

luag

08/2026 | Ausgabe N° 2

Unsere Land- und Forstwirtschaft. Wertvoll fürs Land.

Pionier des Obstbaus
Jens Blum

Ländle Kartoffeln
vom Steinerhof

Alpe Parpienz
in Nenzing

25 Jahre
Qualität &
Alpwirtschaft



Fabienne und Walter
Gehrer, Höchst



Nahe
liegendes bei
SPAR 



Regionalität & Frische? Haben wir kistenweise!

Jetzt erntefrisch aus dem Ländle.



Alexander Angeloff, Rankweil



Erhältlich bei

SPAR



EUROSPAR



INTERSPAR



Die Axt ist am Baum

Nicht erst seit diesem Jahr warnt die heimische Land- und Forstwirtschaft vor den Folgen des Klimawandels und weist auf Ursachen hin. Ob übermäßiger Bodenverbrauch, der Einsatz fossiler Brennstoffe oder der Kampf kleinstrukturierter regionaler Landwirtschaft gegen die Agrarindustrie: Kaum jemand hat unmittelbar mehr mit den Folgen des Klimawandels zu kämpfen als diejenigen, die tagtäglich in und mit dieser Natur arbeiten und davon leben. Unser Einsatz für die regionale Land- und Forstwirtschaft ist daher weit mehr als nur Interessenvertretung für eine Berufsgruppe. Es ist der Einsatz für die Erhaltung einer nationalen Lebensmittelgrundversorgung, die Pflege und den Erhalt unserer Kulturlandschaft sowie die Bewirtschaftung und somit den Erhalt klimafitter Wälder. Diese liefern uns nachhaltige Bau- und Energiestoffe, Schutz bei Naturkatastrophen, dienen als CO₂-Speicher und vieles mehr.

Bisher hat die Dürre schon über eine Milliarde Euro Schaden in unserer Landwirtschaft angerichtet, und viele Bauernfamilien fürchten um ihre Existenz. Was dies für die Familien, aber auch die Gesellschaft insgesamt bedeutet, muss spätestens jetzt allen Entscheidungsträgern klarwerden. Was man tun kann, ist keine Raketenwissenschaft, sondern seit Jahren bekannt und wird auf vielen bäuerlichen Betrieben bereits umgesetzt. Das sind bodenschonende Wirtschaftsweisen, klimaangepasste Anbaumethoden für eine nachhaltige regionale Lebensmittelerzeugung, die Bereitstellung von Bau- und Heizstoffen aus der Natur, klimaneutrale Energie vom Hof und vieles mehr. Als Interessenvertretung unterstützen wir mit unseren Bildungs- und Beratungsangeboten die Betriebe bei der Umsetzung solcher Maßnahmen. Für eine spürbare Änderung braucht es aber mehr. Jeder von uns kann dazu in seinem eigenen Umfeld, sei es beim Lebensmitteleinkauf, beim Heizen, in der Mobilität oder im sorgfältigen Umgang mit Grund und Boden, einen wichtigen Beitrag leisten. Das trockenste Jahr seit Messbeginn um 1850 in Österreich ist ein deutliches Warnzeichen. Nicht mit dem Finger auf andere zu zeigen, ist das Gebot der Stunde, sondern die Hand zum gemeinsamen Anpacken zu reichen, ist gefragt. Die Axt ist am Baum.

Moosbrugger

Josef Moosbrugger

Präsident der Landwirtschaftskammer



IMPRESSUM

08/2026

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), LK Vorarlberg, Land Vorarlberg, Christoph Pallinger, manuepaul.com, Michael Kreyer, LQM/Stefan Sauer, Weibengruber & Partner, Harald Rammel, Bernd Hofmeister, Alexandra Serra, Brauerei Frastanz eGen, Michael Gunz, Ludwig Berchtold, Vorarlberg Tourismus, gettyimages, Adobe Stock

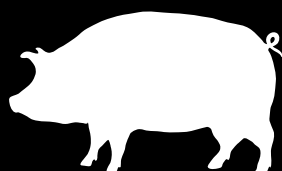
MIT UNTERSTÜTZUNG VON



Ländle
ALPSCHWEIN



Nur echt mit dem
Ländle Gütesiegel



Ländle Alpschwein 5 kg Paket und als Einzelteile

27. August – 12. September 2026



Sutterlüty
MEIN LÄNDLEMARKT

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



Regionale Produzent:innen

06 **Wo sich Käseerzeugung und Schweinehaltung perfekt ergänzen**

Die Alpe Parpfieng im Gemeindegebiet von Nenzing zeigt interessante Einblicke in die Alpwirtschaft.

08 **Fleißige Helferinnen auf der Alpe**

Andreas Burtscher aus St. Gerold hält ganz besondere Ziegen mit Ländle Gütesiegel.

16 **Wo eine Kartoffel zum echten Schlager wird**

Der Steinerhof in Nenzing war viele Jahre ein Milchvieh-Betrieb, jetzt baut Gerhard Kaufmann hauptsächlich Ländle Kartoffeln an.

18 **Pionier des Vorarlberger Obstbaus**

Seit Jahrzehnten prägt Jens Blum den heimischen Obstbau – als Landwirt, Unternehmer und Mitgestalter der Marke „Ländle Apfel“.

„nochfrog“

10 **Als Regionalität zum Qualitätsversprechen wurde**

Kurt Michelini, erster Geschäftsführer der Ländle Qualitätsprodukte Marketing GmbH, sprach mit uns über die Anfänge des Unternehmens.

Gemüse neu entdeckt

24 **Regionaler Sommergenuss – Tomate**

Infos über Verwendung und Anbau. Rezepttipp: Shakshuka.



Wissen

12 **25-Jahre Fleischmarktfakten**

Spannende Infos und Zahlen rund um das Thema Fleischkonsum und Handel.

25 **Gemüsefülle vom Gärtner**

Eine unglaubliche Vielfalt wächst auf den Feldern und in den Gewächshäusern der Vorarlberger Gärtnereien.

Vorarlberg am Teller

22 **Das Beste wächst vor der Haustür**

Die Senioren-Betreuung Nenzing mit Küchenleiterin Petra Puff hat auf Anhieb die Auszeichnung Gold bei der Initiative „Vorarlberg am Teller“ geholt.

Aktuelles

21 **Green Care: Wo Menschen aufblühen**

Mit Green Care öffnen qualifizierte Bäuerinnen und Bauern ihre Höfe für Menschen, die Unterstützung, Gemeinschaft oder eine Auszeit suchen.

26 **Wandertipp**

Ein toller Familienausflug: der neue Kugelbahnweg und die Sommerrodelbahn in Laterns.

27 **Events und Neues im Herbst**

Eine Übersicht von Festen im Herbst in Vorarlberg.

Wo sich Käseerzeugung & Schweinehaltung perfekt ergänzen

Jetzt hat das Ländle Alpschwein in den Supermarkt-Regalen wieder Saison. Auch auf der Alpe Parpfienz im Gemeindegebiet von Nenzing wurden diesen Sommer 26 Alpschweine gehalten. Sie stehen auch als Beispiel dafür, wie Nutztiere gesund und artgerecht aufwachsen können und wie das tägliche Zusammenspiel zwischen Käseerzeugung und Schweinehaltung bestens funktioniert.

Zwar nicht alle, aber einige Wege im Brandnertal führen auf die Alpe Parpfienz. Am bequemsten ist es, mit dem Landbus L580 bzw. mit dem Auto zur Dorfbahnstation Brand zu fahren und in die Gondel zu steigen. An der Bergstation angekommen führt dann ein leicht begehbarer Barfuß-Rundweg direkt zur Alpe. Es geht aber auch anders, nämlich sportlicher. Vom Ortszentrum Brand geht es stetig bergauf durch den Wald, wobei eindrucksvolle Naturerlebnisse wie der Glinga-Wasserfall auf einen warten. Wer Zeit und Lust hat oder mit Kindern unterwegs ist, erfährt auf dem interaktiven Natursprüngeweg viele Geheimnisse der Bergwelt. Alternativ bietet sich auch die Panoramabahn auf den Burtchasattel an, von wo man dann zur Alp hinunterwandert. Egal ob mit oder ohne Schuhwerk, gemütlich oder lieber anspruchsvoll – allein schon wegen der herrlichen Landschaft am Rücken der Zimba und der ausgezeichneten Altpause lohnt sich ein Besuch der auf 1528 Metern gelegenen Parpfienz-Alpe allemal.

Tourismus und Alpwirtschaft

„Vom Namen her bedeutet Parpfienz: die Wiese unterhalb der Schotterrüfe“, klärt der Nenzinger Gemeindecarchivar Thomas Gamon auf. Der aus dem Rätoromanischen stammende Name bezeichnet auch eine Heuwiese. Der Ursprung der Alp liegt im Spätmittelalter, als die hochalpinen Weiden erschlossen wurden. Heute steht sie als Tourismusdestination ebenso wie für die Alpwirtschaft, die gleichermaßen Käseerzeugung, Viehhaltung und Landschaftspflege umfasst. Zwei völlig unterschiedliche Zweige, die sich gut ergänzen. „An starken Wochenenden kommen hier schon mal 200–300 Wanderer vorbei“, weiß Anton Egger, Alpobmann der Alpe Parpfienz, die im Besitz der Agrargemeinschaft Nenzing ist. Das unterstreicht die touristische Bedeutung. Auch wenn Hochbetrieb herrscht, läuft das Alpleben ganz normal weiter. Unter der Leitung von Alpmeister Walter Latzer gilt es 60 Kühe, 145 Jungrinder sowie 26 Alpschweine zu versorgen. Im hochmodernen, vor zehn Jahren neu errichteten tierwohlfreundlichen Laufstall finden die getrennt gehaltenen Kühe und Schweine jedweden Komfort vor. Der Boden ist mit Stroh ausgekleidet und auch Beschäftigungsmaterial für die Schweine ist genügend vorhanden. Der Stall wurde auch so konstruiert, dass er auf einer Seite offen ist und die Tiere jederzeit ins Freie können. Die Schweine, die Anfang Juni als Ferkel auf die Alp kommen, werden mit Getreide sowie mit nahrhafter Molke gefüttert, was sich auf die Fleischqualität positiv auswirkt. Die Molke entsteht bei der täglichen Käseproduktion und wird so sinnvoll verwertet. Rund 90.000 Liter Milch werden verarbeitet. Unter anderem wird auch der in Vorarlberg einzigartige Sauerkäse hergestellt.

„Tragen große Verantwortung“

Die Rinder verbringen den ganzen Sommer im Freien und können sich durch 176 Hektar Futterflächen „durchfressen“. Hirte Philipp Danler schaut dabei täglich nach dem Rechten und zählt die Herde auch regelmäßig durch. „Wir tragen hier oben eine große Verantwortung, weil wir die Tiere von den Landwirtinnen und Landwirten anvertraut bekommen“, gibt Obmann Anton Egger interessante Einblicke, welche Bemühungen hinter einer Alpwirtschaft stecken. Als größte Agrargemeinschaft Vorarlbergs mit gesamt 8200 Hektar Fläche betreibt die Agrargemeinschaft Nenzing neben der Alpe Parpfienz auch noch die Alpe Gamperdona im Nenzinger Himmel sowie drei weitere Jungviehalpen und eine Mutterkuhalpe. Rund 20 Personen sind im Sommer auf den Alpen beschäftigt, auf Parpfienz sind es fünf.

Für die Landwirtschaft im Walgau ist die Agrargemeinschaft Nenzing mit ihren 700 Mitgliedern ein bedeutender Faktor. Allein für die Alpe Parpfienz, die inmitten des Skigebietes liegt, müssen Zäune mit einer Gesamtlänge von zehn Kilometern errichtet oder instand gehalten werden, um Außengrenzen festzulegen bzw. auch potenzielle Absturzzonen zu sichern. Gesamthaft ist die Agrargemeinschaft Nenzing für 190 Kilometer Forstwegenetz sowie für rund 50 Gebäude zuständig.

