruber & Partner, Harald Rammel, Bernd Hofmeister, Alexandra Serra, Ludwig Berchtold, Vorarlberg Tourismus, gettyimages, Adobe Stock

MIT UNTERSTÜTZUNG VON



Ländle Alpschwein im 5 kg Vorratspaket

28. August bis 13. Sept. 2025

Ländle
ALPSCHWEIN



Nur echt in
der schwarzen
Verpackung!



Sutterlüty
MEIN LÄNDLEMARKT

<< i luag druf >>
www.laendle.at/alpschwein



Regionale Produzent:innen

- 06 Die „Alpha-Damen“ wissen, wo es langgeht**
 Oswin Kieber ist Schafzüchter aus Leidenschaft und besucht seine Tiere regelmäßig auf der Alp.
- 08 „Ich hoffe, dass die Menschen unsere Arbeit schätzen“**
 Auf der Alpe Oberlose am Bödele wird im Sommer jeden Tag Käse produziert.
- 10 Wo die Weichen für etwas Neues gestellt wurden**
 Mit der „neuen“ Weichkäserei und Senner Johannes Fink hat die Alpenkäserei Bregenzerwald eGen neue Wege in die Zukunft eröffnet.
- 18 Mit voller Kraft am Kartoffelacker**
 Die Familie Tiefenthaler lebt ihre vielseitige Landwirtschaft und liebt alte Maschinen.
- 22 Ein Obstgarten mit Geschichte und Zukunft**
 Die Familie Rauch begann vor rund hundert Jahren in Schlins mit der Landwirtschaft, auch heute produziert sie Ländle Äpfel und vieles mehr.

„nochfroggt“

- 12 Ackerbau im Wandel**
 Experte Dr. Florian Bernardi sprach mit uns über die Zukunft des Ackerbaus im Rheintal.

Gemüse neu entdeckt

- 28 Von mild bis würzig-scharf! – Paprika**
 Infos über Verwendung und Anbau.



Wissen

- 15 Gemüse- und Ackerbauerfakten**
 Spannende Infos und Zahlen rund um das Thema Ackerbauer.
- 29 Fruchtiges Gemüse vom Gärtner**
 50 Gemüsearten und mehr wachsen bei den Vorarlberger Gemüsegängern.

Vorarlberg am Teller

- 24 Wertschätzung und Würdigung für gelebte Regionalität**
 Am 27. Mai wurden in der Kulturbühne Ambach in Götzis 45 Gemeinschaftsküchen für ihren konsequenten Einsatz regionaler Lebensmittel ausgezeichnet.
- 26 Kochen wie im Paradies**
 Das Bäuerliche Schul- und Bildungszentrum (BSBZ) in Hohenems wurde bei Vorarlberg am Teller mit Platin ausgezeichnet.

Aktuelles

- 20 Mehr Regionalität zum Anpfiff beim SCR Altach**
 Im Stadion Schnabelholz des SCRA kommen die Besucher:innen jetzt in den Genuss der Ländle Kalbsbratwurst.
- 21 ÖPUL – Ökologische Erfolgsgeschichte**
 30 Jahre ÖPUL im Überblick.
- 30 Wandertipp**
 Naturforscher-Abenteuer im Kleinwalsertal.



Die „Alpha-Damen“ wissen, wo es langgeht

Oswin Kieber ist Schafzüchter aus Leidenschaft. Der Montafoner hält rund 15 Mutterschafe, zwölf Lämmer und einen Zuchtbock. Er besucht seine Tiere regelmäßig auf der Alp – und hofft, dass sie der Wolf nicht findet.

Manchmal muss Oswin Kieber sich ganz schön auf die Suche machen, um seine Schafe zu finden. Knapp über zwei Dutzend Muttertiere und Lämmer sind es, die über den Sommer auf der Alpe Gibau (1.863 Meter) bis hoch zum Tavamunter Augstenberg (2.490 Meter) anzutreffen sind. Die Alpe Gibau liegt auf den Nordhängen hoch über dem Valschavieltal, am Eingang zur Montafoner Gemeinde Gaschurn. „Es ist eine wunderschöne Alpe und sie eignet sich ideal für Schafe“, kommt der 70-Jährige ins Schwärmen. So wie er denken viele andere Schafhalter:innen auch. Denn insgesamt sind es rund 300 der wolligen Tiere, die sich auf den sich weit ausbreitenden Weidehängen hier oben tummeln. Jede Herde scheint dabei ihre eigenen Wege zu gehen. „Meine waren heute beispielsweise ziemlich abseits von den anderen“, erzählt der Schrunser nach einem anstrengenden Aufstieg, der rund drei Stunden gedauert hat. Ein Blick auf die umliegende Bergwelt beweist, wie weitläufig es hier oben ist. Das scheint dann die berühmte Suche nach der Nadel im Heuhaufen zu werden. Nicht ganz. Denn Kieber hat zwei „Alpha-Da-

men“, wie er die Mutterschafe nennt, mit einem GPS-Sender ausgestattet. „Es sind zwei ältere Damen, die sagen den anderen, wie es hier oben läuft“, erzählt er mit einem Schuss Humor. Und da Schafe Herdentiere sind, folgen sie den „Alphas“ brav. Dadurch kann er sie genau orten. Wenn Oswin Kieber von seinen Schafen erzählt, spürt man, dass darin sein ganzes Herzblut steckt. Sie sind sein großes Hobby. Auch wenn der ehemalige selbstständige Metzgermeister schon längst in Rente ist, könnte er sich einen Ruhestand nicht vorstellen. „Bei einem Bauern gibt es keine Pension. Man bleibt es, solange man gesund ist und lebt“, hofft er, dass dies noch lange der Fall sein wird. Was die Landwirtschaft betrifft, war Oswin Kieber ein Spätzünder. Erst mit 50 erbte er den Hof seines Vaters. Er selbst bezeichnet sich als Land- und Bergbauer. Der Schrunser zeigt auf die Hänge, die sich gleich neben seinem Haus steil emporheben. „Das alles muss ich bewirtschaften“, scheut der Vater dreier erwachsener Töchter auch im höheren Alter nicht die Herausforderung. Er ist vielmehr überzeugt, dass ihn die tägliche Arbeit inmitten der Natur fit hält.



Wegen Wolf umgesiedelt

Früher hielt er seine Schafe im Gauertal. Der Aufstieg in dieses Hochgebirgstal, der zu Fuß erfolgte, war mühsam und dauerte Stunden. Das hielt Oswin Kieber jedoch nicht davon ab, regelmäßig nach seinen Tieren zu schauen. Doch als er gleich dreimal Schafe durch Wolfrisse verlor, beschloss er, seine Tiere umzusiedeln. „Solche Erlebnisse hinterlassen Spuren. Es traumatisiert sowohl die überlebenden Schafe als auch den Menschen.“ Auch jetzt geht er nicht davon aus, dass seine Herde sicher ist. „Der Wolf kann jederzeit wieder attackieren.“ Einmal habe er sogar einen gesichtet. „Er war nur 500 Meter vom Stall entfernt.“ Ans Aufgeben hat er bisher dennoch nicht gedacht. „Finanziell rentiert sich das, was ich mache, sicher nicht, aber andere Hobbys kosten auch Geld.“ Im Winter sind die Schafe nun in seiner „Ranch“ am Briferweg 11 in Schruns untergebracht.

Neben Schafen hält er auch noch ein paar Alpschweine. Ihm geht es auch darum, gute und regionale Produkte zu erzeugen. Neben Frischfleisch bietet er auch Wurstwaren, Speck und Alpkäse an. Gleich neben seinem Haus befindet sich ein Schuppen, den Kieber in einen gekühlten Lagerraum umgewandelt hat. Die Produktion ist im Untergeschoss des Hauses untergebracht. Hier macht er sich ans Werk und veredelt die Produkte, die dann unter anderem auf dem Wochenmarkt in Schruns gekauft werden können.

Betrieb wird laufend kontrolliert

Sämtliche Lämmer werden nach den strengen Kriterien des Ländle Gütesiegels aufgezogen. Das heißt, dass von der Geburt über die Aufzucht bis hin zur Schlachtung und Verkauf der Produkte eine lückenlose Dokumentation stattfindet. Auch Kiebers kleiner Betrieb wird immer wieder kontrolliert. „Ich finde das vollkommen in Ordnung, weil ich ja selbst will, dass alles passt.“ Schafe gehören neben den Ziegen zu den ältesten Nutztieren der Menschheit. Für den hochalpinen Raum eignen sich ganz bestimmte Rassen. „Vorwiegend habe ich das Weiße Alpenschaf sowie das schwarzbraune Juraschaf.“ Nach rund sechs Monaten endet jedoch die Lebenszeit der Lämmer, sofern sie nicht zur Nachzucht behalten werden. Ihr Schlachtgewicht sollte zwischen 14 und 24 Kilogramm betragen. Ländle Lamm hat mittlerweile ganzjährig Einzug in die Supermarktregale gefunden. So zählt TANN, der Fleischverarbeiter der Handelskette SPAR, zu den Hauptabnehmern von Oswin Kieber. Lammfleisch gilt als wertvolles Lebensmittel, das viele Vitamine, Mineralstoffe und Eiweiß enthält. Der Pro-Kopf-Verbrauch in Österreich liegt allerdings nur bei 600 Gramm pro Jahr. Potenzial nach oben ist also gegeben.

Für den Schrunser Schafzüchter geht es aber ohnehin nicht um die Masse. Vielmehr ist er mit seinen Schafen 365 Tage im Jahr beschäftigt. „Ich mache alles alleine“, geht er dabei ganz in seiner Aufgabe auf. Und während die Feriengäste von nebenan die herrliche Landschaft und Aktivitäten im Montafon genießen, ist Oswin Kieber wieder einmal unterwegs zu seinen Tieren auf der Alp. Wo sie heute wohl sind? Hoffentlich weiß es der Wolf nicht.



Oswin Kieber

Wuhrweg 2, 6780 Schruns
T 05556 74267 oder 0650 3004711
E info@ferienwohnung-kieber.at

Produkte mit Ländle Gütesiegel

Ländle Lamm (Fleischpakete)

Weitere Produkte: Alpkäse,
Wurst und Speck: Mostbröckle,
Rauchsalami, Wurzen u. v. m.
Saisonal: Fleischpakete vom Alpsschwein
und Alprind, Milchkalb

Direktvermarktung ab Hof
auf telefonische Anfrage

www.laendle.at/lamm



„Ich hoffe, dass die Menschen unsere Arbeit schätzen“

Lothar und Margit Sieber lieben das Alpleben. Seit rund 30 Jahren bewirtschaften sie die Alpe Oberlose am Bödele. Jeden Tag wird Käse produziert und auch Ländle Alpschweine werden gehalten. Die größte Anerkennung für die Familie ist, wenn ihre Produkte auch gekauft und konsumiert werden.

Vom Parkplatz am Bödele liegt die Alpe Oberlose lediglich zehn Minuten zu Fuß entfernt. Ein Schotterweg, gesäumt von Ferienhäusern, führt direkt auf 1.200 Meter hinauf. Als Orientierungshilfe dient die Gaststube Meierei, die gleich danebenliegt. Lothar Sieber kennt diesen Weg ohnehin haargenau, fast wie ein Navigationssystem. Schließlich verbringt er seit 30 Jahren mit der Familie die Sommermonate auf dieser Alp. Der Weg ist stark frequentiert. Immer wieder kommen Wanderinnen und Wanderer vorbei, grüßen kurz und marschieren weiter. So manche bleiben beim Rückweg am SB-Automaten stehen, um sich mit frisch auf der Alp hergestellten Produkten einzudecken. Obwohl das Alpleben mit harter Arbeit verbunden ist, möchte der 58-Jährige die alljährliche Saison, die von Anfang Mai bis in den September dauert, nicht missen. „Es ist der Rhythmus der Natur, der vieles vorgibt und dem man sich anpassen muss“, hat der Schwarzenberger, der selbst einen Hof betreibt, in den drei Jahrzehnten das Leben auf der Alpe schätzen ge-



lernt. Kümmern muss er sich um 57 Kühe, ein paar Ziegen und um 34 Schweine, die als Ferkel auf die Alp kommen. Mindestens 70 Tage verbringen sie als Ländle Alpschwein hier oben. Ihr Fleisch ist begehrt und anders als die meisten ihrer Artgenossen verbringen die Tiere ihr rund ein halbes Jahr dauerndes Leben ganz ohne Stress. Statt eng zusammengepfercht zu sein, bewegen sie sich frei und können auch ins Freie laufen.

