

6850

DORNBIRN
STADTMAGAZIN 2020

Entdeckt!

Das Bödele und seine
Geschichte im Fokus

~

Beschäftigt!

Stadtbedienstete
im Portrait

~

Geschäftig!

Der Wochenmarkt und
seine vielen Gesichter

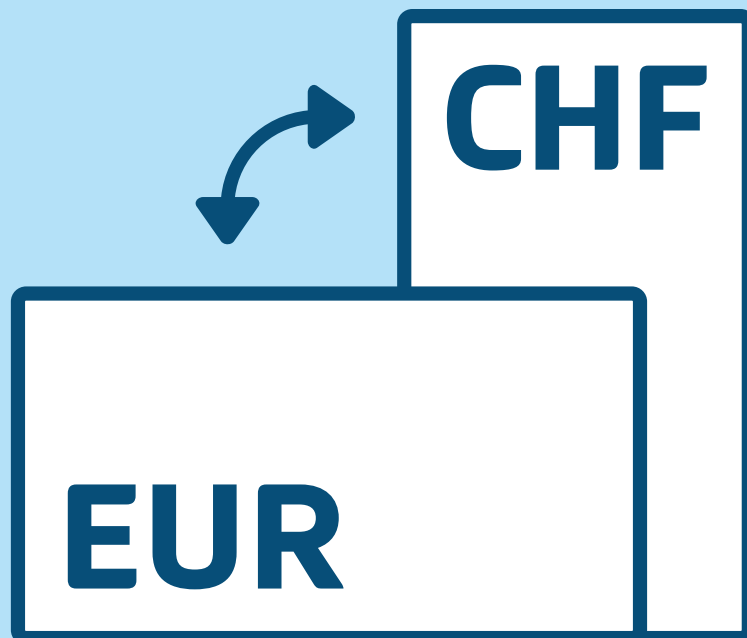
dornbirn.info



DORNBIRN

Atemberaubend!

DORNBIRN GIBT ALLES.



CHF SPESENFREI WECHSELN

- ✓ bequem am SB-Automaten
- ✓ Top-Kurse
- ✓ 7 x 24 Stunden

auch für
Nicht-
Kunden

in allen unseren Filialen
sowie beim Grenzübergang Diepoldsau und
bei der Tankstelle Oberscheider in Lustenau

WEIT OFFEN, NAH DRAN

Alles wird die Stadt dir geben, alles: Nächte, Tage, Berge, Wälder, Märkte, Zufluchtsorte, Seeigel und Sura Käs, Baukunst und Bauchgefühl, Sport ohne Schweiß und viel Vergnügen. In Dornbirn verbindet sich die Übersichtlichkeit der kleinen Stadt aufs Liebenswerteste mit der Vielfalt der Angebote zu einem einzigartigen Wohlfühlort. Vormittags durch die Gassen und über die Plätze streifen und vom Dirndl bis zum Designerkleid alles anprobieren. Am Markt den Korb füllen und in den angrenzenden Cafés und Gasthäusern hedonistisch entspannen. Am Nachmittag gehts hinaus zu den nahen Erholungs- und Abenteuerplätzen, die Dornbirn umgeben: Vom Karren hinunterschauen ins Rheintal bis hinüber nach Lindau und an klaren Tagen weit darüber hinaus. Die Schweizer Berge zum Angreifen nahe. Am Bödele die alten Maisäße

bewundern und dem Jäger begegnen, der am Markt das feine Wild angeboten hat. Doch nicht so naturversessen? Dann flanieren wir doch durch die Stadt und suchen die wunderbaren Plätze auf, an denen Vorarlberger Baukunst und Kunst am Bau sich trefflich vereinen. Bleiben Sie mit uns stehen und lassen Sie Ihre Augen ausruhen. Abends geht es ohne Anstrengung auf Streifzug: Sportcafés und kleine, feine Bars erwarten Sie genauso wie gediegene Gastlichkeit auf hohem regionalem Niveau. Wer noch nicht ausgelacht, wer noch was zu erzählen hat, flaniert weiter durch die Nachtlokale und trifft auf herzlich offene Gesprächskultur, geniale Getränke und feine Schmauseereien. Die feine und doch nicht so kleine Stadt, sie kann was, Tag und Nacht und immerzu.



