

AGRI KULTUR

**DIE ZUKUNFT DER LANDWIRTSCHAFT
IM ALPINEN RAUM**

Inhalt

Agri Kultur die Zukunft der Landwirtschaft im alpinen Raum

<u>Landwirtschaft heute</u>	06
<u>Landwirtschaft anders</u>	12
<u>Weichenstellungen</u>	18
<u>Landwirtschaft morgen</u>	24
<u>Landwirtschaft sind wir</u>	28

Das Thema „Landwirtschaft“ beschäftigt uns naturgemäß seit Beginn der Tagungsreihe. Es wurde von verschiedenen Seiten auch immer wieder angeregt, ja geradezu eingefordert. Trotzdem gingen wir es mit Bedenkzeit und Vorsicht an. Als es dann auf dem Programm stand, löste es denn auch prompt polarisierende – multipolare – Debatten aus, die teilweise sehr emotional geführt wurden: Es geht um viel bei der Landwirtschaft im Bregenzerwald! Das Konzept der Land|Gespräche haben wir beibehalten: Experten- und Erfahrungswissen

von außen wird zur Diskussion gestellt. Bewusst haben wir diesmal kein Podium aus lokalen Funktionsträgern/Politikern vorgesehen, um mehr Zeit für die Diskussion im Publikum zu lassen. – Und wieder war sie zu kurz, hätten Einige noch nach 18 Uhr zu Wort kommen wollen. Aber damit geht die Diskussion nun wohl weiter...

Die Veranstaltung hätten wir in der Form nicht organisieren können, ohne die Ideen, Anregungen und teilweise kritischen Überlegungen der Teilnehmer/innen am Orientierungsgespräch schon

Monate vorher. Für diese Bereitschaft, die Tagung mit zu konzipieren, sind wir besonders den aktiven Bauern und Bäuerinnen, den Entscheidungsträger/innen sowie Franz Fischler zu großem Dank verpflichtet. Nicht zuletzt diesem Gedankenaustausch schreiben wir es zu, dass die Tagung ein solches Echo auslöste – so groß, dass wir diesmal leider aus Platzgründen nicht alle Anmeldungen annehmen konnten – aber sie auch dann derart sachlich und konstruktiv über die Bühne ging. Eine interessante Lektüre bzw. Nachlese der

Zusammenstellung wesentlicher und unserem Dafürhalten nach bedenkenswerter Aussagen der Referenten auf den folgenden Seiten sowie möglicherweise gar die Umsetzung der einen oder anderen Anregung wünscht

das Organisations-Team
Hermann Hagspiel, Johann Steurer, Markus Faißt

Landwirtschaft heute

Wir dürfen hier in Hittisau in einer Kulturlandschaft leben, die ein Maximum an Lebensqualität ermöglicht. Sie ist das Werk vieler, wird jedoch meist mit bäuerlicher Arbeit in Verbindung gebracht.

Gerhard Beer

Gerhard Beer (GB) |

Die Organisatoren haben mit dem Thema Landwirtschaft lange abgewartet, möglicherweise im Wissen, dass es wohl kaum bei einem anderen Thema so große Spannungen, Ängste, ja auch Unzufriedenheit gibt. Gefühlt sehen sich die Akteure der Landwirtschaft für ihre Arbeit von der Gesellschaft zu wenig wertgeschätzt: zu wenig Dank, zu wenig Anerkennung, zu wenig Geld für die harte Arbeit.

Reiner Siegele (RS) |

Eine Analyse der buchführenden Betriebe zeigt, dass ohne öffentliche Gelder eine gewinnbringende Landwirtschaft jedenfalls in Vorarlberg nicht mehr möglich ist.

Franz Fischler (FF) |

Der Bauer lebt nicht auf einer isolierten Insel, nicht innerhalb seines Dorfes, nicht innerhalb seiner Region. Eines dürfte klar sein: ohne Landwirte wird es keine intakten Kulturlandschaften geben. Aber man sollte sich nicht der Illusion hingeben, dass man mit Hilfe der Landwirtschaft allein, mit drei Prozent des Bruttoinlandsprodukts bzw. 10 Prozent der Beschäftigten, Regionen zu einem entsprechenden Wohlstand verhelfen kann. Dazu braucht es viel mehr Akteure.

RS | Ich habe zwischen 1978 und 1983 ca. 200 landwirtschaftliche Gebäude planen dürfen und dabei auch miterlebt, wie sich die Landwirtschaft in der Zeit und bis heute verändert hat. Global setzt der Agrarsektor auf Intensivierung, Automatisierung, Digitalisierung. Lebensmittelproduktion ist industriell angelegt, natürliche Produktionsgrundlagen sind vernachlässigbare Systemgrößen. Lebensraum-, Arten-, Boden- und Klimaschutz werden nicht mehr geleistet. Weltweit erreicht das Artensterben seinen Höhepunkt; vor allem eklatant ist der Verlust der Agrobiodiversität. Schätzungen beziffern den Verlust an Nutztieren und Kulturpflanzensorten in den letzten 100 Jahren auf 75 %. Im Krisenfall potenziell nutzbare Tiere und Pflanzen gehen damit unwiederbringlich verloren.

Standorte erschöpfen sich, der Fremdenergieeinsatz steigt. Auch im Alpenbogen ist sowohl in Tallagen als auch in den Berggebieten klar ein Trend zur Vergrößerung auszumachen. Bäuerliche Kulturlandschaften gehen durch Betriebsaufgabe und Abwanderung verloren. Landschaft verliert ihre Vielfalt und Unverwechselbarkeit. Auch in Vorarlberg nimmt die Verfügbarkeit von Grundfutter auf den Höfen ab, der Fremdfuttereinsatz steigt zusehends.

FF | Selbst in den Grünlandregionen geht die Artenvielfalt in der Regel zurück. Warum? Wenn es sich mit den vorhandenen Produktionsmöglichkeiten, die ein Bauer hat, nicht mehr ausgeht, dann beginnt er häufig zu intensivieren. Das heißt, dass er mehr Rinder in den Stall stellt als früher. Das hat meiner Meinung nach den größten Einfluss auf die Artenverarmung im Grünland. Der erste Auslöser ist, dass der Bauer anfängt, öfter zu mähen. Und je öfter man mäht, umso geringer ist die Chance, dass die Blütenpflanzen überhaupt noch zum Blühen kommen, was wieder negative Auswirkungen auf die Insektenwelt hat. Wenn er nicht selber genügend Grundfutter produzieren kann, das er für seine Tiere braucht, kauft er Futter zu. Die nächste Konsequenz, die sich daraus ergibt, ist die, dass in vermehrtem Umfang Jauche und Mist produziert wird. Der kommt dann wieder auf die Felder, was zu einem Nitrat- oder Stickstoffüberschuss in den Böden führt. Und dieser Nitratüberschuss wiederum fördert nur die Gräser und nicht die Blütenpflanzen, was ebenfalls zu einer Artenverarmung der Wiesen führt.

Josef Rupp (JR) |

Der durchschnittliche Bauer hat hierzulande weniger als 20 Kühe, es gibt aber auch eine ganze Reihe von Bauern mit 100 Kühen und mehr. Die größten Betriebe in Europa haben allerdings 5.000 Kühe. Und auch mancher dieser Großbetriebe wirtschaftet extensiv. Die Milchleistung pro Kuh und Jahr war in den 1970-er Jahren, in Europa und den USA vergleichbar, bei 4 bis 5.000 kg, heute liegt sie in Europa durchschnittlich bei 8.000 und in den USA bei 11.000 kg. In den 1980-er Jahren haben Kühe durchschnittlich fünf- bis sechsmal gekalbt, heute, auch bei uns, bei den intensiv wirtschaftenden Bauern, vielleicht zweimal. Es ist ganz gut, wenn man einmal sieht, wie anderswo industriell produziert wird, und in welche Konkurrenz man sich bei der Intensivierung begibt.



Die Agrar- und Ernährungssysteme, die wir im Moment haben, sind nicht nachhaltig.

Der Umweltfußabdruck ist zu groß.