Molke für die Ländle Alpschweine

Bei unserem Besuch auf der Alp fallen vom Himmel ein paar Regentropfen. Grund genug, dass die Borstentiere lieber im Stall bleiben. Sieber nutzt die Zeit, um die hungrigen Mäuler mit frischer Molke zu versorgen. Dreimal am Tag ist Fütterung. Aus einem Schlauch fließt die leckere Flüssigkeit direkt in die Tröge und die Schweine können es kaum erwarten, ihre Rüssel gierig hineinzustecken. Angereichert wird sie mit effektiven Mikroorganismen, Getreide und zertifiziertem Kraftfutter, da die

Molke nur zu vier Prozent aus festen Stoffen besteht. Es wird genau darauf geachtet, dass die Schweine ein nährstoffreiches Futter erhalten, das sie gesund bis zur Schlachtreife im Herbst aufwachsen lässt. Das Ländle Alpschwein hat in Vorarlberg eigentlich eine lange Tradition. Früher war es in den Alpennereien üblich, Schweine zu halten, da dadurch die bei der Käseerzeugung anfallende Molke eine ideale Verwertung fand und man sie nicht mühsam ins Dorf tragen musste. Die alpine Schweinezucht soll bereits um 15 v. Chr. gemeinsam mit der Entstehung der ersten Alpkäserei auf der Sennalpe im Bregenzerwald – geführt von Römern – begonnen haben. Mittlerweile sind es ausgewählte Betriebe, die beim Ländle Alpschwein Programm mitmachen. Lothar Sieber führt einen davon.

Mit Leidenschaft Landwirt

Einen anderen Beruf als die Landwirtschaft hat sich der 58-Jährige nie richtig vorstellen können. Auch seiner Frau Margit, eine gelernte Krankenschwester, geht es so. Das Land- und Alpleben ist für sie ebenso zur Normalität geworden. Auf der Alp wird das Ehepaar, das vier Kinder großzog und mittlerweile bereits sechs Enkel hat, von Praktikant:innen unterstützt. Mit Sohn Anton steht bereits die nächste Generation in den Startlöchern. „Er will die Landwirtschaft einmal übernehmen“, erzählt Lothar. Die Eltern haben die Gene für das Bauernleben weitergegeben. Den Käse, drei Laibe pro Tag, produziert Lothar Sieber selbst. Daneben gilt es noch, die 40 Hektar große Weidefläche zu bewirtschaften. Schließlich führt der Lank, der die Grenze zwischen Dornbirn und Schwarzenberg markiert, bis auf 1370 Meter hinauf. Es war der Textilfabrikant Otto Hämmerle, der vor über hundert Jahren das einstige Vorsäß zu einer Musteralpe umbauen ließ. Gleich daneben wurde auch die Meierei neu errichtet, in der heute noch der Alpkäse produziert wird und die eine willkommene Einkehrgelegenheit für die Wanderer ist. Es war und ist ein stetes Kommen und Gehen der Wanderer, in dem die Familie Sieber wie ein Fels in der Brandung seit nunmehr gut drei Jahrzehnten steht. Grundsätzlich hat sich in dieser Zeit nicht viel verändert, aber trotzdem ist jede Saison unterschiedlich. „Die Natur ist ohnehin immer anders, da kann man kein Jahr mit dem anderen vergleichen“, weiß Lothar Sieber. „Man weiß am Morgen nie, was ist.“ Los geht es um fünf Uhr in der Früh und zumeist enden die Tage nicht vor 20 Uhr. Im Sommer wird praktisch um die hundert Tage durchgearbeitet. Was sich die Familie am meisten wünscht, ist, dass die Arbeit auch anerkannt wird. „Eine Alpwirtschaft kann nur weiter bestehen, wenn unsere Produkte auch konsumiert werden.“ Dabei setzt sie auch auf Direktvermarktung.

Vegetationsbeginn drei Wochen früher

Da die Alpsaison durch den Klimawandel in der Regel drei Wochen früher beginnt, muss sich das Landwirtschafts-Paar auch daran anpassen. „Wenn man den Vegetationsbeginn versäumt, ist das Futter nicht mehr gut.“ Deshalb geht es jetzt meist schon Anfang Mai auf die Alp. Im Gebiet rund um das Bödele herrscht ohnehin das ganze Jahr ein reger Betrieb. Sind es von Frühjahr bis Herbst die Wanderer, kommen im Winter die Skisportler:innen in eines der beliebtesten Ausflugsziele Vorarlbergs. Lothar Sieber, der die restliche Zeit seinen Hof in Schwarzenberg bewirtschaftet, schaut auch in der kalten Jahreszeit immer wieder auf der Alp nach dem Rechten. Zum Wandern bleibt ihm aber keine Zeit.



Alpe Oberlose

Oberlosealpe, 6867 Schwarzenberg
T 05572 22 343
E lothar.sieber@aon.at

Produkte mit Ländle Gütesiegel

Ländle Alpschwein (Fleischpakete auf Voranmeldung)

Weitere Produkte:

Käse, Rindfleisch, Kaminwurzeln, Wurstwaren

Direktvermarktung ab Hof

Alpzeit: Anfang Juni bis Anfang September

www.laendle.at/alpschwein

Wo die Weichen für etwas Neues gestellt wurden

In der Sennerei Schnepfau hat man sich ganz der Erzeugung von Weichkäse verschrieben. Dabei geht man bewusst neue Wege. Denn erstmals wird in Vorarlberg auch Blauschimmelkäse erzeugt. Hinter der Entwicklung steckt Senner Johannes Fink, der damit frischen Wind in den Bregenzerwald bringen wollte.



Wenn Giuseppe leise vor sich hin schimmelt, ist das durchaus als Kompliment zu sehen. Denn die Käsecreation von Johannes Fink ist ein klassischer Blauschimmel und damit eine Novität, was die Produktion in Vorarlberg betrifft. Dem 25-jährigen Senner war es wichtig, im Ländle die Weichen für etwas Neues zu stellen, und er betont, dass es sich dabei auch um ein Wortspiel handelt. Denn in der zur genossenschaftlich strukturierten Alpenkäse Bregenzerwald gehörenden, umgebauten Sennerei in Schnepfau wird ausschließlich Weichkäse hergestellt. Neben dem Blauschimmel sind derzeit noch drei Sorten Rotschmierkäse im Sortiment. Seit März läuft die Produktion – pro Woche verarbeitet der Meistersenn aus Schopperrau gegenwärtig rund 3.000 Liter Milch. Die ersten Erfahrungen und Reaktionen sind durchaus positiv.

Als es Ende März die ersten Ergebnisse gab, kamen einige extra in die Sennerei, um den Käse zu probieren. Mittlerweile zählen nicht nur Endverbraucher:innen, sondern auch renommierte Hotelbetriebe im Bregenzerwald zu den Abnehmern. „Ein gewisser Druck war schon da. Ich musste quasi gleich von Anfang an abliefern“, ist die Arbeit für den Bregenzerwälder gleichbedeutend mit einer One-Man-Show. Fink ist nicht nur für die Käseerzeugung zuständig, sondern auch für die Pflege, Verpackung, die Administration und für die Bestückung des SB-Ladens. „Da die Weichkäseproduktion höchste Hygienestandards erfordert, bin ich auch noch die halbe Zeit als Putzmann tätig“, beschreibt er mit einem Lächeln sein Aufgabengebiet. Derzeit wird an drei Tagen die Woche produziert.

Tradition mit Weichblick

Johannes Fink setzt damit eine lange Käsegeschichte in der knapp 500 Einwohner zählenden Kleingemeinde fort. Die Sennerei nennt es selbst eine „Tradition mit Weichblick“. Abermals ein Wortspiel, mit dem man die Einzigartigkeit und Besonderheit unterstreicht. Dass ausgerechnet ein kleines Dorf wie Schnepfau so viel mit Käse am Hut hat, hat seinen Ursprung im 19. Jahrhundert. Damals erarbeiteten sich die aus Schnepfau stammenden Gebrüder Moosbrugger als Käsehändler eine Art Monopol im Bregenzerwald. Deshalb wurden sie auch Käsegrafen genannt. Als Pionier des Käsehandels galt dabei der älteste Bruder Leopold. Der bekannteste der drei war Gallus Moosbrugger, der ein riesiges Händlernetzwerk aufbaute. Mit einem Fuhrpark von bis zu 60 Pferden wurde der Käse bis nach Norddeutschland und Mailand exportiert. Der Familienclan verzweigte sich entsprechend und so leitete Gallus' Sohn Josef die Geschäfte in Mailand. Er verstarb 1908 in seiner „Villa“ in Schnepfau. Doch zurück in die Gegenwart, wo „Giuseppe“ – zu Deutsch Josef – als Blauschimmelkäse im gekühlten Käsekeller still vor sich hinschimmelt. In jeder der bis dato vier erzeugten Weichkäsesorten steckt ein Stück Geschichte von anno dazumal. So gesellen sich zu Giuseppe noch die rotschmierigen Sorten Leopold (mit Blumen affiniert), Riccardo (nach dem letzten Vertreter der Mailänder Linie), der eine quadratische Form aufweist, sowie Katharina, die an den Katharinentag am 25. November erinnert, an dem die Bäuerinnen und Bauern im Voraus ihr Geld für die Wintermilch erhielten. „Es ist für jeden Geschmack etwas dabei“, fasst der gebürtige Andelsbucher Fink, der nunmehr in Schoppernau lebt, zusammen. Er hat bereits weitere Ideen, wie die Namenspalette erweitert werden könnte. „Es würde mich reizen, einen Weißschimmelkäse zu erzeugen.“

Handwerkliche Fähigkeiten

In den Worten von Johannes Fink spürt man die Dynamik, mit welcher der junge Meistersenner bei der Sache ist. Denn die Herstellung von Weichkäse erfordert hohe handwerkliche Fähigkeiten. Diese hat er unter anderem bei seinem Meisterkurs in Rotholz erworben sowie beim Toggenburger Käsemeister Willi Schmid, der zu den Besten seines Faches zählt. Mit dem angeeigneten Wissen kann sich Fink nun in der neueröffneten Weichkäsesennerei Schnepfau voll ausleben und auch seine Kreationen und Ideen einbringen. „Die Besonderheit bei der Weichkäseerzeugung ist, dass der Wassergehalt und der pH-Wert höher werden und die Reifezeit dafür viel kürzer. Dadurch können sich unerwünschte Mikroorganismen vermehren“, hat für Fink das Reinheitsgebot oberste Priorität. Gearbeitet wird ausschließlich händisch. „Bis der Käse verpackt ist, halte ich ihn sicherlich zehnmal in den Händen.“ Jedes Stück wird mit größter Sorgfalt produziert. Die Rotschmiere wird durch das wiederholte Bestreichen oder Waschen der Käserinde mit einer Salzlake und Rotkulturbakterien erzeugt. Bei der Herstellung und der Hinzufügung der Kulturen ist viel Fingerspitzengefühl notwendig. Der Fachmann setzt die Kulturen selbst an. Beim Blauschimmelkäse kommt zusätzlich eine flüssige Schimmelsuspension in die Kesselmilch hinzu. Diese Kulturen verleihen dem Käse seine charakteristische blaugrüne Marmorierung und seinen würzigen Geschmack. Nach und nach wächst der Pilz in die Masse hinein. Eine Woche braucht er, um zu reifen. Der Reiferaum ist mit einem Fenster versehen, sodass der Käse auch von außen sichtbar ist. Am Eingang der kleinen Sennerei ist auch der SB-Laden untergebracht. Bezahlt werden kann ganz modern per Scan oder auf herkömmliche Art mit Bargeld. So wurde eine alte Milchkanne zu einem Bezahlbehälter umgewandelt. Tradition mit Weichblick eben.



weichkäserei
schnepfau

alpenkäse
bregenzer
wald

Weichkäserei Schnepfau – Alpenkäse Bregenzerwald

Kirchdorf 123, 6882 Schnepfau

T 05514 300200

E office@alpenkaese.at

Produkte mit Ländle Gütesiegel

Verschiedene Weichkäses-Sorten,
Berg- und Schnittkäse-Spezialitäten
sowie Sennereibutter und Butterschmalz

Öffnungszeiten SB-Läden Schnepfau :

Montag bis Sonntag: rund um die Uhr

Weitere Läden der Alpenkäse Bregenzerwald eGen unter: www.alpenkaese.at

www.laendle.at/milchprodukte

Ackerbau im Wandel

Der Ackerbau hat in Vorarlberg eine lange Tradition, ist aber nicht so weit verbreitet wie die Milchwirtschaft, was topografisch betrachtet nachvollziehbar ist. Wir wollten wissen, wie es um den Ackerbau im Rheintal steht, und haben beim Experten Dr. Florian Bernardi „nochfrogt“.

