

# Wertvolles Korn

# Unser Ländle

Der Gedanke, für die Herbstausgabe des Sutterlüty-Magazins wieder einmal am Martinshof in Buch vorbeizuschauen, kam uns eigentlich schon im Sommer. Genauer gesagt auf einer Radtour im Rheintal, die uns an wogenden Getreidefeldern und vielversprechenden Schildern vorbeiführte. „Hier gedeiht bester Vorarlberger Dinkel für den Martinshof, erhältlich in Ihrem Sutterlüty“, stand dort. Da wollten wir uns natürlich vom Ernteerfolg überzeugen.

# Endlich eine Getreidesorte, die die Voraussetzungen im Ländle liebt: Dinkel!

Jürgen Meusburger

Dinkelbauer aus Koblach

## Was im Dinkel steckt

„Dinkel ist das beste Getreide, fettig und kraftvoll und leichter verträglich als alle anderen Körner“, schreibt schon Hildegard von Bingen.

Tatsächlich ist Dinkel eine wahre Kraftquelle aus:

- Vitamin B, Kalzium, Kalium und Magnesium
- Zink, Kupfer und Eisen
- Kieselsäure
- wertvollen Aminosäuren
- und Ballaststoffen für eine gute Verdauung

**A**n wogendem Getreide hatten die Bauern im Ländle lange Zeit wenig Interesse, erfahren wir von Bertram Martin, als wir ihm die Bilder von unserer Radtour zeigen. „Aufgrund der unterschiedlichen Böden und der relativ großen Regenmengen ist Vorarlberg ein klassisches Grünlandgebiet. Getreideanbau spielte bis dato eine untergeordnete Rolle. Wenn überhaupt, wurde Mais angebaut, der früher zu lukrativen Preisen in die Schweiz exportiert wurde.“ Warum also auf eine wesentlich unsicherere Alternative umsteigen? Eine klare Sache für die Familie Martin: „Weil es dem Boden gut tut!“



Es muss nicht immer Mais sein

### Idealfall Fruchtfolge

„Ideal ist eine Fruchtfolge, in der sich verschiedene Kulturen abwechseln“, geht Bertram Martin gleich ins Detail. „Und hier kommt der Dinkel



Große Körner lassen auf bestes Mehl hoffen

ins Spiel. Eine Urgetreidesorte, die wir Anfang 2000 für uns entdeckt haben.“ Bereits 2003 kündigten die Martins über die Zeitung der Landwirtschaftskammer einen Infoabend für interessierte Betriebe an, der sowohl Begeisterung hervorrief, als auch manche Diskussion auslöste. „Natürlich wollte niemand mehr Aufwand bei womöglich weniger Verdienst betreiben“, erinnert sich Bertram Martin. „Die Argumente, die für den Dinkel sprechen, waren aber langfristig so überzeugend, dass mittlerweile 25 Partnerbetriebe für uns anbauen. Einige davon auch in biologischer Wirtschaftsweise.“

### Aufs Korn gekommen

„Martinhof Dinkelbauern dürfen keine Pflanzenschutzmittel oder Halmverkürzer verwenden und schon gar nicht chemisch düngen. Erlaubt ist einzig die Verwendung von >>

**NEU!**

**Ölz**  
Der Meisterbäcker

**SCHUL-MAUS**

**KEKS**

© bei Rudolf Ölz Meisterbäcker GmbH

Erhältlich im Backwarenregal

NEU!

Ölz Schulmaus Kekes mit Nougatfüllung

Ölz Schulmaus Kekes Kakao

Ölz Muffin



Die Nudeln werden laufend frisch erzeugt



Susanne Bilgeri bei der Nudelproduktion



Feuchtigkeitsmessungen sichern die Qualität

## Man nehme: kraftvollen Dinkel vom Martinshof, beste Freilandeier vom Martinshof und eine Prise Kreativität. Das Ergebnis kann sich sehen und schmecken lassen.

hofeigenem Dünger“, erklärt uns der Dinkel-Pionier. Robust, genügsam, relativ unempfindlich gegen Wetterkapriolen aller Art – alles Argumente für den Dinkel, die das Herz von immer mehr Landwirten höher schlagen lassen. Aber wie sieht's eigentlich mit der Ernte nach einem besonders wechselhaften Jahr wie dem heurigen aus? „Am besten, ihr macht euch selbst ein Bild!“, lädt uns Herr Martin ins Getreidelager ein.

