

# Lebensmittel: „Zu süß, zu viel tierisches Fett, zu salzig“

## Morgen Abend geht es in Mäder um Lebensmittel: gesund, regional und fair.

**MÄDER.** (VN) Im Rahmen der Veranstaltungsreihe „Landwirtschaft verstehen“, klären fünf Referenten am Dienstag, 14. April, ab 19.30 Uhr im J.J. Ender-Saal über gesunde Lebensmittel auf. Der Internatsküchenchef der Landesberufsschule Lochau, Gerhard Kerber, ist Diplom-Diätkoch, Imker, landwirtschaftlicher Facharbeiter und Kochbuchautor. Gesundheits- und Ernährungswissenschaftlerin Angelika Stöckler sieht das Problem bei den „hoch verarbeiteten Nahrungsmitteln – zu süß, zu viel tierisches Fett

und zu salzig. Als Folge ist jede zweite Erkrankung ernährungsabhängig. Die Menschen greifen nach Diäten, Nahrungsergänzungen und fernöstlichen Ernährungsmethoden. Dabei liegt Gutes uns so nahe. Mit wenig verarbeiteten, regionalen Lebensmitteln können wir unseren Bedarf an Nährstoffen, Vitaminen, Mineral- und Schutzstoffen am besten decken.“

### Schlaraffenland Vorarlberg

Der Altacher Unternehmer Arno Riedmann setzt auf Regionalität: „Seit 1936 sind wir von ‚Riedmann - Super, der Markt‘ als Familienbetrieb in dritter Generation mit 46 Mitarbeitern mit der Region und dem Ländle stark verwurzelt.

Vorarlberg ist ein Schlaraffenland, mit wunderbaren Menschen, die regionale Köstlichkeiten und Spezialitäten herstellen. Es geht nur miteinander: vom Lieferanten über den Handel zum Verbraucher. Unser Ziel ist es, diese gesunden, regionalen und fairen Alternativen als Gegenpol zum Einheitsbrei der Lebensmittelindustrie zu bieten. So macht für uns

Lebensmittelhandel Sinn.“ Traditionsbäcker Hermann Lampert aus Götzis ist erfolgreich mit Bio- und Steinofenbrot, Handpärln, Zopf mit laktosefreier Milch und Butter: „Schon in den 80er Jahren haben wir Bio-Dinkel verwendet, entwickeln uns weiter, treiben Innovationen voran.“ Die Bäckerei Lampert arbeitet ohne jegliche chemische Backmittel. „Unser

Teig hat Zeit, sich zu entwickeln. Das Brot ist durch die angewendete Backmethode länger haltbar und man schmeckt die Qualität. Der „Götzner Würfel“, ein helles Bio-Dinkel-Brot, wird in 17 Geschäften im ganzen Land verkauft. 500 Stück in der Woche werden in der Backstube gefertigt. Fast ein Drittel des Brot-Absatzes mache der Bio-Bereich aus. „Tendenz steigend“, so Lampert.

### Artgerechte Haltung als Basis

Die Sennereigenossenschaft Schnifis feiert im nächsten Jahr den 110. Geburtstag. Die 16 bäuerlichen Familienbetriebe aus den „Dreiklang“-Gemeinden Schnifis, Düns und Dünserberg bewirtschaf-

ten ihre landwirtschaftlichen Flächen mit großer Sorgfalt. Obmann Peter Dünser erklärt: „Artgerechte Tierhaltung wird auf den Höfen großgeschrieben, denn dies ist die bestmögliche Basis für unsere Heumilch.“

### Die richtige Entwicklung

„In der Verarbeitung konzentrieren wir uns auf Naturbelassenheit, effiziente Energienutzung und regionale Kooperationen wie etwa Sennerei-Joghurt mit Winder-Beeren aus Dornbirn“, zeigt Dünser die richtige Entwicklung und eine funktionierende Nahversorgung auf.

! Infos und Anmeldung unter der Nummer +43 (0)5572 33064 oder unter [www.bodenseeakademie.at](http://www.bodenseeakademie.at)



Die Referenten Angelika Stöckler, Arno Riedmann, Peter Dünser, Hermann Lampert und Gerhard Kerber.

FOTO: BODENSEEAKADEMIE