

Ab Hof Verkäufe
Brandnertal

Echt regional



Brandnertal
Vorarlberg

Impressum

Herausgeber

Brandnertal Tourismus, Mühledörfle 71, 6708 Brand
T +43 55 59 555, tourismus@brandnertal.at, www.brandnertal.at
serviced by Alpenregion Bludenz Tourismus GmbH,
Mutterstraße 1a, 6700 Bludenz

Fotos

Zahlreiche Bilder wurden uns für die Verwendung in dieser Broschüre von den Landwirten zur Verfügung gestellt. Die Bildrechte liegen bei den Landwirten. Titelbild: Rabea und David Meyer. Weitere Bilder in der Broschüre: Markus Gmeiner - Bergbahnen Brandnertal, Hanno Thurnher, Dietmar Walser, Hannes Durnwalder, Melanie Fleisch sowie Archiv Alpenregion Bludenz Tourismus GmbH

Druck

online Druck GmbH, 2351 Wr. Neudorf

*Alle Angaben – trotz sorgfältiger Bearbeitung – ohne Gewähr.
Stand: Juni 2021*



Regionale Produkte ab Hof

Durch die Initiative einiger Landwirte und Gastronomen aus dem Brandnertal wurde die Idee einer gemeinsamen Broschüre geboren. Regionalität und Nachhaltigkeit sind für die Landwirte und Gastronomen unseres kleinen, aber so vielseitigen Tales keine leeren Schlagwörter, sondern es sind jene Werte, die sie in ihrem Handeln tagtäglich begleiten und bestärken.

Noch vor wenigen Jahrzehnten war das gesamte Brandnertal landwirtschaftlich geprägt. Mittlerweile ist in Brand und Bürserberg der Tourismus der weitaus wichtigste Wirtschaftszweig, während in Bürs Handel und Dienstleistungen die industrielle Produktion an Wichtigkeit überflügelt haben. Doch sieht man allen drei Dörfern immer noch ihre landwirtschaftlichen Wurzeln an. Streuobstwiesen oder gepflegte Bergmäher zeugen nicht nur von einer reichen bäuerlichen Vergangenheit, sondern auch vom Stolz, mit dem unsere Landwirte Richtung Zukunft blicken.

Ziel dieses Folders ist es, das Bewusstsein der Einheimischen und Gäste für regional produzierte Produkte zu schärfen und diese auch einzuladen, regional und nachhaltig produzierte Produkte vor Ort einzukaufen. Wir laden Sie ein, die Landwirte der Region kennenzulernen und ihre Produkte zu genießen!



Wissenswertes

3-Stufen Landwirtschaft

Die traditionelle 3-Stufen-Landwirtschaft ist eine Form der Almwirtschaft im alpinen Raum. Die Bauern in den alpinen Regionen zogen mit ihrem Vieh dem Futter nach. Das heißt, sie wechselten mehrmals jährlich von einem Stall zum anderen.



Die erste Stufe betrifft den Hof im Tal, der vom Frühling bis in den Herbst bewirtschaftet werden konnte und Vorrat für den Winter schaffen soll. Gehen im Tal die Futtevvorräte zu Ende, treibt man das Vieh etwa Anfang Juni für drei bis vier Wochen auf den Maisäß (2. Stufe), welcher sich auf etwa 1.200 bis 1.500 m Meereshöhe befindet. Vom Maisäß wird das Vieh im Juni auf die Hochalpe (3. Stufe auf ca. 1.600 bis 2.000 m Meereshöhe) gebracht. Während der Alpzeit werden teilweise die Wiesen auf dem Maisäß gemäht. Nach dem Hochalpabtrieb ist noch ein Nachgrasen am Maisäß möglich, bis das Vieh dann wieder sein Winterquartier am Hof im Tal bezieht.

Was ist denn das?



Im Brandnertal sieht man an manch altem Stall oder manch alter Scheune („Heubarga“) diese seltsamen Gestelle.