Cover Kleid von ULI ZUMTOBEL · Schuhe von SCHUHBAR
Tasche (Marc Jacobs) von TASCHE&CO

IMPRESSUM

Für den Inhalt verantwortlich Dornbirn Tourismus & Stadtmarketing GmbH, Rathausplatz 1a, Dornbirn, tourismus@dornbirn.at, dornbirn.info, T +43 5572 22188 Konzept Werbeagentur IRR, Dornbirn, irr.at, Dornbirn Tourismus & Stadtmarketing

Gestaltung Werbeagentur IRR Art Direction Clemens Hinteregger Autoren Miriam Jaeneke, Veronika Mennel, Annette Raschner, Barbara Schmiedehausen, Anna Ulmer Fotografie Adolf Bereuter, Studio Fasching, Benno Hagleitner, Lukas Hämmerle, Christoph Pallinger, Stadtarchiv Dornbirn, Vorarlberger Landesbibliothek, Dornbirn Tourismus & Stadtmarketing Illustration Clemens Hinteregger

Druck Vorarlberger Verlagsanstalt. Satz- und Druckfehler vorbehalten.



REIHENBESTUHLUNG

Großer Saal | 474 Pers.
Galerie zusätzlich | 256 Pers.
Gesamt | 730 Pers.
Kleiner Saal | 222 Pers.

BANKETT

Großer Saal | 320 Pers.
Galerie zusätzlich | 136 Pers.
kl. Erweiterung | 54 Pers.
gr. Erweiterung | 96 Pers.
Gesamt | 586 Pers.
Kleiner Saal | 160 Pers.

PARLAMANTARISCH

Großer Saal | 214 Pers.
Galerie zusätzlich | 108 Pers.
Gesamt | 322 Pers.
Kleiner Saal | 82 Pers.

AUSSTELLUNGSFLÄCHEN

Großer Saal | 387 m²
Eingangsfoyer | 575 m²
Gartenfoyer | 360 m²
Gesamt | 1322 m²

- BÜHNE FREI FÜR MUSIK, THEATER, POESIE UND KABARETT.
- FÜR SEMINARE, AUSSTELLUNGEN UND SYMPOSIEN.
- OFFENES HAUS FÜR VERANSTALTER UNTERSCHIEDLICHSTER GENRES.
- TREFFPUNKT EINES VIELSEITIG INTERESSIERTEN PUBLIKUMS.
- DREH- UND ANGELPUNKT ZEITGEMÄSSER KUNST UND KULTUR.
- TOPNIVEAU BEIM RAUMANGEBOT, IN DER LICHT-, BILD- UND TONTECHNIK UND BEIM CATERING.

VORHANG AUF!

Hoi mitanand – bonjour – hola – welcome und ein herzliches „grüß Gott“. Wir, das Team von Dornbirn Tourismus & Stadtmarketing, sind Ihr Partner, wenn es um Dornbirn geht. Wir beraten Sie gerne und erstellen das ideale Angebot für Sie, oder geben Ihnen individuelle Tipps für Ihren Aufenthalt in unserer Lieblingsstadt.



Geschäftsführer **Herbert Kaufmann** hält den Laden auf allen Ebenen am Laufen.



Teamleiterin **Laura Waibel** hält die Zügel von Eventmanagement, Stadtmagazin und Wochenmarkt in der Hand.



Projektleiterin **Elfi Raith** rückt bei verschiedenen Märkten alle Aussteller ins Rampenlicht.



Eventmanagerin **Sabine Kofler-Gabriel** kümmert sich um die schönsten Gärten Dornbirns und das Europafest.



Barbara Heine gilt als Anlaufstelle bei Fragen rund um Dornbirn und betreut die analogen Werbeflächen.



Thomas Gangl hat als kaufmännischer Leiter alle Zahlen und Finanzen im Blick.



Jennifer Reheis ist neben dem Eventmanagement für Handel und Digitales zuständig.



Elias Krevatin bringt frischen Wind ins Veranstaltungsmanagement und betreut unsere Werbeflächen.



Dagmar Martinez informiert Gäste und Touristen nicht nur auf Deutsch und Englisch, sondern auch auf Spanisch.



Linda Loutchan berät Gäste am Counter und auch auf Messen über die Ausflugsziele in Dornbirn.