### Beste Lagerbedingungen

Für den stimmigen Bau hat die Familie Martin Holz aus dem eigenen Wald verarbeiten lassen und die Dimensionen entsprechend großzügig angelegt. Schließlich wird in dieser Kornkammer der gesamte Ernteertrag aller Partnerbetriebe zusammengeführt. „Und zwar dresch-

frisch vom Feld!“, betonen die Martins. „Aber was, wenn es bei feuchtem Wetter geerntet wird – Sonnenwärme war ja heuer nicht wirklich selbstverständlich?“, fragen wir uns. „Beim Getreide gibt es eine Faustregel: Ernte nur dann, wenn die Feuchtigkeit des Korns weniger als 14 % beträgt! Bei einem Lager, das wie unseres belüftet werden kann, sind diese Grenzwerte flexibler.“ Und die Qualität der heurigen Ernte ist selbst nach einem scheinbar ungünstigen Agrarjahr mit einem zu trockenen Mai und einem zu niederschlagsreichen Sommer erfreulich gut. „Ohne Übertreibung, eine super Ernte!“, bestätigt Herr Martin. „Obwohl wir alle ein wenig Bauchweh gehabt haben. Aber schaut euch die großen Körner an! Die garantieren natürlich eine entsprechende Ausbeute.“

### Dinkel trifft Freilandei

„Unsere Bekanntschaft mit dem Dinkel haben wir eigentlich unseren Hühnern bzw. deren Eiern zu verdanken“, erinnert sich Herr Martin an die Anfänge mit dem Urgetreide. „Auf den fünf Martinshof-Bauernhöfen leben jeweils ungefähr 3000 glückliche Hühner. Und weil es bei Eiern immer zu saisonalen Absatzschwankungen kommt, haben wir darauf mit der Produktion von Teigwaren reagiert.“ Bei den Dinkelnudeln war die Idee, dass ausschließlich regionale Zutaten verarbeitet werden. „Wir haben also begonnen, mit Dinkelmehl zu experimentieren.“ – „Das klingt ja wie im Lebensmittellabor!“ – Bertram Martin lacht: „Ich kann euch versichern, genau das Gegenteil ist der Fall. Unsere Nudeln entstehen zu 100 % in bäuerli-

### Kernige Dinkelnudeln vom Martinshof, bei Sutterlüty

- Dinkelpenne 500 g
- Dinkelsuppennudeln 250 g **NEU**
- Dinkelhörnle 500 g
- Dinkelspirelli 500 g
- Dinkelbandnudeln breit 250 g
- Dinkelbandnudeln schmal 250 g



## Wertvolles Korn vom Martinshof, natürlich bei Sutterlüty

- Dinkel Körner 1 kg
- Dinkel Schrot 750 g
- Dinkel Flocken 750 g
- Dinkel Grieß 750 g
- Vollkorn Dinkelmehl 2 kg
- Helles Dinkelmehl 2 kg (nur für kurze Zeit erhältlich)
- Helles Dinkelmehl 5 kg (nur für kurze Zeit erhältlich)



cher Produktion. Da wird wie in der eigenen Küche bei jedem neuen Rezept herumprobiert und verkostet, bis das Ergebnis stimmt.“ Dass man traditionell produzieren und trotzdem viele Genießer zufriedenstellen kann, zeigt die beachtliche Menge von 150 Tonnen Martinshof-Nudeln im Jahr. Was die Familie Martin jedoch noch viel stolzer macht, ist die Tatsache, dass der Martinshof der einzige Produzent von Nudeln aus hundertprozentig Vorarlberger Dinkel und frischen Freilandeiern ist. Kein Wunder, dass Sutterlüty schon so lange auf die Bucher vertraut!



### Vernetzt denken

„Der begeisterte Zuspruch, den die Produkte vom Martinshof erfahren, wäre ohne unser Netzwerk aus Bauern, Partnern und Kunden niemals möglich. Wir alle hier schaffen aus einer gemeinsamen Überzeugung heraus: Dass man in unserer globalisierten Welt auch mit kleinen Strukturen etwas >>



Jetzt probieren!

## Probieren Sie jetzt die weichen Pastillen von Ricola.



[www.ricola.at](http://www.ricola.at)

bewirken kann. Dazu gehört natürlich Ideenreichtum, aber auch eine gesunde Kompromisslosigkeit. Wir wollen in allem, was wir tun, stimmig und nachvollziehbar bleiben. Das ist uns wichtig!“, umreißt Bertram Martin die b'sundrige Philosophie seines Hofes. Was kommt als Nächstes? Die Arbeit mit einem Dinkel-Saatgut? „Grundsätzlich wäre ein Teil der Ernte, entsprechend sortiert und gereinigt, natürlich als Saatgut geeignet“, meint Bertram Martin. „Die Keimfähigkeit ist ausgezeichnet, wie sich an den 200 Körnern zeigt, die wir aus der Vorjahrsernte zurückbehalten und mehr spaßes halber im Garten gesät haben. Das Ganze professionell zu betreiben, ist aber natürlich eine ganz andere Geschichte.“ Über die wir irgendwann vielleicht auch berichten dürfen ...



Claudia und Bertram Martin

## Kontakt

Martinhof  
Familie Martin  
Risar 36, 6960 Buch  
Tel: +43 (0)5579 / 8259, info@martins-hof.at  
www.martins-hof.at



Bauernland. So schmeckt Heimat.



## Durch und durch Österreich

Österreichische Rohstoffe. Österreichische Rezepte. In Österreich produziert.

Als größter Arbeitgeber der Region sichern wir heimische Arbeitsplätze und fördern die heimische Landwirtschaft. Über 350 österreichische Vertragsbauern beliefern uns mit Erdäpfeln für unsere Kartoffelprodukte. Bauernland – das ist „heimisch kaufen“!