Du bist bei der Klaus Büchel Anstalt (kba agrarsolution) in Liechtenstein tätig. Welche Leistungen werden dort angeboten und was sind deine Aufgaben?

Florian Bernardi: Die kba agrarsolution ist ein privates Beratungsbüro mit über 35-jähriger Erfahrung. Wir bearbeiten verschiedene Projekte entlang der Wertschöpfungskette des Ernährungssystems wie auch neue und relevante Entwicklungen wie z. B. Agroforst oder CO₂-Bindung durch Humusaufbau. Ich bin seit 15 Jahren dort tätig und befasse mich insbesondere mit Regionalentwicklung mit Schwerpunkt biologische Produktion. Dabei berate ich sowohl biologisch als auch konventionell wirtschaftende Betriebe. Die Beratung berücksichtigt den Pflanzenanbau an sich – also was angebaut werden soll – genauso wie die Aspekte Verarbeitung und Wirtschaftlichkeit. Es geht also um Überlegungen zur Verarbeitung der angebauten Produkte und ganz stark um die aktuelle Marktsituation: Gibt es eine Absatz- oder Verarbeitungsmöglichkeit mit entsprechender Wertschöpfung?

Wie sieht die landwirtschaftliche Nutzfläche in Liechtenstein aus? Ist sie mit der in Vorarlberg zu vergleichen?

Florian Bernardi: Grob kann man sagen, dass wir entlang der Rheinebene im Allgemeinen sehr fruchtbare Böden haben. Das betrifft also Vorarlberg, Liechtenstein und die Schweiz. Die Landwirte wollen diese Bodenfruchtbarkeit fördern und greifen zu nachhaltigen Methoden: Zwischenfrüchte, Gründüngung und die richtige Fruchtfolge. Der Boden sollte möglichst durchgehend mit Pflanzen bedeckt sein und nicht brach liegen. Dann ist die biologi-



sche Aktivität hoch und das Risiko für Erosion klein. Das Rheintal ist aber auch für tierhaltende Betriebe sehr interessant, da sich die Böden für den Anbau von Mais, einer typischen Pflanze im Rheintal, eignen, aber auch in der Fruchtfolge eiweißreiche Gräser gut wachsen. Ansonsten ist Vorarlberg von der Topografie her ein typisches Gebiet für die Milchwirtschaft, besteht es doch größtenteils aus Berggebiet.

Wie berätet ihr die Landwirtinnen und Landwirte im Pflanzenanbau? Welche Kulturen machen wirtschaftlich und anbautechnisch Sinn?

Florian Bernardi: Das hängt immer sehr stark von den Personen und vom Betrieb ab: Welches Know-how kann vorgewiesen werden? Welche Maschinen sind vorhanden? Wie fruchtbar sind die Böden? Und nicht zu vergessen: Was wird am Markt nachgefragt? Grundsätzlich ist Gemüse sehr interessant, aber man muss hier auch die immer größeren Herausforderungen mit dem Pflanzenschutz bedenken: Immer mehr Mittel gegen bestehende Probleme werden verboten. Zudem werden immer wieder neue Unkräuter und Ungräser wie das Erdmandelgras oder Schädlinge importiert.

Karge Böden sind für den Anbau von Dinkel, Einkorn, Emmer und Roggen interessant, Roggen wächst speziell auch im Berggebiet. Stark im Kommen sind auch Eiweißpflanzen: Hülsenfrüchte wie Ackerbohnen oder Gelberbsen. Für deren Anbau eignen sich auch weniger fruchtbare Böden, sogar im Hügel- oder Berggebiet. Und es gibt Chancen am Markt, da sie als Alternative zu Kichererbsen

zu sehen sind, welche wegen der hohen Nachfrage nach Hummus gefragt sind. So entstand das Produkt Alpenhummus aus Gelberbsen. In den Hügellagen kann unter bestimmten Voraussetzungen auch Bergackerbau betrieben werden – eine spannende Entwicklung. Genügsame Pflanzen wie Roggen gedeihen gut, aber es gibt auch schon interessante Produkte wie Bergkartoffeln. Durch den geringeren Schädlingsdruck als im Tal und das stärkere Wechselspiel der Temperaturen zwischen Tag und Nacht, also warm und kalt, entwickeln diese Sorten besondere Inhaltsstoffe, die sich auch geschmacklich auswirken.

Wie stehst du Forderungen von mehr Pflanzenanbau anstelle von Tierhaltung gegenüber?

Florian Bernardi: Es ist wichtig, dass die pflanzliche Nahrungsmittelproduktion gezielt weiterentwickelt wird. Die je nach Region dominierenden topografischen, klimatischen und bodenkundlichen Bedingungen sowie der gesellschaftlich gewünschte ökologische Ausgleich machen die Tierhaltung unverzichtbar. Nur die Wiederkäuer (Rind, Schaf, Ziege) können die für Menschen nicht verzehrbaren Pflanzen wie Gras oder Reste von Ackerfrüchten und Getreide zu hochwertigen Nahrungsmitteln wie Fleisch und Milch veredeln. Diese Lebensmittel werden für die Ernährung der Weltbevölkerung dringend benötigt. Dazu gibt es seitens der Uni München eine anschauliche Studie: Wenn man die gesamte landwirtschaftlich verfügbare Fläche auf der Welt mit einem Fußballfeld vergleicht, dann sind nur die beiden Strafräume geeignet, um Ackerbau für die menschliche Ernährung zu betreiben. Das reicht nicht, um den Kalorienbedarf der Weltbevölkerung zu decken. Wir sind auf das Grünland angewiesen, um tierische Kalorien zu produzieren. Das geht in dieser Diskussion oft unter. Die Frage ist: Aus welchen Ressourcen werden die wertvollen Rohstoffe gewonnen? Und da ist der Alpenraum und somit auch Vorarlberg prädestiniert, weil auch genug Wasser vorhanden ist, was in anderen Gebieten immer mehr zur Magelware wird.

Man muss auch beachten, dass nicht jede:r Landwirt:in seine Bewirtschaftungsform ändern will bzw. kann. Es geht um das Wissen und Können einerseits sowie um die betriebliche als auch maschinelle Infrastruktur andererseits. Wenn ein Stall mit größeren Investitionen gebaut wurde, kann die Landwirtin oder der Landwirt diesen nicht von heute auf morgen leer lassen oder nur teilweise besetzen. Das dann benötigte Futter stammt idealerweise aus eigener Produktion. Daher gibt es auch in Gunstlagen Felder für die Futterproduktion.

Der Klimawandel führt auch in der Landwirtschaft zu massiven Veränderungen. Was kannst du uns aus deiner Praxis dazu berichten? Und gibt es durch diese Veränderungen auch Chancen?

Florian Bernardi: Neben immer häufiger auftretenden Wetterextremen verändert sich durch den Klimawandel derzeit insbesondere der Rhythmus. So kann früher im Jahr gesät oder gepflanzt werden und die Anbauzeit im Herbst wird verlängert – vorausgesetzt, der passende Boden ist vorhanden und die richtigen Sorten werden verwendet. Ich rechne damit, dass sich in fünf bis zehn Jahren auch das Anbauspektrum ändern wird. Die Landwirte müssen entsprechend das Wissen im Anbau erweitern und es benötigt Abnehmer:innen der neuen Kulturen. Das sehe ich als Chance. Bei den Pflanzenarten wird es sich meiner Meinung nach in Richtung von Eiweißpflanzen bewegen: Bohnen, Erbsen und Lupinen. Hier suchen wir auch passende Partner:innen im Anbau, um das Wissen gemeinsam zu erlernen. Wir empfehlen bei Versuchen eine Kultur etwa drei Jahre anzubauen. Dann sieht man, ob sie sich dauerhaft eignet oder eben nicht. Denn es geht neben äußeren Einflüssen durch das Wetter und Schädlinge auch um den richtigen Zeitpunkt für Bodenbearbeitung und Unkrautbekämpfung. Diese Erfahrung muss gemacht werden. Sehr spannend wird in den nächsten Jahren das Thema Mischkul-



turen. Da werden beispielsweise Linsen mit Gerste auf demselben Feld kombiniert angebaut. Im bodennahen Bereich wachsen die Linsen und nutzen die Halme der Gerste als Stützfrucht. Die große Kunst liegt dann in der Ernte. Beide Kulturen müssen zeitgleich abreifen, um dann gemeinsam geerntet werden zu können. So wird durch die zwei Produkte das Risiko des Ausfalls bzw. von Ernteverlusten reduziert. Es gibt zwar Ertragseinbußen bei beiden Kulturen, aber auch viele Vorteile: Leguminosen, also Hülsenfrüchte wie Soja, Bohnen und Erbsen, sind sehr gut für die Bodenfruchtbarkeit, weil sie Stickstoff aus der Luft fixieren, also an den Boden abgeben, was für die nächste Kultur in der Fruchtfolge von Vorteil ist. Es kann somit auf Stickstoffdünger verzichtet werden. Zudem bleibt die Feuchtigkeit besser im Boden als bei einer einzelnen Kultur.

Hinzukommen wird auch das Thema Agroforst: Da werden auf den Ackerflächen in regelmäßigen Abständen Baumreihen gepflanzt. Das hilft, Wasser auf dem Feld zu halten, sorgt für Schatten und ist somit temperaturregulierend.

Weitere Pflanzen können zukünftig angebaut werden. Nördlich von Wien wurden bereits die ersten Mandelbäume gepflanzt. Es gibt auch schon den ersten österreichischen Erdnussproduzenten und verschiedene Anbieter von Reis in Österreich, der Schweiz und Liechtenstein.

Zum Glück ist die Veränderung bei uns noch nicht so extrem wie in anderen Gegenden der Welt. Dadurch haben wir die Chance, unsere Landwirtschaft langsam an die neuen Begebenheiten anzupassen und dabei auch Verarbeiter:innen, Konsumentinnen und Konsumenten an das veränderte Angebot zu gewöhnen.



Foto: LOM/Steфан Sauer; Text: LOM

Steckbrief

- Dr. Florian Bernardi, aus Südtirol, Jahrgang 1984
- Studium an der Universität für Bodenkultur in Wien, Dipl.-Ing. Bereich Betriebsberatung und Doktor-Arbeit zum Thema landwirtschaftliche Betriebsentwicklung
- Beschäftigung an Universität Vancouver (British Columbia, Kanada)
- Seit 15 Jahren bei der kba agrarsolution (FL) tätig



BEGRIFFSERKLÄRUNGEN:

ACKERLAND:

Ist ein landwirtschaftlich genutzter Boden. Seine oberste Schicht, die Ackerkrume, wird regelmäßig bearbeitet (z. B. mit dem Pflug). Im Gegensatz zu Dauerkulturen wie Obstbäumen, die über einen längeren Zeitraum auf dem Land verbleiben, werden auf Ackerland verschiedene Pflanzenarten in regelmäßigen Abständen angebaut. Üblicherweise werden Pflanzen angebaut, die der Ernährung dienen (z. B. Getreide, Gemüse, Tierfutter), manchmal auch Pflanzen zur Energiegewinnung. Dabei spielen Fruchtfolge, Sortenwahl, Bodenbearbeitung, Aussaat, Unkraut- und Schädlingsbekämpfung, Gesunderhaltung der Pflanzen, Düngung, Bewässerung und Ernte eine wesentliche Rolle. Ein Acker kann aber auch vorübergehend unbewirtschaftet sein (Brache).

ZWISCHENFRÜCHTE:

Sind Kulturpflanzen, die zwischen zwei Hauptkulturen (z. B. Getreide, Kartoffeln) angebaut werden, um die Fruchtfolge zu verbessern und verschiedene positive Effekte auf Boden und Umwelt zu erzielen. Sie werden oft als Gründüngung oder zur Futtergewinnung genutzt und sind nicht für den menschlichen Verzehr gedacht.