SERVICE

Dornbirn Tourismus & Stadtmarketing Rathausplatz 1a, 6850 Dornbirn, T +43 5572 22188, F +43 5572 31233

tourismus@dornbirn.at, dornbirn.info, ☎/dornbirn6850, @/6850dornbirn, Mo bis Fr 9-18 Uhr, Sa 9-12 Uhr

Bodensee-Vorarlberg Tourismus T +43 5574 434430, F +43 5574 43443-4

office@bodensee-vorarlberg.com, bodensee-vorarlberg.com, Mo bis Sa 8-18 Uhr

IMMER WAS LOS AM MARKTPLATZ

Eine Kulisse, imposanter als mitten im Zentrum von Dornbirn könnte sie kaum sein. Schaustätte für Begegnungen, Erlebnisse, Emotionen und typisch Dornbirnerisches. Vom beliebten Wochenmarkt bis hin zu Musik- und Foodfestivals, Programm für Familien, Kunst und Kultur, aber auch traditionsreichen Veranstaltungen kann in der Dornbirner Innenstadt so einiges erlebt werden – aber lesen Sie selbst!

EVENTS

Dornbirner Wochenmarkt

Jd. Mi & Sa, 8–12 Uhr, Marktplatz

Ostermarkt

Sa 21.03.20, Schulgasse

Fahrradmarkt

Fr 27.03.20, Marktplatz

Dornbirner Gartentag

Fr 08.05.20, Marktplatz

Vincent Weintour

Sa 09.05.20, Innenstadt

Dornbirner Modenacht

Fr 15.05.20, Marktplatz

Hörbar

Mi 20.05.20, Innenstadt

Europafest

Fr 29.05.20, Marktplatz

Längster Tag der Blasmusik

Fr 19.06.20, Marktplatz

01 Laurenz – Meet & Eat

Do 25.06. & Fr 26.06.20, Marktplatz

02 EM Public Viewing

Fr 12.06. bis So 12.07.20,
Kulturhauspark/Marktplatz

03 Origano Festival

Do 09.07. bis Sa 11.07.20, Marktplatz

Bsundrigns am Marktplatz

Fr 31.07.20, Marktplatz

DJ Night

Fr 07.08.20, Marktplatz

04 Urbikuss**Dornbirner Stadtfest**

Fr 21.08.20, Innenstadt

Hörbar

Fr 18.09.20, Innenstadt

Dornbirner Herbst

Fr 02.10.20, Marktplatz

**Dornbirner
Martinimarkt**

Fr 06.11.20, Innenstadt

**Dornbirner
Christkindlemarkt**

Fr 20.11. bis Mi, 23.12.20, Innenstadt

Kindersilvester

Do 31.12.20, Marktplatz

**01 Laurenz – Meet & Eat**

Das Foodfestival zieht jährlich kulinarische Feinschmecker in die Innenstadt von Dornbirn. Das Besondere: Hier präsentieren überwiegend Dornbirner und ausschließlich regionale Gastronomen ihre Köstlichkeiten. Von süß bis salzig, klassisch bis ausgefallen und vorarlbergerisch bis asiatisch und mexikanisch ist alles dabei.

02 EM Public Viewing

Auf einer 24 Quadratmeter HD-LED Wand können alle Fußballfans unter freiem Himmel bei der EURO 2020 mitfeiern und ihrem Lieblingsteam die Daumen drücken. Beim größten Public Viewing im Land und kulinarischer Verpflegung von heimischen Gastronomen ist beste Stimmung garantiert.

03 Origano Festival

In der 19. Runde des Origano Festivals werden auch dieses Jahr wieder verschiedenste Musikgeschmäcker angesprochen. Einst nur auf den mediterranen Raum beschränkt, öffnet sich das kostenlose Musikfestival mittlerweile für Künstler aus aller Welt und verspricht beste Stimmung und hochkarätige Musiker.

04 Urbikuss, das Dornbirner Stadtfest

Urbikuss bietet neben kulturellen, musikalischen und kulinarischen Highlights ein umfangreiches Kinderprogramm, Shoppingaktionen und viele kleine und große Überraschungen. Beim großen Abschlusskonzert lassen wir gemeinsam noch einmal den Sommer hochleben.

inside
dornbirn

AUSSUCHEN

ANKLICKEN

ABHOLEN

Die Dornbirner Geschäfte sind nur einen
Klick weit entfernt. Jetzt shoppen auf
[inside-dornbirn.com/insideGO](https://www.inside-dornbirn.com/insideGO)

INSIDE GUTSCHEINE

Immer ein tolles Geschenk.



