

BODENSEE PURE



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

„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)



BODENSEE PURE

UNSERE WERTE – UNSERE REGION

Unsere Region und der Bodensee stellen einen wunderbaren Lebensraum dar, den es zu erhalten und als lebens- und erlebenswert zu gestalten gilt – für den Gast wie auch für die heimische Bevölkerung und die ansässigen Betriebe.

Daher fragen 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 vernetzen und denen die Themen Nachhaltigkeit, Regionalität und Miteinander sehr wichtig sind. Weil sie wissen, dass dies die einzig richtigen Antworten auf die Herausforderungen der Zukunft sein werden.

Die Zukunft wird immer komplexer und schneller. Veränderungen hat es schon immer gegeben, aber nicht in dieser Geschwindigkeit und Intensität. Hier sind wir gefordert, unsere Antworten zu finden, indem wir grenzüberschreitend kooperieren, Netzwerke bilden und gemeinsam nach möglichen Synergieeffekten suchen.

 EUROPÄISCHE UNION
Europäischer Fonds für regionale Entwicklung
 interreg
Das Projekt BODENSEE PURE wird durch das EU Förderprogramm INTERREG unterstützt.



Partnerverzeichnis

1 | HOTELS

HOTEL GASTHOF KRONE, Hittisau (A)
HOTEL-RESTAURANT MAIER, Fischbach (D)
HOTEL SCHÖNBLICK, Eichenberg (A)
HUBERTUS ALPIN LODGE & SPA, Balderschwang (D)
LANDGASTHOF SCHÄFLE, Altenstadt/Feldkirch (A)
RIVA, Konstanz (D)
ROMANTIK HOTEL DAS SCHIFF, Hittisau (A)
ROMANTIK HOTEL RESIDENZ AM SEE, Meersburg (D)

2 | GASTRONOMIE & EVENTS

AUTOBAU, Romanshorn (CH)
BRASSERIE COLETTE, Konstanz (D)
BURGRESTAURANT GEBHARDSBERG, Bregenz (A)
GASTHOF TAUBE, Alberschwende (A)
GENUSSWERKSTATT MICHAEL BODE, Lindau (D)
MONTFORTHAUS, Feldkirch (A)
MS SONNENKÖNIGIN, Hohenems (A)
VILLA MAUND, Schoppernau (A)

3 | KULTUR

HUTMUSEUM, Lindenberg (D)
JÜDISCHES MUSEUM, Hohenems (A)
JUPPENWERKSTATT, Riefensberg (A)
KUB KUNSTHAUS BREGENZ & VORARLBERG MUSEUM, Bregenz (A)
LANDESTHEATER VORARLBERG, Bregenz (A)
SEEMUSEUM, Kreuzlingen (CH)

4 | NATUR & ERLEBNIS

ALPINUS, Alberschwende (A)
FLUGSCHULE BREGENZERWALD, Bezau (A)
INATURA, Dornbirn (A)
NATURPARK NAGELFLUHKETTE e.V., Immenstadt i. A (D)

5 | GESUNDHEIT & WELLNESS

BUCHINGER WILHELMI, Überlingen (D)

6 | HANDEL

EKO LIFESTYLE, Sulz (A)
MODEHAUS FISCHER, Singen (D) & Konstanz (D)
PRÄG, Dornbirn (A)
RAUM W, Kirchzarten (D) & Konstanz (D)
WELLAUER, Rheineck (CH)

7 | HANDWERK & KREATIVE

ALLSPORT, Weiler (A)
ALPDRINKS & FURORE, Götzis (A)
DER JOGI, Bezau (A)
ENJO INTERNATIONAL, Altach (A)
FELDER METALL, Andelsbuch (A)
FOTOGRAF MICHAEL GUNZ, Hohenems (A)
FRED HARBOUR, Friedrichshafen (D) & Alberschwende (A)
KERAMIK WERKSTATT SCHÄDLER, Nendeln (FL)
OTTO MÜLLER, Konstanz (D)

8 | GENUSS & LANDWIRTSCHAFT

AUGARTEN GÄRTNEREI, Frastanz (A)
BRAUEREI FRASTANZER, Frastanz (A)
DIETRICH VORARLBERGER KOSTBARKEITEN, Lauterach (A)
FLÖTZERHOF, Wolfurt (A)
HELDERNHOF, Höchst (A)
HOPFENGUT N°20, Tettnang (D)
LANZ.WEIN, Nonnenhorn (D)
METZLER NATURHAUTNAH MOLKEPRODUKTE, Egg (A)
OBSTHOF STRODEL, Weissensberg (D)
ÖLMÜHLE BREGENZ, Langen (A)
RANDEGGER OTTILIEN-QUELLE, Gottmadingen (D)

SCHMELZENBACH Käse & Speck, Riefensberg (A)
SYRINGA, Binningen (D)
WAGYU-HOF, Egg (A)
WEINGUT AUFRICHT, Stetten b. Meersburg (D)
WEINGUT KRESS, Überlingen (D)

9 | MOBILITÄT

AGSTEIN CLASSIC CRAFTS, Wasserburg (D)
OLDTIMERVERMIETUNG WERNER NEU, Wangen (D)
RDS HOHENTWIEL, Hard (A)

10 | SYNERGIE AM SEE

AKZENT VERLAG, Konstanz (D)
GOURMET CLUB VORARLBERG, Rankweil (A)
STRATEGISCHE PARTNERSCHAFTEN

IMPRESSUM

Hotels



1 | HOTELS

HOTEL GASTHOF KRONE, Hittisau (A)

HOTEL-RESTAURANT MAIER, Fischbach (D)

HOTEL SCHÖNBLICK, Eichenberg (A)

HUBERTUS ALPIN LODGE & SPA, Balderschwang (D)

LANDGASTHOF SCHÄFLE, Altstadt/Feldkirch (A)

RIVA, Konstanz (D)

ROMANTIK HOTEL DAS SCHIFF, Hittisau (A)

ROMANTIK HOTEL RESIDENZ AM SEE, Meersburg (D)



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 Nussbauer 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 auf der Terrasse 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.



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



Hotel-Restaurant Maier

Mit allen Sinnen

Seit der Eröffnung der Pension Café Maier durch Alois Maier in den 1940er Jahren befindet sich das traditionsreiche 4 Sterne Hotel in Friedrichshafen am Bodensee in Familienbesitz. Die Erfahrung aus mehr als 80 Jahren haben die Familien Maier und Fennel dafür genutzt, ein beliebtes und qualitativ hochwertiges Hotel und Restaurant zu entwickeln.

Der Bodensee ist für das Hotel Grenze und Verbindung zugleich, denn hier treffen die kulinarischen Welten des Alpenraums auf die besondere Küche Süddeutschlands. Deshalb stehen auf der Speisekarte sowohl schwäbische

Gerichte als auch Spezialitäten aus dem Allgäu, aus Baden wie auch aus dem Bregenzer Wald oder dem Appenzeller Land.

Die Liebe zur Bodensee-Landschaft, den regionalen Produkten und heimischen Weinen inspiriert das Team täglich bei der Arbeit. Verwendet werden für die zeitgemäße Küche in schönster Lage ausschließlich lokale Produkte aus der Bodenseeregion von sorgfältig ausgewählten Lieferanten.



Hotel-Restaurant Maier
 Poststraße 1-3
 D-88048 Friedrichshafen-Fischbach
 +49 (0)7541 4040
www.hotel-maier.de



Hotel Schönblick

Panoramablick

Das Hotel Schönblick liegt 400 Meter über dem Bodensee und gewährt seinen Gästen einen atemberaubenden Blick auf Bregenz, Lindau und die riesige Wasserfläche. Bei klarer Sicht offenbart sich hier das gewaltige Alpenpanorama in seiner ganzen Pracht am Horizont.

Hotelier und Chefkoch Karlheinz Hehle steckt sein volles Herzblut in das Hotel „Schönblick“ und investiert viel Zeit in die hochwertige Speisekarte des Restaurants. Neben der phänomenalen Aussicht werden die Gäste auch mit der anspruchsvollen Gastronomie des Hotels verwöhnt. Im Restaurant wird ein vielfältiges Angebot, gepaart mit besten Weinen serviert – vor allem aus Österreich.

Vom österreichischen Kuratorium Kulinarisches Erbe als „Botschafter des regionalen Genusses“ ausgezeichnet, setzt Hehle beim Zubereiten der Speisen vor allem auf die Erzeugnisse der umliegenden Höfe. Zum Verfeinern wird zu Kräutern aus dem eigenen Kräutergarten und den vier Hochbeeten direkt neben dem Hotelgelände gegriffen. Bei sonnigem Wetter findet sich hier auch der perfekte Ort für einen kleinen Spaziergang.



Hotel Schönblick
Dorf 6
A-6911 Eichenberg
+43 (0)5574 45 96 50
www.schoenblick.at



HUBERTUS Alpin Lodge & Spa

Raufkommen zum Runterkommen

In der HUBERTUS Alpin Lodge & Spa soll sich der Gast wie zuhause fühlen. Auf 1000 Höhenmetern gelegen, vollkommen eingebettet in die Natur – umgeben von Bergen – können Gäste Körper und Geist etwas Gutes tun. Mit dem Mix aus urigem Idyll und stilvoller Moderne schafft das HUBERTUS einen Zufluchtsort mit viel Komfort.

In den Zimmern verschiedener Kategorien treffen Birkenhölzer auf Granitstein, geschmückt mit kuschligen Fellen und fließenden Stoffen für eine wohlige Raum-Atmosphäre. Energetischer Kern des Hotels ist das Alpin Health & Spa. Hier werden Erholung und Erfrischung

großgeschrieben; die Vitalität der Gäste steht ganz im Vordergrund des Wellness-Konzepts und soll durch individuelle und außergewöhnliche Rituale gestärkt werden.

In der Küche wird im HUBERTUS besonderer Wert auf regionale und saisonale Produkte gelegt, die mit hoher Kochkunst für die Gäste zubereitet werden. Auch hier werden Gegensätze gepaart: Für den besten Geschmack wird Tradition mit der zeitgemäßen Esskultur verknüpft. Das HUBERTUS steht also ganz im Zeichen von Genuss und Entspannung.



HUBERTUS Alpin Lodge & Spa
Dorf 5
D-87538 Balderschwang
+49 (0)8328 9200
www.hotel-hubertus.de



Landgasthof Schäfle

Generationen-Hotel

Seit 1889 befindet sich der Landgasthof Schäfle im Besitz der Familie Fulterer und prägt seit jeher das Dorfgeschehen in Feldkirch-Altenstadt. Gastfreundschaft wird damals wie heute im 3-Sterne Superior Hotel mit preisgekröntem Restaurant großgeschrieben.

Das hoteleigene Restaurant verwöhnt seine Gäste mit Köstlichkeiten aus der gutbürgerlichen, regionalen und internationalen Küche. Besonders geschmackvoll sind die frisch gebackenen Brote aus dem Steinofen und der hauseigene Wein vom Ardetzenberg. Das wissen sowohl Gäste als auch Experten zu schätzen. Für die Verwendung von Produkten aus Österreich bzw. aus umlie-

genden kulinarischen Regionen wurde der Landgasthof Schäfle von der AMA Marketing GesmbH ausgezeichnet und zertifiziert.