Mannigfaltige Herausforderungen

Das ist fraglos alles andere als ein Selbstläufer. Die Herausforderungen sind mannigfaltig, die größte Unbekannte ist dabei alljährlich das Wetter. In einem Fotoalbum hat Anton Egger auf Bildern die verschiedensten Stimmungen festgehalten. Mal taucht die Natur die komplette Landschaft in ein saftiges Grün, mal zeigt sie sich von der kargen Seite, ein anderes Mal wiederum ist die Alpe von dichtem Nebel umhüllt. Die Menschen haben gelernt, mit diesen Herausforderungen umzugehen, die sich ändernden klimatischen Bedingungen mit der zunehmenden Trockenheit machen es jedoch nicht einfacher. Es wird auch nicht leichter, Personal zu finden. Es braucht eine entsprechende Vorausplanung, um die (Senn-)Alpen auch bewirtschaften zu können. „Dass dies alles so gut funktioniert, ist auch den Vorarlberger Unternehmen zu verdanken“, betont Siegbert Terzer, Geschäftsführer der Agrargemeinschaft Nenzing.

Eine Alpsaison dauert im Durchschnitt von Juni bis Mitte September. In dieser Zeit werden Mitarbeiter:innen freigestellt oder sie nehmen sich zum Teil Urlaub, wenn sie nicht hauptberuflich in der Landwirtschaft engagiert sind. Denn es wäre nicht möglich, von einem Alpbetrieb allein zu überleben. Vielmehr gehört eine große Leidenschaft dazu. Es gibt auch viele positive Seiten. Beispielsweise wenn alle am Abend zusammensitzen und die freie Zeit genießen können. Sei es bei einem Gesellschaftsspiel, beim gemeinsamen Essen oder einfach nur beim gemütlichen Hock. „Wir haben auch darauf geschaut, dass die Unterkünfte modern eingerichtet sind und eine gewisse Privatsphäre bieten“, ergänzt Siegbert Terzer.

Auch Schweine lieben den sozialen Kontakt. Wenn sie nicht draußen sind, schmiegen sie sich im Stall eng aneinander. Das Ländle Alpschwein ist eine Besonderheit, steht es doch für eine ursprüngliche Landwirtschaft, wie sie seit hundert Jahren betrieben wird.



Alpe Parpfienz

Brand 1100
6708 Brand bei Bludenz
T 0664 13602 10
E egger.anton@aon.at

Produkte mit Ländle Gütesiegel:

Ländle Alpschwein (Fleisch und Fleischpakete im Handel)

Weitere Produkte:

Käse- und Milchprodukte

Alpzeit: Anfang Juni bis Mitte September

www.laendle.at/alpschwein

Fleißige Helferinnen auf der Alpe

Andreas Burtscher hat sich vor 13 Jahren für die Haltung der seltenen und vom Aussterben bedrohten Pinzgauer-Ziege entschieden. Den Spätfrühling und Sommer verbringen die Tiere auf dem Maisäß bzw. auf der Gaßner-Alp oberhalb von St. Gerold. Dort leisten sie ganz besondere Dienste, die einen großen Nutzen für die Dorfbewohner haben.



Die riesigen Hörner von Ziegenbock Herbert hat Andreas Burtscher beim Treppenaufgang in seinem Wohnhaus befestigt. Als beständige Erinnerung an eine tierisch-menschliche Beziehung, die so fest in seinem Gedächtnis verankert bleibt. „Er war einfach ein Superbock“, hat der 57-Jährige auch in seinem Mobiltelefon noch Fotos von „Herbert“ gespeichert. Doch wie in der Landwirtschaft gibt es auch im Leben für alles einen Zeitpunkt. So war der Tod von Vater Ludwig Burtscher im Jahr 2013 ein tiefer Einschnitt, was Sohn Andreas bewegte, den bäuerlichen Betrieb in St. Gerold auf Ziegenhaltung umzustellen. Seit damals lässt ihn die Leidenschaft für diese multifunktionalen Tiere nicht mehr los. Wenn er über seine Tiere spricht, wird das Funkeln in den Augen sichtbar, ist er ganz in seinem Element. „Ich habe mich bewusst für eine alte, vom Aussterben bedrohte Rasse entschieden.“ Seine Wahl fiel auf Pinzgauer-Ziegen, die für ihre Robustheit und Gebirgstauglichkeit bekannt sind und die sich ideal in die

ruppige, steil aufragende Landschaft des Großen Walsertales einfügen. Was vielen nicht bewusst ist, erklärt Andreas Burtscher mit einem Satz. „Ohne Landschaftspflege, bei der die Ziegen einen wesentlichen Anteil leisten, könnten wir hier oben gar nicht leben.“ In den schwer zugänglichen Gebieten wäre ohne die flauschigen Alpenhelfer ein Freihalten der Flächen nur sehr schwer möglich. Die Vegetation auf 1600 Meter Seehöhe und darüber ist rau und wild. Wird der Natur freier Lauf gelassen, sammelt sich immer mehr Gebüsch und Gestrüpp an. Die Folge ist, dass durch die Verbuschung und Verklauung der Schnee bzw. Wasser und Geröll unkontrolliert Richtung Tal abrutschen.

Die Ziegen fressen sich durch

Dort, wo die Alpenhelferinnen im Einsatz sind, kommen wegen der Steilheit die Rinder gar nicht hin. Die Ziegen leisten dabei die Vorarbeit, indem sie sich durch die Stauden und Blätter fressen. Zudem schmecken ihnen auch Pflanzen, die Kühe

und Schafe stehen lassen. Insgesamt 130 Geißen und 30 Schafe erledigen im Areal der Gaßner-Alpe ihren Dienst. Selbst die Kehren der Serpentina, die auf die Alp heraufführen, werden durch die Ziegen abgeweidet. „Ansonsten würde es immer wieder größere Schäden an der Straße geben“, erklärt Andreas Burtscher.

In das Projekt eingebunden sind insgesamt acht Bauern, die nicht nur ihre Tiere zur Verfügung stellen, sondern auch selbst kräftig anpacken. „Wir haben dieses Jahr auf etwa 10,5 Hektar Stauden weggebracht und versehen das ganze Gebiet auch mit einem Herdenschutzzaun.“

Nach getaner Arbeit sind die Kühe und Rinder an der Reihe. Nun können sie sich an den Wiesen sattfressen und für schön gepflegte Weideflächen sorgen. Auf der Alp wiederum wird die Milch zu Käse und weiteren Produkten verarbeitet. Für die Beteiligten eine wichtige Einnahmequelle, die sicherstellt, dass Alpwirtschaft verbunden mit Landschaftspflege weiterhin betrieben werden kann. So konnte Andreas Burtscher mit seinen kastanienbraunen Ziegen und in Zusammenarbeit mit weiteren Landwirten neue Wege einschlagen, um das Dorf vor Lawinen und Muren zu schützen.

Die Zuchtkriterien sind streng

Er erinnert sich noch an die schneereichen Winter in seiner Kindheit. Da die Lawinengefahr mitunter groß war, wurde der Schulweg in der kalten Jahreszeit immer wieder mal gesperrt. „Es war so arg, dass ich manchmal 14 Tage nicht in die Schule gehen konnte.“ Später absolvierte er dann eine Lehre als Koch, arbeitete in der Gastronomie und stieg dann mit seinem Vater in die Landwirtschaft ein. Heute möchte er seine Ziegen nicht mehr missen. Fein säuberlich hat er auf einer Liste die Namen seiner 22 Geißen aufgeschrieben. Angefangen von der 13-jährigen Saskia bis hin zu den Jung-Ziegen Cäcilia und Mina, die am 10. Mai 2025 das Licht der Welt erblickten. Auch der Name der jeweiligen Mutter ist auf dem Blatt, das Andreas Burtscher im 170 Quadratmeter großen Stall stets griffbereit hat, festgehalten. Die Zuchtkriterien sind streng, handelt es sich doch um eine seltene Rasse, die ihren Ursprung in der Salzburger Region Pinzgau hat. Als die Rasse gänzlich

vom Aussterben bedroht war, begann der Priester, Bergbauer und Professor Ambros Aichhorn Ende der 1970er-Jahre, die Restbestände zu suchen und zu schützen. Die Zucht wurde wieder aufgenommen, wobei genau vorgeschrieben wird, welche Ziege von welchem Bock gedeckt werden darf. Geschätzt wird „die Pinzgauer“ als Dreinutzungs-Rasse wegen ihrer Milch, ihres Fleisches und auch wegen ihrer Fähigkeiten in der Landschaftspflege. Sie ist also eine echte Allzweck-Ziege. Das fett- und cholesterinarme Ländle Kitzfleisch gilt als sehr bekömmlich und kommt vielfach auch in der Diätküche zum Einsatz. Es zeichnet sich durch einen hohen Gehalt an Kalium, Magnesium, Eisen, Zink, allen B-Vitaminen und Vitamin A sowie ein ausgewogenes Fettsäureverhältnis aus.

Große Leidenschaft & Verantwortung

„Für mich ist die Ziegenhaltung eine große Leidenschaft und auch Verantwortung gleichermaßen“, sagt Andreas Burtscher, der mit seinen beiden Boarder-Collies Ella und Aiko zwei Verbündete gefunden hat. „Ohne Hunde könnte ich das gar nicht machen“, ist das vierbeinige Duo stets an seiner Seite. Auch die Eigenheiten seiner hornigen Tiere kennt er mittlerweile haargenau. Wie typisch in der Fauna, gibt es auch unter den Zicken eine Rangordnung und ein Leittier, das gerne mal laut meckernd das Kommando übernimmt. „Die bestimmt dann auch, wohin es geht“, sagt er mit einem Lächeln. Da er gleich neben der Schule und dem Kindergarten wohnt, werfen Kinder immer wieder mal neugierige Blicke in den Stall, um nach den Zicklein zu sehen. „Manchmal nehme ich auch eines unter den Arm und sie dürfen es streicheln. Das ist ein tolles Erlebnis für die Kleinen“, erzählt er. Eine erfolgreiche US-Komödie aus dem Jahr 2004 mit Starbesetzung trug den eigenartigen Filmtitel „Männer, die auf Ziegen starren“. Bei Andreas Burtscher ist es aber vielmehr ein faszinierter Blick auf die edlen zotteligen Tiere, die sein Leben verändert haben. Wie beispielsweise jener Blick, den er beim Verlassen seines Hauses auf die Hörner von Herbert wirft. „Vielleicht fange ich ja wieder selbst zum Züchten an.“ Irgendwie hat er ganz viel Bock darauf. Na dann, gstocho, Bock!



Andreas Burtscher

Faschinastraße 59
6722 St. Gerold
T 0664 2403087
E andreas-burtscher@aon.at

Produkte mit Ländle Gütesiegel:

Ländle Ziegenkitz

www.laendle.at/ziegenkitz

Als Regionalität zum Qualitätsversprechen wurde

Im Jahr 2001 wurde die Ländle Qualitätsprodukte Marketing GmbH (kurz Ländle Marketing) gegründet. Kurt Michelini – heute Geschäftsführer der Brauerei Frastanz – war der erste Geschäftsführer des Unternehmens. Wir haben ihn für unsere Reihe „nochfrott“ zu seiner damaligen Tätigkeit befragt.



Hallo Kurt. Du warst der erste Geschäftsführer des Ländle Marketings. Wie kam es dazu?

Kurt Michelini: Vor der Gründung des Ländle Marketings als GmbH gab es den Verein „Bäuerliches Ländle Marketing“ – kurz BLM –, der die Vermarktung regionaler Lebensmittel unterstützen sollte. Dieser hatte den Vorgänger „Vorarlberger Naturprodukte Verein“ mit ähnlicher Ausrichtung abgelöst. Der Fokus lag damals auf der Unterstützung beim Absatz von regionalem Fleisch, insbesondere Schweinefleisch. Denn die Eigenversorgung mit Rind- und Kalbfleisch war gegeben, aber die Produktion von Schweinefleisch und Geflügel war stark ausbaufähig. Daher wurde ich als gelernter Metzgermeister 1997 als „Projektleiter Fleisch“ beim „Vorarlberger Naturprodukte Verein“ angestellt, um den Ausbau dieser Sparte sowie den Absatz dieser Produkte voranzutreiben. Recht schnell übernahm ich dann die Funktion des Geschäftsführers beim neu gegründeten BLM und in der Folge auch der LQM.