Robert Finger

Anton Sutterlüty (AS) | Ich nehme ein Schrumpfen der Möglichkeiten in der Milchverarbeitung wahr. Noch kann ich traditionell mit Gebesen sennen, weil diese Kultur im Bregenzerwald sehr verbreitet, viel Erfahrung und Wissen darüber vorhanden war. Ob Kühe die Milch ausschließlich vom Gras geben, das auf den Alpen wächst, oder ob haufenweise Heu und Kraftfutter auf die Alpen hinauftransportiert und den Kühen zugefüttert wird, macht einen großen Unterschied. Die Entwicklung in Richtung technische Ausrüstung, immer mehr Zufutter auf den Alpen und immer mehr Hochleistungskühe, zudem standardisierte Kulturen in der Alpsennerei führt dazu, dass die Käse auf den verschiedenen Alpen sich immer ähnlicher werden.

RS | Zwar steigt der Produktionswert der Landwirte, das Einkommen, der Nettowertschöpfungs- wert nimmt jedoch stetig ab.

FF | Es gibt Zeiten, wo alles relativ konstant weiterläuft, und es gibt Zeiten der Veränderung, der Umbrüche. Es fällt auf, dass solche Umbrüche immer häufiger stattfinden. Und derzeit leben wir

in einer solchen Zeit des Umbruchs und möglicherweise eines Umbruchs, der zu den massivsten gehört, die jemals in der Geschichte stattgefunden haben. Und da ist die Landwirtschaft mitten drin.

Für den Umbruch gibt es vier zentrale Gründe: Das ist einmal der viel zitierte Klimawandel, von dem die Landwirtschaft wahrscheinlich am meisten von allen Wirtschaftsbranchen betroffen ist. Zu einem gewissen Grad ist sie aber auch Mitverursacher dieses Klimawandels. Dann ist es, und das sollte man nicht unterschätzen, die Digitalisierung und die Künstliche Intelligenz, die sehr wesentlich die Zukunft unserer landwirtschaftlichen Betriebe mitbestimmen wird. Dann ist es nach wie vor die Globalisierung, die auch für die Landwirtschaft eine große Bedeutung hat. Und schließlich sind es die naturwissenschaftlichen Entwicklungssprünge, die insbesondere durch den Einsatz der Gentechnik oder, breiter gesagt, durch die Biotechnologie möglich geworden sind. Alle diese Faktoren wirken so massiv, dass sie die Kraft haben, möglicherweise eine stärkere Transformation unserer Gesellschaften und unserer Landwirtschaft hervorzurufen als das die industrielle Revolution gekonnt

hat. Daher glaube ich, ist es ungeheuer wichtig, dass wir uns mit diesen Dingen auseinandersetzen.

Johann Steurer (JS) | Mir fällt auf, dass in den letzten zehn Jahren der Dialog oder das Gespräch zwischen Landwirten und der Gesellschaft sehr schwierig geworden ist. Es braut sich da in der Gesellschaft etwas zusammen; Leute, die grundsätzlich der Landwirtschaft gegenüber nicht sehr kritisch eingestellt sind, akzeptieren das Verhalten der Landwirtschaft – ob zu Recht oder zu Unrecht – teilweise nicht mehr. Jedenfalls ist es ein Thema, das sehr schnell in Emotionen abdriftet und die Diskussion, den Dialog nicht ganz einfach macht.

GB | Die Erwartung der Gesellschaft an die Landwirte, für die Produktion von Nahrungsmitteln verantwortlich zu sein, ist stets gegeben. Die Erwartung von Pflege und Erhalt verschiedener Ökosysteme – Wälder als Schutz und Rohstofflieferant, Moore als CO₂- Speicher, Streuwiesen als Naturraum, um nur einige zu nennen – scheint auch selbstverständlich zu sein.

Robert Finger (RF) | Global steigt die Nachfrage nach Nahrungsmitteln. Es gibt Bevölkerungswachstum, aber auch mehr Wohlstand, der dann zu mehr Nachfrage, unter anderem nach tierischen Lebensmitteln führt. Wir wollen aber auch Selbstversorgung behalten, d.h. da, wo wir wohnen produzieren. Darüber hinaus sehen wir eine steigende Nachfrage nach Ökosystemleistungen, die die Landwirtschaft erbringen soll: Klimaschutz wurde angesprochen. Auf die Landwirtschaft kommen neue Anforderungen zu. Im gleichen Moment sehen wir aber, dass das Produktionspotential, welches der Bauer nutzen kann, um zu produzieren, extrem schnell schwindet. Bodendegradation ist ein großes Problem. Schon das gleiche zu produzieren, wird immer schwieriger und immer teurer werden.

Auch wenn die Farm-to-fork-Strategie der Europäischen Union bis 2030 sicherlich nicht voll umgesetzt werden wird, so zeigt sich doch ungefähr die Richtung, wo es hingeht: 50 Prozent weniger Pflanzenschutzmittel, 50 Prozent weniger Nährstoffüberschüsse, 50 Prozent weniger Antibiotika und 25 Prozent Biolandbau.



**Das sind hohe Anforderungen –
da kann man jammern oder man sucht Lösungen.**

Franz Tiefenbacher

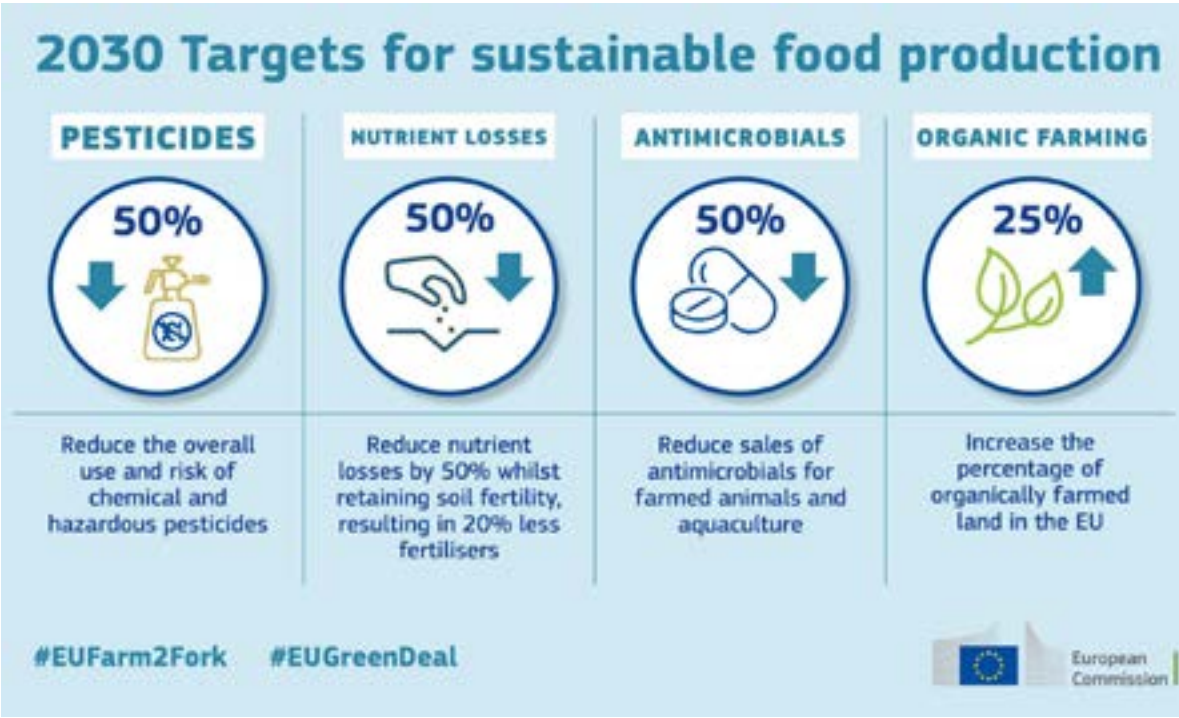
RF | Eine Studie darüber, was die Schweizer Bevölkerung denkt und will, zeigt, dass Tierwohl extrem wichtig ist. Auch wird im Umweltbereich, zum Beispiel bei Treibhausgasemission und Pflanzenschutzmitteln, ein großer Handlungsbedarf gesehen. Dagegen relativ am wenigsten wichtig ist den Befragten, die Lebensmittelpreise zu senken. Wir sehen, dass die Bevölkerung durchaus sensibel ist, denn das zweitwichtigste Ziel ist ihr ein angemessenes Einkommen für die Landwirte. Das bedeutet, was immer wir machen, um Landwirtschaft zu mehr Tierwohl oder zu weniger Fußabdruck zu bringen, können wir nicht auf dem Rücken der Landwirtschaft machen – und auch nicht auf Kosten der inländischen Produktion. Die ist nämlich auch sehr wichtig im agrarpolitischen Kontext der Schweiz. Da kommt eine immense Dynamik auf uns zu, die getrieben ist einerseits durch Agrarpolitik, weil es für einen Wandel sehr viel Unterstützung aus der Bevölkerung gibt, aber auch durch Änderungen in der Nachfrage.

