

BODENSEE PURE

Feinstes von Berg bis See



NACHHALTIGE ZUSAMMENARBEIT FÜR EINE GEMEINSAME ZUKUNFT
NUTZEN STIFTEN DURCH REGIONALITÄT OHNE GRENZEN



Bodensee Pure

UNSERE WERTE – UNSERE REGION

Unsere Region rund um den Bodensee, natürlich auch der See selbst und die Berge stellen einen wunderbaren Lebensraum dar, den es zu erhalten und als lebens- und erlebenswert zu gestalten gilt – für unsere Gäste wie auch für die heimische Bevölkerung und die ansässigen Betriebe.

Daher hinterfragen wir uns jeden Tag aufs Neue: Was machen wir? Wie machen wir es? Und warum machen wir es?

Aus dem Netzwerk BODENSEE PURE ist eine Gemeinschaft von Freunden, Gleichdenkenden und Verbündeten geworden, die sich grenzübergreifend austauschen und denen die Themen Nachhaltigkeit, Regionalität und ein offenes Miteinander am Herzen liegen. Die Zukunft wird immer komplexer und schneller. Veränderungen hat es schon immer gegeben, aber nicht in dieser Geschwindigkeit und Intensität. Hier sind wir gefordert, einerseits Beständiges und Gewachsenes zu bewahren und andererseits Antworten zu finden, um auf die Herausforderungen unserer Zeit angemessen reagieren zu können - indem wir grenzüberschreitend kooperieren, unser Netzwerk bewusst leben und gemeinsam nach möglichen Synergieeffekten und mitunter ungewöhnlichen Ansätzen suchen.

*Ihr Heino Huber,
und das internationale Team von BODENSEE PURE*

„Im kommenden Zeitalter treten Netzwerke an die Stelle der Märkte und aus dem Streben nach Eigentum wird Streben nach Zugang, nach Zugriff auf das, was diese Netzwerke zu bieten haben.“

Jeremy Rifkin (NY 2007)

Partnerverzeichnis

1 | HOTELS & WELLNESS

BOUTIQUEHOTEL BERGVILLA, Zwischenwasser (A)	S. 08
HOTEL & CHALET AURELIO, Lech am Arlberg (A)	S. 10
HOTEL GASTHOF KRONE, Hittisau (A)	S. 12
HOTEL MONTAFONER HOF, Tschagguns (A)	S. 14
HOTEL RIVA, Konstanz (D)	S. 16
MENTAL SPA-RESORT FRITSCH AM BERG, Lochau (A)	S. 18
ROMANTIK HOTEL DAS SCHIFF, Hittisau (A)	S. 20
TRAUBE BRAZ ALPEN.SPA.GOLF.HOTEL, Braz (A)	S. 22

2 | GASTRONOMIE & EVENTS

BURGRESTAURANT GEBHARDSBERG, Bregenz (A)	S. 26
DER VORKOSTER, Hohenems (A)	S. 28
FENKART SCHOKOLADENGENUSS, Hohenems (A)	S. 30
MECKATZER LÖWENBRÄU, Heimenkirch (D)	S. 32
MO CATERING, Hohenems (A)	S. 34
MONTFORTH AUS, Feldkirch (A)	S. 36
RESTAURANT GRÜNER BAUM, Moos (D)	S. 38
TAUBE ALBERSCHWENDE, Alberschwende (A)	S. 40
WIRTSHAUS AM SEE, Bregenz (A)	S. 42
WIRTSHAUS HÖRNLINGEN, Rankweil (A)	S. 44

3 | KULTUR

DEUTSCHES HUTMUSEUM LINDENBERG, Lindenberg (D)	S. 48
INATURA – ERLEBNIS NATURSCHAU, Dornbirn (A)	S. 50
JÜDISCHES MUSEUM HOHENEMS, Hohenems (A)	S. 52
JUPPENWERKSTATT RIEFENSBERG, Riefensberg (A)	S. 54
KUNSTHAUS BREGENZ, Bregenz (A)	S. 56
VORARLBERG MUSEUM, Bregenz (A)	S. 58
VORARLBERGER LANDESTHEATER, Bregenz (A)	S. 60

4 | NATUR & ERLEBNIS

AGSTEIN CLASSIC CRAFTS, Wasserburg (D)	S. 64
FLUGSCHULE BREGENZERWALD, Bezau (A)	S. 66
MOTORSCHIFF OESTERREICH, Hard (A)	S. 68
DAMPFSCHIFF HOHENTWIEL, Hard (A)	S. 70

5 | WEINBAU & LANDWIRTSCHAFT

AUGARTEN GÄRTNEREI, Frastanz (A)	S. 74
HELDERNHOF, Höchst (A)	S. 76
OBSTHOF STRODEL, Weißensberg (D)	S. 78
SCHMELZENBACH KÄSE & SPECK, Riefensberg (A)	S. 80
SUNNAHOF, Göfis (A)	S. 82
TERESA DEUFEL WEINE, Lindau-Schachen (D)	S. 84
WAGYU-HOF, Egg (A)	S. 86
WEGWARTE - GEMÜSEANBAU & KRÄUTER, Koblach (A)	S. 88
WEINGUT HAUG, Lindau (D)	S. 90
WEINBAU HOOP, Eschen (FL)	S. 92
WEINGUT KRESS, Überlingen (D)	S. 94
WEINGUT LANZ, Nonnenhorn (D)	S. 96

6 | GENUSS & BESONDERES

ALPDRINKS UPSYNTH, Götzis (A)	S. 100
ENJO VORARLBERG, Altach (A)	S. 102
FURORE, Götzis (A)	S. 104
KERAMIK WERKSTATT SCHAEDLER, Nendeln (FL)	S. 106
KOPF'S BIRNENBRAND, Sulz (A)	S. 108
MECKATZER LÖWENBRÄU, Heimenkirch (D)	S. 110
OTTO MÜLLER FLEISCH- & WURSTWAREN, Konstanz (D)	S. 112
RANDEGGER OTTILIE-QUELLE, Gottmadingen (D)	S. 114
WELLAUER, St. Gallen (CH)	S. 116
ZIRBENWOLF, Schwarzenberg (A)	S. 118

7 | SYNERGIE AM SEE

BODENSEE PURE, Rankweil (A)	S. 122
AKZENT VERLAG, Konstanz (D)	S. 124
NETZWERK FÜR „NETZ-WERKER“	S. 126

IMPRESSUM	S. 127
-----------	---------------

Hotels & Wellness





1 | HOTELS & WELLNESS

BOUTIQUEHOTEL BERGVILLA, Zwischenwasser (A)

HOTEL & CHALET AURELIO, Lech am Arlberg (A)

HOTEL GASTHOF KRONE, Hittisau (A)

HOTEL MONTAFONER HOF, Tschagguns (A)

HOTEL RIVA, Konstanz (D)

MENTAL SPA-RESORT FRITSCH AM BERG, Lochau (A)

ROMANTIK HOTEL DAS SCHIFF, Hittisau (A)

TRAUBE BRAZ ALPEN.SPA.GOLF.HOTEL, Braz (A)



Boutiquehotel Bergvilla

Wohlfühl-Atmosphäre in intakter Natur

Mit nur sechs Doppelzimmern bietet das BOUTIQUEHOTEL BERGVILLA den Gästen ein zweites Zuhause mit viel Platz zum Wohlfühlen. Zahlreiche Rückzugsorte, eine herrliche Sonnenterrasse, eine überdachte Lounge und ein paradiesischer Garten versprechen einen gemütlichen Aufenthalt für Einzelreisende und Paare. Gruppen können das Hotel exklusiv zur alleinigen Nutzung buchen.

Mit dem BOUTIQUEHOTEL BERGVILLA im wunderschönen Vorarlberger Rheintal haben sich Werner und Sabine ihren persönlichen Traum erfüllt.

Ihre Leidenschaft ist es, ihren Gästen mit hoher Kompetenz und Liebe zum Detail einen einzigartigen Aufenthalt zu garantieren.

Als geprüfte und erfahrene Kosmetikmeisterin lädt die Chefin persönlich in die Welt der Schönheit und des Wohlbefindens ein. Im hauseigenen Kosmetik-Meisterbetrieb kann man den Alltag entspannt hinter sich lassen und wohlthuende Stunden genießen. Das geschulte, professionelle Team verwöhnt die Gäste von Kopf bis Fuß und passt die Behandlungen den individuellen Bedürfnissen an. Mit passenden Anwendungen und Produkten wird die optimale Pflege Ihrer natürlichen Schönheit unterstützt. Sie werden begeistert sein!



BOUTIQUEHOTEL BERGVILLA
Wanne 7
A-6835 Zwischenwasser
+43 (0)664 262 7046
www.bergvilla.com



Hotel & Chalet Aurelio

Exklusivität genießen

Das Aurelio gilt als echter Geheimtipp. Das Fünf-Sterne-Superior Hotel bietet einen einzigartigen Ausblick auf die Lecher Bergkulisse. Alle Zimmer und Suiten sind individuell eingerichtet und verbinden einen modernen, eleganten Stil mit alpinem Charme. Das mehrfach ausgezeichnete Restaurant, der großzügige Spa-Bereich und der personalisierte Service machen den Aufenthalt im Aurelio zu einem ganz besonderen Erlebnis. Ein wahres Highlight sind die hoteleigenen Alpakas.

Für kulinarische Genüsse im Aurelio sorgt das Küchenteam um Christian Rescher und Markus Niederwanger – hochdekoriert mit vier Hauben von Gault Millau. Die

kreativen Köpfe verwenden bevorzugt regionale Produkte und verwöhnen mit traditionell-österreichischen und internationalen Köstlichkeiten á la „Natural Art Cuisine“. Die Sonnenterrasse bietet sich als perfekte Location für leichte Mittagsgerichte oder Drinks an. Abends lädt die Licca Lounge auf einen entspannten Aperitif oder Cocktail am Kaminfeuer ein.

Einmalig ist das unterirdisch verbundene, exklusive Aurelio Chalet mit privatem Butler, acht Schlafzimmern, eigenem Wohn- und Essbereich, Bibliothek, Kino, Office sowie Sauna und Pool.



Hotel Aurelio
Tannberg 130
A-6764 Lech am Arlberg
+43 (0)5583 2214
www.aureliolech.com



Hotel Gasthof Krone

Den Moment leben

In einem kleinen Örtchen, umgeben von der sanften Landschaft des Bregenzerwaldes, liegt die im Jahre 1883 erbaute Krone Hittisau. Helene und Dietmar Nußbaumer sind Gastgeber des Hauses. Gemeinsam mit der „Kronenfamilie“, wie sie ihr Team liebevoll nennen, halten sie den Gasthof in Schwung. Die Hotelzimmer der Krone sind so gestaltet, wie sie selbst gerne wohnen: Was fehlt oder eben gerade nicht fehlt, sind laute Effekte oder Deko-Objekte. Stattdessen beeindrucken formschöne Holzmöbel von Bregenzerwälder Handwerkern und hochwertiger Komfort.

Entspannung wird hier großgeschrieben, sei es im Sommer im Garten oder im Winter im Kaminzimmer mit knisterndem Feuer. Und auch die Küche besticht durch ein ausgewähltes Genuss-Angebot: Serviert werden regionale und saisonale Gerichte, zubereitet mit viel Sorgfalt, Zeit und liebevoller Zuwendung.

Die Weinkarte der Krone gehört zu den spannendsten der Region. Dietmar Nußbaumer möchte seinen Gästen charakterstarke und ehrlich gemachte Weine näher bringen: Weine kleiner Weingüter von biodynamisch und -organisch arbeitenden Winzern.



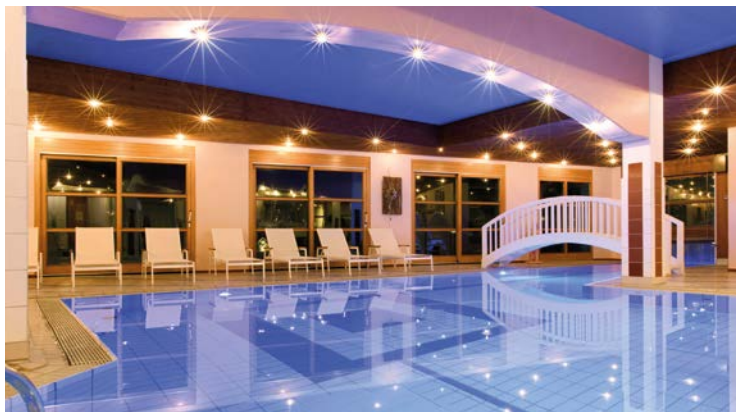
Hotel Gasthof Krone
Am Platz 185
A-6952 Hittisau
+43 (0)5513 6201
www.krone-hittisau.at



© Patrick Savi



© Patrick Savi



Hotel Montafoner Hof

Hier checken Genießer ein

Familie Tschohl lebt im Montafoner Hof seit mittlerweile über 30 Jahren Gastlichkeit mit Herz und Leidenschaft: „Bei uns kann man gut Wurzeln schlagen und Bäume in den Himmel wachsen lassen.“ Als Mitglied der renommierten österreichischen „Genießer-hotels“ für Gourmets und Weinkenner kocht man mit Hingabe und Lebenslust. In den Zimmern sorgen hochwertige Naturmaterialien wie Zirbenholz, Wildeiche, Naturstein und Schafwolle für Wohlbefinden. Schöne Plätzchen zum Entspannen finden sich auf der glasüberdachten Terrasse, im Garten oder in der Montafoner Zirbenstube. Ein Innen- und Außenpool sowie der Saunabereich laden zu Wellness und Erholung ein.

Die Bergwelt von Rätikon und Silvretta fasziniert mit unvergleichlichen Natureindrücken auf Wanderungen, Radtouren oder Pirschgängen zur Wildbeobachtung und bei Angelausflügen.

Die Zeit hält den Atmen an: Die familieneigenen Berghäuser – jedes für sich in beeindruckender Alleinlage – sind für unvergessliche Tage in herrlicher Natur ein ganz besonderer Tipp. Sei es die Familienzeit, Ferien mit Freunden oder einfach die Auszeit zu zweit – sie sind an Idylle und Romantik nicht zu übertreffen. Fühlen Sie sich in jedem unserer Häuser willkommen und wohl umsorgt – und das 365 Tage im Jahr.



Genießerhotel Montafoner Hof
Familie Tschohl
Kreuzgasse 9
A-6774 Tschagguns/Montafon
+43 (0)5556 710 00
www.montafonerhof.com



RIVA Konstanz

Bester Service mit Seeblick

Ein gutes Hotel benötigt Menschen, die es mit Leben füllen. Das Team des Hotels RIVA macht sich genau dies zur Aufgabe und verfolgt das Bestreben, einen angenehmen Rahmen für die Gäste zu schaffen: für gelebte Träume und erfüllte Wünsche, die zu einer schönen Erinnerung werden.

Den Raum dazu bietet das Hotel RIVA mit seinen großzügigen Zimmern und Suiten, individuellen Veranstaltungsräumen, einem gemütlichen Wellnessbereich und dem spektakulären Pool auf dem Dach des Gebäudes.

Hochklassigen Genuss garantieren das mit zwei Michelin Sternen und 18 Gault&Millau-Punkten ausgezeichnete Gourmetrestaurant Ophelia, das Seerestaurant RIVA mit wunderschöner Terrasse an der Seepromenade sowie die RIVA Bar & Lounge mit offenem Kamin. Freundlicher Service, eine wohltuend unkomplizierte Atmosphäre am Konstanzer Seeufer und ein Team von leidenschaftlichen Gastgebern – dafür steht das Hotel RIVA.