Wieso wurde der Fokus auf Fleisch gelegt?

Kurt Michelini: Neben der starken Milchwirtschaft in Vorarlberg sollten andere Bereiche und somit alternative Bewirtschaftungsformen unterstützt werden. Es war nämlich schnell klar, dass Regionalität allein als Kaufargument nicht ausreicht, sondern die Qualität musste stimmen. Im Bereich von Kalbfleisch haben wir die Gebrauchskreuzung eingeführt, also dass bei Milchkühen eine Fleischrasse eingekreuzt wird. Dafür sind wir extra nach Frankreich gefahren, haben Samen des Stiers „Eder“ von der Rasse Blonde d'Aquitaine gekauft und den heimischen Landwirten zur Verfügung

gestellt. In der Schweinehaltung war die nicht immer zufriedenstellende Qualität hauptsächlich auf die Fütterung zurückzuführen. Damals gab es keine gut überwachte Fütterung nach Plan, sondern viele gaben den Schweinen Lebensmittelreste oder zu viel Flüssignahrung. Hier mussten wir ansetzen.

Wie hat das Projekt „Fleisch“ schlussendlich ausgesehen?

Kurt Michelini: Das war zu Beginn gar nicht einfach. Ich war zwar ein guter Metzger, aber ein Marketingkonzept zu erstellen, ein Qualitätsprogramm aufzubauen und schlussendlich Produktion, Verarbeitung und Vermarktung zu kombinieren, war herausfordernd. Ich habe natürlich große Sprüche geklopft gegenüber den Verantwortlichen (lacht), musste mir dann aber Unterstützung bei einer Bekannten holen, um es in die passende Form zu gießen. Sie meinte damals nur: „Kurt, ich weiß nicht, was du da geschrieben hast, aber eines kann ich sagen: Das ist sicher kein Konzept.“ Mit meinen Ideen und ihrer Kunst des Ausformulierens, Strukturierens und Gestaltens ist dann ein großartiges Projekt entstanden: die Ländle Metzger.

Wie genau hat dieses Projekt ausgesehen?

Kurt Michelini: Der Fokus lag auf den gewerblichen Metzgern in Vorarlberg, um gemeinsam mit den Bauern eine Qualitätsschiene aufzubauen. Denn viele Metzger waren laut eigener Aussage bereit, für regionale Ware mehr zu bezahlen, wenn die Qualität stimmt. Daher haben wir uns um die Qualitätssteigerung beim Produkt gekümmert und im Gegenzug sollten die Ländle Metzger-

Betriebe über den Tresen ausschließlich Vorarlberger Fleisch anbieten. Ganz auf Zukauf aus anderen Regionen zu verzichten, ging nicht, da damals die Gastronomie noch viel bei den Metzgern und nicht im Großhandel bestellt hat. Und die haben meist nur Edelteile wie Schweinskarreerose bestellt, was die vorhandene Menge aus Vorarlberg überschritten hätte. Anfangs hatten wir gehofft, zehn Metzger für das Projekt gewinnen zu können, gestartet haben wir dann sogar mit 28. Ein großer Erfolg, zumindest zu Beginn, denn einige sind relativ schnell wieder ausgestiegen. Sie hatten nur mitgemacht, um nicht eine Chance zu verpassen, hatten die Regionalität dann aber doch nicht immer im Zentrum ihres Handelns. Wir haben die Ländle Metzger medial stark kommuniziert und für ordentlich Lärm im Ländle gesorgt, konnten also einiges bewirken. Uns war aber klar, dass die Unterstützung der Vermarktungspartner ein Ablaufdatum hat, weswegen wir uns dann mit der Gründung des Ländle Marketings stärker auf die Produkte selbst konzentrierten.

Wie genau hat diese Entwicklung ausgesehen?

Kurt Michelini: Das fiel bereits in die Zeit, als das Ländle Marketing aus dem Zusammenschluss des BLM und des Qualitätsmanagementvereins entstanden war. Es gab neben den Fleisch-Produkten auch bereits Produkte wie Ländle Apfel und Ländle Gemüse, und die mussten eingegliedert werden. Erst wurden einzelne Logos entwickelt mit dem Ländle Metzger Logo als Ausgangspunkt. Als das immer umfangreicher und unübersichtlicher wurde, entstanden die Dachmarke Ländle Produkte und das Ländle Gütesiegel. Denn ein Gütesiegel ist keine Marke, sondern eine Medaille, die man sich für besondere Leistungen umhängt, es zeichnet Herkunft und Qualität aus. Die Marke wiederum steht für einen Lifestyle, für eine Philosophie, muss aber auch die Erwartungen und die Wünsche der Konsumentinnen und Konsumenten erfüllen.

Wie ist es mit deiner Arbeit beim Ländle Marketing weitergegangen?

Kurt Michelini: Wir haben weitere Produkt-Programme mit Ländle Gütesiegel entwickelt. Hierfür konnte ich glücklicherweise Manfred Jenny mit einbinden, der als aktiver Landwirt und gelernter Metzger das ideale Bindeglied zur Landwirtschaft war. Zudem hatten wir mit Othmar Bereuter einen Experten, der für die Qualitätssicherung zuständig war. Im Marketing und der Kommunikation waren wir sehr aktiv, ob es nun Auftritte auf der Dornbirner Messe waren oder die Entstehung des luag Magazins im Jahr 2006. So konnten wir doch einiges bewegen. Auch die Ländle Metzger wurden noch weiterhin als wichtiger Vertriebskanal eingebunden, bis diese Betriebszertifizierung schlussendlich 2019 eingestellt wurde. Da war ich aber schon lange nicht mehr im Unternehmen. 2008 bin ich zur Frastanzner Brauerei gewechselt und dort seither als Geschäftsführer tätig.

Bist du weiterhin mit der Landwirtschaft verbunden und wie siehst du die Zukunft für Vorarlberger Landwirt:innen?

Kurt Michelini: Durch unsere Kooperation mit Bio Vorarlberg bei der Produktion unseres Bio-Kellerbiers, wo regionale Brauergerste

verwendet wird, bin ich weiterhin mit der heimischen Landwirtschaft verwoben. Zudem bin ich im Lenkungsausschuss des Sunnahofs Tufers und habe auf Grund der Genossenschaftsstruktur unserer Brauerei auch viel Kontakt zu landwirtschaftlichen Genossenschaften.

Meiner Meinung nach bietet die Landwirtschaft in Vorarlberg eine Zukunft für gut organisierte kleinere Anbieter. Sie müssen besondere Produkte erzeugen und diese direkt vertreiben. Für mittelgroße Betriebe, die über den Handel vermarkten, wird es immer schwieriger. Sie haben dieselben Anforderungen, was Zertifizierungen und Audits betrifft, wie die großen Player auf dem Markt, aber nicht deren Stärke. Für sie wird es immer schwerer. Das sieht man auch aktuell in meiner jetzigen Branche, wenn es um Brauereien geht.

Vielen Dank für das Gespräch!

Steckbrief

- Kutz Michelini aus Übersaxen
- Geb. 5.2.1970 in Dornbirn, verheiratet, drei erwachsene Kinder
- Metzgermeister, Lebensmitteltechniker, Studium BWL mit Schwerpunkt Marketing (MSc)
- Beruflicher Werdegang:
Projektleiter „Fleisch“
GF Bäuerliches Ländle Marketing
Geschäftsführer der LQM von 2001 bis 2008
Seit 2008 Geschäftsführer Brauerei Frastanz



25 JAHRE FLEISCHMARKT FAKTEN

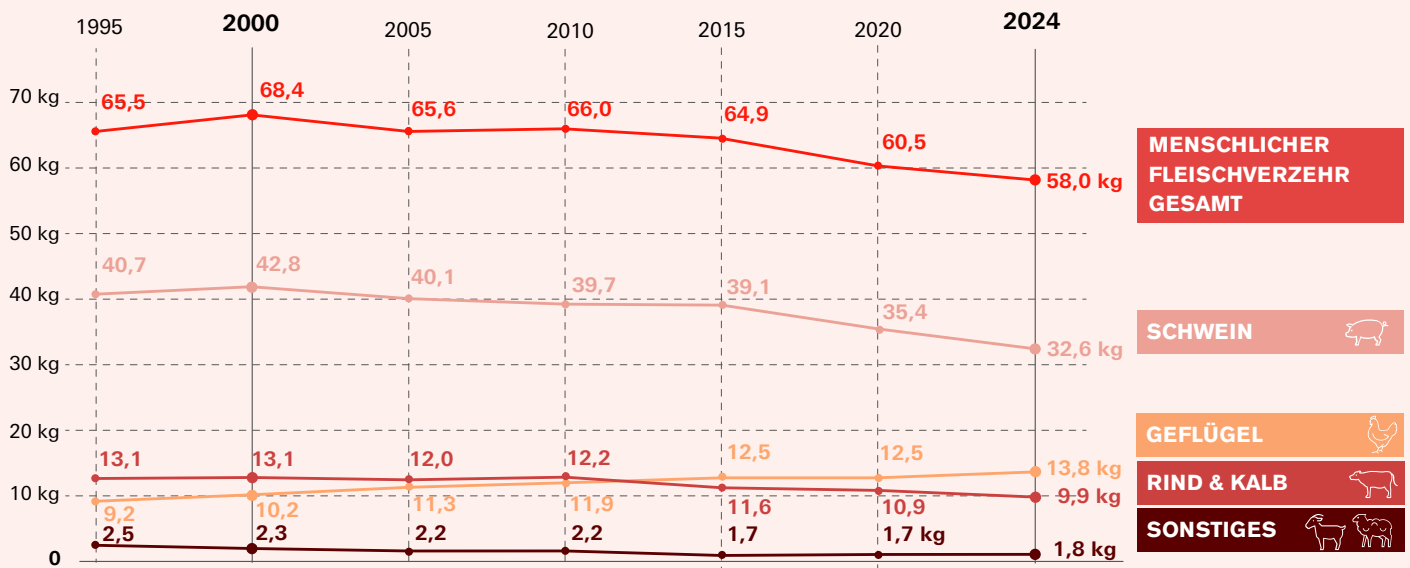
Im Jahr 2001 – also vor 25 Jahren – wurde die Ländle Qualitätsprodukte Marketing GmbH (kurz: Ländle Marketing) gegründet, um die qualitativ hochwertigen landwirtschaftlichen Produkte aus Vorarlberg vor den Vorhang zu holen und ihre besondere Produktions- und Produktqualität zu bewerben. Den Ursprung hat das Ländle Marketing aber in zwei Vereinen, welche der Bevölkerung die Qualität und die Herkunft der heimischen Produkte näherbringen wollten. Neben Fokusprodukten wie Ländle Apfel und Ländle

Gemüse sollte insbesondere der Absatz heimischen Fleisches unterstützt werden. Heute wird Fleisch anders wahrgenommen und gekauft als vor 25 Jahren, daher haben wir uns die Unterschiede genauer angesehen und einige spannende Entwicklungen entdeckt. Das betrifft sowohl die Lebensmittelproduktion, als auch den Konsum. Und da einige Entwicklungen bereits mit dem EU-Beitritt Österreichs gestartet sind, gibt es auch Vergleiche mit 1995.

