

05/2026 | Ausgabe N° 1

luag

Unsere Land- und Forstwirtschaft. Wertvoll fürs Land.



Bergkäserei
Schoppernau

Peterlehof
in Übersaxen

Internationales
Jahr der Bäuerin

Jahre für Qualität & Regionalität

Deckel auf, Müsli rein, Energie an!



VORARLBERGMILCH

**Laktosefrei
Calciumquelle
Bifidokulturen**

Weit mehr als ein Beruf



Das Internationale Jahr der Bäuerin 2026 rückt jene sichtbar ins Zentrum, die in Vorarlberg seit Generationen das Rückgrat unserer Lebensmittelkultur bilden. Besonders in unseren kleinstrukturierten Familienbetrieben zeigt sich ihre Stärke: Sie halten Betriebe lebendig, entwickeln neue Ideen und sichern die Vielfalt, die unser Ländle ausmacht.

Frauen gestalten Landwirtschaft entscheidend mit – mit Fachwissen, Mut und einem klaren Blick für das, was morgen zählt. Unsere Bäuerinnen sind Botschafterinnen für Landwirtschaft, Tierhaltung und nachhaltige Landbewirtschaftung. Ihnen ist der achtsame Umgang mit Lebensmitteln ein ganz besonderes Anliegen. Im Rahmen von Schule am Bauernhof öffnen sie ihre Betriebe für Schulklassen und machen bewusst, woher Lebensmittel kommen und was deren Wert ausmacht. In dem Wissen, dass die tagtägliche Versorgung mit Lebensmitteln nicht selbstverständlich ist, laden sie auf den Bauernmärkten und in vielen Dörfern im Land zum Erntedank.

Die Aufgaben, die Frauen in der Landwirtschaft heute übernehmen, sind breit gefächert. Sie treiben Innovationen und neue Betriebszweige voran, setzen auf Kreislaufwirtschaft und schaffen Produkte, die Regionalität nicht nur versprechen, sondern leben. Sie übernehmen vielfach das betriebliche Management bis hin zur alleinigen Führung von landwirtschaftlichen Betrieben. Gleichzeitig bewahren sie Wissen, das in keiner Maschine steckt: Erfahrung, Intuition und ein tiefes Verständnis für Qualität.

Unsere Höfe funktionieren, weil Menschen eng mit Natur, Tieren und Jahreszeiten verbunden sind. Und oft sind es die Frauen, die diese Verbindung in die Zukunft tragen, behutsam entwickeln und Modernität und Tradition verbinden.

Für uns als Konsumentinnen und Konsumenten bedeutet das: Die Entscheidung für regionale Lebensmittel ist ein Beitrag zur Zukunft unserer bäuerlichen Familienbetriebe. Wer zu Ländle Produkten greift, unterstützt mit seinem Einkauf familiengeführte landwirtschaftliche Betriebe und die Menschen, die mit ihrer Arbeit dafür sorgen, dass regionale Versorgung erlebbar und sichtbar ist und diese täglich genossen werden kann.

Josef Moosbrugger

Präsident der Landwirtschaftskammer



Esther Bitschnau, Landesbäuerin Vorarlberg

IMPRESSUM

05/2026

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), Stefan Sauer, LK Vorarlberg, Land Vorarlberg, Christoph Pallinger, manuelpaul.com, Michael Kreyer, Weißengruber & Partner, Bäuerinnen Vorarlberg, Harald Rammel, Vorarlberg Milch, Othmar Heidegger, Christine Kees, Udo Mittelberger, Bernd Hofmeister, Ländle Gastronomie/Ivo Vögel, Alexandra Serra, Landesberufsschule Lochau, Bergkäserei Schopperrau/Gebhard Jenny, 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



Nahe
liegendes bei

SPAR 

Ländle
Kopfsalat rot

Ländle
Kopfsalat

Ländle
Eissalat

Ländle
Mixsalat

SPAR 

EUROSPAR 

INTERSPAR 

LÄNDLE

QUALITÄT

Regionale Produzent:innen

- 06 **Wie Franz Michael Felder zum Namensgeber für Käse wurde**
 In Schoppernau setzt die Bergkäserei auf dörfliche Strukturen, berühmte Vorfahren und einen hochmodernen Betrieb.
- 10 **Kein Business as usual – Zwischen Landwirt und Geschäftsführer**
 Wolfgang Rigo hat am Peterlehof in Übersaxen seinen Ausgleich zum Businessleben gefunden.
- 12 **Vorarlbergs beste Obstveredler:innen**
 In der inatura in Dornbirn wurden zum 33. Mal Vorarlbergs beste Obstverarbeiter:innen ausgezeichnet.
- 14 **Ländle Beerenzeit!**
 Es gibt wieder Erdbeeren und demnächst auch wieder Heidelbeeren bei den Ländle Gütesiegel Partnern.

„nochfroggt“

- 20 Anlässlich des „25-Jahr-Jubiläums“ der Gründung der LQM haben wir beim damaligen Landesrat Erich Schwärzler „nochfroggt“, was ihm aus dieser bewegten Zeit in Erinnerung geblieben ist.

Gemüse neu entdeckt

- 28 **Der Regenbogen im Garten – Mangold**
 Infos über Verwendung und Anbau.

Wissen

- 16 **25 Jahre Ländle Produkte!**
 Spannende Infos und Zahlen rund um das 25-jährige Bestehen der Ländle Qualitätsprodukte Marketing GmbH.
- 29 **Gemüse aus Vorarlberg**
 Der Kauf von regionalem Gemüse direkt vom Vorarlberger Produzenten hat viele Vorteile.



**10 %
Rabatt**



auf Ihren Einkauf von Produkten der Bergkäserei Schoppernau. Gültig bis 01.08.2026 ausschließlich im Bergkäserei-Laden in Schoppernau.

Maximal EUR 50,00 Rabatt pro Einkauf und Person. Nicht mit anderen Aktionen oder Rabatten kombinierbar. Ausgenommen bereits reduzierte Ware und Geschenkgutscheine. Keine Barablöse. Nur Originalcoupon gültig.

Vorarlberg am Teller

- 22 **„Vorarlberg am Teller“-Veranstaltung**
 In der Kulturbühne Ambach in Götzis wurden 46 Gemeinschaftsküchen wieder für ihren Einsatz regionaler Lebensmittel ausgezeichnet.
- 24 **Kalbswochen**
 Elf Gemeinschaftsverpfleger haben im Juni Gerichte mit 100 Prozent Vorarlberger Kalbfleisch auf der Speisekarte.
- 26 **Ein voller Bauch macht eben zufrieden**
 Gerhard Kirhofer ist Küchenleiter im Benevit Sozialzentrum Alberschwende. Im Durchschnitt werden dort hundert Mahlzeiten pro Tag mit hohem Regionalitätsanteil zubereitet.

Aktuelles

- 08 **Neueröffnung V-Milch Läden**
 Nach umfassender Neugestaltung öffnete das V-Milch Läden in der Nofler Straße wieder seine Türen.
- 09 **Weltmilchtag!**
 Das Ländle Glücksrad ist auch dieses Jahr wieder in deiner Stadt. Alle Termine im Überblick.
- 15 **Die Bäuerin als Gestalterin**
 Eine Bäuerin heute ist Unternehmerin, Managerin und zentrale Stütze des Betriebs.
- 30 **Wandertipp**
 Die Georunde Rindberg im Bregenzerwald verbindet Natur und Geschichte.



Wie Franz Michael Felder zum Namensgeber für Käse wurde

In Schoppernau befindet sich die kleinste Ganzjahressennerei Vorarlbergs. Um mit den Großen der Branche mitzuhalten, setzt die Genossenschaft auf dörfliche Strukturen, verbunden mit einem hochmodernen Betrieb. Auch in der Vermarktung geht man neue Wege. Und setzt dabei auf einen berühmten Vorfahren.

Einst ist die Wälder Musikgruppe HMBC "Vo Mello bis ge Schoppornou" gloufa. Und dort, mitten im Ortszentrum von Schoppernau, steht seit dem Jahr 2002 die kleinste ganzjährig betriebene Sennerei Vorarlbergs. Betriebsleiter und Meistersenn Günther Muxel verarbeitet dort jährlich 1,4 Millionen Kilogramm Milch, was umgerechnet für 17 Laibe Bergkäse pro Tag reicht. Wer am frühen Vormittag in den angrenzenden Laden kommt, kann ihm sogar bei der Arbeit zuschauen. Denn durch eine riesige Glaswand blickt man direkt in die Käserei hinein. Diese Transparenz ist bewusst gewählt, denn als es zu Beginn dieses Jahrtausends zum Zusammenschluss der beiden Sennereien Oberdorf und Unterdorf kam, war es den Genossenschaftern ein Anliegen, möglichst offen und zugänglich zu arbeiten. Schließlich hat man in dem kleinen Wälderdorf, das nicht einmal tausend Einwohner zählt, nichts zu verheimlichen. Vor allem was den Käse betrifft. „Wir waren damit in der Tat so etwas wie die Vorreiter in Sachen Schaukäserei“, hat Muxel in über

40 Berufsjahren viele Entwicklungen mitgemacht. So war die Zahl der bäuerlichen Zulieferbetriebe damals gut doppelt so hoch, die Milchleistung der Kühe jedoch wesentlich niedriger.

Milch kommt von 23 Landwirt:innen

Nunmehr sind es 22 bäuerliche Betriebe aus dem Ort – nur einer kommt aus dem Nachbardorf Au –, die in der Hochsaison zweimal täglich ihre Milch abliefern. Statt anonym in einem großen Milchtanker bringen die Landwirt:innen sie noch persönlich in Kannen vorbei. „Zum Teil sogar mit dem Handwagen“, ergänzt der 56-jährige Schopperner. Früher war das Käsemachen vorwiegend ein Saisongeschäft. „Die Milchmenge ist bei weitem nicht mehr so schwankend, obwohl es natürlich schon Spitzen gibt. Aber 5100 bis 5300 Liter sind es immer pro Tag, die wir verarbeiten.“ Außer in den Sommermonaten, wenn 90 Prozent der Kühe auf den Alpen sind. Da wird nur einmal am Tag geliefert und jeden zweiten Tag produziert.



Bereits um 5.20 Uhr steht Günther Muxel, der Sommer wie Winter mit dem Rad zur Arbeit fährt, in der Sennerei, um mit den Vorbereitungen zu beginnen. Der Betrieb selbst ist hochmodern ausgestattet und verfügt auch über einen eigenen Käsekeller, in dem bis zu 5000 Laibe gelagert werden können. „Insgesamt sind wir zu dritt in der Produktion, seit Herbst ist auch ein Lehrling – der erste im Betrieb – dabei.“ Zwischen 6.45 und 7.30 Uhr ist Lieferzeit, am restlichen Vormittag werden Käse und als Zusatz auch Butter und Topfen erzeugt. Die zweite Milchtranche trifft am Abend zwischen 18.30 und 19.00 Uhr ein.