RS | Die in der vom Vorarlberger Naturschutzrat in Auftrag gegebenen Studie vorgeschlagenen Maßnahmen sollen sich für landwirtschaftliche Betriebe lohnen und den öffentlichen Haushalt mittel- und langfristig entlasten.

FF | Die wichtige Frage lautet: mit welchen Kosten muss der Bauer rechnen? Das sind einerseits die Betriebsmittelpreise, die Investitionskosten, und da ist aber auch die Frage, welche neuen Vorschriften der Landwirt einhalten muss. Es läuft in Summe darauf hinaus, dass die Vorschriften strikter werden. Und was die Bauern natürlich ärgert – das kann ich gut verstehen – ist, dass zwar jeder davon redet, was der Bauer alles zusätzlich an Auflagen erfüllen soll, aber nicht darauf Rücksicht genommen wird, wie sich das wirtschaftlich auswirkt. Denn wie diese Mehrkosten durch Mehreinkommen abgedeckt werden, davon ist wenig die Rede.

**Wir müssen mehr produzieren trotz
schwindender Ressourcen,
aber alles irgendwie viel besser.**

Robert Finger



Jede Region ist Gunstlage.

Man muss nur erkennen, wofür.

Adi Kastner, Gründer von Waldland

Waldviertler Sonderkulturenverein „Waldland“

- Beginn 1984 mit 70 landwirtschaftlichen Betrieben
- Ausgangsprodukt: Waldviertler Graumohn
- Schrittweise weitere Sonderkulturen: Schnittlauch, Schlüsselblume, Ginkgo etc.
- Gemeinschaftliche Investition in Feldmechanisierung und Prozesstechnik
- Gemeinschaftliche Vermarktung
- Reinvestition des Gewinns zur Weiterentwicklung und Forschung

Franz Tiefenbacher (FT) |

Es begann vor 45 Jahren mit den visionären Gedanken unseres Gründungsobmanns, des damaligen Direktors der Landwirtschaftlichen Fachschule am Edelhof, Adi Kastner. Er hat erkannt, dass wir im strukturschwachen Waldviertel aufgrund der klimatischen Verhältnisse mit der herkömmlichen, zunehmend industriellen Landwirtschaft nicht Schritt halten werden können, sondern Alternativen abseits der Massenproduktion brauchen, die für die Region passen. Die Aufgabe war am Anfang, die Bauern zu unterstützen bei der Mechanisierung des Mohnanbaus, und mehr und mehr ist man dann auch in die Vermarktung eingestiegen.

Es gab am Anfang ein klares Konzept: Alles ist einer regionalen Vertragslandwirtschaft und einer konstanten Qualitätsproduktion mit Rückverfolgbarkeit bis zum Ursprung unterzuordnen. Es war selbstverständlich, dass wir Gewinne nicht ausschütten, sondern in die Erweiterung investieren, aber auch in Forschung und Entwicklung. Es hat von Beginn an Versuchspartzellen und erste einfache Laboreinrichtungen gegeben.

Inzwischen agieren wir als Schnittstelle für die Anbauer von 70 verschiedenen Sonderkulturen, bieten Beratung und Landtechnik an, aber auch für die – vornehmlich – Industrie-Kunden, mit denen wir auf Augenhöhe agieren und für die wir Produkte verarbeiten und aufbereiten. Die Industrie will zum Beispiel ein spezielles Wirkstoffspektrum in ihren Heilpflanzen, und wir beschäftigen uns mit der Züchtung. So liefern wir etwa Schlüsselblumenblüten aus kontrolliertem Anbau für die Pharmaindustrie, die bisher Riesenmengen über aufwändige Wildsammlung beschaffte. Im Bereich Gewürzpflanzen haben wir uns mit luftgetrockneten Schnittlauchröllchen ins europäische Spitzenfeld gearbeitet: auf 100 ha kultivieren unsere Bauern Schnittlauch, der zu 300.000 kg getrockneten Röllchen im Jahr verarbeitet wird.



Dies war und ist unsere Vision: Wertschöpfung in die Region bringen. Inzwischen verarbeiten wir auch an die 100.000 kg ursprungsgeschützten Waldviertler Graumohn in Backwaren, produzieren wir kaltgepresste Öle, etwa aus den Samen der Mariendistel, und verwerten auch den Presskuchen. Die Qualitätsanforderungen, die wir von Kunden vor allem in der Industrie gestellt bekommen, können wir erfüllen, indem wir jeweils eine Kalkulation von unten nach oben aufstellen. Wenn es für unsere Bauern betriebswirtschaftlich auf Dauer nicht passt, dann haben wir unsere Daseinsberechtigung verloren. Wachstum orientiert sich immer daran, ob es für unsere Produzenten und für uns als Betrieb wirtschaftlich Sinn er-

gibt. Und es soll mit einer Qualitätssteigerung einhergehen (z.B. Trocknungsanlagen für Schnittlauch, die auch eine Keimreduktion ermöglichen). Und aufbauend auf die Qualitätsproduktion kommt dann, das hat die Erfahrung gezeigt, auch das Mengenwachstum.

Man muss mit den Karten spielen, die man bekommen hat – mit allen Vor- und Nachteilen.

Yvon Bochet

Beaufort

Französischer Rohmilchkäse
(48 Prozent Fett i.d.T.)

- Hergestellt in 10 genossenschaftlichen Käsereien im alpinen Teil des Département Savoyen
- Aus der Milch von Kühen exklusiv der Rassen Tarine und Abondance
- Fütterung: mindestens 75 Prozent aus dem Herkunftsgebiet
- Seit 1996 geschützte Ursprungsbezeichnung
- Jahresproduktion 4.500 to Berg- und Alpkäse

Yvon Bochet (YB) |

Auch wir im Beaufortain-Gebiet sind Nomaden, betreiben Alpwirtschaft im Sommer, und auch wir leben in einem Gebiet mit viel Tourismus, der besonders im Winter unsere Weiden als Skipisten nutzt. Das Lastenheft für Beaufort-Milcherzeuger, durchwegs Familienbetriebe, begrenzt die erlaubten Kuhrassen auf die einheimischen Tarine und Abondance. Gefüttert werden die Rinder fast ausschließlich mit Gras und Heu und nur wenig Kraftfutter; Silage ist strikt untersagt.

Jährlich werden pro Kuh nur 5.000 Liter Milch abgeholt. Die Kinder wachsen im Sommer mit den Kühen im Rhythmus der Natur und der Jahreszeiten auf den privaten Almen auf. Die Familien folgen mit den Tieren und den Melkeinrichtungen dem Futter auf bis zu 2.500 m Seehöhe.

Die Milch wird zweimal täglich frisch gesammelt, niemals gekühlt, um die Aromen zu bewahren, und von den Genossenschaftssennereien im Tal verarbeitet. Das Typische des Beaufort ist der konkave Rand der Laibe. Von diesen wird in über 50 Geschäften in Skigebieten der Region – und einem Laden in Paris – direkt an die Kunden abgeschnitten und verkauft; fast ein Drittel der Gesamtproduktion wird so abgesetzt. Mit dem Resteiweiß, das aus der Molke gewonnen wird, machen wir Ricotta; man findet das Eiweiß auch in Kuchen, Getränken oder Sportlernahrung. Was übrig bleibt geht in die Energiegewinnung für die Sennereien bzw. die zuletzt verbleibende reine Flüssigkeit in die Kanalisation.

Wir sind eine Summe von Individuen und Talenten, und wir diskutieren viel, aber im Ganzen gibt es einen kollektiven Zusammenhalt, um den uns die Tourismusleute der Region beneiden. Wichtig ist uns, die nächste Generation einzubinden. Die Jugend ist nicht bereit, alles von den Alten unge-



fragt zu übernehmen. So haben wir eine Struktur geschaffen, in der die Jungen zu Wort kommen. Wir bieten mehrtägige Kurse an, von der Milch bis zum Käseverkauf: 1 Tag im Stall, 1 Tag in der Käserei, 1 Tag im Reifekeller, 1 Tag mit den Verkäuferinnen im Geschäft für den direkten Kontakt mit Kunden. Danach ermutigen wir sie, einen ‚Jugendrat‘ zu bilden, der genau die Themen zur Diskussion erhält, die den Vorstand beschäftigen. Und zweimal pro Jahr kommen beide Gremien



zusammen. Wir erleichtern Arbeitsschritte durch Mechanisierung, was zunehmend jungen Frauen die Teilnahme auf allen Produktionsstufen ermöglicht, doch wir lehnen eine Industrialisierung ab: Denn diese geht in die Mengenproduktion, von der Milchleistung der Kuh bis zur Käsevermarktung, und drückt früher oder später auf die Preise. Es gibt kein Erfolgsgeheimnis des Beaufort, sondern eine Erfahrung: Mit dem, was man mit Stolz und Herzblut macht, kann man sehr weit kommen!



