

Verein vom Ländle Bur – Aus Liebe zur Direktvermarktung

Ein Blick hinter die Kulissen des Vereins, der seit fast 30 Jahren Vorarlbergs bäuerliche Direktvermarkter:innen stärkt.

Der Verein vom Ländle Bur geht auf das Engagement einzelner Direktvermarkter:innen aus Vorarlberg zurück, die sich 1995 in der Landwirtschaftsschule Hohenems mit einer gemeinsamen Vision trafen: eine Vereinigung zu gründen, die den Anliegen der bäuerlichen Direktvermarktung eine starke Stimme verleiht.

Am 29. Jänner 1996 war es dann so weit: Die konstituierende Generalversammlung der „Vereinigung der Vorarlberger bäuerlichen Direktvermarkter – Ländle Bur“ fand statt. Monika Wohlgenannt vom Blumahof in Dornbirn wurde mit großer Zustimmung zur ersten Obfrau gewählt, unterstützt vom damaligen Geschäftsführer Dr. Martin Geser.

Ein Verein mit Weitblick

Heute – fast drei Jahrzehnte später – ist aus dieser Idee ein tragfähiger Verein geworden, der mit Herzblut und Fachwissen die Direktvermarktung in Vorarlberg stärkt. Der Verein vom Ländle Bur hat seinen Sitz bei der Landwirtschaftskammer in Bregenz und versteht sich als Plattform für Austausch, Weiterbildung und Unterstützung seiner Mitglieder.

Mit viel Engagement kümmert sich der Verein um Themen wie Öffentlichkeitsarbeit, Qualitätssicherung, Etikettierung, Hygieneschulungen und führt jegliche Beratungen rund um das Thema Direktvermarktung durch. Weiterbildungsangebote – oft in Zusammenarbeit mit dem Ländlichen Fortbildungsinstitut (LFI) – runden das Angebot ab.



Siegerehrung des Riebelmaiswettbewerbes am Erntedankfest in Bregenz

Ein besonderes Anliegen ist der Austausch zwischen Produzent:innen und Konsument:innen. Veranstaltungen, Exkursionen, Vorträge und Fachtagungen fördern das Verständnis für die bäuerliche Arbeit und schaffen Nähe zur Herkunft unserer Lebensmittel.

Zahlen, Mitglieder, Menschen

Aktuell zählt der Verein rund 120 Mitglieder ordentliche Mitglieder. Ordentliche Mitglieder sind in der bäuerlichen Direktvermarktung tätig und QHS-zertifiziert – das steht für geprüfte Qualität und Sicherheit. Geleitet wird der Verein von einem engagierten Vorstand, bestehend aus zehn Vorstandsmitgliedern. Dabei sind alle Regionen im Vorstand vertreten. An der Spitze steht derzeit Obmann Martin Winder aus Dornbirn, gemeinsam mit Vize-Obmann Bertram Nachbaur (Fraxern), Schriftführerin Judith Heeb (Feldkirch), Kassier Andreas Kalb (Lauterach) und sechs weiteren, die sich mit vollem Einsatz für die Direktvermarktung im Ländle starkmachen. Die Geschäftsführung hat Alexandra Feuerstein aus Egg inne.

Gemeinsam für eine starke bäuerliche Zukunft

Der Verein vom Ländle Bur ist heute mehr denn je ein bedeutender Partner für Direktvermarkter:innen in Vorarlberg – mit einem klaren Ziel: Die bäuerliche Produktion sichtbar machen, stärken und nachhaltig sichern.

Denn eines ist klar: Regionale Produkte brauchen starke Strukturen – und Menschen, die sich dafür einsetzen.



Der Verein vom Ländle Bur ist Eigentümer von Körix.



Die Familie Meusburger aus Bizau stellt feinsten Bregenzerwälder Bio Käse her.



Auf Lisilis Biohof dreht sich fast alles um Bio Gemüse.



Richard Dietrichs Leidenschaft ist neben dem Riebel das Sammeln und der Erhalt diverser Apfelsorten.