FRUCHTFOLGE:

Beschreibt die geplante, wiederkehrende Abfolge verschiedener Kulturpflanzen auf einem Feld über mehrere Jahre. Sie ist ein wichtiger Bestandteil nachhaltiger Landwirtschaft, da sie dazu beiträgt, die Bodenfruchtbarkeit zu erhalten, Schädlings- und Krankheitsdruck zu reduzieren und die Erträge zu steigern.

GRÜNDÜNGUNG:

Ist eine natürliche Methode zur Bodenverbesserung, bei der bestimmte Pflanzen gezielt angebaut und dann in den Boden eingearbeitet oder als Mulch verwendet werden, anstatt sie zu ernten. Ziel ist es, die Bodenfruchtbarkeit, -struktur und -gesundheit zu verbessern.

GEMÜSE- UND ACKERBAUERFAKTEN

Seit der Sesshaftwerdung bildet der Ackerbau die Basis für die menschliche Ernährung. So sind unsere Ackerbäuerinnen und -bauern unverzichtbar für die Versorgung mit Nahrung, Futter und nachwachsenden Rohstoffen. Österreichweit werden rund 52 Prozent der landwirtschaftlichen Flächen für den Ackerbau verwendet. Das sind rund 1,3 Mio. Hektar oder umgerechnet fünfmal die Fläche Vorarlbergs. Wobei besonders im Pflanzenanbau zwischen Ost- und Westösterreich unterschieden werden kann. Während in Oberösterreich, Niederösterreich und der Steiermark 90 Prozent der Flächen liegen, teilen sich die anderen Bundesländer die restlichen zehn Prozent. Das liegt vor allem an

der Größe, aber auch an den bewirtschaftbaren Böden, die im Westen Österreichs wegen der Alpen nur begrenzt vorhanden sind. Vorarlberg nutzt von seiner gesamten landwirtschaftlichen Fläche nur rund 3,5 Prozent für den Ackerbau, Niederösterreich dagegen rund 77 Prozent. Neben dem Ackerbau kann der Pflanzenanbau für Lebensmittel noch in Gemüse-, Obst- und Weinanbau unterschieden werden. Österreichs Ackerbäuerinnen und -bauern befolgen im weltweiten Vergleich strenge Pflanzenschutz- und Düngemittel-Richtlinien. Häufigere Extremwetterereignisse, vermehrter Schädlingsdruck und steigende gesellschaftliche Anforderungen sind nur einige der aktuellen Herausforderungen für Österreichs Ackerbaubetriebe.

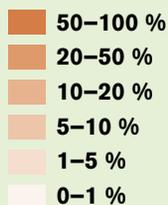
Quelle: www.landwirtschaft.at/ackerbau

VORARLBERG – FLÄCHENNUTZUNG LANDWIRTSCHAFT

Quellen: flaechnauswertung.services.ama.at

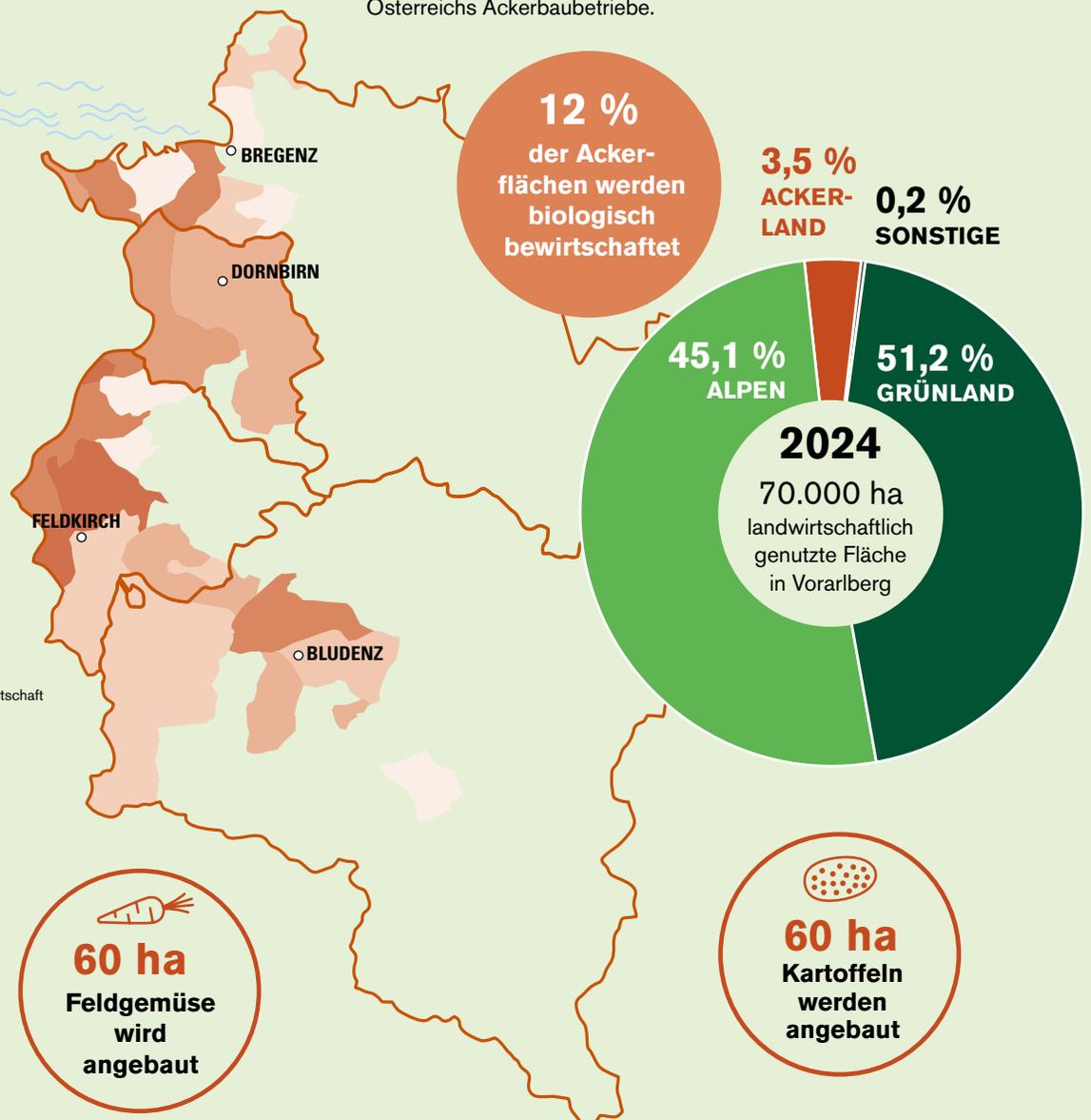
ACKERLAND

Anteil an bewirtschafteter Fläche



ANBAU IN VORARLBERG

Quelle: www.vorarlberg.at/-/daten-zahlen-landwirtschaft



150 ha
Dinkel werden
angebaut

60 ha
Feldgemüse
wird
angebaut

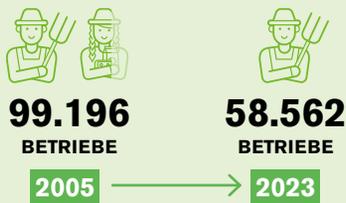
60 ha
Kartoffeln
werden
angebaut

ACKERBAUERN IN ÖSTERREICH IM VERGLEICH:

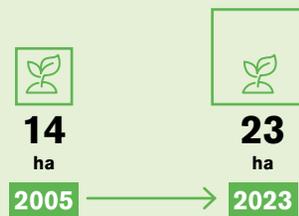
Im Vergleich zu 2005 gab es 2023 um 41 % weniger Ackerbaubetriebe.

Quellen: www.landwirtschaft.at/ackerbau/; agrarbericht.brandenburg.de/abo/de/agrarstruktur/im-vergleich

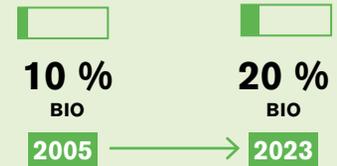
IMMER WENIGER ACKERBAUERN IN ÖSTERREICH:



DURCHSCHNITTLICH MEHR FLÄCHE PRO BETRIEB:



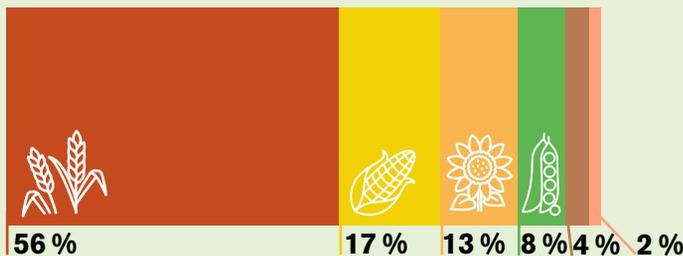
DOPPELT SO VIELE BIO-BETRIEBE WIE VOR 20 JAHREN:



ANBAU-ACKERLAND IN ÖSTERREICH:

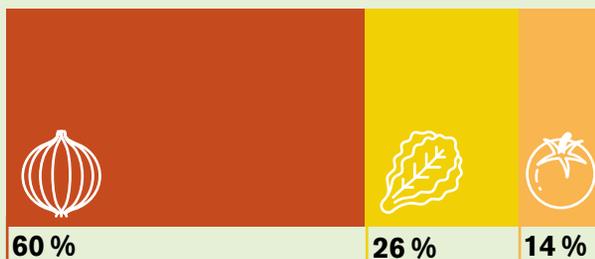
Verteilung der Anbauflächen nach Kulturgruppe in Prozent 2023.

Quellen: www.landwirtschaft.at/ackerbau/; Statistik Austria, Anbau auf dem Ackerland 2024



- **Getreide:** Weizen, Dinkel, Roggen etc.
- **Feldfutter:** Silo- und Grünmais, Klee etc.
- **Ölfrüchte:** Soja, Raps, Sonnenblumen etc.
- **Körnerleguminosen:** Erbsen, Linsen, Kichererbsen etc.
- **Hackfrüchte:** Erdäpfel, Zuckerrüben etc.
- **Sonstiges:** Erdbeeren, Brachflächen, Feldgemüse etc.

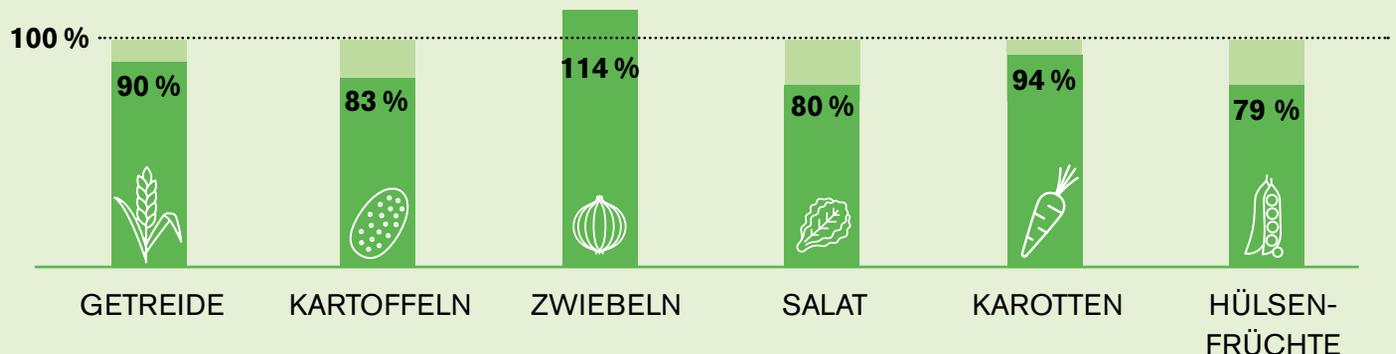
ANBAU-GEMÜSEFLÄCHEN IN ÖSTERREICH:



- **Hülsenfrüchte, Wurzel- und Zwiebelgemüse**
- **Kohl-, Blatt- und Stängelgemüse**
- **Fruchtgemüse:** Tomaten, Gurken etc.

SELBSTVERSORGUNG IN ÖSTERREICH 2022/2023

Quellen: Statistik Austria / Landwirtschaftskammer Vorarlberg, 2024



DURCHSCHNITTLICHER JAHRESABLAUF

Quellen: www.4-jahreszeitenrundweg-der-landwirtschaft.de/hersbruck/getreide-und-ackerbau;
Landwirtschaftskammer Vorarlberg

Wer denkt, dass Gemüse- und Ackerbauern nur von Frühjahr bis Herbst arbeiten, hat sich geirrt. Das ganze Jahr über müssen die Felder und Äcker bearbeitet werden. Denn einige Wintergemüsesorten werden Ende des Jahres gesetzt und auch die Ernten für das kommende Jahr müssen geplant werden. Zudem ist die Landwirtin oder der Landwirt sehr von den Wetterbedingungen abhängig. Hier müssen die Produzent:innen sehr flexibel sein da sich die Erntezeiten verändern oder sogar Totalausfälle entstehen können.