FLEISCHKONSUM IN ÖSTERREICH IM VERGLEICH:

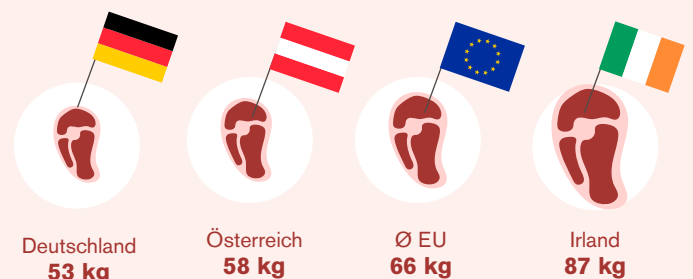
Grafik: reine menschlicher Fleischverzehr ohne Knochen und Fett; Sonstiges beinhaltet: Schaf-, Ziegen-, Wildfleisch und Innereien.
Quellen: Land schafft Leben 2023, Entwicklung Fleischverzehr in Österreich, 2023; Statistik Austria, Versorgungsbilanzen tierische Produkte 2024, 2025; www.ama.at/media/o32cwgvg/pro-kopf-verbrauch-fleisch-2023.pdf

Österreich ist ein Land der Fleischesser, wobei in den letzten Jahren der gesamte Fleischkonsum pro Kopf gesunken ist. So war vor rund 25 Jahren der Fleischkonsum pro Kopf im Jahr um 10 kg höher als heute. Am meisten wird Schweinefleisch konsumiert, wobei der Trend auch hier sinkend ist. Einzig der Geflügelkonsum steigt.



FLEISCHKONSUM 2024 IN EUROPA IM VERGLEICH:

Durchschnittlich wurden 2024 in den EU-Mitgliedstaaten rund 66 kg Fleisch pro Kopf verzehrt. Jedoch gibt es große Unterschiede zwischen den einzelnen Staaten. Spitzenreiter sind Zypern und Irland mit ca. 87–88 kg pro Kopf, gefolgt von Spanien und Portugal. Deutschland liegt bei ca. 53 kg und ist damit eines der Länder mit dem geringsten Fleischverzehr pro Kopf in der EU.

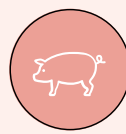


Quelle: www.schweine.net/news/pro-kopf-verzehr-von-fleisch-in-der-eu-steigt-an, 2025

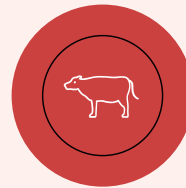
SELBSTVERSORGUNGSGRAD IN ÖSTERREICH 2024 IN PROZENT:

Quelle: Statistik Austria, Versorgungsbilanz für Fleisch nach Arten 2024, 2025

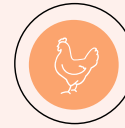
Außer bei Geflügel liegt der Selbstversorgungsgrad in Österreich bei Fleisch bei 100 % oder sogar darüber. Zum Beispiel produzieren zwar die österreichischen Schweinebäuerinnen und Schweinebauern so viel Schweinefleisch, wie die Österreicher:innen essen. Aber durch den Export von bei uns unbeliebten Teilen und den Import beliebter Fleischteile, wie z. B. Filet, hat der Weltmarkt für Österreich eine große Bedeutung.



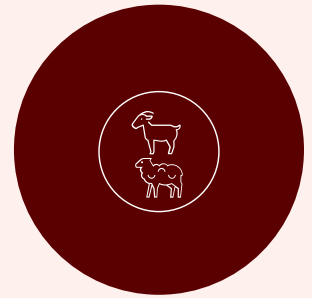
100 %
Schweinefleisch



148 %
Rind- und
Kalbfleisch



74 %
Geflügel



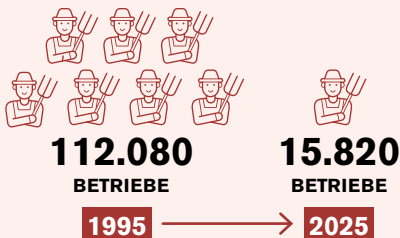
239 %
Sonstiges (Schaf-
und Ziegenfleisch,
Wild & Innereien)

SCHWEINEHALTUNG IN ÖSTERREICH IM VERGLEICH:

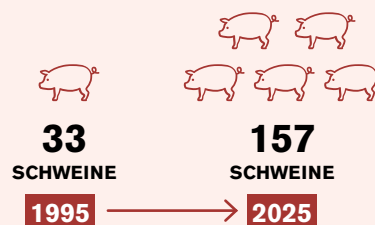
Quellen: Land schafft Leben, 2023; Statistik Austria allgemeine Viehzählung 2025; www.schweine.at/daten-und-fakten, 2025

In der Schweinehaltung, dem in Bezug auf den menschlichen Fleischverzehr bedeutendsten Sektor, zeigen sich in Österreich deutliche Veränderungen in den letzten 30 Jahren. So gibt es 2025 über 85 % weniger Schweinebetriebe, dafür aber 5-mal so viele Schweine pro Hof. Dadurch hat sich die Gesamtschweinezahl nur um ca. ein Drittel verringert.

SCHWEINEBAUERN IN ÖSTERREICH:

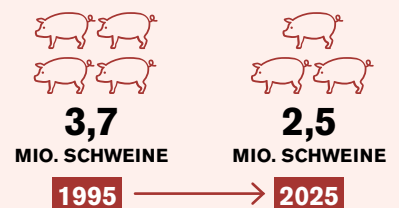


Ø SCHWEINE PRO BETRIEB IN ÖSTERREICH:



GEHALTENE SCHWEINE IN ÖSTERREICH GESAMT:

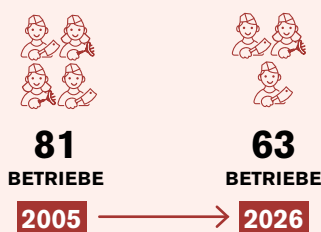
gerechnet am Stichtag



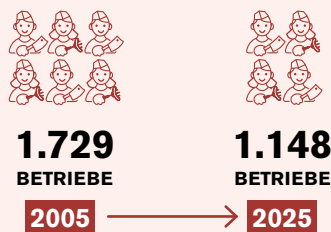
FLEISCHEREIBETRIEBE IM VERGLEICH:

Laut den Mitgliederstatistiken der Wirtschaftskammer Österreich (WKO) gab es 2025 im Vergleich zum Jahr 2005 im Fleischer- bzw. Fleischhauergewerbe in Österreich 33 % weniger Mitgliedsbetriebe.

IMMER WENIGER FLEISCHEREIBETRIEBE IN VORARLBERG:



IMMER WENIGER FLEISCHEREIBETRIEBE IN ÖSTERREICH:



Quellen: firmen.wko.at/fleischer/vorarlberg/, 2026; ORF Vorarlberg, Immer mehr Metzgereien schließen, 2023; www.biofleischinfo.at/krise-metzgerei-fleischerei/, 2025; ORF Österreich, Jede vierte Fleischerei sperrt seit 2005 zu, 2019; www.wko.at, Mitgliederstatistik 2005, 2025

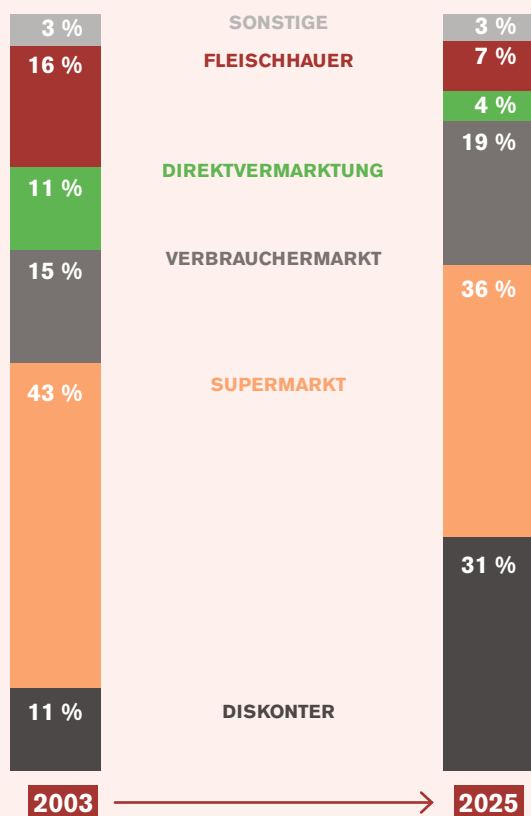
Gründe für die Schließung von Metzgereibetrieben:

- Veränderte Konsumgewohnheiten:** Ein Faktor ist der Wandel im Einkaufs- und Ernährungsverhalten. Immer mehr Verbraucher:innen entscheiden sich für vegane oder vegetarische Alternativen oder kaufen nur mehr in Supermärkten oder Diskontern ein, was es traditionellen Metzgereien erschwert, im Geschäft zu bleiben. (Siehe Grafik auf der nächsten Seite.)
- Konkurrenz durch Supermärkte und Diskonter:** Der Preisdruck durch große Lebensmittelketten stellt für viele kleine Metzgereien eine erhebliche Herausforderung dar. Supermärkte bieten Fleischprodukte oft zu niedrigeren Preisen an.
- Wirtschaftliche Rahmenbedingungen:** Steigende Betriebskosten, beispielsweise für Energie und Rohstoffe, belasten die Betriebe zusätzlich.
- Fachkräftemangel und fehlender Nachwuchs:** Ein zentrales Problem ist der Mangel an qualifiziertem Personal. Immer weniger junge Menschen entscheiden sich für eine Ausbildung im Fleischerhandwerk. Häufig finden sich auch keine Nachfolger:innen für die Fortführung des Betriebes.

FLEISCHEINKAUF IN ÖSTERREICH IM VERGLEICH:

Grafik: Wertmäßiger Anteil in Prozent von Fleisch inkl. Geflügel in Österreich.
Quelle: RollAMA/AMA-Marketing, Diskonter gewinnen Marktanteile, Fachhandel verliert, Feldarbeit: YouGov Shopper Panel / Auswertung: KeyQuest Marktforschung, 2026

In den letzten 22 Jahren haben sich die wertmäßigen Anteile des Fleischeinkaufs der Österreicherinnen und Österreicher in Richtung Diskonter verlagert, während der Fachhandel und die Direktvermarktung am meisten Verluste tragen.

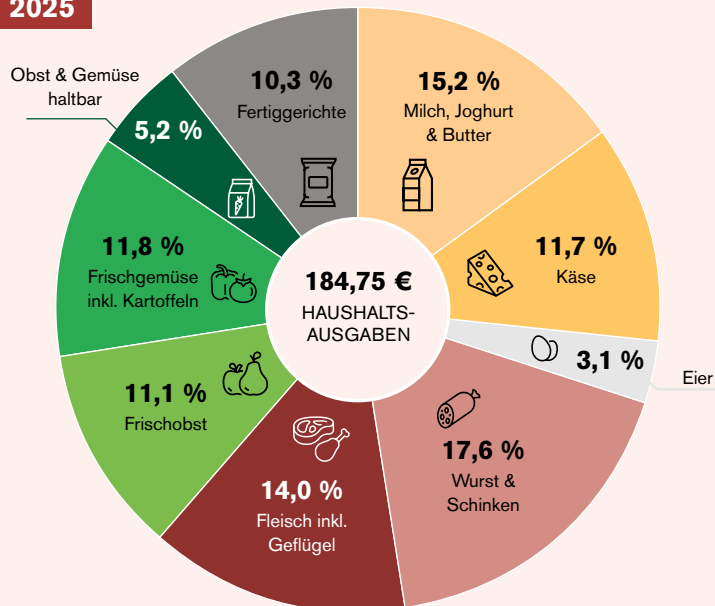


MONATLICHE AUSGABEN IN ÖSTERREICH FÜR FRISCHE LEBENSMITTEL:

Grafik: Monatliche Ausgaben für frische Lebensmittel und Fertiggerichte durchschnittlich pro Haushalt mit längerfristig vergleichbaren RollAMA-Warengruppen: weiße und bunte Palette, Käse, gelbe Fette, Fleisch & Geflügel, Wurst & Schinken, Frisch-/TK-/Sterilobst & -gemüse, Eier, Fertiggerichte, exkl. Brot & Gebäck.

