

**BOVELHOF**  
Familie Christoph & Christine Mähr



- Wir stellen uns vor
- Produkte und Dienstleistungen
- Bovelmoscht
- Bovel Edelbrände
- Weitere Auszeichnungen
- Hoffest „Bauernhofstag“
- das neue Erscheinungsbild
- Warum goldener «luag druf»?



Landwirte  
aus Leidenschaft -  
Christoph und  
Christine Mähr



## GESCHICHTE

Kunibert und Anna Mähr bewirtschafteten in Düns, einen für den Ort zur damaligen Zeit, typischen Betrieb mit 4ha Fläche, 4 Kühen, 3 Rinder, 2 Schweine, Ochsen bzw. Pferde (Fuhrwerk).

1962 wurde mit dem Bau eines Siedlungshofes am jetzigen Standort begonnen. Im neu errichteten

Stall des Bovelhofs fanden 15 Stück Großvieh und 15 Schweine Platz.

1977 wurde an die Westseite ein Rinderstall mit Garage und Remise angebaut. Nun konnten 15 Kühe, 10 Rinder und 5 Kälber sowie 15 Schweine untergebracht werden.

1983 wurde ein Kuhstall mit Bergehalle, Heubelüftung und einem Hallenkran errichtet. Viehbestand: 18 Kühe, 20 Rinder und 20 Schweine.

1998 übernahm Sohn Christoph Mähr mit seiner Familie den Betrieb. Es wurde der Rinder- und Schweinestall sowie die Maschinenhalle umgebaut.

Zurzeit leben drei Generationen am Hof: die (Groß)Eltern Kunibert und Anna, Betriebsführer Christoph und Christine, sowie die Kinder Engelbert, Elisabeth und Cornelia Mähr.

## BEWIRTSCHAFTETE FLÄCHEN

gesamt: 33ha Fläche, welche sich aus:

- 3ha Wald
- 2ha Streue
- 2ha Magerheu
- 3ha Acker
- 0,5ha Obst und
- 22,5ha mehrmähiges Grünland ergeben.

## WIRTSCHAFTSWEISE

- nach Öpulrichtlinien
- Heu- und Grasbetrieb (kein Silo)
- Obst und Ländleapfel
- Brennerei und Mosterei

## LAGE - AM SONNENBALKON DES WALGAUS

Der Bovelhof in Düns liegt auf der Sonnenterrasse des Walgaus. Eine landschaftliche Besonderheit ist die eiszeitliche Flysch-Hanglage. Düns liegt auf 753m über dem Meer und umfasst eine Fläche von 3,5km<sup>2</sup>.

## MILCHKÜHE



### 25 Milchkühe

Abhofverkauf von frischer Milch

Die silofreie Heumilch wird an die Sennerei Schnifis geliefert, wo sie dann zu folgenden Produkten verarbeitet wird:

**Echte Schnifner Bergkäse**  
**Echte Schnifner Laurentius**  
**Sennereibutter**  
**verschiedene Joghurtsorten**  
**Topfen**

## VIEHZUCHT



### 35 Stück Zuchtrinder.

Verkauf von hochwertigem Zuchtvieh.

Das Jungvieh wird im Sommer auf der Alpe „Älpele“ in Dünserberg auf saftigen Almwiesen gehalten.

## MILCHZIEGEN

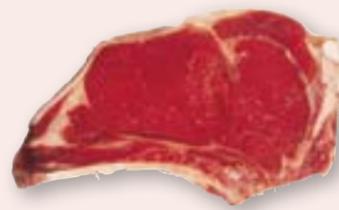


Am Bovelhof leben **15 Ziegen**, welche in einem sehr modernen Stall gehalten werden.

Die Milch wird als **Ziegenfrischmilch und Ziegenfrischkäse** ab Hof und im Sennereilada verkauft.

Unsere Ziegen werden im Frühjahr bis Herbst, neben der Milchproduktion zur Beweidung von extremen Steiflächen sowie zur Landschaftspflege eingesetzt.