In Alpen- und Voralpengebieten wurden zum Heutrocknen „Heinzen“ verwendet. Die Bezeichnung lautet in

Brand mundartlich abgewandelt „Hänza“. Im Nordtiroler Unterland sind sie unter dem Namen Stanker oder Stanger, im Südtiroler Pustertal als Stiffila (Stiefler) ge­läufig. Heinzen sind Gestelle, die aus einem etwa 1,5 m langen Pfahl bestehen, der in den Boden eingeschlagen wird und mit meist drei hölzernen Quersprossen, ge­nannt „Heinzenschwingen“, ausgestattet ist, auf denen das Gras aufgehängt wird.

Sauerkäse oder Hartkäse?

Nachdem 1394 das Montafon an die Habsburger gefallen war, etablierte sich für die Bauern die Pflicht, Butter und Schmalz an die Verwaltung des Habsburgerreiches und den Adel abzuliefern. Beides fiel bei der Herstellung des Sauerkäses in größeren Mengen an (sein Fettgehalt: 1-10 %). Ab dem 17. Jahrhundert setzte sich von der Schweiz kommend die Käseproduktion mittels Lab durch („Fettkäse“), wodurch nur mehr geringe Mengen Butter anfielen. Die Habsburger bestanden aber auf ihre Butterlieferungen und die zuständige Verwaltung in Innsbruck erließ daher noch im 19. Jahrhundert Verbote



der Hartkäse-Herstellung. Dennoch gingen die Mengen an Sauerkäse in Vorarlberg immer weiter zurück und die Hartkäseerzeugung setzte sich durch. Einzig im Montafon und im Brandnertal erhielt sich der „Sura Käs“, wie er im Dialekt genannt wird, bis heute.

Gemeinschaftsstall Lärchenhof



Die drei Brandner Landwirte Martin Meyer, Josef Meyer und Martin Schedler haben zusammen einen Gemeinschaftsstall gebaut. Dies und die Anschaffung eines Melkroboters ermöglichen es den drei Landwirten, ihre knappen Zeiten besser einzuteilen.

Dieses Konzept der Zusammenarbeit ist in der oft von Einzelkämpfern geprägten Welt der Landwirte nicht gerade alltäglich und macht den Lärchenhof zum Ziel einer spannenden Exkursion.

Im Rahmen einer Wanderung am Tiererlebnispfad kann der Gemeinschaftsstall besichtigt werden (freier Zugang zur Empore oberhalb des Melkroboters).

Tiererlebnispfad

Am neu gestalteten Tiererlebnispfad können alte, heimische Rassen in natürlicher Umgebung entdeckt und beobachtet werden. Klein und Groß erleben den Kreislauf des Lebens hautnah und sind mit den Tieren auf Du und Du.

Der Tiererlebnispfad ist kinderwagentauglich (Geländewagen) und ganzjährig geöffnet.



Museum Paarhof Buacher

Der Paarhof „Buacher“ wurde aus dem Ortsteil Tschapina in den Jahren 1991 bis 1993 auf ein ideales Grundstück in die Ortsmitte versetzt. Das über 300 Jahre alte Walserhaus ist ein einmaliges Objekt der Walser Siedlungskultur und gibt Einblick in die frühere Lebens- und Arbeitsweise der Bergbauern. Neben der Darstellung der ortsgeschichtlichen Vergangenheit werden Sonderausstellungen zu wechselnden Themen gezeigt.

Öffnungszeiten

Juni bis Oktober, jeden Donnerstag, 15:00-18:00 Uhr

Führungen nach Vereinbarung

Gemeinde Bürserberg, T +43 55 52 62 708

Eintrittspreise

EUR 3,- für Erwachsene; EUR 1,50 für Kinder (6-15 Jahre);
kostenlos für Gäste mit der Gästekarte Brandnertal



Brand

Das Dorf Brand wurde im 14. Jahrhundert von den aus dem Wallis zugewanderten Walsern dauerhaft besiedelt und liegt auf etwas über 1.000 m Meereshöhe. Das Brandner Wappen spielt auf die Herkunft des Ortsnamens Brand von „brennen“ an und soll an die Brandrodungen durch die ersten Walser erinnern. Dem steht allerdings eine andere Auslegung entgegen, wonach der Name vom rätoromanischen „pratu grande“ abgeleitet ist, was große Wiese bedeutet und nachvollziehbarer ist.