Quelle: RollAMA/AMA-Marketing, Feldarbeit: YouGov Shopper Panel / Auswertung: KeyQuest Marktforschung, 2026

2025



Innerhalb des von der RollAMA abgedeckten Lebensmittelkorbs haben Österreicherinnen und Österreicher pro Haushalt 2025 für **frische Lebensmittel** und Fertiggerichte, **exkl. Brot und Gebäck** durchschnittlich 184,75 Euro pro Monat ausgegeben. Dabei waren es rund 33 Euro für Schinken und Wurst und 26 Euro für Fleisch.

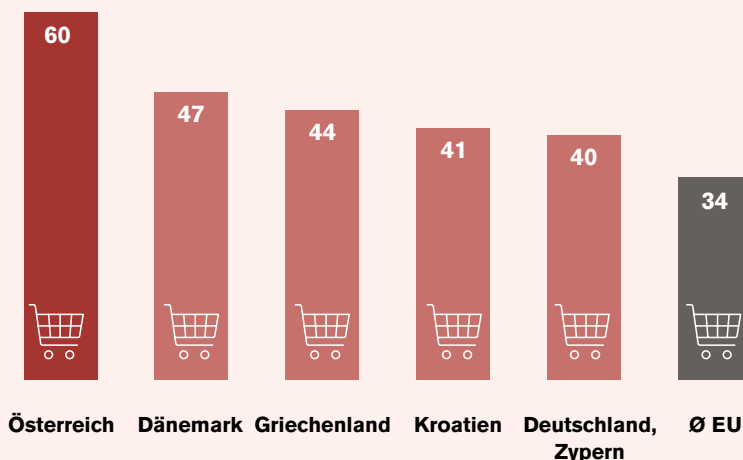
Wenn man die Ausgaben prozentual mit dem Jahr 2003 vergleicht, haben sich die einzelnen Bereiche nicht sehr verändert, nur der Anteil der Fertiggerichten hat stark zugenommen. Wurst und Schinken haben prozentual am meisten abgenommen, die Ausgaben für Wurst und Schinken lagen 2003 mit 22,3 % bei ca. 29 Euro und für Fleisch mit 14,2 % bei ca. 18 Euro im Monat.

EU-SPITZENREITER BEI SUPERMARKT-DICHTE:

Quelle: Österreichische Hagelversicherung, Presseaussendung Bodenverbrauch, Agrarflächen schützen, Lebensmittelversorgung sichern, 4.12.2024, 2026

Österreich führt im Europavergleich bei Supermärkten pro Einwohner. So gibt es in Österreich 60 Supermärkte pro 100.000 Einwohner, das sind fast doppelt so viele wie im EU-Durchschnitt mit 34 Supermärkten.

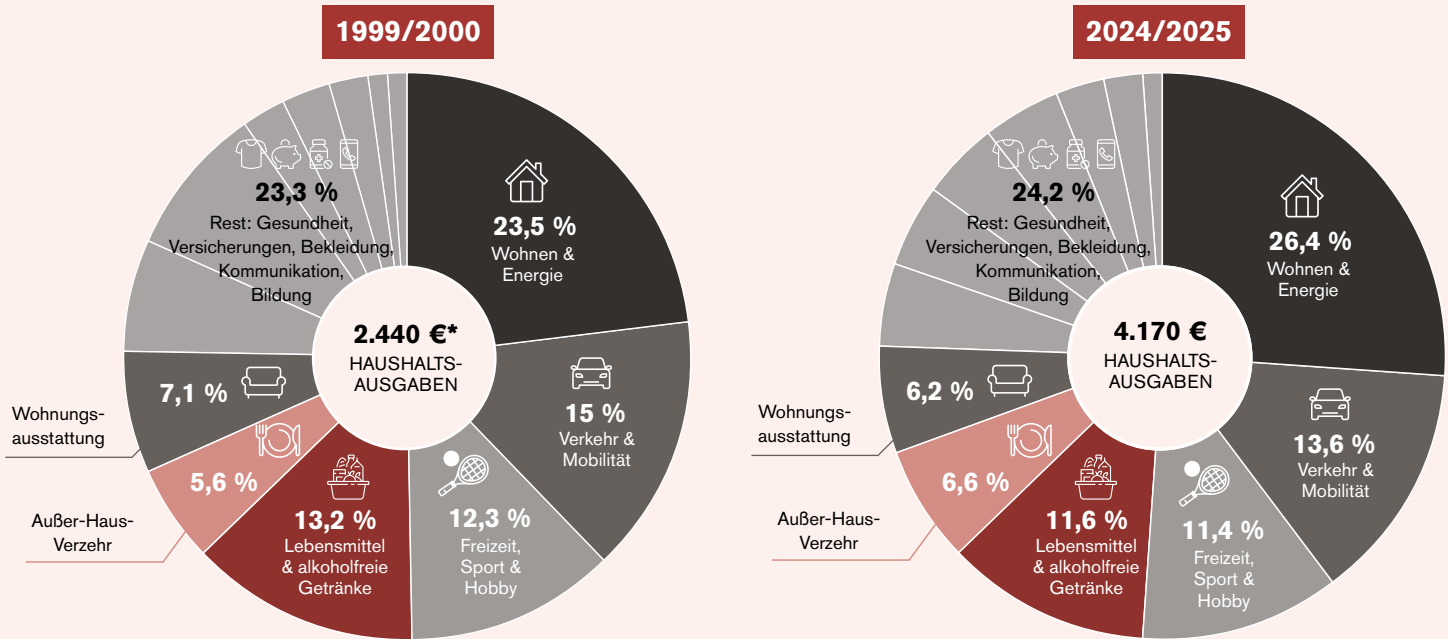
Die Länder mit der höchsten Supermarkt-Anzahl pro 100.000 Einwohner:



DURCHSCHNITTliche MONATliche VERBRAUCHS- AUSGABEN VON PRIVATHAUSHALTEN IN ÖSTERREICH:

Quellen: Statistik Austria, Konsumerhebung 2024/25 und 1999/2000, Zahlen gerundet; Land schafft Leben, Konsumverhalten, 2026

2024/25 betrug der Anteil von Lebensmitteln und alkoholfreien Getränken an den Verbrauchsausgaben der Österreicherinnen und Österreicher durchschnittlich **nur 12 %**. Vor rund 25 Jahren waren es rund 13 %. Zusammen mit dem Außer-Haus-Verzehr macht Ernährung weniger als ein Fünftel der Ausgaben aus. Vor rund 70 Jahren waren es noch 45 % der Ausgaben.



*umgerechnet in Euro laut Statistik Austria 1999/2000

Ländle
RIND



So viel mehr
als nur Herkunft.

<< i luag druf >>



Wo eine Kartoffel zum echten Schlager wird

Der Steinerhof in Nenzing war viele Jahre ein Milchvieh-Betrieb. Nach dem plötzlichen Tod von Hofbesitzer Lothar Kaufmann musste die Landwirtschaft völlig neu ausgerichtet werden. Sohn Gerhard baut nun neben Mais auch Kartoffeln an. Und punktet unter anderem mit einer besonderen Sorte.

Man muss schon ein etwas älteres Semester sein, um sich an Udo Jürgens Gassenhauer „Anuschka“ zu erinnern. Der große österreichische Künstler schrieb den Schlager – in dem es um eine unerfüllte Liebe geht – im Jahr 1969. Wesentlich jünger ist da jene „Anuschka“, die Gerhard Kaufmann gerade in seinen Händen hält. Nein, keine Frau, es handelt sich um eine Frühkartoffelsorte, die der 42-Jährige in diesem Jahr zum ersten Mal erntete. Die vorwiegend festkochende, gelbschalige Knolle hat eine schöne Form, eine glatte Schale und ist ausgezeichnet im Geschmack. Wer sie einmal probiert hat, kann dem nur zustimmend beipflichten. Auf den Markt kam sie im Jahr 2003 und wird nun auch auf Feldern in Nenzing angebaut. Freilich setzt Kaufmann noch auf andere Sorten wie die bekannte „Ditta“, die mehligke „Agria“ oder die speckige „Valdivia“.

Kartoffeln sind ein Nischenprodukt

Generell spielt der Kartoffel-Anbau in Vorarlberg eine untergeordnete Rolle. Weniger als ein Prozent aller in Österreich

produzierten Erdäpfel stammen aus dem Ländle, um so mehr werden sie deshalb auch geschätzt. „Sie sind ein Nischenprodukt, in dem viel Liebe und Leidenschaft steckt“, bringt es der Nebenerwerbslandwirt auf den Punkt. Lobenswert ist für ihn auch der Zusammenhalt unter den Anbauern im Walgau. Man unterstützt sich und lernt voneinander. Hauptberuflich ist Gerhard Kaufmann bei der Firma Liebherr in der Entwicklung beschäftigt. Ein schwerer Schicksalsschlag – sein Vater Lothar starb im Vorjahr völlig überraschend – führte ihn (wieder) in die Landwirtschaft. „Wir mussten den Hof völlig neu aufstellen, da es für mich und meine Mutter Rosa unmöglich gewesen wäre, den Milchviehbetrieb aufrechtzuerhalten“, erinnert er sich an die schwierige Zeit zurück. Der Tod des Vaters hinterließ eine riesige Lücke. Vor allem menschlich, aber auch was die wirtschaftliche Zukunft des Hofes betraf. Mit dem Verkauf der Kühe und der Intensivierung des Ackerbaus wurde eine Lösung gefunden, die sowohl für seine Mutter, die nun den Steinerhof betreut, als auch für Gerhard kompatibel ist. „Der



Kartoffel- und Maisanbau verschafft uns wesentlich mehr Flexibilität als ein Milchbetrieb.“ Dennoch war die Umstellung ein großer Schritt, den Kaufmann wie einen Umstieg vom Motorrad aufs Auto bezeichnet. Er selbst wohnt mit seiner Partnerin Klaudia Gmeiner, die hauptberuflich bei der Firma Wälderbau in Schwarzenberg beschäftigt ist, nur unweit des Hofes. Auch sie ist in die landwirtschaftliche Arbeit miteingebunden. Ein echtes Team, das sich da gefunden hat.

Kartoffelanbau hat Potenzial

Nur gut, dass der Kartoffelanbau seit jeher eine gewisse Rolle am Steinerhof spielte. Gerhard war von klein auf dabei, sodass er doch auf ein gewisses Know-how zurückgreifen kann. Als einer, der bei der Firma Liebherr für die Maschinen-Gesundheit zuständig ist, blickt er auch in der Landwirtschaft voraus. Die sich zunehmend verändernden klimatischen Bedingungen, aber auch anders werdende Konsumgewohnheiten sorgen zwangsläufig für eine Transformation. Kaufmann nennt als Beispiel die Winzerbetriebe im Süden und Osten von Österreichs, die sich vermehrt neu aufstellen. Das wird auch in anderen Agrarbereichen passieren. „Die Winzer fungieren dabei durchaus als Ideengeber.“ Was den Kartoffelanbau betrifft, sieht er generell viel Potenzial, weil auf einer relativ geringen Fläche hohe Erträge erzielt werden können. Besonders die fruchtbaren Ackerböden im Walgau sind dafür prädestiniert. Auch beim Wasserverbrauch gelten Kartoffeln als vergleichsweise effizient. „Es sollte weder zu trocken noch zu nass sein. Am liebsten mögen sie es, wenn die Erde leicht feucht ist.“

In Österreich werden jährlich pro Kopf rund 54 Kilogramm Kartoffeln verzehrt. Das liegt unter dem EU-Durchschnitt von 61 Kilogramm. Spitzenreiter in der EU ist übrigens Polen mit rund 94 Kilogramm pro Kopf und Jahr. Es gibt also noch jede Menge Luft nach oben. Am Steinerhof werden insgesamt sieben Hektar Fläche bewirtschaftet, und auf rund

einem Hektar davon Kartoffeln angebaut. Das zertifizierte Saatgut dafür wird aus Österreich bezogen, um Qualität und Regionalität sicherzustellen. Gerhard Kaufmann setzt auf integrierten Pflanzenschutz und hält die Fruchtfolge ein, damit die Böden möglichst geschont werden.