Eine weitere Besonderheit: Im Weinkeller lagert eine große Auswahl vorwiegend österreichischer Weine und noch einen Stock tiefer reift der selbst gekelterte „Ardetzenberger“ in großen Fässern heran. Der selbstgekelterte Rivaner vom Ardetzenberg gewann den Weinpreis Vorarlberg 2007 und 2010.



Landgasthof Schäfle
Naflastraße 3
A-6800 Feldkirch-Altenstadt
+43 (0)5522 72203
www.schae fle.cc



RIVA Konstanz

Bester Service mit Seeblick

Ein gutes Hotel benötigt Menschen, die es mit Leben füllen. Das Team des Hotel 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 51 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. Bester Service, eine wohlthuend 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 36 30 90
www.hotel-riva.de

ROMANTIK HOTEL DAS SCHIFF



Ruhe & Gaumenfreuden

Für Familie Metzler ist das Gastgeber-Sein nicht nur Profession, sondern Berufung: In ihrem eleganten Haus, dem ROMANTIK HOTEL DAS SCHIFF, verschmelzen Vorarlberger Tradition und Moderne zu einem außergewöhnlichen Ganzen.

Das Viersterne-Hotel ist bekannt für familiäre Gastlichkeit, regionale Haubenküche und stilvollen Komfort. Selbst die Gebäude an sich sind sehenswert. Neben dem alten geschindelten Haupthaus steht ein moderner Holzklubbus, in dem sich die hauseigene Ladenwirtschaft „Ernele“ befindet. Hier nimmt man an einem der massiven Eichen-tische Platz und lässt sich von Küchenmeister Felix Gross regionale Produkte direkt vor den Augen zubereiten.

Im Esszimmer des Schiffs sitzt man gemütlich unter der renovierten Holzdecke mit kunstvoll gemalten Ornamenten und genießt die feinen Speisen der beiden Küchenleiter Bernd Reimer und Benjamin Wolter, die sowohl hier als auch im haubendekorierten Gourmet Restaurant „Wälderstube 1840“ kreative und liebevoll zusammengestellte Menüs kredenzen.

Die Zimmer wurden mit viel Gespür gestaltet und bieten Räume von natürlicher Schönheit und Behaglichkeit. Im großzügigen Sauna- und Wellnessbereich schweift der Blick immer wieder auf die fantastische Aussicht auf die Bregenzerwälder Bergwelt.



ROMANTIK HOTEL DAS SCHIFF
A-6952 Hittisau
+43 (0)5513 62200
www.schiff-hittisau.com



Romantik Hotel RESIDENZ AM SEE

Beste Aussichten

Im Romantik Hotel Residenz am See kann so richtig entspannt werden. „Der Gast ist König“ ist hier nicht nur ein Sprichwort, sondern die oberste Regel. Das Residenz-Team setzt alles daran, den Aufenthalt in Meersburg für alle unvergesslich zu gestalten.

Neben der zuvorkommenden Gastfreundlichkeit, legt das Team ebenso viel Wert auf kulinarische Spitzenleistungen aus Küche und Keller. Zur Restaurantwahl stehen: Das Vino Rustikal – klein aber fein –, das Residenz Restaurant mit seiner regional gehobenen Küche oder das Gourmetrestaurant „Casala“, eines der führenden Restaurants am Bodensee mit einem Michelin Stern.

Die Urlaubsgäste sind in stilvoll eingerichteten Zimmern oder Suiten untergebracht. Außerdem kann das Hotel mit seiner spektakulären Lage mit Blick auf den Bodensee und auf die Schweizer Alpen punkten. Ganz in der Nähe befinden sich zwei Golfclubs und nur wenige Schritte vom Hotel entfernt befindet sich die Meersburg Therme mit ihrem großzügigen Außenbereich und einer Saunawelt. Für weitere Ausflugstipps und -ideen steht das Hotelteam jederzeit zur Seite.



Romantik Hotel
RESIDENZ AM SEE
Uferpromenade 11
D-88709 Meersburg
+49 (0)7532 800 40
www.hotel-residenz-meersburg.com

Gastronomie & Events



2 | GASTRONOMIE & EVENTS

AUTOBAU, Romanshorn (CH)

BRASSERIE COLETTE, Konstanz (D)

BURGRESTAURANT GEBHARDSBERG, Bregenz (A)

GASTHOF TAUBE, Alberschwende (A)

GENUSSWERKSTATT MICHAEL BODE, Lindau (D)

MONTFORTHAUS, Feldkirch (A)

MS SONNENKÖNIGIN, Hohenems (A)

VILLA MAUND, Schopfernau (A)



autobau erlebniswelt

Begeisterung für Autobau

Sehen, hören, unter die Haube schauen – und einsteigen! Im Automuseum autobau erlebniswelt in Romanshorn erleben Besucher die faszinierende Welt von Aston Martin und Bugatti, von Ferrari und Lamborghini, von Maserati, Mercedes, Porsche und vielen anderen Automarken.

In fünf Ausstellungshallen mit acht Ausstellungsflächen wird eine außergewöhnliche Autosammlung gezeigt, die der Sohn des Initiators, der Schweizer Unternehmer und Rennfahrer Fredy Alfred Lienhard weiterführt. Von exotischen Hypercars und fulminanten Rennautos bis

hin zu legendären Klassikern und sagenumwobenen Supersportwagen – hier können Autos bewundert werden, denen man im normalen Leben kaum begegnet.

Zugleich ist das Museum eine Eventlocation am Bodensee: In der großen Eventhalle und auf weiteren, direkt in die Autoausstellung integrierten Flächen können Gäste sowohl ihre Traumhochzeit als auch eine große Familienfeier, jährliche Firmenanlässe oder Weihnachtsfeiern zelebrieren.



autobau erlebniswelt
Egnacherweg 7
CH-8590 Romanshorn
+41 (0)71 466 00 66
www.autobau.ch



Brasserie Colette Tim Raue

Französische Sterne-Küche

Mitten in der Konstanzer Altstadt gelegen, befindet sich die Brasserie Colette Tim Raue. Hinter dem Brasserie-konzept steht der mit zwei Michelin Sternen und 19 Gault&Millau-Punkten ausgezeichnete Spitzenkoch Tim Raue, der als kulinarischer Berater engagiert wurde, um ein Angebot zu schaffen, das Jung und Alt gleichermaßen anspricht.

Auf der Speisekarte, die ganz bewusst die Handschrift ihres Konzeptgebers trägt und den unverkennbaren Raue-Twist aus Süße, Säure und Schärfe offenbart, findet man Gerichte wie Thunfisch Niçoise, Steak Frites oder Austern Fines de Claire. Darüber hinaus spiegelt sich die Vielfalt Frankreichs auch auf der wöchentlich wechselnden Lunchkarte wider oder zeigt sich in raffinierten Menü-Specials, die das Team der Brasserie Colette seinen Gästen monatlich neu präsentiert. Das vielseitige Kuchen- und Tortenangebot aus der hauseigenen Pâtisserie lädt auch außerhalb der klassischen Mahlzeiten zum Verweilen ein.



Brasserie Colette Tim Raue
Brotlaube 2a
D-78462 Konstanz
+49 (0)7531 128 51 07
www.brasseriecolette.de



Burgrestaurant Gebhardsberg

Über den Dächern von Bregenz

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

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

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.



Burgrestaurant Gebhardsberg
Gebhardsberg 1
A-6900 Bregenz
+43 (0)557 44 25 15
www.greber.cc



Wirtshaus zur Taube

Tradition und Moderne

Alle Wege führen am Wirtshaus zur Taube vorbei – seit 500 Jahren schon. Nicht nur Pferde, sondern auch Neuigkeiten wurden damals an der Poststation ausgetauscht. Als kommunikatives Zentrum ist das traditionsreiche Haus der Gemeinde erhalten geblieben: Zwar werden hier keine Pferde mehr getauscht, dafür pflegt der gelernte Landwirt Lothar Eiler zusammen mit seiner Partnerin Helene die einheimische Küche auf höchstem Wirtshausniveau.

Den Feierabend können die Gäste gemütlich beim Panoramablick auf den Bregenzerwald – mit einem Bier oder feinem Hausgebranntem – ausklingen lassen, zum Vespere gibt es eine Wälderplatte mit Käse und Wurst.

Auch im Kreise der Familie lässt es sich im Haus gediegen speisen: Olga's Festsaal, ein original erhaltener Tanzsaal aus dem 19. Jahrhundert, lädt zu einer unterhaltsamen Zeitreise ein, bei Familienfeiern, Betriebsfesten oder Kleinkunstabenden.

Um die Speisekarte kontinuierlich mit kulinarischen Ideen aus der Region weiter entwickeln zu können, vertraut Lothar Eiler auf sein Fachwissen und als Mitglied der Käsestrasse Bregenzerwald und Bodensee Pure auf seine guten Kontakte zu Partnern und Lieferanten aus der Region.



Wirtshaus zur Taube
Hof 9 bei der Kirche
A-6861 Alberschwende
+43 (0)5579 4202
www.taube.at



GenussWerkstatt

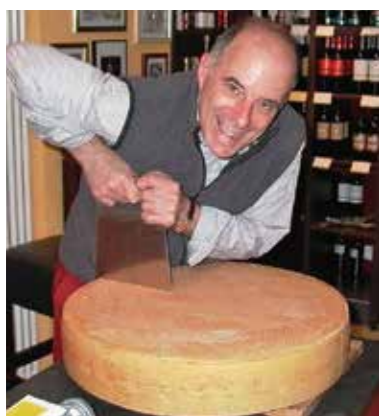
Leckereien & Feinkost

Im Herzen der Insel Lindau ist das Fachgeschäft GenussWerkstatt zu finden. Inhaber Michael Bode, Diplom-Käsesommelier und Wein-Kulturführer Bodensee, bietet neben dem Feinkostverkauf auch spannende Degustationen, Führungen, Seminare und Events rund um das Thema Wein, Käse, Kulinarik und Kultur.

Alle Produkte in der GenussWerkstatt sind handwerklich produziert und persönlich ausgewählt. Egal ob Hartkäse, Weichkäse, Schnittkäse, oder andere Genussarten – der Käse muss aus tragfrischer Heumilch und von Hand hergestellt sein. Neben Käse aus dem deutschsprachigen Raum sind auch Sorten aus Frankreich und

Italien im Angebot. Zudem werden im Geschäft zu den Milchprodukten passende Essige, Öle, verschiedene Aufstriche, Senf, Brände und wohlschmeckende Weine angeboten.

Die Freude und das Interesse an hochwertigen Produkten, unter Berücksichtigung der artgerechten Tierhaltung, teilt der Inhaber mit seinen Kunden. Deshalb finden die Verkostungen auch bei Winzern, Restaurants, Hotels, in Firmen oder in privaten Residenzen statt.



GenussWerkstatt
Michael Bode
Reichsplatz 5
D-88131 Lindau
+49 (0)8382 715 96 11
www.genusswerkstatt-lindau.de



© Petra Rainer

Montforthaus

Dialog und Begegnung

Raum für Dialog und Begegnung – das schafft das Montforthaus Feldkirch, das Kongress und Zentrum zugleich 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 Montforthaus 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 Kochen.

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 eigenen Vorstellungen, Budget und kulinarischen Wünschen.



© Matthias Rhomberg



© Matthias Rhomberg



© David Mathiesen



© David Mathiesen

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



MS Sonnenkönigin

Einzigartigkeit auf drei Decks

Die Einzigartigkeit und den Service der MS Sonnenkönigin erlebt man am besten selbst. Hunderte Schiffsbegeisterte waren 2008 zu Wasser und an Land dabei, als Taufpatin Gräfin Bettina Bernadotte das Event- und Charterschiff feierlich übergab. Seither ist das Schiff glanzvolle Gastgeberin rauschender Feste und beeindruckender Events.