Bis zum Ende des 19. Jahrhunderts wurden in Brand bis zu 15 ha Ackerfläche bearbeitet. Bepflanzt wurden diese vor allem mit Gerste, Roggen, Hafer, Flachs, Hanf und Kartoffeln, den „Grumbira“ (Grundbirnen, wie die Kartoffeln in Vorarlberg genannt werden). Die eher kärglichen Erträge des Getreideanbaus wurden in einer eigenen, am Mühlebach gelegenen Mühle gemahlen. Allerdings mussten die Brandner Bauern schon immer Mehl zukaufen, da die eigenen Erträge zu gering waren.

Im Jahr 1880 bewirtschafteten noch 69 Bauern ihr „Hämatle“ im Vollerwerb. Im Jahr 1967 ging die Zahl auf 46 Betriebe zurück und heute zählen wir nur noch 14 Bewirtschafter. Allerdings steht keiner dieser Landwirte mehr im Vollerwerb, jeder Bauer verdient ein Zubrot im Tourismus.



Bergsennerei Föhrenhof

Inhaber Rabea und David Meyer
Adresse Schedlerhof 71, 6708 Brand
Telefon +43 664 40 48 191
E-Mail foehrmont@outlook.com

Produkte Milch, Natur- und Fruchtjoghurt,
Kräuterfrischkäse, Fruchtmolke,
Brandner Weichkäse

Ab Hof Verkauf DI, FR, SA, SO 08:00-19:00 Uhr

Seit mehreren Jahren betreiben wir, die Familie Meyer, unsere Landwirtschaft im Brandnertal. Die Bewirtschaftung der Wiesen und Weiden ist sehr zeitintensiv – die gute und aufwendige Pflege der Wiesen im Tal als auch unserer Alpflächen spiegelt sich im wunderschönen Erscheinungsbild unseres Tales wider. Aus der Milch unserer Brandnertaler Kühe erzeugen wir in unserer Bergsennerei beste Produkte wie Joghurt und verschiedene Frischkäse.





Berghof Müller

Inhaber

Familie Müller

Adresse

Innertal 69, 6708 Brand

Telefon

+43 664 99 57 974 / +43 664 12 06 072

E-Mail

info@bungalow-mueller.at

Website

Berghof Müller (Facebook/Instagram)

Produkte

Milch, Butter, Joghurt, Topfen, Frischkäse, Eier, Honig, Geräuchertes & Fleischpakete (saisonal)

Ab Hof Verkauf

24 h SB-Hofladen am Hof

Wir, die Familie Müller, bewirtschaften seit Jahren im Innertal in Brand einen landwirtschaftlichen Hof mit Hühnern, Ziegen und Braunvieh. Unsere Tiere verbringen den Sommer auf der Alpe Brüggele. Wir verarbeiten ausschließlich unsere eigenen Produkte zu Frischkäse, Butter, Joghurt, Topfen und saisonal zu verschiedenen Wurstarten bzw. zu 5 kg Fleischpaketen auf Bestellung.





Schedlerhof

Inhaber Rebecca und Manuel Schmid
Adresse Schedlerhof 1, 6708 Brand
Telefon +43 664 94 90 449
E-Mail office@schedlerhof.at
Website www.schedlerhof.at

Produkte Freiland-Eier, Wachtel-Eier, Fleischpakete vom Rind, Schwein, Schaf, Ziege (saisonal auf Vorbestellung)

Ab Hof Verkauf Eier direkt vom Hof

Wir sind ein Selbstversorger- und Direktvermarktungsbetrieb, der von mehreren Generationen bewohnt und im Nebenerwerb im biologischen Sinne bewirtschaftet wird. Neben Wald, Grünflächen und einem Naturnutzgarten gibt es Rinder, Pferde, Schafe, Ziegen, Schweine, Hühner, Wachteln, Kaninchen und Bienen – alles im kleinen Rahmen. Doch jede Pflanze und jedes Tier tragen ihren Beitrag zu einer gesunden Lebensweise bei.