Bodensee-Vorarlberg Freizeitkarte

Die schönsten Ausflugsziele mit einer Karte



Bodensee-Vorarlberg Freizeitkarte

- › Über 40 Lieblingsplätze entdecken und besuchen
- › Museen, Seilbahnen, Freibäder uvm.
- › Bus und Bahn kostenlos benutzen

1-Tages-Karte	16,00 EUR
2-Tage-Karte	25,00 EUR
3-Tage-Karte	32,00 EUR

Nicht an eine Übernachtung gebunden.

Erhältlich ist die Bodensee-Vorarlberg Freizeitkarte bei **Bodensee-Vorarlberg Tourismus** und in ausgewählten **Partner-Hotels** sowie **Tourismusbüros**.

Infos, Prospekte und Buchungsservice

Kontaktieren Sie Bodensee-Vorarlberg Tourismus auch für Ihre **Zimmerreservierung** oder **weitere Informationen über Ihre Reise in die Region**.

→ Bodensee-Vorarlberg Tourismus

Postfach 9, 6901 Bregenz, Österreich; Mo bis Sa 8 bis 18 Uhr
T +43 (5574) 43443-0; office@bodensee-vorarlberg.com

www.bodensee-vorarlberg.com

www.facebook.com/BodenseeVorarlberg

**Bodensee
Vorarlberg**

INHALT

- | | |
|---|---|
| <p>Wochenend' und Sonnenschein – 10
Prêt-à-porter in Dornbirn
<i>Shopping</i></p> <p>~~~~~</p> <p>Made in Dornbirn – 18
Gutes aus der Nähe
<i>Shopping</i></p> <p>~~~~~</p> <p>Wem gehört das Bödele? – 26
Das Naherholungsgebiet im Fokus
<i>Wissen</i></p> <p>~~~~~</p> <p>Hintergründig bis nah am Wasser – 32
Die vielen Gesichter der Ausflugsziele
<i>Freizeit</i></p> <p>~~~~~</p> <p>I schaff bi dor Stadt – 34
Stadtbedienstete und ihre Geschichten
<i>Stadtgeflüster</i></p> <p>~~~~~</p> <p>Sie stechen ins Auge – 42
Ein Spaziergang zu Kunst & Bau
<i>Kunst & Kultur</i></p> <p>~~~~~</p> <p>Schmeckt mir, dieses Dornbirn – 50
Acht kulinarische Geheimtipps
<i>Essen & Trinken</i></p> | <p>58 – Schweißfrei durch die Nacht
Darts, Tischfußball und Konsorten
<i>Freizeit</i></p> <p>~~~~~</p> <p>62 – In 16 Drinks durch die Stadt
Bar-Hopping in Dornbirn
<i>Essen & Trinken</i></p> <p>~~~~~</p> <p>66 – Sport ist Mord
Keine Ausrede für Sportmuffel
<i>Freizeit</i></p> <p>~~~~~</p> <p>68 – Der Bauch von Dornbirn
Zu Besuch am Wochenmarkt
<i>Stadtgeflüster</i></p> <p>~~~~~</p> <p>72 – Menschen und Märkte
Marktfahrer und ihre Waren
<i>Stadtgeflüster</i></p> <p>~~~~~</p> <p>76 – Willkommen im Ladenland
Neue Geschäfte in der Stadt
<i>Stadtgeflüster</i></p> <p>~~~~~</p> <p>81 – Was muss, muss
Klosettpirschen in Dornbirn
<i>Wissen</i></p> |
|---|---|



In Dornbirn ist einiges los — Hier treffen urbanes Leben auf außergewöhnliche Naturlandschaften, bemerkenswerte Kulturangebote auf Shoppererlebnisse, eine gemütliche Kaffeerunde in der Innenstadt auf ein herausforderndes Freizeit- und Sportprogramm. Die Dornbirnerinnen und Dornbirner schätzen die Vielfalt; sie leben gerne hier. Das gilt auch für unsere Besucherinnen und Besucher, die entweder als Tagesgäste oder über mehrere Tage nach Dornbirn kommen. Mit dem neuen Stadtmagazin 6850 bieten wir den Leserinnen und

Lesern einen Überblick über das aktuelle Stadtgeschehen: Menschen, Ausstellungen, Kulinarik, Ausflugsziele oder das Dornbirner Nachtleben; die Angebote sind vielfältig und attraktiv. Manchmal sind es auch die kleinen Dinge, die eine Stadt lebenswert und damit auch lebenswert machen: Auch diese Geschichten finden Sie in diesem Magazin. Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Eintauchen in unsere Stadt. Herzlich willkommen in Dornbirn.

