

# URDINKEL AUS VORARLBERG

## – GESUND UND KLIMANEUTRAL

Wer sich für Dinkelanbau in Vorarlberg interessiert, entdeckt ein komplexes System aus Energiewirtschaft, Tierwohl, Biodiversität, Kooperationskultur und gesteigertem Ernährungsbewusstsein in Vorarlberg – perfekt für einen chancenreichen Lebensraum!

Von Christina Meusburger

Als Bertram Martin im Jahr 1995 den Hof seines Vaters in Buch übernahm, war noch eine Zeit, als die allermeisten Legehühner in Österreich in Legebatterien lebten. Dies erkannte der Jungbauer als Chance und setzte konsequent auf Freilandhaltung. Die Nachfrage war sogleich stark – besonders an Ostern und Weihnachten. Wie alle Eierproduzenten in der Region hatte auch er die Situation, dass die Vorarlbergerinnen und Vorarlberger zu bestimmten Zeiten (eben Ostern und Weihnachten) sehr viele Eier wollen, dazwischen wiederum sehr viel weniger. Nun, was tun mit den vielen Eiern?

Nudeln waren eine gute Perspektive – und eine Brücke zum Dinkelanbau. Und wieder ging Bertram Martin den innovativen Weg: Er suchte Partner, die Dinkel anbauen konnten und wollten – und zwar ohne chemische Düngemittel, Pflanzenschutzmittel und Hormone (Halmverkürzer). Der Martinshof selbst übernimmt die Verarbeitung des Getreides – quasi wie eine Sennerei für die Milchbauern – und garantiert ihnen damit eine fixe Abnahme mit fixen Preisen. Die Idee hat jedenfalls Früchte getragen. Es sind schon über 60 Landwirte



in Vorarlberg, die hier mitarbeiten und mitverdienen.

### Robust und genügsam

Dinkel gilt als extrem robuste und genügsame Pflanze. Der Anbau war schon vor über 100 Jahren in Vorarlberg üblich, bevor er vom Mais verdrängt wurde. Dinkel ist im allgemeinen verträglicher als Weizen. Das gilt auch für die Nudeln, die aus Vorarlberger Dinkelmehl und Freilandeiern hergestellt werden. Sowohl Großküchen als auch Gourmetrestaurants gehören zu den Stammkunden des Martinshofes.

Familie Martins Philosophie: „Wir auf dem Martinshof begreifen uns als Teil eines großen Ganzen. Als solcher

stehen wir in steter Wechselwirkung mit Mensch und Natur. Uns leitet die Überzeugung, dass auf lange Sicht Menschen, Tiere und Pflanzen ihr Potenzial nur gemeinsam entwickeln und entfalten können.“

In diesem Sinn wirtschaftet man am Martinshof auch schon seit längerer Zeit zu 100 Prozent klimaneutral. „Wir produzieren hier doppelt so viel Strom, wie wir verbrauchen“, erklärt Martin und auch die thermische Energie wird nachhaltig mit Waldhackgut aus dem eigenen Wald und von Landwirten aus dem Dorf gewonnen.

Damit lebt Martin vor, was Innovation in der Landwirtschaft bedeutet. Hier sind die Voraussetzungen allgemein betrachtet nicht gerade einfach: topografisch gesehen liegen zwei Drittel unseres Landes über 1000 Meter Seehöhe, nur 20 Prozent der Fläche sind als Talfläche

zu bezeichnen. Für die Bewirtschaftung bleiben daher relativ kleine Flächen, die teilweise steil abhängend sind.

Auch klimatisch betrachtet sind wir ein eher niederschlagsreiches Land – was einerseits ein großer Segen ist, wenn wir beispielsweise die Energiewirtschaft betrachten, andererseits wird dadurch jedoch der Anbau von bestimmten Getreide- und Gemüsesorten erschwert. Somit bleiben Milch und Käse für viele Landwirte das Hauptprodukt. Viele dieser Käsesorten liegen in den Delikatessgeschäften von Wien, Berlin und Hamburg als kleine aber feine Werbebotschafter für Vorarlberg. Die Wertschätzung für Lebensmittel, die in der Region wachsen und verarbeitet werden steigt zunehmend. Sie sind auch ein wichtiger Teil für eine Marke Vorarlberg.

[www.chancenreich-vorarlberg.at](http://www.chancenreich-vorarlberg.at)



**Zur Person**  
**CHRISTINA**  
**MEUSBURGER**

\* 1974 in Dornbirn,  
Kommunikation  
Marke Vorarlberg