Anton macht Ke:s

- Teilweise Eigen-Erzeugung von ‚Gebsenkäse‘ auf Alpen des Bregenzerwalds
- Lagerung und Pflege in historischem Keller im Zentrum von Wien
- Verkauf auf mehreren Wochenend-Märkten in Wien
- Austausch mit anderen Rohmilchkäseherstellern in Europa

Anton Sutterlüty (AS) |

Ich habe eigentlich Kunstgeschichte studiert, aber immer im Sommer auf der Alp Käse gemacht, und dann begonnen, für Freunde Käse mitzubringen, auch Käse zu verkaufen. Das hat sich herumgesprochen, irgendwann fragten erste Restaurants nach dem Käse, und dann musste ich mich entscheiden. 2014 habe ich mich in Wien mit Gebsenkäse selbständig gemacht und begonnen zu erklären, was das ist, warum ich mit der in Holz-Gebesen vorgereiften Milch vollkommen traditionell und ganz ohne Chemie arbeite. Bald bin ich zur Cheese Berlin eingeladen worden, ein Festival für naturnah, handwerklich aus Rohmilch hergestellten Käse, und wurde Teil einer internationalen

Community von natural cheese makers. David Hinds von Neals Yard Diary, das ist ein ganz berühmtes Käsegeschäft in London, hat mich dann zur Cheese in Bra eingeladen. Das ist ein großes Käsefestival in Piemont, das alle zwei Jahre von Slow Food organisiert wird.

Ich werde eingeladen, weil ich mit Gebesen arbeite, weil ich selber Kulturen entwickle, weil ich das Leben praktisch aus der Milch entwickle, und weil ich den Käse lange reife. Einen 3- oder 4-jährigen Bergkäse habe ich vorher noch nie gegessen, und es war für mich, wie ich das zum ersten Mal probiert habe, auch eine neue Erfahrung. Ich erkannte darin ein Potential, das ich vorher noch nicht sah. Ich hatte nun eine ganz andere Geschichte zu einem Käse, der so viele Stadien durchlaufen kann. Es ist ein relativ großer Bogen von der Käseherstellung übers Käsereifen bis zum Selber-am-Markt-stand-Stehen. Damit ist die Kommunikation auch relativ leicht: Ich verkörpere sozusagen das, was ich mache. Seit einigen Jahren kommen immer wieder Leute zu mir in die Alpe Rehenberg, Käser, Köche, Leute, die Feldforschung zu Käse machen oder über Käse schreiben und das Gebesen-Sennen kennenlernen wollen. Es ist etwas, was es weltweit kaum mehr gibt: dass das Mikrobiom, das Leben,



das im Boden ist, im Gras, über die Milch sich im Holz der Gebesen entwickelt und dann im Käse fortsetzt. Die Menschen kommen aus Deutschland, aus den USA, zuletzt sogar aus Südafrika. Es gibt ein großes Interesse, gerade bei jungen Menschen, auch auffallend vielen jungen Frauen. Ich biete diese Käse in 8 verschiedenen Altersstufen auf dem Markt an: von 4 Monaten bis 4 Jahren. In dieser Zeit durchläuft der Käse verschiedene

Stadien, von mehr fruchtig zu nussig, bis er mit ca. 18 Monaten beginnt auszukristallisieren, wie man es von einem Parmesan oder Greyerzer kennt. Er verliert dann ein wenig die Schärfe am Gaumen, wird aber im Geschmack viel breiter. Karamelnoten kommen dazu, auch Umami; am Ende erinnert dann die Vielfalt an Geschmacksnuancen wieder an den Rahm, der sich über Nacht in den Gebesen gebildet hat.

Ich merke, dass viele Leute so ein Produkt suchen und bereit sind, einen Preis zu zahlen, der dem Aufwand angemessen ist.

Anton Sutterlüty

**Der große Hebel besteht darin,
konventionelle Landwirtschaft
sukzessive besser zu machen.**

Robert Finger

AS | Ich bin als Kind und Jugendlicher in dieses überlieferte Wissen hineingewachsen, doch diese Kultur ist nun stark rückläufig. Gebesen-Sennen wird auf Alpsennkursen nicht mehr gelehrt. Dennoch gibt es noch ungefähr 20-30 Alpen und Vorsäße im Bregenzerwald, auf denen mit Gebesen gearbeitet wird, von engagierten Sennerinnen und Sennen, die sich dieser Arbeit hingeben und den deutlichen Mehraufwand auf sich nehmen. Dieser Mehraufwand und die damit verbundene Qualität des Käses wird jedoch prinzipiell im Preis des Käses nicht honoriert. Vorarlberger Alpkäse hat immer den gleichen Preis, unabhängig davon, ob mit Gebesen und selbst entwickelten Kulturen gearbeitet wird, oder ob durch Kühlen der Milch das Wachstum der milcheigenen Bakterien gebremst wird und standardisierte Kulturen eingesetzt werden.

Martin Bereuter

Vorarlberger Alpkäse wird generell kein Massenprodukt mehr werden, weil wir durch die hohen Auflagen immer weniger Alpsennereien haben; diese sind zum Teil völlig absurd und übertrieben, haben mit Lebensmittelsicherheit nichts mehr zu tun. Hier werden wir zurückrudern müssen, sonst wird es weiter nicht mehr funktionieren.

JS | Aus der Erkenntnis unmittelbaren Handlungsbedarfs hat der Naturschutzrat ein Strategiepapier zur zukunftsverträglichen und naturschonenden Landbewirtschaftung in Auftrag gegeben, das von Frau Dipl. Ing. Maria Anna Schneider-Moosbrugger federführend erarbeitet und 2019 publiziert wurde.

RS | Die Landwirtschaft als der größte Flächeninhaber ist unschwer als einer der maßgeblichen Mit-Verursacher des rapiden Artenschwundes und anderer gravierender Beeinträchtigungen des Naturhaushaltes auszumachen.

RF | Aber wir haben auch oft eine fehlende Nachhaltigkeit im sozialen und im ökonomischen Bereich, eben Betriebe, die nicht genug verdienen. In der Schweiz haben wir im Markt für Käse eine Unterscheidung in industrielle Produktion, d.h. große Einheiten, die viel Milch verarbeiten, und gewerbliche Produktion in rund 600 kleinen Käsereien, die sehr regional arbeiten. In einer Studie analysierten wir die Vor- und Nachteile dieser Produktionssektoren in Bezug auf den Milchpreis. Heraus kam, dass der Preis für Milch, die in die industrielle Käseproduktion geht, am tiefsten ist,

Was sicher nicht geht, ist:

So weiter wie bisher.

Josef Rupp

eklatant höher und auch im Zeitverlauf stabiler ist der für Gruyère. Mit guten Argumenten, vor allem mit einem sehr ambitionierten Pflichtenheft für den geografischen Ursprungsschutz gelingt es den kleinen Produzenten, einen Mehrwert zu erwirtschaften.

FF | Ich schätze, dass der Bregenzerwald ein Asset hat, und das heißt Vorarlberger Bergkäse. Ich würde Ihnen wirklich dringend raten, weiterhin auf den zu setzen.

JR | In unserem Nachbarland, in Tirol, werden in einer tollen Käserei, aber industriell, tausende Tonnen Bergkäse hergestellt; in Bayern wird die Milch in Tankwagen 80 km gefahren, in einen Großbetrieb, wo ebenfalls Bergkäse hergestellt wird, und der liegt im Regal dann halt neben unserem Bergkäse.