Die Sonnenkönigin begeistert als edle Eventlocation für 100 bis zu 1000 Personen: Ob Galadinner, Firmenfeier, Produktpräsentation, Tagung, Konzert oder ausgelassene Party – das Schiff macht jedes Event zu einem unvergesslichen Erlebnis. Auch als Bühne für verschiedenste TV-Produktionen hat sie sich bewährt. Mit einer aus-

geklügelten Bühnen-, Licht- und Tontechnik, einer höhenverstellbaren Bühne und vielen Möglichkeiten zur Bestuhlung erfüllt die Sonnenkönigin individuelle Anforderungen.

Das Sonnendeck, der über drei Decks reichende Veranstaltungssaal und vier Bars schaffen außergewöhnliche Erlebnisse, auch bei regelmäßig stattfindenden Public Events. Soul Kitchen, White Night, Konstanzer Seenacht oder das Oktoberfest sind mittlerweile Fixpunkte im Vorarlberger Eventkalender und die Vorarlberg-Lines Premiumfahrten machen die breite Palette an Nutzungsmöglichkeiten komplett.



Eventschiff MS Sonnenkönigin
komitee eventservice marberger gmbh
Bildgasse 10
A-6850 Dornbirn
+43 (0)5572 39 80 01
www.sonnenkoenigin.cc



© Friedrich Böhlinger

Villa Maund

Zeit zum Genießen

Genuss mit Charme und Tradition mit Stil, direkt in der Natur erleben – dafür ist die Villa Maund bekannt. 1890 als Jagdvilla vom englischen Bankier und Alpinisten Sir John Oakley Maund erbaut, wurde sie zum Feiern und Jagen genutzt, so auch vom deutschen Kronprinz Wilhelm von Hohenzollern. Seit 2013 wird das darin beherbergte Hotel Gasthof Adler von der Familie Muxel liebevoll geführt und für verschiedene Veranstaltungen wie Hochzeiten, Geburtstage, Firmenfeiern und Tagungen genutzt.

Die Villa Maund ist ein magischer Ort für Gäste, die das Besondere lieben. Heute zählt sie zu den bedeutendsten historischen Denkmälern Vorarlbergs und zieht ihre

Besucher durch die außergewöhnliche Architektur in den Bann. Eingebettet in die wunderbare Bregenzerwälder Bergwelt liegt das Jagdschlössle inmitten unberührter Natur. Festliche Aperós und Zeremonien finden meist im Garten auf einer Waldlichtung in den Bergen statt, während das Dinner in den edlen englischen Salons serviert wird.

In 11 großzügigen Suiten und 8 charmanten Doppelzimmern finden Gäste ihren idealen Rückzugsort. Die Gastgeberfamilie Muxel verwöhnt mit viel Hingabe und versteht es, bodenständige sowie raffinierte Gaumenfreuden aus heimischen Zutaten zu zaubern.

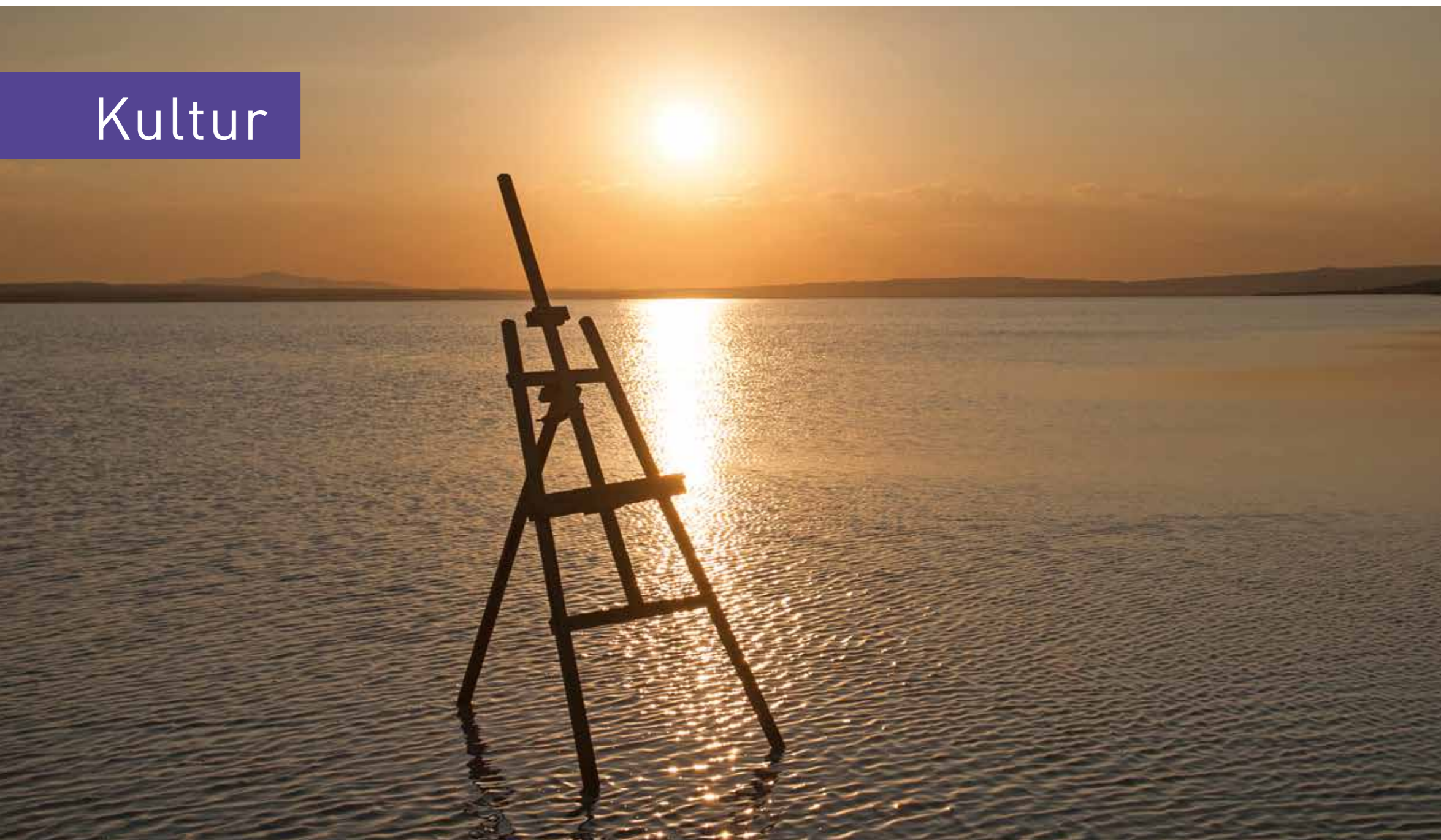


© Friedrich Böhlinger



Villa Maund
Hotel Gasthof Adler – Familie Muxel
Mitteldorf 42
A-6886 Schoppernau
+43 (0)5515 2106
www.gasthof-adler.at

Kultur



3 | KULTUR

HUTMUSEUM, Lindenberg (D)

JÜDISCHES MUSEUM, Hohenems (A)

JUPPENWERKSTATT, Riefensberg (A)

KUB KUNSTHAUS BREGENZ & VORARLBERG MUSEUM, Bregenz (A)

LANDESTHEATER VORARLBERG, Bregenz (A)

SEEMUSEUM, Kreuzlingen (CH)



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 Stroh Hüte 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 zum Ausprobieren ein, verschiedene Hutvarianten können anprobiert werden, und 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 43 20
www.deutsches-hutmuseum.de



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.

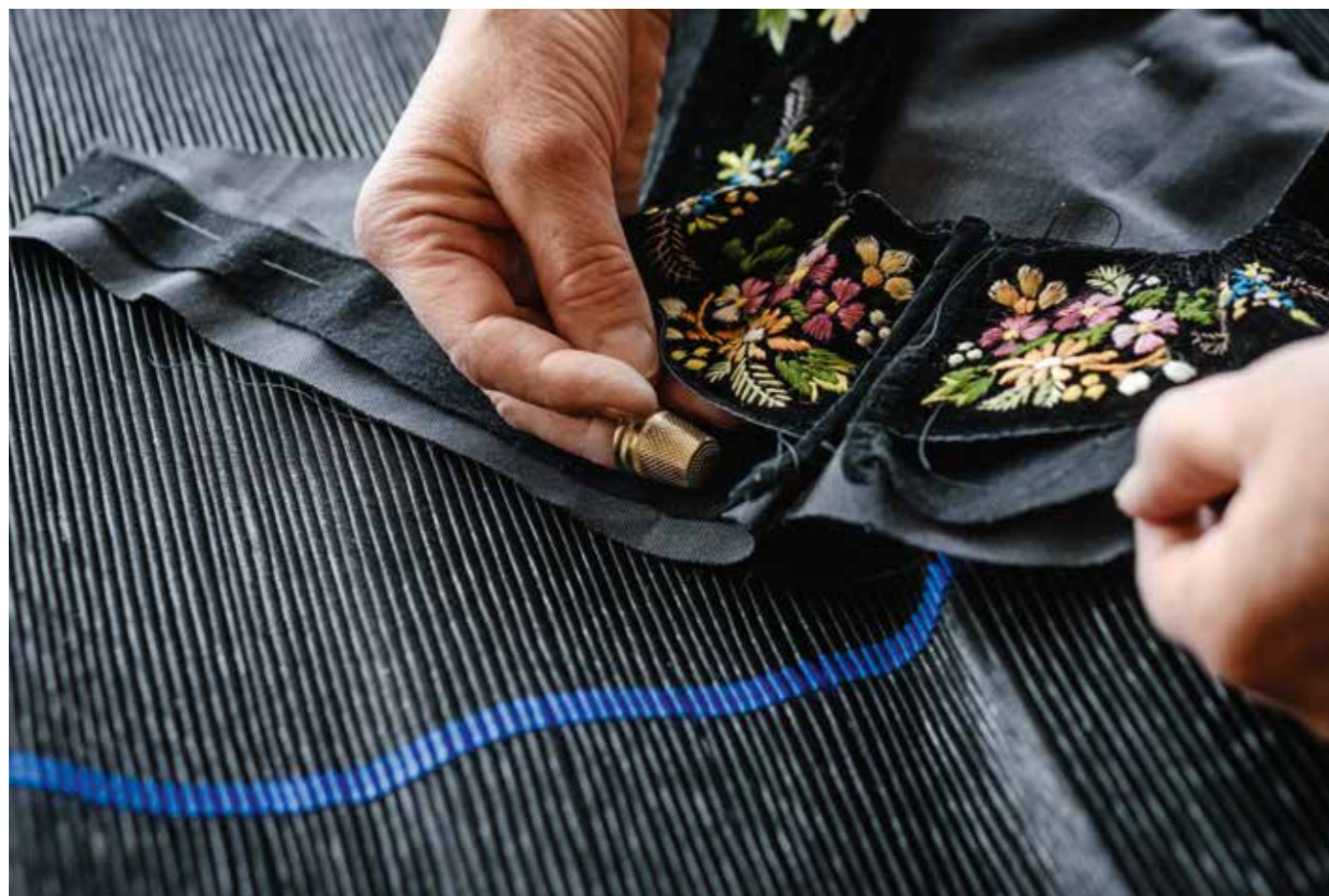
Individuelle Lebensgeschichten und Objekte erinnern in der Dauerausstellung des Museums an die landjüdische Gemeinde Hohenems und an das Leben der jüdischen Flüchtlinge in Vorarlberg nach dem Zweiten Weltkrieg. Zugleich werden die Regionalgeschichte und ihre

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 6 Jahren.