 <p>FRÜHLING Sommeranbau Grundbodenbearbeitung und Saatbettbereitung Stoppelbearbeitung Aussaat Sommergetreide, Hackfrüchte und andere Sommerfrüchte Krankheits-, Schädlings- und Unkrautbekämpfung organische und mineralische Düngung Bewässerung</p>	 <p>SOMMER Ernte Feldfutter (z. B. Luzerne, Klee gras) Ernte Silomais Ernte der Getreidekörner Strohbergung Reinigung, Trocknung, Einlagerung, Vermarktung der Ernte</p>	 <p>HERBST Ernte von späten Kulturen wie Kartoffeln Stoppelbearbeitung Grundbodenbearbeitung und Saatbettbereitung Aussaat Wintergetreide Aussaat Zwischenfrucht Reinigung, Trocknung, Einlagerung, Vermarktung der Ernte</p>	 <p>WINTER Planung Frühjahrsbestellung Einkauf von Saatgut Maschineninstandsetzung allgemeine Düngplanung Einlagerung Restbestände</p>
---	--	--	--

HERAUSFORDERUNGEN UND CHANCEN

Quellen: www.landwirtschaft.at/ackerbau

Der Ackerbau steht aktuell vor vielen Herausforderungen, gleichzeitig ergeben sich aber auch Chancen: Die globale Erwärmung führt zu häufigeren Trockenperioden und vermehrten Extremwetterereignissen. Die Zunahme von Schädlingen und Pflanzenkrankheiten erfordert einen effektiven Pflanzenschutz. Gleichzeitig wird mit der

Förderung der Biodiversität und dem Einsatz innovativer Technologien die Widerstandsfähigkeit der Anbausysteme erhöht. Mit Offenheit bei der Wahl der Kulturen und Sorten können außerdem Erträge gesichert werden.





Mit voller Kraft am Kartoffelacker

Seit rund einem halben Jahrhundert setzt die Familie Tiefenthaler außer auf Nutztierhaltung auch auf den Anbau von Kartoffeln und Gemüse. So teilen die Generationen nicht nur ihre Leidenschaft für landwirtschaftliche Vielfalt, sondern auch die für alte Maschinen.



Wenn morgens kurz vor neun der Milchwagen den Hof von Ulrich und Andrea Tiefenthaler verlässt, ist das nur ein kleines Zahnrad im großen Räderwerk ihres Betriebs in Rankweil-Brederis, der Tradition und Vielseitigkeit miteinander vereint. Seit 2014 führen die beiden den Aussiedlerhof, den Ulrichs Eltern Klaus und Ingrid einst aufgebaut haben. Bereits 1974 geplant, wurde acht Jahre später der erste Stall neben dem Haus gebaut – damals noch für Stiere. Im Jahr 1984 stellte man schließlich auf Milchwirtschaft um, und 20 Kühe zogen ein. Heute sind es rund doppelt so viele Milchkühe, die den Haupterwerb sichern. Die Milch wird an die Vorarlberg Milch geliefert, die nur knapp fünf Kilometer entfernt liegt. Die genauen Jahreszahlen und Daten hat Andrea, die ehemalige Lehrerin, schnell parat, denn zusammen mit Ulrich hat sie eine Chronik mit den wichtigsten Ereignissen über den Hof in Brederis verfasst. Daraus geht auch hervor, dass die Tiefenthalers nie nur auf eine „Kuh“ im Stall gesetzt haben. „1977 wurde sogar schon ein Hektar Kraut für die Firma Grabher

angebaut. Man hat immer schon mit Gemüse und Kartoffeln zu tun gehabt“, spricht Ulrich über die Weitsichtigkeit seiner Eltern.

Vielfalt und Sicherheit

Auch heute ist der Betrieb durchdacht und vielseitig aufgestellt. Milch, Kartoffeln, Gemüse, Getreide, Legehennen mit fahrbarem Stall – kaum ein Bereich der bäuerlichen Arbeit wird ausgelassen. Andrea und Ulrich leben die Vielfalt bewusst: „Die Vielseitigkeit ist ein Vorteil. Wir könnten auch 60 bis 70 Kühe halten und ausschließlich davon leben, aber wenn etwas nicht funktioniert, hat man immer etwas anderes und ist damit abgesichert.“ So werden auf rund einem Hektar Kartoffeln mit Ländle Gütesiegel angebaut. Entscheidend für eine gute Ernte sind Bodenbeschaffenheit und Erfahrung – Sandböden sind ideal für die verschiedenen Knollensorten, jedoch sind diese in Vorarlberg nur spärlich vorhanden. Angebaut werden neben Frühkartoffeln auch Sorten wie die allzeit beliebte Ditta oder die neue Valivia, aber auch Laura und

die mehligke Agraria. Bei der Ernte im Herbst sind dann alle Hände gefragt: Nicht nur Senior Klaus, sondern auch die drei Kinder Ida (12), Simon (10) und Anna (8) packen mit an. Zudem haben sie reichlich Unterstützung durch ihre Oldtimer-Traktoren und Erntemaschinen, die einen ganz eigenen Platz am Hof einnehmen. Abgeholt werden können die Kartoffeln und anderen Produkte ab Hof, im eigenen SB-Laden oder von den Stammkunden nach persönlichem Anruf. „Da ist die halbe Ernte oft schon weg“, erzählt der 45-jährige Landwirt aus Erfahrung.

Alte und neue Absatzwege

Früher konnten die Erzeugnisse der Familie auch auf den Märkten in Götzis und Rankweil gekauft werden. Als Gründungsmitglied des „Buramarktes“ in Feldkirch engagierte sich besonders Ingrid sehr für den Verkauf am Markt und auch für das Gemüsefeld neben dem Hof, um frische Produkte wie Kraut, Salat, Zucchini, Bohnen und Randig liefern zu können. „Fast Tag und Nacht war sie im Gemüsefeld zu finden“, erinnert sich Ulrich an seine Mutter. Nach ihrem Tod vor fünf Jahren stellte die Familie komplett auf Direktvermarktung am Hof um und reduzierte den Gemüseanbau. Auch die geänderte Marktsituation und die zunehmende Zahl an Gemüse-Produzenten waren ein Grund dafür. Ein zusätzlicher Verkaufsautomat beim Nachbarn, dem Gutshof Maldina, sowie eine treue Stammkundschaft sorgen jedoch für einen stabilen Absatz. Eine Besonderheit ist der Zuckermais, den die Familie gemeinsam mit Alexander Angeloff produziert. Eine Kooperation, die aus einer langjährigen Freundschaft entstanden ist. Seit drei Jahren wird in versetzten Chargen im Abstand von zwei Wochen gepflanzt, sodass im Herbst kontinuierlich geerntet werden kann. „Zuckermais ist heikel“, erklärt Ulrich. „Wenn er reif ist, muss er sofort geerntet und verkauft werden, ansonsten wird er zu hart.“ Die gestaffelte Aussaat macht die Ernte planbar und den Absatz konstant – sofern das Wetter mitspielt. Verkauft

werden die knackigen Kolben in den SPAR-Filialen in Vorarlberg von der Gärtnerei Angeloff. Die Aussaat und Pflege übernimmt die Familie Tiefenthaler selbst – inklusive einer eigenen Sämaschine, die dem Hof die nötige Flexibilität gibt. Zusätzlich wird noch ca. ein Hektar Dinkel für den Martinshof angebaut. Auch die Gerste für das eigene Kraftfutter wird selbst angebaut. So kann die Fruchtfolge auf den Feldern optimal genutzt werden. Eine kleine Rarität ist die hofeigene Mühle, mit der das Kraftfutter selbst vermahlen wird. „Rentabel ist das kaum – aber es funktioniert“, sagt der gelernte Mechaniker mit einem Lächeln.

Menschlichkeit und Maschinenliebe

Wer den Hof betritt, sieht sofort die besondere Liebe zu den Maschinen und Traktoren. Der älteste Traktor stammt aus dem Jahr 1942, das jüngste Modell hat immerhin auch schon 20 Jahre auf dem Buckel. Gerade wird der Hof um eine dringend notwendige Maschinenhalle erweitert. Die Sammel- und Restaurationsleidenschaft hat Vater Klaus, heute 75, an Ulrich weitergegeben, der eine Ausbildung als Mechaniker absolviert hat. Auch Simon ist bereits gern in der Werkstatt dabei. Ein alter HELA-Traktor aus der Produktion in Aulendorf, den Ulrich seinem Vater zum Geburtstag schenkte, als Erinnerung an seine Kindheit, und der erste Traktor, den sich Ulrich im Alter von zwölf Jahren mit seinem Ersparten selbst finanzierte, sind zwei ganz besondere Modelle der Sammlung. Zwischen Werkstatt, Stall und Acker ist immer etwas los. Besonders zur Erntezeit wird es eng im Kalender – alles will zur rechten Zeit erledigt sein. „Wir sind keine Urlaubstypen – unser Urlaub ist das Frühstück am Balkon und das Eis am Kartoffelfeld“, sagt Andrea mit einem Augenzwinkern. Doch Pausen gibt es trotzdem: „Wenn Freunde auf einen Kaffee vorbeikommen, dann nehmen wir uns die Zeit.“ Oder wenn zum Schulbeginn wieder die Kund:innen ihre heiß erwarteten Kartoffelbestellungen abholen, dann bleibt auch bei so einer vielfältigen Landwirtschaft Zeit zum Abschalten und Austauschen, damit der Motor weiterhin rundlaufen kann.



Andrea und Ulrich Tiefenthaler

Brosßwaldenweg 15
6830 Rankweil
T 05522 38091
E tiefenthaler.a.u@aon.at

Produkte mit Ländle Gütesiegel

Ländle Kartoffeln und Ländle Gemüse

Weitere Produkte: Milch und Eier

Verkauf ab Hof:

Hoflädele mit Selbstbedienung
SB-Automat beim Gutshof Maldina
Schweizer Str. 78, 6830 Rankweil

www.laendle.at/kartoffel

www.laendle.at/gemuese



Änderungen im Kader sind zur neuen Saison normal. Doch auch kulinarisch hat sich etwas getan. Ab der Saison 2025/2026 kommen die Besucher:innen im Stadion Schnabelholz in den Genuss der Ländle Kalbsbratwurst.

Die Metzgerei Prantl liefert wie bereits in der Vergangenheit die Bratwürste und das Fleisch für die Verpflegungsstände im Stadion. Seit kurzem trägt die in Hohenems hergestellte Kalbsbratwurst das Ländle Gütesiegel und darf somit unter dem Begriff „Ländle Kalbsbratwurst“ verkauft werden. Das bedeutet, dass das verwendete Kalbfleisch zu 100 Prozent von Vorarlberger Tieren stammt und der Anteil des Kalbfleisches an der Rezeptur deutlich höher ist, als bei einer regulären Vorarlberger Kalbsbratwurst.

Marcel Strauß, Geschäftsführer der Ländle Qualitätsprodukte Marketing GmbH, freut sich über die neuen Partner in Produktion und Vermarktung: „Der Erfolg der Ländle Kalbsbratwurst seit ihrer Einführung im Jahr 2018 hat gezeigt, dass die Vorarlbergerinnen und Vorarlberger bei der Kalbsbratwurst Wert auf die Herkunft der Zutaten legen. Diese Herkunft wird

von uns kontrolliert und das Ländle Gütesiegel nur für Produkte teilnehmender Betriebe vergeben. Wir freuen uns, mit der Metzgerei Prantl einen neuen Produktions- und Vermarktungspartner bei uns begrüßen zu dürfen.“

Der SCR Altach möchte seine Verwurzelung in der Region auch mit dem kulinarischen Angebot noch stärker ausdrücken, wie Manuel Willam, Assistent der Geschäftsführung, erläutert: „Als Verein freuen wir uns, dass unser langjähriger Partner – die Metzgerei Prantl – unserem Wunsch nachgekommen ist, die Regionalität durch das Ländle Gütesiegel noch stärker zum Ausdruck zu bringen. Der SCR Altach setzt aber nicht nur im Stadion selbst, sondern auch im neuen Business-Bereich stark auf regionale Verpflegung.“

Im neu gebauten Business Club kann bei externen Veranstaltungen außerhalb des Spielbetriebs zwischen zwei regionalen Caterern gewählt werden: dem MO Catering aus Hohenems und der „Ländle Gastronomie“ aus Wolfurt, bei der sich die Herkunft der verwendeten Zutaten schon im Firmennamen widerspiegelt.



