

Mit Nischenprodukten zum Erfolg

Eier, Dinkel und Nudeln sind die Spezialitäten des Martinshofs im Vorarlberger Buch. Der Betrieb legt dabei ganz besonderen Wert auf faire Partnerschaften sowie eine möglichst ressourcenschonende Produktion.

Nischenprodukte sind reizvoll. Gerade für kleine Betriebe können außergewöhnliche Produktionsideen zu besonderem wirtschaftlichen Erfolg führen. Auch für Familie Martin aus Buch in Vorarlberg stand vor einigen Jahren die Frage im Raum, wie es mit dem damals klassischen Milchviehbetrieb weitergehen soll. „Bis 1995 hatten wir hier wie üblich nur Kühe am Hof stehen und lange überlegt, wie man den Betrieb weiterführen könnte“, erklärt Bertram Martin.

Viele Alternativen gab es nicht dort oben auf über 700 Höhenmetern im niederschlagsreichen Grünlandgebiet. „Wir haben dann aber gemerkt, dass bei Freiland-Eiern noch nicht viel los war und haben damals einen Stall für 3000 Hennen gebaut“, erinnert sich Betriebsleiter Bertram Martin, „und das hat innerhalb von zwei Jahren ganz gut funktioniert“. Es hat gar so gut funktioniert, dass er mehr Bedarf hatte, als er produzieren konnte. Gemeinsam mit anderen Landwirten hat Martin deshalb ein Partnersystem aufgebaut: „Die Zusammenarbeit mit anderen Bauern war für uns und die Tiere die bessere Variante als selbst zu vergrößern und Mitarbeiter anzustellen. Ein Landwirt hat einfach den Vorteil, dass er rund um die Uhr da ist und sich um das Wohl der Tiere kümmern kann.“

„Inzwischen sind es sechs Betriebe, die für uns produzieren“, erklärt der Hühnerhalter. „Es arbeiten allerdings nicht alle nach biologischen Richtlinien, da wir mit den Eiern auch Gastronomie beliefern wollen und bei größeren Liefermengen ist der Preis der Bioeier schon ein Problem. Wir möchten aber regional bleiben und da ist es für uns natürlich entsprechend wichtig, möglichst viele Kundenwünsche mitbedienen zu können. Beim Stallbau haben wir aber bereits Wert darauf gelegt, die Ställe gleich entsprechend der Biorichtlinien zu bauen, sodass wir bei Bedarf auch zu jeder Zeit problemlos umstellen könnten.“

Auf den Partnerbetrieben finden sich überwiegend eigene Packstellen, von wo aus die Eier zweitägig zentral an den Martinshof geliefert und von dort aus vermarktet werden. „Wir sind seit 20 Jahren Partner von Sutterlüty und liefern dort 40 Prozent unserer Eier hin. Wir beliefern außerdem viele kleine Einzelhändler, Bäckereien, Kantinen, Landeskrankenhäuser, Altenheime, rund 200 Gaststätten und über 1000 Privatkunden.“ Nahezu täglich ist der Eierbus in Vorarlberg unterwegs. Und teilweise auch bei Nacht: „Wir haben einen 24-Stunden-Service für

FOTOS: FLORIAN MAUCHER



Der Hof der Familie Martin liegt in Buch bei Alberschwende. Den Stall für die Rinder (links) haben Martins vor drei Jahren neu gebaut. Auch im Winter haben die Tiere hier die Möglichkeit, die Sonne im Laufhof zu genießen.

Gastonomen und Bäcker. Wenn der nachts um zwei merkt, dass er keine Eier oder Mehl mehr hat, stehe ich auf und liefere“, erzählt Bertram Martin.