So klein Schopperrnau auch ist, die Gemeinde hat doch auch große Söhne hervorgebracht. Da wäre – was die Gegenwart betrifft – beispielsweise Philipp Lingg, jener Musiker, der beim anfangs erwähnten berühmten HMBC-Song federführend mitgewirkt hat. Und dann wäre da noch der Bauer, Schriftsteller und Sozialreformer Franz Michael Felder, dessen Name auch 157 Jahre nach seinem Tod sehr vielen geläufig ist und dem sogar ein eigenes Archiv in der Vorarlberger Landesbibliothek gewidmet ist. Weniger bekannt ist, dass F. M. Felder so etwas wie der erste Käsebell im Land war. Um das in den 1860er-Jahren herrschende Monopol des „Käsegrafen“ Gallus Moosbrugger aus Schnepfau zu brechen, gründete Felder einen Käsehandlungsverein. Ein Pionier für die heutigen Genossenschaften.

Die Käse haben Namen

Wer im Regal zur 14 Monate gereiften Special Edition oder zum zehn Monate gereiften Bergkäse greift, findet auf dem Etikett Felders Konterfei. Die Sennerei Schopperrnau würdigt damit ihren großen Sohn und macht ihn – mit dem Einverständnis seiner Nachfahren – zur Marke. Eine Spezialität des Hauses ist etwa der F. M. Sonderling, wie auch Felder zu seiner Zeit einer war. Und tatsächlich handelt es sich auch beim Käse-Sonderling um solch einen: „Er ist ein echtes Unikat. Ein Sauerkäse, der aus Rohmilch hergestellt wird“, erklärt Meistersenn Günther Muxel den Hintergrund. Dafür gab es auch Gold beim Kasermandl-Wettbewerb 2024 in Wieselburg.

Mit der Felder-Linie hat man in der Kleinsennerei, die auch vom Tourismus im Bregenzerwald lebt, eine erfolgreiche Vermarktungsschiene entwickelt. Mittlerweile ist es nicht nur der bekannte Franz Michael, der die Käseverpackung ziert, sondern auch dessen Frau Nanni und die gemeinsamen Kinder Kaspar und Katharina. „Und die Verwandtschaft war ja noch viel größer, es sind also schon noch Namen verfügbar“, bekräftigt Franziska Nigsch, die sich in der Sennerei unter anderem um den Onlineshop kümmert. Gut ein Drittel des Verkaufes erfolgt über das Internet.

Innovationen und Kooperationen

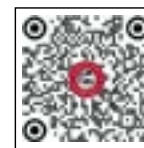
Um gegen wesentlich größere Betriebe bestehen zu können, braucht es neben höchster Produktqualität auch Innovation und Ideenreichtum. „Man muss immer am Ball bleiben“, bringt es Günther Muxel, den Käse schon als Kind auf der Alp fasziniert hat, auf den Punkt. Auch der steigenden Nachfrage nach kleineren Käseportionen im Endverbrauch wurde Rechnung getragen – durch eine Erweiterung der Käseschnittmaschine.

Der Genuss kommt in Schopperrnau mit passenden Veranstaltungen nicht zu kurz. Hierzu besucht man den „Käse & Wein Genuss“ in der hauseigenen Weißtannstube oder wandert durch das Dorf bei der „Kulinarischen Reise ins Vorsäß“. Genaue Infos und Termine dazu finden Sie auf der Website der Bergkäserei.

Und selbst mit dem Weinviertel in Niederösterreich pflegt man zwecks Produktaustausch regen Kontakt. Den gab es – wie ein Blick in alte Geschäftsbücher beweist – schon vor über hundert Jahren und er wurde auf Initiative des Weinviertler Winzers Toni Honsig wiederbelebt und soll nun weiter ausgebaut werden. Wer weiß: Vielleicht singt ja Philipp Lingg irgendwann davon, dass er vo Schoppornou bis ins Weinviertel gloufa ist.



Schau vorbei:



Bergkäserei Schopperrnau

Unterdorf 248
6886 Schopperrnau
T +43 (0)5515 30151
E info@bergkaeserei.at
www.bergkaeserei.at

Produkte mit Ländle Gütesiegel

Ländle Milchprodukte: die F. M. Felder Käsefamilie, Sennereibutter, Butterschmalz und Bauerntopfen

Verkauf im Bergkäserei-Laden:

die aktuellen Öffnungszeiten unter www.bergkaeserei.at

SB-Käseautomat – rund um die Uhr, direkt beim Laden

www.laendle.at/milchprodukte



JETZT NEU IM KÜHLREGAL!

LÄNDLE KEFIR mit knusprigem Müsli



Mit dem neuen Ländle Kefir mit Müsli bringt Vorarlberg Milch frischen Schwung ins Kühlregal. Das innovative Produkt vereint cremigen Kefir mit einem separaten Müsli-Topping im praktischen Deckelbecher – für individuellen Genuss und maximale Frische bei jedem Löffel.

Der Ländle Kefir wird zu 100 % aus Ländle Milch hergestellt und enthält wertvolle Bifidobakterien, ist zudem eine optimale Proteinquelle und damit ideal für den aktiven und gleichzeitig bewussten Alltag. Laktosefrei bietet er Genussmomente ohne Kompromisse für alle. Ob als ausgewogenes Frühstück oder leichter Snack zwischendurch!

NEUERÖFFNUNG V-Milch Läden

Am 18. März öffnete das V-Milch Läden in der Nofler Straße in Feldkirch nach umfassender Neugestaltung wieder seine Türen – und lädt Kundinnen und Kunden ein, das beliebte Käsläden in völlig neuem Ambiente zu entdecken.

Seit Anfang der 1990er-Jahre ist das Geschäft in der Nofler Straße eine feste Adresse für hochwertige Milch- und Käseprodukte. Nun wurde das traditionsreiche Läden zukunftsfit gemacht: Mit mehr Farbe, moderner Einrichtung und auf rund 150 m² Verkaufsfläche erwartet Besucherinnen und Besucher eine deutlich größere Auswahl und ein frisches Einkaufserlebnis.

Ein Highlight ist das erweiterte Sortiment. Durch die Partnerschaft mit der NÖM kann das V-Milch Läden nun das gesamte NÖM-PRO-Protein-Sortiment anbieten. Ergänzt wird das Angebot zudem mit „NÖM fasten“ für leichte Genussmomente, einer umfangreichen laktosefreien Produktlinie sowie vielen weiteren neuen Spezialitäten, die das Einkaufen noch abwechslungsreicher machen. Trotz aller Neuerungen bleibt das Herzstück des Geschäfts unverändert: das engagierte Team.

Mit freundlicher Beratung, kleinen Kostproben, Rezepttipps und einem offenen Ohr für einen kurzen Schwatz sorgt das Team dafür, dass sich Kundinnen und Kunden im V-Milch Läden rundum wohlfühlen.

Öffnungszeiten:

Mo–Sa 8.00–12.00 Uhr und
Mi–Fr 16.00–18.30 Uhr



VORARLBERGMILCH

Ländle Bergkäse in Würfeln

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



Alltag Weiter denken

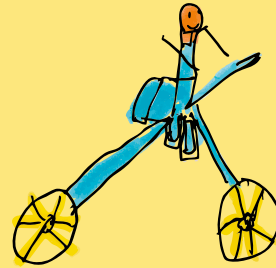
Weil es die Umwelt wert ist.



Natur schützen



Abfall trennen



Mehr Fahrrad fahren

Eine Initiative der Vorarlberger
Gemeinden und ihrer Partner:innen



umweltv.at

Samstag - Sonntag

30.5.-7.6.

VMOBIL
Umweltwoche
Ticket € 18,40
(gilt ab 1. Juni)

WELTMILCHTAG 2026

Drehe am Milch-Glücksrad und gewinne tolle Sofortpreise!

Auch in deiner Stadt (nur bei guter Witterung):

Hohenems: Donnerstag, 28. Mai, Wochenmarkt (Schlossplatz)

Feldkirch: Samstag, 30. Mai, Wochenmarkt (Sparkassenplatz)

Dornbirn: Mittwoch, 3. Juni, Wochenmarkt (Marktplatz)

Bregenz: Freitag, 5. Juni, Bauernmarkt (Kaiserstraße)

Bludenz: Samstag, 6. Juni, Wochenmarkt
(Innenstadt, vor der Stadtpotheke)

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





Kein Business as usual – Zwischen Landwirt und Geschäftsführer

Wolfgang Rigo hat in der Landwirtschaft seinen Ausgleich zum Businessleben gefunden. Der 50-Jährige züchtet und vermarktet dabei am Peterlehof in Übersaxen Wagyu- und Angus-Rinder. Eine besondere Aufgabe, geht es doch darum, höchste Qualität zu erzeugen.

Ein großer schwarzer Bulle, der majestätisch auf der Wiese steht, zeigt an, dass es ab hier nur noch ein paar Meter zum Peterlehof in Übersaxen sind. Der Hof liegt etwas abseits des Dorfkerns. Er ist von einer idyllischen Landschaft umgeben. Sie wird von großflächigen Streu- und Magerwiesen geprägt, wie sie typisch für die Gegend sind und sich bis in den Walgau hinunterziehen. Ein kleinräumiges Mosaik,

das einen großen Reichtum an Naturschätzen beherbergt. Der Stier auf der Wiese nimmt von all dem jedoch keine Notiz – wie denn auch, ist er doch aus Bronze gegossen und steht als Symbol für eine besondere Rinderzucht, die Wolfgang Rigo auf 1000 Meter Seehöhe betreibt. Der 50-Jährige, hauptberuflich als Geschäftsführer bei der Huppenkothen-Gruppe beschäftigt, hat in Übersaxen seine Wurzeln in der Landwirtschaft wiederentdeckt. 2016 ergab sich die Gelegenheit, einen kleinen Hof zu übernehmen. Gemeinsam mit seiner Frau und den beiden Kindern errichtete er dann 2022 einen Aussiedlerhof nach modernsten Kriterien. Auch privat übersiedelte die Familie bereits 2001 nach Übersaxen, wo sie nun in der Nähe des Hofes lebt. „Es ist ein schönes Dorf, das sehr lebenswert ist“, schwärmen die Rigos von ihrer Heimat. Als Kind half Wolfgang immer wieder am Hof seines Großvaters in Schlins mit. „Ihm ist auch der Name Peterlehof gewidmet“, klärt Rigo auf.