Jüdisches Museum Hohenems
Villa Heimann-Rosenthal
Schweizer Straße 5
A-6845 Hohenems
+43 (0)5576 73 98 90
www.jm-hohenems.at



Juppenwerkstatt Riefensberg

Traditionelles Handwerk

In der Juppenwerkstatt Riefensberg wird der Stoff für die Fertigung der Bregenzerwälder Juppe, eine der ältesten Trachten des Alpenraums, noch in traditionellem Handwerk hergestellt. Die aufwendige Stofferzeugung gründet sich auf eine uralte Rezeptur und dem jahrhundertlang weitergegebenen Wissen der Bregenzerwälder Juppenfärbermeister.

Neben dem Direktverkauf der hochwertig gefertigten Stoffe bietet die Juppenwerkstatt Besucherinnen und Besuchern die Möglichkeit, die Arbeitsprozesse der komplexen Juppenherstellung kennenzulernen und die wechselnden Ausstellungen mit Trachtenschwerpunkt zu besichtigen. Im Rahmen von Führungen ist eine

Kunsthawerkerin anwesend. Zudem werden Kurse zur Trachtenherstellung oder zum Erlernen textiler Handwerkstechniken angeboten.

Auch architektonisch ist die Juppenwerkstatt eine Besonderheit: Sie besticht durch eine Glasfassade, die das Fachwerk des alten Hauses in ästhetischer Weise durchscheinen lässt und das Innere des ehemaligen Wirtschaftsteils mit Licht versorgt.



Juppenwerkstatt Riefensberg
Dorf 52
A-6943 Riefensberg
+43 (0)5513 83 56 15
www.juppenwerkstatt.at



© Auktionshaus Hassfurth



© Markus Treiter



© Marc Mosman



Kunsthäuser Bregenz

VORARLBERGER LANDESMUSEUM | KUB

Historie und Gegenwart

Das voralberg museum in Bregenz reflektiert die Region als gewordene und werdende Kulturlandschaft: Aktuelle Themen stehen hier neben historischen Zeugnissen, neue Formate wirken im Wechselspiel mit klassischen Zugängen zur Kultur.

Vier Ausstellungen sowie die jährlichen Sonderausstellungen thematisieren aus unterschiedlicher Perspektive sowohl die Historie und Gegenwart der Region als auch die Lebensgeschichten ihrer Bewohnerinnen und Bewohner. Das voralberg museum richtet sich an all diejenigen, die Spaß am Erleben haben und mehr über die Region erfahren möchten.

Vision des Denkbaren

Das Kunsthaus Bregenz ist ein international agierendes Ausstellungshaus für herausragende zeitgenössische Kunst, das Kunstfreunde ebenso wie Architekturinteressierte begeistert.

Der Schweizer Architekt Peter Zumthor entwarf das markante Gebäude, im Auftrag des Landes Vorarlberg, dessen Fassade von milchglasartigen Glaspaneelen umgeben ist. Internationale Künstlerinnen und Künstler sind eingeladen, auf die Architektur zu reagieren beziehungsweise eine Symbiose mit ihr einzugehen.

Der 1997 vollendete Bau wurde mehrfach ausgezeichnet, unter anderem mit dem „Mies van der Rohe Award for European Architecture“.

voralberg museum
Kornmarktplatz 1
A-6900 Bregenz
www.voralbergmuseum.at

Di-So 10-18 Uhr
Do 10-20 Uhr
Mo geschlossen, außer an Feiertagen

Kunsthaus Bregenz
Karl Tizian Platz
A-6900 Bregenz
+43 (0)5574 48 59 40
www.kunsthaus-bregenz.at

Di-So 10-18, Do 10-21 Uhr



© Markus Treiter

Kunsthäuser Bregenz

VORARLBERGER LANDESTHEATER

Raum für Geschichten

Das Vorarlberger Landestheater Bregenz bietet einen Ort, an dem Fantasie, Reflexion, Emotion und Wissen sich entfalten können und verbildlicht werden. Das ganze Jahr über wird Theater für jede Altersstufe inszeniert - mit gleichzeitigem Augenmerk auf nationale sowie internationale Entwicklungen der Theaterwelt.

Das Publikum erlebt Inszenierungen aus dem reichhaltigen Angebot der Theaterliteratur, wie auch experimentelle und interdisziplinäre Formen, die das Theater als Kunst- und Reflexionsraum eröffnen. Jede Inszenierung stellt die Frage, wie Theater in Gesellschaft und Politik, aber auch in historischen Dimensionen gedacht werden kann. Ebenso steht pro Saison eine Musiktheaterpro-

duktion in Kooperation mit dem Sinfonieorchester Vorarlberg auf dem Spielplan. Das Junge Landestheater richtet sich an das junge und jüngste Publikum. Mit Theaterspielclubs, Angeboten für Schulen oder dem neuen Bürgerinnen- und Bürgerchor wird Schauspiel für alle erlebbar gemacht.

Da Theater bekanntlich alles darf – außer langweilig sein, möchte das Vorarlberger Landestheater mit seinem Spielplan unterhalten und fordern, verstören und berühren.



© Anja Köhler



© Anja Köhler



© Anja Köhler

VORARLBERGER LANDESTHEATER
 Seestraße 2
 A 6900 Bregenz
 +43 (0)5574 42870
www.landestheater.org



Seemuseum

Museum trifft Veranstaltungsort

Seit über 25 Jahren zeigt das Seemuseum Geschichte und Gegenwart von Schifffahrt und Fischerei auf dem Bodensee und weitere spannende See-Themen. Die Dauerausstellung wird durch Sonderausstellungen, Veranstaltungen und Angebote für Schulen angereichert.

Das einzige Schifffahrts- und Fischereimuseum der Ostschweiz und Südwestdeutschlands ist in den historischen Räumen des ehemaligen Kornhauses der Augustiner (gebaut 1680) zu Hause. Grosszügige 1500 m² Ausstellungsfläche laden zu Entdeckungen und Erlebnissen ein. So sind zum Beispiel die Gegenstände aus dem 1864 gesunkenen Dampfschiff „Jura“ oder komplette Oldtimer-Segelyachten ausgestellt. Zudem bringen Sonder-

ausstellungen und Veranstaltungen naturwissenschaftliche, künstlerische und aktuelle Inhalte ins Haus.

Das „Café Seemuseum“ und die verschiedenen Veranstaltungsräume, die für Privat- oder Geschäftsanlässe zu mieten sind, dürfen durch das historische Ambiente und die wundervolle Lage am See als kleiner Geheimtipp gehandelt werden. Zudem ist die Kornschütte eingebettet in den Seeburg-Park, die attraktivste Grün-Anlage am See: Die historischen Bauten Schloss Seeburg und Seemuseum verleihen ihr einen ganz besonderen Charme. Der Tierpark, kleine Naturschutzgebiete, offene Nutz- und Ruheflächen laden ebenfalls zum Verweilen und Spazieren ein.



Seemuseum
Seeweg 3
CH-8280 Kreuzlingen
Tel.: +41 (0)71 688 52 42
www.seemuseum.ch

Natur & Erlebnis



4 | NATUR & ERLEBNIS

ALPINUS, Alberschwende (A)

FLUGSCHULE BREGENZERWALD, Bezau (A)

INATURA, Dornbirn (A)

NATURPARK NAGELFLUHKETTE e.V., Immenstadt i.A. (D)



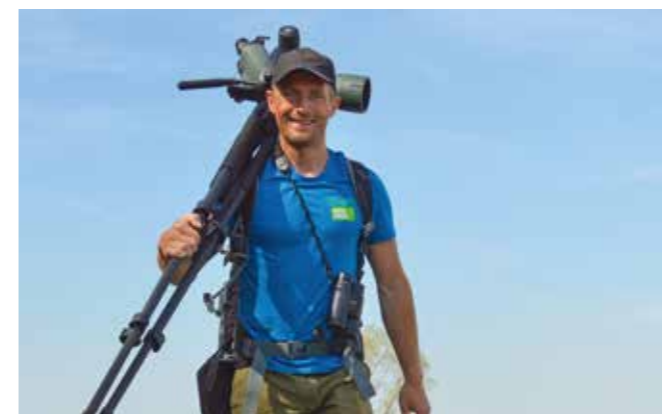
Alpinus

Naturvielfalt erleben

Menschen in die Natur zu führen, ihnen die Geheimnisse der Tier- und Pflanzenwelt zu zeigen und die Vielfalt näher zu bringen – das ist die Philosophie von Lukas Rinnhofer.

Der studierte Biologe ist davon überzeugt, dass jeder Tag in der Natur etwas Besonderes bietet und möchte dieses Erkenntnis gerne an seine Gäste weitergeben. Sei es bei spannenden Naturführungen, bei Alpenblumenwanderungen durch den Bregenzerwald, bei individuellen Bergwandertouren mit Erwachsenen oder Schulklassen oder bei Hüttentouren mit Familien, seine Begeisterung für den faszinierenden Naturraum teilt der Bergwanderführer mit Groß und Klein.

Lukas Rinnhofer geht es dabei immer darum, die Schönheit der Natur mit dem Wissen der Ökologie in Einklang zu bringen, um das große Ganze zu verstehen.



Alpinus
Mag. Lukas Rinnhofer
Hinterfeld 125/2
A-6861 Alberschwende
+43 (0)650 318 77 46
www.alpinus.at



FLUGSCHULE BREGENZERWALD

Freiheit spüren

Einmal fliegen wie ein Vogel... Das Paragliding-Zentrum der Flugschule Bregenzer Wald macht das an gleich 3 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 Bregenzer Wald 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



inatura

Natur mit allen Sinnen erleben

Die inatura – Erlebnis Naturschau Dornbirn präsentiert sich als ein Naturmuseum der besonderen Art: Berühren, Spielen und Erleben sind hier ausdrücklich erwünscht.

Realistische 3D-Filme, lebensechte Präparate und sogar lebende Kleintiere machen den virtuellen Rundgang durch die Voralberger Lebensräume zu einem echten Erlebnis. Die „Science Zones“, technische Stationen, die den Besucherinnen und Besuchern auf dem Weg der Erlebnisausstellung begegnen, widmen sich interaktiv und auf unterhaltsame Weise technischen und physikalischen Phänomenen.

In der inatura werden die Wunder der Natur, des Menschen und seiner technischen Errungenschaften für Erwachsene und Kinder aktiv erlebbar. Ein Museumserlebnis für alle Sinne!



inatura – Erlebnis Naturschau Dornbirn
 Jahngasse 9
 A-6850 Dornbirn
 +43 (0)5572 23 23 50
 www.inatura.at

Tägl. 10-18 Uhr



Naturpark Nagelfluhkette e.V.

Schützen und Nützen

Das Landschaftsprojekt Nagelfluhkette im Allgäu wurde 2008 mit dem Prädikat „Naturpark“ ausgezeichnet, ist 405 km² groß und der einzige länderübergreifende Naturpark zwischen Deutschland und Österreich! 15 Partnergemeinden beteiligen sich an der Erhaltung und Entwicklung, davon acht in Vorarlberg und sieben im Allgäu – frei nach dem Motto „Schützen und Nützen“.

