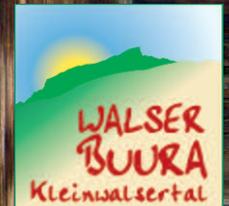


# Stallduft & Genusslust



Erlebe das Original.

Stallfest am 14. Juli 2013 mit unserem  
Partner GenussWirt Jeremias Riezler  
vom Alpahotel Walser Stubä



# Stallduft

## [As herzles Grüaß Gott be önsch]

Ein herzliches Grüß Gott bei uns - der Familie Feurstein

Unseren kleinen Bergbauernhof führen wir mit Freude und bewirtschaften im Kleinwalsertal acht Hektar Felder und Wiesen.

Derzeit halten wir vier Milchkühe, zwei Rinder, ein Zucht-kalb und zwei Schlachtkälber. Im Winter bekommen die Kühe Heu vom ersten und zweiten Schnitt, sowie Getreide-schrot, Weizenkleie, eine Energiemischung und Salz. Dem Jungvieh wird das Heu aus mageren Böden vorgelegt. Die Mastkälber werden mit Vollmilch getränkt und erhalten davon, je nach Alter, vier bis acht Liter Milch pro Mahlzeit.

Die Jungtiere sind im Sommer auf der Alpe. Dies ist wichtig, denn dort fressen die Tiere besonders nahrhafte Kräuter, werden abgehärtet und ihre Muskulatur wird gestärkt.

Die Kühe bleiben im Tal auf der Sommerweide.

Im Winter haben unsere Tiere täglichen Auslauf.

Über den Sommer betreuen wir in drei kleineren Alpen ca. 50 Jungrinder. Wir lieben die Arbeit in und mit der Natur, haben offene Augen für Gottes Schöpfung und sind dankbar dafür.



Wir wünschen „an gmütlicha Hock“ und viel Spaß auf unserem Stallfest!

## Eure Familien Feurstein und Riezler

*Eine Veranstaltung im Rahmen der Landwirtschaftswochen mit der GenussRegion Kleinwalsertaler Wild und Rind.*



# Genusslust

Die Familie Riezler ist seit knapp 20 Jahren von der Fleischqualität aus dem Betrieb der Familie Oskar Feurstein begeistert. Allein in den vergangenen acht Jahren haben die Nachbarn der Walser Stuba 37 (!) ganze Vollmilchkälber geliefert!



Bild Lebensministerium BMLFUW/Rita Newman

Wer im Restaurant Walser Stuba bei Bettina und Jeremias Riezler ein Gericht vom Walser Kalb bestellt, dem muss klar sein, was er auf seinem Teller findet:

**Eine einzigartige alpine Delikatesse!**

Die garantiert gentechnikfreie Erzeugung erstklassiger Produkte, die Wertschätzung der Arbeit der Bergbauern und die damit verbundene Wertschöpfung in der Region liegen der Familie Riezler besonders am Herzen.

Die saftigen Bergkräuter und Gräser sowie das wohl-schmeckende Bergheu, das die Kühe fressen, liefern kostbare und allerbeste Milch für die Mastkälber.

Der persönliche, kurze, umweltfreundliche Transport zum EU-Schlachthof in Oberstdorf verursacht keinen Stress für die Tiere, was sich zusätzlich sehr positiv auf die Fleischqualität auswirkt.

Starke Argumente für bestes Fleisch aus dem Kleinwalsertal!

Für die heutige **Genusslust** zeichnet **GenussWirt des Jahres 2012, Jeremias Riezler, Chef der Walser Stuba, verantwortlich.**



**... vorzüglicher Geschmack, zart und saftig!**

Spezielle Klimabedingungen und die Höhenlage über 1.000 m führen zu einer großen Artenvielfalt an Kräutern und Gräsern. Das besondere Futterangebot wirkt sich positiv auf die Fleisch- und Fettzusammensetzung aus und führt nachweisbar zu einem hohen Anteil an wertvollen ungesättigten Omega-3-Fettsäuren.