Japan ähnlich wie Vorarlberg

Durch seine beruflichen Verbindungen zu Japan ist er auf die Rinderrasse Wagyu gestoßen. Die Japan-Rinder, was Wagyu auf Deutsch übersetzt heißt, sind für ihr hochwertiges und feines Fleisch bekannt und vor allem für Gaumen gedacht, die es exklusiv mögen. Mit rund 50 Stück ist Wolfgang Rigo einer der größeren Wagyu-Züchter im Land, hinzu kommen 20 Aberdeen-Angus-Rinder, die von Natur aus hornlos und von der Statur auch um einiges kräftiger sind. „In der Haltung unterscheiden sich die beiden Rassen kaum, geschmacklich hingegen durchaus“, erklärt der Nebenerwerbslandwirt. Das Fleisch von Wagyu gilt als besonders exklusiv, weil die Rinder langsam aufwachsen, mindestens 36 Monate alt werden und ganz speziell gefüttert werden. Auch Wolfgang Rigo hat da seine eigene gesunde Mischung, die ohne Gentechnik und Silagen auskommt, gefunden. „Fünf Jahre haben wir gebraucht, damit wir jene Qualität herbekommen haben, die wir uns

vorstellten.“ Die intensive Marmorierung und der zarte Geschmack machen das außergewöhnliche Aroma aus. Unter den Gourmets wird Wagyu-Fleisch oftmals als das exklusivste unter den Steaks bezeichnet.

Wie der Geschäftsführer feststellte, ähneln die Bedingungen in Japan topografisch jenen von Vorarlberg. Das brachte ihn auch auf die Idee. So zeichnet sich etwa die Region rund um die Großstadt Kobe, aus der die Wagyu-Rinder ursprünglich kommen, durch eine steile, dichtbewaldete Gebirgslandschaft aus, die auf rund 1000 Meter Seehöhe liegt. Die aus Schottland stammenden Black-Angus-Rinder wiederum sind sehr robust und muskulös. Sie zählen weltweit zu den beliebtesten Fleischrinder-Rassen. Ihr Fleisch ist geschmacksintensiv und wird besonders von Steak-Liebhaber:innen bevorzugt. Der Peterlehof verfügt zudem über einen eigenen Dry-Age-Raum. Dort reift das Fleisch bis zu vier Wochen. „Manche meiner Kunden möchten das Fleisch lediglich abhängen lassen, andere warten, bis es vollständig gereift ist.“ Rund 30 bis 60 Prozent verkauft Rigo direkt ab Hof, der Rest geht an die Gastronomie. Dabei können die Kund:innen selbst entscheiden, was für Cuts sie möchten.

Nur reinrassige Eigenzüchtungen

Sosehr das Endprodukt geschätzt wird, ist es dem Züchter aus Übersaxen wichtig, dass auch die Tiere vom ersten Tag an

mit größtem Respekt behandelt werden. Von der Geburt über die Aufzucht bis hin zur Schlachtung erfolgt alles am eigenen Hof. Die Rinder sollen in keiner Lebensphase Stress verspüren. Am Peterlehof leben nur reinrassige Eigenzüchtungen. Die Besamung erfolgt nicht künstlich, sondern durch einen Stier. Diese Zuchtphilosophie ist besonders bei Wagyu-Rindern für Rigo wichtig.

Ab Anfang Mai befinden sich seine Rinder auf der Weide und im Sommer geht es auf speziell ausgewählte Alpen im Walser- und Laternsertal. Aber auch im modern eingerichteten Stall, in dem vieles, wie zum Beispiel die Fütterung, vollautomatisch erfolgt, finden die Tiere jeglichen Luxus vor. Sie können sich frei bewegen und sich an Kuhbürsten selbst massieren. Sogar Kameras sind angebracht, sodass Wolfgang Rigo jederzeit beobachten kann, was seine Rinder gerade so treiben. Geplant ist ein weiterer Zubau mit zusätzlichem Heustock und Stall, mit dem Ziel, alles mittels PV-Anlage autark zu betreiben.

Klassische Musik für die Rinder

Für das Wohlbefinden darf auch (klassische) Musik nicht fehlen. Diese reduziert die Stresshormone. Stellt sich die Frage, ob die Tiere eher auf Mozart oder auf Beethoven stehen. Wolfgang Rigo kommt ein Schmunzeln über die Lippen. „Ich denke, das können sie nicht unterscheiden. Hauptsache Klassik“, antwortet der 50-Jährige. Gut, dass die KI darauf eine Antwort weiß. Sie schlägt tatsächlich Beethovens 6. Sinfonie „Pastorale“ oder auch Simon & Garfunkels „Bridge over Troubled Water“ vor.

Das Wohlbefinden steht auch bei Familie Rigo selbst und allen Mitarbeitenden am Peterlehof an erster Stelle. „Jahrelang war ich als Ausgleich zu meinem Beruf bei der Flugrettung, jetzt ist die Landwirtschaft mein Ausgleich. Wir arbeiten viele Wochenstunden, aber das ist für uns normal“, erklärt Wolfgang und zeigt sich dankbar für die Unterstützung seiner Familie und der Helfer, die es überhaupt erst ermöglichen, diesen Betrieb zu führen. Es ist nicht selbstverständlich, sich auf so viel Kompetenz und Einsatz verlassen zu können.



peterle Hof

Peterlehof Familie Rigo

Übersaxner Straße 19
6834 Übersaxen
T 0680 3289837
E info@peterlehof.at
www.peterlehof.at

Produkte mit Ländle Gütesiegel:

Ländle Rind: Wagyu- und Angus-Rind;
Pakete, Einzelteile & veredelte Produkte

Weitere Produkte:

saisonal Wildfleisch, Brennholz

Direktvermarktung ab Hof:

nach telefonischer Vereinbarung

www.laendle.at/rind





Vorarlbergs beste Obstveredler:innen

Am Freitag, den 17. April, wurden zum 33. Mal Vorarlbergs beste Obstverarbeiter:innen bei der Landesprämierung ausgezeichnet. Über 160 Gäste wohnten der Preisverleihung im Foyer der „inatura“ in Dornbirn bei und konnten sich im Anschluss an den offiziellen Teil von der hohen Qualität der Produkte selbst überzeugen.

Seit 33 Jahren lädt die Landwirtschaftskammer Vorarlberg (LK) die heimischen Erzeuger:innen von Obstbränden, Likören, Mosten, Säften und Essigen dazu ein, ihre Produkte unabhängig bewerten zu lassen. Von 66 Betrieben wurden 232 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. Neben der Auszeichnung mit „Gold“, „Silber“ oder „prämiert“ wurden aus den Goldmedaillen-Produkten heuer 15 Sortensieger gekürt. Dies sind die Brände, Liköre, Moste, Säfte und Essige mit der jeweils höchsten Punktezahl ihrer Kategorien. Die höchste Auszeichnung ist aber die zum/zur Brenner:in des Jahres bzw. zum/zur Moster:in des Jahres.

Brenner des Jahres wurden Alexander Berchtel aus Schnifis, Gerold & Günther Gassner aus Höchst und Egon & Daniel Brunner aus Lustenau, die an der Veranstaltung leider nicht teilnehmen konnten.

Moster des Jahres darf sich Andreas Oberhauser aus Mäder nennen. Zum ersten Mal wurde zudem der Titel **Obstveredler des Jahres** vergeben. Dieser zielt auf die Vielfalt ab und wurde aus den Betrieben ermittelt, die für Produkte aus allen fünf Kategorien (Brände, Liköre, Moste, Säfte und Essige) Medaillen errungen haben. Der erste Preisträger wurde Andreas Krammel aus Lustenau.

Die Vorarlberger Landesprämierung wird von der Ländle Qualitätsprodukte Marketing GmbH und der Landwirtschaftskammer Vorarlberg organisiert. Im Rahmen der Veranstaltung wurden durch die Ländle Qualitätsprodukte Marketing GmbH zudem Hoftafeln an zwei neue Produzenten überreicht. Seit 2024 ist nämlich eine von der Landesprämierung unabhängige und freiwillige Teilnahme am Ländle Gütesiegel Programm für Obstveredlung möglich. Mit diesen beiden neuen Partnern (Seite rechts) tragen somit ausgewählte Produkte von insgesamt zehn Produzenten das Ländle Gütesiegel.

Foto oben: LK-Präsident Josef Moosbrugger, Andreas Oberhauser, Ulrich Höfert, Alexander Berchtel, Andreas Krammel, Marcel Strauß, Gerold & Günther Gassner und Landesrat Christian Gantner. (v. l. n. r.)



DIE BROSCHÜRE

mit allen prämierten Produkten gibt es online unter:

laendle.at/landespraemierung2026





Die zwei neuen Mitglieder:

Peter Marlin



Die Obstveredelung zu feinen Destillaten wurde Peter Marlin aus Bürs quasi in die Wiege gelegt. Bereits im Alter von zehn Jahren hat er in der familieneigenen Hausbrennerei mitgeholfen. Leider wurde diese Brennanlage bei einem Hausbrand vor vielen Jahrzehnten zerstört. Das Interesse an fein Gebranntem ist geblieben, sodass Peter Marlin in den 80er-Jahren mit seinem Bruder wieder aktiv wurde, das Brennen wegen des Fokus auf Beruf und Familie aber erneut ruhen ließ. Vor ca. zehn Jahren hat ihn dann die Leidenschaft wieder gepackt. Seither ist er Mitglied in der Brennerei-Interessensgemeinschaft Bürs und nutzt deren fahrbare Brennerei für die Herstellung seiner Apfel- und Birnenbrände. Seine Lieblingsfrucht ist hierbei die in Vorarlberg eher selten vorkommende Rossbirne, aus der er sortenreinen Edelbrand herstellt.

Produkte mit Ländle Gütesiegel:
Apfelbrand und Birnenbrand

Produkte erhältlich auf Anfrage:
T 0680 3016397
E p_marlin@gmx.at
Hinterburgweg 14, 6706 Bürs

4 Kings



Hinter diesem Namen stehen (v. l. n. r.) Bernd Tiefenthaler, Thomas Tschann, Mario Vonbank und Michael Stroppa (nicht im Bild), die mit ihrer Handwerkskunst das besondere Aroma ihrer Äpfel, Birnen und Kirschen in Form von Edelbränden einfangen. Seit drei Jahren brennen die vier Freunde zusammen das eigene Obst, damit die wertvollen Früchte der Hochstammbäume bestmöglich genutzt wird. Und noch eine fünfte Person ist hierbei entscheidend: Michael Tschann (im Bild ganz rechts) vom Lärchenhof – der Bruder von Thomas – betreut als Landwirt die vielen Obstbäume rund um den Hof in Thüringen, wo auch die Brennanlage steht.

Produkte mit Ländle Gütesiegel:
Apfelbrand, Birnenbrand und Kirschbrand

Produkte erhältlich auf Anfrage:
T 0664 5033192
E tschann.thomas@gmx.at
Und im Hofladen des Lärchenhofs:
Länderweg 2, 6712 Thüringen

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

laendle.at/obstveredelung



Ländle Beerenzzeit!



Erntefrische Ländle Erdbeeren!

Die Saison beim größten Erdbeerproduzenten in Vorarlberg ist wieder in vollem Gange! 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. Dieses Jahr heißt es besonders schnell sein – die süßen und erntefrischen Beeren können direkt ab Hof oder an den Verkaufsständen erworben werden.