RIVA Konstanz
Seestraße 25 (Zufahrt über Kamorstraße)
D-78464 Konstanz
+49 (0)7531 363 090
www.hotel-riva.de



MentalSpa-Resort Fritsch am Berg

Leichter Leben durch Mental-Wellness

Wellness fokussiert noch immer vorrangig den Körper. Im Fritsch am Berg, am Pfänderrücken oberhalb von Bregenz, ist die mentale Komponente namensgebend für das MentalSpa-Resort. Zeit zum bewussten Genießen wird zum neuen Luxus. Individualität bietet sowohl Privatsphäre als auch Möglichkeiten für jeden, den persönlichen Weg zu Glück, Gelassenheit und Gesundheit zu finden.

Im Zentrum steht der Gast mit all seinen Wünschen und Bedürfnissen: Körper, Verstand und Emotionen finden gleichermaßen Lösungsstrategien, Ausgleich, Belastbarkeitssteigerung und Regeneration. Coaching und Biofeedback kommen dabei ebenso zum Einsatz wie Freude

an Ernährung und Bewegung sowie individuell passende Spa- und Gesundheitsanwendungen. Sie sind von Berg, See, Wald und Wiese inspiriert, die das Resort umgeben. Hier findet das OASE-Gesundheitsmodell© seinen Einsatz. Im Adults-only-Hotel wird das Konzept, das die Möglichkeit der Kombination von Beratung und Wellness anbietet, bereits seit 2014 erfolgreich gelebt.

Leichtigkeit breitet sich auch beim Betreten des Panorama-Restaurants aus. Küchenchef Franz L. Fritsch setzt hier das Mental-Wellness-Konzept des Hotels konsequent fort: Gesundheit und Wohlbefinden für Körper, Geist und Emotionen.



MentalSpa-Resort Fritsch am Berg
Buchenberg 10
A-6911 Lochau
+43 (0)5574 430 29
www.fritschamberg.at



© Photos Michael C...



Romantik Hotel das Schiff

Stolz auf die Geschichte - bereit für die Zukunft

Für Familie Metzler ist das Gastgeber-Sein nicht nur Profession, sondern Berufung: Im eleganten ROMANTIK HOTEL DAS SCHIFF empfängt sie seit 180 Jahren Gäste, die heute die gelungene Symbiose aus Vorarlberger Tradition und lässiger Moderne schätzen.

Das Vier-Sterne-Hotel steht für familiäre Gastlichkeit, stilvollen Komfort und außergewöhnliche Gaumenfreuden. Seniorchefin Erna Metzler gilt als Mitbegründerin der Bregenzerwälder Gourmetküche - seit über 50 Jahren verwöhnt sie anspruchsvolle Gäste.

Im geschindelten Stammhaus aus dem Jahr 1840 schlägt das Herz des gewachsenen Ensembles. Altehrwürdige

Stuben mit dem haubenprämierten à la carte-Gourmetrestaurant „Wälder Stube 1840“ bilden den Kontrast zur hauseigenen Ladenwirtschaft. Im „Ernele“ wird regionaler Patriotismus gelebt – nach Möglichkeit kommen nur Produkte aus maximal 100 Kilometern Umkreis und aus dem eigenen Gemüse- und Kräutergarten auf den Teller.

Den Bregenzerwald spürt man als Hotelgast mit allen Sinnen. Der hauseigene Käsekeller ist einzigartig in der Region, von den mit heimischem Holz gestalteten 33 Zimmern und Suiten schweift der Blick über den Garten in die Berge. Wunderbar entspannen lässt es sich in den behaglichen Aufenthaltsräumen sowie im feinen Sauna- und Wellnessbereich samt Fitnessraum und Außenpool.



ROMANTIK HOTEL DAS SCHIFF

Heideggen 311

A-6952 Hittisau

+43 (0)5513 622 00

www.schiff-hittisau.com



Traube Braz Alpen.Spa.Golf.Hotel

Ankommen, wohlfühlen & genießen

Als Gastgeber in fünfter Generation blickt die Familie Lorünser auf eine lange Tradition. Viele besondere Geschichten lassen sich aus der TRAUBE BRAZ erzählen - einem Haus, in dem sich Einheimische und Urlauber treffen, sich wohlfühlen, gemeinsam genießen und miteinander feiern.

Im Restaurant bieten jahrhundertealte „Stüble“ ein besonderes Ambiente. Für Veranstaltungen jeglicher Art und Größe sind moderne, elegante Räume der passende festliche Rahmen. Unter der langjährigen Leitung von Chefkoch Herwig Pacher wurde die Küche bereits

mehrfach ausgezeichnet. Gemeinsam mit seinem Team verwandelt er regionale Produkte in feine Gerichte, die die Heimat widerspiegeln.

Inspiriert durch die alpine Naturlandschaft entstand über Jahre ein stilvolles Vier-Sterne-Hotel mit einzigartiger Architektur, die Tradition und Moderne gekonnt verbindet: 58 Zimmer und Juniorsuiten, multifunktionale Seminarräume für Meetings, Workshops und Tagungen sowie ein großzügiger Wellnessbereich mit Hallenbad und Außenbecken, Saunalandschaft und Beauty-Abteilung.



TRAUBE BRAZ Alpen.Spa.Golf.Hotel
Klostertalerstraße 12
A-6751 Braz bei Bludenz
+43 (0)5552 281 03
www.traubebraz.at

Gastronomie & Events





2 | GASTRONOMIE & EVENTS

BURGRESTAURANT GEBHARDSBERG, Bregenz (A)

DER VORKOSTER, Hohenems (A)

FENKART SCHOKOLADENGENUSS, Hohenems (A)

MECKATZER LÖWENBRÄU, Heimenkirch (D)

MO CATERING, Hohenems (A)

MONTFORTH AUS, Feldkirch (A)

RESTAURANT GRÜNER BAUM, Moos (D)

TAUBE ALBERSCHWENDE, Alberschwende (A)

WIRTSHAUS AM SEE, Bregenz (A)

WIRTSHAUS HÖRNLINGEN, Rankweil (A)



© Burgresaurant Gebhardsberg



© Judo Mittelberger

Burgrestaurant Gebhardsberg

Über den Dächern von Bregenz

Bereits vor 900 Jahren war der Gebhardsberg in Bregenz als eine der schönsten Aussichtslagen im Bodenseeraum bekannt. Heute befindet sich hier ein Burgrestaurant, das Christian Greber und seine Töchter Manuela und Daniela gemeinsam leiten.

Durch viel persönlichen Einsatz und Ideenreichtum macht die Familie Greber aus dem Gebhardsberg einen wahren Ort für Feinschmecker und Genießer: In der regional geprägten Küche werden österreichische

Klassiker, Fisch vom Bodensee und Weine aus dem hauseigenen Weinkeller, einem historischen Wasserturm aus dem 10. Jahrhundert, serviert.

Dank des schönen Ausblicks und dem märchenhaften Burghof mit Kapelle bietet der Gebhardsberg auch für Events wie Hochzeiten, Geburtstagsfeste oder Firmenfeiern den idealen Rahmen.



Burgrestaurant Gebhardsberg
Gebhardsberg 1
A-6900 Bregenz
+43 (0)5574 425 15
www.greber.cc



Der Vorkoster

Genuss, Gemütlichkeit und Gastfreundschaft

Dolce Vita mitten im Vorarlberger Rheintal. Der Vorkoster, direkt am Schlossplatz im Zentrum von Hohenems gelegen, lädt mit seinem sonnigen Außenbereich und gemütlichem Ambiente im Innenbereich dazu ein, dem Alltag zu entfliehen und für eine Weile die Seele baumeln zu lassen. Dabei steht Genuss an erster Stelle.

Es sind die hohe Qualität der Produkte, die Gastfreundschaft und die kompetente Beratung, die ein Verweilen überaus lohnenswert machen. Als Tagescafé, Vinothek und Delikatessenladen bietet Der Vorkoster ein großes Sortiment an Gaumenfreuden: Selbstgerösteter Kaffee und Teespezialitäten, Weine, Schaumweine und

Digestifs sowie Feinkost aus ganz Europa verwöhnen die Sinne ebenso wie Neuentdeckungen und Klassiker aus dem Weinregal, Platten mit verschiedenen Wurst- und Käse-Spezialitäten und saisonale Überraschungen. Das Gesamterlebnis sorgt bei einem Besuch für sofortige Entschleunigung und Entspannung. Für besondere Gelegenheiten oder für ein Stück Vorkoster in den eigenen vier Wänden gibt es alle angebotenen Produkte in eigens angefertigten Geschenkkörben auch zum Mitnehmen.



Der Vorkoster Hohenems
Schlossplatz 12
A-6845 Hohenems
+43 (0)5576 215 10
www.hohenems.vorkoster.at



Fenkart Schokoladengenuss

„Bean to Bar“ von der Bohne bis zur Tafel

Das Leben ist zu kurz, um schlechte Schokolade zu essen. Getreu diesem Motto produziert Gunther Fenkart als „Maitre Chocolatier“ mit seinem kreativen Team edle Schokoladen von der Bohne bis zum fertigen Produkt. In Kleinmengen hergestellte Fenkart „Craft Chocolate“ ist etwas anderes als industriell gefertigte Massenware.

Ausgewählte Edelkakaos aus Kleinkooperativen werden in der Hohenemser Manufaktur schonend geröstet, um jede Bohne in ihrer besonderen Eleganz in Szene zu setzen. Behutsam zwischen Granitsteinen conchiert, zu zartdünnen Tafeln geformt und von geübten Händen geschmackvoll belegt, offenbart sich dem Genießer

hocharomatischer Schokoladengenuss. Farbenprächtiges Obst vom Bodensee, knackige Kerne und aromatische Gewürze vervollkommen die verlockende Show.

Das hauseigene Schlosskaffee ist ein Paradies für Naschkatzen! Vom ausgiebigen Frühstück über ein herzhaftes Mittagessen bis zu den selbstgemachten Mehlspeisen, die weit über die Stadtgrenzen bekannt sind, lässt sich der Tag so richtig versüßen. Im Sommer lädt der Gastgarten direkt am Schlossplatz mit hausgemachten Eisspezialitäten zum Verweilen ein.



Fenkart SCHOKOLADENGENUSS
Schlossplatz 10
A-6845 Hohenems
+43 (0)5576 723 56
www.schokoladengenuss.at



Meckatzer Löwenbräu



Guter Geschmack in vierter Generation

Wahre Allgäuer Genussskultur – mit diesem Anspruch werden in Meckatz seit 1738 besondere Biere nach dem Deutschen Reinheitsgebot gebraut. Das Herz der Familienbrauerei ist das Meckatzer Weiss-Gold, eine Rezeptur, die 1905 patentiert wurde und bis heute von Generation zu Generation weitervererbt wird. Verwendet werden ausschließlich Rohstoffe aus der Region, die sich mit handwerklichem Können und viel Zeit zur Meckatzer Genussreife entwickeln. Dafür erhielt Meckatzer als erste deutsche Brauerei das Slow Brewing-Gütesiegel, das konsequenteste Gütesiegel auf dem internationalen Biermarkt.

Wer mag, kann den Braumeistern im Rahmen der regelmäßigen Führungen direkt über die Schulter schauen. Wenn gebraut wird, duftet es nicht nur im Sudhaus nach Hopfen und Malz. Durch ganz Meckatz zieht sich dieser ganz besondere Duft und verleitet dazu, abzubiegen, um ein Meckatzer zu genießen. Braufrisches Bier wird im Meckatzer Bräustüble serviert, das seinen Wurzeln als Allgäuer Gasthaus bis heute treu ist. Ein Ort, der seit Generationen Menschen verbindet, an dem man gemeinsam isst, feiert oder auch still genießt. Auf der Karte finden sich hausgemachte Brotzeiten ebenso wie kulinarische Feinheiten, regionale Schmankerl und vegetarische Gerichte.



Meckatzer Löwenbräu Benedikt Weiß KG
Meckatz 10
D-88178 Heimenkirch
+49 (0)8381 5040
www.meckatzer.de



MO Catering

Hier wird Lebensfreude serviert

MO CATERING bietet seit zwei Jahrzehnten puren Genuss mit einzigartigen Locations, zündenden Eventideen und kulinarischen Kreationen. Ob elegantes Fingerfood, raffinierte Buffets oder perfekte Menüs - MO CATERING übernimmt gern die gastronomische Planung jedes Events in Vorarlberg und im Bodenseeraum. Dabei kommt alles aus einer Hand: Das umfassende Angebot beinhaltet Organisation, perfekte Abwicklung - auf Wunsch mit Full-Service, verlockende Speisen und Getränke, individuell passende Dekoration sowie eine gekonnte Präsentation. Dabei werden Stil, Lebensfreude und Flair zelebriert. Ein Hochgenuss für Gaumen und Auge.

Der Qualitätsgedanke bestimmt die Firmenphilosophie. MO CATERING ist „Ökoprofit“-zertifiziert und arbeitet seit Jahren nachhaltig, von den Mitarbeiterschulungen über den Einkauf und die Verarbeitung bis hin zum erstklassigen Service.

Egal, was geplant ist, intime Geburtstagsfeiern, Hochzeiten oder ein Top-Businessevent - mit Kreativität und Qualität sorgt das eingespielte und aufmerksame Team für einen reibungslosen Ablauf und ein unvergessliches Erlebnis.



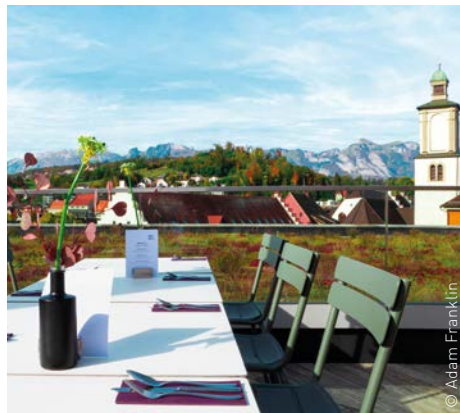
MO CATERING
Schwefelbadstr. 2
A-6845 Hohenems
+43 (0)5576 749 090
www.mo-catering.com



© Petra Rainer



© Dietmar Mathis



© Adam Franklin



© David Mathieson

Montforthaus

Dialog und Begegnung

Raum für Dialog und Begegnung – das schafft das Montforthaus Feldkirch, das zugleich Kultur- und Kongresszentrum ist. Einst ein wuchtiger brauner Wohnblock aus den 1970ern, wurde es 2015 als sein eigenes Gegenstück eröffnet: Ein moderner Neubau in hellen Farbtönen, der inmitten der mittelalterlichen Altstadt ein Schmuckstück ist und bei aller Auffälligkeit doch wie eingegossen in seine Umgebung passt.

Hier kann man sowohl Gaumen als auch Gehör verwöhnen lassen - sei es bei Konzert- und Unternehmensveranstaltungen oder in der Gastronomie mit handverlesenen Speisen. Im dritten Obergeschoss des Montforthauses befindet sich ein ganz besonderer Veranstaltungsraum:

Die Dachgalerie, die mit ihrer angeschlossenen Dachterrasse ein fantastisches Ambiente über den denkmalgeschützten Dächern der 800 Jahre alten Feldkircher Innenstadt bietet. Dort sitzt man bequem zwischen Kunst und Gaumenfreuden.

Von der privaten Feier im kleinen Rahmen bis zum offiziellen Großevent mit mehreren hundert Gästen können Veranstaltungen aller Größenordnungen ausgerichtet werden. Standardangebote gibt es keine. Stattdessen schnürt das erfahrene Team ein maßgeschneidertes Paket nach individuellen Vorstellungen, Budget und kulinarischen Wünschen.



Montforthaus Feldkirch GmbH
Montfortplatz 1
A-6800 Feldkirch
+43 (0)5522 9009
www.montforthausfeldkirch.com



Grüner Baum

See, Halbinsel & Restaurant

Am Horn der Halbinsel Höri, wo Rhein- und Donauwasser sich vereinen und für beste Wasser- und Bodenqualität sorgen, liegt das Historische Gasthaus des Restaurants Grüner Baum.