Aktuelle Vereinsaktivitäten:

- 19. Mai 2025:** 1. Ländle Bur Stammtisch zum Thema Spargel bei Martin Winder
- 05. Juni 2025:** Agrarkreis gemeinsam mit der Landjugend Vorarlberg beim Zangerlhof
- 08. Juni 2025:** Gratis Frühstück bei der Umweltwoche
- 27. September 2025:** Erntedankmarkt in Bludenz
- 03. Oktober 2025:** Erntedankfest in Bregenz

Jeden Freitag von 07:30 – 12:00 Uhr findet der **Bauernmarkt in Bregenz** statt.

WUNDRIX



Liebe Regionalitäts-Liebhaber:innen!

Regionalität. Qualität. Ehrlichkeit. Diese Werte sind es, die die Direktvermarkter:innen in Vorarlberg tagtäglich antreiben.

Unsere Höfe sind mehr als nur Produktionsstätte. Sie stehen für gelebte Tradition, handwerkliche Sorgfalt und eine nachhaltige Landwirtschaft. Rund 25.600 Milchkühe liefern jährlich etwa 170.000 Tonnen Milch – ein großer Teil davon wird in liebevoller Handarbeit zu Käse, Joghurt und anderen Spezialitäten veredelt.

Doch nicht nur Milchprodukte prägen das vielfältige Angebot: Auch hochwertiges Fleisch, frisches Obst und Gemüse sowie viele weitere hofeigene Köstlichkeiten sind bei den Direktvermarkter:innen in Vorarlberg erhältlich. Immer mehr Selbstbedienungsläden auf den Höfen machen eine regionale Nahversorgung rund um die Uhr möglich.

Gerade in Zeiten wachsender Unsicherheit gewinnt die direkte Verbindung zwischen Produzent:in und Konsument:in an Bedeutung. Immer mehr Menschen möchten wissen, woher ihr Essen kommt – und wer dahintersteht. Die Direktvermarktung schafft Transparenz, Vertrauen und Nähe.

Mit Körix wird der Zugang zu regionalen Lebensmitteln noch einfacher: Mit wenigen Klicks können hochwertige Produkte bequem online bestellt werden – geliefert wird in ganz Vorarlberg direkt bis zur Haustüre.

Danke, dass ihr auf Regionalität setzt – damit unterstützt ihr nicht nur unsere bäuerlichen Betriebe direkt, sondern tragt auch dazu bei, unsere Kulturlandschaft zu bewahren, um die sich unsere Bäuerinnen und Bauern Tag für Tag mit viel Hingabe kümmern.

Alexandra
Geschäftsführerin vom
Verein vom Ländle Bur

Körix bietet über **950 saisonale Produkte von mehr als 35 ausgewählten Kleinbetrieben aus Vorarlberg – direkt, regional und mit höchster Qualität.**



Durch üs kummt Körix uf an Tisch:

www.koerix.at

„Nur gemeinsam können wir die bäuerliche Direktvermarktung in Vorarlberg weiter stärken und zukunftssicher gestalten – denn echte Qualität entsteht im Miteinander“

Martin Winder

Obmann vom Verein vom Ländle Bur

FUNFACT

Für ein Glas (500 g) Honig benötigt es ca. 200 fleißige Bienen. Ein Bienenleben dauert rund sechs Wochen. In dieser Zeit erzeugt eine Biene etwa zwei Teelöffel Honig, das sind etwa 2,5 bis 3 g.



Körix-Lieferant:innen & ordentliche Ländle Bur Mitglieder tragen diese beiden Siegel.



Wundrix stellt vor:

Isolde’s Imkerei

Inmitten der idyllischen Berglandschaft von Sibratsgfall betreibt Isolde mit viel Leidenschaft ihre Imkerei. Was mit wenigen Bienenvölkern begann, ist heute ein fester Bestandteil regionaler Honigproduktion – geprägt von Fachwissen, Respekt vor der Natur und dem unermüdlichen Einsatz für die kleinen Bestäuber, die so viel leisten.