## FLEISCH



Frischfleisch vom:

**Ländle Schwein**  
**Ländle Kalb**  
**Ländle Ochsen und**  
**Ländle Kitz** (Saisonal)

Das Fleisch kann je nach Kundenwunsch individuell im 5kg und 10kg Mischpaket erworben werden.

## OBST, TAFELOBST



### Ländle Apfel

(Gravensteiner, Jonagold, Elstar, Jonathan, Boskoop, Rubinette)

### Ländle Kirschen

(Knorpelkirschen, Regina)

### Ländle Zwetschken

(Hauszwetschke und italienische Zwetschke)

### Ländle Birnen

(Williamsbirne)

Das Obst wächst am Bovelhof auf **ca. 550 Stück Hoch- und Niederstammbäumen**.

Verkauf in 4kg oder 10kg Kartons.

## OBSTVERARBEITUNG



### Eigene Mosterei

Traditionelle Pakpresse. Erzeugung von Apfelsaft und verschiedenen sortenreinen Apfel- und Birnenmoste.

### Eigene Brennerei

Moderne Wasserbadbrennerei. Herstellung verschiedenster Edelbrände aus Birnen, Äpfel, Kirschen, Zwetschken und Birnen.

## HOLZ



### Bauholz

Auf Wunsch „Mondholz“

### Brennholz

Hart und Weichholz wird ofenfertig zugestellt



Weinbirne:  
0,75l 7,5%vol  
sauber mit vollem  
Körper, fruchtig,  
blumig, würzig

## MOSTKULTUR VOM FEINSTEN

Unsere mit Gold prämierten „Bovelmoscht-Sorten“ stammen zur Gänze aus eigenem Streuobstbestand (3ha Fläche, 550 Obstbäume). Die sonnen gereiften Früchte sind handgepflückt, der Most ist naturbelassen und ohne chemische Behandlung hergestellt.

Der „Bovelmoscht“ ist ein Genuss für alle Mostliebhaber. Sein Geschmack ist sauber, fruchtig, würzig, sowie elegant mit komplexem Abgang. Mit wenig Zucker ist der „Bovelmoscht“ eine erfrischende Spezialität mit wenig Alkoholgehalt.

**Die prämierten Bovelmoscht-Sorten:**  
Elstar, Apfel/Birne und Weinbirne (alle Gold)

**Weitere im Sortiment:**  
Zitronenbirne, Apfel/Zitronenbirne und Apfel/Holunder

## DIE MOST-INNOVATION

Die 4 Bovelmoscht Sorten Elstar, Apfel/Birne, Weinbirne und Apfel/Holunder werden in 0,75l Flaschen mit Korken abgefüllt. Ziegruppe: Gastronomie, Endverbraucher (Privathaushalte), Vereine



Mit 364 eingereichten Produkten wurde 2008 ein neuer Rekord bei der Vorarlberger Landesprämierung von Edelbränden, Likören, Most, Fruchtsäften und Essig aufgestellt. Die Auszeichnungen wurden bei einer feierlichen Verleihung in der Kulturbühne Ambach überreicht. Christoph Mähr mit Familie war sichtlich stolz auf die zahlreichen Auszeichnungen und vor allem auf den Titel „Moster des Jahres 2008“.