Als Gasthaus in der fünften Generation sieht sich das Team hinter Hubert Neidhart den Traditionen und der Geschichte verpflichtet und achtet auf höchste Qualität und Regionalität. Nirgends sonst findet man eine so besondere Bodenbeschaffenheit und ein so spezifisches Mikroklima wie am Bodensee – die ideale Voraussetzung für Gemüse- und Obstanbau. Dazu haben historische Großereignisse wie das Konstanzer Konzil oder das Exil Napoleons III ein breites kulinarisches Kulturgut aus

ganz Europa an den Bodensee gebracht. Neben Ackerbau, Viehzucht und Fischerei wurde auch das Kochhandwerk gefördert.

Das Restaurant Grüner Baum führt die so gewachsene Bodenseeküche im Zeitgeist des 21. Jahrhunderts weiter. Daher spielen gerade das Hörigemüse und der Bodenseefisch eine Hauptrolle. Ergänzt durch ein regionales Fleisch-, Käse- und Getränkeangebot bringt die frische, unkomplizierte Küche den Gästen die Besonderheit der Region in den von örtlichen Künstlern gestalteten Räumen näher. So wurde das Seyfriedzimmer 1964 von Robert Seyfried und das Möhrlezimmer 2001 von Peter Möhrle gestaltet.



Restaurant Grüner Baum
Radolfzellerstrasse 4
D-78345 Moos
+49 (0)7732 540 77
www.gruenerbaum-moos.de



Taube Alberschwende

Tradition und Moderne am Eingangstor zum Bregenzerwald

Am historischen Handelsweg in den Bregenzerwald gelegen, ist die Geschichte der TAUBE seit über 500 Jahren belegt. Wer das Authentische liebt, ist in dem traditionsreichen Haus gut aufgehoben. Serviert werden Köstlichkeiten aus der gutbürgerlichen regionalen Küche wie Bregenzerwälder Käsknöpfle. Lothar Eiler pflegt zusammen mit seiner Partnerin Helene die einheimische Küche auf höchstem Wirtshausniveau. Für die Verwendung von Produkten aus Österreich sowie aus ausgewählten kulinarischen Regionen wurden sie bereits mehrfach ausgezeichnet und zertifiziert.

Die Wälder Gastfreundschaft macht die Einkehr zum besonderen Erlebnis. In entspannter Atmosphäre lässt

sich ein Essen im Kreis der Familie, ein Abendessen mit Freunden oder ein Bier am Stammtisch genießen.

Platz für bis zu achtzig Personen bietet OLGAs Festsaal, ein original erhaltener Tanzsaal aus dem 19. Jahrhundert. Holzgetäfelt und ausgestattet mit Wandmalereien erwartet die Gäste hier eine ganz besondere Veranstaltungslocation, die auch tageweise gemietet werden kann.

Das Team kann es kaum erwarten: Ab Herbst 2021 bekommt s'LEBOLD, das Herzstück im Keller der TAUBE, ein neues Outfit und heißt Gäste willkommen.



TAUBE Alberschwende
Hof 9
A-6861 Alberschwende
+43 (0)5579 4202
www.taube.at



Wirtshaus am See

Genuss mit Seeblick

Das Wirtshaus am See liegt am Ufer des Bodensees in der malerischen Bregenzer Bucht. Das mediterrane Flair lädt zum Verweilen ein. In unmittelbarer Nachbarschaft zur Seebühne der Bregenzer Festspiele kann man hier bei traumhaftem Ausblick auf den See die Köstlichkeiten der Küche genießen: fangfrische Fische aus nahegelegenen Gewässern, leichte, saisonale Gerichte und regionale Wirtshaus Speisen. Verarbeitet werden vor allem Produkte aus heimischer Landwirtschaft - von Bauern, für die das Wort Qualität oberste Priorität hat. Das Team von Martin und Daniela Berthold stellt je nach Jahreszeit und passend zu den Veranstaltungen an der Seepromenade Menüs zusammen. Ein herrlicher Tag fängt hier bereits mit einem reichhaltigen Frühstück oder Brunch an.

Im Sommer draußen auf der überdachten Terrasse oder an der Beachbar sorgt das perfekt eingespielte Service- und Küchenteam dafür, dass in der turbulenten Saison niemand lange auf seine Bestellung warten muss. Im Winter wird es ruhiger; drinnen laden das Festspielstüble, ein Bistro, eine gemütliche Bar und die Kaminstube mit offenem Kaminfeuer ein. Dann ist das Wirtshaus am See ein echter Geheimtipp.



Wirtshaus am See
Seepromenade 2
A-6900 Bregenz
+43 (0)5574 422 10
www.wirtshausamsee.at



Wirtshaus Hörnlingen

Traditionelles Wirtshaus trifft auf visionäre Küche

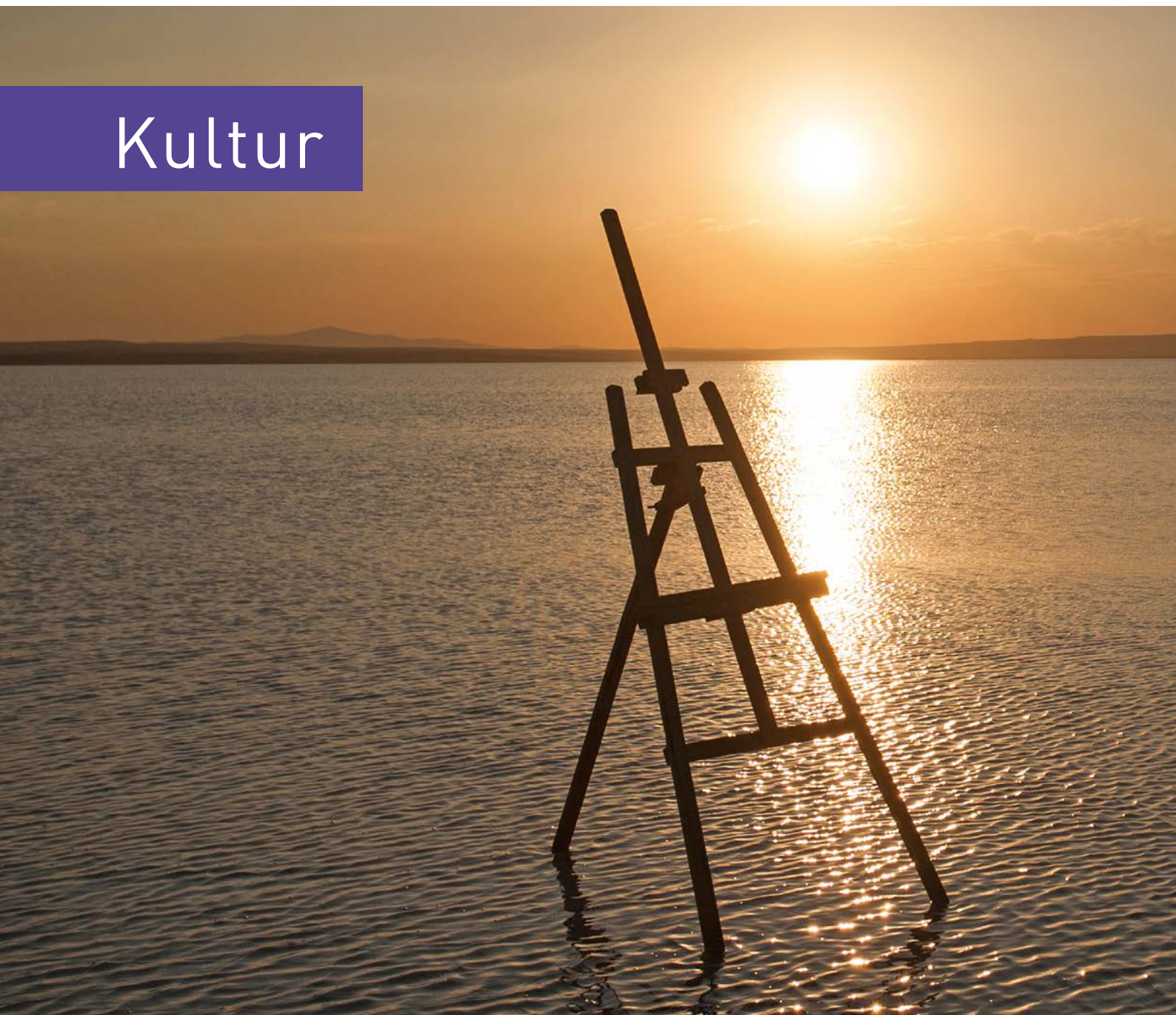
Im HÖRNLINGEN-Universum kreist die Sonne um die Küche. Mit Visionär Dominic Mayer an den Töpfen entstehen täglich kulinarische Extravaganzen, die neue Welten offenbaren. 2018 eröffnete der begnadete Koch das HÖRNLINGEN in Rankweil und gewann mit seinem Konzept 2019 den Innovationspreis in Vorarlberg. Das Wirtshaus HÖRNLINGEN funktioniert ohne Speisekarte. Die Gäste begeben sich vielmehr auf eine Entdeckungsreise und werden kulinarisch immer wieder aufs Neue überrascht. Das frische Angebot der regionalen Landwirte und die Kreativität des Küchenchefs bestimmen, was auf die Teller kommt. So geht frustfreier Genuss!

Die Vorstellung von ehrlicher und nachhaltiger Gastronomie stellt alte Gewohnheiten auf den Kopf. Sorgfältig ausgewählte regionale Partner liefern hochwertige Lebensmittel, die mit Respekt gegenüber der Natur und den Tieren produziert und verarbeitet werden. Das Hochgefühl hört nach dem Essen noch lange nicht auf: Die Weinbar lädt zum gemütlichen Ausklang nach dem Essen ein und vollendet den Genuss im HÖRNLINGEN.



Wirtshaus HÖRNLINGEN
Bahnhofstraße 25
A-6830 Rankweil
+43 (0)5522 254 58
www.hoernlingen.at

Kultur





3 | KULTUR

DEUTSCHES HUTMUSEUM LINDENBERG, Lindenberg (D)

INATURA – ERLEBNIS NATURSCHAU, Dornbirn (A)

JÜDISCHES MUSEUM HOHENEMS, Hohenems (A)

JUPPENWERKSTATT RIEFENSBERG, Riefensberg (A)

KUNSTHAUS BREGENZ, Bregenz (A)

VORARLBERG MUSEUM, Bregenz (A)

VORARLBERGER LANDESTHEATER, Bregenz (A)



Hutmuseum Lindenberg

Auf den Kopf damit!

Ein Hutmuseum dieser Art und Größe ist deutschlandweit einmalig. Von der Hutherstellung über die Hutmode bis hin zur Hutstadt Lindenberg, wird auf 1000 Quadratmetern Ausstellungsfläche alles rund um die modische Kopfbedeckung thematisiert.

Über acht Millionen Strohhüte produzierten Frauen und Männer hier um 1910. Die ganze Welt trug Hüte aus Lindenberg. Das „Klein-Paris“ der Hutmode lag also mitten im beschaulichen Allgäu. In einer der größten Hutfabriken jener Zeit, der ehemaligen Hutfabrik Ottmar Reich, findet sich heute das Deutsche Hutmuseum. Die Entwicklung der modischen Kopfbedeckung kann hier über die letzten 300 Jahre nachverfolgt werden.

Mitmachstationen laden ein, verschiedene Hutvarianten können anprobiert werden. Im „Fabrik-Kino“ wird Interessantes über das faszinierende Handwerk der Hutmacher gelernt.

Im Mittelpunkt stehen dabei grundsätzlich die Menschen rund um den Hut: fleißige Heimarbeiterinnen, mutige Huthändler und mächtige Fabrikanten. Im sogenannten „Huttornado“ warten bekannte und berühmte Hutträger mit ihrem jeweiligen Stil darauf, entdeckt zu werden.



Deutsches Hutmuseum Lindenberg
Museumsplatz 1
(ehemals Hauptstr. 21)
D-88161 Lindenberg
+49 (0)8381 928 4320
www.deutsches-hutmuseum.de



inatura – Erlebnis Naturschau

Natur mit allen Sinnen erleben

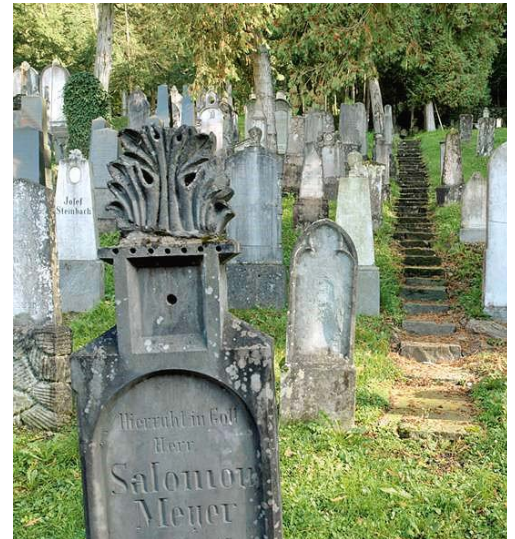
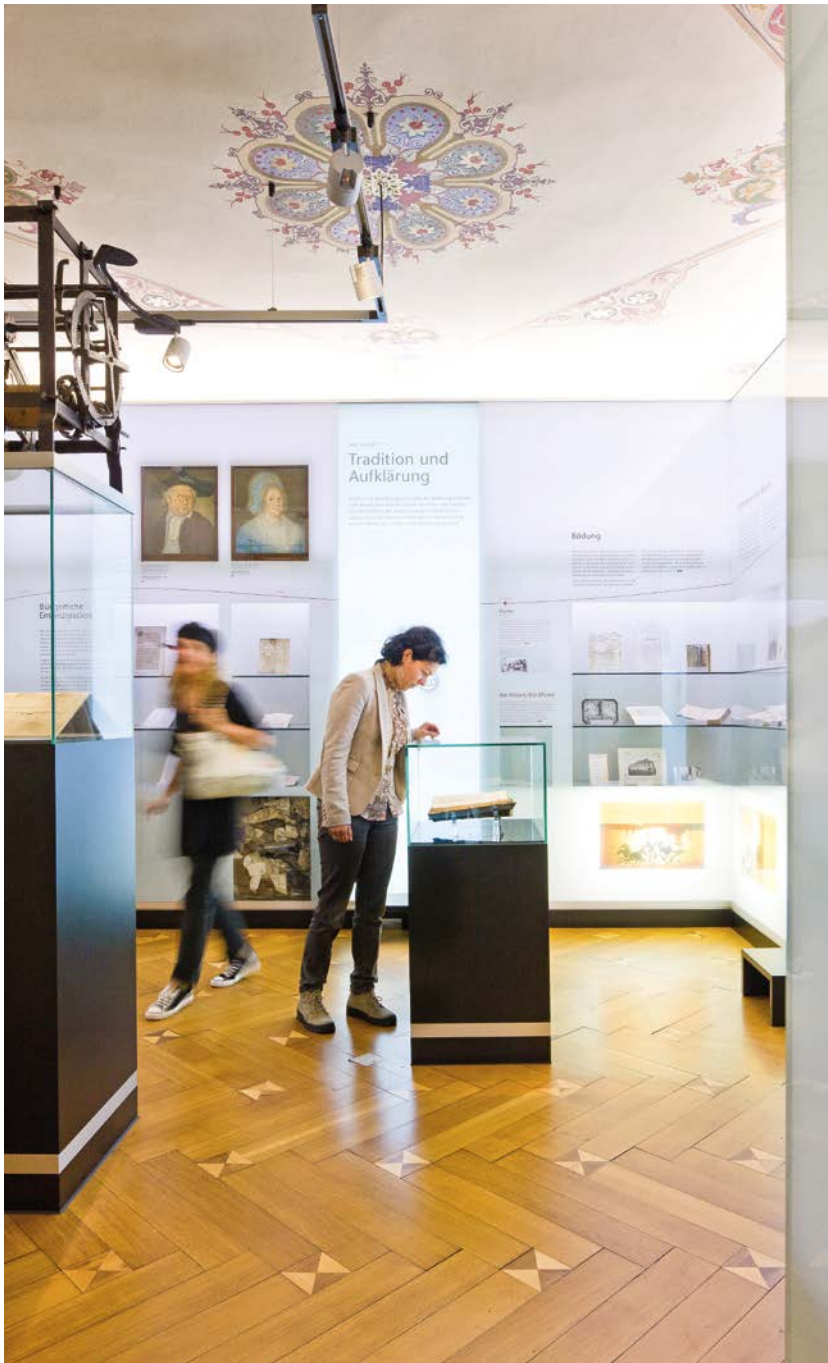
Die inatura - Erlebnis Naturschau Dornbirn, in der Bodenseeregion Vorarlberg, hat für jeden etwas zu bieten. Und das auf ganz besondere Art, denn im Mittelpunkt stehen hier das Ausprobieren, Spielen, Erleben und Begreifen. Die Reise führt durch die für Vorarlberg typischen Lebensräume Gebirge, Wald und Wasser. Am Ende überwinden wir die Grenzen des Möglichen und gehen im wahrsten Sinne des Wortes in uns. Die inatura macht unseren Körper begehbar.