Was einst mit fünf Bienenvölkern begann, hat sich mittlerweile zu einer florierenden Imkerei mit rund 150 Völkern entwickelt. Jedes Volk beherbergt etwa 40.000 Carnica-Bienen – das bedeutet, dass in Isoldes Imkerei an Spitzentagen ca. sechs Millionen Bienen unterwegs sind, um Nektar und Pollen zu sammeln.

Nach den kalten Wintermonaten zieht Isolde mit ihren Bienenvölkern Richtung Bodensee, wo die Natur früher erwacht. Sobald auch in Sibratsgfall die ersten Blüten sprießen, kehrt sie mit den Völkern zurück. Das sogenannte „Wandern“ ist in der Imkerei nicht unüblich – immer dem Blütenangebot hinterher. Damit alles ordnungsgemäß abläuft, braucht es neben einem Gesundheitszeugnis auch ein Wanderzeugnis für die Bienenvölker.

Die Bienen fliegen pro Sammeltrip bis zu 3 Kilometer weit – dabei besuchen sie oft mehrere hundert Blüten. Für ein Glas Honig von 500 g müssen Bienen insgesamt rund 120.000 Kilometer fliegen – das entspricht etwa drei Erdumrundungen!



Isolde Metzler aus Sibratsgfall präsentiert stolz eine Wabe mit Bienen.

Im Mai und Juni wird der Blütenhonig geschleudert. Im Juli folgt dann der geschmacksintensive Waldhonig, der durch Honigtau von Blattläusen entsteht und besonders dunkel und aromatisch ist.

Wenn die sogenannte „Tracht“ – also das Nektarangebot – vorbei ist, neigt sich das Bienenjahr dem Ende zu. Nach der letzten Ernte beginnt die Einfütterung mit Futtersirup – rund 15 bis 20 Kilogramm pro Volk sind nötig, damit die Bienen den Winter gut überstehen.

In der kalten Jahreszeit bilden die Bienen eine sogenannte Wintertraube, in deren Innerem konstant etwa 25 Grad Celsius herrschen – selbst wenn es draußen friert.

Für Isolde ist die Imkerei weit mehr als nur ein Beruf – sie ist pure Leidenschaft: „Die Arbeit mit diesen erstaunlichen Wesen lässt dich alle Zeit vergessen.“



Die **Carnica-Biene** ist eine sanftmütige, leistungsstarke Honigbiene aus dem Alpenraum, die wegen ihrer guten Anpassung und hohen Honigleistung geschätzt wird.

#GSCHMACKIX N°2:

FRÜHLINGSSALAT MIT HONIG-SENF-DRESSING

Zutaten:

für den Salat:

- grüner Salat
- Saisonales Gemüse nach Wahl, z. B. Kohlrabi, Radieschen, Tomaten, Paprika, Karotten
- Optional: gebratene Hühnerbrust- oder Putenstreifen oder Ziegenkäsebällchen

Für das Dressing:

- 1 EL Apfel Feige Fruchtsenf von Pfändergold
- 1 EL Honig von Isolde’s Imkerei
- 4 EL kalt gepresstes Sonnenblumenöl
- 3 EL Himbeeressig vom Winderhof
- 3 EL Wasser
- 1 TL Salz