Das Grundgerüst des Naturparks sind die vier großen Täler, die einen reizvollen Gegensatz zur Bergwelt bilden. Sie verlaufen allesamt in West-Ost-Richtung und folgen so dem Verlauf der großen Bergketten am Alpenrand. Lage, Geologie und Klima bilden zusammen die naturräumliche Grundlage für eine vielfältige Land-

schaft, in der besondere Pflanzen und Tiere, wie etwa die besonders geschützte Steinnelke (*Dianthus sylvestris*) oder der seltene Apollofalter (*Parnassius apollo*), ihre Heimat haben.

Für den Schutz ihrer Heimat sind unter anderem die Naturpark Ranger zuständig, die wichtige Aufgaben erfüllen. Sie überprüfen in regelmäßigen Abständen die Lenkungsmaßnahmen vor Ort und sind für alle Besucher Ansprechpartner. Bei geführten Touren „Mit dem Ranger unterwegs“ können Interessierte in diese wichtige Arbeit hineinschnuppern und so die Heimat oder das Urlaubsgebiet aus einem neuen Blickwinkel kennenlernen.



Geschäftsstelle im Allgäu:
Naturpark Nagelfluhkette e.V.
Seestraße 10
D-87509 Immenstadt
+49 (0)8323 998 87 50
www.nagelfluhkette.info

Geschäftsstelle in Vorarlberg:
Naturpark Nagelfluhkette e.V.
Platz 370
A-6952 Hittisau
+43 (0)5513 62 09 21
www.nagelfluhkette.info

Gesundheit & Wellness



5 | GESUNDHEIT & WELLNESS
BUCHINGER WILHELMI, Überlingen (D)



Buchinger Wilhelmi

Ein Ort zum Aufatmen

Hoch über dem See und mit atemberaubender Aussicht liegen die Häuser der Klinik Buchinger Wilhelmi in Überlingen.

Die Gäste der Klinik für Heilfasten und integrative Medizin sind hier, um sich von Stress zu erholen, um Risikofaktoren wie Übergewicht und hohen Blutdruck zu reduzieren oder um chronische Krankheiten wie Rheuma zu lindern. Denn genau für diese Erfolge ist das Buchinger Wilhelmi Programm bekannt. Die Basis stellt das Heilfasten dar – erlaubt sind neben Mineralwasser nur Kräutertees, Gemüse-Bouillons sowie frisch gepresste Fruchtsäfte. Alternativ kann ein individuell abgestimmtes Ernährungsprogramm gebucht werden.

Im Mittelpunkt der ganzheitlichen Methode steht die persönliche medizinische Betreuung und das Heilfasten. Körperliche Fitness sowie geistige Inspiration und Massagen ergänzen das Angebot zu einem gesunden und leistungsfähigen Leben.



Buchinger Wilhelmi
Wilhelm-Beck-Str. 27
D-88662 Überlingen
+49 (0)7551 8070
www.buchinger-wilhelmi.com

Handel



6 | HANDEL

EKO LIFESTYLE, Sulz (A)

MODEHAUS FISCHER, Singen (D) & Konstanz (D)

PRÄG, Dornbirn (A)

RAUM W, Kirchzarten (D) & Konstanz (D)

WELLAUER, Rheineck (CH)



eko lifestyle

Möbel und Mensch im Einklang

Das Voralberger Unternehmen eko lifestyle steht für qualitativ hochwertige Garten- und Essraummöbel, individuelle Planung und nachhaltige Kundenberatung.

Bereits seit sechzig Jahren ist eko lifestyle als verlässlicher Partner mit dem gewissen Fingerspitzengefühl für Lifestyle bekannt. Was 1958 mit der ersten Gartenkollektion begann, ist auch heute noch eine Erfolgsgeschichte. Großen Wert legt das Team um Doris und Reinhard Kopf nach wie vor auf Handwerk und Qualität, Schönheit und Funktionalität sowie einen kundenorientierten Service. Eine weitere Stärke sind Möbel nach Wunschmaß, welche nachhaltig mit Handwerkern aus der Umgebung gefertigt werden.

Neben der Planung steht eko lifestyle später auch bei der Pflege und Wartung der Möbel zur Seite. Auf einer Ausstellungsfläche von über 2000 m² im Ambiente der alten Fabrik präsentiert der Möbelspezialist eine besonders große Auswahl an Essraum-, Garten- und Relaxmöbeln. Accessoires, Kissen und vieles mehr runden das Sortiment für ein schönes Eigenheim ab. Genau deswegen zählt eko lifestyle seit jeher zu den Top-Adressen im Land und darüber hinaus.



eko lifestyle GMBH
Austraße 75
A-6832 Sulz
+43 (0)5522 44656
www.eko-lifestyle.at
www.eko4business.com



Modehaus Fischer

WE LOVE FASHION – Mode für Männer & Frauen

„Mode ist immer eine Form des persönlichen Ausdrucks“, sagen die Geschäftsführer Petra und Oliver Fischer. Schon ihr Vorfahre, Carl Fischer, war davon überzeugt, dass Mode nichts Gewöhnliches ist und die Aufgabe hat, Menschen auch im Alltag aufs Beste zu kleiden. So stellten er und seine Frau Anna Fischer bereits 1886 stets den Menschen in den Mittelpunkt.

Bis heute sind bei den Modehäusern Fischer die Menschen das Wichtigste: Mode ist das Bekenntnis zum eigenen Stil und zu einem persönlichen Lebensgefühl. Ihr Leben mit der internationalen Mode hat die Familie durch Erfahrungen und Kenntnisse zu Stil, Trends und

Qualität bereichert und ihr Gespür für die Mode kultiviert. Dieses wertvolle Wissen geben sie seit Jahrzehnten an den Kunden weiter.

Ein weiteres Erfolgsgeheimnis: die Kraft der Familie und die besondere Fähigkeit, längerfristig zu denken. So gibt es neben Qualitätsmode für Männer und Frauen auch Tipps und Beratung in Sachen Make-Up und Styling. Alles für einen ausdrucksstarken Auftritt.



Fischer Women Singen
Scheffelstraße 2
D-78224 Singen
+49 (0)7731 98 76 20

Fischer Women Konstanz
Hussenstraße 29
D-78462 Konstanz
Tel. +49 (0)7531 22990

Fischer Women Konstanz
Rosgartenstraße 36
D-78462 Konstanz
Tel. +49 (0)7531 36 32 50

www.modefischer.de



Präg

Einfach wertvoller

Dieses Motto lebt das traditionsreiche Familienunternehmen Präg jeden Tag. Bereits 1903, als der Uhrmeister Emil Präg seine Werkstatt in Dornbirn eröffnete, hatten gutes Handwerk und Kundennähe oberste Priorität. Familiäre Atmosphäre, erstklassige Produkte, feinste Qualität und die Liebe zum Detail prägen seit jeher die Philosophie des Juwelier- und Optikunternehmens.

Fortgeführt wird das 100-jährige Erfolgsrezept von den Geschwistern Uschi Dunzinger-Präg und Rudi Präg, die heute das 300 m² große Geschäft bereits in vierter Generation leiten. Für sie ist es keine Ausnahme, sondern

Selbstverständlichkeit, den Kunden ein Höchstmaß an Wertschätzung und die beste Beratung rund um hochwertigen Schmuck, Uhren und Optik zukommen zu lassen. Dafür sorgen auch die 30 motivierten und hoch qualifizierten Mitarbeiter im Betrieb, die mit Technik, Kreativität und Expertise glänzen.

Seit 2017 führt das traditionsreiche Familienunternehmen den Montblanc & Präg Concept Store in Dornbirn. Es ist der erste Shop zwischen Zürich und München, der das komplette Produktsortiment von Montblanc führt.



Präg GmbH
 Marktstraße 18
 D-6850 Dornbirn
 +49 (0)5572 22374
 www.praeg.at

Montblanc und Präg
 Concept Store
 Marktplatz 6
 A-6850 Dornbirn
 +43 (0)5572 37 23 14
 www.montblanc-praeg.at



raumW

Räume einrichten neu gedacht

Jacob und Max Werner haben nicht nur das Familienunternehmen in zweiter Generation in Kirchzarten und Konstanz, sondern auch das inhaltliche Programm am Puls der Zeit etabliert. raumW denkt Einrichtungen neu und bietet unter dem Motto „der Kunde als Partner“ unendliche Gestaltungsmöglichkeiten im Rundum-Paket, sowohl für Gewerbe-Kunden, als auch für Zuhause. Das Spektrum reicht von der kompletten Bürolandschaft inkl. Teeküche, Akustik und Trennwandsystemen bis hin zum begehbaren Kleiderschrank und der Wohnzimmerbestuhlung.

Neben den wichtigen Punkten Funktionalität und Qualität spielt bei raumW immer das ganzheitliche Design eine entscheidende Rolle. Während ergonomische Faktoren mittlerweile zum Standard zählen, präsentiert

raumW 2019 eine Weltneuheit: Vollständig energie-autarke Arbeitsplätze, die keinerlei Verkabelung benötigen. Damit der Kunde sich nicht mit unterschiedlichen Stellen koordinieren muss, kümmert sich raumW um alles – von der Erstberatung über die visualisierte Planung bis zur Endmontage vor Ort. Vor allem für Unternehmen wird dadurch ein einheitliches Auftreten gesichert.

Neben der Konstanzer Anlaufstelle in der Altstadt findet man das Haupthaus mit einer Ausstellungsfläche von über 600 Quadratmetern hinter Freiburgs östlicher Stadtgrenze in Kirchzarten. Hier wird eindrucksvoll präsentiert, wie unter dem Aspekt der Wirtschaftlichkeit hochwertige Räume mit ganz unterschiedlichen Voraussetzungen geschaffen werden können.



raumW Einrichten GmbH

Gerwigstraße 4
D-79199 Kirchzarten
+49 (0)7661 90 71 10

Inselgasse 9
D-78462 Konstanz
+49 (0)7531 36 50 00

www.raum-w.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 2018 noch eine der führenden Adressen des Landes sein würde. Über Generationen hinweg hat sich das Familienunternehmen bewährt.

Anfang des 20. Jahrhunderts boomte das Importgeschäft. Schnell wurden weitere Filialen an verschiedenen Stellen in der Stadt 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 Wellauer zwar an eine andere Firma verkauft, allerdings entstand aus einem späteren Image-

wechsel heraus wieder die Wellauer AG. Die positive Folge: weitere Expansion, wachsende Mitarbeiterzahlen und eine Firmengründung sogar über die Grenzen der Schweiz hinaus.

Heute, mit einem vielfältigen Sortiment von Feuerzeugen über Wasserpfeifen bis hin zu einer großen Auswahl an Zigaretten aus aller Welt erweitert sich der Kundestamm stetig. Gleich geblieben 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, Olten oder Zürich auf jeden Fall fündig.



