

REGIONALER ANBAU

Vorarlbergs Urdinkelinitiative: Eine starke Partnerschaft

Jährlich 15 Tonnen Vorarlberger Urdinkelmehl für eine Initiative von Marke Vorarlberg, Bäckerei Mangold und Martinshof.

Nach einem gelungenen Pilotversuch im Jahr 2023 nimmt das Projekt „Vorarlberg Dinkelbrot“ in diesem Jahr eine breitere Dimension an. Insgesamt 60 Bauern, die den originalen Vorarlberger Urdinkel anbauen, haben mit der Bäckerei Mangold einen starken Partner gewonnen, der mit dem neu kreierten Brot „Urdinkelschatz“ einen wichtigen Beitrag zur regionalen Wertschöpfung bietet. Jährlich soll nun bis zu 15 Tonnen Vorarlberger Ur-Dinkelmehl verarbeitet werden.

Getreideanbau mit Tradition

Dank der Bemühungen von Bertram und Claudia Martin (Martins-hof) ist dieser auch wieder „im Kommen“. Sie haben gemeinsam mit über 60 ausgewählten Partnerbauern von Möggers bis Ludesch eine Infrastruktur auf die Beine gestellt, die nicht zuletzt zur Versorgungssicherheit Vorarlbergs beiträgt. „Dinkelanbau war in Vorarlberg schon vor über 100 Jahren üblich, dann allerdings wurde der Dinkel auf den Feldern des Rheintals durch den Mais verdrängt. Wir haben das kostbare Kleinod neu für uns entdeckt und sind begeistert“, hält Bertram Martin fest. Die Marke Vorarlberg hat dies zum Anlass für ein gemeinsames Projekt genommen. „Brot ist ein starkes Symbol um die Werte Vorarlbergs zu vermitteln“, so die Vertreter:innen.

Die Marke Vorarlberg möchte das Land zu einem „chancenreichen Lebensraum“ entwickeln. Gemeinsam mit vielen Partner:innen arbeitet man an einer Vision: „2035 ist Vorarlberg der chancenreichste Lebensraum für Kinder“. Themen, wie gesunde Ernährung mit regionalen Produkten spielen dabei eine große Rolle. „Wenn es darum geht, hochwertige Brote, von Hand in Vorarlberg gemacht, den Menschen näherzubringen, ihnen den Genuss dieses Grundnahrungsmittels an-



FOTO: LISA MATHIS

Landesrat Christian Gantner mit den Dinkelbauern, Christina Meusburger (Marke Vorarlberg) und ganz rechts Florian Haag, Geschäftsführer Bäckerei Mangold.

zubieten, dann sind wir immer gerne dabei. Der Urdinkelschatz ist ein wunderbares Beispiel für eine funktionierende Kooperation von Partner:innen, die dieselben Ziele verfolgen“, sagt Florian Haag, Geschäftsführer der Bäckerei Mangold. Das neue Brot besteht zu zwei Dritteln aus Urdinkelmehl und einem Drittel Urdinkel-Vollkornmehl sowie ein wenig Topfen. Der besonders gute Geschmack des Getreides ist unverwechselbar. Beim Anbau dürfen weder Pflanzenschutzmittel noch Halmverkürzer verwendet werden; auch chemische Düngung ist aufgrund strenger Qualitätskriterien nicht erlaubt.