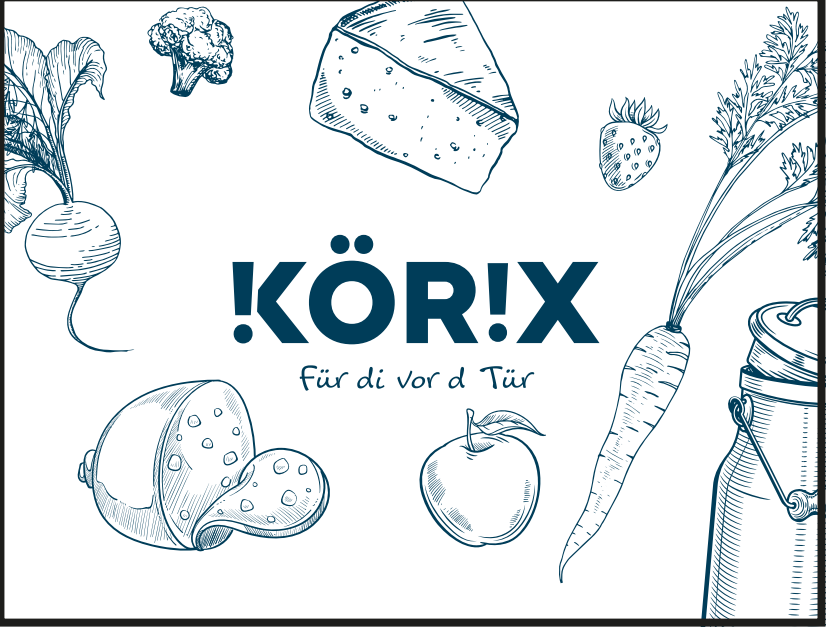
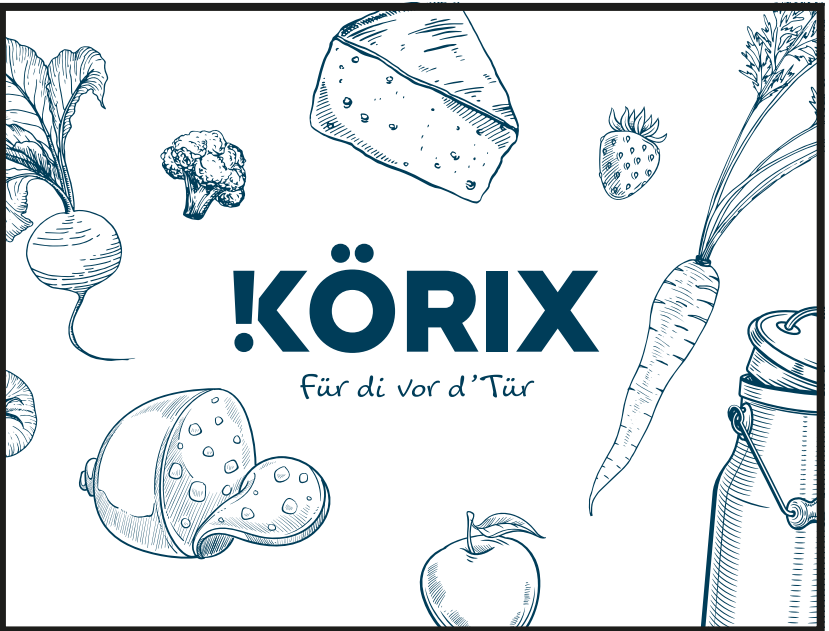
1. Den Salat waschen und trocken schleudern.
2. In mundgerechte Stücke teilen.
3. Das Gemüse je nach Sorte schälen und schneiden.
4. Für das Dressing alle Zutaten in einer Schüssel mit einem Schneebesen oder Stabmixer gut verrühren, bis eine homogene Konsistenz entsteht.
5. Nach Belieben die Hühner- oder Putenstreifen würzen und in etwas Öl scharf anbraten.
6. Das Honig-Feigensenf-Dressing über den Salat geben und alles vorsichtig vermengen.
7. Mit Topping aus Hühner- oder Putenstreifen oder Ziegenkäsebällchen anrichten..

Tipp:
Besonders gut dazu passt der aromatische Kärntner Laib von Körix – ideal, um den Salat stilvoll zu begleiten und abzurunden.



SUCHBILD

Finde die 10 Fehler und markiere sie im rechten Bild.



WIR LIEFERN !KÖRIX.

Regionale Kostbarkeiten von bäuerlichen Direktvermarkter:innen aus Vorarlberg.

Wöchentliche Auslieferung am Freitagnachmittag.

Bestellung bis Dienstagmittag um 13:00 Uhr unter www.koerix.at.



Richtig markieren & gewinnen!

Markiere die 10 Unterschiede, schick ein Foto an info@koerix.at oder 0664 54 24 490 und du erhältst einen Körix-Gutschein im Wert von € 15!*

*Es kann nur ein Gutschein pro Haushalt eingelöst werden.