Alpe Parpfienz

Inhaber Alpinteressenschaft Mittelberg-Gurtis
Adresse Mühledörfle 2, 6708 Brand
Telefon +43 55 59 400 / +43 681 84 18 19 96
E-Mail alpe.parpfienz@aon.at
Website www.agrar-nenzing.at

Produkte Milch, Butter, Sauerkäse, Schnittkäse, Alpkäse „Lorenzitaler“

Ab Hof Verkauf Anfang Juni bis Mitte September

Die Alpe Parpfienz befindet sich oberhalb von Brand, liegt auf 1.528 m Seehöhe und hat eine Weidefläche von ca. 200 ha. Die Alpe ist in ca. 20 min ab der Bergstation Dorfbahn zu Fuß erreichbar. Von Anfang Juni bis Mitte September sind ca. 60 Milchkühe, 140 Rinder und 30 Schweine auf unserer Alpe. Die Milch verarbeiten wir zu Butter, Sauerkäse, Schnittkäse und dem besonderen Alpkäse „Lorenzitaler“.





Alpe Palüd

Inhaber Alpengenossenschaft Frastanz
Adresse oberhalb Palüdbahn, 6708 Brand
Telefon +43 664 82 83 770

Produkte Ziegenkäse, Frischkäse aus Kuhmilch, Joghurt (Natur, Frucht, Nuss), Alpbutter
Ab Hof Verkauf SB-Kühlschrank bei der Palüdbahn Bergstation (nur im Sommer)

Die Alpe Palüd gehört zwar zur Gemeinde Brand, wird aber seit Generationen von Bauern aus der Gemeinde Frastanz bewirtschaftet. Die landschaftlich herrliche Alpe erstreckt sich vom Melkboden bis hinauf zum Amatschonjoch. Die verschiedenen Ziegenkäse, die Alpbutter, die Kuhfrischkäse und das Joghurt sind im Sommer in einem Kühlschrank an der Bergstation der Palüdbahn erhältlich.





Bürserberg

Das Dorf Bürserberg liegt auf etwas über 870 m Meereshöhe. Es ist etwas zerstreuter als Brand. Reiche Kulturlandschaften mit alten Höfen und Wirtschaftsgebäuden sowie schönen Streuobstwiesen mit alten Apfel- und Mostbirnbäumen finden sich am Außerberg oder Richtung Tschengla.

Bürserberg ist eine in mehrere Terrassen gegliederte Hangsiedlung. Oberhalb des Dorfes auf ca. 1.200 m Meereshöhe liegt das Landschaftsschutzgebiet der Tschengla und das Schesatobel - der größte Murbruch Europas. Bei der Tschengla handelt es sich hingegen um eine äußerst reizvolle, kleinteilige Kulturlandschaft. Sie ist geprägt von Weideflächen, Mähdern und einigen Flachmooren, die als reich differenzierter Biotopkomplex eine besonders reichhaltige Flora und Fauna beherbergt.

Im Jahr 2010 gab es in Bürserberg 29 land- und forstwirtschaftliche Betriebe, davon nur noch vier Haupterwerbsbetriebe.

Das Natura 2000-Europaschutzgebiet „Spirkenwälder Brandnertal“ dient dem Schutz der Spirke, die im südlichen Vorarlberg einige der größten Vorkommen in Österreich hat. In Bürserberg gibt es zudem eines der isoliertesten österreichischen Vorkommen der Christrose.



Haflingerzucht Baumann

Inhaber

Joachim Baumann

Adresse

Tschapina 5a, 6707 Bürserberg

Telefon

+43 664 75 05 76 56

E-Mail

jokl.baumann@icloud.com

Produkte

Eier, saisonale Produkte

Ab Hof Verkauf

24 h Selbstbedienungs-Fenster am Hof

Wir, die Familie Baumann, haben nebenberuflich eine kleine Landwirtschaft mit Pferden, Hühnern, Ziegen, Schweinen, Gänsen und Enten.

Bei uns kann man täglich 0-24 Uhr beim Fenster frische Eier kaufen und je nach Saison haben wir verschiedene weitere Produkte zum Verkauf in unserem Fenster.