Auf dem Weg durch die inatura-Dauerausstellung begegnen Sie nicht nur außergewöhnlicher, historischer Industriearchitektur, sondern treffen auch immer wieder auf technische Stationen – die Science Zones.

Aktuelle Sonderausstellungen, Restaurant, Spielplatz und der Stadtpark machen den Ausflug zur inatura besonders familien- und gruppenfreundlich.



inatura – Erlebnis Naturschau Dornbirn
Jahngasse 9
A-6850 Dornbirn
+43 (0)5572 232 350
www.inatura.at
täglich 10 - 18 Uhr



Jüdisches Museum Hohenems

Im Wechselspiel

Das Jüdische Museum Hohenems in der 1864 erbauten Villa Heimann-Rosenthal widmet sich Menschen und ihren Geschichten. Dabei spannt es einen Bogen vom 17. Jahrhundert bis in die Gegenwart – von der unsicheren Existenz der „Schutzjuden“ über religiöses Leben und bürgerliche Emanzipation bis zur Verfolgung, Flucht und Vernichtung im Nationalsozialismus.

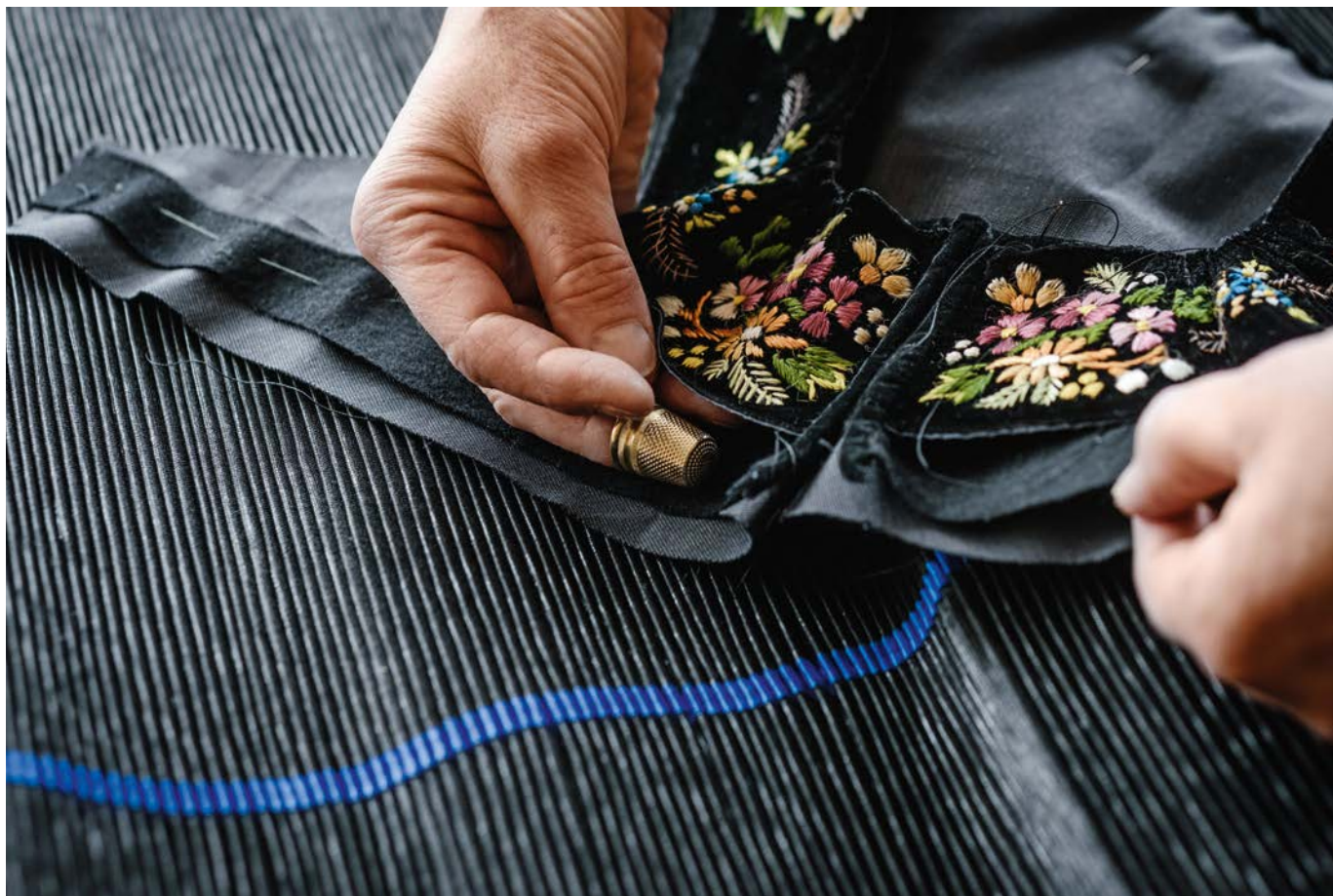
Individuelle Lebensgeschichten und Objekte erinnern in der Dauerausstellung des Museums an die landjüdische Gemeinde Hohenems und an das Leben der jüdischen Flüchtlinge in Vorarlberg nach dem Zweiten Weltkrieg. Zugleich werden die Regionalgeschichte und ihre

Bruchlinien kritisch betrachtet: Von der Gründung der Gemeinde im 17. Jahrhundert bis zum Holocaust.

Die Sonderausstellungen gehen weit über die regionale Geschichte hinaus. Im Kontext der Europäischen Einwanderungsgesellschaft beschäftigen sich die Ausstellungen mit jüdischer Gegenwart in Europa, der Diaspora und Israel. Das multimediale Museum bietet mehrsprachige Audio-Guides, Videoterminals und einen Medienraum. Eine Kinderausstellung mit Geschichten von Monika Helfer und Schattenbildern von Barbara Steinitz wartet auf junge Besucher ab sechs Jahren.



Jüdisches Museum Hohenems
Villa Heimann-Rosenthal
Schweizer Straße 5
A-6845 Hohenems
+43 (0)5576 739 890
www.jm-hohenems.at



Juppenwerkstatt Riefensberg

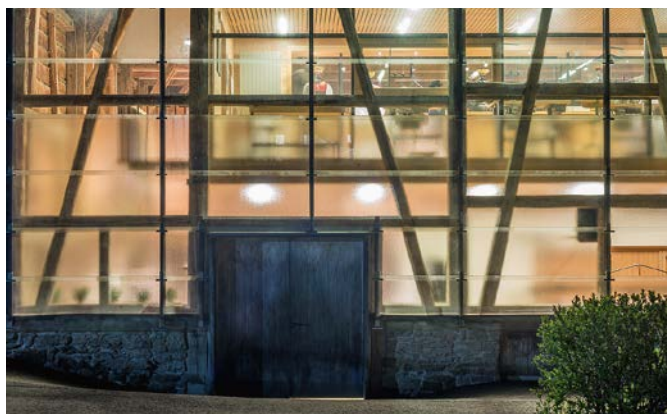
Traditionelles Handwerk

„Jupe“ ist das französische Wort für Rock. Die gleiche Bedeutung hat der Begriff in der deutschsprachigen Schweiz. Männer aus Oberbayern denken an eine Jacke, wenn sie von „Juppe“ sprechen, und die Bregenzerwälderinnen an ihre Frauentracht.

In ihrer Machart ist sie ein plissiertes, langes Kurzmiederkleid. Die elegantesten Modelle sind reich mit Gold- und Seidengarn bestickt und werden aus schwarzem Glanzleinen erzeugt. Das exklusive Plisse wird nur noch im Schaubetrieb der Juppenwerkstatt Riefensberg nach uralter Handwerkskunst für die Wälderinnen hergestellt. Gearbeitet wird auf über 100 Jahre alten Maschinen.

Um sich ein Bild von der aufwändigen Erzeugung einer Bregenzerwälder Frauentracht machen zu können, ist im Rahmen einer Hausführung eine Kunsthandwerkerin anwesend. Sonderausstellungen ermöglichen den BesucherInnen Einblick in den Facettenreichtum der regionalen Trachtenkultur und ihren Zusammenhängen mit anderen Kulturräumen.

Geplant wurde das Haus von Gerhard Gruber, einem Vertreter der Vorarlberger Architekturszene, die internationale Aufmerksamkeit genießt. Die bauliche Umsetzung besticht durch einen sensiblen Umgang mit der historischen Substanz und ein ausgeklügeltes Raum-im-Raum-Konzept.



Juppenwerkstatt Riefensberg
Dorf 52
A-6943 Riefensberg
+43 (0)5513 835 615
www.juppenwerkstatt.at

Mai bis Oktober: Di. 10 - 12 Uhr, Fr. 10 - 12 Uhr und 14 - 16 Uhr
Führungen nach Voranmeldung: Mo. - So. 9 - 17 Uhr
Öffentliche Führung am ersten Sonntag im Monat: 10 Uhr

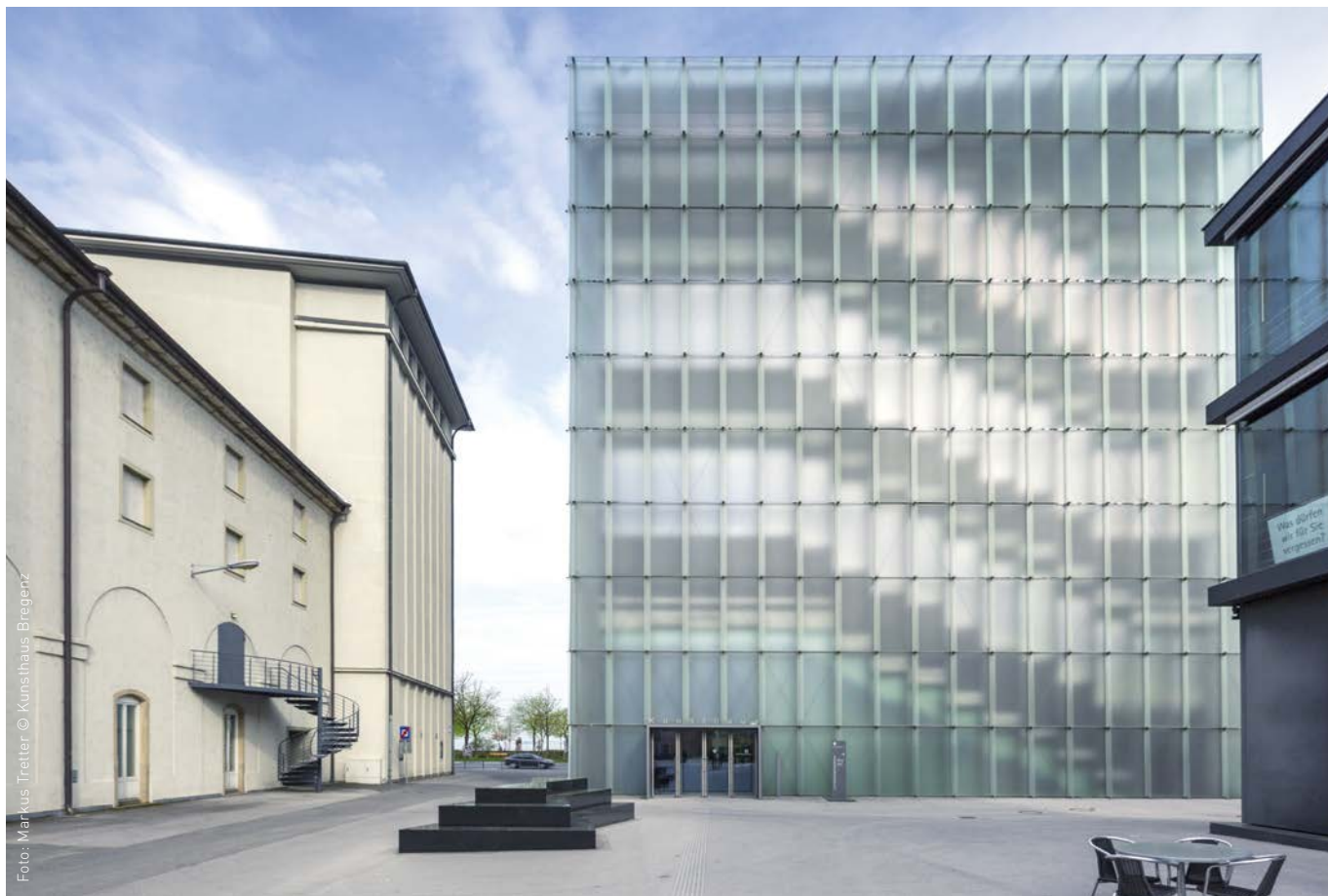


Foto: Markus Treiter © Kunsthaus Bregenz



Foto: Miro Kuzmanovic © Kunsthaus Bregenz



Foto: Miro Kuzmanovic © Kunsthaus Bregenz



Foto: Miro Kuzmanovic © Kunsthaus Bregenz

Kunsthhaus Bregenz

Vision des Denkbaren

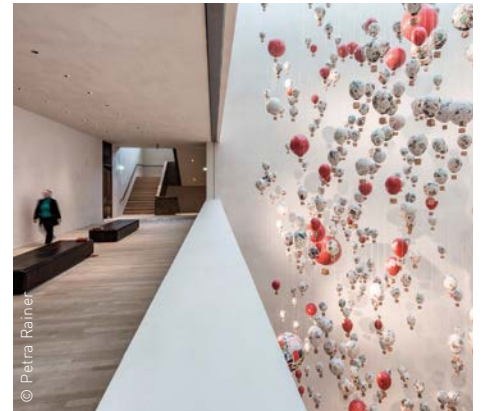
Das Kunsthhaus Bregenz (KUB) ist ein international agierendes Ausstellungshaus für zeitgenössische Kunst. Es wurde von dem Schweizer Architekten Peter Zumthor im Auftrag des Landes Vorarlberg geplant und zählt aufgrund seiner ikonischen Architektur und seines ambitionierten Ausstellungsprogramms heute zu den führenden Häusern weltweit. Der Bau wurde mehrfach ausgezeichnet, unter anderem mit dem „Mies van der Rohe Award for European Architecture“.