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

Fotos: Weissengruber & Partner, Christoph Pallinger; Text: LCM

Ländle Heidelbeeren wieder ab Ende Juni!

Die Vorfreude ist groß – nicht mehr lange und es gibt endlich wieder Ländle Heidelbeeren! 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

Die Bäuerin als Gestalterin

**Wie stellt man sich eine Bäuerin vor?
Jede:r von uns hat wahrscheinlich ein Bild
vor dem inneren Auge, genauso wie wenn
wir an andere Berufe denken. Aber stimmt
dieses Bild heute noch? Die Bäuerinnen
befinden sich im Wandel genauso wie die
Landwirtschaft.**



Das Bild der Frau hat sich in kaum einem anderen Berufsbild so stark geändert. Eine Bäuerin heute ist Unternehmerin, Managerin und zentrale Stütze des Betriebs. Ihr Alltag besteht aus einer Vielzahl an Aufgaben und Verantwortungen, die oft nicht gesehen werden, und spielt sich zwischen Stall, Feld, Betrieb und Familie ab. Dazu braucht es Fachwissen, unternehmerisches Denken, viel Engagement und Spontaneität.

2026: Internationales Jahr der Bäuerin

Um zu zeigen, was Bäuerinnen ausmacht und was sie alles leisten, hat die UNO 2026 zum „Internationalen Jahr der Bäuerin“ erklärt. Damit werden jene Frauen ins Rampenlicht gestellt, die in ihren vielfältigen Rollen sehr viel für die Gesellschaft leisten, deren Einsatz aber nicht immer die Anerkennung erhält, die er verdient.

In ganz Österreich werden 36 Prozent der Betriebe von einer Frau geleitet, in Vorarlberg rund 27 Prozent und viele Betriebe werden partnerschaftlich geführt. Frauen spielen damit in der heimischen Land- und Forstwirtschaft und für die Versorgungssicherheit eine große Rolle. Sie sind vielseitig, packen dort mit an, wo Hilfe nötig ist, und halten mit ihrer Flexibilität und ihrem Arbeitseinsatz Familie und Hof am Laufen. Besonders zeichnen sie sich durch Ideen-

reichtum, Innovationsstärke und Mut aus und sind damit oft Motor des bäuerlichen Betriebes.

Wo Frauen wirken, wächst Zukunft

Bäuerinnen versorgen unser Land mit hochwertigen Lebensmitteln und haben umfangreiches Wissen über Lebensmittel von der Erzeugung und der Qualität bis zur Verarbeitung. Sie pflegen die Kulturlandschaft und den Lebensraum, geben Wissen und Traditionen weiter und sind wichtig für den sozialen Zusammenhalt am Land. Damit sie diese vielen Aufgaben bewältigen können, soll gerade heuer darauf hingewiesen werden, dass Bäuerinnen wirtschaftliche Stabilität, ein sicheres Einkommen sowie soziale Absicherung im Alter brauchen.

Wissen aus erster Hand: Frag die Bäuerin!

Bäuerinnen sind kompetente Botschafterinnen für unsere regionalen Lebensmittel und die Landwirtschaft. Sie vermitteln Wissen und machen Landwirtschaft begreifbar: bei den Aktionstagen in den Volksschulen, bei Besuchen von Schulklassen im Rahmen von Schule am Bauernhof und bei diversen Hoffesten, Viehausstellungen und Erntedankfesten. Der direkte Austausch schafft Wertschätzung, Verständnis, Vertrauen und Wertschöpfung. Fragen Sie die Bäuerin!



<Bäuerin
Vorarlberger Frauen

**Bäuerinnenorganisation
Vorarlberg**

T 05574/400-100

E baeuerinnen@lk-vbg.at

www.baeuerinnen.at

www.schuleambauernhof.at



25 Jahre Ländle Produkte

Regionale Lebensmittel sind heute aus den Regalen und den Kühlschränken in Vorarlberg kaum mehr wegzudenken. Dass die Marke „Ländle Produkte“ längst für Herkunft, Qualität und Vertrauen steht, ist kein Zufall. Vor 25 Jahren wurde die „Ländle Qualitätsprodukte Marketing GmbH“ gegründet, hervorgegangen aus zwei Vereinen. Diese Vereine wurden bereits einige Jahre früher ins Leben gerufen, in einer Zeit großer Unsicherheit für die heimische Landwirtschaft. Der EU-Beitritt, sinkende Preise und das Höfesterben stellten viele bäuerliche Familien vor die Frage: Wie kann Landwirtschaft in Vorarlberg langfristig bestehen? Die Antwort darauf prägt das Land bis heute.

Mit dem bevorstehenden EU-Beitritt Österreichs in den 1990er-Jahren geriet auch die Vorarlberger Landwirtschaft unter starken Druck. Viele Familien gaben ihre Höfe auf, denn es war klar: Mit industriell produzierter Massenware konnten Produkte aus der Vorarlberger Landwirtschaft preislich niemals konkurrieren. Gesucht wurde daher ein anderer Weg – einer, der auf Qualität, Regionalität und Nähe zu den Konsument:innen setzt.

Die Grundlage dafür bildete das damalige Vorarlberger Agrarkonzept. Ziel war es, die Direktvermarktung zu stärken und den Betrieben neue Perspektiven zu eröffnen. Denn lange Zeit lief die Vermarktung vor allem über Genossenschaften. Milch wurde an Molkereien geliefert, Tiere wurden an Verarbeiter abgegeben. Der direkte Kontakt zwischen Bäuerinnen und Bauern sowie den Konsument:innen im Sinne der Direktvermarktung war selten bzw. gesetzlich gar nicht durchgängig vorgesehen.

Genau hier musste ein Umdenken einsetzen. Erste Bauernmärkte entstanden, Produzent:innen begannen, selbst zu vermarkten und zu veredeln. Gleichzeitig zeigte sich rasch: Der Hinweis „aus Vorarlberg“ allein reicht nicht aus. Konsument:innen wollten nicht nur regionale Produkte, sondern nachvollziehbare Qualität und garantierte Herkunft.

So entstand Schritt für Schritt die „Ländle Produkte“-Marke. Zunächst wurde sie noch von der Landwirtschaftskammer getragen, später über die eingangs erwähnten Vereine „Qualitätsmanagement Verein“ und „Bäuerliches Ländle Marketing“ (vorher Vorarlberger Naturprodukte Verein) weiterentwickelt. Mit der Zeit wurde aber klar: Eine glaubwürdige Qualitätsmarke braucht unabhängige Strukturen. Schließlich entstand Ende 2001 die heutige „Ländle Qualitätsprodukte Marketing GmbH“ – kurz Ländle Marketing.

Die Gründung fiel in eine Zeit, die stark von der BSE-Krise in Deutschland geprägt war. Verunsicherte Konsument:innen fragten plötzlich genauer nach Herkunft und Qualität von Fleisch. Für die heimische Landwirtschaft wurde das zur Chance. Regionales Fleisch stand für Sicherheit und Transparenz. Gleichzeitig trieb der damals eingesetzte Projektleiter (später erster Geschäftsführer des Ländle Marketing) und gelernte Metzger Kurt Michelini neue Vermarktungsideen voran.

Eine davon war die „Ländle Metzger“, die 1998 ins Leben gerufen wurde. Das Konzept war damals außergewöhnlich: Nicht einzelne Produkte, sondern ganze Betriebe wurden ausgezeichnet. Konsument:innen sollten sich darauf verlassen können, dass bei teilnehmenden Metzgereien definierte Herkunfts- und Qualitätsstandards gelten. Besonders bei Rind, Kalb und Schaf setzte man konsequent auf Vorarlberger Herkunft.



Die Einführung sorgte allerdings nicht überall für Begeisterung. Bestehende Vermarktungsschienen wie die Genossenschaft „efef“ sahen Konkurrenz, auch innerhalb der Landwirtschaft gab es Widerstände. Dennoch entwickelte sich die Ländle Metzg zu einem wichtigen Baustein der regionalen Fleischvermarktung und machte deutlich, welchen Wert Herkunft und Qualität für Konsument:innen haben. Ende 2019 wurde die Betriebszertifizierung Ländle Metzg eingestellt.

Mit der Zeit entstanden zahlreiche weitere Programme: vom Ländle Apfel über Ländle Kartoffel, Ländle Honig und Ländle Eier bis hin zu Spezialitäten wie Ländle Alpschwein. Viele dieser Projekte waren Pionierarbeit. Sie halfen nicht nur einzelnen Betrieben, sondern stärkten das Bewusstsein für regionale Lebensmittel insgesamt.

Ein entscheidender letzter Schritt hin zur Gründung des Ländle Marketing war dabei die Professionalisierung. Persönlichkeiten wie Reinhard Lechner, Othmar Bereuter und Kurt Michelini prägten den Aufbau der Organisation mit unterschiedlichen Stärken – von Marketing über Qualitätsmanagement bis hin zur Produktentwicklung. Aus einzelnen Initiativen entstand nach und nach eine professionelle Plattform für regionale Lebensmittel. Heute ist das Ländle Gütesiegel die Kennzeichnung für echte Ländle Produkte und für viele Konsument:innen ein fixer Orientierungspunkt beim Einkauf. Es steht für kontrollierte Qualität, nachvollziehbare Herkunft und die Arbeit heimischer Bauernfamilien. Gleichzeitig erzählt die Geschichte des Ländle Marketing auch von Mut zur Veränderung, von Konflikten und von Menschen, die früh erkannt haben, dass Regionalität mehr braucht als das Abdrucken der rot-weiß-roten Flagge auf dem Etikett.

25 Jahre nach ihrer Gründung ist die Ländle Qualitätsprodukte Marketing GmbH damit weit mehr als eine Marketingorganisation. Sie ist ein Stück Vorarlberger Landwirtschaftsgeschichte und ein Beispiel dafür, wie aus einer Krise eine starke regionale Marke entstehen kann.