Wellauer AG
Neugasse 1
CH-9000 St. Gallen
+41 (0)71 222 53 70
www.welltabac.ch

Handwerk & Kreative



7 | HANDWERK & KREATIVE

ALLSPORT, Weiler (A)

ALPDRINKS & FURORE, Götzis (A)

DER JOGI, Bezau (A)

ENJO INTERNATIONAL, Altach (A)

FELDER METALL, Andelsbuch (A)

FOTOGRAF MICHAEL GUNZ, Hohenems (A)

FRED HARBOUR, Friedrichshafen (D) & Alberschwende (A)

KERAMIK WERKSTATT SCHÄDLER, Nendeln (FL)

OTTO MÜLLER, Konstanz (D)



Allsport

Funktion & Design

Die Firmengeschichte von Allsport reicht bis ins Jahr 1945 zurück, als Magnus Malin Berufsbekleidung herstellte und später die Produktion auf Jacken und Mäntel für den aufstrebenden Ski-Sport erweiterte. Heute führen die Designerin Kathrin Ludescher und Betriebswirtin Alexandra Ludescher-Pieber das Unternehmen in 3. Generation weiter. Nach wie vor verlassen sich die beiden Schwestern auf die Philosophie ihrer Vorfahren und verbinden Funktion, Bewegungsfreiheit und ansprechendes Design.

Lediglich die industrielle Produktion ist dem exklusiven Handwerk als Kerngeschäft gewichen. Seit 2016 konzentriert sich Allsport auf feinste, textile Dienstleistungen

sowie einen Gewerbepark in den ehemaligen Produktions- und Nebengebäuden. Die Schneiderei in Weiler fertigt bei Skiwear, Sportswear und Outdoorbekleidung einzelne Modelle und Spezialgrößen, die ganz nach Maß und vollständig am Standort produziert werden. Ganze Serien wie die Allsport Klassiker-Kollektionen werden bei Partnerunternehmen in Europa konfektioniert.

Auf dem 5 500 Quadratmeter großen Allsport Campus hat eine Reihe von Unternehmen ihren Sitz, die einen bunten Mix aus Produktion und Dienstleistungen bieten. So gibt es auf dem Campus unter anderem einen Pferdehof und ab 2019 auch Wohnungen.



Allsport OG
Allsport Campus
Feldstraße 13
A-6837 Weiler
+43 (0)5523 62074
www.allsport.at

Alpdrinks & furore



Kulinarisches aus dem Bregenzerwald

Das Thema Nachhaltigkeit ist in aller Munde. Auch bei Speisen und Getränken wird vermehrt auf regionale Produkte gesetzt. Zwei Unternehmen aus Götzis in Vorarlberg haben sich mit diesem wichtigen Aspekt auseinandergesetzt und das Ergebnis kann sich sehen lassen.

Die Genuss-Manufaktur furore überzeugt mit Delikatessensaucen, die hervorragend mit Fleisch, Fisch oder Käse kombiniert werden können. Mittlerweile ist sie mit 15 verschiedenen Senfsaucen und weiteren Delikatessen auf dem Markt vertreten. In Zusammenarbeit mit Spitzenköchen und mit der Verwendung ausschließlich regionaler Zutaten wird für eine gleichbleibend hohe Qualität gesorgt.

Die Firma Alpdrinks hat sich auf Getränke spezialisiert. Das Sortiment reicht von Apfelsider (genannt Alpsider) bis hin zu Kräuterlikör (genannt Upsynth). Hierfür werden Kräuter österreichischen Ursprungs verwendet, denen eine starke, wohltuende Wirkung zugeschrieben wird. Das neueste Produkt Alps Crystal Wasser punktet zudem mit besonders niedrigen Natriumwerten und stammt aus einer nahe gelegenen Quelle.

Wer auf den Kauf einheimischer Produkte setzt, unterstützt also nicht nur die Heimat, sondern kann sich auch davon überzeugen, dass die Qualität aus der Region mindestens genauso gut schmeckt!



furore Handelsgesellschaft mbH &
Alpdrinks Upsynth GmbH
Hans-Berchtold-Straße 52
A-6840 Götzis
www.furore.at
www.alpdrinks.at



Der Jogi

Rindfleisch vom Feinsten

Für Johannes Bischof alias „Der Jogi“ ist Fleisch Genussmittel, Rindfleisch aus dem Bregenzerwald seine Passion. Als Vertrauensperson sorgt er selbst für die beste Fleischqualität, dafür muss ihm bereits die Philosophie des Erzeugers zusagen. Denn über den Geschmack entscheidet einzig und allein das Tier mit seiner Geschichte. Transparenz und Nachhaltigkeit sind daher Schlüsselbegriffe seiner Arbeit: Vom Rind, über die Schlachtungsart, bis hin zur Zerlegung, sind alle Details einsehbar.

Aus Wertschätzung gegenüber dem Tier werden die Rinder ganzheitlich verwertet, es entstehen außergewöhnliche Fleisch-Delikatessen und echte Raritäten. Die Nebenprodukte verarbeitet „Der Jogi“ zu Fond, Consommé oder Demi-Glace.

Besucher des Fleisch-Delikatessen-Ladens von Jogi werden buchstäblich in die 1950 Jahre katapultiert: Mustertapete, hölzerne Vitrienen, ein eingheizter Ofen und der Duft nach Brühe, wie bei der Großmutter.



Der Jogi Fleisch-Delikatessen
Johannes Bischof
Platz 50
A-6870 Bezau
+43 (0)664 141 27 74
www.derjogi.com



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 potentiefe Reinheit im Innen- und Außenbereich bis hin zur Tierfellpflege bietet ENJO ein umfangreiches Produktprogramm an.

Das ENJO-Produkt „made im Ländle“ steht in 26 Ländern weltweit für Nachhaltigkeit, höchste Qualität und 100% Sauberkeit.



ENJO Vorarlberg
Achstraße 40
A-6844 Altach
+43 (0)5576 77 77 77 00
www.enjo.com



Felder Metall GmbH

Faszination Metall

Die Faszination für Metall wird bei Felder Metall bereits seit 1979 gelebt. Heute führen Konrad und Jodok Felder die Geschäfte mit dem höchsten Ziel: das Beste aus Metall zu machen.

Die qualitativen und innovativen Endprodukte, die 18 Metallhandwerker hier tagtäglich herstellen, repräsentieren ihre Leidenschaft und den Stolz dieses Handwerks. Realisiert werden maßgeschneiderte Lösungen für exklusive Edelstahlpools oder Extravagantes aus Metall für innen und außen. Die Werke bestechen nicht zuletzt durch exklusive Optik, ausgezeichnete Verarbeitungsqualität und Individualität.

Die Vielfalt von Kupfer, Stahl, Edelstahl und Aluminium inspiriert das innovative Team von Felder Metallhandwerk immer wieder zu neuen, maßgeschneiderten Lösungen. Denn in jedem neuen Projekt sehen sie auch die Herausforderung, neue Wege zu gehen.

*„Zugegeben, wir sind ausgesprochene Tüftler.
Wir suchen nicht die schnellste Lösung, sondern die beste.
Das machen wir, weil wir stolz auf unsere Arbeit
sein wollen, und weil es die Basis für hohe
Kundenzufriedenheit ist.“*

Konrad und Jodok Felder, Geschäftsführer



Felder Metall GmbH
Moos 729
A-6866 Andelsbuch
+43 (0)5512 3252
www.felder-metall.com



Fotograf Michael Gunz

Der Fotokünstler

In jedem Ergebnis von Fotograf Michael Gunz stecken Herzblut, Energie und einzigartige Ideen. Der Dialog mit den Kunden ist dabei besonders wichtig, denn nur so können kommunikative und kreative Wege gegangen werden. Das perfekte Bild oder Video beginnt für Michael Gunz mit dem Handwerk der Lichtführung und endet bei der professionellen Bildbearbeitung.

Jedes der Bilder erzählt eine eigene Geschichte. Photographisches Know-How gepaart mit Ästhetik geben dann den zusätzlichen Frische-Kick, um unverwechselbare Bilder zu schaffen. Ob handmade Ski, Juwelen auf Kastanien oder extravagant komponierte Stilleben: die

Aufnahmen für Geschäftskunden erzählen einzigartige Stories in den Kategorien Food, Liquid, Still, People und Composing.

Bei den Werbefilmen steht vor allem eines im Vordergrund: die harmonische Komposition aus Produkt, Licht, Musik, Farben und Bewegung. Produkte erhalten Hauptrollen und werden mit individueller Kameraführung perfekt in Szene gesetzt. Dabei entsteht mehr als nur eine Aneinanderreihung grandioser Bilder – der Funke springt über und die Phantasie des Betrachters wird lebendig.



PhotoVideoImageediting
Michael Gunz
Harrachgasse 3a
A-6845 Hohenems
+43 (0)650 281 16 48
www.michaelgunz.at



Eine Hommage an die Arbeiter rund um den Bodensee.

FRED HARBOUR

Geist der Gründerzeit

Die Marke Fred Harbour ist eine Hommage an die Arbeiter in der regionalen Luftfahrt-, Fahrzeug- und Textilindustrie in den 20ern des letzten Jahrhunderts.

Das Gebiet rund um den Bodensee gilt als die Wiege der industriellen Revolution im Herzen Europas. Es waren die Arbeiter, welche mit ihrer Kraft und Ihrem Fleiß die Region zwischen See und Alpen seit den 20er Jahren prägten und bis heute prägen.

Das Team von Fred Harbour hat sich zur Aufgabe gemacht alten Überlieferungen auf die Spur zu kommen, um Altes wieder zu entdecken, und dadurch dem Geist der Gründerzeit wieder Leben einzuhauchen.

Für die innovativen Produkte wie Fred's Gin und die Männerpflege werden althergebrachte Rezepturen neu entdeckt, verfeinert und in neuem Gewand präsentiert. Hierbei wird viel Wert auf regionale und saisonale Inhaltsstoffe gelegt, um die individuellen und edlen Produkte in ausgesuchter Qualität herstellen zu können.



FRED HARBOUR
 Karlstrasse 47
 D-88045 Friedrichshafen

 Hof 19
 A-6861 Alberschwende

www.fredharbour.com

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 AG
Churerstrasse 60
FL-9485 Nendeln
+423 (0)373 1414
www.schaedler-keramik.com



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.

Die eigene Schlachtung 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 59370

www.otto-mueller.de

Genuss & Landwirtschaft



8 | GENUSS & LANDWIRTSCHAFT

- AUGARTEN GÄRTNEREI, Frastanz (A)
- BRAUEREI FRASTANZER, Frastanz (A)
- DIETRICH VORARLBERGER KOSTBARKEITEN, Lauterach (A)
- FLÖTZERHOF, Wolfurt (A)
- HELDERNHOF, Höchst (A)
- HOPFENGUT N°20, Tettngang (D)
- LANZ.WEIN, Nonnenhorn (D)
- METZLER NATURHAUTNAH MOLKEPRODUKTE, Egg (A)
- OBSTHOF STRODEL, Weissensberg (D)
- ÖLMÜHLE BREGENZ, Langen (A)
- RANDEGGER OTTILIEN-QUELLE, Gottmadingen (D)
- SCHMELZENBACH Käse & Speck, Riefensberg (A)
- SYRINGA, Binningen (D)
- WAGYU-HOF, Egg (A)
- WEINGUT AUFRICHT, Stetten b. Meersburg (D)
- WEINGUT KRESS, Überlingen (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 wieder, indem sie seit 1999 in gewohnter bester Qualität heranwachsen.



Augarten Gärtnerei
Riedstraße 19
A-6820 Frastanz (Nenzing-Heimat)
+43 (0)5522 54241
www.augarten-kopf.com



Brauerei Frastanz

Traditionelle Bierkultur vom Feinsten

Der unverfälschte und reine Geschmack der Frastanzer Biere ist das Ergebnis traditioneller Braukunst und bester Rohstoffe. Das Team der Brauerei verwendet ausschließlich Zutaten aus der Region, die durch eine hervorragende Qualität überzeugen.