Hummelhof

Inhaber Mag. ^a Tanja Moser
Adresse Außerberg 33, 6707 Bürserberg
Telefon +43 650 21 74 000
E-Mail info@hummelhof.at
Website www.hummelhof.at

Produkte Ziegenwolle, Ziegenmilchseife, Heuseife, Wurst von der Ziege und vom Rind (saisonal), Wiesenführungen, Glaskunst

Ab Hof Verkauf ja

Am Hummelhof gibt es originalbraune Kühe und Kälber in muttergebundener Haltung sowie rund 40 Mohairziegen. Das Haar der Ziegen wird zu strickfertiger Wolle verarbeitet, handgefärbt und im Hoflädile angeboten. Fleisch und Wurstprodukte gibt es saisonal. Ein außergewöhnlicher Seminarraum samt Übernachtungsmöglichkeiten sowie Hof- und Wiesenführungen runden die Möglichkeiten am Hummelhof ab.





Hofkäserei Kegele

Inhaber Familie Kegele
Adresse Außerberg 78, 6707 Bürserberg
Telefon +43 664 50 49 989
E-Mail kegelemichael77@gmail.com

Produkte Ziegen: Frischkäse, Topfen, Schnitt- und Hartkäse, Camembert
Kuh: Joghurt, Topfen, Sauermilchkäse, Butter, Weich- und Schnittkäse
Ab Hof Verkauf 24 h Hofladen, Wochenmärkte

Wir, die Familie Kegele, bewirtschaften den 15 ha großen Betrieb seit 2004. Auf unserem Hof leben 7 Jersey-Kühe und 50 Milchziegen, jeweils mit Nachzucht. Die Milch der Ziegen verarbeiten wir zu verschiedenen Käsespezialitäten direkt am Hof. Saisonal gibt es bei uns Kitz-, Rind- und Schweinefleisch sowie verschiedene Wurstwaren.





Alpe Rona

Inhaber Alpe Rona Almwirtschaft
Adresse Tschengla, 6707 Bürserberg
Telefon +43 664 94 96 711
E-Mail fidel.fritsche@aon.at
Website www.alpe-rona.at

Produkte verschiedene prämierte Schnittkäse, Sauerkäse, Alpbutter, Joghurt
Ab Hof Verkauf Ende Mai bis Anfang September, 07:00-19:00 Uhr

Die Alpe Rona liegt auf dem Hochplateau Tschengla und betreibt einen Direktverkauf mit Jausenstation. Die Alpe ist vom Wanderparkplatz Tschengla in ca. 10 min leicht zu Fuß erreichbar. Wir produzieren Frischmilch, Bergkäse, verschiedene Schnittkäsesorten, Frischkäse, Joghurt und Alpbutter. Unser Käse wurde schon mehrfach mit Goldmedaillen ausgezeichnet.





Bio-Landwirtschaft Zechner

Inhaber	Stefanie und Marco Zechner
Adresse	Matin 60, 6707 Bürserberg
Telefon	+43 664 21 07 374
E-Mail	bio.landwirtschaft.zechner@gmail.com
Website	bio.landwirtschaft.zechner (Facebook)

Produkte	Freiland-Eier, Hühnerfleisch, eingelegtes Gemüse, Seifen, Produkte aus Lamawolle
Ab Hof Verkauf	Hofladen bei der Bio-Landwirtschaft

Wir, die Familie Zechner, halten in unserer Bio-Landwirtschaft 7 Lamas, 50 Legehennen und 200 Berghühner. Unsere Produkte erstrecken sich von frischen Eiern, Berghühnerfleisch bis hin zu fermentiertem und eingelegtem Gemüse. Ein Highlight sind unsere selbstgemachten Seifen sowie die Bettdecken und -kissen mit unserer eigenen Lamawolle. Alle unsere Produkte sind in Bioqualität!





Bürs

Das Dorf Bürs liegt auf ca. 570 m Meereshöhe und hat ca. 3500 Einwohner. Es liegt am Ausgang der Bürser Schlucht, wo die Alvier das Brandnertal verlässt und nach Bürs in die Ill mündet. In der, teilweise durch einen Wandersteg erschlossenen, Bürser Schlucht am Eingang des Brandnertales kann eine einzigartige eiszeitliche Landschaftsgestaltung (Bürser Konglomerat, Moränen, Findlinge) besichtigt werden.

