



Markus Dörner ist Versicherungsagent, Finanzierungsmakler und Landwirt. So vielseitig wie der Besitzer ist auch der Dörner Hof. Auf dem landwirtschaftlichen Betrieb in Sibratsgfall wurden in den letzten Jahren einige innovative Ideen umgesetzt.

Ein Bauernhof, eine Familie und viele Ideen

**Vielfalt
Landwirtschaft**

Heute mit:
Dörner Hof

Von Gertraud Höfle-Peter
neue-redaktion@neue.at



**Kräuter-
garten:
Für eine
Teepro-
duzentin
werden
Bio-
Kräuter
angebaut.**
HARTINGER (E)



Den Bewohnern des Bregenzerwaldes wird nachgesagt, dass sie innovativ und gleichzeitig traditionsbewusst sind. Sie gelten als eigenständig, geradlinig und stolz auf ihre Wurzeln. Eine Beschreibung, die auf den Sibratsgfaller Markus Dörner perfekt zutrifft.

„Der Bregenzerwald ist ein Juwel. Die Region hat gut funktionierende Strukturen und ist damit sehr gut gegen Krisen gewappnet“, sagt der 43-jährige Unternehmer über seine Heimat.

Als Dörner den Hof vor knapp 20 Jahren von seinen Eltern übernahm, war der Betrieb auf Milchwirtschaft ausgerichtet. Gemeinsam mit seiner Frau Tanja traf er den Entschluss auf

die Produktion von hochwertigem Fleisch umzustellen. „Milch ist im Überfluss da. Der Markt ist völlig übersättigt. Außerdem ist der Direktvertrieb bei Milch sehr schwierig“, begründet der Bregenzerwälder die Entscheidung.

Artgerechte Haltung. Aktuell sind rund 25 Rinder der Rassen Charolais, Fleckvieh, Tuxer, Limousin, D'Aquitain und Holstein Friesian auf dem Dörner Hof. Sie weiden auf den saftigen Wiesen entlang der Subersach. Im Winter sind die Tiere in einem geräumigen Laufstall untergebracht und werden ausschließlich mit Heu von den eigenen Weiden gefüttert. Sie werden artgerecht und nach den stren-

gen Regeln der ökologischen Landwirtschaft gehalten.

Viel Wert wird auch auf eine professionelle und möglichst stressfreie Schlachtung gelegt. Die Bio-Fleisch-Pakete sowie Würstchen, etwa Salami und Kaminwürsten, werden direkt ab Hof an Private oder an die gehobene Gastronomie vertrieben. „Die Konsumenten sind begeistert“, freut sich Dörner über viele positive Rückmeldungen und ergänzt: „Wir haben die Umstellung von Milch auf Bio-Fleisch bis dato nicht bereut.“

Die Bio-Zertifizierung erfolgte kurz nach der Übernahme des Hofes durch Markus und seine Frau Tanja. Dabei hatten seine Eltern Josef und Gertrud Dörner bereits viel Vorarbeit geleis-

tet. „Es war ein Leichtes für mich den Betrieb umzustellen, da meine Eltern bereits seit 15 Jahren nach ökologischen Standards gewirtschaftet haben“, berichtet der Hausherr stolz.

Fahrbarer Hühnerstall. Sehr gefragt sind auch die Bio-Eier vom Dörner Hof. Sie stammen von 220 Hühnern, die gemeinsam mit fünf Hähnen in einem mobilen Hühnerstall untergebracht sind. „Dabei handelt es sich um ein ausgeklügeltes, autarkes System, das mit einer Photovoltaikanlage ausgestattet ist“, erklärt Tanja Dörner. Das „Hühnermobil“ wird jede Woche umgestellt, sodass die Hühner stets Zugang zu frischem grünem Gras haben. Die Bio-Eier aus Sibratsgfall sind



**Markus
und Tanja
Dörner
führen
den Hof
in vierter
Generati-
on.**

Info

Dörner Hof

25 Weiderinder, elf Bienenvölker, 220 Hühner und fünf Hähne
Bio-Honig, Kräutergarten, Biomasseheizwerk, Ferienwohnungen, Schule am Bauernhof

www.dornerhof-sibra.at, www.natur-werke.at, info@dornerhof-sibra.at, Tel. 0664 419 50 46



Der Dörner Hof liegt auf rund 900 Metern inmitten einer beeindruckenden Bergkulisse.

kann. Im Laufe des Sommers soll weiters eine Photovoltaikanlage auf dem Hof und dem Heizwerk errichtet werden. Das Projekt wird durch eine Bürgerbeteiligungsaktion finanziert. Eigener Biohonig und Bio-Kräuter, die eigens für eine Tee-Produzentin angebaut werden, runden die Produktpalette ab.

sierten das Thema nachhaltige Landwirtschaft näherbringen.

Energie aus und für Sibratsgfall Ein weiteres Standbein der Familie Dörner ist die Energieerzeugung. Seit 2011 ist auf dem Anwesen ein privates Biomasseheizwerk in Betrieb. Elf Objekte, darunter die Sennerei, das Gemeindeamt und die Schule, werden mit Energie aus dem Dörner Hof versorgt.

„Das Material dafür stammt zu 100 Prozent aus Sibratsgfall. Der Umkreis erstreckt sich auf fünf Kilometer. Die Wertschöpfung bleibt somit im Dorf“, erklären die Betreiber. In Arbeit ist derzeit ein Gewächshaus, das mit der Abwärme des Heizwerks ganzjährig betrieben werden

Brüder August und Bernhard mit, wenn Not am Mann ist.

Auf dem Dörner Hof sind auch in den nächsten Jahren Neuerungen geplant. Über die Pläne für die Zukunft hält man sich allerdings noch bedeckt. Bei jedem neuen Projekt wird genau hinterfragt, ob dieses zu den Prinzipien der landwirtschaftlichen Betriebs passt: „Es muss ökologisch und biologisch sein, enkeltauglich und krisenstabil“, skizziert Markus Dörner. Seiner Meinung nach wäre es sehr wichtig, dass in Vorarlberg in Zukunft wieder eine breitere Landwirtschaft betrieben wird. „Mein Wunsch an die Politik wäre, dass man wieder damit beginnt Vielfältigkeit zu fördern“, appelliert er an die Verantwortlichen. Viel Wissen sei verloren gegangen, weil jahrelang nur die Milchproduktion gezählt habe, ist sich der 43-Jährige sicher.