Bergkäse, das ist heute ein Markenprodukt, aber dieses sehe ich in einer ähnlichen Situation wie den Emmentaler Käse vor 30 Jahren. Mit Emmentaler hat man nichts Erlösen können. Es war uns klar, dass wir vom Preis, den man mit Milch bei der Produktion von Emmentaler erzielen kann, nicht überleben wird können. Wir haben festgestellt, es

gibt einen Rückgang der Qualität, einen Verfall der Preise, eine Zunahme der Eigenvermarktung, neue Konkurrenz aus dem Ausland und auch aus anderen Bundesländern. Unsere Ziele haben wir damals so formuliert: ein Milchpreis, der die Bauern auch in Zukunft leben lässt, die Erhaltung von Dorfsennereien und Alpbetrieben, und damit auch der Vorarlberger Kulturlandschaft. Der Weg dazu, haben wir gesagt, wäre ein gemeinsames, einheitliches und erstklassiges Qualitäts- und Markenprodukt, der echte Vorarlberger Bergkäse. Das war dank Bregenzerwälder Käsestraße und Lingenauer Käsekeller erfolgreich, doch heute sehen wir uns wieder in einer ähnlichen Situation.

In der Milchwirtschaft gibt es nicht nur in der Verarbeitung zwei grundsätzliche Produktionsvarianten. Auch in der Milcherzeugung gibt es die industrielle, die intensive Variante, das ist kurz gesagt: Ich bringe das Futter zur Kuh. Die Kuh kommt praktisch das ganze Jahr nicht aus dem Stall, wie das in vielen Teilen der Welt heute praktiziert wird. Extensiv ist dagegen die Art der Milchwirtschaft, die wir traditionell bei uns in den alpinen Räumen gehabt haben. Da ist es gerade umgedreht, da geht die Kuh zum Futter. Wie schaut es jetzt bei uns aus? In den Bildern der Käsestraße und der AMA

Es ist wieder der Zeitpunkt gekommen, wo man sich überlegen muss, in welche Richtung eine Region gehen soll.

Josef Rupp

zeigen wir immer nur diese extensive Milchwirtschaft mit den glücklichen Kühen auf den Alpen. Tatsächlich ist es aber bei uns auch so, dass die größte Milchmenge aus Betrieben kommt, wo es diese romantische Bewirtschaftung nicht mehr gibt. Man versucht heute auch in Vorarlberg, über Größe und Kosteneffekte zu wirtschaften, hat jetzt noch den Vorteil, dass man von dem Markenimage und den kleinbäuerlichen Bildern profitiert. Doch der Konsument ist nicht so dumm, dass er das über kurz oder lang nicht versteht. Anzeichen dafür gibt es. In den letzten 30 Jahren hatten wir immer Milchpreise, die 20 bis 30 Cent/kg über jenem der Betriebe mit intensiven Bewirtschaftungen, wie etwa in Norddeutschland, oder selbst extensiven wie in Irland, gelegen sind. Da liegt die Herausforderung, glaube ich, die wir heute haben.

Es geht um Qualität, es geht um Tierwohl, es geht um Bilder, die die Konsumenten haben, die letztendlich an dem Image der Produkte hängen. Was nicht ins Bild passt, das der Konsument heute hat, sind Medikamente, Düngerskandale und Futtermittel-Transporte auf die Alpen. Die Alpwirtschaft hängt am Rest: Wenn wir nicht eine Bewirtschaftung der Tallagen haben, haben wir auch keine Alp-

wirtschaft. Das sind siamesische Zwillinge und die Alpwirtschaft bei uns in Vorarlberg ist der größte Wert, den wir für die Region, für den Tourismus, für die Landschaft und für die Kultur bewahren sollten.

Erik Schmid (ES) |

Die Milchleistung korreliert mit der Tiergesundheit: je höher die Milchleistung, desto prekärer die Tiergesundheit. Die Anpassungsfähigkeit der Kühe ist mit dem aktuellen Leistungsdruck absolut überfordert, aber auch die Bauern in der Betreuung dieser Rennmaschinen. Das funktioniert nicht mehr, und die Bauern kommenagemäßig unter Druck. Das Beispiel aus Frankreich hat für mich bestätigt, dass sich meine Vision auch umsetzen lässt: ein Reinheitsgebot für Alpenmilch. Bier gebraut nach dem Reinheitsgebot gibt es nur aus Gerste, Hopfen und Wasser – eine beispiellose Erfolgsgeschichte über ein halbes Jahrtausend.

Wenn man die Wunschliste der Konsument/innen von den Eurobarometer-Umfragen ansieht, dann kommen im Wesentlichen ebenfalls drei Sachen heraus: eine Kuh mit Horn ohne riesiges Euter; die Kuh auf der Weide und nicht dauernd im Stall; und die Kuh mit ihrem Kalb. Das wären auch die drei Handlungsfelder bzw. die drei Säulen des Rein-



heitsgebots: Zweinutzungsrasse mit Horn, Vollweidesystem ohne Kraftfutter und Kunstdünger sowie die muttergebundene Kälberaufzucht, d.h. das auf die Muttermilch angewiesene Kalb bleibt die erste Zeit bei der Kuh. Das kann man ideal verbinden mit der Alpwirtschaft. Und dieses Reinheitsgebot wäre auch mit den bestehenden Marken kombinierbar, mit Bio oder Nicht-Bio, weil das keine Marke ist, sondern ein Produktionsstandard – es wäre ein Pickerl: „Hergestellt aus Milch nach dem Reinheitsgebot der Alpen“.

JR | Es geht nicht darum, neue Beschränkungen zu finden, sondern darum, wirklich Wege zu finden, wie man Einkommen schaffen kann aus einem Produkt, das es der Landwirtschaft ermöglicht, so attraktiv zu sein, dass auch junge Landwirte wieder weitermachen möchten.

ES | Eine kleine Berufsgruppe, und das sind die Bauern, die ihre Selbständigkeit bewahren und sich Autonomie sichern will, die verordnet sich selbst einen Ehrenkodex. Die wartet nicht auf Gesetze, sondern die sagt, wir machen es besser als die anderen!

Kaspanaze Simma

Als mittlerweile 50 Jahre tätiger Bauer sage ich, in diesem Wirtschaftsmodell mit der 5000 Liter-Kuh, dem Zweinutzungsstier mit eigenem Futter, läge noch eine Menge versteckter Erträge. Nicht nur, dass man möglicherweise gesundes Vieh hat, das den Tierarzt weniger braucht, sondern dass man auch mehr Zeit zum Arbeiten und Leben hat, und dadurch geringere Kosten. Ich fände es schön, wenn es gelingen könnte, auf dieser Basis eine Zukunftsorientierung zu finden.

Pausenimpressionen



Zu glauben, dass man mit Standardware im Bregenzerwald in Zukunft in der Landwirtschaft erfolgreich sein wird, ist ein Irrglaube.

Franz Fischler

RF | Wir sehen, dass dieser Transformationsprozess der Land- und Ernährungswirtschaft mit Zielkonflikten verbunden ist. Wenn wir mehr Tierwohl wollen, mehr Umweltschutz, dann bedeutet das, wenn wir alles andere gleich halten, eben oft höhere Preise für Lebensmittel oder weniger Einkommen für die landwirtschaftlichen Betriebe. Nachdem man erkannt hat, dass Zielkonflikte unvermeidlich Teil des Systems sind, sollte man schauen, wie man sie aufbrechen kann.

Drei Einstiegspunkte hierfür sind Effizienz, Substitution und Re-Design. Effizienz: Es gibt relativ viele Überschüsse oder Betriebsmittel, die nicht in einer optimalen Art und Weise eingesetzt werden. Die Präzisionslandwirtschaft ermöglicht etwa eine auf Teilflächen angepasste und damit 20-30 % reduzierte Düngung. Substitution: Dinge, die kritisch sind, zum Beispiel chemische Pflanzenschutzmittel, werden durch den Einsatz moderner Technik ersetzt; es gibt hier technologische Entwicklungen, die in weiterer Perspektive eine Rolle spielen können – siehe den autonomen Roboter, der im Feld Pflanzen unterscheiden kann und das Unkraut

weglasert. Re-design: Statt ein kaputtes System zu reparieren, geht man das Problem von der Wurzel her an. Wir müssen in der Zukunft viel stärker darüber nachdenken, wie wir Agrarsysteme so umgestalten können, dass sie die Probleme nicht mehr haben, die wir gerade sehr intensiv und mit hohem Fußabdruck bekämpfen müssen. Mit neuen Technologien können etwa Sorten gezüchtet werden, die an den Klimawandel angepasst sind und weniger Pflanzenschutzmittel brauchen. Ein Beispiel in der Schweiz sind pilzwiderstandsfähige Rebsorten, aus denen inzwischen breit nachgefragte „PIWI“-Weine gekeltert werden. Oder wir fördern die Artenvielfalt und schützen uns gegen Extremwetterereignisse, indem wir Agrarlandschaften diversifizieren, etwa mit Blühstreifen oder Bäumen.