1995



BML – Bäuerliches Ländle Marketing

- Vermarktung landwirtschaftlicher Produkte aus Vorarlberg
- Entstehung der Markenprogramme wie Ländle Metzg (Ländle Beef, Ländle Kalb, Ländle Freilaufschwein, Ländle Alpschwein und Ländle Wild), Ländle Apfel & Ländle Gemüse

QMV – Verein Qualitätsmanagement Vorarlberg

- Kontrolle der Vorarlberger Produktion
- Richtlinien für Fleisch, Milchprodukte, sowie Obst und Gemüse

2001



LQM – Ländle Qualitätsprodukte Marketing GmbH

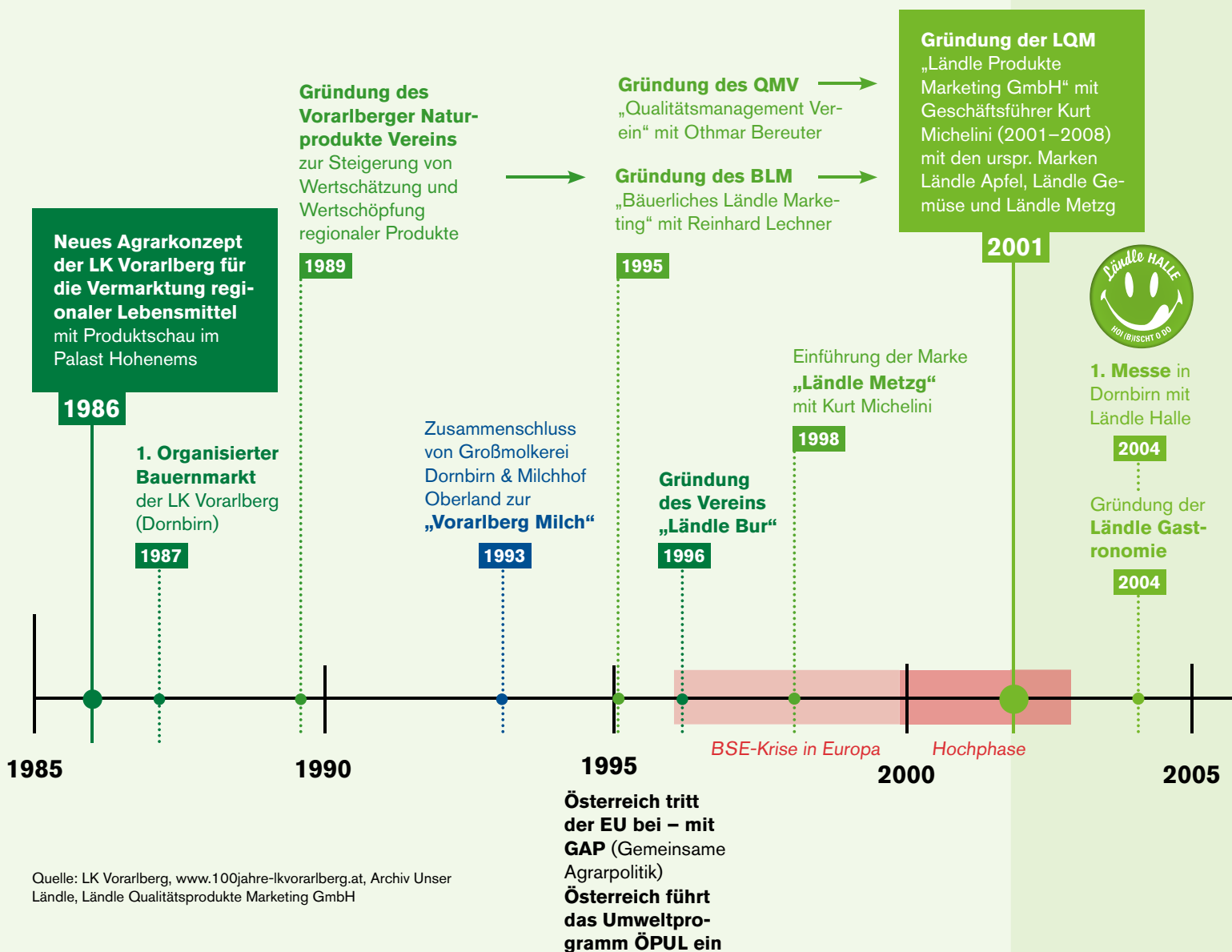
Verbindung aus beiden:

- Qualitätssicherung: unabhängige Kontrollen, eigenständige Richtlinien, übergesetzliche Standards mit Fokus auf Herkunft, Produkt- und Produktionsqualität.
- Marketing und Kundensensibilisierung: mit 22 Markenprogrammen, davon zwölf tierische, neun pflanzliche Gütesiegel Programme und ein Programm für veredelte Produkte.



GESCHICHTLICHES & MEILENSTEINE DER LQM

Wir feiern 25 Jahre „Ländle Produkte“, wobei die Wurzeln des kollektiven Marketings und der Qualitätssicherung von Ländle Produkten noch weiter zurückreichen. Die bäuerliche Vermarktung entwickelte sich laufend weiter und musste sich stets an Markt, Zeit sowie an die Bedürfnisse von Konsument:innen und Produzent:innen anpassen. Vereine entstanden, wurden weiterentwickelt und schließlich entstand daraus die unabhängige Ländle Qualitätsprodukte Marketing GmbH. Doch auch mit der etablierten Marke stehen die Entwicklungen glücklicherweise nicht still: Immer wieder werden neue Meilensteine gesetzt, Programme entwickelt, verändert und neue Wege eingeschlagen.



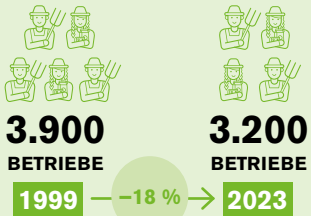
Quelle: LK Vorarlberg, www.100jahre-lkvorarlberg.at, Archiv Unser Ländle, Ländle Qualitätsprodukte Marketing GmbH

1969 gab es in ganz Vorarlberg noch 578 LH-Betriebe mit einer Verkaufsfläche von ca. 42.700 m²

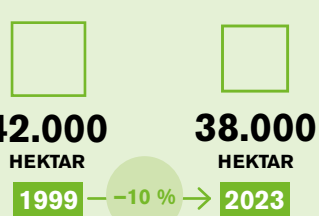
VOR CA. 25 JAHREN IM VERGLEICH:

Quellen: INVEKO Tabellen Grüner Bericht; 2001 und 2025, LK Vorarlberg; Gerhard Mathis, Handel in Vorarlberg (Erscheinungsjahr: 2002); WKO 2026, www.wko.at/vlb/handel/lebensmittelhandel/broschuere-2026-internet.pdf

LANDWIRTSCHAFTLICHE BETRIEBE* in Vorarlberg
Gesamt:



LANDWIRTSCHAFTLICHE NUTZFLÄCHE* in Vorarlberg
Gesamt, ohne Alpfächen:



LEBENSMITTELHANDEL – BETRIEBE in Vorarlberg:



*rein forstwirtschaftliche Betriebe wurden nicht gezählt.

1. Magazin luag

Gemeinsam mit der LK Vorarlberg wurde die Erstausgabe vom luag veröffentlicht. Vorher gab es auch schon Magazine wie „Ländle Journal“ oder „Erlebnis Landwirtschaft“



Dieses Magazin ist die **77.** luag-Ausgabe

MÄR 2006

Die **1. Ländle Gala** wurde gemeinsam mit der LK Vorarlberg in Götzis gefeiert.

NOV 2006



Messe Dornbirn SONDERSCHAU „Holz und Käse“ neue Ländle Halle

SEP 2007

Launch der 1. Ländle Website mit Online-Einkaufsführer

SEP 2010

Start der Landesinitiative „**Vorarlberg am Teller**“ für Gemeinschaftsverpfleger mit vier Teilnehmern

2017

Neuer Geschäftsführer Marcel Strauß (2017 – aktuell)

2017

Neuer Online-Einkaufsführer und Website

2020

Die **1. eigenständige „Vorarlberg am Teller“-Veranstaltung** wurde gefeiert.

2022

25-Jahr-Jubiläum

2026

Ende der EU-Quoten für Milchpreise

2010

2015

2020

2025

Man kann Veränderung bejammern – oder sie gestalten!

Die Ländle Qualitätsprodukte Marketing GmbH (LQM) feiert in diesem Jahr ihr 25-jähriges Bestehen. Vorgängerorganisationen hinzugezählt reicht die Arbeit noch weiter zurück bis zur Zeit des EU-Beitritts Österreichs im Jahr 1995. Wir haben deshalb beim damaligen Landesrat Erich Schwärzler „nochfrott“, was ihm aus dieser bewegten Zeit prägend in Erinnerung geblieben ist.

Lieber Erich, du warst von 1993 bis 2018 Landesrat. Was ist dir speziell aus deiner Anfangszeit besonders in Erinnerung geblieben?

Erich Schwärzler: Das war eine enorm bewegte Zeit. Ich bin genau zum EU-Beitritt in die Landesregierung gekommen und damit in eine Phase, in der sich die Landwirtschaft komplett neu erfinden musste. Mit dem EU-Beitritt wurde das alte und starre Marktordnungssystem aufgelöst, bei dem beispielsweise die Milch an die Genossenschaft abgegeben werden musste, und der freie Markt stand vor der Tür. Das war ein echter Umbruch. Plötzlich konnten die Bäuerinnen und Bauern selbst vermarkten, und viele innovative Landwirte sind direkt eingestiegen. Es entstand eine Aufbruchsstimmung, aber auch große Unsicherheit. Niemand wusste genau, wie sich Einkommen und Strukturen entwickeln würden, wurden doch zuvor noch Exportstützen seitens des Staates geleistet. Die Säle bei Bauernversammlungen waren in dieser Zeit dementsprechend voll, weil alle Antworten gesucht haben.



Wie wollte das Land Vorarlberg damals die heimischen landwirtschaftlichen Betriebe besonders unterstützen?

Erich Schwärzler: Es mussten zuerst die zentralen Fragen beantwortet werden, um richtig zu agieren: Welchen Mehrwert bieten wir den Konsumentinnen und Konsumenten? Wie schaffen wir höhere Wertschöpfung? Und wie bauen wir Vertrauen in unsere Produkte auf? Genau dafür wurden zwei wichtige Organisationen gegründet: der „Qualitätsmanagement Verein“ (QMV) und der „Vorarlberger Naturprodukte Verein“, später „Bäuerliches Ländle Marketing“ (BLM). Der eine hat auf höchste Qualität gesetzt, der andere legte den Fokus rein auf die Vermarktung. Gleichzeitig ist viel Neues entstanden, wie etwa die 1998 gegründete „KäseStrasse Bregenzerwald“ oder die zahlreichen Bauernmärkte im ganzen Land. In diesen ersten fünf Jahren nach dem EU-Beitritt gab es mehr Innovation als in den 25 Jahren davor. Enorm wichtig war bei all diesen Projekten die Zusammenarbeit. Einzelkämpfer hatten es schwer, es brauchte Partnerschaften: zwischen Landwirtschaft und Konsumenten, zwischen Bauern und Gastronomie. Auch der Tourismus war ein wichtiger Partner. Gemeinsam hat man verstanden: Regionalität und Qualität sind unsere Stärken und die Natur ist die Grundlage von allem. Sie ist auch aus Sicht der Konsumenten immer stärker in den Mittelpunkt gerückt.

Wie kam es schließlich zur Gründung der Ländle Qualitätsprodukte Marketing GmbH (LQM)?

Erich Schwärzler: 2001 haben wir die beiden Vereine QMV und BLM zusammengeführt und die LQM gegründet. Es war klar: Zwei Organisationen mit unterschiedlichen Botschaften funktionieren auf Dauer nicht. Das hat das Land Vorarlberg gemeinsam mit der Landwirtschaftskammer entschieden. Mir war wichtig, dass Regierung und Landtag dahinterstehen, denn wenn wir diesen Weg gehen, dann gemeinsam.