Andrea Kaufmann, Bürgermeisterin

BÖDELE

Weitblick, Ausgangspunkt und Genuss. Das alles bietet das Bödele. Dornbirns Naherholungsgebiet liegt über der Nebelgrenze und bezaubert mit grandiosen Ausblicken, sommers wie winters einer traumhaften Landschaft und gemütlichen Einkehrmöglichkeiten.

WOCHENEND' UND SONNENSCH EIN ...

TEXT *Anna Ulmer*
FOTO *Adolf Bereuter*

... und dann mit dir in Dornbirn verweil'n. Einkaufen, speisen und trinken, die Natur genießen und die Seele baumeln lassen. Das alles und noch viel mehr ist in Dornbirn möglich. Stellen Sie sich vor: Dornbirn hat auf engstem Raum mehr Marken in den Geschäften zu bieten als manche Großstadt in Österreich. Daneben gibt es hier aber auch noch Berge, und zwar echte, felsige und hohe noch dazu. Dazwischen Flüsse, Wiesen und Wälder. Dornbirn bietet einfach ein traumhaft abwechslungsreiches Angebot.

Starten wir also zur angekündigten Sonntagsfahrt. Aber dürfen es vielleicht ein neues Outfit und neue Accessoires davor sein? Dafür findet sich alles in Dornbirns Modeläden und Geschäften. Erste Frage also, großes Einkaufshaus oder noble Boutique? Und dann? Für darunter schicke Unterwäsche und seidene Strümpfe?

Als Handgepäck eine Tasche, ein Koffer oder doch lieber ein Rucksack? Sind Schuhe, Stiefel oder Pumps die beste Wahl? Und natürlich darf die passende Kleidung für das ausgewählte Ausflugsziel nicht fehlen. Sportlich, elegant oder wandlungsfähig? Für die Perfektion brauchen Frau und Mann dann selbstverständlich noch eine Uhr, Ohrringe oder eine tolle Kette. Sie sehen, das Angebot ist vielfältig und für jeden Geschmack ist etwas dabei.

Aber wo soll die Ausfahrt hingehen? Da hätten wir wildromantische Schluchten, Weidewiesen oder einen Dornröschengarten im Angebot. Daneben atemberaubende Ausblicke über Täler, den Bodensee und die umliegende Bergwelt. Das Stadtleben mit Bar, Club und Architektur ist auch immer einen Besuch wert. Oder vielleicht doch die Alpe, auf der man sich dem Himmel so nahe fühlt?



INNAUER & VAI

*Bar, Club oder doch Restaurant.
Das Innauer vereint alles in
einem. Daneben lockt das
Vorarlberger Architekturinstitut
mit spannenden Ausstellungen,
Veranstaltungen, Exkursionen
und Touren auf den Spuren
der besonderen Vorarlberger
Architektur.*

INATURA STADTPARK

*Dornröschengarten, Spielplatz
oder Arboretum. Der Stadtgarten
rund um die Inatura bietet viel
Abwechslung. Da kann mit
Horchrohren der unterirdische
Müllerbach gehört werden.*