Mit „Silberner Kartoffel“ ausgezeichnet

Für den 42-Jährigen steht die Qualität neben der Regionalität im Vordergrund. Um den eigenen Ansprüchen gerecht zu werden, machte er beim Wettbewerb um den „Goldenen Erdapfel“ der Interessengemeinschaft Erdäpfelbau (IGE) in Niederösterreich mit. Ein „Match“, bei dem sich der kleine Vorarlberger Betrieb mit dem Osten Österreichs maß. 145 Proben wurden eingereicht. Umso größer waren die Überraschung und die Freude über den zweiten Platz, den er mit der Sorte „Agria“ belegte. Bewertet wurden unter anderem Aussehen, Konsistenz, Geschmack und Kocheigenschaften. Eine schöne Bestätigung, dass Ländle Kartoffeln zu den besten zählen. Kaufmann geht es auch um die Wertigkeit des Produktes. Es gilt sich von den Großproduzenten abzuheben und vor allem seine eigenen Vermarktungsstrategien zu finden. „Das Ländle Marketing ist da wirklich eine große Hilfe, das Regionale wird hervorgehoben und zur Marke gemacht.“ Auch Gastronomiebetriebe und die Sozialzentren Nenzing und Bürs sind regelmäßige Abnehmer. Seinen Teil will der Nenzinger dazu beitragen, indem er den Ab-Hof-Verkauf ausbaut. Der geplante Hofladen wird voraussichtlich ab September geöffnet haben. Allein schon seines Berufs wegen ist es Gerhard Kaufmann gewohnt, akribisch genau zu arbeiten. Den Kartoffelanbau bezeichnet er als eine Tüftlerei, die in gewisser Weise auch ein Glücksspiel mit der Natur sei. „Da die Knollen unter der Erde wachsen und von dort aus geerntet werden, sieht man das Ergebnis erst am Ende des Lieds.“ Apropos Lied: „Was lange währt, wird endlich gut“, heißt eine Textzeile in Udo Jürgens „Anuschkä“. So oder so, scheint dieser Name für einen echten Schlager zu stehen.



STEINERHOF

Steinerhof

Bazulstraße 26

6710 Nenzing

T 0664 5673608

E info@steinerhof-nenzing.at

www.steinerhof-nenzing.at

Produkte mit Ländle Gütesiegel:

Ländle Kartoffel (Frühkartoffeln sowie verschiedene Speise- & Lagerkartoffeln)

Verkauf ab Hof:

Im Hofladen, sowie nach Vereinbarung

www.laendle.at/kartoffel

Pionier des Vorarlberger Obstbaus

Seit Jahrzehnten prägt Jens Blum den heimischen Obstbau – als Landwirt, Unternehmer und Mitgestalter der Marke „Ländle Apfel“. Seine Leidenschaft für die Landwirtschaft ist bis heute ungebrochen. Gleichzeitig gibt er sein Wissen in seinem Ausbildungs-, Praktikums- und Exkursionsbetrieb gerne weiter und zeigt, was alles hinter einem „Ländle Apfel“ steckt.



Wer von Höchst Richtung Rohrspitz fährt, taucht in eine der schönsten Landschaften Vorarlbergs ein. Entlang der kleinen Straßen zwischern die Vögel, Radfahrer genießen die Ruhe der Natur und zwischen den weitläufigen Feldern weisen Schilder den Weg zum Wiesenhof. Schon von Weitem ist der markante Turm des Wohnhauses zu erkennen – neben den Obstbäumen

ein besonderes Wahrzeichen des größten Apfelproduzenten im Ländle. Doch nicht nur die schöne Landschaft macht diesen Ort besonders: Die fruchtbaren Schwemmböden und das günstige Klima bieten beste Voraussetzungen für den Obstanbau. Das wusste bereits Jens Blums Vater, Josef, der einen Textilbetrieb führte und im Nebenerwerb Äpfel anbaute. Unter anderem das Interesse seines Sohnes war der Grund, den Obstbaubetrieb aus dem Ortszentrum von Höchst an den heutigen Standort zu verlegen. Für Jens Blum gehörte der Obstbau von klein auf zu seinem Alltag. Er wusste schon früh, dass er den Betrieb weiterführen und ausbauen wollte. Deshalb absolvierte er die fünfjährige Ausbildung an der Höheren Bundeslehranstalt für Wein- und Obstbau in Klosterneuburg und schloss anschließend die Fachlehre in Wien ab. Als jüngstes von drei Kindern war er schließlich derjenige, der den el-

terlichen Betrieb übernahm. „Der Jüngste wurde der Älteste“, sagt er mit einem Lächeln. Die Übergabe des Hofes verlief Schritt für Schritt und auch weitgehend reibungslos. „Kleine Generationenprobleme gibt es immer, aber ich hatte recht viel Freiheit und Unterstützung – das war sehr gut“, erinnert sich Jens Blum zurück. Anfang der 1990er-Jahre übernahm er den Hof vollständig. Seitdem hat sich vieles verändert. Mit dem Neubau einer Lager- und Produktionshalle wurden die Arbeitsabläufe erleichtert. Nach dem Totalausfall der Ernte im Jahr 2017 investierte der Betrieb außerdem in eine Frostberegungsanlage. Diese schützt die Blüten mithilfe der beim Gefrieren entstehenden Wärme vor Frost – eine umweltschonende Methode, da das verwendete Grund- bzw. Bodenseewasser anschließend wieder im Boden versickern kann. Seine rund 17 Hektar Apfel-, Birnen- und Holunderplantagen sind zu 80 Prozent mit Hagelnet-



zen versehen. „Viel mehr kann man dann nicht mehr machen“, sagt der engagierte Produzent. Doch nicht nur die technischen Voraussetzungen haben sich verändert, sondern auch die Vermarktung musste über die Jahre neu gedacht werden.

Der Beginn des Ländle Apfel

Die Familie Blum hat immer schon den Verkauf der Äpfel in den Handel fokussiert. Früher verteilten sich die Mengen noch auf viele verschiedene Groß- und Kleinhändler. Verkauft wurde vor allem im Herbst – oft waren die Lager bereits im November leer. Heute reicht die Vermarktung vielfach bis in den Februar, im Handel über SPAR, während gleichzeitig die Direktvermarktung am Hof an Bedeutung gewonnen hat. Ein Wendepunkt war der EU-Beitritt Österreichs 1995. Viele Landwirtinnen und Landwirte blickten der Marköffnung mit Sorge entgegen. Auch Jens Blum stand aus landwirtschaftlicher Sicht dem Beitritt kritisch gegenüber. Förderstrukturen veränderten sich, der Konkurrenzdruck stieg und andere Bereiche und Länder profitierten durch mehr Fördergelder. „Wir haben gesagt: Wir müssen etwas machen, damit wir uns abheben können – wir brauchen eine Qualitätsmarke“, erinnert er sich an diese Zeit zurück. Vorerst unter dem Na-

men „Vorarlberger Äpfel vom Bodensee“ begannen die ARGE Erwerbsobstbauern gemeinsam mit Edi Lex, dem damaligen Leiter der Abteilung Obst und Garten der Landwirtschaftskammer Vorarlberg, ihre Äpfel zu vermarkten. Um 1997 entstand schließlich die Marke „Ländle Apfel“. „Wir sind an Bahnhöfen und in Fußgängerzonen gestanden und haben dort unsere Äpfel beworben. Unser Budget war minimal.“ Die Aktion ist bei den Leuten damals gut angekommen, und so konnte über die Jahre die Marke für Qualität und Regionalität etabliert werden. Später übernahm das Ländle Marketing die Marke.

Werbespots, Interviews, Printkampagnen, die Herbstmesse und die Zusammenarbeit mit SPAR führten zu immer mehr Bekanntheit und Vertrauen in den Ländle Apfel. „Wir haben einen hohen Bekanntheitsgrad. Umso wichtiger sind eine konstant hohe Qualität und eine gute Produktion. Wir haben tolle Konsumentinnen und Konsumenten in Vorarlberg, die das schätzen und uns vertrauen.“ Jedoch kann man sich nicht nur auf der Qualität der Äpfel ausruhen. Sorten müssen immer mehr können, die Obstproduzenten werden weniger und die Vermarktung muss an den Zeitgeist angepasst werden.

Elstar, damals wie heute Nummer eins

Eine Apfelsorte, die besonders gut schmeckt und auch in der Produktion sehr standhaft ist, ist nach wie vor der Elstar. Er stellt bis heute die wichtigste Sorte am Wiesenhof dar und ist seit Jahren der Favorit bei den Konsument:innen. „Zum Glück, denn der Apfelanbau ist kein schnelllebiges Geschäft. Da sind 15 Jahre nicht viel, wir denken immer in langfristigen Abschnitten.“ Dennoch hat es über die letzten Jahrzehnte Veränderungen gegeben. In den Anfängen gab es die Massensorten Gloster und Idared, die aber geschmacklich nicht überzeugen konnten. Die Sorte Jonagold ist rückläufig, darum wurde Topaz angebaut. Die Sorte Boskoop feiert wieder ein Comeback, davon werden wieder mehr am Wiesenhof angebaut. Doch Krankheiten, Temperatur- und Wetterschwankungen fordern immer mehr Robustheit der Sorten im Anbau. Deshalb testet Jens Blum auch regelmäßig neue Sorten. Besonders überzeugt hat ihn eine Züchtung mit der Bezeichnung WUR 29, die inzwischen unter dem Namen „Bloss“ vermarktet wird. Nachdem er die Sorte bei Kollegen verkostet hatte, pflanzte er vor sechs Jahren zunächst 300 Bäume als Versuch. Trotz anfänglicher Schwierigkeiten blieb er dran. Neue Sorten anzubauen, bedeutet immer, sich Schritt für Schritt heranzutasten. Heute schätzt er ihre Widerstandsfähigkeit gegen Schorf und Mehltau, ebenso wie ihren ausgezeichneten Geschmack, der auch bei den Konsument:innen ein Volltreffer ist.

Dennoch sieht der Apfelproduzent die Entwicklung im Obstbau kritisch. Viele Züchtungen werden heute privat vermarktet, Lizenzgebühren steigen und die Betriebe geraten zunehmend in Abhängigkeiten. „Züchtung sollte für die Öffentlichkeit frei sein“, ist Blum überzeugt. Auch von der Gentechnik hält er Abstand: „Die Natur besitzt eine unglaublich hohe Intelligenz. Wir wissen im Vergleich dazu noch so wenig. Deshalb sollte man hier nicht eingreifen. Es entstehen Veränderungen, die sich nicht mehr rückgängig machen lassen.“ Eine ständige Herausforderung bleibt zudem der „Feuerbrand“. Das Bakterium kann insbesondere während der Blütezeit große Schäden verursachen. Manche Sorten



müssen deshalb wieder gerodet werden. Für Blum gehört auch das zur Realität der Landwirtschaft: „Das ist Natur.“

Mit Zuversicht in die Zukunft

Die wirtschaftlichen Rahmenbedingungen werden schwieriger. Produktionskosten steigen, Anbauflächen werden knapper und immer weniger Menschen entscheiden sich für den Obstbau. Trotzdem blickt Jens Blum optimistisch nach vorne. Er ist überzeugt, dass Regionalität künftig weiter an Bedeutung gewinnen wird. Gerade junge Konsument:innen und Konsumenten achten zunehmend darauf, wo und wie ihre Lebensmittel produziert werden.

Deshalb öffnet der Wiesenhof regelmäßig seine Türen für Besuchergruppen, Schulklassen und Interessierte. Blum möchte wieder Bezug zur Landwirtschaft schaffen. Wer die Obstgärten selbst sieht, entwickelt oft ein neues Verständnis für die alltägli-

chen Lebensmittel. Auch persönlich denkt Blum noch nicht ans Aufhören. Seine Tochter studiert derzeit Wirtschaftsrecht, ob sie den Betrieb einmal übernimmt, ist noch offen. Bis zu seiner Pension möchte er den Wiesenhof jedenfalls weiterführen und vielleicht den Hofverkauf noch um Zwetschken erweitern. Der Apfel wird jedoch das Herzstück des Betriebes bleiben.