Die Diskussion über diese Zusammenführung gab es schon länger, der Ausbruch der Rinderkrankheit BSE im Jahr 2000 in Deutschland gab dann den letzten Anstoß. Wir wussten, wie wichtig Vertrauen in die landwirtschaftlichen Produkte und klare Herkunft sind.

Wie hat sich die LQM aus deiner Sicht entwickelt?

Erich Schwärzler: Sehr positiv. Sie hat es geschafft, die Marke „Ländle“ zu stärken und präsent zu halten. Das war entscheidend. Wir haben in Vorarlberg immer großen Wert auf enge Zusammenarbeit gelegt – mit Sennereien, Metzgereien, Handel und Regionen. Auch die Qualität hat sich enorm entwickelt. Daher ist es wichtig, dass diese regionale Qualität für Konsumentinnen und Konsumenten auch erkennbar ist, und das leistet das Ländle Gütesiegel. Heute haben wir eine Vielfalt an Produkten mit sehr hoher Qualität.

Was waren weitere einschlägige Entwicklungen in dieser Zeit?

Erich Schwärzler: Ein großer Punkt war das Thema Generationenwechsel. Vor allem aus der älteren Generation wollten einige am alten System der genossenschaftlichen Vermarktung festhalten und sahen die Direktvermarktung nicht so positiv, auf die bereits einige Betriebe setzten. Das war also auch eine Generationenfrage. Die Landwirtschaftskammer hat hier hervorragende Arbeit in der Beratung geleistet und auch am BSBZ (Anm. d. Red.: Bäuerliches Schul- und Bildungszentrum) wurden die Zeichen der Zeit erkannt und die jungen Bäuerinnen und Bauern gut ausgebildet. Es ist eine

neue Generation herangewachsen, die mit dem neuen System umgehen konnte, verbunden mit einem starken Bewusstsein für Natur, Kreisläufe und Tierschutz.

Wenn du zurückblickst:

Was war der entscheidende Erfolgsfaktor?

Erich Schwärzler: Dass wir die Veränderung angenommen haben. Ich sage immer: Man kann Veränderung bejammern, sie findet trotzdem statt. Oder man gestaltet sie mit. In Vorarlberg haben viele den Weg der Teilnahme gewählt. Wir hatten starke Partnerschaften, mutige Bäuerinnen und Bauern und eine klare gemeinsame Linie.

Wie siehst du die Zukunft der Vorarlberger Landwirtschaft?

Erich Schwärzler: Entscheidend wird sein, weiterhin mit der Bevölkerung zu kommunizieren und die eigene Zukunft mit Begeisterung zu gestalten. Die Chancen für eine positive Einkommensentwicklung liegen in der Regionalität, in der Qualität und im Vertrauen. Die Landwirtschaft wird sich mit gut ausgebildeten Bäuerinnen und Bauern weiterentwickeln, moderner werden. Die Grundprinzipien wie nachhaltige Bewirtschaftung, Tierwohl, regionale Identität und Wertschöpfung als Grundpfeiler für eine Landwirtschaft, müssen in Zukunft erhalten bleiben.

Vielen Dank für das Gespräch!

Steckbrief

- *Erich Schwärzler aus Lingenau*
- *Geboren am 20. März 1953*
- *Verheiratet, drei Töchter, ein Sohn*
- *Ab 1985 in der Politik (Vizebürgermeister von Lingenau)*
- *1988–1993 Abgeordneter des Nationalrats*
- *1993–2018 in der Landesregierung V (als LR für Landwirtschaft, Sicherheit, Energie und Integration)*
- *2009–2023 Obmann Österr. Almwirtschaft*





Regionalität, Stabilität & Qualität als gemeinsamer Erfolgsweg

Die Landesinitiative „Vorarlberg am Teller“ setzt ihren erfolgreichen Weg fort: Im Rahmen der feierlichen Auszeichnungsveranstaltung in der Kulturbühne Ambach in Götzis wurden am Donnerstag, 21. Mai, 46 Gemeinschaftsküchen für ihren besonderen Einsatz regionaler Lebensmittel ausgezeichnet. Vor über 230 geladenen Gästen aus Landwirtschaft, Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung, Politik und Wirtschaft gratulierte Landesrat Christian Gantner: „Diese Leistung verdient große Anerkennung. Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in den Gemeinschaftsküchen sorgen tagtäglich mit viel Engagement und Fachwissen dafür, dass Regionalität nicht nur ein Schlagwort bleibt, sondern dass Vorarlberg ganz konkret auf den Teller kommt.“ Die ausgezeichneten Küchen haben im vergangenen Jahr über 4,5 Millionen Mahlzeiten mit regionalen Zutaten zubereitet. Dahinter stehen circa 500 Mitarbeitende, die täglich in Schulen, Kindergärten, Sozialzentren, Krankenhäusern, Verwaltungsstellen sowie Betriebsrestaurants und Kantinen kochen.

Regionale Versorgung schafft Stabilität und Vertrauen

Landesrat Gantner betonte die Bedeutung regionaler Kreisläufe und Partnerschaften: „„Vorarlberg am Teller“ verbindet Landwirtschaft, Verarbeitung und Gemeinschaftsküchen auf eine Weise,

die Versorgungssicherheit, Qualität und regionale Wertschöpfung nachhaltig stärkt. Dieses Miteinander ist ein starkes Zukunftsmodell für unser Land. Besonders erfreulich ist, wie sich die Zusammenarbeit zwischen bäuerlichen Betrieben, Lieferanten und Küchen in den vergangenen Jahren weiterentwickelt und intensiviert hat. Diese starken Partnerschaften schaffen Vertrauen, ermöglichen laufend neue Entwicklungen und zeigen eindrucksvoll, wie erfolgreich Regionalität gemeinsam gelebt werden kann.“

Auch wirtschaftlich zeigt die Initiative eine starke Entwicklung: Durch die teilnehmenden Küchen wurden rund neun Millionen Euro an regionaler Wertschöpfung erzielt. Davon entfielen sechs Millionen Euro auf Lebensmittel mit hundertprozentiger Herkunft aus Vorarlberg. 57 Prozent des gesamten Wareneinsatzes der teilnehmenden Küchen entfallen auf „Gesamtregional“, das heißt entweder zu 100 Prozent regional oder ein regionales Wertschöpfungsprodukt (= mind. ein Verarbeitungsschritt in Vorarlberg).

Besonders hoch ist der 100-Prozent-Regionalanteil bei tierischen Produkten: 65 Prozent des verwendeten Fleisches stammen aus regionaler Herkunft, 80 Prozent aller Milch- und Milchprodukte werden regional bezogen und 90 Prozent aller Eier und Eiprodukte kommen aus Vorarlberg.

Eine besonders dynamische Entwicklung zeigt sich beim Anteil von regionalem Obst und Gemüse: Dieser stieg von 13 Prozent im Jahr 2023 auf mittlerweile 40 Prozent. Diese Entwicklung zeigt deutlich, dass sowohl die Nachfrage der Gemeinschaftsküchen als auch das regionale Angebot und die Verfügbarkeit in den vergangenen Jahren spürbar gewachsen sind. Immer mehr Küchen setzen bewusst auf saisonales Gemüse und Obst aus Vorarlberg, gleichzeitig konnten Produktion, Verfügbarkeit und Zusammenarbeit mit regionalen Betrieben weiter ausgebaut werden.

Auch Landwirtschaftskammerpräsident Josef Moosbrugger und die Vizepräsidentinnen LABg. Andrea Schwarzmann und Elisa Schlachter hoben die Bedeutung regionaler Partnerschaften hervor und gratulierten den ausgezeichneten Betrieben. Genauso wie die Landesbäuerin Esther Bitschnau und Landtagsvizepräsidentin Monika Vonier, die über die Wichtigkeit der Initiative sprachen.

Starke Entwicklung durch Zusammenarbeit

Projektkoordinatorin Vera Kasperek führte die positive Entwicklung vor allem auf die enge Zusammenarbeit aller Beteiligten zurück: „Die Küchenbetriebe, unsere bäuerlichen Familien, die Verarbeiter und Lieferanten ziehen gemeinsam an einem Strang. Genau diese Zusammenarbeit ermöglicht es, regionale Lebensmittel Schritt für Schritt stärker in der Gemeinschaftsverpflegung zu verankern. Die Entwicklung der letzten Jahre zeigt, welches Potenzial in regionalen Partnerschaften steckt.“

Regionalität als nachhaltiges Zukunftsmodell

Die Initiative „Vorarlberg am Teller“ wächst seit Jahren kontinuierlich und ist längst wichtiger Bestandteil einer nachhaltigen Gemeinschaftsverpflegung in Vorarlberg. Immer mehr Einrichtungen setzen bewusst auf regionale Zutaten und stärken damit nicht nur die heimische Landwirtschaft, sondern leisten durch kurze Transportwege und transparente Herkunft auch einen aktiven Beitrag zum Klimaschutz. Die Auszeichnung der 46 Küchenbetriebe versteht sich auch als sichtbares Zeichen der Anerkennung für jene Menschen, die täglich Verantwortung für Qualität, Versorgungssicherheit und regionale Wertschöpfung übernehmen.

„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 25105
- Ländle Qualitätsprodukte Marketing GmbH: Benjamin Hehle, E benjamin.hehle@lk-vbg.at, T 05574 400 705

Auszeichnungen in Platin (4):

- BSBZ – Landwirtschaftsschulen Vorarlberg
- Fairkocht macht Schule
- Ländle Gastronomie GmbH – Hohe Brücke
- Straßenmeisterei Arlberg/Montafon – Stützpunkt Rauz

Auszeichnungen in Gold (28):

- 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
- Lebenshilfe Kantine L – Gastronomie Batschuns
- Lebenshilfe Kantine L – HTL Dornbirn
- Lebenshilfe Kantine L – PH Feldkirch
- Lebenshilfe Kantine L – Schule am See Hard
- miteinander füreinander Andelsbuch
- Pflegeheim St. Josef Schruns
- Pflegewohnheim Sulzberg
- SeneCura Sozialzentrum Dornbirn
- SeneCura Sozialzentrum Hohenems
- SeneCura Sozialzentrum Laurentius-Park Bludenz
- Seniorenbetreuung Feldkirch GmbH
- Sozialdienste Wolfurt gGmbH
- Sozialzentrum Altach
- Sozialzentrum Josefsheim Betriebs-GmbH Hörbranz
- Sozialzentrum Nenzing
- Sozialzentrum Rankweil Haus Klosterreben
- Sozialzentrum Vorderlandhus

Auszeichnungen in Silber (9):

- Antoniushaus der Kreuzschwester
- AQUA Mühle Vorarlberg gGmbH
- Krankenhaus der Stadt Dornbirn
- Lebenshilfe Kantine L – HTL Rankweil
- SeneCura Sozialzentrum Hard
- SeneCura Sozialzentrum Lauterach
- Sozialzentrum Bürs
- Sozialzentrum St. Josef Au
- Vorarlberger Schulsport-Zentrum Tschagguns

Auszeichnungen in Bronze (5):

- Schloss Hofen – Wissenschafts- und Weiterbildungs-Ges.m.b.H.
- Sozialzentrum Egg
- Sozialzentrum Frastanz
- Sozialzentrum Satteins-Jagdberg
- Vorarlberger Krankenhaus-Betriebsgesellschaft m.b.H.