Es wird viel Wert darauf gelegt, dass Hopfen und Malz aus naturnahem Anbau stammen, das Wasser liefert eine eigene Quelle im „Drei-Schwestern-Gebiet“. Gebraut wird am offenen Sudkessel im denkmalgeschützten Sudhaus, offen vergoren und kalt abgefüllt.

Als erste Brauerei Vorarlbergs bietet Frastanz neben den Bierklassikern wie „s'klenne“ und „gold“ auch Bierspezialitäten in BIO-Qualität. Die bekannten drei Schwestern mit den blonden Zöpfen und ihren Dirndl sind einer Sage nach entsprungen und reisen seither mit frischem Frastanzer Bier durchs Ländle.



Brauerei Frastanz
Bahnhofstr. 22
A-6820 Frastanz
+43 (0)5522 51 70 10
www.frastanzer.at



Dietrich Vorarlberger Kostbarkeiten

Altbewährtes neu erleben

Dietrich Vorarlberger Kostbarkeiten bietet Besonderes für den bewussten Genießer. Die regionalen Lebensmittelspezialitäten werden kleinbetrieblich hergestellt und traditionell in Handarbeit veredelt.

Altbewährtes wird bei Dietrich in moderner Interpretation und bester Qualität präsentiert. Ein echtes Traditionsprodukt ist beispielsweise der Vorarlberger Riebelmais, aus dem die verschiedensten Delikatessen wie Tortilla-Chips oder Riebel-Müsli hergestellt werden. Im hauseigenen Hofladen können zudem weitere Spe-

zialitäten wie Direktsäfte und Edelbrände erworben und verkostet werden, alternativ empfiehlt sich der Online-Shop.

Dietrich bietet neben Verkostungen auch Führungen an, bei denen den Gästen die ländliche Geschichte von Vorarlberg sowie der traditionelle Obstanbau nähergebracht werden.



Dietrich Vorarlberger Kostbarkeiten
Lerchenauerstr. 45
A-6923 Lauterach
+43 (0)5574 63929
www.dietrich-kostbarkeiten.at



Flötzerhof

Qualität, die man schmeckt

Der Flötzerhof bietet die feinsten Spezialitäten von Ziege, Huhn, Schwein und Ente. Bernd Hörfarter ist Inhaber des Hofes und verfolgt bei seinen Produkten höchste Qualitätsansprüche mit Leidenschaft.

Für den vorbildlichen Umgang mit Tieren gewann der Flötzerhof bereits den Tierschutzpreis. Die Flötzer-Tiere werden in großzügigen Ställen gehalten und genießen täglichen Auslauf sowie eine bewusste Ernährung. Aus der hohen Lebensqualität der Tiere resultiert ein besonders zartes und saftiges Fleisch mit einmaligen Brateigenschaften, auf das viele Gourmet-Restaurants vertrauen.

Verkauft wird das Schweine-, Hühner-, Lamm- und Kitzfleisch auf Vorbestellung. Wurst, Eier, Milch sowie die mehrfach preisgekrönten Käseprodukte können direkt im Hofladen erworben werden.



Flötzerhof
Frickenescherweg 14
A-6922 Wolfurt
+43 (0)664 467 24 34
www.floetzerhof.at



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 Wasserbüffelzucht 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 über 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 100%ige 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 ca. 50 ha 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 73 77
www.heldernhof.at



Hopfengut N°20

Auf den Geschmack gekommen

Was Bier betrifft, kann Familie Locher aus Tettngang niemand etwas vormachen: Bereits seit vier Generationen produzieren sie feinsten Aromahopfen. Beliefert werden sowohl nationale, als auch internationale Brauereien. Das ist allerdings nur ein Teil des Familienbetriebes. Die Brauerei, bekannt unter dem Namen Hopfengut N°20, fertigt auch hauseigene Bierspezialitäten an.

Transparenter geht es nicht – die Firma bietet allen Interessierten einen umfangreichen Einblick in die Welt des Hopfens. Neben Führungen durch den Betrieb haben die Besucher die Möglichkeit, das flüssige Gold im Anschluss in der Gaststätte zu probieren. Abgestimmt auf das jeweilige Menü wird das passende Bier serviert. Zur

Hopfernte wird sogar eine spezielle Live-Übertragung auf Leinwänden angeboten, um noch näher am Geschehen sein zu können.

Für die jüngeren Gäste der Brauerei ist vor allem das zugehörige Museum interessant. Hier lernen die kleinen und großen Besucher auf interaktive Art und Weise alles vom Hopfenanbau bis zur Ernte. Geschenke und Kleinigkeiten können direkt im Anschluss im Laden erworben werden. Eins ist sicher: der (Wissens-)Durst wird hier auf alle Fälle gestillt!



Hopfengut N°20 GbR
Hopfengut 20
D-88069 Tettngang
+49 (0)7542 95 22 06
www.hopfengut.de



LANZ.WEIN

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 le-

ben können. Die Zwischensaaten 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 88 85 79
www.lanzwein.de



Metzler Käse-Molke

Naturhautnah

Natur hautnah erleben ... mit allen Sinnen: Mit dem Projekt „Naturhautnah“ hat die Familie Metzler inmitten einer Naturlandschaft einen Ort geschaffen, an dem energieeffizient und nachhaltig gewirtschaftet wird.

Auf dem Bauernhof in Egg im Bregenzer Wald erleben Besucher hautnah sämtliche landwirtschaftliche Prozesse, die Käseherstellung, die Kosmetikproduktion und alles was dazugehört. Die Milchprodukte werden ausschließlich aus bester Heumilch von Kühen und Ziegen hergestellt. Was bei der Käseproduktion an Molke anfällt, wird in frischem Zustand zu hochwertigen Pflege- und Kurprodukten verarbeitet – ohne Tierversuche, chemische Wirkstoffe und Farbstoffe.

Darüber hinaus gewährt der Familienbetrieb auf ganz besondere Art Einblicke in das Thema Bauernhof und Leben mit und von der Natur: Das Gelände besteht aus einem imposanten Kuh-Laufstall, einem Ziegen-Tollhaus mit Besuchergalerie, Hofladen, Kräutergarten, einer hofeigenen Sennerei, Kleintier-Kuschelzone, Hightech-Kühl- & Wärmetechnikanlage und der Molke-Kosmetikverarbeitung mit Besuchergalerie. Wer die Natur begreifen und schützen lernen möchte, findet hier alles Wissenswerte und eine vielfältige Auswahl an regionalen und saisonalen Produkten.



Metzler Käse-Molke GmbH
Bruggan 1025
A-6863 Egg
+43 (0)5512 3044
www.molkeprodukte.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 heimische 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

Ölmühle Bregenz



Vitale Öle

Seit Mai 2015 stellt Familie Netzer von der Ölmühle Bregenz in liebevoller Handarbeit hochwertige Qualitätsöle her. Das beginnt bereits bei der Beschaffung der Saaten und Nüsse in bester und ausgewählter biologischer Qualität.

Durch die wassergekühlte Ölmühle ist der Familienbetrieb in der Lage, die Öle unter 37 Grad Celsius zu gewinnen. Alle Öle sind zu 100 Prozent saaten- und naturrein und immer frisch gepresst! Die Herstellung hat den großen Vorteil, dass die wertvollen Inhaltsstoffe, die vielen Vitamine und Vitalstoffe erhalten bleiben. Das schmeckt und spürt man: Die Rohkostqualität der Öle gibt Heilkraft und weckt Lebensfreude.

Da die Mühle nur in geringen Vorräten produziert, werden alle Erzeugnisse immer wieder frisch gepresst. Das Leinsamenöl wird sogar 3-mal wöchentlich gepresst – diese Frische wird von den Kunden besonders geschätzt. Mittlerweile stellt die Mühle bereits über 20 Öle her. Zum Sortiment gehören unter anderem das Hanfsamenöl, Mandelöl, Aprikosenkernöl, Walnussöl, Kokosnussöl, Nachtkerzenöl sowie das Borretschöl und Haselnussöl. Wer die Ölmühle in Langen besucht, erfährt viel Informatives rund um die Öle, deren Inhaltsstoffe und die Verwendung in Küche und Haushalt sowie bei der Körperpflege.



Ölmühle Bregenz
Familie Netzer
Fischanger 80
A-6932 Langen bei Bregenz
+43 (0)664 206 68 36
www.oelmuehle-bregenz.at



© Gerhard Herr



Randegger Otilien-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 Otilienquelle 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! Denn das Glas der Flaschen ist dicht, geschmacksneutral, hält

frisch und isoliert Chemikalien. Der Vertrieb erstreckt sich in einem Radius von 50 km: 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 NABU und der Deutschen Umwelthilfe, zum Schutz von Natur und Umwelt.



Randegger Otilien-Quelle GmbH
Gailinger Straße 4
D-78244 Gottmadingen
+49 (0)7734 93000
www.randegger.de



Schmelzenbach Käse & Speck

Naturbelassen

Im Familienunternehmen Schmelzenbach Käse & Speck wird Natürlichkeit gelebt: 10 schottische Hochlandrinder und 10 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 100% nachverfolgt werden, von wem das Fleisch in der Wurst kommt.

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



Schmelzenbach Käse & Speck
Ulrich Schmelzenbach
Dorf 390
A-6943 Riefensberg
+43 (0)664 202 64 59
naturbelassen@vol.at

Syringa



Die besondere Kräutergärtnerei

Syringa Pflanzen ist alles andere als gewöhnlich. Das merkt man als Kunde, wenn man die Palette an neuen, oft unbekanntem Duftpflanzen und Kräutern betrachtet. Mit besonderer Faszination und Freude sammelt Syringa Duft- und Aromapflanzen. Hierbei begegnen die Mitarbeiter mit Ehrfurcht der Fülle an blüten- und blattduftenden Kräutern, die in Europa oft noch unentdeckt sind.

Bei der Auswahl verlässt sich Syringa sowohl auf den Erfahrungsschatz der Mitarbeiter als auch auf die Inspiration durch Kunden, die manchmal Exotisches und Faszinierendes vom letzten Urlaub mitbringen. Einige

Arten und Sorten sind von Syringa in Deutschland neu eingeführt worden, wie etwa das Zitronenbergbohnenkraut, Orangenthymian und die Gummibärchen-Blume.

Die angebotenen Duftpflanzen und Kräuter sowie die daraus zusammengestellten Pflanzenpakete haben Bio-Qualität nach EG-Öko-Verordnung, Blumenwiesen- und Blumenzwiebelartikel stammen aus konventionellem Anbau. Die Kräutergärtnerei wird durch die Kontrollstelle ABCERT zertifiziert und erfüllt somit die Anforderungen des ökologischen Landbaus. Damit kommt nur das Beste in den heimischen Garten.



Syringa Duftpflanzen und Kräuter
Bachstraße 7
Untere Gräben (Gärtnerei)
D-78247 Binningen
+49 (0)7739 1452
www.syringa-pflanzen.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 2 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 3 Jahre Zeit, damit es den Qualitätsansprüchen genügt. Die Wagyus unterscheiden sich von anderen Rindern insofern, 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: 100% Fullblood Wagyu.