Wenn er keinen Hof übernommen hätte, wäre Jens Blum vermutlich in der Pflanzenphysiologie oder Mikrobiologie gelandet. Die Natur hätte ihn aber auch dort nicht losgelassen. Heute verbindet er beides: wissenschaftliches Interesse und praktische Landwirtschaft. Für ihn ist der Obstbau weit mehr als ein Beruf. Er ist eine Lebensaufgabe – geprägt von Erfahrung, Innovationsgeist und der Überzeugung, dass Qualität, Regionalität und Vertrauen die wichtigsten Zutaten für einen erfolgreichen Ländle Apfel bleiben.

Wiesenhof Qualitätsobstbau Jens Blum

Rohrstraße 40
6973 Höchst
T 05578 74201
E jens@apfelblum.at

Produkte mit Ländle Gütesiegel:
Ländle Apfel, Apfelsaft

Weitere Produkte: Birnen,
Holunder, Most und Essig

Verkauf ab Hof: ab September bis ca. April
täglich unter der Woche. Außerhalb dieser
Monate nach telefonischer Vereinbarung.

www.laendle.at/apfel



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



Green Care: Wo Menschen aufblühen

Mit Green Care öffnen qualifizierte Bäuerinnen und Bauern ihre Höfe für Menschen, die Unterstützung, Gemeinschaft oder eine Auszeit suchen. Natur, Tiere und das bäuerliche Umfeld schaffen dafür einen perfekten Rahmen.

Mit einem Bauernhof verbinden viele Menschen Tiere, Natur und die Erzeugung von Lebensmitteln. Doch manche Höfe bieten darüber hinaus auch soziale Dienstleistungen an. Unter dem Motto „Green Care – Wo Menschen aufblühen“ öffnen qualifizierte Bäuerinnen und Bauern ihre Höfe für pädagogische, gesundheitsfördernde und soziale Angebote. Dazu zählen Kinder- oder Seniorenbetreuung, tiergestützte Programme für Kinder oder Menschen mit Beeinträchtigungen, Beschäftigungsprojekte für Personen, die am ersten Arbeitsmarkt keine Chance haben, oder Angebote für Menschen, die etwas für ihre Gesundheit tun möchten. Ein neues Angebot ist „AusZeit für mich“. Es richtet sich an pflegende Angehörige, die eine Pause vom fordernden Pflegealltag einlegen und ihre Gesundheit stärken möchten. Diese viel-

fältigen Projekte entstehen gemeinsam mit Sozialträgern, Gemeinden und weiteren Partnern.

Green Care entwickelte sich ab 2006 in mehreren europäischen Ländern und hielt 2011 auch in Österreich Einzug. 2018 bot der Biohof Lingenhel in Doren als erster Betrieb in Vorarlberg Green Care an.

Momentan gibt es in Vorarlberg fünf Green Care Betriebe. Alle Bauernhöfe werden nach einem österreichweiten System zertifiziert, sodass alle Angebote einheitliche Qualitätsstandards erfüllen.

Im Mittelpunkt stehen aber immer die Menschen: Die Bäuerinnen und Bauern begleiten und unterstützen sie in unterschiedlichen Lebenssituationen. Der Bauernhof bietet dabei einen besonderen Rahmen, in dem Menschen zur Ruhe kommen, Neues lernen und neue Perspektiven entwickeln können.

HINWEIS: Wer mehr über Green Care erfahren möchte, kann sich direkt an die Green Care Bauernhöfe wenden oder sich auf der Homepage www.greencare-oe.at informieren.

Diese Bauernhöfe bieten in Vorarlberg Green Care an:

Biohof Lingenhel, Doren

Laura Lingenhel

- Bildung und Freizeit am Hof
- Arbeit und Beschäftigung am Hof

T 05516 2527

E laura.lingenhel@aon.at

www.biohof-lingenhel.at

AQUA Garten, Feldkirch

Lea Mehlhorn

- Arbeit und Beschäftigung am Hof
- T 0699 15159703

E lea.mehlhorn@aquamuehle.at

www.aquamuehle.at/arbeit-beschaef-tigung/nahversorgung/garten/

Tier-Isch-Guat, Nenzing-Beschling

Magdalena Löscher

Tiergestützte Sozialarbeit mit Rindern, Pferden & Ziegen sowie Reitpädagogik

- Tiergestützte Intervention
- Arbeit und Beschäftigung am Hof

T 0664 465 26 45

magdalena.borg@hotmail.com

Dorner Hof, Sibratsgfall

Tanja und Markus Dorner

- Bildung und Freizeit am Hof
- Arbeit und Beschäftigung am Hof

T 0664 4195046

E info@dornerhof-sibra.at

www.dornerhof-sibra.at

Gmeiner's Natur & Genuss, Alberschwende

Birgit und Stefan Gmeiner

- Auszeit, Projekt „AusZeit für pflegende Angehörige“
- Bildung und Freizeit am Hof
- Arbeit und Beschäftigung am Hof

T 0680 1271490

E birgit@naturundgenuss.at

www.auszeitfuerpflegende.at



Das Beste wächst vor der Haustür

Im Oktober 2025 übernahm Petra Puff die Küchenleitung in der Senioren-Betreuung Nenzing. Ihren Anspruch, regional zu kochen, setzt sie seitdem mit ihrem engagierten Team konsequent um. Als Belohnung dafür gab es gleich auf Anhieb Gold bei „Vorarlberg am Teller“.

Die Küche ist so etwas wie das Wohnzimmer von Petra Puff. Schließlich schwingt sie bereits seit mehr als 30 Jahren die Kochlöffel im Großformat. Gekocht hat die 47-Jährige in renommierten Gastronomiebetrieben am Vierwaldstättersee oder auch im Gasthof Mohren in Rankweil. Die solide Basis legte sie mit ihrer Ausbildung im angesehenen Restaurant Torkel in Röthis. „Es war für mich eigentlich immer klar, dass ich Köchin werden will. Mich faszinieren Speisen und Lebensmittel, da bin ich schon von Haus aus so geprägt“, erzählt die Wahl-Altacherin, die in Götzis-Meschach auf einem Bauernhof aufgewachsen ist und deren Eltern einen Gastronomie-Betrieb führten. Bei so einer Vita fällt der Apfel nicht weit vom Stamm oder, passender ausgedrückt, der Kochlöffel nicht weit vom Topf.

Ein gesundheitlicher Mehrwert

Nicht weit entfernt sind auch ihre Zutaten, mit denen sie täglich die feinsten Gerichte zaubert. „Alles, was vor der Haustüre wächst und gedeiht, kann gut verwertet werden. Und es bringt auch noch einen gesundheitlichen Mehrwert“, ist sie eine absolute Verfechterin der Regionalität. Ist „Vorarlberg am Teller“ drin, schafft dies auch Nähe zu den Menschen. Für betagte Personen, die ihren Lebensabend in einem Pflegeheim wie in Nenzing verbringen oder sich das Essen von der Senioren-Betreuung nach Hause liefern lassen, ist das ein echter Bonus. „Wenn die Menschen wissen, woher beispielsweise die Kartoffeln, die Eier oder das Fleisch kommen, schafft dies Vertrauen.“ Zumal die regionalen Produzentinnen und Produzenten, wissen, was sie tun. „Sie sind für uns Superpartner, auf die man sich verlassen kann“,



schwärmt die Küchenleiterin. Diesen Grundsatz verinnerlichte sie bereits an ihrem vorigen Arbeitsplatz im Vorderlandhaus in Röthis. Als sie im Oktober 2023 ins Sozialzentrum Nenzing wechselte, war klar, dass sie diese Philosophie auch in der dortigen Küche übernehmen will. Petra Puff stieß auf offene Ohren und leitete alles in die Wege, um bei „Vorarlberg am Teller“ mitzumachen. Dabei geht es darum, in der Gemeinschaftsverpflegung auf Regionalität und Bioprodukte zu setzen. „Ich habe einfach gewisse Produkte aus dem Sortiment genommen und sie durch regionale ersetzt. Auch Konserven verwenden wir so gut wie keine mehr, dafür machen wir jetzt sehr vieles selbst“, erzählt sie, wie der Umstieg gelang. Das ganze Küchenteam zeigte sich begeistert und fand Gefallen an den Ideen.

Vollkornprodukte ein Thema

Die Auszeichnung in Gold bei der erstmaligen Teilnahme ist mehr als eine Bestätigung für das große Engagement. „Es macht das ganze Team stolz und ist eine Riesenmotivation, so wie bisher weiterzumachen.“ Gleichzeitig ist es auch eine Herausforderung, weiterhin diesen hohen Ansprüchen gerecht zu werden. Mit einem Augenzwinkern verrät Petra Puff, dass es derzeit gut aussieht. „Wir sind wieder auf dem Weg zu Gold.“ Über sämtliche verwendete Lebensmittel wird genau Buch geführt, alle Produkte und die verwendeten Mengen werden exakt dokumentiert. Milch, Eier oder Fleisch sind ohnehin ganzjährig regional erhältlich und beim Gemüse schaut man zudem auf saisonale Highlights. Und weil Stillstand nicht ihr Ding ist, ist Petra stets auf der Suche nach neuen regionalen Produkten – Vollkornprodukte zum Beispiel sind aktuell ein Thema.

Küchenalltag mit Biss

Während der Schulzeit bereitet das Küchenteam täglich rund 150 bis 160 Mahlzeiten zu, in den Ferien sind es ca. 120 Essen. Gekocht wird für alle, von den „Minis“ bis zu den „Oldies“. Je nach Menüplan werden mindestens 25 Kilo Kartoffeln pro Woche geschält, dazu fünf Kilo Gurken oder zehn Kilogramm Sellerie, nennt Petra Beispiele. Zwei Küchenhilfskräfte packen kräftig an. Für die Zubereitung sind Stellvertreterin Melanie oder die Köche Albert und Walter zuständig. Petra Puffs Aufgaben liegen hauptsächlich in der Kontaktpflege, der Menüplanung, dem Wareneinkauf, der Rezeptur oder auch in der Organisation. Gerade im Management der Waren sowie der genauen Kalkulation liegt der Schlüssel des Erfolges. „Unsere Partner wissen genau, wie viel wir ihnen abnehmen, das verhilft ihnen zu regelmäßigen und fixen Einnahmen. Andererseits haben wir wenig Schwankungen, was die täglichen Bestellungen angeht. Dadurch können wir genau portionieren und es werden kaum Lebensmittel verschwendet und nur wenig weggeworfen“, erklärt Petra. Dadurch kommt Kochen mit regionalen Zutaten am Ende auch nicht teurer als mit Industrieprodukten.

Auch zu Hause wird gekocht

Der Kochlöffel ist jedenfalls noch immer ein Utensil, das die 47-jährige Kummbergerin nicht missen will. „Ich koche auch zu Hause für meine Familie sehr gerne“, verrät sie. In all den Jahrzehnten hat sie jede Menge Rezepte dokumentiert. Was das Pflegewohnheim betrifft, stehen vor allem Hausmannskost und gutbürgerliche

Küche auf dem Speisezettel. „Man soll den Menschen das Essen lassen, das sie immer schon gerne gegessen haben“, lautet dabei ihr Leitspruch. Das selbstgemachte Gulasch mit Bio-Fleisch vom Spallenhof in Götzis oder andere feine Fleischgerichte von der Metzgerei Borg und der Metzgerei Hosp werden so zum echten Geschmackserlebnis. Gibt's Hühnerfleisch, kommt die Ware vom Hühnergut in Höchst. Und das Gemüse? Das steckt in allen Gerichten. Es kommt von den Partnern des Regionalmarktes und der Firma Grabher und sorgt für bunte und gesunde Abwechslung auf dem Teller. „Wir verarbeiten es in den Speisen und reduzieren so den Fleischanteil“, ergänzt die Küchenchefin. Auch die Kartoffeln kommen aus der direkten Nachbarschaft vom Steinerhof. Für Kinder und Gäste im Speisesaal gibt es zudem die Möglichkeit, ein eigenes vegetarisches Menü zu bestellen. Im Speisesaal wartet außerdem ein besonderer Service: Johannes, der einen der beiden Arbeitsplätze mit Unterstützungsbedarf einnimmt, kümmert sich rührend um die Gäste, deckt die Tische, räumt sie wieder ab und bringt den Hauptgang persönlich an den Tisch.

