



Der Familienbetrieb "Martinshof" wird von Claudia und Bertram Martin geführt.



Für die Herstellung der Bio-Dinkelnudeln/Dinkelnudeln werden Dinkel und Freiland Eier, die in Vorarlberg angebaut bzw produziert werden, verwendet.



Vor 20 Jahren startete der Martinshof mit der Haltung von Freilandhühnern. Mittlerweile produzieren fünf Kooperationspartner Freiland- oder Bio-Freiland-Eier für den Martinshof.

NAH

aufnahme

Des Dinkels Heimat

„Wir machen eigentlich alles so, wie es Vorarlbergs Bauern schon immer gemacht haben. Mit dem kleinen Unterschied, dass eine Rückbesinnung auf alte Traditionen heutzutage bereits wieder innovativ ist“, erzählt Bertram mit einem Lächeln im Gesicht.

Dabei ist der Dinkelanbau in Vorarlberg nichts Neues. Denn schon vor über 100 Jahren wurde Dinkel in Vorarlberg angebaut, dann allerdings auf den Feldern des Rheintals durch den Mais verdrängt. Da es sich beim Dinkel um eine robuste Pflanze handelt, kommt er selbst mit einem rauen Klima gut zu Rande. „Wir haben das kostbare Kleinod neu für uns entdeckt und sind begeistert“, so Bertram mit Stolz.

Direkt auf dem Martinshof werden aus den frischen Freilandeiern qualitativ hochwertige Nudeln hergestellt. Neben den Hartweizennudeln sind die Dinkelnudeln sicher ein Unikat. Diese stellen vom Umfang her zugleich den Hauptteil in der Nudelproduktion dar. Denn sie werden aus hundert Prozent Dinkel und Freilandeiern aus Vorarlberg hergestellt.

Neue Projekte

Voll im Gange sind derzeit zwei Projekte. Zum einen möchte die Familie Martin ab 2016 CO₂-neutrale Produkte anbieten. Zum anderen wird aktuell mit Hochdruck daran gearbeitet, dass die Nudelverpackungen auf eine ressourcen- und umweltschonende Verpackung aus nachwachsenden Rohstoffen umgestellt wird.

Nachhaltig produzieren

Vor genau 20 Jahren nahm alles seinen Lauf. 1995 hätte noch keiner zu denken gewagt, dass die Freilandierproduktion solche Ausmaße mit immer mehr Produkten annimmt. Dabei war die Entwicklung nie strategisch geplant. Der Martinshof, ein bäuerliches Netzwerk, ist aus dem Denken und Tun der Familie Martin und ihrer Partnerbauern gewachsen.

Timeline

- 1995 Freilandhühner halten Einzug auf dem Martinshof
- 1998 Erste Martinshof-Freilandstall-Kooperationspartnerschaft
- 2002 Start der Nudelproduktion
- 2002 Bau der Hackschnitzelanlage (Nudelproduktion, Heutrocknung, eigene Wohnhäuser)
- 2003 Dinkel wird als traditionelle Innovation in Kooperation angebaut
- 2003 Verzicht auf fossile Brennstoffe bei der thermischen Energiegewinnung für den Martinshof
- 2011 Errichtung eines belüfteten Getreidelagers
- 2012 Der sechste Martinshof-Freilandstall ist fertig gestellt
- 2013 Stallneubau für Mutterkuhhaltung
- 2014 Inbetriebnahme der 30 kWp Photovoltaikanlage (deckt rund 40 Prozent des Eigenbedarfes)

Historie und Philosophie

Seit mehreren Generationen wird der Martinshof landwirtschaftlich bewirtschaftet. Vom klassischen landwirtschaftlichen Betrieb entwickelte sich der Hof seit 1995 kontinuierlich zu einem regionalen Anbieter von Freilandeiern, Bio-Freilandeiern, Teigwaren, Dinkelprodukten & Bio-Heurindfleisch. „Uns leitet die Überzeugung, dass auf lange Sicht Menschen, Tiere und Pflanzen ihr Potenzial nur gemeinsam entwickeln und entfalten können“, so Claudia und Bertram zur Frage der Philosophie am Betrieb.

Zahlen/Daten/Fakten

- 8 Mitarbeiter
- 44 Partnerbetriebe zur Dinkelproduktion, davon 10 Biobetriebe
- 98 ha Dinkel im Vertragsanbau, davon 18,6 ha biologisch
- 17 Stk Mutterkühe mit Nachzucht
- 23 ha bewirtschaftetes Grünland und 5,5 ha Wald
- 6 Kooperationspartner (je 3.000 Hühner) für Martinshof-Freiland Eier, davon 2 Betriebe biologisch



17 Mutterkühe samt Aufzucht werden auf dem Martinshof gehalten.



Ende Juli wurde der letzte Dinkel gedroschen und wird nun im eigenen Dinkellager aufbewahrt.



Die Produktpalette ist seit dem Start vor 20 Jahren stetig gewachsen.

martins-hof.at