Wagyu-Hof Richard Ratz
Mühle 47
A-6863 Egg
richardratz@aon.at



Weingut Aufricht

Einzigartige Kompositionen

Vor knapp 70 Jahren legte Josef Aufricht die Grundlagen für ein modernes Weingut, das weit über die Region hinaus an Bedeutung gewonnen hat. Die Passion zum Weinbau hat er seiner Familie hinterlassen, in der unterschiedliche Lebenserfahrungen zusammenkommen: So wird Altbewährtes fortgeführt, aber auch Zeit und Raum für Neues gegeben. Das spiegelt sich sowohl in der Lage als auch in der Architektur des Weingutes wieder.

Als einziges Weingut befindet sich Aufricht im Meersburger Landschaftsschutzgebiet und bietet einen freien Blick auf den Bodensee. Es ist nicht nur Teil des südlichsten Weinbaugebietes in Deutschland, sondern hat zugleich die höchst gelegenen Qualitätsweinberge nörd-

lich der Alpen und profitiert von den klimatischen Bedingungen des Sees. Kein Wunder also, dass diese einzigartige Gesamtkomposition außergewöhnliche Weine hervorbringt.

Die Gebäude des Weingutes wurden mit örtlichen Architekten geplant, die entsprechend dem Landschaftsbild bauen. Denn die Natürlichkeit des Handwerks steht für Familie Aufricht stets im Mittelpunkt. Das merkt man, wenn man mit einem Glas Wein auf der Terrasse steht und über die Weinberge auf den See schaut. Und das geht hier sogar zu jeder Jahreszeit.



Weingut – Robert und Manfred Aufricht
Höhenweg 8
D - 88719 Meersburg / Stetten
+49 (0)7532 2427
www.aufricht.de



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 im letzten Jahr dreifach mit Gold beim renommierten französischen „Concours International de Lyon“ Wettbewerb 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 65855
www.weingut-kress.de

Mobilität



9 | MOBILITÄT

AGSTEIN CLASSIC CRAFTS, Wasserburg (D)

OLDTIMERVERMIETUNG WERNER NEU, Wangen (D)

RDS 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.

Durch ihren 'Neuen' Standort in Wasserburg sind sie nun auch Teil der Bodenseeregion. 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 62 10
www.agstein.com



Oldtimervermietung Werner Neu

Fahrt mit Stil

Die Oldie-Busse von Werner Neu entführen in eine Zeit, in der nicht nur Wirtschaftswunder noch wahr wurden. Die Welt drehte sich gefühlt langsamer und Busreisen gehörten zum guten Lebensgefühl. Mit Werners originalen Oldies lebt dieses Gefühl noch einmal auf.

Gerade für Hochzeiten sind die charmanten und stilvollen Busse ideal. Kein Erklären der Strecke, keine Parkplatzsuche, keine verlorenen Gäste. Aber auch bei Firmenjubiläen, für Vereine, Freundeskreise, Betriebsausflüge oder für den Urlaub sind der Reise-Lust mit den Oldie-Bussen keine Grenzen gesetzt.

Wer die Gegend rund um die schöne Bodensee-Region und das Allgäu noch nicht gut kennt, der kann nach einer persönlichen Beratung unter vielen individuellen Touren wählen. Dank Chauffeur-Service können Gäste die Aussicht auch vom Rücksitz aus genießen. Ganz gemütlich und ohne Stress.



Oldtimervermietung Werner Neu
Saumarkt 5
D-88239 Wangen im Allgäu
+49 (0)151 15 62 47 09
www.mietoldtimer-werner-neu.de



RDS Hohentwiel

Majestätische Eleganz

In einem der Deckschairs 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.

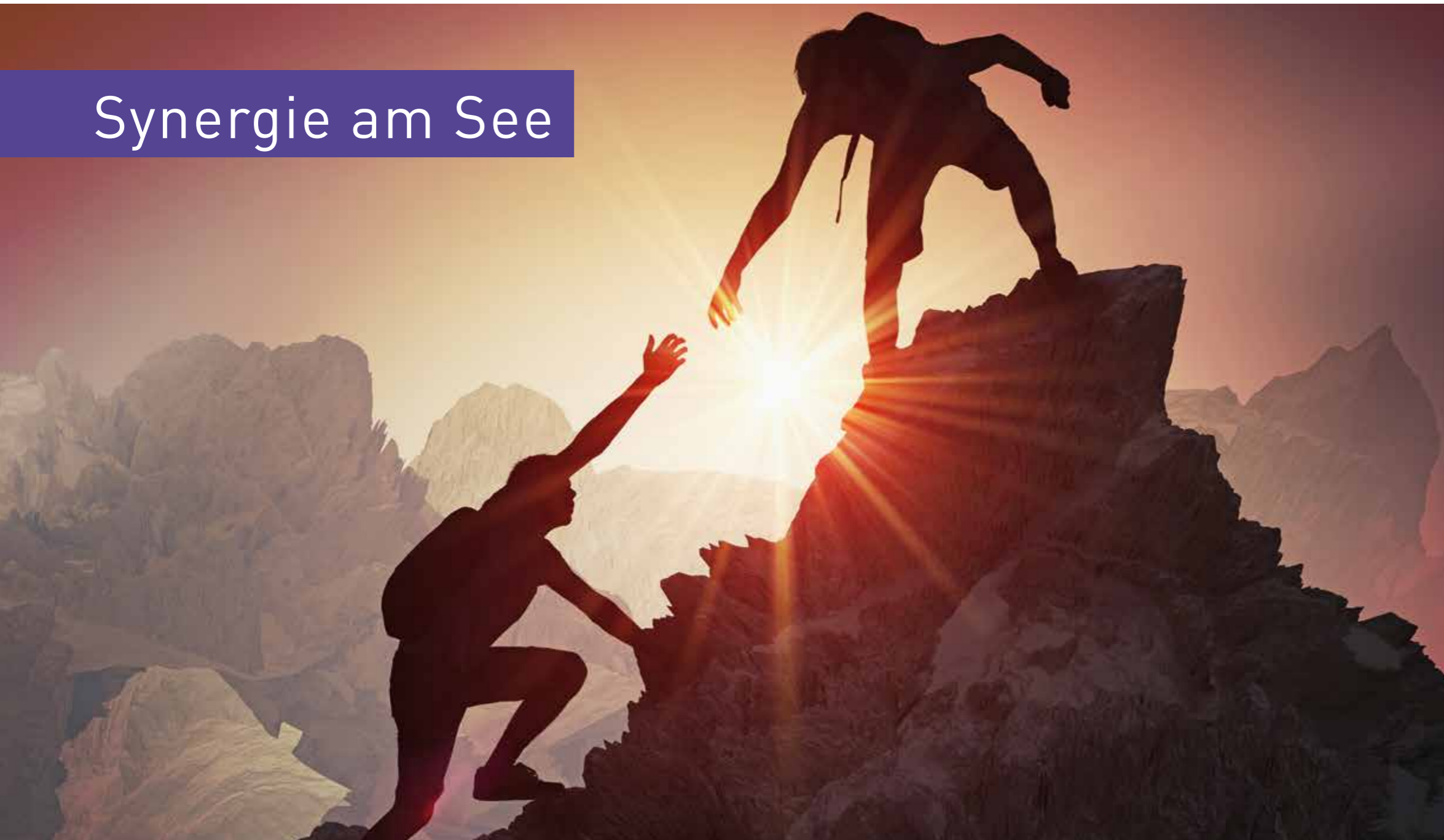
Das Angebot an Veranstaltungen auf dem Schiff ist abwechslungsreich: Ob bei einer Lunch- und Gourmetfahrt oder zum Jazz Brunch, beim Captain's Dinner und English Afternoon Tea – mit dem original restaurierten Schaufelraddampfer begibt man sich auf eine kulinarische und stilvolle Zeitreise.

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.



RDS Hohentwiel
Schiffahrtsgesellschaft m.b.H
Hofsteigstraße 8
A-6971 Hard
+43 (0)5574 63560
www.hohentwiel.com

Synergie am See



10 | SYNERGIE AM SEE

AKZENT VERLAG, Konstanz (D)

GOURMET CLUB VORARLBERG, Rankweil (A)

STRATEGISCHE PARTNERSCHAFTEN

akzent Verlags GmbH

Medien für Leuchttürme – denn für Kirchtürme gibt's schon genug!

Seit 1987 entstehen im akzent Verlag außergewöhnliche Magazine für die urbane und international lebendige „Gross-Stadt Bodensee“.

Mit einer Gesamtauflage von über einer Million „führen“ wir durch die Region: Insgesamt erscheinen jährlich über 20 erfolgreiche Lifestyle-Magazine.

Das monatliche Lifestyle & Eventmagazin **akzent** begeistert mit einem Mix aus Kultur, Gastronomie, Personality, Architektur und spannenden Businessthemen. Der größte Gastro-Führer in der Region, die **seezunge**, das größte Hochzeitsmagazin am See, die **Traumzeit**, auch **see classica** das größte Oldtimermagazin am See oder Unternehmermagazine wie Klasse Frauen, Starke Teams und Seemän-

ner werden jährlich herausgegeben. Namhafte Unternehmen betrauen die Kreativen bei akzent Verlag überdies mit der Produktion ihrer Haus-Magazine.

Online sind die verschiedenen Plattformen, teils mit über 300.000 Usern monatlich, ebenfalls sehr beliebt. 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 99 148 00
www.akzent-magazin.com



Foto: Michael Schrodtr

Gourmet Club Vorarlberg

Besondere gastronomische Vielfalt

Der Club steht seit 35 Jahren für besondere gastronomische Vielfalt.

Das Vernetzen von anspruchsvollen Anbietern und das Präsentieren von Premiumangeboten war die Grundlage für die Gründung des Vereins vor über drei Jahrzehnten. Der Gourmet Club wurde durch eine Initiative von Vorarlberger Gastronomen gegründet.

Gemeinsam mit der Initiative Bodensee PURE überwindet das Netzwerk Grenzen und setzt neue Maßstäbe. Zum 35-jährigen Bestehen wird der Club gemeinsam mit BODENSEE PURE neue Wege gehen und neue Angebote und Aktionen anbieten.

Die klassischen Gourmet Club-Gutscheine werden grenzübergreifend angeboten, eine neue Veranstaltungsserie wird mit strategischen Partnern rund um den Bodensee durchgeführt.



Foto: Michael Gunz

Gourmet Club Vorarlberg
Seidengarten 27
A-6830 Rankweil
+43 (0)699 10 02 80 64
www.gourmetclub.at

www.bodenseepure.com

STRATEGISCHE PARTNERSCHAFTEN



Verband der Tourismuswirtschaft Bodensee e.V.

VERBAND TOURISMUSWIRTSCHAFT BODENSEE

Der VTWB vertritt die Interessen seiner Mitglieder gegenüber Dritten zur Sicherung eines leistungsstarken und wettbewerbsfähigen Tourismusstandortes in der internationalen Region Bodensee.

Dazu fördert er die fachliche Zusammenarbeit und den effizienten Erfahrungsaustausch zwischen seinen Mitgliedern zur Meinungsbildung und Projektentwicklung. Der VTWB führt den Dialog mit der Politik und fördert die Vernetzung mit anderen Organisationen, Verbänden und Zusammenschlüssen (der Wirtschaft), um sein Expertenwissen zu Fragen der Tourismuswirtschaft mit einzubringen.





EUROPÄISCHE UNION

Europäischer Fonds für
regionale Entwicklung



Das Projekt BODENSEE PURE wird durch das EU Förderprogramm INTERREG unterstützt.