Unsere direkten Partner, die GenussWirte Jeremias Riezler vom Alpa-hotel Walser Stuba, Klaus und Helmut Peter vom Hotel Gemma und Sporthotel Walliser sowie Familie Amann vom Hotel Erlebach und die Küchenleitung unseres Sozialzentrums sind dankbare Abnehmer des guten Kalbfleisches und verwöhnen mit schmackhaften Gerichten.

# Der alte Walser Stall

Was könnte uns dieser alte Stall nicht alles erzählen?

Erbaut wurde der „Waidstall“ von den „Wüstnern“ Leopold und Alois - sie waren Zimmerer und eine der ältesten Familien im Tal.

Zum Bau wurden verschiedene Fichtenhölzer, vermutlich aus Abbruch oder Lawinenschäden, verwendet.

Eine vom Denkmalamt angeordnete, dendrochronologische Untersuchung (alle in einem Holz vorhandenen Jahresringe werden eindeutig dem Kalenderjahr zugeordnet) weist Fichtenhölzer aus den Jahren 1425 bis 1808 auf. Die in der Heulege verwendeten Bauhölzer wurden schon für frühere Stallbauten verwendet. Die Mittelpfetten stammen aus den Jahren 1581 bis 1583.



## Der alte „Walser Stall“

Dieser alte Walser Stall wurde in den Jahren 2010 bis 2011 mit viel Liebe und mühevoller Handarbeit umgebaut. Es war nötig, um den Richtlinien des Tierschutzgesetzes gerecht zu werden.

Der Stallboden wurde ca. 80 cm tiefer gelegt, die Fundamente rundum erneuert. Auf der Südseite durften zwei Balken entfernt und Schiebefenster, die Licht und Wärme in das Stallzimmer bringen, eingebaut werden. An der Frontseite fehlten zwei Balken – sie wurden, aus dem Abbruch eines alten Walser Stalles, wieder eingefügt!

Die Liegeflächen der Kühe und Rinder sind mit einer Komfort-Gummimatte ausgestattet, seitlich wurde ein Polster, angebracht, damit sich die Tiere beim Hinlegen nicht verletzen oder auf-liegen. Das Futter wird händisch im Futtergang vorgelegt. Die „Rollenbindung“ gibt den Tieren genügend Bewegungsfreiheit.



Kälber werden in Gruppen gehalten, wo sie sich wohlfühlen.

Eine Jauchegrube und ein Geräteschuppen wurden neu gebaut.

Nun brennt wieder ein Licht im alten Walser Stall.



Wir freuen uns, dass wir dieses alte „Walser Heimetle“ bewirtschaften dürfen.



*Aus dem Buch „Wönsch Glück em Schdall“ von Detlef Willand:*

*Beim Bau eines Stalles wurden zunächst sechs oder sieben Lagen mit der Axt vierkant geschlagener Balken auf die Grundmauer gesetzt. Der Platz für die Stalltüre wurde gleich mit eingeplant, wobei der unterste Balken, der Schwellbalken, zugleich Schwelle der Stalltür ist. Über der Stalltür liegt der Türsturzbalken, der meist die gesamte Breite der Stallfront überspannt. Die Blockbauweise nennt man hier „stricken“, wobei die Eckverkämmung als Kopfstrick bezeichnet wird. Die Balken vernagelte man mit Holzzapfen, was dem gesamten Baukörper einen außergewöhnlichen Halt gab. Um eine hohe Isolation zu erreichen, verstopfte man die Zwischenräume der Balken mit Moos und dichtete die Fugen mit Holzplatten oder Mörtel ab.*

*Der Kuhstall, das „Chuazemmer“, wurde mit einer Decke von aus einem Baum gespaltenen langen Dielen eingedeckt - genannt Dippelboden.*