Elstar  
0,75l 6,8%vol  
sauber, fruchtig,  
würzig, elegant

Apfel/Birne  
0,75l 6,8%vol  
sauber, fruchtig,  
würzig, süßlich

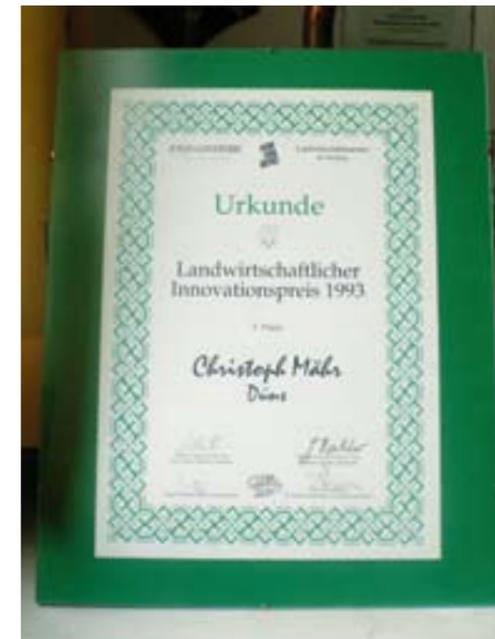
## QUALITÄT VOM FEINSTEN

Unsere „Bovel Edelbrände“ werden aus eigenem sonnengereiftem, handverlesenem Streuobst im Doppelbrandverfahren hergestellt.

**Weitere Sorten:**  
Boskoop, Zitronenbirne  
Heubrand, Vogelbeer  
und Apfel/Birne  
100% Fruchtdestilat  
0,35l 40%vol

**Die prämierten Brände:**  
Zwetschke (Gold), Kirsch,  
Apfel und Bonapfel (Silber)





**PUBLIKUMSMAGNET BAUERNHOFTAG. VERBINDUNG VON GENUSS, INFORMATION UND UNTERHALTUNG AUF EINZIGARTIGE WEISE.**

Unter dem Motto „feinster Käs und edler Moscht“ fand bereits zum zweiten und dank des großen Erfolges sicher nicht zum letzten Mal der „Bauernhofstag“ auf dem Bovelhof in Düns statt. Ein Anlass, den die Kenner von edlen Most- und Käsespezialitäten sehr schätzen und zahlreich besuchen.

Mit der hl. Messe um 10.15 Uhr eröffnete am 24. August 2008 Pater Niklas mit dem Caritas-Chörle diesen besonderen Genießertag. Danach gab es laufend interessante Hofbesichtigungen, Mostverköstigungen, Kuhlotto und für die Kleinen ein Kinderprogramm mit Streichelzoo.

Hunderte Besucher genossen diesen Tag auf dem Bauernhof und warfen einen lohnenden Blick in die Stallungen und besichtigten den traumhaften Obstgarten. Groß und Klein konnten sich von der Frische und Qualität der Bovelhof Produkte überzeugen und den Ursprung von echten Schnifner Käsespezialitäten entdecken.

Die Bewirtung mit regionalen Köstlichkeiten übernahm die Familie Mähr, die Landjugend Jungbauernschaft Walgau und die Sennerei Schnifis. Musikalische Unterhaltung gab es live von Herbert Egle aus Frastanz.



Familie Mähr



hl. Messe mit Pater Niklas



v.l. Sennereiobmann Peter Dünser, Landwirtschaftskammer Präsident Josef Moosbrugger, Christine und Christoph Mähr

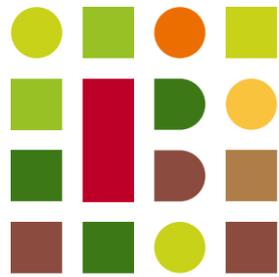


das Bauernhofeis schmeckte...



Nachwuchs-Freuden während des Bauernhofstages





# BOVELHOF

Familie Christoph & Christine Mähr

## DAS NEUE LOGO/WORT-BILD-MARKE

### Grundton, Eigenschaften

sympatisch, modern aber nicht abgehoben, künstlerische Note, seriös aber bodenständig, naturverbundene, fröhliche Farbtöne, Qualität ausstrahlend, auffallend, hebt sich von Mitbewerbern ab

### Schriftwahl/Typografie

klarer, einfacher Schrifttyp mit eigenwilligem/persönlichem Charakter, wirkt sympathisch und liebevoll, passt zur „Natur-Linie“

### Bild-Marke (Quadrat)

symbolisiert die Produktvielfalt, Verbindung auch mit einer Ackerlandschaft in der Vogelperspektive.