Übers Jahr zeigt das Kunsthhaus Bregenz laufend wechselnde Ausstellungen, die eigens für das Haus entstehen und in dieser Form nur in Bregenz möglich sind. Ein abwechslungsreiches Begleitprogramm macht zeitgenössische Kunst zugänglich. Verschiedene Projekte und unkonventionelle Ausstellungsformate erweitern das Angebot.



Kunsthhaus Bregenz
Karl-Tizian-Platz
A-6900 Bregenz
+43 (0)5574 485 940
www.kunsthhaus-bregenz.at

Di. bis So. 10 - 18 Uhr
Do. 10 - 20 Uhr



vorarlberg museum

Historie und Gegenwart

Vorarlberg? Skifahren, Kühe, Festspiele. Bodensee und Bordellverbot. Architektur, Weltmarktführer, Betonporsche. Wie dieses Land in ein Museum packen? Wir erzählen in den Ausstellungen Geschichten. Von den Ängsten der Menschen früher und dem gegenwärtigen Sicherheitsempfinden. Wir spekulieren über die Römer und entführen Sie in die Berge. Zudem fächern wir die Sammlung des Landesmuseums auf. All das in einer preisgekrönten Architektur, die mit dem Panoramaraum einen fantastischen Blick auf den Bodensee bietet.

Die landeskundliche Sammlung des vorarlberg museums umfasst ca. 160 000 Objekte aus der Frühzeit bis zur Gegenwart. Das Universalmuseum verfügt über bedeutende archäologische und volkskundliche Bestände. Ein weiterer Schwerpunkt liegt auf der Kunstsammlung, die sämtliche Epochen bis zur Gegenwart umfasst. Von großer Bedeutung sind Kooperation und Austausch mit Wissenschaftlern und Kulturschaffenden, das Knüpfen von Netzwerken mit Museen, Universitäten und Forschungsinstitutionen im In- und Ausland und die Zusammenarbeit mit regionalen Kultureinrichtungen.



vorarlberg museum
Kornmarktplatz 1
A-6900 Bregenz
+43 (0)5574 460 50
www.vorarlbergmuseum.at

Di. bis So. 10 - 18 Uhr
(an Feiertagen offen)



Vorarlberger Landestheater

Raum für Geschichte

„Wer sind wir morgen?": Eine Frage, die für das Vorarlberger Landestheater mehr ist als ein Slogan. Das Haus lebt die Botschaft, die hinter dieser simplen und doch höchst brisanten Frage steht. Es versteht sich nicht nur als Bühne für Geschichte und Phantasie, Lachen und Leid, Angst und Hoffnung, für Komödie und Drama, sondern auch als Ort der Verhandlung aktueller gesellschaftlicher Themen und Diskurse.

Fragen werden aufgeworfen, Perspektiven aufgezeigt und Positionen veranschaulicht. Es entsteht ein sozialer Raum, der zum Austausch einlädt, die Neugierde des Betrachters fördert und fordert.

Das Landestheater ist ein Schauspielhaus. Pro Saison steht eine Musiktheaterproduktion in Kooperation mit dem Symphonieorchester Vorarlberg auf dem Spielplan. Für das junge und jüngste Publikum gibt es ein eigenes Programm. Mit Theaterclubs, Angeboten für Schulen und dem Bürger:innenchor wird Theater für alle erlebbar gemacht und lädt zum Mitgestalten ein.

All das, zusammen mit der Unmittelbarkeit und wahrhaft Einzigartigkeit einer jeden Vorstellung, macht das Theater zu diesem magischen Ort, in dem eben nicht nur Vergangenheit erzählt, sondern Zukunft verhandelt wird.



Vorarlberger Landestheater
Seestraße 2
A-6900 Bregenz
+43 (0)5574 428 70
www.landestheater.org

Natur & Erlebnis





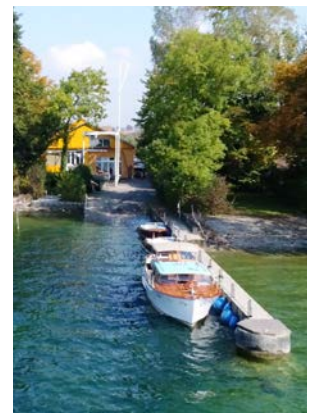
4 | NATUR & ERLEBNIS

AGSTEIN CLASSIC CRAFTS, Wasserburg (D)

FLUGSCHULE BREGENZERWALD, Bezau (A)

MOTORSCHIFF OESTERREICH, Hard (A)

DAMPFSCHIFF HOHENTWIEL, Hard (A)



Agstein Classic Crafts

Boote mit Leidenschaft und Erfahrung

Seit über 15 Jahren restauriert die AGSTEIN Werft Holzboote über die Ländergrenzen hinweg. Überaus erfolgreich baut das Team auf die Kompetenz mit Klassikern wie Riva, Pedrazzini, Boesch, Rio, Swiss-Craft, Chris-Craft, und anderen Hinguckern und greift dabei auf einen riesigen Erfahrungsschatz zurück. So kann jede klassische Riva in einem Top-Zustand mit Bodensee- oder Schweizer Seen-Zulassung geliefert werden.

Getreu dem Original und Vorbild von Riva in Monaco, bietet Agstein Hallen-Liegeplätze mit Full-Service.

Der Kunde ruft an, kommt vorbei und binnen kürzester Zeit liegt sein Boot fahrbereit und startklar im See! Nach

Beenden der Fahrt legt er das Boot einfach wieder an die Mole, um den Rest kümmert sich das Serviceteam. Auswässern, Abdampfen, Abledern, Reinigen, Tanken, Motoren-Check, Batterien laden ... und abgedeckt in die Halle, zurück auf seinen Platz.

Somit ist das Boot jederzeit in einem fahrbereiten und perfekten Zustand und der Werterhalt und -zuwachs ist gesichert. So macht das Hobby richtig Spaß. Mit AGSTEIN haben Liebhaber den richtigen Partner zur Hand, wenn es um neue Klassiker, ihre Restaurierung oder den Komplett-Service geht.



AGSTEIN CLASSIC CRAFTS GMBH
Franz Hacksteiner
Werftstraße 8
D-88142 Wasserburg
+49 (0)8382 274 6210
www.agstein.com



Flugschule Bregenzerwald

Freiheit spüren

Einmal fliegen wie ein Vogel... Das Paragliding-Zentrum der FLUGSCHULE BREGENZERWALD macht das an gleich drei Standorten, in Andelsbuch, Bezau und Diedamskopf, möglich. Ohne Stress und mit relativ wenig Aufwand kann hier jeder einen Gleitschirm-Tandempassagierflug erleben und Höhenluft schnuppern.

Das top ausgestattete Tandempiloten-Team fliegt ganzjährig, je nach Wind- und Wetterlage. Ob im Sommer in Andelsbuch oder Bezau, oder im Winter am traumhaften Diedamskopf – der Flug über den Bregenzerwald ist ein unvergessliches Erlebnis. Vom Tandem- bis zum Gleitschirmflug sind die Möglichkeiten, hier fliegen zu lernen, fast grenzenlos.

Voraussetzungen: normale Fitness und Gesundheit, sowie Lust, Freude und Neugier für die „etwas andere“ Dimension. Wer seine Liebsten überraschen möchte, der kann auch einen Geschenkgutschein für einen Gleitschirm- oder Tandempassagierflug buchen. Und im Flieger-Shop – auch online – gibt's das passende Zubehör für diejenigen, die gar nicht mehr aufhören können mit dem Fliegen.



FLUGSCHULE BREGENZERWALD

Jodok Moosbrugger GmbH

Wilbinger 483

A-6870 Bezau

+43 (0)5514 3177

www.gleitschirmschule.at



Foto: Agostini Perreuter



Foto: Marina Schellner



Motorschiff Oesterreich

Zeitreise durch die Epochen

Reisen in die Vergangenheit sind laut Wissenschaft zwar ein Wunschtraum, auf dem Bodensee ist es aber dennoch möglich: Das Art déco-Motorschiff Oesterreich entführt seine Gäste an Bord in weit zurückliegende Epochen.

Die Oesterreich war das erste große Motorschiff am Bodensee, somit das modernste Schiff der Flotten der drei angrenzenden Länder. Die luxuriöse Erscheinung begeisterte die Passagiere von Anfang an und leitete die Ära der Motorschiffe am Bodensee ein. Es war die Zeit des großen Aufatmens. Nach dem ersten Weltkrieg sehnten sich die Menschen nach Luft, Leben und Schönheit. Das elegante, maritime Aussehen des Schiffes im Stil des Art déco faszinierte – man fühlte sich weniger wie auf einem

Bodensee-Kursschiff als vielmehr auf einer Privatyacht im Mittelmeer.

80 Jahre lang war die Oesterreich im Betrieb als Passagierschiff, als Eisbrecher, als Kriegsschiff und wurde nun aufwendig restauriert. Bis heute transportiert sie das Flair und den Luxus der damaligen Epoche. Bei Fahrten-Highlights wie Festspielfahrten, Weinfestival oder Kaiserfahrt begibt man sich auf Zeitreisen auf dem wohl schönsten original renovierten Art déco-Motorschiff Europas – mit allem Komfort der Neuzeit ausgestattet und zu jeder Jahreszeit buchbar.

Lassen Sie sich verzaubern!



Historische Schifffahrt Bodensee
Hafen: Hafenstraße 15
Büro: Kirchstraße 16
A-6971 Hard
+43 (0)5574 635 60
welcome@hs-bodensee.eu
www.hs-bodensee.eu



Dampfschiff Hohentwiel

Majestätische Eleganz

In einem der Deckchairs à la Titanic entspannen, die Sonne, den Wind, die klare Luft genießen – das Flair auf dem Dampfschiff Hohentwiel ist einzigartig. Seit mehr als hundert Jahren ist das wohl eleganteste Schiff Europas jener Ort auf dem Bodensee, der Vergangenheit, Zukunft und die drei Länder vereint.

Unter den weißen Sonnensegeln der Hohentwiel lässt es sich an warmen Sommertagen herrlich entspannen. Anschließend können Gäste bei einem stilvollen Dinner im prachtvollen Hecksalon im Jugendstil Platz nehmen. Bereits König Wilhelm II. von Württemberg und Graf Zeppelin speisten hier in edlem Ambiente.

Das Angebot an Veranstaltungen auf dem Schiff ist abwechslungsreich: Ob bei einer Lunch- und Gourmetfahrt oder zum Jazz Brunch, beim Captain's Dinner und English Afternoon Tea – mit dem original restaurierten Schaufelraddampfer begibt man sich auf eine kulinarische und stilvolle Zeitreise.



Historische Schifffahrt Bodensee
Hafen: Hafenstraße 15
Büro: Kirchstraße 16
A-6971 Hard
+43 (0)5574 635 60
welcome@hs-bodensee.eu
www.hs-bodensee.eu

Weinbau & Landwirtschaft





5 | WEINBAU & LANDWIRTSCHAFT

AUGARTEN GÄRTNEREI, Frastanz (A)

HELDERNHOF, Höchst (A)

OBSTHOF STRODEL, Weißensberg (D)

SCHMELZENBACH KÄSE & SPECK, Riefensberg (A)

SUNNAHOF, Göfis (A)

TERESA DEUFEL WEINE, Lindau-Schachen (D)

WAGYU-HOF, Egg (A)

WEGWARTE - GEMÜSEANBAU & KRÄUTER, Koblach (A)

WEINGUT HAUG, Lindau (D)

WEINBAU HOOP, Eschen (FL)

WEINGUT KRESS, Überlingen (D)

WEINGUT LANZ, Nonnenhorn (D)



Augarten Gärtnerei

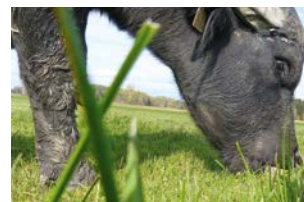
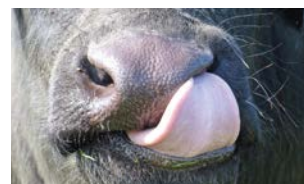
Der besondere Kräutergarten für alle Sinne

Eingebettet zwischen den Orten Frastanz und Nenzing befindet sich die Gärtnerei Augarten Kopf. Hier stellt sich das Augarten-Team tagtäglich und mit viel Leidenschaft der Herausforderung, den unterschiedlichen Ansprüchen der verschiedensten Pflanzen gerecht zu werden. Denn auf 4500 Quadratmetern ist viel Platz geboten für Gewürz-, Duft-, und Heilkräuter sowie für Zierpflanzen und Sträucher.

Ursula Kopfs Anliegen ist es, ihre Begeisterung an der Vielfalt der Pflanzenwelt zusammen mit ihren Kolleginnen und Kollegen weiterzugeben. Sowohl ihre Kunden, als auch die renommiertesten Köche in der Region sind von der Qualität begeistert. Und auch die Pflanzen spiegeln die Leidenschaft und Freude des Gärtner-Teams wider, indem sie seit 1999 in gewohnter bester Qualität heranwachsen.



Augarten Gärtnerei
Riedstraße 19
A-6820 Frastanz (Nenzing-Heimat)
+43 (0)5522 542 41
www.augarten-kopf.com



Heldernhof

Weidetiere der Extraklasse

Der Heldernhof in der beschaulichen Gemeinde Höchst in Vorarlberg beherbergt neben einheimischen Rindern auch tierische Bewohner der exotischen Art. Mit der Wasserbüffelnzucht hat Familie Gerer ein Stück Asien nach Österreich geholt.

Die besonderen Tiere werden hier hauptsächlich zur Landschaftspflege eingesetzt und genießen das frische Gras am Alten Rhein. Die Jungtiere verbringen den Sommer auf den heimischen Alpen. Hierbei genießen die genügsamen Tiere eine weitaus größere Vielfalt an Pflanzen als das herkömmliche Rind. Eine möglichst naturnahe Tierhaltung sowie eine fast hundertprozentige Verwertung der Tiere liegen Bernd Gerer am Herzen.

Im Gegensatz zum Fleisch des herkömmlichen Rindes ist das Wasserbüffelfleisch weniger fett- und kalorienreich, die Milch überzeugt ebenfalls mit besseren Nährwerten. Auf dem heimischen Hof wird sie unter anderem zu Büffelmozzarella, Joghurt und Frischkäse weiterverarbeitet.

Besucher können neben dem Besuch im Hofladen einen Blick auf die in Gemeinschaft lebenden Büffel und Milchkühe des Heldernhofs werfen, die sich auf einer Fläche von circa fünfzig Hektar wohlfühlen. Wer möchte kann anschließend gut gestärkt und mit tierischen Lebensmitteln im Gepäck den Rohrspitz besichtigen. Ob kulinarisch oder kulturell – hier kommt jeder auf seine Kosten!



Heldernhof
Rohrstraße 85
A-6973 Höchst
+43 (0)664 122 7377
www.heldernhof.at



Obsthof Strodel

Die Vielfalt macht's

Im beschaulichen Ort Weißensberg in der Nähe von Lindau wird Wert auf Tradition gelegt. Auf dem Obsthof Strodel werden dort mittlerweile in der vierten Generation Äpfel, Birnen, Erdbeeren, Kirschen, Zwetschgen, Kürbisse und Christbäume angebaut. Die Endprodukte, selbstverständlich aus eigener Produktion, wie etwa Marmeladen, Liköre und Säfte werden anschließend im Hofladen verkauft.

Das Sortiment wurde durch die Belieferung anderer Bauern der Region erweitert, um den Kunden eine noch größere Auswahl bieten zu können. Besonders stolz ist

die Familie auf die Herstellung von Edelbränden. Lange Destillationsprozesse und besonders fruchtige Noten ermöglichen Ergebnisse von höchster Qualität.