Sonderauszeichnungen (3):

- **Aufsteiger des Jahres** – Krankenhaus der Stadt Dornbirn
- **Einsteiger des Jahres** – Seniorenbetreuung Nenzing
- **Regionalitätsthroughstarter*** – Bildungscampus Vandans und Pflegeheim St. Josef Schruns

*Starke Steigerung des Regionalitätsanteils in den letzten 2 Jahren

Ländle
P R O D U K T E

08.06. – 26.06.

KALBSWOCHEN

Kalbswochen bei Vorarlbergs Gemeinschaftsverpflegern!

Bei elf Großküchen und Gemeinschaftsverpflegern in Vorarlberg steht der Juni wieder ganz im Zeichen des Schwerpunktes „Bestes vom heimischen Kalb“. Vom 8. bis zum 26. Juni sind bei den teilnehmenden Betrieben mindestens zweimal in der Woche Gerichte mit 100 Prozent 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 Sie unter:
www.vorarlbergamteller.at



Alle elf teilnehmenden Einrichtungen



öffentlich zugängliche Betriebe



**Sozialzentrum
Bürs**

Bürs



**BENEVIT
Sozialzentrum
Alberschwende**

Alberschwende



**Landesberufsschulen
Lochau**

Lochau



**Sozialzentrum
St. Josef in Au**

Au



**Pflegewohnheim
Sulzberg**

Sulzberg



**3 L Gastronomie
Landhaus Restaurant**

Bregenz



**Pflegeheim
St. Josef Schruns**

Schruns



**illwerke vkw
Bregenz**

Bregenz



**illwerke vkw
Rodund**

Vandans



**Vorarlberger
Krankenhaus-
Betriebsgesellschaft**

Bregenz, Bludenz,
Feldkirch, Hohenems
und Rankweil



**Hohe Brücke
Ländle Gastronomie**

Wolfurt



Ein voller Bauch macht eben zufrieden

Gerhard Kirhofer ist Küchenleiter im Benevit Sozialzentrum Alberschwende. Im Durchschnitt werden dort hundert Mahlzeiten pro Tag zubereitet. Und das mit einem hohen Anteil von Lebensmitteln aus dem Ländle. Deshalb gab es bei „Vorarlberg am Teller“ zum wiederholten Mal die Auszeichnung in Gold.

Reden und Essen bringen bekanntlich Leute zusammen. Im von Benevit betriebenen Sozialzentrum Alberschwende wird das schon durch die Architektur der Gebäude ersichtlich. Denn inmitten der beiden Wohnbereiche befindet sich der Essbereich mit einer gemütlichen Stube. Im Erdgeschoß ist die Großküche, in der Gerhard Kirhofer mit seinem Team täglich bis zu 180 Mahlzeiten zubereitet. „Im Durchschnitt sind es hundert pro Tag“, präzisiert der Küchenleiter. Weil an sieben Tagen die Woche gekocht wird, kommen über das Jahr gerechnet rund 36.500 Portionen zusammen.

Dass sich dabei ganz viel Vorarlberg am oder besser gesagt auf dem Teller befindet, ist sowohl dem Anspruch der Heimleitung als auch dem Küchenteam zu verdanken, das vorwiegend auf heimische Produkte setzt. Geliefert werden sie von 18 Produzenten und Produzentinnen bzw. vom regionalen Handel. Bei der Milch und bei den Eiern liegt der Deckungsgrad fast bei hundert Prozent und beim Fleisch stammt gut die Hälfte aus der Vorarlberger Landwirtschaft. „Was uns noch fehlt, ist ein etwas höherer Bio-Anteil, ansonsten sind wir bereits sehr gut aufgestellt“, erklärt der 55-jährige Wahl-Mellauer.

Abwechslungsreicher Speiseplan

Seit drei Jahren beteiligt sich das Sozialzentrum auch an der Initiative „Vorarlberg am Teller“ und wurde schon dreimal mit Gold ausgezeichnet. Gerhard Kirhofer geht zum Schrank und greift einen der Ordner heraus, die sich darin reihenweise stapeln. Hier sind alle Einkäufe aufgelistet. Er blättert darin. „Freilich bedeutet die Teilnahme



etwas mehr Aufwand, weil alles genau und lückenlos dokumentiert werden muss. Aber es rentiert sich, weil man den Bewohnern und Bewohnerinnen erklären kann, dass die Produkte von hier stammen.“ Der Spruch „Fahr nicht fort, kauf‘ im Ort“ schafft Nähe und Identität.

Wie überall gibt es Vorlieben oder auch Abneigungen, was gewisse Speisen betrifft. Kirhofer versucht, möglichst allen Mündern und Geschmäckern gerecht zu werden. Gekocht wird für alle Altersgruppen – vom Kindergarten bis zum Seniorenheim. Es gilt, kulinarisch alle abzuholen. Das gelingt durch einen sehr abwechslungsreichen Speiseplan, den er jede Woche neu zusammenstellt. Gekocht wird jeden Tag frisch, es kommt auch nichts Vorgefertigtes in die Küche. Was von betagten Menschen beispielsweise gerne gegessen wird, sind Hausmannskost und gutbürgerliche Küche. Also gibt es beispielsweise Kalbsragout (mit Fleisch aus dem Bregenzerwald) mit Erbsen und Karotten. Auch Suppe, Salat und ein Dessert dürfen nicht fehlen. Aber auch Spaghetti Bolognese, Pizza, ein Topfengrießauflauf oder auch Marmelade-Palatschinken sind weitere Leckerbissen, die fast jedem schmecken.

Wertschöpfung im Land

Die regionalen Produzent:innen schaffen einen ganz besonderen Bezug zu den Lebensmitteln. „Ein weiterer wichtiger Aspekt ist, dass dadurch die Wertschöpfung in der Region und im Land bleibt“, erläutert der gelernte Koch, der ursprünglich aus Kroatien stammt und längst im Bregenzerwald seine Heimat gefunden hat. Die Arbeit als Küchenleiter im Sozialzentrum schätzt der Mittfünfziger. „Sie ist besser planbar als in der Privatgastronomie und auch wesentlich familienfreundlicher.“ Fast 30 Jahre lang hat er für ein Hotel in Mellau gekocht, 2017 wechselte er als Küchenleiter ins Sozialzentrum und ist seit vier Jahren auch als Qualitätsbeauftragter in der Vorarlberger Pflegemanagementgesellschaft Benevit tätig. Ein umfangreiches Aufgabengebiet, das sich dennoch mit dem Privatleben gut vereinbaren lässt. Als Vater von drei Kindern (5, 14 und 18 Jahre alt) schätzt Kirhofer die regelmäßigen Arbeitszeiten. „Zu Hause kocht meine Frau und im Urlaub ich“, beschreibt er mit einem Lächeln, wie die Essensversorgung privat erfolgt. Dass morgens der Wecker bereits vor fünf Uhr klingelt, macht ihm nichts aus.



Dienstbeginn um sechs Uhr

Sein Dienst beginnt um sechs Uhr in der Früh und dauert bis in den Nachmittag hinein. „Ab Mittag ist dann zumeist Büroarbeit angesagt.“ Da kümmert er sich etwa um den Einkauf, dokumentiert Rechnungen, plant die Organisation der Küchenleitersitzungen oder bemüht sich um die Anliegen des Personals. „Das Kochen gehört aber schon zu meinen Lieblingsbeschäftigungen“, hat er nach fast 40 Jahren Berufserfahrung noch lange nicht genug davon. Drei Köche und drei Küchengehilfinnen ergänzen das Team, hinzu kommt noch ein geschützter Arbeitsplatz. Kirhofer spricht von einer großen Verantwortung, die er als Küchenleiter gegenüber seinen Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen hat und gerne wahrnimmt.

Er integriert sie vollständig in das Geschehen – jede und jeder ist eine wertvolle Kraft. Ein solch kleines Team lebt von der Zusammenarbeit und davon, dass alle Handgriffe sitzen. Schließlich soll nichts verschwendet und alles verwertet werden. Eine genaue Kalkulation ist aus Kostengründen wichtig. Und auch die Hygiene spielt eine große Rolle. Die Betriebe werden regelmäßig von der Lebensmittelbehörde kontrolliert.

Alle drei Monate gibt es zudem einen Themenabend, jeweils zur Jahreszeit passend. Auch da können sich alle einbringen und Ideen vorschlagen. Schließlich geht es darum, den Menschen mit dem Gekochten eine Freude zu bereiten. Deshalb ist es für ihn auch das schönste Kompliment, wenn ihm nach dem Essen vielfach ein „Guat gsi!“ entgegenhält. „Ein voller Bauch macht eben zufrieden“, diese Erfahrung hat Gerhard Kirhofer schon oft gemacht.

Benevit | Die Vorarlberger
Pflegegesellschaft



BENEVIT Sozialzentrum Alberschwende

Hof 23, 6861 Alberschwende

T 05579 4379

E kueche.alberschwende@benevit.at

Küchenleiter: Gerhard Kirhofer

Produzent:innen: V-Milch, Bruno's Biohof, Regionalmarkt, Paul Metzler, Metzgerei Fetzer, Bäckerei Huber, Sennhof, Martinshof, Dietrich Vorarlberger Kostbarkeiten u. v. w.

Gold bei „Vorarlberg am Teller“

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

MANGOLD

Ein Regenbogen im Garten



Das südländische Blattgemüse aus der Familie der Gänsefußgewächse wird je nach Wuchsform in zwei Arten unterschieden:

Blattmangold mit dünnen Stielen und großer Blattfläche. Bekannte Sorten sind die rotstielige *Rhubarb Chard*, die buntstielige *Bright Lights* oder die weißstielige *White Silver*. Blattmangold lässt sich wie Spinat verwenden. Junge Blätter aus dichter Aussaat werden auch als Baby-Leaf-Salat geerntet, wenn ihre Blätter etwa zwölf Zentimeter groß sind. Schneidet man sie über dem Herz der Pflanze, treiben sie wieder aus, und es sind bis zum Winter mehrere Folgernten möglich.

Stielmangold bildet hingegen breite, fleischige Blattstiele aus. Bekannte Sorte sind hier *Sibilla*, *Barese* fürs Frühjahr oder *Adria* für den Sommeranbau. Stielmangold eignet sich wie Spargel für allerlei Wok-, Pfannen- und Reisgerichte.