Metzgerei Prantl

Kaiser-Franz-Josef-Straße 68
6845 Hohenems
T 05576 78800
E metzgerei-prantl@gmx.at

Produkte mit Ländle Gütesiegel

Ländle Kalbsbratwurst

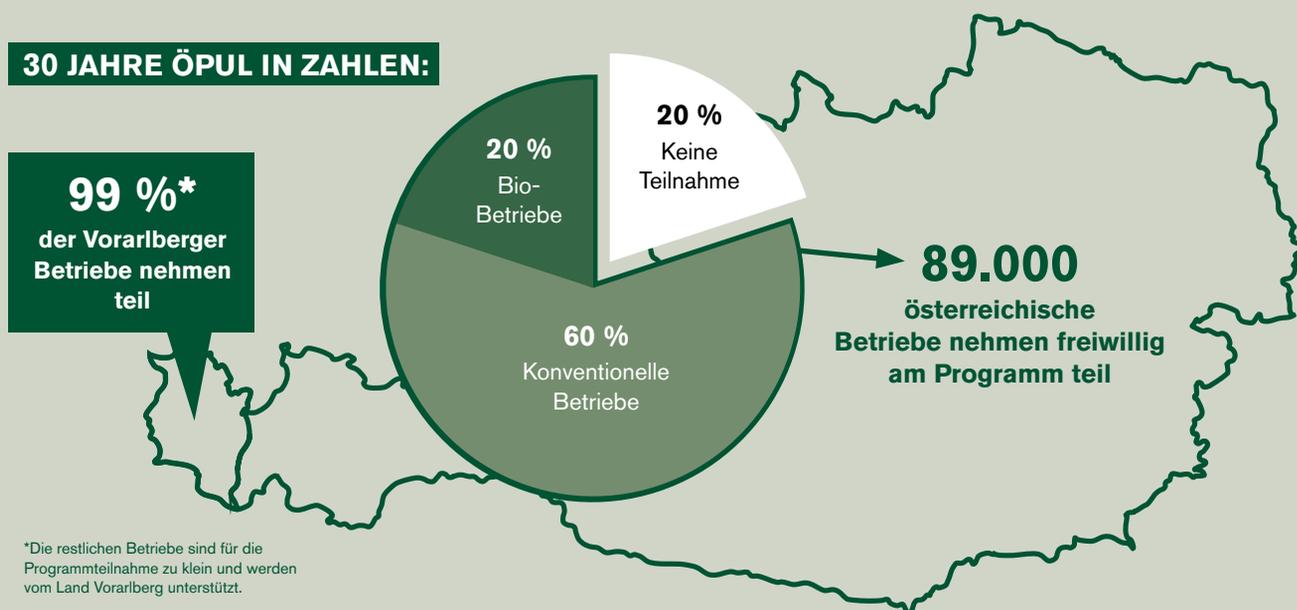
www.laendle.at/kalbsbratwurst

ÖPUL – ÖKOLOGISCHE ERFOLGSGESCHICHTE

Das Österreichische Programm für umweltgerechte Landwirtschaft (ÖPUL) ist seit dem EU-Beitritt 1995 ein zentraler Bestandteil der heimischen Agrarpolitik und hat seither maßgeblich zum Erhalt und zur nachhaltigen Entwicklung der heimischen Landwirtschaft beigetragen. Diese Art der finanziellen Unter-

stützung für besonders nachhaltige Wirtschaftsweisen ist europaweit einzigartig. ÖPUL verbindet ökologische Verantwortung mit höchsten Qualitätsstandards und zeigt, dass der Erhalt ökologisch sensibler Lebensräume – darunter auch Alpen – nur durch die Arbeit der Bäuerinnen und Bauern gesichert werden kann.

30 JAHRE ÖPUL IN ZAHLEN:



240.000 Hektar Biodiversitäts- und Naturschutzflächen österreichweit umgesetzt:

112.000 Hektar Naturschutzflächen mit maßgeschneiderten Pflegekonzepten
120.000 Hektar biodiversitätsfördernde Flächen im Rahmen biologischer und umweltgerechter Bewirtschaftung
8.000 Hektar freiwillige Ackerbrachen



2 Millionen Einzelbäume wurden gesetzt, davon **1 Million Streuobstbäume**



Förderung von **11.000 Hektar seltener Kulturpflanzen**



Förderung für mehr Tierwohl:

Artgerechte Stallhaltung für mehr als **100.000 Rinder** und **60.000 Schweine**

Nachhaltige und artgerechte Weidehaltung mit über **660.000 Tieren**

Erhaltung von **46.000 Tieren gefährdeter Nutztierassen**



Ein Obstgarten mit Geschichte und Zukunft

Die Familie Rauch begann vor rund hundert Jahren in Schlins mit der Landwirtschaft. Heute wird der Hof von Barbara und ihrem Sohn Bernhard geführt. Neben Milch sind es Ländle Äpfel, die zum wichtigen Erwerbszweig geworden sind.

Bernhard Rauch zeigt auf ein Stallgebäude, das seit rund hundert Jahren existiert. Es war der Anfang des landwirtschaftlichen Betriebes, der nun in der vierten Generation geführt wird. Vor hundert Jahren zählte Schlins nicht einmal 700 Bewohner:innen, von denen der größte Teil in der Landwirtschaft tätig war. „Damals gab es rund 100 Bauernhöfe, heute sind es gerade

mal sechs, auf denen Landwirtschaft im Haupterwerb betrieben wird“, nennt der Sohn eine Zahl, die den Strukturwandel unterstreicht. Einer davon ist der „Rauch-Hof“. Der 34-jährige Absolvent der Landwirtschaftsschule mit Matura führt den Milchvieh- und Obstbetrieb mittlerweile gemeinsam mit seiner Mutter Barbara (57), nachdem Vater Dietmar vor drei Jahren in den Ruhestand gegangen ist. Um nochmals kurz einen Blick auf die 20er-Jahre des vorigen Jahrhunderts zu werfen, bringt Bernhard Rauch einen Vergleich. „Heute sind wesentlich mehr Menschen als Kühe im Dorf – vor hundert Jahren war dies fast ausgeglichen.“ Schnell zusammengerechnet gibt es rund 220 Kühe in Schlins. 45 davon hat er selbst – dazu kommen noch ca. 40 Stück Jungvieh. Menschen leben mittlerweile rund 2.600 in der knapp sechs Quadratkilometer großen Walgau-Gemeinde. Also mehr als zehnmals so viel.

Wie eine Trutzburg

Die zwischen Satteins und Schnifis liegende Kommune ist zu einem beliebten Wohnort geworden. Ein- und Mehrfamilienhäuser sowie Industrie- und Gewerbebetriebe prägen das Ortsbild. Da wirkt der im Dorfkern direkt an der Walgaustraße gelegene „Rauch-Hof“ fast wie eine Trutzburg zwischen all den neu entstandenen Gebäuden. „Die Akzeptanz für die Landwirtschaft ist da, es gibt keine Konflikte mit den Nachbarn“, lobt der Mittdreißiger das Miteinander. Denn für den Vater von drei Kindern (Jonas/7, Valentina/4 und Lukas/2) und seine Lebenspartnerin Sabine (38) ist klar, dass sowohl die Wertschöpfung als auch die Wertschätzung passen müssen. „Es muss etwas herauskommen, bei dem, was man produziert. Ansonsten funktioniert es nicht.“ Das Hauptstandbein der Familie ist die Viehwirtschaft – die Milch wird zur Gänze an die Dorfsennerei Schlins geliefert, in der

Bernhard auch im Büro beschäftigt ist. Die Arbeitszeit in der Sennerei kann er sich frei einteilen, damit er die Landwirtschaft entsprechend betreiben kann. Zusätzliche Einnahmequellen sind der Obstbau und im geringen Maße auch Strom, der über die hauseigene PV-Anlage eingespeist wird.

17 Ar großer Obstgarten

Rund um ein Fenster des Wohngebäudes des Hofes zielt ein Fresko die Fassade. Es stammt von Johannes Rauch – einem Künstler und Verwandten der Familie. Auf dem Bild ist unter anderem eine junge Frau zu sehen, die in ihren beiden Händen Früchte hält. Ein Symbol für die Ernte, denn mit dem Obstbau hatte bereits Bernhards Großvater Josef – er starb im Vorjahr im 100. Lebensjahr – vor langer Zeit begonnen. Wie in einem Wimmelbild lässt sich in der Wandmalerei nach und nach allerlei entdecken. Dasselbe gilt auch, wenn man den 17 Ar großen Obstgarten mit Äpfeln, Birnen, Kirschen und Zwetschken näher unter die Lupe nimmt. Je nach Jahreszeit sprießt und wächst es in den verschiedensten Farben. „Allein bei den Äpfeln haben wir rund 20 Sorten“, präzisiert Rauch. Die Hauptsorte ist der Elstar, der in Vorarlberg äußerst beliebt ist. „Dazu kommen noch Grafensteiner, Zari, Topaz und gut 15 andere Sorten“, ergänzt er. In einem normalen Erntejahr sind es fast 5.000 Kilogramm Äpfel, die im Ab-Hof-Laden in der Direktvermarktung verkauft werden. Birnen und Zwetschken ergänzen das fruchtige



Programm. Da der Betrieb über kein Lager verfügt, werden die händisch gepflückten Ländle Äpfel frisch vom Baum verkauft. Regionaler und näher geht es nicht mehr. Um den Verkauf kümmern sich Barbara und Lebensgefährtin Sabine. Durch die verschiedenen Reifezeiten der einzelnen Sorten sind die knackigen Früchte von Mitte August bis Ende Oktober erhältlich. Anders als in den Supermärkten, wo das Obst von der Optik und der Größe her ganz bestimmte Kriterien erfüllen muss, müssen die Äpfel bei der Ab-Hof-Vermarktung in ihrem äußeren Erscheinungsbild nicht perfekt sein. Geschmacklich sind sie freilich eins a.

Es wird Hand angelegt

Gesund sind sie allemal, die saftig-knackigen Vitaminspender, die als das beliebteste Obst in Vorarlberg gelten. Ländle Äpfel sind berechtigterweise begehrt, da sie – wie im Falle der Familie Rauch – mit höchster Sorgfalt und großem manuellen Aufwand produziert werden. So verzichtet Bernhard Rauch auf mineralische Düngung ebenso wie auf chemische Unkrautvernichtung. Beim Pflanzenschutz wird äußerst sparsam und schonend vorgegangen. Dafür legt er selbst mit Sense und Rasenmäher Hand an und arbeitet mit Nützlingen wie Marienkäfern oder Ohrwürmern, die als wertvolle Helferlein gegen Schädlinge dienen. Auch wenn der Hof zentral im Dorf gelegen ist, umfasst das landwirtschaftliche Gut der Familie Rauch insgesamt 40 Hektar. Der Großteil davon sind Dauergrünland beziehungsweise Biodiversitätsflächen, auf denen 50 Streuobstbäume stehen. Aus deren Obst entstehen Moste und feine Brände, die ebenfalls ab Hof erhältlich sind. Vom Frühjahr bis zum Herbst sind die Arbeitstage lang. Dennoch stand für Bernhard Rauch, der noch zwei Geschwister hat, seit Kindheitstagen fest, dass er den Hof einmal übernehmen wird. Das war vor drei Jahren der Fall. Auch als Zeichen dafür, dass eine modern geführte Landwirtschaft durchaus Zukunft hat.