Wer dem Hof in den Wintermonaten einen Besuch abstattet, kann außerdem einen Christbaum für das haus-eigene Wohnzimmer erwerben. Mit dem Christbaumzüge geht es direkt in den Wald. Dort wird die Suche zum Erlebnis: Die Käufer dürfen den Baum ihrer Wahl selbst fällen und mit nach Hause nehmen. Obendrauf gibt es passend zur Jahreszeit viele schöne Geschenkideen. Das perfekte Ziel für einen Wochenendausflug!



Obsthof Strodel
Rothkreuz 2
D-88138 Weißensberg bei Lindau
+49 (0)8389 474
www.obsthof-strodel.de



Schmelzenbach Käse & Speck

Naturbelassen

Im Familienunternehmen Schmelzenbach Käse & Speck wird Natürlichkeit gelebt: zehn schottische Hochlandrinder und zehn Freilandschweine sind das ganze Jahr über auf den Weiden unterwegs. Und die tägliche Streichel-einheit gehört ebenso dazu wie das selbst hergestellte Futter für die Rinder oder die Molke aus der Sennerei Riefensberg für die Schweine.

Die Haltung der Tiere hat oberste Priorität. Sowohl Schweine als auch Rinder leben in der Gruppenhaltung und haben als Ferkel oder Kalb ständigen Kontakt zu ihren Müttern. Darüber hinaus hat Schmelzenbach kurze Wege zum örtlichen Metzger, was für die Tiere

weniger Stress bedeutet. Die zugekauften Fleisch- und Wurstwaren kommen aus der Naturpark-Metzgerei in Doren. So kann zu hundert Prozent nachverfolgt werden, von wem das Fleisch in der Wurst kommt.

Verkauft werden die regionalen Qualitätsprodukte auf den Wochenmärkten Tettngang, Isny und Immenstadt. Dazu gehören Käsesorten wie Bergkäse, Emmentaler, Schnittkäse, Bachensteiner, Camembert, Ziegenkäse in verschiedenen Sorten sowie Speck, Schinken, Landjäger, Jausenwurst, Kaminwurzeln, Käsekrainer und Frischfleisch von den eigenen Freilandtieren.



Schmelzenbach Käse & Speck
Ulrich Schmelzenbach
Dorf 390
A-6943 Riefensberg
+43 (0)664 202 6459
naturbelassen@vol.at



Der Sunnahof

Echt. Bsundrig. Bio.

Der Sunnahof in Göfis ist vor allem wegen der Vielfalt von Beschäftigungsmöglichkeiten für Menschen mit Behinderungen einzigartig. Hier wird Inklusion gelebt: Das bedeutet gemeinsames Lernen, Arbeiten, Wohnen und Freizeit erleben. Der Bio-Bauernhof der Lebenshilfe Vorarlberg umfasst eine Landwirtschaft, eine Gärtnerei, eine Tischlerei sowie eine eigene Hofgastronomie mit Seminarräumen. Im Hofladen wird zudem eine breite Palette an Bio-Produkten angeboten.

Der Sunnahof ist ein perfektes Ausflugsziel für die ganze Familie. Ein großzügig angelegter Spielplatz bietet Abenteuer und Spaß für die jüngsten Gäste.

In allen Bereichen wird Inklusion, das selbstverständliche Miteinander von Menschen mit und ohne Behinderungen, gelebt. Das Ziel ist die Vorbereitung auf einen Arbeitsplatz in der freien Wirtschaft und die erfolgreiche Vermittlung eines solchen. Der innovative Sunnahof ist beispielhaft für nachhaltige und zukunftsweisende Arbeit von und mit Menschen mit Behinderungen.



Sunnahof Lebenshilfe Vorarlberg GmbH
Tufers 33
A-6811 Göfis
+43 (0)5522 704 44
www.sunnahof.or.at



Foto: Geri Krautbauer



Foto: Geri Krautbauer

Teresa Deufel Weine

Bodenseewein mit langer Geschichte

Die Lage zwischen Bodensee und den Alpen, mit den sanften Hügeln und einem fast mediterranen Klima, macht die Region um Lindau zu einem ganz besonderen Anbaugbiet. 1975 beschlossen daher Hannes Deufel und Ludwig Haug, neben ihren Obsthöfen auf den Anbau von Reben zu setzen. Der Lindauer Wein war geboren und schreibt bis heute eine Erfolgsgeschichte.

2009 übernahm Teresa Deufel den familieneigenen Hof und begann mit der Produktion der „Teresa Deufel Weine“. Im Sortiment finden sich heute fruchtig weiße bis samtig rote Weine. Cabernet Blanc, Solaris oder Johanniter profitieren besonders von der Föhnlage im Voralpenland. 2011

kam im ehemaligen Weinkeller ein eigener Hofausschank namens Degelstein dazu. Hier finden über das Jahr verteilt zahlreiche Veranstaltungen wie das traditionelle Lindauer „Komm und See“ statt, ein gemeinsames Hoffest sämtlicher Winzer des Umkreises. Aber auch Jazzkonzerte, private Feiern, Lesungen und Ausstellungen finden auf dem Hof einen festen Platz.

Aus Liebe zum Weinberg, dem Wein und der wunderschönen Bodenseeregion ist es für Teresa Deufel selbstverständlich, nach biologisch-organischen Grundsätzen zu arbeiten und sich an den Richtlinien von „Bioland“ zu orientieren.



Teresa Deufel Weine
Schachener Straße 213
D-88131 Lindau-Schachen
+49 (0)8382 934 40
www.teresadeufel.de



Wagyu-Hof

Rinder vom anderen Ende der Welt

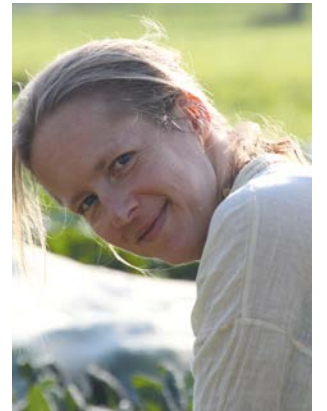
Wenn Landwirt Richard Ratz an seine Wagyus denkt, ist ihm vor allem eines wichtig: artgerechte Haltung im kleinen Stil. Seit 2013 züchtet er die japanischen Rinder auf seinem Hof im Bregenzerwald.

Alles fing mit gerade einmal zwei Tieren an: kein Mastbetrieb, kein Kraftfutter für die meist schwarzen Rinder und vor allem jede Menge Zeit zum Aufwachsen. Daran hat sich bis heute auch nichts geändert, lediglich die Anzahl an Zuchttieren hat sich vergrößert. Dennoch wird er damit nicht zum Massenproduzenten.

Das Fleisch der Kühe braucht mindestens drei Jahre Zeit, damit es den Qualitätsansprüchen genügt. Die Wagyus unterscheiden sich von anderen Rindern dadurch, dass sie keine punktuelle Fettverteilung haben, sondern eine sehr feine Marmorierung, die sich durch das ganze Fleisch hindurchzieht. Die geringe Anzahl an Wagyus insgesamt und deren lange Aufzuchtzeit machen das Fleisch deshalb zu einer absoluten Delikatesse. Oder wie Richard Ratz es nennt: Hundert Prozent Fullblood Wagyu.



Wagyu-Hof
Richard Ratz
Mühle 47
A-6863 Egg
+43 (0)650 474 4777
richardratz@aon.at



Wegwarte – Biologischer Gemüseanbau & Kräuter

Im Einklang mit der Schöpfung

Benannt nach einer kraftvollen Nutz- und Heilpflanze steht die Wegwarte dafür, nachhaltig und rein biologisch zu wirtschaften, immer mit dem Ziel, dass sich die kommenden Generationen an den Früchten der Erde ein Leben lang erfreuen können.

Bereits vor 40 Jahren haben Gertrud und Peter Grabher mit dem biologischen Gemüseanbau begonnen. 2009 hat Tochter Barbara Keckeis die Landwirtschaft übernommen. Das Wissen und die Erfahrung sind stetig gewachsen, der Betrieb mit Mitarbeitern und Helfern ebenso. Mittlerweile werden über 100 verschiedene Gemüsesorten und über 140 Kräuter angebaut – ausgezeichnet mit dem Biozertifikat von BioAustria.

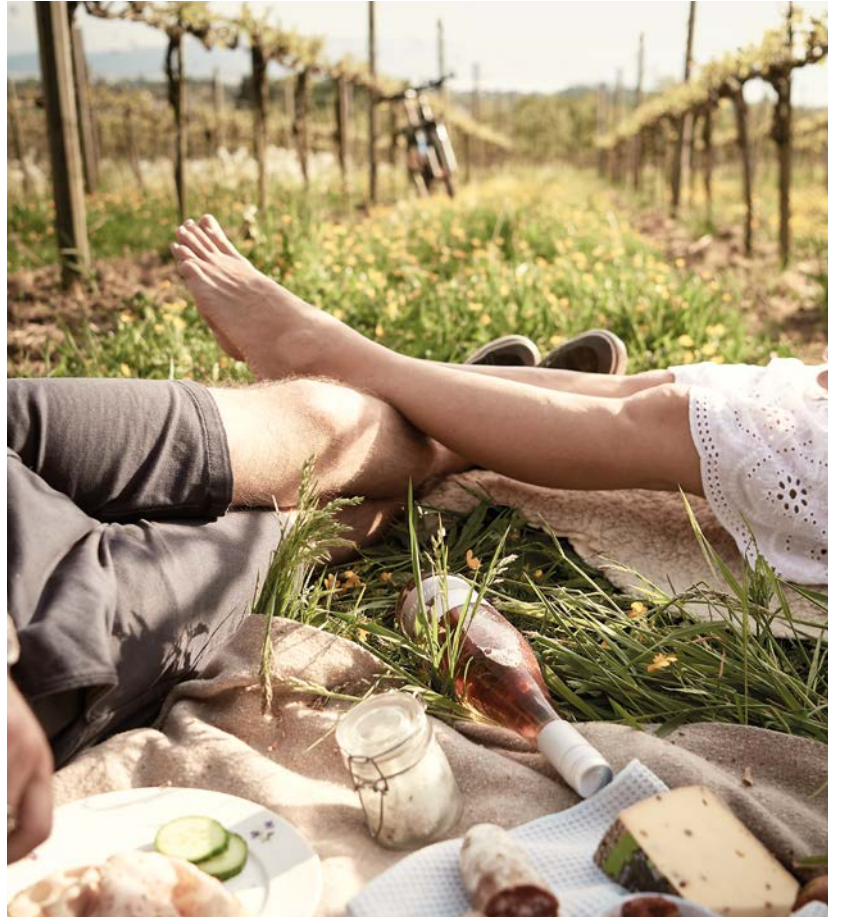
Beim Anbau von Produkten wie etwa Schnittsalaten mit Kräutern und Blüten für die Gastronomie wird gerne auf Kundenwünsche eingegangen. Die nachhaltige Arbeitsweise bedeutet sehr viel Handarbeit, aber auch eine große Artenvielfalt der Tiere und Nützlinge. Um dem Boden die notwendigen Nährstoffe zu geben, wird die gelenkte Kompostierung CMC angewendet. Alles geschieht nach dem Grundsatz, mit der Natur zu arbeiten und Erzeugnisse regional vermarkten zu können.

Verkauft werden die Produkte im eigenen „Biolädle“, einem Naturkost-Fachgeschäft mit über 700 Produkten aus kontrolliertem biologischen Anbau. Die Wegwarte beliefert auch Gastronomen, Bioläden und Firmen.



Wegwarte - Gemüseanbau & Kräuter
Kiesweg 7
A-6842 Koblach
+43 (0)5523 548 16
www.wegwarte.at

Öffnungszeiten Lädile: Dienstag 9 - 12 Uhr & 15 - 19 Uhr
Freitag 9 - 19 Uhr
Samstag 9 - 12 Uhr



Weingut Haug

Bio-Weine mit Charakter aus Lindau

Der Weinlage „Lindauer Spitalhalde“ sieht man schon von Weitem an, dass hier Weine mit Charisma wachsen: Eingebettet zwischen Endmoräne, Bodensee und den Alpen liegt das Obst- und Weinparadies der Familie Haug direkt am Bayerischen Bodensee. Die satte Vegetation, das milde Seeklima und der einzigartige Boden sorgen für üppiges Wachstum und feine Tropfen.

Seit 1975 existiert das Weingut Haug in Lindau/Schönau, das Claudius von seinem Vater übernommen hat. Gemeinsam lenkt und gestaltet er mit Janine seit 20 Jahren das Familienweingut. Wichtig ist beiden die Wertschätzung für das Schaffen der Eltern, aber auch, den Betrieb dynamisch, spielerisch weiter zu entwickeln.

Von Anfang an lagen Janine und Claudius Ökologie und Biodiversität in ihren Weinbergen sehr am Herzen.

Klar, dass die heimischen Sorten Müller-Thurgau und Spätburgunder nach wie vor dominieren. Doch auch Neuzüchtungen wie Solaris und Johanniter oder älteren französischen Rebsorten wie Maréchal Foch wird das volle Potenzial entlockt. Die Sortenvielfalt führt von „zurückhaltend elegant“ bis zu „schillernd exotisch“ zu einem breitgefächerten Aromen-Spektrum. Es gibt viele Möglichkeiten, das Weingut Haug und ihre BioWeine kennenzulernen: Rädle Ausschank, Winzerfestival „Komm und See“, Weinproben, PickNick im Weinberg.



Wein- und Obstgut Haug
Kellereiweg 19
D-88131 Lindau am Bodensee
+49 (0)8382 5466
www.weingut-haug.de



Weinbau Hoop

Wein mitten im idyllischen Rheintal

An den Südlagen des Eschnerbergs im Liechtensteiner Unterland liegen die Weinberge des jungen, aufstrebenden Weingutes Hoop. Der Grundstein des heute drei Hektar großen Betriebes wurde 1988 von Arnold Hoop, einem der damaligen Pioniere des Weinbaus in Liechtenstein, mit 450 Rebstöcken Pinot Noir gelegt. Heute, über 30 Jahre später, hat sich der Betrieb nicht nur vergrößert, sondern auch seinen Sortenspiegel der internationalen Ebene angepasst. Uwe Hoop stellte den Betrieb 2016 um und wurde vom Hobby- zum Berufswinzer. Mit dem Bau der neuen Kellerei im gleichen Jahr setzte er einen Meilenstein. Zur Degustation wird ins eigene Ladenlokal eingeladen.

Das Produktsortiment hat sich seit den Anfangsjahren stark verändert. Gleichzeitig steigerte sich die Qualität vom einfachen und leichten Landwein - hin zum AOC Qualitätswein. Die Weinberge werden mit Liebe und nachhaltig bewirtschaftet. Die verschiedenen Rebsorten an den unterschiedlichen Lagen werden individuell bearbeitet, je nach Bedürfnis der Pflanzen. Im Keller wird das Traubengut schonend und zurückhaltend verarbeitet. Dabei wird großer Wert auf sortenspezifische Vinifizierungsmethoden gelegt und jede Lage getrennt ausgebaut. Im Fokus stehen auch die Weiterentwicklung der Region, die Förderung des Weinbaus in Liechtenstein und ein schonender Umgang mit der Natur.



Weinbau Hoop
Pfrundweg 12
FL-9492 Eschen
+423 791 3719
www.weinbau-hoop.li



Weingut Kress

Auf gutem Grund

Im Einklang mit der Natur und dem Bodensee baut die Winzerfamilie Kress seit drei Generationen ihre Trauben an, aus denen später feinste Tropfen gewonnen werden. Das Besondere: Die unterschiedlichen Pflanzen, die zwischen den Rebzeilen wachsen, sorgen neben den klimatischen Einflüssen für einen nährstoffreichen Boden – in der Top-Lage Goldbach wachsen die Trauben sogar auf Sand.