FF | Es gibt auch Produkte und Produktionen, die bedingt durch den Klimawandel neue Bedeutung erlangen werden. Ja, ein Effekt des Klimawandels ist u.a. auch das Auftreten neuer Schädlinge und Krankheiten. Daher könnten höher gelegene Zonen als sogenannte Gesundheits-

Es gibt spannende Möglichkeiten, wie Landwirte profitieren können von etwas, was die Gesellschaft will.

Robert Finger

gebiete an Bedeutung gewinnen. Schon in der Vergangenheit hat man z. B. die Kartoffelsaatzeit in höheren Lagen durchgeführt, um den Virusbefall zu verhindern. Eines wird freilich immer noch zu wenig beachtet: Der Bauer arbeitet in der Regel innerhalb von Produktionsketten, und er kann nicht losgelöst von den Märkten agieren. Was produziert wird, bestimmt nämlich im Kern nicht er, sondern der Konsument. Die Zuchtviehproduktion im Alpengebiet hat in ihrer Bedeutung schon etwas nachgelassen und wird in Zukunft noch weiter nachlassen. Dagegen sehe ich weiterhin ein Potential in der Bioproduktion. Sie hat in Österreich verglichen zum Rest Europas eine enorme Bedeutung, gleichzeitig muss ich feststellen, dass Vorarlberg in der Bioproduktion zurzeit, was die Zahl der Betriebe betrifft, an letzter Stelle von allen Bundesländern steht.

RF | Es geht um die Differenzierbarkeit – in der Schweiz heißt das „Pflichtenheft“: Was steht hinter der geographischen Ursprungsbezeichnung. Und wir haben eine Abstufung im Markt, wo sich manche Käse einfach deutlich abheben.

AS | Unsere Alpen besitzen eine große Artenvielfalt. Von wunderbaren Gräsern und Kräutern ist immer wieder die Rede. Diese Gräser und Kräuter sind in einem symbiotischen Austausch mit allerhand Bakterien, Archeen, Pilzen und Hefen in der Erde, mit einem weitverzweigten Mikrobiom. Dieses macht seinerseits den Gräsern und Kräutern die Nährstoffe und das Wasser aus dem Boden zugänglich. Die Pflanzen suchen sich ihr eigenes Mikrobiom aus dem Boden und setzen es im Pflanzenkörper, in den Blüten und Samen an. Kühe, die dieses Gras fressen, nehmen auch diese Mikrobiome auf und stärken dadurch ihr eigenes. Der Reichtum an Mikroorganismen setzt sich dann in der Milch fort und wird beim Reifen der Milch in den Gebsen weiterentwickelt. Die Milch ist lebendig. Wenn ich dann am Morgen den Rahm von den Gebsen probiere, ist der unglaublich reich an verschiedenen geschmacklichen Nuancen und auf jeder Gebse schmeckt er ein wenig anders. Das ist Glück. Das gibt dem Produkt Tiefe.

**Jeder Landwirt, jede bäuerliche Familie muss für sich überlegen,
was ist das richtige Konzept für die Zukunft. Allgemeine Regeln,
Massenrezepte sind abzulehnen, und die funktionieren auch nicht.**

Franz Fischler

FT | Die Kunst liegt darin, dass wir es schaffen, uns preistechnisch zu entkoppeln. Mit der geschützten Ursprungsbezeichnung ist es uns gelungen, uns vom preiszyklischen Verhalten, das es etwa im Markt von Mohn gibt, zu entkoppeln.

RF | Wir müssen Innovation wahrscheinlich auch in guten, cleveren Kombinationen denken, so dass wir eben ganzheitliche Ansätze haben im gesamten Ernährungssystem.

FF | Die Frage ist, kann der Bauer des Bregenzerwaldes in Zukunft seine Produkte so gut verkaufen, dass er damit ein vernünftiges Einkommen erzielt. Neben den bäuerlichen Produkten werden auch private und öffentliche Dienstleistungen eine wachsende Rolle spielen. Ich denke, es wird mehr und mehr Bauern mit einem Mehrfacheinkommen geben. Diese Mehrfacheinkommen können in Zukunft weit über die Nebenerwerbslandwirtschaft, wie wir sie kennen, hinausgehen. Da wird es neben der traditionellen Form des Nebeneinkommens aus

dem Tourismus, wie dem Urlaub auf dem Bauernhof, die Möglichkeit geben, sich z.B. an sozialen Leistungen zu beteiligen. Die Bauernhäuser sind in der Regel sehr groß, die Zahl der Senioren wird in Zukunft weiter wachsen und die Frage des Pflegebedarfs ist eine Frage, die Staaten immer häufiger vor nahezu unlösbare Aufgaben stellt. Und hier könnte es für gewisse Aufgabenstellungen mit entsprechender Ausbildung auch spezifische Leistungen aus dem Bereich der Landwirtschaft geben.

Daneben gibt es schon jetzt bäuerliche Einkommen aus öffentlichen, etwa kommunalen Leistungen. Und solche Dienstleistungen werden in nächster Zeit, vor allem bedingt durch den Klimawandel, stark an Bedeutung gewinnen. Wunden, die Naturereignisse der Landschaft zufügen, kann niemand besser heilen als der Bauer. Diese Dienstleistungen müssen quantifiziert und nachdem es sich dabei zum größten Teil um Dienstleistungen zum Nutzen der Öffentlichkeit handelt, auch aus öffentlichen Mitteln bezahlt werden.



Änderungen in der Landwirtschaft passieren nur dadurch, dass es auch Änderungen im Konsum gibt.

Robert Finger

FF | Ich kann die Politik auch nicht ganz auslassen. Ich glaube, es ist schon die Frage zu stellen, welche politischen Rahmenbedingungen gesetzt werden sollen, damit die Dinge einigermaßen funktionieren. Beispiel Bio: Da bestünde gerade momentan eine gewisse Chance für die Umstellung, weil die österreichische Bundesregierung beschlossen hat, eine Initiative in den kommenden drei Jahren zu starten, weil man bis 2027 österreichweit auf ein Niveau von 30 Prozent Bioanteil kommen möchte. Aber Vorsicht! Zurzeit läuft auch eine Debatte, die Bio alleine für unzureichend hält. Der Einzelhandel greift sie auf mit Produkten, die mit Slogans wie: „Bio das weitergeht“ beworben werden. Das heißt natürlich, dass den Biobauern mehr abverlangt wird. Der Bregenzerwald hat seine Qualität nur, solange es eine funktionierende Landwirtschaft in dieser Region gibt. Da dürfen wir einander nichts vormachen. Und wenn es drauf ankommt, dann wird es notwendig sein, dass man die Bedingungen so gestaltet, dass die Landwirte auch bereit sind, die entsprechenden Leistungen zu erbringen. Eigentlich stelle ich mir die Frage, warum man sich in Österreich nicht dazu aufrufen konnte, eine klarere Definition zu entwickeln, was überhaupt als Bergkäse bezeichnet werden darf. Der Bauer steht am Anfang von Produktionsketten, aber eigentlich sollte man es umdrehen und sollte mit dem Konsumenten beginnen, danach kommt

der hoch konzentrierte Lebensmittelhandel, dann die Verarbeiter und dazu die ganze Logistik, die gebraucht wird, der Staat, der noch die Steuer drauf tut, und erst am Schluss der Bauer. Aufgrund der ökonomischen Situation hat er die schwächste Position im Markt. Und hier gibt es ja schon seit Jahren eine ziemlich breite Diskussion darüber, wie viel vom Endpreis, den der Konsument bezahlt, am Ende beim Bauern ankommt. Daher haben die Europäische Kommission und die Mitgliedsstaaten vor gut zwei Jahren beschlossen, dass man hier Änderungen vornehmen sollte, diese Änderungen allerdings den Mitgliedsstaaten überlassen. Diese haben die Möglichkeit bekommen, in das Wettbewerbsrecht einzugreifen und den fairen Anteil für den Landwirt innerhalb der Kette zu gewährleisten. Von dieser Möglichkeit machen die Mitgliedsstaaten allerdings nur sehr sparsam Gebrauch.