Beim „2. Blick“ ist in den geometrischen Formen ein „B“ erkennbar --> Hinweis Bovelhof

Farbwahl: die Farbtöne der Bildmarke sind an die Produkt-Schienen (Obst, Tiere, Wald, Milch) angepasst; fruchtig, frisch, natürlich, schmackhaft

Die Bild-Marke ist optimal als optisches Element in den verschiedenen Werbemitteln (z.B. Etikettenkonzept) anwendbar und soll sich wie ein roter Faden durch das Kommunikationskonzept ziehen (großer Wiedererkennungswert).

## Einheitliches Etikettenkonzept

### Aufgabe/Ziele

Ein verkaufsförderndes Etikettenkonzept für die bereits erfolgreichen und prämierten Produkte „Bovelmoscht“ und „Bovel Edelbrände“. Soll passend zum Produkt, optisch auffallen und „Gastronomie-tauglich“ sein (Erkennbarkeit im Regal)

### Umsetzung

Elegante, zur Flasche passende Etiketten-Formate. Die Bild-Marke (Quadrat) zieht sich als Wiedererkennung/optisches Element durch. Die Farbtöne sind zur Fruchtart optimal angepasst.

Die Most- bzw. Edelbrandsorten sind mit einer klareren Schriftgröße erkennbar.

Die „Bovelmoscht“-Etiketten wirken im Grundton natürlich, schmackhaft und hochwertig. Zur Unterstützung der Sortenunterscheidung sind die jeweiligen Früchte bildlich zwischen die geometrischen Formen der Bild-Marke platziert.

Die Edelbrände sind auffallend künstlerisch mit kräftigen, fruchtigen Farbtönen, der Obstsorte angepasst.





## UNSERE IDEALE SIND GOLD WERT - LUAG DRUF!

ES IST DIE BESONDERE LEIDENSCHAFT ZUM HEIMISCHEN NATURPRODUKT DIE UNS IM BOVELHOF BEREITS IN DER DRITTEN GENERATION TÄGLICH MOTIVIERT UND IMMER AUFS NEUE BEGEISTERT. DAS STREBEN UND DIE BEMÜHUNGEN HÖCHSTEN QUALITÄTSANFORDERUNGEN GERECHT ZU WERDEN, LASSEN AUSSERGEWÖHNLICHE SPITZENPRODUKTE REGIONALER HERKUNFT ENTSTEHEN, AUF DIE WIR SEHR STOLZ SIND.

NICHT ZULETZT DIE AUSZEICHNUNG ZUM MOSTER DES JAHRES 2008 BEWEGTE UNS DAZU, UNSERE PRODUKTE ZUM GOLDENEN LUAG DRUF EINZUREICHEN. WIR FÜHREN DEN BOVELHOF ALS FAMILIENBETRIEB UND FÜHLEN UNS DEM GEDANKEN DER NACHHALTIGKEIT UND DEM SCHONENDEN UMGANG MIT UNSERER UMWELT VERPFLICHTET. DURCH DIE ARTGERECHTE HALTUNG UNSERER TIERE UND DIE AUSSCHLISSLICHE VERWENDUNG EIGENEN OBSTES ZUR HERSTELLUNG UNSERER PRÄMIERTEN PRODUKTE GARANTIEREN BEI JEDEM BOVELHOF-PRODUKT FÜR DIE AUSSERORDENTLICH HOHE QUALITÄT. WIR PFLEGEN UND SCHÄTZEN DIESE WERTE UM DIE ÖKOLOGISCH UND SCHONEND BETRIEBENE LANDWIRTSCHAFT UND BEWAHREN UND KOMMUNIZIEREN SIE FÜR DIE NÄCHSTEN GENERATIONEN.



**BOVELHOF**  
Familie Christoph & Christine Mähr