So schafft das Weingut Kress auf natürliche Weise beste Voraussetzungen für ein gesundes Traubenwachstum. Diese besondere Anbauweise und Herkunft schmeckt man natürlich auch im Wein: Den authentischen

Charakter jeder Rebsorte darzustellen, ist für Familie Kress eine Herzensangelegenheit.

Neben den traditionsreichen Bodensee-Klassikern wie „Müller-Thurgau“ und facettenreichen Burgundern haben auch Exoten wie Riesling und Chardonnay einen festen Platz. Das Weingut wurde bereits dreifach mit Gold beim renommierten französischen Wettbewerb „Concours International de Lyon“ ausgezeichnet. Zusätzlich darf sich der „Kress Goldbach Chardonnay 2015“ seitdem der „Beste Wein der Welt“ nennen.



Weingut Kress
Mühlbachstraße 115
D-88662 Überlingen
+49 (0)7551 658 55
www.weingut-kress.de



Weingut Lanz

Neue Reben für den Bodensee

Es gibt viele hervorragende Rebsorten, jedoch passt nicht jede zu den vielen Umwelteinflüssen hier am Bodensee. Aus diesem Grund verwendet das ökologische Weingut LANZ.WEIN ausschließlich PiWi (pilzwiderstandsfähige) Sorten, die sich durch eine Toleranz gegenüber der vom Winzer gefürchteten Peronospora und dem Mehltau auszeichnet. Als Nebeneffekt wird die Artenvielfalt der Reblandschaften am See wieder größer.

Der ökologische Weinbau ist wichtig und Grundlage des unternehmerischen Handelns. Bio wird hier als Entwicklungsprozess verstanden. So stehen die Reben nicht allein als Monokultur, sondern bekommen Gesellschaft von vielartigen Einsaaten, mit denen sie in Symbiose

leben können. Die Zwischensaat versorgen die Reben mit Nährstoffen, lockern den Boden als Basis für wohl-schmeckende Weine und schaffen Lebensraum für eine Vielzahl von Lebewesen.

Ziel ist nicht der Pflanzenschutz, sondern der Artenschutz: Der Verzicht auf Herbizide sowie chemische, synthetische Pflanzenschutzmittel und leicht lösliche Mineraldünger ist für den Winzer-Betrieb selbstverständlich. Mit viel Liebe, vielen Überlegungen und einer Vielzahl an Versuchen, es besser zu machen, wird die Grundlage für vitale Jungweine geschaffen.



LANZ.WEIN
Sonnenbichlstraße 8
D-88149 Nonnenhorn
+49 (0)8382 888 579
www.lanzwein.de

A photograph showing the lower half of several people sitting on a dark, textured bench. They are dressed in casual attire like jeans and sneakers. Some are holding shopping bags in various colors (white, brown, tan), and others are looking at their mobile phones. The scene suggests a shopping trip or a social gathering.

Genuss & Besonderes



6 | GENUSS & BESONDERES

ALPDRINKS UPSYNTH, Götzis (A)

ENJO VORARLBERG, Altach (A)

FURORE, Götzis (A)

KERAMIK WERKSTATT SCHAEDLER, Nendeln (FL)

KOPF'S BIRNENBRAND, Sutz (A)

MECKATZER LÖWENBRÄU, Heimenkirch (D)

OTTO MÜLLER FLEISCH- & WURSTWAREN, Konstanz (D)

RANDEGGER OTTILIIEN-QUELLE, Gottmadingen (D)

WELLAUER, St. Gallen (CH)

ZIRBENWOLF, Schwarzenberg (A)



Alpdrinks Upsynth

Die Getränkeschmiede aus den Alpen

Besonders während der aktuellen Pandemie hat sich der Blick für die Schönheit der Bodenseeregion geschärft. Der See und die Nähe zu den Alpen begeistern Anwohner und Gäste aus nah und fern. Diese Einflüsse spiegeln sich auch in der Gastgeberkultur und in den regionalen Speisen und Getränken wider.

Alpdrinks, die Getränkeschmiede der Alpen, lädt ein, die Schönheit und Vielfalt dieser unverwechselbaren Region zu genießen. So lässt sich der Geschmack der sonnenge-reiften Bodensee-Äpfel in Form des Alpsiders erleben, der, mit erlesenen Alpenkräutern oder Alpenbeeren verfeinert, als idealer Aperitif für einzigartige Genuss-momente am Bodensee steht.



Die Kräuterspirituose Alpsynth ist die perfekte Basis für einen Sundowner, um sich und seinen Liebsten Cocktails und Longdrinks mit regionalem Bezug zu zaubern, wie den Alpen Mojito oder den Alpen Fizz. Rezepte für Mix-getränke finden sich auf der Alpdrinks-Webseite und deren Social Media-Kanälen. Für alle, die auf Alkohol, nicht aber auf regionalen Genuss verzichten möchten, gibt es eine Produktinnovation, den Alpen Rosé, einen alkoholfreien Winzer Rosé-Sekt.

Was gibt es schöneres, als regionale Produkte bester Qualität gemeinsam zu genießen?

Alpdrinks Upsynth GmbH
Hans-Berchtold-Straße 52
A-6840 Götzis
+43 (0)5574 489 830
www.alpdrinks.at



ENJO Vorarlberg

Vom Ländle-Handschuh zur Weltmarke

Alles begann mit einem handgenähten Handschuh und einer großen Vision. Der Vater von Johannes Engl entwickelte vor über 30 Jahren eine Faser, die nur mit Wasser reinigt. Als gelernter Koch (und dadurch im Besitz einiger Putzerfahrung) erkannte sein Sohn sofort, dass er mit dieser Erfindung etwas Revolutionäres in Händen hielt: Reinigung ohne Putzmittel, das schont unsere Umwelt, die eigene Gesundheit und nicht zuletzt den Geldbeutel.

Von der HACCP-geprüften Küchenreinigung über porentiefe Reinheit im Innen- und Außenbereich bis hin zur Körperpflege bietet ENJO ein umfangreiches Produktprogramm an.

Das ENJO-Produkt „made im Ländle“ steht in 26 Ländern weltweit für Nachhaltigkeit, höchste Qualität und hundert Prozent Sauberkeit.



ENJO Vorarlberg
Achstraße 40
A-6844 Altach
+43 (0)5576 777 777 00
www.enjo.at



furore

Genussvoll schlemmen

Die kulinarische Geschichte beginnt im Bregenzerwald. Hier haben sich im Jahr 1999 zwei Spitzengastronomen auf die Suche nach dem Besten vom Besten gemacht. furore ist das köstliche Ergebnis. Die bereits mehrfach ausgezeichnete Genuss-Manufaktur hat sich auf die Herstellung von raffinierten Gourmet- und Frucht-Senfsaucen spezialisiert. Das Unternehmen steht für Qualität, Originalität sowie Regionalität und setzt von jeher auf Nachhaltigkeit. Rohwaren und deren Verpackungen werden gemäß dieser Kriterien sorgsam ausgewählt. Die erlesenen Delikatessen werden in kleinen Chargen und nur nach Bedarf hergestellt. Sie sind ohne Konservierungsstoffe, ohne Farbstoffe, glutenfrei, laktosefrei, vegan und vegetarisch.

furore überzeugt mit einer Vielfalt ausgewählter Spezialitäten, die hervorragend mit Fleisch, Fisch und vor allem mit Käse kombiniert werden können. Mittlerweile umfasst das Angebot über zwanzig verschiedene Frucht-Senfsaucen und viele weitere Feinschmecker-Produkte. Dazu zählt die neue „Bio Spicy Fruits“-Serie: fruchtig-pikante Käsebegleiter in Bioqualität.

Wer auf den Kauf einheimischer Produkte setzt, unterstützt nicht nur die Heimat, sondern wird schnell merken, wie gut Qualität aus der Region schmeckt!



furore GmbH
Hans-Berchtold-Straße 52
A-6840 Götzis
+43 (0)5574 580 29
www.furore.at



Keramik Werkstatt Schaedler

Form vollendet

1836 von Philipp Albert Schaedler als Kachelmanufaktur gegründet, wird die Keramik Werkstatt Schaedler AG in Nendeln heute in fünfter Generation als Hersteller von keramischen Nischenprodukten geführt. Der älteste Kunstgewerbebetrieb des Fürstentums Liechtenstein produziert Steingutgeschirr in Kleinserien, exklusive Kunstkeramik, Urnen sowie Kachelöfen für wohlige Wärme.

Der Kachelofen hat nach wie vor seinen angestammten Bereich. Nur die Formen haben sich im Laufe der Zeit verändert: Die quadratisch praktische Kachel hat heute der Stab- und Schindelkachel Platz gemacht und die Öfen werden nach Kundenwunsch geplant und rea-

lisiert. Bei der Gestaltung der Gefäße arbeitet Schaedler Keramik eng mit der Kunstschule Liechtenstein und mit international bekannten Designern zusammen. Die keramische Palette reicht vom Töpfern, dem Keramikmalen, der Keramikmodellation bis zum Bemalen von Porzellan.

Fleißige Handwerkerhände formen, drehen, gießen, glazieren und brennen seit Jahren die sogenannte EM-Keramik, auch Energie-Keramik genannt. Die Effektiven Mikroorganismen (EM) werden in der Landwirtschaft und im biologischen Gartenbau erfolgreich eingesetzt. Diese wirken positiv auf die magnetische Resonanz von Lebensprozessen im Wasser und in der Nahrung.



Keramik Werkstatt Schaedler
Churerstrasse 60
FL-9485 Nendeln
+423 373 1414
www.schaedler-keramik.com



Kopf's Birnenbrand – Regionalität Pur(e)

Die unterschätzten Birnen des Vorderlandes

Die Kulturlandschaft des Vorderlandes – so wird das obere Vorarlberger Rheintal im Bereich Rankweil-Sulz-Röthis-Weiler-Klaus genannt – galt einst als großer, wohlgepflegter Garten, versteckt in einem Wald von Streuobstbäumen. Obwohl viele dieser Bäume in den letzten Jahrzehnten verloren gegangen sind, weist die Region noch zahlreiche landschaftsprägende Birnenhochstämme auf.

Die sinnvolle Nutzung dieser Bäume ist der Familie Kopf ein besonderes Anliegen. So wird die aromatische Zitronenbirne in vielen Arbeitsschritten zu einem Brand veredelt, der zeigt, wie man heute noch traditionell ein Produkt mit kurzen Wegen unmittelbar aus der Landschaft gewinnen

kann. Das bedeutet Nachhaltigkeit und Regionalität pur im wahrsten Sinne des Wortes.

Neben der noch häufiger vorkommenden Zitronenbirne wird auch die Herbstlänglerbirne zu einem Brand verarbeitet. Sie ist die wohl edelste Birne in der Region, die auch sehr gut zum Frischverzehr geeignet, aber zwischenzeitlich aufgrund des Feuerbrandes sehr selten geworden ist.

Der Zitronenbirnenbrand der Familie Kopf wurde bereits bei einer Vorarlberger Landesprämierung ausgezeichnet und zeigt, dass man in der Landschaft um Sulz nicht nur gut leben, sondern auch mit allen Sinnen genießen kann. Der Abfindungsbrand wird ab Hof verkauft.



Kopf's Birnenbrand
Im Wäse 6
A-6832 Sulz
+43 (0)664 467 6714
w.kopf@aon.at
Facebook @kopfschnaps



Meckatzer Löwenbräu

Die Kunst des gemeinsamen Genießens

2019 initiierte Michael Weiß die Allgäuer GenussMacher, eine Aktion, bei der Handwerker, Manufakturen, Köche, Gastwirte und Persönlichkeiten aus dem Allgäu gesucht werden, die sich dem Thema Genuss ebenfalls verschrieben haben. „Es geht uns um den Aufbau eines Netzwerks von Allgäuer GenussMachern, die sich gegenseitig inspirieren, motivieren und so auch den Beitrag leisten, dass das Allgäu für die Einheimischen immer lebens- und liebenswerter und für unsere Gäste eine immer attraktivere Urlaubsregion wird – und das alles unter dem Aspekt: Klasse statt Masse.“, bringt Michael Weiß seine Gründe für die Initiative auf den Punkt. „Die GenussMacher sind keine Eintagsfliege, wir werden sie jedes Jahr aufs Neue suchen.“

Michael Weiß war es auch ein Anliegen, den Genuss unmittelbar auf dem Brauereiareal erlebbar zu machen. Heute empfängt die Besucher der Brauerei oder des Meckatzer Bräustübles ein parkähnliches Areal, in dem alte Kastanien in spannendem Kontrast zur modernen Gartengestaltung stehen, historische Gebäude sich mit einer klaren Architektur abwechseln. Die efeuumrankte Mauer trennt das Brauereigelände von der Bundesstraße und ist quasi der Übergang von der hektischen Außenwelt zum idyllischen Innenhof, in dem man an sonnigen Tagen die Wahl hat zwischen Liegestühlen unter knorrigen Bäumen und dem Biergarten, in dem es sich vortrefflich genießen lässt.



Meckatzer Bräustüble Betriebs GmbH
Meckatz 8
D-88178 Heimenkirch
+49 (0)8381 1573
www.meckatzer.de
www.allgäuer-genussmacher.de



Otto Müller

Garant für Frische und Geschmack

In Konstanz gibt es einen Familienbetrieb, der seit Generationen „Regionalität“ lebt. Der Wurst- und Fleischwaren in bester Qualität und mit größter Sorgfalt selbst herstellt und in seinen regionalen Filialen frisch vertreibt. Das ist OTTO MÜLLER – eine Metzgerei, die im ganzen Bodenseeraum bekannt ist.

Dabei ist die enge Zusammenarbeit mit Landwirten aus der Region die Basis: Man kennt die Bauernhöfe, die Familien teils seit Generationen persönlich, wählt die Tiere dort selbst aus und achtet auf eine ganzheitliche Verarbeitung. Gemeinsam mit „ihren Landwirten“ entwickelt Katharina Müller mit ihrem Team immer neue Ideen, innovative Gerichte und noch schmackhaftere Fleisch- und Wurstspezialitäten.

Der eigene Vieheinkauf ermöglicht die frische und schonende Zubereitung und die komplette Kontrolle vom Bauernhof bis zur Ladentheke. So wird modern und transparent produziert, doch nach altüberlieferten Familien-Rezepturen in viel Handarbeit. Es werden ausschließlich hochwertige Zutaten und edle Gewürze verwendet – ohne Geschmacksverstärker.

*„Solange über der Eingangstür Otto Müller steht,
kommt nur das in die Ladentheke,
was wir selbst mit Genuss und Appetit essen!“*

Otto Müller Sen.



OTTO MÜLLER
Fleisch- und Wurstwaren GmbH

Stammhaus:
Rosgartenstraße 20
D-78462 Konstanz

Produktion/Hauptsitz:
Max-Stromeyer-Straße 49
D-78467 Konstanz
+49 (0)7531 593 70
www.otto-mueller.de



Randegger Ottilien-Quelle

Natürlich gut

„Denk global – trink lokal!“, so lautet die Philosophie des Familienunternehmens, das von den Brüdern Christoph und Clemens Fleischmann bereits in vierter Generation geführt wird. Jeder Schluck aus der Ottilienquelle ist ein „grüner“ Schluck auf die natürliche Landschaft am Bodensee und auf die Umwelt: Das natürliche Mineralwasser wird ausschließlich in nachhaltigen und gesunden Mehrwegglas-Flaschen abgefüllt.