JR | Gebsenkäse bzw. das Absennen auf unseren Alpen zeigt, was man politisch erreichen kann: Hätte es beim EU-Beitritt nicht engagierte Personen gegeben, die damals gesagt haben, wir brauchen eine Ausnahme bei der Verwendung von Holz für dieses Produkt, weil das traditionell so hergestellt wird, wäre das nicht erlaubt. Da muss sich jemand darum kümmern, entweder die Kammerorganisation oder die politische Vertretung, und etwas sagen. Dann kriegt man auch vernünftige

Vorschriften. Für Bergkäse sind Gebsen und Holzbretter im Reifekeller erlaubt.

RS | Daten des Landes zeigen, dass durch die Bautätigkeit für Siedlung und Verkehr der Vorarlberger Landwirtschaft täglich Boden verloren geht. Wesentliche Einflussgrößen sind das Einkommen, das Vorhandensein von Arbeitskräften sowie die Verfügbarkeit von Flächen. Es sind dies die Säulen der Landwirtschaft, der Ausfall einer dieser Größen bedingt letztlich einen Zusammenbruch des Systems. Die Ökolandstrategie des Landes setzte seit 2012 wichtige Schritte in Richtung Lebensraumqualität und Lebensraumpartnerschaft – ehe man nach einer flüchtigen Evaluierung 2017 bedeutende Ziele zurückließ.

RF | Wir sollten nicht nur bei der Landwirtschaft ansetzen, sondern auch auf der anderen Seite: beim Ernährungssystem. Am Ende gehört beides zusammen. Und die Lösung für Nachhaltigkeit liegt auch auf der Seite der Ernährung. Die gleiche Logik von Effizienz, Substitution und Re-Design können wir auch auf die Ernährung anwenden. Effizienz: Food waste. Ein Drittel der Lebensmittel geht verloren, bevor sie bei uns auf dem Teller landen. Wenn wir dieses eine Drittel reduzieren oder eliminieren, dann brauchen wir über ganz viele Probleme gar nicht mehr zu reden, dann haben wir eben viel

Die Frage der Zukunft lautet:

Was will eigentlich der Konsument?

Franz Fischler

weniger Fußabdruck und haben immer noch das Gleiche, was wir konsumieren können. Substitution: Weniger tierische Produkte essen. Die tierischen Proteine etwas, nicht komplett, ersetzen mit pflanzlichen Alternativen. Es braucht eben auch eine Umstellung unserer Ernährungsmuster. Wir wissen doch, wenn wir uns nach der Ernährungspyramide ernähren würden, würde es sowohl der menschlichen Gesundheit als auch der Umwelt dienlich sein. In Umfragen zeigt sich die Gesellschaft unglücklich mit vielen Dingen in der Landwirtschaft. Es gibt eine Lücke zwischen dem, was die Gesellschaft möchte, und dem, was die Agrarpolitik liefern kann. Die Folgerung daraus ist: Produktionsmaßnahmen dürfen nicht losgelöst von der Konsumenten- und Marktseite betrachtet werden. Wir brauchen Maßnahmen im Agrar- und Ernährungssektor. Es bringt nichts, wenn wir der Landwirtschaft sagen, mach irgendetwas anders, und keiner kauft es. Und natürlich können wir dem Konsumenten auch nicht vorhalten, etwas anderes zu kaufen, wenn es das gar nicht gibt. Somit ist es eben auch ein sorgfältiges gemeinsames Entwickeln. Der Konsum ist nicht etwas, was irgendwie vom Himmel fällt, sondern man muss einen Markt sehr aktiv bewirtschaften für das, was man produziert. Wir müssen also von einer Agrarpolitik hin zu einer Agrar- und Ernährungssystempolitik kommen.

**Die Identität eurer Region
ist ebenfalls eines der Assets,
auf das Ihr setzen solltet.**

Franz Fischler

RS | In der Studie zur Landwirtschaft in Vorarlberg wird am Schluss gewarnt vor einer Zerredung der Ergebnisse. Stattdessen gilt es in der Praxis und dort mit wichtigen Systempartnern, den Bäuerinnen und Bauern, der Bevölkerung, dem Tourismus sowie Entscheidungsträgern offensiv ins Tun zu kommen.

JR | Was es heute nicht zuletzt braucht, ist Solidarität unter den Landwirten. Wenn ich höre, dass es in vielen Genossenschaften Schwierigkeiten gibt, junge Bauern zu finden, die sich in den Gremien engagieren, dann ist das ein Warnzeichen.

FF | Alles das, was ich Ihnen erzählt habe, kann nur gelingen, wenn wir intakte bäuerliche Familien haben und diese Familien voll in unsere Dörfer integriert und die Dörfer voll in den Regionen verankert sind. Es geht nur gemeinsam. Das funktioniert, verglichen mit anderen Regionen, im Bregenzerwald nach wie vor sehr, sehr gut. Das ist geradezu ein Schatz, den man pflegen sollte, und wo man dafür sorgen sollte, dass der auch in die

Zukunft fortgeschrieben wird. Nur wenn dieses Miteinander in der Region, und da ist die Landwirtschaft ein Kernelement, funktioniert, dann wird es der Region auch künftig gut gehen.

Wenn sich in einem Dorf, in einer Region nicht die wesentlichen gesellschaftlichen Kräfte – also die Wirtschaft, alle, die auf das öffentliche Leben Einfluss haben, also auch die Politik – gemeinsam an einen Tisch setzen und gemeinsam an neuen Lösungen arbeiten, wird es nicht funktionieren. Also was es brauchen würde, ist, glaube ich, so eine Art Masterplan für die Region. In Vorarlberg, dem Land der Bürgerräte, herrschen dafür bessere Voraussetzungen als in jedem anderen Bundesland.

JS | Auch ich möchte dafür plädieren, dass man sich an einen Runden Tisch setzt, vor allem auch die kritischen Personen von beiden Seiten, und nach Lösungen sucht.

JR | Wenn es nicht wirklich klare Visionen gibt, wie man es drehen und machen kann, dass die

**In der Größe kann man
die Zukunft nicht bewältigen.**

Josef Rupp

Bilder wieder stimmen, dann wird das tolle Produkt Vorarlberger Bergkäse den Mehrerlös, den es in den letzten 30 Jahren erzielt hat, nicht halten können. Seinerzeit war es eine kleine Gruppe von engagierten Personen, die sagte, wir möchten etwas für die Region tun. Und die haben etwas getan, über mehrere Jahre jeden Samstagvormittag gearbeitet und die Grundsteine der Käsestraße gelegt. Heute ist diese ein nicht verzichtbarer Teil vom Bregenzerwald. Ich glaube, es bräuchte wieder eine Gruppe junger, engagierter Personen von Frauen und Männern, die sich zusammensetzt und eine Vision erarbeitet und dann versucht, das mit den Stakeholdern, vor allem aber auch mit der Einbindung der Konsumenten umzusetzen. Es gibt sicherlich nicht einfache und schnelle Lösungen. Es braucht ein langfristiges Denken, gesellschaftliches und politisches Commitment zur Erhaltung der Milchwirtschaft und somit auch unserer Kulturlandschaft. Man muss eine Vision und danach eine Strategie finden, die den Landwirten ein Einkommen ermöglicht, mit dem sie wieder gut leben und sich weiterentwickeln können, wo Junge auch wieder Lust haben, Landwirtschaft zu betreiben.

RS | Anhand von 7 Handlungsfeldern wurde bereits eine Strategie für die Landwirtschaft in Vorarlberg erarbeitet:

1. Artensterben | **Artenvielfalt**
2. Bodenverlust | **Bodenschutz**
3. Tierschinderei | **Tierwohl**
4. Eintönigkeit | **Agrobiodiversität**
5. Schwundregionen | **Zukunftsräume**
6. Versorgungsdefizit | **Ernährungssouveränität**
7. Perspektivenlosigkeit | **Paradigmenwechsel**

Martin Bereuter
Wir brauchen hier alle Akteure, und wir müssen klar sagen, was wir im Bregenzerwald wollen, weil ich persönlich will den Bregenzerwald wie bisher gestalten und nicht von irgendwoher gestalten lassen.