In der Senioren-Betreuung Nenzing hat sich ein eingespieltes Team gebildet, das jeden Tag sein Bestes gibt. Wenn alle satt und die Teller leer sind, sieht Petra dies als Kompliment und großes Lob an die Küche. Allein das hat schon eine Goldmedaille verdient.



Senioren-Betreuung Nenzing

Bahnhofstraße 25, 6710 Nenzing

T 05525 62477

E kueche@nenzing.at

www.seniorenbetreuung-nenzing.at

Küchenleiterin: Petra Puff

GOLD bei „Vorarlberg am Teller“

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

www.vorarlbergamteller.at

TOMATE

Regionaler Sommergenuss

Kaum ein Gemüse steht so sehr für den Sommer wie die Tomate. Frisch geerntet überzeugt sie mit intensivem Aroma, hoher Saftigkeit und einer Fülle an Geschmacksnuancen. Viele Tomaten entwickeln ihr volles Aroma nur wenn sie direkt an der Pflanze reifen dürfen. Je kürzer der Weg von der Ernte auf den Teller, desto besser der Geschmack.

Ursprünglich stammt die Tomate aus Mittel- und Südamerika. Von dort gelangte sie im 16. Jahrhundert nach Europa und entwickelte sich zu einer der beliebtesten Kulturpflanzen überhaupt. Heute gibt es mehrere tausend Sorten. Die Palette reicht von kleinen, süßen Cockailtomaten über aromatische Dattel- und Fleischtomaten bis hin zu außergewöhnlichen gelben, grünen oder fast schwarzen Varianten. Je nach Säure-Zucker-Verhältnis besitzt jede Sorte ihren eigenen Charakter und eignet sich für unterschiedliche Verwendungszwecke.

Eine gute Vorauswahl trifft der Gärtner. Dabei wird neben dem Geschmack auch auf eine gute Robustheit der Pflanzen geachtet, die Widerstandsfähigkeit gegenüber den bedeutendsten Krankheiten beinhaltet. Für eine erfolgreiche Kultur benötigen Tomaten einen sonnigen, warmen Standort und nährstoffreiche Erde. Vor allem trockene Blätter tragen wesentlich zur Gesundheit bei. Bei Stabtomaten fördert das Entfernen der Seitentriebe die Fruchtbildung. Regelmäßig Wasser und wöchentlich flüssiges Nachdüngen, speziell mit Calcium, fördern Wachstum und Pflanzengesundheit.

Der optimale Erntezeitpunkt ist erreicht, wenn die Früchte ihre sortentypische Farbe vollständig entwickelt haben und leicht nachgeben. Frisch geerntete Tomaten schmecken pur, im Salat oder auf einem Butterbrot besonders intensiv. Auch die Verarbeitung bietet viele Möglichkeiten. Überschüsse lassen sich zu Saucen, Suppen, Chutneys oder Tomatenmark verarbeiten. Auch getrocknete Tomaten bewahren das Sommeraroma für die kalte Jahreszeit. So beschert die Tomate nicht nur Genussmomente, sondern dient auch als vielseitiger Vorrat aus dem eigenen Garten oder aus regionalem Anbau.

REZEPTTIPP

Shakshuka

Rezept/Foto: Nadine Hiebler

ZUTATEN:

1 Zwiebel*	2 TL Paprika edelsüß
1 rote Paprika*	1 Pr. Chili
5 reife Tomaten*	3 Eier*
1 EL Tomatenmark	frische Petersilie*
3 Knoblauchzehen*	Salz und Pfeffer
1 TL Cumin (Kreuzkümmel)	Oliveöl zum Anbraten

ZUBEREITUNG:

- Backrohr auf 180° Heißluft vorheizen.
- Zwiebel und Knoblauch fein hacken.
- Paprika entkernen und in grobe Stücke schneiden. Tomaten ebenfalls grob würfeln.
- Oliveöl in einer ofenfesten Pfanne erhitzen und Paprika, Zwiebel und Knoblauch darin anbraten.
- Tomaten zugeben, Tomatenmark und Gewürze einrühren und alles 5 Minuten köcheln lassen.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Mit einem Löffel 3 Vertiefungen in das Ragout drücken und die Eier vorsichtig hineinschlagen.
- Im vorgeheizten Backrohr mit Deckel 6–8 Minuten garen, bis die Eier gestockt sind.
- Mit frischer Petersilie dekorieren.

Guten Appetit!

*Produkte mit Ländle Gütesiegel erhältlich



Gemüsefülle vom Gärtner

Auf den Feldern und in den Gewächshäusern der Vorarlberger Gärtnereien reifen Tomaten, Paprika, Gurken, Salate, Zucchini und vieles mehr heran. Wer in diesen Monaten einen Hofladen oder einen Wochenmarkt besucht, wird von der Farbenpracht und der Auswahl begeistert sein.



Der wohl größte Pluspunkt ist die Frische. Gemüse, das morgens geerntet und noch am selben Tag verkauft wird, behält sein volles Aroma, seine knackige, vitaminreiche Konsistenz und sein attraktives Aussehen. Kurze Transportwege sorgen dafür, dass die Produkte ohne lange Lagerzeiten beim Kunden ankommen.

Das schmeckt man bei jedem Bissen. Trotz der sommerlichen Hitze bieten unsere Gärtnerinnen und Gärtner eine enorme Auswahl. Neben bewährten Klassikern finden sich oft besondere Sorten, die im Lebensmitteleinzelhandel kaum erhältlich sind. Aromatische Fleischtomaten, bunte Cockailtomaten, verschiedene Salattypen oder ausgefallene Paprikaformen bereichern die Küche und laden zum Ausprobieren ein. Viele Gärtner setzen bewusst auf Sorten, die durch hervorragenden Geschmack und Robustheit überzeugen. Der Einkauf im Hofladen oder auf dem Markt schafft zudem Vertrauen. Hier weiß man, woher ihre Lebensmittel stammen. Häufig gibt es auch wertvolle Tipps zur Lagerung, Zubereitung oder zu neuen Sorten.

Auch die Umwelt profitiert. Kurze Transportwege reduzieren den Aufwand für Logistik und Verpackung. Gleichzeitig stärkt der Kauf von regionalem Gemüse die heimischen Gartenbaubetriebe und die Landwirtschaft im Lande. Frischgemüse vom Gärtner ist eine Einladung zu saisonalem Genuss. Was gerade geerntet wird, landet frisch auf dem Teller. Ein knackiger Blattsalat, sonnengereifte Tomaten oder eine frisch geerntete Gurke zeigen, wie intensiv Gemüse schmecken kann, wenn es zum richtigen Zeitpunkt geerntet wird. Wer im Sommer zu regionalem Frischgemüse greift, entscheidet sich für Qualität, Geschmack und Nachhaltigkeit. Die Hofläden und Märkte der Vorarlberger Gärtner bieten dafür beste Voraussetzungen und jeder Einkauf wird zu einer genussvollen Entdeckungsreise durch die Vielfalt der Saison.



Kugelbahnweg & Sommerrodelbahn Laterns

Ein toller Familienausflug in Laterns: Auf dem Kugelbahnweg mit acht interaktiven Stationen zwischen der Falba Stuba und der Sommerrodelbahn wird die Natur spielerisch erlebbar. Ein besonderes Highlight zum Abschluss ist eine Fahrt mit der Sommerrodelbahn Laterns.

Der rund 3,5 km lange Kugelbahnweg führt von der Falba Stuba (1570 m Seehöhe) bis zur Talstation auf 1170 m. Entlang des Weges laden acht interaktive Kugelbahn- und Erlebnisstationen zum Spielen, Ausprobieren und Staunen ein. Mit Bewegung, Geschick und Klang erleben große und kleine Besucher spannende Facetten der Natur sowie die Themen Holz und Klang auf unterhaltsame Weise. Die Holzkugel ist beim Automaten an der Kugelbahn beim Klangspielplatz unterhalb der Falba Stuba erhältlich.

Für die gemütliche Einkehr sorgen die Falba Stuba bei der Bergstation der Seilbahn sowie der Kiosk bei der Sommerrodelbahn an der Talstation. Während die Eltern auf der Sonnenterrasse der Falba Stuba entspannen, können sich die Kinder auf dem Klangspielplatz mit der beliebten Klangkugelbahn, Motorik-Tonleitern und dem Glockenhüpfspiel austoben. Auch beim Kiosk wartet ein großzügiger Spielplatz mit Kinderseilbahn, Schaukeln, Kletterfelsen und Trampolin auf bewegungsfreudige Gäste.

Ein besonderes Highlight zum Abschluss ist die Sommerrodelbahn Laterns. Mit dem Schrägaufzug geht es täglich bei guter Witterung bequem hinauf zum Start. Anschließend sorgen 800 m voller Kurven, Jumps sowie Über- und Unterführungen durch den idyllischen Wald für rasanten Fahrspaß bei Groß und Klein ab 3 Jahren.

Öffentliche Anreise: Die Seilbahnen Laterns sind ab dem Bahnhof Rankweil mit der Bus-Linie 495 in regelmäßigen Abständen gut erreichbar (www.v-mobil.at).

Betrieb Seilbahnen Laterns: DO – SO & Feiertage



Fotos: Seilbahnen Laterns GesmbH / Sommerrodelbahn Laterns

Vorteile mit der V-CARD

Mit der V-CARD über 90 Ausflugsziele von Mai bis Oktober einmal kostenlos besuchen:

Die einmalige Fahrt mit den Seilbahnen Laterns (jeweils Berg- und Talfahrt) ist für Inhaber der **V-CARD** gratis, ebenso eine Fahrt mit der Sommerrodelbahn.

Mehr Inspirationen unter: www.v-card.at

30 Jahre Ländle Bur Hoffest

6. September
10.00-16.00 Uhr

Ländle Bur
30 JAHRE
WIRTSCHAFT • REGIONAL • ECO

- > Frühschoppen mit Grüppelmusik
- > Bauernmarkt mit AMA GENUSS REGION Betrieben
- > Hofbesichtigung
- > Kinderprogramm (Pony reiten, Hüpfburg, Kinderschminken uvm...)

Wo?

Jürgen & Magdalena Feurle
Rietern 19b
6932 Langen bei Bregenz



Weitere
Infos.



Die Biobäuerinnen & Biobauern
www.bio-austria.at



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

Biofest

SO 20. SEP

09:30 –
16:30 Uhr

FESTSPIELHAUS BREGENZ

bei jeder Witterung



gratis An- & Abreise-Tickets: vmobil.at/veranstaltertickets | Link führt zu nicht gefördertem Inhalt



Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

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

WIR leben Land



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

Foto Frederick Sams

Waldtag

25 Jahre FBG Jagdberg

Sa. 12.09.2026
ab 09:30 Uhr
in Schnifis



Käsekeller:

Bewirtung durch die Landjugend
Musikalische Umrahmung
Weinlaube ab 14:00 Uhr

Forst-Erlebnispfad mit Vorführungen:

Wald im Klimawandel, Holznutzung
mit Harvester, Seilkran und Pferd,
Landesforstgarten, Vorarlberger
Forstverband, Spannungssimula-
tor, Klosterwald und vieles mehr...

Ziehung Skalet-Tombola

um 15:00 Uhr: Hauptgewinn:
STIHL MS 50i Centennial

großes
Kinderprogramm
mit Günter Dünser:
Wald-Olympiade,
Baumklettern
u. v. m. ...

Familien im Ländle, da kommt was für euch!



MIO
KIO

Erhältlich
ab September
bei **Sutterlüty**



miokio.app

MEIN SUPERMARKT FÜR REGIONALEN GENUSS!

Jetzt 29x im Ländle
und nur ein Klick
entfernt!



Sutterlüty

MEIN L Ä N D L E M A R K T