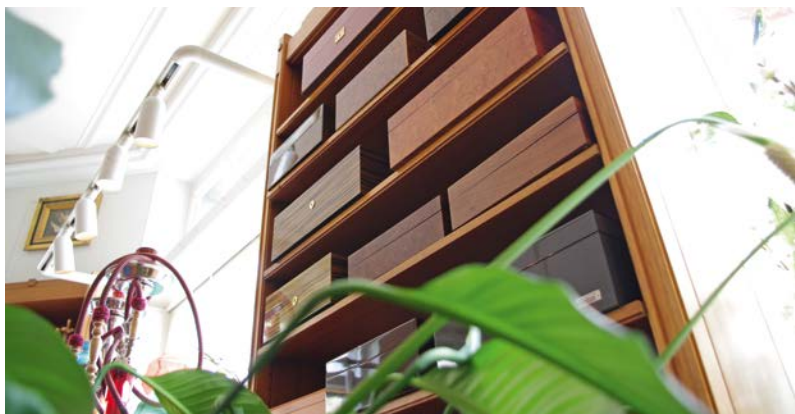
Zum abwechslungsreichen Sortiment des Betriebes gehören das Randegger Mineralwasser, verschiedene Limonaden, Schorlen sowie kalorienarme und Plus-Getränke. Auf Plastik wird hierbei ganz verzichtet! Das Glas der Flaschen ist dicht, geschmacksneutral, hält

frisch und ist gut zu recyceln. Der Vertrieb erstreckt sich in einem Radius von fünfzig Kilometern: Kurze Wege und eine wesentliche Verkehrs- und Müllvermeidung sind somit garantiert.

Das passt auch zum Kundenkreis, der überwiegend aus Familien und umweltbewussten Verbrauchern in der Region besteht. Der Betrieb sieht sich in der Verantwortung, nur das Beste aus der Natur zu bieten. Dazu gehört auch eine enge Partnerschaft mit Naturschutzverbänden aus dem Land, wie etwa dem NABU und der Deutschen Umwelthilfe - zum Schutz von Natur und Umwelt. 2019 wurde Randegger als erstes Unternehmen im Hegau nach der Gemeinwohl-Ökonomie (GWÖ) bilanziert.



Randegger Ottilien-Quelle GmbH
Gailinger Straße 4
D-78244 Gottmadingen
+49 (0)7734 930 00
www.randegger.de



Wellauer

Bewährte Tradition

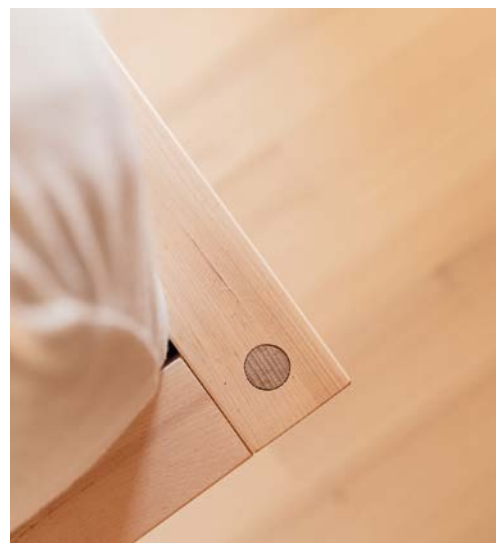
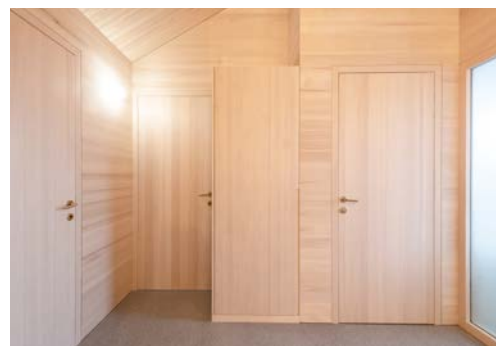
Als Gottlieb Wellauer im Jahr 1898 sein erstes Fachgeschäft für Tabakwaren in St. Gallen eröffnete, hätte er womöglich nicht geglaubt, dass sein Unternehmen auch im Jahr 2021 noch eine der führenden Adressen des Landes sein würde. Über Generationen hinweg ist das Familienunternehmen ein Inbegriff für hochwertige Tabakwaren. In den 1940er Jahren wurde eine weitere Filiale in der Klosterstadt eröffnet. Sein Sohn Walter Wellauer war es, der bis in die 1980er Jahre hinein dem Betrieb zu Bestleistungen verhalf. In der dritten Generation wurde das Unternehmen von der Familie Wellauer zwar an eine andere Firma verkauft, der Firmenname Wellauer blieb dem Traditionsunternehmen aber erhalten.

Heute, mit einem vielfältigen Sortiment an Raucherbedarfsartikeln bis hin zu einer großen Auswahl an Zigarren und Tabaken aus aller Welt, erweitert sich der Kundenstamm stetig. Gleichgeblieben ist aber vor allem eins: Die Leitlinie, allen Konsumenten preiswerte und trotzdem qualitativ hochwertige Produkte anzubieten. Wer also Lust auf exquisite Tabakwaren oder Zubehör hat, wird in einem der Fachgeschäfte in St. Gallen, Buchs SG, Olten oder Zürich auf jeden Fall fündig.



Wellauer AG
Neugasse 1
CH-9000 St. Gallen
+41 (0)71 222 5370
www.welltabac.ch

Wellauer AG
St. Leonhard-Strasse 31
CH-9001 St. Gallen
+41 (0)71 222 8288
www.welltabac.ch



Zirbenwolf

Traditionelle Holzbaukunst auf höchster Stufe

Als Bregenzerwälder Tischler und Holztechniker hat Wolfgang Zündel eine sehr tiefe Verbundenheit zum Werkstoff Holz. In seiner Heimat setzt man seit Jahrhunderten auf diese Ressource und legt großen Wert darauf, dass ein Möbelstück nützlich, ästhetisch und dadurch eine sinnvolle Investition ist. Deshalb verwendet er zu hundert Prozent Massivholz.

Ganz besonderes Holz liefert ihm die Zirbe, die Königin der Alpen. Studien zufolge senkt sie die Herzfrequenz, beruhigt mit ihren ätherischen Ölen und überzeugt durch ihre ästhetische Struktur. Im Sortiment hat der Tischler aber auch alle anderen heimischen Holzarten –

sorgfältig ausgewählt, regional bezogen und genauestens auf die geforderte Qualität geprüft. Sie alle fördern ein gutes Raumklima.

Basis seiner Möbelstücke ist die für den Kunden passende Holzart. Wolfgang Zündel hat Erfahrung und Gespür für den Werkstoff und garantiert hohe Qualität. In seiner Werkstatt entstehen nachhaltige Produkte, die ihre sinnlichen Eigenschaften für viele Jahrzehnte beibehalten, denn für ihn lebt die Seele des Baumes im Holz weiter. Persönliche Beratung, Planung, Umsetzung und Montage – beim Zirbenwolf kommt alles aus einer Hand.



Zirbenwolf
Dorn 903
A-6867 Schwarzenberg
+43 (0)664 252 0835
www.zirbenwolf.at

Synergie am See





7 | SYNERGIE AM SEE

BODENSEE PURE, Rankweil (A)

AKZENT VERLAG, Konstanz (D)

NETZWERK FÜR „NETZ-WERKER“

Bodensee Pure

Pure History

BODENSEE PURE entwickelte sich aus der Vereinigung „Gourmetclub Vorarlberg“, die durch eine Initiative von Vorarlberger Gastronomen gegründet wurde und über 35 Jahre lang im Ländle anspruchsvolle Anbieter vernetzte sowie deren Gourmet-Aktionen an interessierte Genießer vermittelt hat. Unter dem Label „Vorarlberg-Card“ wurde eine Mitgliederkarte lanciert, die schon in frühen Jahren in Kooperation mit einer regionalen Bank sogar eine Bezahl-Funktion ermöglichte. Sie war so beliebt, dass sich zu den tausenden Endverbrauchern über dreihundert Anbieter gesellten, von Gastro, über Handel und Dienstleistung. Damit wurde ein regionaler Wertschöpfungskreislauf initialisiert.

2010 begann der Verein, sich unter der Präsidentschaft von Heino Huber mit einer zeitgemäßen Weiterentwicklung des Vereinszwecks auseinanderzusetzen. In

Workshops und unter Beteiligung vieler Mitglieder sowie Engagements professioneller Berater wurde ein neues inhaltliches Konzept erarbeitet und der Name BODENSEE PURE als Label geboren. Markus Hotz, Herausgeber einiger seeumspannenden Magazine, wie der seezunge, akzent, seeclassics u.v.m., unterstützt seither den Vereinsvorstand beim Bestreben, sich international in der Region zu etablieren.

Die Initiative BODENSEE PURE will als Netzwerk-Idee erstmals die Grenzen Vorarlbergs überwinden und rund um den See Gleichgesinnte im Premiumbereich verbinden. So beschritt man zum 35-jährigen Bestehen des Gourmetclubs neue Wege, kreierte zeitgemäße Angebote und Aktionen.

Anspruch war und ist es, die besten Hotels, Restaurants, Freizeitanbieter und Dienstleister rund um den Bodensee zusammenzuführen, um interessierten Gästen ein unvergleichliches, unverfälschtes und pures Erlebnis zu bieten – BODENSEE PURE.

Der Leitgedanke war so überzeugend, dass die grenzübergreifende Initiative drei Jahre lang mit Interreg-Fördermitteln der EU und der Schweiz gefördert wurde und bis heute als beispielhafte Initiative gilt. Dabei ist allen teilnehmenden Betrieben die Möglichkeit geboten, sich mit anderen Partnern zu verknüpfen und das eigene Portfolio zu erweitern. Die einzelnen Partner fungieren dabei als Multiplikatoren – füreinander, miteinander!

Das Team von BODENSEE PURE:

Heino Huber, Präsident

Hans-Peter Metzler, Vizepräsident

Geschäftsstelle:

Judith Hilbrand und Elisabeth Schedler

Vorstandsmitglieder:

Markus Hotz, Dr. Johannes Hefel, Martin Berthold und Christian Greber



Vorstandsteam von BODENSEE PURE von links: Christian Greber, Judith Hilbrand, Heino Huber, Dr. Johannes Hefel und Markus Hotz

Gegenseitige Betriebsbesichtigungen fördern Verständnis und ermöglichen ein intensives Empfehlungsmanagement. Außergewöhnliche Kooperationen sind entstanden, neue Arrangements wurden kreiert, die Nachhaltigkeit und Regionalität stärken und zwar rund um den See. Vom Start weg waren bereits fünfzig Betriebe aus vier Ländern dabei. Das zeigt: Der Trend zu Regionalität ist ungebrochen, der Wunsch nach besonderen, individuellen Angeboten wächst stetig. Einzigartigkeit, Transparenz, Nachhaltigkeit, Authentizität und ehrliche Gastlichkeit – dafür steht BODENSEE PURE mit seinen engagierten Partnern.

BODENSEE PURE
Feinstes von Berg bis See
Seidengarten 27
A-6830 Rankweil
+43 (0)699 100 280 64
www.bodenseepure.eu

akzent Verlag

Medien für Leuchttürme ... nicht für Kirchtürme

Seit 1987 entstehen im akzent Verlag außergewöhnliche Magazine für die urbane und international lebendige „Gross-Stadt Bodensee“. In guten Jahren wird mit zwanzig inhouse-produzierten eigenen Heften sowie Kunden-Aufträgen eine Gesamtauflage von bis zu einer Million Magazine verlegt.

Zu den bekannten Magazin-Marken am See gehört das monatliche Lifestyle- & Eventmagazin akzent, das Magazin für die „Gross-Stadt Bodensee“, welches mit einem Mix aus Veranstaltungen, Kultur, Gastronomie, Personality, Architektur und spannenden Business Themen begeistert. Der größte Gastro-Führer in der Region, die seezunge, das größte Hochzeitsmagazin am See, die Traumzeit, auch seeclassics, das größte Oldtimermagazin am See oder Unternehmermagazine wie Klasse Frauen, Starke Teams und Seemänner werden einmal im Jahr oder teils zweijährig herausgegeben. Auch online sind die Medien-Marken mit verschiedenen dazugehörigen oder eigenständigen Plattformen erfolgreich.

Namhafte Unternehmen betrauen die Kreativen bei akzent Verlag überdies mit der Produktion ihrer Kommunikations- und Haus-Magazine. Auch hier sind die Profis gefragt, um z.B. Firmen-Jubiläen, Institutionen und Museen oder Baugenossenschaften und Netzwerke mit Magazinen oder Büchern optimal zu unterstützen. Qualität und Wertigkeit zeigen sich in Form und

Inhalt und führen dazu, dass Bücher und Magazine als wertvolles Give-Away und nicht als Wegwerf-Produkt angesehen und die zu vermittelnden Inhalte auch tatsächlich intensiv und nachhaltig wahrgenommen werden.

Die grenzübergreifende Vermittlung von wirklich relevanten Informationen, die kompetente Auswahl und nicht zuletzt das Zusammenbringen von regionalen Machern und Menschen ist dabei Grundlage dieses medialen Netzwerkes und erfüllt die Menschen, die dahinter stehen.

akzent Verlags-GmbH
Am Seerhein 6
D-78467 Konstanz
+49 (0)7531 991 4800
www.akzent-magazin.com

Netzwerk für „Netz-Werker“



BODENSEE PURE ist als Verein auch aktives Mitglied bei der neugegründeten Schutzgemeinschaft Bodenseefisch e.V.: damit Fischer auch in Zukunft ihr Netz auswerfen können.

Der international aufgestellte Verein bringt erstmals Fischer, Fischerei-Vereinigungen und Gastronomen, sowie an einer intakten, regionalen Natur interessierte Unternehmen und Gruppierungen seeumspannend zusammen. Im Verein BODENSEE PURE und in der Schutzgemeinschaft gibt es daher naheliegender Weise einige Personal-Überschneidungen.

Ziel der 2020 gegründeten „Internationale Schutzgemeinschaft Bodenseefisch“ ist es, den Bodenseefisch aus Wildfang zu fördern. Zugelassen sind dabei ausschließlich traditionelle Fangmethoden. Der Verein arbeitet an der Entwicklung eines Markenschutzes für den Begriff „Bodenseefisch“ und informiert über Produkte und Dienstleistungen zum Thema „Bodenseefisch aus Wildfang“.

Damit soll verhindert werden, dass in den Restaurants vor Ort Fische aus anderen Regionen als „echter Bodenseefisch“ serviert werden. Darüber hinaus will man die Zusammenarbeit aller Beteiligten, vom Fischer über Großküchen bis zum Verbraucher, intensivieren. Auch eine Verzahnung mit dem Tourismus ist vorgesehen.

Bei der Gründungsveranstaltung waren neben Fischern und Vertretern von Fischereiverbänden sowie Gastronomen aus allen Anrainerstaaten auch Organisationen dabei, die es sich zum Ziel gemacht haben, regionale Lebensmittel und nachhaltige Produktion zu fördern, wie eben BODENSEE PURE.

Bodensee Pure

Impressum

BODENSEE PURE
Feinstes von Berg bis See
Seidengarten27
A-6830 Rankweil
+43 (0)699 100 280 64

info@bodenseepure.eu
www.bodenseepure.eu

Realisierung:
akzent Verlags-GmbH
Am Seerhein 6
D-78467 Konstanz
+49 (0)7531 991 4800

info@akzent-magazin.com
www.akzent-magazin.com

Herausgeber:
Markus Hotz (V.i.S.d.P.)
m.hotz@akzent-magazin.com
Andreas Querbach
a.querbach@schwaebische.de

Projektleitung:
Stefanie Göttlich
s.goettlich@akzent-magazin.com

Produktion:
Chris Bernert & demaex.com
c.bernert@akzent-grafik.com

Druck:
Hecht Druck GmbH & CO KG
www.hechtdruck.at



Noch mehr Nachschlag unter:

WWW.BODENSEEPURE.EU