*Über dem Kuhstall führte man nun die Heuscheune - „Haischüüna“ - aus sieben oder neun Balkenlagen rundbelassener Stämme auf. Diese Bauweise nennt man hier bis in die Schweiz „getröilt“ von alemannisch: „trolen=rollen“. Dabei werden die Balken über schräg angelegte Stämme an langen Seilen auf die nötige Höhe gerollt - „uufdröild“. In der bergseitigen Rückwand blieb mittig ein Platz für ein zweiflügeliges Stalltor frei. Das Dach zimmerte man aus sechs Pfetten und vierundzwanzig „Raafa“ (Sparren). Am First gibt es zwei paarig gelegte Firstpfetten.*

*„Ds Eegmächt mached ma z'letschd“ (die Innenausstattung kommt zuletzt) Links und rechts vom Stallgang - „Mitteltänn“ - liegen die Mistrinnen - „Schoorraaba“ - und die Liegeplätze für die Kühe - „Chuabette“. Die meisten Ställe haben sechs Stellplätze auf jeder Seite am Futterbarren. Der „Barma“ ist in Krippen aufgeteilt und durch „Chrippabrätter“ abgeteilt.*

*Eine Besonderheit ist die „Rüschla“, ein Loch in der Decke und ein verbretterter Holzschacht, durch den man das Heu von der Scheune in den Kuhstall werfen kann. Durch ein bewegliches Brett, das wie eine Weiche wirkt, kann man Heu oder Streue getrennt abwerfen.*

*Detlef Willand, Künstler, Autor und Heimatforscher*



Im Stall, bei gutem Futter, fühlen wir uns wohl!



Im Winter haben wir täglich Auslauf!



... und im Sommer sind wir gerne auf der Alp!

## Heuernte & Landschaftspflege

Durch die Höhenlage und die kurze Vegetationszeit sind nur zwei Futterschnitte möglich. Die Bergmäher werden nur einmal, nach dem Stichtag am 15. Juli, gemäht, damit sich die Gräser gut aussamen können.



Wo keine Maschinen eingesetzt werden können ist Handarbeit gefragt!



Bei der Heuernte oder beim Wintereinbruch auf der Alp helfen alle Familienmitglieder fleißig mit.

Der eingelagerte Heuvorrat ist ausreichend für die Fütterung der Tiere in den Wintermonaten.

Die gemähten Wiesen sind eine Augenweide!

Die kraftvollen Gräser und Kräuter auf der Alpweide sind Grundfutter für die Tiere, welche den Sommer auf der Alp verbringen.

Das Abgrasen der Flächen und Tritte durch das Vieh schützen vor Lawinen und Erosionsschäden und dienen der Offenhaltung von Strauch- und Baumbewuchs.

## Viehzucht

Wir sind Mitglied im Viehzuchtverein Kleinwalsertal, der dem Vorarlberger Braunviehzuchtverband angehört. Jedes Tier verfügt über einen Stammschein des Herdebuches.

Das Ergebnis der monatlichen Probemelkung zeigt die Eutergesundheit der Kühe auf und gibt Aufschluss über die rechte Fütterung, Stoffwechsel und Energieversorgung des einzelnen Tieres.

Die Kühe werden künstlich besamt. Die Auswahl der Stiere obliegt jedem Züchter in Eigenverantwortung, um das erünschte Zuchtziel der Tiere zu erreichen.

Bei der jährlichen Viehausstellung werden die Kühe,

Rinder und Kälber von Experten des Landesverbandes begutachtet und bewertet. Oskar durfte schon oft beim Landes Championat dabei sein.

Seine größten Zuchterfolge waren der Sieg des Championats von Kuh „Fröhlich“ im Jahr 2008 und deren Tochter, Kuh „Flieder“, im Jahr 2011.



Kuh „Flieder“ einen Tag vor der Landesausstellung, daheim auf der Herbstweide



Große Freude über den Landes Champion 2011 in der Gruppe der Altkühe

**Eure Familie Feurstein in Riezlern**

[www.feurstein.de](http://www.feurstein.de)