Problem: Saisonale Schwankungen

Mit dem steigenden Bedarf an Eiern wurden aber die saisonalen Schwankungen immer deutlicher spürbar. „An Ostern haben wir zu wenig Eier, im Sommer, wenn die Leute grillen, haben wir dann einen Überschuss“, kennt Claudia Martin als Zuständige für die Vermarktung das alljährliche Problem. Lösungen mussten her: „Einen Teil unserer Eier verarbeiten wir zu Eierlikör. Das ist ein dankbares Produkt für uns, weil man es immer machen kann, wenn man Überschuss hat.“ Dennoch will vorausgeplant sein: „Für ein gutes Aroma des Eierlikörs arbeiten wir mit echten Vanilleschoten, die über mehrere Wochen lang mit Zucker angesetzt werden, um den Geschmack zu übertragen.“ Rund 5000 l der alkoholischen Köstlichkeit stellen Martins pro Jahr her.

Um die Eier noch besser verwer-

ten zu können, stieg der Betrieb vor 15 Jahren zusätzlich in die Nudelproduktion ein. „Wir haben bei uns am Betrieb eine eigene Nudelstraße aufgebaut und produzieren inzwischen an 160 Tagen im Jahr mit zehn Mitarbeitern.“ Zehn Sorten hat der Betrieb mittlerweile im Sortiment, von Hartweizen bis Dinkel, von der Kleinpackung bis zur Gastronomiegröße. Verkauft werden die Nudeln wiederum zum Großteil über Sutterlüty, aber auch an die deutsche Einzelhandelskette Feneberg und an Großküchen. „Wir haben aber auch sehr viele Einzelkunden“, erklärt Claudia Martin. Martins haben sich mit ihren Nudeln zudem dem Dinkel als alte heimische Getreidesorte verschrieben: „Zwei Drittel unserer Nudeln sind Dinkelnudeln und wir sind derzeit auch der einzige Hersteller für Biodinkelnudeln aus Vorarlberger Rohstoffen.“

Und um die angestrebte Kreislaufwirtschaft des Betriebs noch weiter zu optimieren, produzieren die umtriebigen Vorarlberger Landwirte auch den benötigten Dinkel inzwischen selbst. „Auch hier arbeiten wir

Betriebsspiegel Martinshof

Familie: Bertram (47), Claudia (35) sowie Töchter Magdalena (5) und Luise (3),

Fläche: 24 ha Grünland + Alpbetrieb im Großen Walsertal,

Viehbestand: 2600 Hühner, 18 Mutterkühe, 20 Stück Jungvieh und 18 Kälber,

Vermarktung: Nudeln, Dinkelprodukte (Mehl, Körner, Flocken, Grieß), Eier, Eierlikör und Rindfleisch,

Besonderheit: Starke Internetpräsenz. Neben einem Online-Hofladen informiert der Betrieb seine Kunden auf der sehr ausführlichen Homepage www.martins-hof.at sowie per Newsletter, der an aktuell 9000 Abonnenten versendet wird. **FM**

mit Partnerbetrieben zusammen und bauen eine Fläche von 116 Hektar an. Insgesamt arbeiten wir dafür mit 51 Landwirten, die für uns jeweils zwischen 0,8 bis acht Hektar anbauen.“ Bis auf 900 Höhenmetern gedeiht die Ur-Dinkelsaat, die Bertram Martin gesammelt bestellt. „Wir betreuen auch unter dem Jahr die Ackerflächen, organisieren das Dreschen und lagern das gesamte Getreide bei uns am Hof ein.“ Die rund 350 t werden im Lager belüftet, getrocknet und gekühlt. Auch in eine eigene Entspelzerei hat die Familie investiert.

Der Anbau des Robust-Getreides hat sich inzwischen bewährt: „Der Dinkel kommt super mit unseren kargen Böden und dem vielen Niederschlag zurecht. Andere Sorten wie Qualitätsweizen wären unter den Umständen kaum denkbar.“ Zudem sei es möglich, den anspruchsvollen Biodinkel sehr ressourcenschonend anzubauen. Und auch die Nachfrage ist da: „Dinkel hat einen Boom – er ist bekömmlich, hat viele Ballaststoffe und einen hohen Vitamin-Gehalt.“ Die gute Nachfrage schlägt sich auch für die Erzeuger nieder: „Wir können



Eine eigene Entspelzerei ist fester Bestandteil der Getreidelagerhalle des Martinshofs. Rund 350 t Getreide lagern dort.