Durch Vermurung der besten Böden auf dem Schesatobel-Schwemmkegel wurde die Landwirtschaft zu Beginn des 19. Jahrhunderts hart getroffen. Die Ansiedlung von Industrie war daher gerade zu dieser Zeit sehr willkommen. Daher verfügt Bürs über einige sehr interessante Industriebauten aus dem 19. Jahrhundert, wie z.B. die ehemalige Weberei und Spinnerei von 1836 (heute „Lünerseepark“).

Im Jahr 2010 gab es in Bürs 14 land- und forstwirtschaftliche Betriebe, davon 7 Haupterwerbsbetriebe. Aufgrund der niedrigen Meereshöhe gibt es in Bürs neben der Milchwirtschaft auch vermehrt Obstbaumstreuwiesen mit etwas Most- und Edelbrandproduktion.



Guschahof

Inhaber
Adresse
Telefon
E-Mail
Website

Familie Florian Tschugmell
Aulandweg 8, 6706 Bürs
+43 650 46 36 645
guschahof@aon.at
www.guschahof.com

Produkte

Milch, Joghurt, Käse, Eier, Nudeln,
Wurstwaren, Rind- und Kalbfleisch

Ab Hof Verkauf

24 h SB-Hofladen
#GENUSSHALTESTELLE

Wir, die Familie Tschugmell, bewirtschaften einen Vollerwerbsbetrieb in Bürs mit 60 Milchkühen, 240 Legehennen, zwei Eseln und ein paar Katzen. Unsere Hauptbetriebszweige sind Milchviehhaltung mit Jungviehaufzucht und Mast, Direktvermarktung und Urlaub am Bauernhof. Unsere Produkte können jederzeit in unserer SB-Genusshaltestelle erworben werden.





Grabahof

Inhaber Brigitte und Alexander Grass
Adresse Unterrainweg 99, 6706 Bürs
Telefon +43 664 13 17 908
E-Mail info@grabahof.at
Website www.grabahof.at

Produkte Eier, Hühnerfleisch, Fleischpakete vom Kalb, Rind und Schwein, Wurstprodukte

Ab Hof Verkauf gegen Voranmeldung, Online-Shop

Seit Generationen wird unser Familienbauernhof „Grabahof“ mit viel Leidenschaft & Liebe zu Natur und Tier geführt. Neben Katzen, Pferden, Kälbern, Rindern, Milchkühen und Hühnern zählen wir zeitweise auch Schweine zu unseren Hofbewohnern, welche ihren Freilaufstall mit täglich frischem Stroheinstreu genießen. Unser Fleisch stammt ausschließlich aus eigener Produktion.





Schroffalamm

Inhaber Familien Vonblon-Bürkle und Bürkle
Adresse Schaßweg 1+3, 6706 Bürs
Telefon +43 664 88 81 62 24
E-Mail vonblon.christoph1@gmx.at
Website www.schroffalamm.at

Produkte Eier, Wurstwaren von Schaf und Ziege,
Ziegenmilch, Lamm- und Kitzfleisch,
Lammfelle

Ab Hof Verkauf SB-Kühlschrank

Wir, die Familien Vonblon-Bürkle und Bürkle, haben 2014 fusioniert und den Betrieb umstrukturiert. Neben Schafen und Ziegen finden auch etliche Hühner ihren Platz bei uns. Im SB-Kühlschrank bei uns vor dem Haus findet man neben Eiern, Ziegenrohmilch und Wurstwaren von Schaf und Ziege auch Elfis Eiertraum. Gustostücke vom Lamm gibt es gelegentlich im Kühlschrank. Lamm und Kitzfleisch gerne auch auf Vorbestellung.



Echt natürlich.
Im Brandnertal.

Brandnertal Tourismus

Mühledörfle 71, 6708 Brand - Vorarlberg - Österreich

T +43 55 59 555, tourismus@brandnertal.at

www.brandnertal.at