Barbara und Bernhard Rauch

Walgaustraße 31, 6824 Schlins
T 0664 7953047
E rauch.babs@vol.at

Produkte mit Ländle Gütesiegel:

Ländle Apfel

Weitere Produkte: Heumilch, Zwetschken, Birnen, Kirschen, Edelbrände, Most und Apfelsaft

Verkauf ab Hof im Hoflädele: Während der Erntezeit ist immer jemand am Hof anzutreffen.

www.laendle.at/apfel



Wertschätzung und Würdigung für gelebte Regionalität

Im Rahmen eines Festaktes am Dienstag, 27. Mai, wurden in der Kulturbühne Ambach in Götzis 45 Gemeinschaftsküchen für ihren konsequenten Einsatz regionaler Lebensmittel ausgezeichnet. Rund 230 geladene Gäste feierten gemeinsam mit den Verantwortlichen der Initiative „Vorarlberg am Teller“ die beeindruckende Leistung von über 550 Mitarbeitenden, die im vergangenen Jahr mehr als fünf Millionen Mahlzeiten aus überwiegend heimischen Zutaten zubereitet haben. Im Zentrum der Veranstaltung standen die starken Partnerschaften zwischen Gemeinschaftsküchen und der Vorarlberger Landwirtschaft. Landesrat Christian Gantner und Landesbäuerin Esther Bitschnau überreichten die Urkunden als sichtbares Zeichen der Anerkennung für gelebte Regionalität, nachhaltige Versorgung und ein starkes Miteinander.

„Wenn wir von regionalen Lebensmitteln sprechen, dann sprechen wir nicht nur von höchster Qualität und kurzen Transportwegen, sondern vor allem auch von Wertschätzung – gegenüber der Natur, den heimischen Bäuerinnen und Bauern, den in der Verarbeitung Tätigen sowie allen, die tagtäglich mit diesen Lebensmitteln kochen“, betonte Landesrat Gantner.

Fünf Millionen Mal Regionalität auf dem Teller

Von den 45 ausgezeichneten Küchenbetrieben wurden im vergangenen Jahr fünf Millionen regionale Mahlzeiten serviert – in Sozialzentren, Krankenhäusern, Straßenmeistereien, Bildungseinrichtungen, Verwaltungsstellen und Betriebsküchen bzw. -kantinen. Insgesamt stehen hinter dieser Leistung über 550 Mitarbeitende, die mit Engagement und Know-how täglich frische Gerichte zubereiten – aus Zutaten, die größtenteils aus Vorarlberg stammen. Besonders stark ist der Beitrag in der Bildungsversorgung: Täglich werden über 6.000 Mahlzeiten an Kinder und Jugendliche in Vorarlbergs Schulen und Kindergärten ausgeliefert.

„Die Zusammenarbeit zwischen Landwirtschaft und Gemeinschaftsküchen wird von Jahr zu Jahr intensiver, vertrauensvoller und wächst nachhaltig auf beiden Seiten“, unterstrich Landesbäuerin Esther Bitschnau. „Es ist ein gutes Gefühl, zu wissen, woher die Lebensmittel stammen – das schmecken nicht nur unsere Gäste, das spüren auch wir in der Küche“, ergänzte eine Küchenmitarbeiterin während der Auszeichnungsveranstaltung.

Mehrwert für Mensch, Natur und Region

Der Einsatz regionaler Produkte bringt eine Vielzahl an Vorteilen: Frische, heimische Lebensmittel garantieren höchste Qualität, kurze Transportwege und senken CO₂-Emissionen. Die Vorarlberger Landwirtschaft profitiert durch sichere Abnahme, Planungssicherheit und stabile Partnerschaften. „Ohne das tägliche Engagement unserer bäuerlichen Familien wäre eine Initiative wie ‚Vorarlberg am Teller‘ nicht möglich“, sagte Landesrat Gantner. „Genauso gebührt den Küchen ein großer Dank, die diese regionalen Lebensmittel tagtäglich mit Fachwissen und Hingabe verarbeiten und zubereiten – sie schaffen Bewusstsein, Wertschätzung und Vertrauen in das, was unser Bundesland hervorbringt.“

„Vorarlberg am Teller“ wächst nachhaltig

Die Initiative „Vorarlberg am Teller“ wächst kontinuierlich und nachhaltig – sowohl in der Zahl der teilnehmenden Küchenbetriebe als auch im Umfang der zubereiteten Mahlzeiten und der damit verbundenen regionalen Wertschöpfung. Jahr für Jahr entscheiden sich mehr Einrichtungen dafür, vermehrt auf regionale Zutaten zu setzen und damit aktiv zur Stärkung der heimischen Landwirtschaft und zur Reduktion von CO₂-Emissionen beizutragen. Der Anstieg auf mittlerweile fünf Millionen Mahlzeiten jährlich verdeutlicht eindrucksvoll, wie groß das Vertrauen in die Initiative ist – und wie sehr sie sich als wirksames Modell für zukunftsfähige Gemeinschaftsverpflegung etabliert hat. Im vergangenen Jahr gaben die teilnehmenden Küchen 8,6 Millionen Euro für Lebensmittel aus Vorarlberg aus, was direkt der heimischen Wirtschaft und den bäuerlichen Familienbetrieben zugutekommt. Die Initiative zeigt: Nachhaltige Ernährung, wirtschaftliche Wertschöpfung und gelebte Regionalität können Hand in Hand gehen – zum Wohle der gesamten Region.



„Vorarlberg am Teller“ – sei dabei!

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

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

Auszeichnungen in Platin (5):

- BSBZ – Landwirtschaftsschulen Vorarlberg
- Fairkocht macht Schule
- miteinander füreinander Andelsbuch
- SeneCura Sozialzentrum Dornbirn
- Straßenmeisterei Arlberg/Montafon – Stützpunkt Rauz

Auszeichnungen in Gold (29):

- 3 L Gastronomie GmbH – Landhausrestaurant
- Benevit Sozialzentrum Alberschwende
- Bildungscampus Vandans
- Häuser der Generationen Götzis & Koblach
- Illwerke vkw AG Betriebsrestaurant Bregenz
- Illwerke vkw AG Betriebsrestaurant Rodund
- Kindercampus Höchst
- Landesbauhof Felsenau
- Landesbauhof Lauterach
- Landesberufsschule Lochau
- Ländle Gastronomie FH Mensa
- Ländle Gastronomie GmbH – Hohe Brücke
- SeneCura Sozialzentrum Hohenems
- Lebenshilfe Kantine L – Bundesgymnasium Blumenstraße Bregenz
- Lebenshilfe Kantine L – Gastronomie Batschuns
- Lebenshilfe Kantine L – HTL Dornbirn
- Lebenshilfe Kantine L – PH Feldkirch
- Lebenshilfe Kantine L – Schule am See Hard
- Pflegewohnheim Sulzberg
- SeneCura Sozialzentrum Hard
- SeneCura Sozialzentrum Hohenems
- SeneCura Sozialzentrum Laurentius-Park Bludenz
- SeneCura Sozialzentrum Lauterach
- Seniorenbetreuung Feldkirch GmbH
- Sozialdienste Wolfurt gGmbH
- Sozialzentrum Altach
- Sozialzentrum Frastanz
- Sozialzentrum Josefsheim Betriebs-GmbH Hörbranz
- Sozialzentrum Rankweil Haus Klosterreben
- Sozialzentrum Vorderlandhus

Auszeichnungen in Silber (6):

- Antoniushaus der Kreuzschwestern
- AQUA Mühle Vorarlberg gGmbH
- Lebenshilfe Kantine L – HTL Rankweil
- Pflegeheim St. Josef Schruns
- Sozialzentrum St. Josef Au
- Vorarlberger Schulsport-Zentrum Tschagguns

Auszeichnungen in Bronze (5):

- Krankenhaus Stadt Dornbirn mit Pflege & Sozialdienste Dornbirn GmbH
- Vorarlberger Krankenhaus-Betriebsgesellschaft m.b.H.
- Sozialzentrum Egg
- Sozialzentrum Satteins-Jagdberg
- Schloss Hofen – Wissenschafts- und Weiterbildungs-Ges.m.b.H.

Sonderauszeichnungen (3):

- Einsteiger des Jahres – Pflegewohnheim Sulzberg
- Bio-Spitzenreiter – Fairkocht macht Schule
- Stärkster Ländle Gütesiegelpartner – BSBZ – Landwirtschaftsschulen Vbg.

Ehrenpreise (4):

- Wolfgang Kohlberger – Seniorenbetreuung Feldkirch
- Walter Vögel – Land Vorarlberg
- Gebhard Flatz – Regionalitätskoordinator
- Benjamin Hehle – Ländle Marketing



Kochen wie im Paradies

Bei der Initiative „Vorarlberg am Teller“ wurde das Bäuerliche Schul- und Bildungszentrum (BSBZ) in Hohenems mit Platin ausgezeichnet. Dabei geht es darum, dass Gemeinschaftsküchen einen möglichst hohen Anteil an regionalen und regional-biologischen Produkten verwenden. Im BSBZ ist dafür der stellvertretende Küchenleiter Florian Stiegler verantwortlich.

Der Applaus, sagt man, ist das Brot des Künstlers. Er ist so etwas wie das Sahnehäubchen seiner Darbietung. Bei einem Koch bzw. einer Köchin ist das Lob, dass das Essen geschmeckt hat, wie das sprichwörtliche Salz in der Suppe. „Es ist die Anerkennung der Arbeit“, ergänzt Florian Stiegler, der als stellvertretender Küchenleiter im Bäuerlichen Schul- und Bildungszentrum (BSBZ) in Hohenems auch für die Initiative „Vorarlberg am Teller“ zuständig ist. Und da wurde der Betrieb, in dem täglich bis zu 400 Mahlzeiten gekocht werden, mit Platin ausgezeichnet. Das ist die höchste Auszeichnung, die verliehen wird. Für das ganze Küchenteam ein Erfolg, der wie ein besonderes Gewürz schmeckt.

Wenn der 36-jährige gebürtige Nürnberger sein Küchenreich betritt, fühlt er sich ein wenig wie im Paradies. Denn durch den angrenzenden Rheinhof ist die Auswahl an regionalen und natürlichen Produkten tatsächlich so üppig, wie sie einst Adam und Eva vorgefunden haben müssen. Nur, dass man sich in Hohenems dafür nicht versündigen muss. Vielmehr lautet das Motto: „Das Gute liegt so nah.“ Denn der Rheinhof ist einerseits ein Ausbildungsbetrieb und Lehrwerkstätte für die Schüler und Schülerinnen des BSBZ und andererseits auch eine wahre Quelle, was hochwertige Lebensmittelerzeugung angeht. Neben Gemüse- und Obstanbau wird auch Viehhaltung betrieben. „Wir können dadurch beispielsweise unseren Bedarf an Schweine- und Rindfleisch zu hundert Prozent abdecken. Die Tiere bleiben bis kurz vor der Schlachtung am Hof. Das Fleisch hat höchste Qualität“, schwärmt der gelernte Metzger und Koch von den Haltungsbedingungen. Verwertet wird dabei das komplette Tier. So dienen die Innereien etwa als Suppeneinlagen wie Brät- oder Leberspätzle. Überhaupt wird stark darauf geachtet, dass nichts weggeworfen wird.



Direkter Draht zum Kochtopf

Dadurch, dass der Rheinhof nur einen Katzensprung von der Küche entfernt liegt, ist quasi der direkte Draht vom Feld bis zum Kochtopf gegeben. Man befindet sich – wie mit der Direktion der Schule – permanent im Austausch. Verwendet und verkocht wird, was der Hof hergibt. Das ist Regionalität und Nähe pur, zumal auch noch weitere heimische Landwirtschaftsbetriebe oder regional Produzierende in die Menüplanung, die einen sechswöchigen Rhythmus aufweist, eingebunden sind. Hinzu kommt noch der Schulgarten, der Gemüse, Obst, Beeren oder Kräuter liefert und der von den zwei Hausmeistern, die gelernte Gärtner sind, betreut wird. Nur, was nicht im Land hergestellt werden kann oder was es saisonal nicht gibt, wird extern zugekauft. „Was die Wertschöpfung und Regionalität betrifft, erfüllen wir eine Quote von rund 65 Prozent, das ist sehr hoch“, erklärt Florian Stiegler, der mit seiner aus St. Gerold stammenden Frau und den beiden Kindern in Vorarlberg, genauer gesagt in Bludesch, eine neue Heimat gefunden hat. Für den Einkauf der Waren ist Küchenleiter Franz Kienberger zuständig. Viel mehr Regionales ist kaum mehr möglich, da das Speiseangebot die komplette Produktpalette an Lebensmitteln umfasst. „Haben wir beim vorletzten Mal Platin noch knapp verpasst, sind wir stolz, dass es diesmal geklappt hat“, sind sich die beiden einig. Ermöglicht wurde dies auch durch die inzwischen erfolgte Auszeichnung der Produkte des Rheinofs mit dem Ländle Gütesiegel. Die höchste Auszeichnung ist Ziel und Ansporn zugleich, das Level auch in Zukunft zu halten. Der Hunger nach Erfolg ist ungebrochen.