Kuhkomfort: Im Laufstall verbringen die 18 Mutterkühe plus Nachzucht den Winter, im Sommer sind sie auf der Weide.

unseren Landwirten aktuell den doppelten Marktpreis zahlen. Fair Trade ist für uns nicht nur in Südamerika, sondern auch in Vorarlberg.“

Ein Teil des großen Ganzen

„Wir begreifen uns hier auf dem Martinshof als Teil des großen Ganzen und sind überzeugt, unser Potenzial nur gemeinsam mit anderen entfalten zu können“, erklärt Claudia Martin die Betriebsphilosophie. Und ihre Erfahrungen geben sie gerne weiter: „Wir haben pro Jahr etwa 120 Busse hier am Betrieb – von den Landfrauen, über Schulklassen und Kindergärten bis hin zum Seniorenausflug ist alles dabei. Wir geben gerne einen Einblick in unseren Betrieb, auf Anmeldung sogar für einzelne Familien“, ergänzt ihr Mann. „Einfacher wäre es natürlich, alle Produkte direkt an eine Zentrale zu liefern, aber wir wollen uns nicht von Einzelnen abhängig machen. Der direkte Kundenkontakt liegt uns am Herzen.“ Bewusst haben sie sich deswegen auch für einen kleinen Hofladen entschieden, von wo aus die Kunden die Produkte direkt beziehen und den Betrieb vor Ort besichtigen können.

Zu sehen bekommen die Kunden am Betrieb auch die nach wie vor bestehende Rinderherde. „Vor vier Jahren haben wir allerdings auf Mutterkuhhaltung umgestellt“, erzählt Bertram Martin. „Rinder können unsere Wiesen halt nach wie vor am besten verwerten.“ Kraftfutter bekommen sie allerdings keines mehr: „Da stimmt das Verhältnis zwischen hineingesteckter und gewonnener Energie für uns nicht. Das Getreide sollten wir besser direkt selbst als Nahrungsmittel nutzen.“ Die Tiere danken es mit langer Lebensleistung: „Eine Mutterkuh kriegt bei uns zehn Kälber.“ Zwei Jahre lang fressen die Jungtiere auf den Weiden rund um den Hof und den Sommer über auf einer nahegelegenen Alpe, ehe sie mit 600 bis 700 kg Lebendgewicht geschlachtet werden. „Bei uns wird das gesamte Tier verwertet und das Fleisch als Fünf-Kilo-Mischpaket vermarktet. Das Zerlegen übernimmt

der Dorfmetzger für uns.“ Pro Tier bleiben rund 40 kg Hackfleisch über: „Daraus machen wir noch Würste.“

Als Mutterrasse hat sich am Betrieb Martin das Originale Braunvieh durchgesetzt. „Das sind leichte, berggängige Tiere, die wenig Trittschäden verursachen und weniger Erhaltungsbedarf haben. Außerdem geben sie noch gut genug Milch, um die Kälber satt zu bekommen.“ Zum Decken haben sich in den vergangenen Jahren die Rassen Charolais und Blonde d'Aquitaine bewährt. Zudem dürfen die Tiere noch ihre Hörner behalten: „Das ist uns und unseren Kunden wichtig. Wir haben am Betrieb noch nie enthornt und wir können auch nicht behaupten, dass mit Hörnern mehr Unruhe im Stall wäre. Die Produktion ist aber wegen der größeren Stallfläche etwas teurer.“

