

Vorarlberger Urdinkelbrot ab heute im Regal

Jährlich 15 Tonnen Vorarlberger Ur-Dinkelmehl für eine Initiative von Marke Vorarlberg, Bäckerei Mangold und Martinshof

Nach einem gelungenen Pilotversuch im Jahr 2023 geht das Projekt „Vorarlberger Dinkelbrot“ nun in eine breitere Dimension. Die 60 Bauern, die im Land Dinkel anbauen, haben einen starken Kunden gewonnen. Die Bäckerei Mangold leistet mit dem neu kreierten Brot „Urdinkelschatz“ einen gewichtigen Beitrag zur regionalen Wertschöpfung. Jährlich wird sie von nun an 15 Tonnen Vorarlberger Ur-Dinkelmehl verarbeiten. Ab heute, 6. März 2024, ist das Brot in allen Regalen der Mangold-Filialen erhältlich.

Getreideanbau in Vorarlberg ist dank der Bestrebungen von Bertram und Claudia Martin wieder „im Kommen“. Mit über 60 ausgewählten Partnerbauern von Möggers bis Ludesch haben sie eine Infrastruktur auf die Beine gestellt, die nicht zuletzt zur Versorgungssicherheit Vorarlbergs beiträgt.

Bertram Martin: „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.“

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.

Die Geschäftsführerin der Bäckerei Mangold, Monika Haag, war offen für das Anliegen der Marke Vorarlberg, ein Brot aus Vorarlberger Urdinkelmehl, herzustellen. Gemeinsam mit ihrem Sohn Florian hat sie in wochenlanger Tüftelei ein neues Brot kreiert: den Urdinkelschatz. „Wenn es darum geht, hochwertige Brote, von Hand in Vorarlberg gemacht, den Menschen näherzubringen, ihnen den Genuss dieses Grundnahrungsmittels anzubieten, dann sind wir immer gerne dabei. Der Urdinkelschatz ist ein wunderbares Beispiel für eine funktionierende Kooperation von Partner*innen, die dieselben Ziele verfolgen“, so Florian Haag.

Auch Landesrat Christian Gantner freut sich über die Initiative: "Tradition und Handwerk sind zwei Dinge, die Vorarlberg ausmachen. In Vorarlberg wurde schon vor über 100 Jahren Dinkel angebaut. Dass dieser nun wieder mehr Aufmerksamkeit bekommt und in einer tollen Kooperation von 60 Bäuerinnen und Bauern, der innovativen Neuinterpretation der Bäckerei Mangold sowie der Marke Vorarlberg zum 'Urdinkelschatz' wird, ist sehr erfreulich."

Urdinkelschatz

Das neue Brot besteht aus zwei Drittel Urdinkelmehl und einem Drittel Urdinkel-Vollkornmehl sowie ein wenig Topfen. Der besonders gute Geschmack des Getreides ist unverwechselbar. Die Dinkelsorten des Martinshofs sind traditionelle Rotkorn-Sorten in die kein Weizen eingekreuzt wurde. Beim

Anbau dürfen weder Pflanzenschutzmittel noch Halmverkürzer verwendet werden, auch chemische Düngung ist für die strengen Qualitätskriterien nicht erlaubt.

Erfolgreicher Familienbetrieb

Die Bäckerei Mangold ist ein Familienbetrieb, der großen Wert auf Handwerk, Regionalität, beste Zutaten und sorgsamem Umgang mit Ressourcen legt. Überlieferte Rezepturen werden täglich zu köstlichen Broten verarbeitet. Es wird großen Wert auf die Zusammenarbeit mit regionalen Lieferanten und Partnern gelegt, um eine möglichst hohe Wertschöpfung in der Region zu halten. Zudem wird mit den Mitarbeitenden ein wertschätzender, unterstützender und fördernder Umgang gepflegt, genauso wie die persönliche Beziehung zu den Kunden einen hohen Stellenwert hat. So sind in den meisten Filialen lange Tische im Kaffeebereich aufgestellt, die zur Kommunikation einladen und die Gemeinschaft fördern. „Gastgeben hat bei uns eine ebenso lange Tradition wie unsere Handwerksbrote“, erklärt Egon Haag. 2018 investierte Mangold rund 9 Mio. Euro in ein neues Betriebsgebäude. Moderne Maschinen unterstützen die Mitarbeitenden, nehmen ihnen schwere Tätigkeiten ab und sind auch wichtig für die Qualitätsgarantie. Die Basis von allem ist aber dennoch das seit Generationen überlieferte Handwerkswissen.

Bildnachweis: Lisa Mathis

Bildunterschriften:

01: Landesrat Christian Gantner mit den Dinkelbauern, Christina Meusburger (Marke Vorarlberg) und ganz rechts Florian Haag, GF der Bäckerei Mangold

02: Stadtrat Alexander Juen mit Florian, Andrea und Egon Haag – GF der Bäckerei Mangold.

03: Stolze Bäcker: Alexander Juen und Christian Gantner

04: Alle Besucher der Brotpräsentation durften am 5.3. abends ihren eigenen Urdinkelschatz backen.

05: Von nun an im Regal: Der Vorarlberger Urdinkelschatz.

06: Die Mangold-Crew führte die Besucher bei der Brotpräsentation am 5.3. durch die Zentrale in Dornbirn.

07: Florian Haag erklärt den Backprozess.

08: Jeder Urdinkelschatz kommt in ein spezielles Körbchen.

09: Handgemacht!

Weitere Fakten zum Vorarlberger Urdinkel

- **Getreide für ein frohes Gemüt**

Dinkel ist besonders reich an der essenziellen Aminosäure Tryptophan. Diese Aminosäure ist wichtig zur Bildung des Glückshormons Serotonin. Zudem enthält Dinkel viel Vitamin A, E, B1, B2 und Niacin, was sehr wichtig für die Funktion der Haut, der Muskeln und der Nerven ist.

Damit jedoch nicht genug, das „Wunderkorn“ verfügt auch über einen hohen Gehalt an Mineralstoffen, wie Eisen, Magnesium, Phosphor und Calcium und enthält die Spurenelemente Zink, Eisen und Kupfer. Die hervorragende Wasserlöslichkeit des Dinkels bewirkt, dass die wertvollen Inhaltsstoffe dem Körper sehr schnell zur Verfügung stehen.

Der hohe Ballaststoffgehalt des Dinkels trägt zudem dazu bei, dass schwer verträgliche Stoffe im Darm gebunden werden und hat somit auch reinigende Wirkung. Kurzum: Dinkel hat es in sich!

- **Dinkel für die Schönheit**

Figurbewussten hilft Dinkel mittels seines hohen Ballaststoffgehalts, denn er schafft ein lang anhaltendes Sättigungsgefühl. Darüber hinaus fördert der hohe Anteil an Kieselsäure schöne Haut, feste Nägel und glänzendes Haar.

Für weitere Fragen stehe ich gerne zur Verfügung:

Christina Meusburger

Tel 05572/552 52-21

Mail: christina.meusburger@wisto.at