Die Vortragenden



Rainer Siegele

war von 1978 bis 1993 Leiter der Planungsabteilung des bäuerlichen Siedlungswesens bei der Agrarbezirksbehörde Bregenz und 1993-2024 Bürgermeister der Gemeinde Mäder. Von 1995 bis 2023 war er Obmann des Umweltverbandes der Vorarlberger Gemeinden, daneben 1. Vorsitzender des Gemeinденetzwerkes Allianz in den Alpen (1999-2013) sowie Mitglied des Vorarlberger Naturschutzrates (2005-2020). Seit 2024 ist er Obmann des Vereins zur Förderung der Gemeinwohlökonomie.



Robert Finger, ^{Dr. Univ. Prof.}

ist seit 2016 Professor für Agrarökonomie und Agrarpolitik sowie Vorsitzender des World Food System Centers an der Eidgenössischen Technischen Hochschule (ETH) Zürich. Seine Forschung an der Schnittstelle von Agrarwissenschaft, Ökonomie und Politik dient dem Ziel, die Produktivität, Widerstandsfähigkeit und Nachhaltigkeit von Agrar- und Lebensmittelsystemen zu verbessern. Ergebnisse seiner Studien sind für alle nachzulesen auf <https://agrarpolitik-blog.com>.



Franz Fischler, ^{Dr.}

wuchs auf einem kleinen Bauernhof in Absam/ Tirol auf. Er war von 1989 bis 1994 Landwirtschaftsminister und von 1995 bis 2004 EU-Agrarkommissar, danach zuerst Präsident des Ökosozialen Forums und dann des Europäischen Forums Alpbach. Er übt derzeit eine Reihe ehrenamtlicher Funktionen aus, u.a. als Präsident des Kuratoriums des Instituts für höhere Studien (IHS).



Franz Tiefenbacher, ^{Ing.}

ist auf einem landwirtschaftlichen Betrieb in Jaidhof/Niederösterreich aufgewachsen und stark von dem ländlichen Raum und der Natur geprägt. Die landwirtschaftliche Ausbildung absolvierte er am Francisco Josephinum in Wieselburg. Der ländliche Raum und der Sonderkulturenanbau sind ihm ein Herzensanliegen.

Die Vortragenden



Josef Rupp, Dr.

hat in dritter Generation über 30 Jahre lang die Entwicklung der Privatkäserei Rupp geleitet. Ein besonderes Anliegen war ihm dabei der Erhalt und die Weiterentwicklung der kleinstrukturierten Milchwirtschaft in den Vorarlberger Talschaften, insbesondere der Vorarlberger Alpwirtschaft. Ein wichtiger Meilenstein war dabei die Gründung des Bregenzerwälder Käsekeller. Für ihn hat Kultur, einschließlich der Kulturlandschaft, einen hohen gesellschaftlichen Wert.



Yvon Bochet

ist als ehemaliger Landwirt in der Talschaft Beaufortain der savoyischen Alpen, der Herkunftsregion der geschützten Käse-Ursprungsmarke (AOP) Beaufort, Obmann der Milchgenossenschaft Beaufortain. Seit 2008 ist er Präsident der Vereinigung der Beaufort-Produzenten und seit 2010 auch des Schutzvereins der Marke Beaufort. Zudem ist Yvon Bochet Generalsekretär des französischen National-Komitees der Herkunftsmarken im Milchsektor (CNAOL) sowie Mitglied der Internationalen Ständigen Kommission (INAO).



Erik Schmid, Dr.med.vet.

ist Fachtierarzt für Tierhaltung und Tierschutz sowie gerichtlich zertifizierter Sachverständiger. Nach dem Studium in Wien war er Tierarzt in Hamburg und von 1982 bis 2019 Leiter der Veterinärabteilung des Landes Vorarlberg. Erik Schmid ist Gründungsmitglied und Beirat der Vereine Tierschutz macht Schule und Österreichische Tierärztinnen und Tierärzte für Tierschutz (ÖTT), außerdem Mitglied der Tierversuchskommission des Kantons Zürich.



Anton Sutterlüty

geboren in Egg/Bregenzerwald, studierte Theologie, Philosophie und Kunstgeschichte und arbeitete von 1992 bis 2014 als Kunstvermittler im Bereich moderner und zeitgenössischer Kunst. Seit 1976 ist er im Sommer ‚z’Alp‘, seit 1991 als Senn (Isewart, Andles Brongen, Gulm/Gävis, Untere Falz, Vorsäß Rehenberg). 2014 gründete er in Wien die Firma ANTON MACHT KE:S, die sich mit der Herstellung, Reifung und dem Verkauf von Rohmilch- und v.a. Gebsenkäse befasst.

Der Moderator



Johann Steurer, Dr. med. Univ.Prof, em.

ist aufgewachsen in Hittisau, studierte Medizin in Innsbruck und machte die Ausbildung zum Facharzt für Innere Medizin an der Universitätsklinik in Zürich. Nach 20 Jahren Patientenbetreuung leitete er bis zur Pensionierung eine Forschungsabteilung an der Medizinischen Fakultät der Universität Zürich. Seit 2017 ist er Koordinator der gemeinsamen Medizinausbildung an den Universitäten in Zürich, St.Gallen und Luzern.

Teilnehmer*innen des Orientierungsgesprächs am 20.01.2024

- Magdalena Bechter
- Gerhard Beer
- Kaspar Kohler
- Bertram Martin
- Dietmar Nussbaumer
- Erik Schmid
- Erich Schwärzler
- Markus Schwärzler
- Andrea Schwarzmann
- Georg Vögel



Programm der Tagung 2024

13:30

Begrüßung durch Bürgermeister
Gerhard Beer und Johann Steurer

Rainer Siegele – Eckpunkte des Statusbe-
richts zur Landwirtschaft in Vorarlberg

Robert Finger – Entwicklungshorizonte der
Landwirtschaft im Alpenraum

Franz Fischler – Klein- und mittelbäuerliche
Betriebe in den Alpen können erfolgreich sein,
wenn die Bedingungen passen

15:15

Pause: Begegnungen im Foyer oder
auf dem Vorplatz, Büchertisch

15:45

Erfahrungen und weiterführende
Überlegungen aus der Praxis:

Franz Tiefenbacher – ‚Waldland‘/NÖ:
Gelebte Vielfalt bäuerlicher Produktion.

Josef Rupp – Erfahrungen und Potenziale
der heimischen Milchwirtschaft

Yvon Bochet – Erfolgsfaktoren des
Beaufort-Bergkäse in Frankreich

Erik Schmid – Das Reinheitsgebot
der Alpenmilch

Anton Sutterlüty – Zur Zukunft der
Melk- und Sennalpen: Potenziale der Milch

17:00

Diskussion im Saal

Moderation: **Johann Steurer**

18:00

Dank und Ausblick – **Markus Faißt**



**Land_
Gespräche
HITTISAU**

Gemeinde Hittisau: Gerhard Beer, Bürgermeister und Koordination, Veronika Piazza, Tagungsbüro, Gwendoline Rupp, Kommunikation, Georg Bals & René Schneider, Saaltechnik
Saaldekoration: Gertrud Faißt
Translation: Benedicte Hämmerle, Birgit Moschitz, Michael Hiesmayr
Aufnahmetechnik: Thomas Dörner
Pausenbewirtung: Caroline Jäger und Team
Social Media-Betreuung: Rebekka Faißt
Organisations-Team: Markus Faißt, Johann Steurer, Hermann Hagspiel
Layout und Grafik: Christiane Eberle, visuelle Kommunikation
Fotografien: Markus Faißt bzw. aus Präsentationen Yvon Bochet und Anton Sutterlüty
Impressum – Für den Inhalt verantwortlich: Hermann Hagspiel, Scheidbach 1, 6952 Hittisau

Beiträge in diesem Heft von:

Anton Sutterlüty | AS

Erik Schmid | ES

Franz Fischler | FF

Franz Tiefenbacher | FT

Gerhard Beer |GB

Johann Steurer | JS

Josef Rupp | JR

Rainer Siegele | RS

Robert Finger | RF

Yvon Bochet | YB

Wir danken allen privaten Sponsoren, die uns ermöglichten, die Tagung ohne öffentliche finanzielle Zuwendungen zu veranstalten und dieses Heft zu gestalten:

KR Claus Haberkorn, HK Architekten Hermann Kaufmann und Sutterlüty Handels GmbH.

Wir danken für die mediale Begleitung der Tagung:

Nikolaus Küng / ORF Vorarlberg

Ingrid Bertel / Kultur. Zeitschrift für Kultur und Gesellschaft

Andreas Dünser / Thema Vorarlberg

Erwin Moosbrugger, Walter Fink, Laurence Feider / Vorarlberger Nachrichten