Kartoffelschälen als Challenge

Dafür legt das kleine Küchenteam von Montag bis Samstag (manchmal auch am Sonntag, wenn Seminare stattfinden oder externe Gäste bewirtschaftet werden) persönlich Hand an. Als „Herr der Töpfe und Pfannen“ ist Stiegler ganz in seinem Element. Müssen gekochte Kartoffeln geschält werden, wird dies für den gelernten Koch zu einer Fingerübung, die wahre Ausdauer benötigt. Denn um rund 400 Mäuler zu stopfen, sind es zwischen 120 und 130 Kilogramm der tollen Knollen, die er von ihren Schalen befreien muss. Es gibt keine Maschine, die das übernimmt. Alles ist handgemacht. Eine echte Challenge, für die der Mittdreißiger einen Arbeitstag benötigt. Im Jahr sind es rund vier Tonnen, die in der Küche verarbeitet werden.

In seinem Beruf, der für ihn einer Berufung gleicht, hat Florian Stiegler schon vieles erlebt. Als es in der Corona-Zeit mehrere Lockdowns gab und am BSBZ keine Schüler und Schülerinnen da waren, hat er auch am Feld mitgeholfen. Eine Erfahrung, die ihm noch mehr Bezug zu jenen Produkten verschaffte, mit denen er täglich zu tun hat. Da beispielsweise Gemüse von Form und Aussehen her nicht immer gleich sind, gilt es, stets das Beste daraus zu machen. Oder wie Stiegler es formuliert: „Man muss sie nehmen, wie sie sind.“ Der 36-Jährige, der Landesbediensteter ist, kann sich in seinem Metier voll ausleben. So wie der Künstler auf der Bühne findet der Koch hinter dem Herd die richtige Rezeptur, um sein Publikum kulinarisch in Verzückung zu versetzen. Wenn es den Gästen schmeckt, ist es das schönste Kompliment. Der Applaus ist ihm sicher.

BSBZ
Landwirtschaftsschulen
Vorarlberg

Bäuerliches Schul- und Bildungszentrum für Vorarlberg

Rheinhofstraße 16, 6845 Hohenems

T 05576 73316

E kueche@bsbz.at

www.bsbz.at

Stellvertretender Küchenleiter:

Florian Stiegler

Produzent:innen: Rheinhof,
Vorarlberg Milch, Martinshof u. v. w.

PLATIN bei „Vorarlberg am Teller“

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

www.vorarlbergamteller.at

PAPRIKA

Von mild bis würzig-scharf!

Frische Früchte aus dem Garten sind ein sommerlicher Genuss. Besonders Paprika zählt hier zu den beliebtesten Gemüsearten.

Wir unterscheiden milde, süßlich schmeckende (Gemüse-)Paprika und würzige Sorten, die wir als Pfefferoni oder Chili kennen. Der Capsaicin-Gehalt der Frucht bestimmt den Schärfegrad. Je mehr von diesem Alkaloid enthalten ist, desto würziger ist sie. Mit Fetten wie Olivenöl, Butter oder Joghurt lässt sich die „Schärfe“ übrigens verlässlich lindern.

Die Anzucht von Paprika ist wegen der langen Dauer etwas für Profis. Bereits Mitte Februar wird bei Zimmertemperatur gesät. Stehen sie warm und hell, gibt es kräftige Pflanzen, die ab Anfang Mai im Abstand von 50 mal 40 Zentimeter gesetzt werden. Im Freiland sogar erst Mitte Mai. Da das Wurzelwerk nicht besonders stark ist, brauchen Paprika eine stabile Stütze, vor allem bei gutem Fruchtbehang.

Es empfiehlt sich, die erste Blüte auszubrechen. Dann hat die Pflanze länger Zeit, mehr Laub auszubilden. Das bringt in Summe größere Erträge. Kräftige Erde und mehrfaches Nachdüngen liefern notwendige Nährstoffe, die bei gleichmäßiger Bodenfeuchte über die Wurzel aufgenommen werden.

Geerntet werden grüne, also unreife Paprika ab Juni. Dürfen sie jedoch am Stock ganz ausreifen, färben sie sich je nach Sorte gelb, orange, rot oder lila. Dann sind sie vollreif, verfügen über den höchsten Gehalt an Inhaltsstoffen und schmecken auch am besten.

Superfood Paprika

Reife Paprika verfügen über viel Vitamin C, sogar mehr als Orangen! Zudem sind sie kalorienarm und reich an Ballaststoffen. Das farbgebende Beta-Carotin unterstützt unser menschliches Immunsystem und beugt Zellschäden vor.

Roh, als Salat, gegrillt, gefüllt oder als Bestandteil von Eintöpfen passen Paprika in nahezu jede Küche. Manche Menschen vertragen Paprika nicht gut. Die Haut der Früchte verursacht bei ihnen Aufstoßen oder Sodbrennen. Dass lässt sich vermeiden, indem man die Früchte dünstet oder mit Heißluft erhitzt, sodass sie sich leicht schälen lassen.



REZEPTTIPP

Paprika-Ketchup

ZUTATEN:

2 rote Paprika*	1 Chilischote*
2 Knoblauchzehen*	1 TL Tomatenmark
2 EL Zucker	Salz und Pfeffer
1 Sternanis	Zitronensaft

ZUBEREITUNG:

- Die Paprikaschoten waschen, entkernen und grob zerkleinern.
- Die Knoblauchzehen schälen und in Scheiben schneiden.
- Die Paprikastücke mit den Knoblauchscheiben, Zucker, Sternanis und (je nach Geschmack) einer kleingehackten Chilischote in einen Topf geben. Mit Wasser bedecken und aufkochen. Anschließend zugedeckt ca. 1 Stunde bei mittlerer Hitze köcheln lassen.
- Danach den Sternanis entfernen, Paprika, Knoblauch und Chili aus den Sud schöpfen und mit Tomatenmark cremig pürieren. Etwas Sud dazugeben, bis eine Ketchup-ähnliche Konsistenz erreicht ist. Den Ketchup anschließend mit einem Spritzer Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Guten Appetit!

*Produkte mit Ländle Gütesiegel erhältlich



Fruchtiges Gemüse vom Gärtner

50 Gemüsearten und mehr wachsen bei den Vorarlberger Gemüsegärtnern. Manche davon füllen ganze Felder, viele werden in kleineren Partien angebaut, dafür in mehreren Sätzen. Empfindliche Kulturen wachsen geschützt in Gewächshäusern.

Diese Vielfalt ist für unsere Produzenten eine Herausforderung, denn alles sollen sie dabei im Blick haben: zur rechten Zeit aussäen, satzweise Setzlinge vorziehen, zeitgerecht pflanzen und natürlich täglich ernten. Dazwischen gilt es, die Entwicklung der Pflanzen im Auge zu behalten, Schädlingen und Krankheiten vorzubeugen, bedarfsgerecht Wasser und Dünger zu geben und natürlich Konkurrenzpflanzen in Schach zu halten. All das sorgt dafür, dass die Tage unserer Gärtner im Sommer gut gefüllt sind. Zum Glück spielt das Wetter nur gelegentlich verrückt.



Als Lohn all dieser Bemühungen dürfen wir uns über eine Palette frischen Gemüses aus Vorarlberg freuen. Vitaminreich, voller Nährwerte, natürlich herrlich im Geschmack und dank der Nähe zum Gärtner ausgesprochen klimafreundlich!

Sommerliche Leckereien

Der Sommer zeichnet sich vor allem durch wohlschmeckendes Fruchtgemüse aus. Tomaten zählen seit langem zu den beliebtesten Gemüsearten im Land. Es gibt sie in allen erdenklichen Rot- und Gelbtönen, von der kirschgroßen bis zur schweren Fleischtomate ist hier für jede Verwendungsart alles vertreten. Tomaten sind samt Gurken und Paprika ein fixer Bestandteil vieler sommerlicher Gerichte und lassen sich zudem auch wunderbar für den Winter bevorraten. Zucchini und Auberginen bringen eine mediterrane Komponente auf den Teller. Schließlich runden saftige Wassermelonen sowie süße Honig- und Zuckermelonen als kalorienarme Nachspeise mit Suchtpotenzial das sommerliche Mahl ab. Diese Gemüsearten erfrischen dank ihres hohen Wassergehalts, sie sind leicht und sehr bekömmlich. Ideal in der sommerlichen Hitze.



Erfrischende Salate

Natürlich dürfen im Sommer Salate als kalorienarme Kost nicht fehlen. Hier ist die Palette riesig. Neben den schossfesten Kopfsalaten freuen wir uns über knackigen Batavia-Salat, Eissalat, Lollo und natürlich über den herzhaft-nussig schmeckenden Römischen Salat, den wir vom typischen „Cesar's Salad“ her kennen. Ihnen folgen in kurzer Zeit die ersten Endivien sowie die appetitanregenden Zichorien mit herzhaft bitterem Geschmack. Fenchel, Mangold und Stangensellerie führen uns geschmacklich ans Meer. Sie werden oft in Kombination mit diversen Lauchgemüsearten kredenzt, die es jetzt ebenfalls frisch beim Gärtner gibt. Und vergessen wir nicht die Kohlgewächse. Kein Sommer ohne Brokkoli! Diese vitaminreiche Art des Kohls stellt Blumenkohl, Kohlrabi und die Kopfkohlarten längst in den Schatten, wobei Letztere eher in der kühlen Jahreszeit die Gemüseauswahl prägen. Es ist eine Freude, sich beim Gärtner im Ort mit frischem Gemüse einzudecken oder es sich sogar direkt vor die Haustür liefern zu lassen.

Naturforscher-Abenteuer im Kleinwalsertal



Auf spannenden Themenwegen entlang des Schwarzwasserbachs tauchen Kinder und Erwachsene in unterschiedliche Lebensräume ein. Begleitet von den Murmeltieren Burmi und Burmina führen kindgerechte Rätsel, Beobachtungsaufgaben und interaktive Stationen durch Wald, Wiese und Wasser.

Über QR-Codes gibt es an Stationen passende Hörspielsequenzen zum Mitverfolgen. Ein handliches Forscherbuch sowie einfache Werkzeuge unterstützen beim Erkunden und Festhalten von Beobachtungen – ideal für Familien, die spielerisch in die Welt der Alpen-Natur eintauchen möchten. (Das Forscherbuch inkl. Forscherset ist für 8 € im Walserhaus in Hirschegg erhältlich)

Das große **Naturforscher-Abenteuer Wildtiere** führt auf dem Rundwanderweg durchs Gemstetal. Auf diesem Naturforscherabenteuer mit Themenschwerpunkt Wildtiere bekommt die ganze Familie spannende Einblicke in das Leben der tierischen Bewohner des Tals. Entlang des Weges geben Forscherstationen, die dezent in die Landschaft eingepassten Informationssäulen, nützliche Tipps zur Lösung der Aufgaben. Ergänzt wird die Geschichte um die Murmeltierfreunde Burmi und Burmina und ihrer „Forschungsexpedition Wildtiere“ durch ein spannendes Hörspiel.



Fotos: Oliver Farys, Bastian Morell / Kleinwalsertal Tourismus



Schwierigkeit:	leicht
Strecke:	5.59 km
Dauer:	4 h
Aufstieg:	170 m
Abstieg:	173 m
Höchster Punkt:	1295 m
Kondition:	●●○○○○
Erlebnis:	●●●●●●
Landschaft:	●●●●●○



Die Biobäuerinnen & Biobauern
www.bio-austria.at

Vorarlberg



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

Biofest

SO 14. Sep

9:30 – 16:30 Uhr / bei jeder Witterung

Festspielhaus Bregenz

Foto Frederick Sams

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Klima- und Umweltschutz,
Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich



Kofinanziert von der
Europäischen Union

Gratis An- & Abreise-Tickets
unter vmobil.at/veranstaltertickets



Link führt zu nicht gefördertem Inhalt



Die Ländle Apfel-Saison startet!

<< i luag druf >>

laendle.at/apfel



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

Im Ländle schreibt man

■ ■ ■ ■ ■ ■
jöü

MIT

in a-Pau, ganz
schön schlau.



**Mitanand
im größten
Bonusclub**

Jetzt umsteigen auf
sutterluey.at

Sutterlüty

MEIN LÄNDLEMARKT