Generell versuchen die überzeugten Biolandwirte, ihre Landwirtschaft so naturverträglich wie nur irgend möglich zu gestalten. „Energiermäßig sind wir inzwischen gut aufgestellt“, erläutert Bertram Martin. Die Hack- und Schnitzelanlage versorgt die Nudelproduktion, die Heutrocknung und mehrere Wohnhäuser mit Wärme. Der Brennstoff stammt großteils aus dem eigenen Wald, den Mehrbedarf beziehen Martins von anderen Landwirten im Ort. „Wir erzeugen auch 50 Prozent unseres Bedarfs an elektrischer Energie mit unserer 70-Kilowatt-Photovoltaikanlage selbst. Allen weiteren Strom beziehen wir aus erneuerbaren Energiequellen.“

Aus nachhaltiger Waldbewirtschaftung stammt auch sämtliches Verpackungsmaterial, das am Hof für die Produkte benötigt wird. „Nur unsere Nudelverpackungen sind derzeit noch aus Kunststoff, aber auch hier sind wir bereits auf dem Weg zu einer abbaubaren Verpackungslösung“, hofft Martin auf eine baldige Umstellung.

„Wir rechnen den gesamten Energiebedarf jedes unserer Produkte bis ins Regal durch und möchten uns so einen Überblick verschaffen, wo wir noch einsparen können. Ziel ist es, Müll und Energie so weit zu reduzieren wie nur irgend möglich.“

Florian Maucher



Bertram und Claudia Martin mit ihren Töchtern Luise und Magdalena sind überzeugte Biolandwirte, die sich für eine ressourcenschonende Wirtschaftsweise und faire Partnerschaften stark machen.

neue DVD ACKERBAU INTERNATIONAL 2



100
Minuten
Gesamt-
spielzeit

Mit
traction
unterwegs

auf den Feldern
rund um den Globus:

- Knicklenker von ACO und Agrico in Südafrika mit bis zu 820 PS
- Dreiachsige Traktoren von Josef Dvořák in Tschechien
- Kirovets K-700A und Rostselmash-Mähdrescher in Russland
- Claas Xerion 4000 mit Zwillingsbereifung in Mecklenburg-Vorpommern
- John Deere Serie 8000-Feldhäcksler im Testeinsatz in den USA uvm.

SPECIALS: Giganten des Ostens Teil 2 und mehr.

Nur 21,95 €* Für Abonnenten nur 17,95 €*

BESTELLCOUPON

JA! Ich bestelle ___ Exempl. DVD ACKERBAU INTERNATIONAL 2 für nur je 21,95 €* (Abonnentenpreis 17,95 €*) pro Stück.

* zzgl. 3,95 € Versand im Inland (4,95 € im Ausland), ab 40,- € Bestellwert versandkostenfrei.

Die Deutscher Landwirtschaftsverlag GmbH verarbeitet meine Daten in maschinenlesbarer Form. Die Daten werden vom Verlag genutzt, um mich mit den bestellten Produkten zu versorgen.

Name, Vorname Kunden-Nr. (falls bekannt)

Straße, Nr. PLZ, Ort

Telefon E-Mail

Ich bin damit einverstanden, dass mich die Deutscher Landwirtschaftsverlag GmbH schriftlich, telefonisch oder per E-Mail über ihre Produkte und Dienstleistungen informiert und zu diesem Zwecke meine personenbezogenen Daten nutzt und verarbeitet. Ich kann diese Zustimmung jederzeit gegenüber der Deutscher Landwirtschaftsverlag GmbH, Lothstr. 29, 80797 München per E-Mail unter kundenservice@dlv.de oder per Fax unter +49(0)89-12705-586 widerrufen.

Diesen Vertrag können Sie innerhalb von 14 Tagen widerrufen. Näheres sehen Sie unter www.landecht.de/widerruf.html

Datum, Unterschrift TRA15DVDAI2/21

Bestellung per Post, Telefon, Fax, E-Mail oder online:
Deutscher Landwirtschaftsverlag GmbH
Leserservice · Lothstr. 29 · 80797 München · Tel. +49(0)89-12705-228 · Fax -586
bestellung@landecht.de · www.landecht.de/agrar

www.landecht.de/agrar

dlv Die Medienkompetenz für Land und Natur