Die Pflanzen sind mit tiefreichenden Wurzeln gut im nährstoffreichen Boden verankert. Im zweiten Standjahr beginnen sie nach einem milden Winter zu blühen. Starke Fröste überleben sie hingegen nicht. Wer schon einmal Mangold gesät hat, wird sich an das zusammengewachsene Saatgutknäuel erinnern, das zwei bis fünf Samen in sich trägt. Der Anbau erfolgt von April bis Ende Mai, denn die kühlen Temperaturen davor regen die Pflanzen zum Schossen an, also das schnelle Wachstum des Blütenstandes.

Üblich ist die Direktsaat am Beet, wobei pro Saatstelle zwei bis drei Samenknäuel ca. drei Zentimeter tief in den Boden gelegt werden. Nach dem Auflaufen vereinzelt man auf maximal zwei Pflanzen pro Saatstelle. Im Hausgarten werden gerne auch bereits vorgezogene Setzlinge gepflanzt, um die Standzeit im Beet zu verkürzen. Mangold benötigt regelmäßig Wasser und ist für eine ausgewogene Nährstoffversorgung dankbar.

Etwa acht Wochen nach der Aussaat beginnt die Ernte. Entweder entnimmt man jeweils die äußeren Blätter, oder schneidet die ganze Pflanze über dem Herz ab. Gut versorgte Mangoldpflanzen sind in der Regel robust und problemlos anzubauen. Gelegentlich treten Blattläuse auf, und bei längerer feuchter Witterung können Blattfleckenkrankheiten vorkommen.

REZEPTTIPP 

Knusprige Bergkäse-Mangold-Kroketten

Rezept für ca. 10 Stück



ZUTATEN:

450 g Mangold*

40 g Bergkäse*

2 Eier*

4 EL Dinkelmehl*

Salz, Pfeffer und Muskat

Frische Petersilie*

Für die Panade:

Dinkelmehl*

2–3 Eier*

Semmelbrösel nach Bedarf

Salz und Pfeffer

Öl zum Frittieren

ZUBEREITUNG:

- Den Mangold blanchieren: dafür die Blätter in einem Topf mit Wasser und etwas Salz ca. fünf Minuten kochen und anschließend mit kaltem Wasser abschrecken. Den Mangold ausdrücken und hacken.
- Den Bergkäse reiben und die Petersilie hacken. Anschließend zwei Eier verquirlen und mit dem Mangold, Käse, Dinkelmehl und der Petersilie vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
- Mit einem Löffel oder der Hand kleine Kroketten formen und kurz kaltstellen.
- Panierstraße aufbauen: Mehl auf einen Teller geben. Ei mit Salz und Pfeffer würzen und verquirlen. Semmelbrösel in einen Teller geben.
- Kroketten erst in Mehl, dann im Ei und zum Schluss in den Semmelbröseln wenden.
- Öl in eine Pfanne geben und die Kroketten darin frittieren, bis sie goldbraun sind.

*Produkte mit Ländle Gütesiegel erhältlich

Guten Appetit!



Gemüse aus Vorarlberg

Salate, Kohlgemüse, Zwiebel- und Wurzelgemüse sind die flächenstärksten Gemüsearten in Vorarlberg. Gepunktet wird jedoch mit der Vielfalt. Über 50 verschiedene Gemüsekulturen wachsen im Land.



Die Stärke beim heimischen Anbau liegt klar im saisonalen Wechsel. Zwar bekommt man in den Geschäften ganzjährig ein breites Frischgemüsesortiment. Doch diese Fülle zu jeder Zeit hat ihren Preis. Vieles davon hat weite Wege mit einem entsprechend hohen Energieverbrauch hinter sich und nicht zuletzt geht der Transport zu Lasten der Frische und des Nährstoffgehaltes.

Ökologischer und gesünder ist der Griff zu saisonalem Gemüse aus der Region. Der Vorteil liegt klar auf der Hand: die Frische! Gemüse aus Vorarlberg wird meist am selben Tag geerntet, an dem es auf den Teller kommt. Das riecht man, spürt man und schmeckt man deutlich, denn regionales Gemüse ist knackiger, aromatischer und ist deutlich nährstoffreicher.

Neben der Frische punkten die Vorarlberger Gemüseproduzenten mit Transparenz. Wer direkt beim Gärtner einkauft, weiß genau, woher das Gemüse stammt, wer hinter der Produktion steht und wie die Früchte angebaut werden. Fragen zu Sorten, Düngung oder Anbaumethoden werden offen beantwortet. Diese Nähe schafft Vertrauen und stärkt das Bewusstsein für hochwertige Lebensmittel. Dass das keine leeren Worte sind, belegen die zahlreichen Kontrollen der heimischen Produktion. Diese ist geprägt durch eine nachhaltige Bodenbewirtschaftung, eine angepasste Pflanzenernährung, die Wahl robuster Sorten und den gezielten Einsatz von Nützlingen. All diese Komponenten tragen dazu bei, dass das Gemüse reich an

Vitaminen und wertvollen Inhaltsstoffen ist. Auch wenn man das nicht immer auf den ersten Blick erkennt, macht es beim Verzehr einen entscheidenden Unterschied! Der Vorarlberger Gemüseanbau folgt dem Rhythmus der Jahreszeiten. Mit den steigenden Temperaturen steigt auch die Vielfalt des regionalen Angebotes. Jetzt zum Sommerbeginn schöpfen die Vorarlberger Gärtnerinnen und Gärtner aus dem Vollen. Zahlreiche Gemüsearten in verschiedenen Sorten erntet man nun im Freiland und saftiges Fruchtgemüse kommt aus den Gewächshäusern. Die letzten Monate taten dem Freilandgemüse gut. Die relativ trockene Witterung ermöglichte ein frühes Bestellen der Felder. Das benötigte Wasser wurde anschließend über Bewässerungen beigesteuert und viel Sonne begünstigte das gesunde Wachstum.

Somit füllen sich Läden und Märkte mit regionalem Gemüse. Sie können mit dem bewussten Griff zum Vorarlberger Gemüse dazu beitragen, dass die hochwertige Lebensmittelproduktion im Land erhalten bleibt.



Sibratsgfäll Georunde Rindberg

Die Georunde Rindberg macht mit ihren zahlreichen Stationen die Kraft der Natur sichtbar, spürbar und erlebbar. Im Mai 1999 setzten sich die Berghänge in der Parzelle Rindberg unaufhaltsam in Bewegung und zerstörten 20 Gebäude, Straßen, Felder und Wälder. Das Ereignis hat tiefe Spuren hinterlassen – in der Landschaft und in der Seele der Menschen.

Der Georundweg beginnt beim begehbaren Vorzeigeobjekt „Felbers schiefes Haus“ und endet auch dort. Das ehemalige Ferienhaus hat sich bei der Großrutschung 18 m talwärts bewegt, eine eigene Ausstellung fasst diese Ereignisse zusammen. Das Haus kann nach Voranmeldung besichtigt werden. Einzelne Stationen wie „Das Gewanderte Haus“ und „Die Marienkapelle“ verdeutlichen die gewaltige Dimension der Geländebewegungen. Die Station „Wohnen in der Schräge“ lädt am höchsten Punkt der Georunde zu einer schrägen Rast ein. Der Kubus „Alles im Lot“ erklärt dem Besucher wie es ist, wenn das Zuhause aus den Fugen gerät. Beim Standort „Abriss“ sieht man die Rutschungskante des Bader Schuttstroms.

Mobilitätstipp:

Linie 860, Haltestelle Sibratsgfäll Dorfplatz (www.vmobil.at)



Fotos: Dietmar Denger, Alex Kaiser/Bregenzerwald Tourismus

Schwierigkeit:	leicht
Strecke:	4,28 km
Dauer:	2,30 h
Aufstieg:	250 m
Abstieg:	250 m
Höchster Punkt:	1241 m
Kondition:	●○○○○○
Erlebnis:	●●●●○○
Landschaft:	●●●●○○

XINIS

WOCHE

8.6. – 14.6.2026

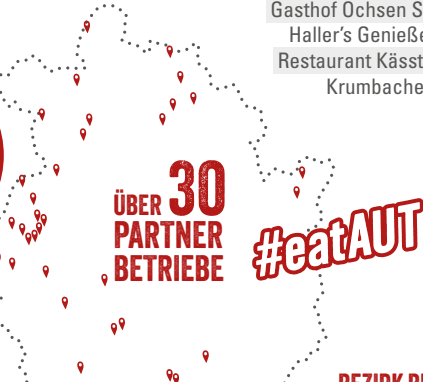


BEZIRK DORNBIRN

Emsbach Bierwelt Hohenems
Gasthaus s'Kreativ Dornbirn
Gasthaus Meindl Lustenau
Das Boutiquestyle Hotel
Hirschen Dornbirn

BEZIRK BREGENZ

Gasthaus Krone Kennelbach
Gasthaus Rose Hörbranz
Michis Café-Restaurant Lauterach
Gasthaus Goldener Adler Hittisau
Gasthof Ochsen Sulzberg
Haller's Genießer Hotel
Restaurant Kässtadl Egg
Krumbacher Stuba



BEZIRK FELDKIRCH

Firmament Rankweil
Gasthaus Adler Sulz
Gasthaus Schäfle Rankweil
Gasthaus zur Eibe Tosters
Gasthaus Krone Mäder
Beim Teich (Gstach) Rankweil
Rankweiler Hof
Wirtschaft zum Schützenhaus Feldkirch
Hotel Rössle Röthis
Restaurant Rebberg Röthis

BEZIRK BLUDENZ

Alpahotel Walserstuba
Der Löwen Bludenz
Gasthaus Sonne Thüringerberg
Gasthof Rössle Nenzing
Wirtshaus zum Stern Satteins
Gasthaus Falva Blons
Restaurant Rosenegg Bürs
Hotel Zimba Schruns
Panoramagasthof Kristberg
Restaurant Alpen Tenne Brand



GESCHMACKS-ERLEBNISSE SAMMELN UND PROFITIEREN

Vom 8. bis zum 14. Juni laden obenstehende XINIS-Partnerbetriebe ein, die Welt der alpinen Kulinarik in ihrer kreativsten Form zu entdecken.

Während der XINIS-Woche genießen Sie drei XINIS und zahlen nur zwei. Die perfekte Möglichkeit die Vielfalt der Vorarlberger Küche zu entdecken.



Mehr Infos unter www.vorarlberg-isst.at/xinis-woche-08-14-juni



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



VERTRAUEN IST GUT KONTROLLE IST *bio*

*Bio-Betriebe werden mindestens einmal jährlich vollständig von einer unabhängigen Kontrollstelle kontrolliert.

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

MEIN SUPERMARKT FÜR REGIONALEN GENUSS!



Jetzt 29x im Ländle
und nur ein Klick
entfernt!



Sutterlüty

MEIN LÄNDLEMARKT