

Am Anfang war das Ei

„Ich wollt ich wär ein Huhn“ - wissen Sie, wo dieser Satz herkommt? Wir schon!

Zugegeben, der Ursprung dieser bekannten Textzeile liegt nicht wirklich im Martinshof - und doch könnte man es meinen. Denn es gibt wohl kaum einen Ort, an dem es Hühnern besser geht als hier. Die 15.000 gefiederten Freunde, die insgesamt auf den fünf Martinshof Bauernhöfen zu Hause sind, würden dies sicher bestätigen, wenn sie denn könnten.

Wie bei vielen erfolgreichen Unternehmen hat auch beim Martinshof alles klein angefangen. Der Bauernhof in Buch startete mit nahezu 3000 Freilandhühnern im Jahr 1995. Das war auch der Beginn der Zusammenarbeit mit den Sutterlüty Ländlemärkten. Schon bald stellte sich die Frage: wie machen wir weiter? „Man muss bedenken,

dass 1995 die Käfighaltung noch sehr verbreitet war, Freilandhaltung war zu dieser Zeit die Ausnahme“, erinnert sich Claudia Martin. Doch in Buch entschied man sich mit Blick in die Zukunft und aus Überzeugung das Richtige für Tier und Produktqualität zu tun, für diesen Weg. Und die Nachfrage gab Familie Martin Recht. Bereits im Jahr 1999 stand man vor der Entscheidung: entweder mehr Hühner in den Stall oder einen neuen Stall bauen. „Da wir eine artgerechte Haltung mit kleinen, überschaubaren Herden, möchten, war uns schnell klar: ein weiterer Stall muss her“, so Claudia Martin. Und so machte man sich auf die Suche nach einem Partner und wurde schnell fündig. Bei einem Landwirt in Alberschwende konnte



schließlich der neue Hühnerstall gebaut werden. In den weiteren Jahren folgten zusätzliche Ställe auf Bauernhöfen in Buch, Langen und Koblach.

Und auch wenn die Hühner des Martinshofes an verschiedenen Orten leben, in allen Betrieben werden die gleichen Haltungsstandards garantiert. Tagtäglich genießen die ca. 3000 Hühner Auslauf auf der weitläufig grünen Wiese, bekommen gentechnikfreies Futter und leben in einem tageslichthellen Stall. Der einzige Unterschied ist: die Betriebe in Buch und Koblach sind Biobetriebe. Zu erkennen ist



dig. Neben Hartweizengrieß als Zutat hat auch Dinkel mittlerweile in der Produktion Einzug gehalten. Der Grund dafür liegt auf der Hand: Dinkel ist im Grunde das einzige Getreide, das in Vorarlberg wächst. „Unsere Überlegung war: gibt es Produkte, bei denen alle Zutaten aus Vorarlberg kommen? Und mit unseren Dinkelnudeln haben wir Produkte die zu 100% aus dem Ländle sind.“ Im Jahr 2002 startete der Martinshof die Zusammenarbeit mit zwei Bauern, die den Dinkel für ihn anbauten. Mittlerweile besteht eine Partnerschaft mit 25 Dinkelbauern in Vorarlberg. Angebaut werden ausschließlich Ur-Sorten, die keine genetischen Weizenanteile enthalten. Die große Nachfrage nach den Dinkel-Produkten hat dazu geführt, dass inzwischen vom Martinshof ein ganzes Dinkel-Sortiment erhältlich ist. „Was mit Nudeln begonnen hat, hat sich einfach immer weiter entwickelt“, so Claudia Martin. Und so gibt es nun auch Vollkorn Dinkelmehl, Helles Dinkelmehl, Dinkelteigwaren, Grieß, Flocken, Schrot und Körner.

das am Speiseplan der Hühner, hier gibt es ausschließlich biologisch zertifiziertes Futter.

100% aus dem Ländle

Weihnachten oder Ostern sind zweifelsohne die absatzstärksten Zeiten für Eier. Den Hühnern ist das jedoch schlichtweg egal. Um die saisonalen Verkaufsschwankungen auszugleichen, begann man auf dem Martinshof schon bald damit, Nudeln aus den eigenen Freilandeiern herzustellen. Auch hier zeigten sich die Familie Martin und ihr Team experimentierfreu-

Was den Martinshof besonders sympathisch macht? Vielleicht die Tatsache, dass nichts strategisch geplant wird. Partnerschaften mit Landwirten ergeben sich häufig durch die Begegnung und oder neue Produkte entstehen oftmals einfach durch das Tun - wie auch die neuesten Schmankerl: der Martinshof Eierlikör mit frischen Freilandeiern zubereitet, und die Bio-Bärlauchnudeln mit Bio Bärlauch vom Schlossberg und Martinshof Bio-Freilandeiern. Wie immer gilt auch hier: Frisch aus Vorarlberg für besonderen Genuss!

