



Am Hof der Familien Zangerl und Rosenzopf fühlen sich die Tiere sauwohl.



Fotos: Zangerlhof

Hofeigene Produkte gibt's im Hofladen. Seit kurzem gibt es Fleischpakete vom Weiderind und Duroc-Schwein.



## Zangerlhof

### Rind- und Schweinefleisch direkt vom Bauernhof.

Von Katrin Schedler

Auf dem Weg zum Selbstbedienungs-Hofladen der Familie Zangerl in Rankweil/Vorarlberg kann es gut sein, dass Enten, Gänse und Hühner den Weg ganz selbstverständlich und ohne Stress kreuzen. Das Federvieh fühlt sich hier nämlich genauso wohl wie die Weiderinder (Blonde Aquitaine, Limousin, Fleckvieh und Fleckviehkreuzungen) und Freilandschweine (Duroc). Während die derzeit 75 Rinder auf den saftigen Weiden neben dem Hof die Sonne genießen oder sich im Laufstall frei herum bewegen, suhlen sich die Duroc-Schweine (aktuell 10 Stück) genüsslich im Schlamm neben dem Teich – viel Platz zum Austoben und Wohlfühlen hat hier jedes Tier. Damit es den Tieren an nichts fehlt und den Kunden regionale Qualitätsprodukte wie die Fleischpakete angeboten werden können, arbeitet die Familie Zangerl/Rosenzopf Hand in Hand.

#### Vorarlberger Familienbetrieb

Der Bauernhof an der Gemeindegrenze Albstadt-Rankweil wird von der Familie Zangerl schon seit mehreren Generationen bewirt-

schafet. In den letzten Jahren hat sich viel am Hof getan. Durch Flächenzupachtung und Kontingentkauf wurde der Hof laufend vergrößert, der Boxenlaufstall und Fahrsilos wurden neu gebaut und mit der Vergrößerung kam auch ein Hofladen zur Direktvermarktung dazu. Vor Kurzem wurde dann der milcherzeugende Betrieb auf einen weiblichen Rindermastbetrieb umgestellt. Obstplantagen, eine Brennerei sowie Getreide- bzw. Gemüsefelder gehören ebenfalls zum Betrieb. Eine umweltfreundliche Bewirtschaftung ist der Familie wichtig, weshalb eigenes Brennholz und Sonnenenergie in Form von Strom durch die Photovoltaik-Anlage verwendet werden.

#### Direktvermarktung

Auf einer Fläche von 1900 m<sup>2</sup> sind rund 400 Obstbäume zu finden. Das reife und ungespritzte Obst wird teilweise frisch im Hofladen angeboten oder bildet die Grundlage für aromatische Brände und Liköre. Seit 2011 werden die hochprozentigen Spezialitäten, die bereits mit Auszeichnungen prämiert wurden, in der eigenen Hofbrennerei hergestellt. Apfelsaft und -most vom

Zangerlhof werden ebenfalls produziert und stehen in den Regalen des Hofladens bereit. Zum Einkaufen haben die Kunden genügend Zeit, denn der Laden hat sieben Tage die Woche rund um die Uhr geöffnet. Bezahlt wird in eine kleine Kasse, die bereit steht. Neben den hofeigenen Produkten, zu denen auch Freiland Eier und Fleischpakete gehören, sind auch Waren von anderen Ländle-Betrieben zu finden. So gibt es beispielsweise frische Rohmilch vom Landwirt Christoph Rusch, Käse und Butter von der Sennerei Schlins oder etwa verschiedene Mehl- und Nudelsorten, die mit Dinkel vom Zangerlhof produziert wurden. In Zukunft wird es auch Wurstwaren aus eigener Produktion geben.

#### Fleischpakete auf Vorbestellung

Ganz nach dem Motto „Fleisch direkt vom Bauernhof – wissen wo's herkommt!“, bietet der Familienbetrieb seit März 2020 bestes Fleisch vom „Rankler Weiderind“ an. Die Tiere werden von der Familie direkt in die Schlachterei Gstach in der selben Gemeinde gebracht, wo sie am nächsten

Tag geschlachtet werden. Lange Transportwege werden so vermieden und ebenso der Stress bei den Tieren. Bei genügend Bestellungen wird monatlich geschlachtet, der genaue Abholtermin wird jedoch jeweils individuell bekannt gegeben. Es stehen zwei Rindfleisch-Pakete zur Auswahl, einmal das 4-kg-Paket und das größere mit 8 kg Inhalt. Die Pakete sind vakuumverpackt und bestehen aus Steak, Schnitzel, Braten, Gulasch, Hackfleisch, Suppenfleisch und auf Wunsch gibt es Knochen gratis dazu. Das Fleisch ist 10 Tage am Knochen gereift. Wie lange das Fleisch haltbar ist und wie es am besten gelagert wird finden die Kunden auf dem beigefügten Flyer in den Boxen.

„Wir haben erst in der Lockdown-Zeit mit den Fleischpaketen begonnen, daher können wir noch keine großen Veränderungen im Einkaufsverhalten feststellen. Grundsätzlich haben wir aber gemerkt, dass die Leute umdenken und das regionale Einkaufen wichtiger geworden ist. Wir haben in dieser Zeit viele neue Kunden für unseren Hofladen gewinnen können“, erklärt Claudia Rosenzopf.

Fleisch vom Duroc-Schwein gibt es seit August 2020. Die Pakete (3 kg oder 6 kg) bestehen aus Schopf- und Karreesteak, Schnitzel, Hackfleisch und Braten und sind ebenfalls vakuumverpackt.

Die Vorteile der Fleischpakete sind ganz klar: Fleischgenießer können sich sicher sein, dass die Tiere am Hof artgerecht und über der Norm des Tierschutzgesetzes aufgewachsen sind, stressfrei in der selben Gemeinde geschlachtet wurden und nur qualitativ hochwertigstes Fleisch angeboten wird. Die Wertschöpfung bleibt in der Region und der Genuss ist garantiert. „Das Fleisch vertreiben wir durch die Fleischpakete und durch den Viehhändler Pfanner an heimische Metzgereien, aber nicht an den Großhandel“, so die Familie Zangerl/Rosenzopf.

## Info

**Zangerlhof**  
Churer Straße 57  
A-6830 Rankweil  
Tel.: +43 650 3670077  
Mail: fleisch@zangerlhof.at  
[www.zangerlhof.at](http://www.zangerlhof.at)