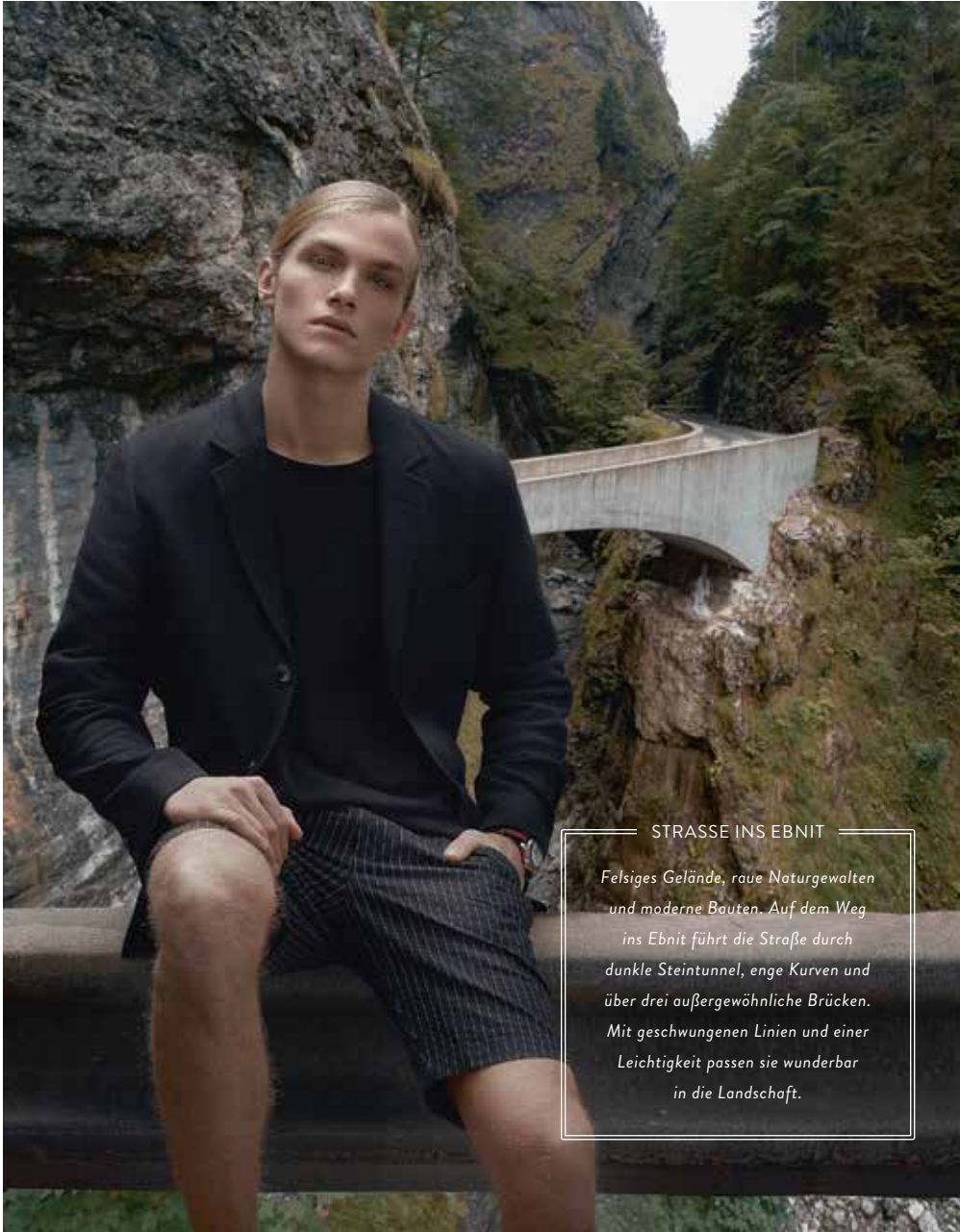
*Der Trinkbrunnen lädt zu
Wasserspielen und gemütliche
Bänke laden zum Verweilen ein.*

KUNSTRAUM

Zeitgenössische Kunst, historische Halle und Blicke auf die Natur. Der Kunstraum Dornbirn bietet gegenwärtigen Künstlern eine Möglichkeit zur Präsentation. „Kunst und Natur“ sind die Themen in der ehemaligen Montagehalle der Maschinenfabrik Rüscherwerke.



Links Mantel von LIVID • Unterwäsche von HUNKEMÖLLER • Kette & Ring (Silber) von PRÄG
Tasche (MCM) von TASCHE&CO • Schuhe von ULI ZUMTOBEL • Rechts Lederkleid von KÖNIGSTÖCHTER
Stiefel von SCHUHBAR • Tasche (Marc Jacobs) & Handschuhe von TASCHE&CO • Armbänder von PRÄG



STRASSE INS EBNIT

Felsiges Gelände, raue Naturgewalten und moderne Bauten. Auf dem Weg ins Ebnit führt die Straße durch dunkle Steintunnel, enge Kurven und über drei außergewöhnliche Brücken. Mit geschwungenen Linien und einer Leichtigkeit passen sie wunderbar in die Landschaft.

Links Jacke, Pullover und Shorts von LIVID • Uhr (Omega) von PRÄG
Rechts Hose, Rollkragenpullover, Regenjacke und Schuhe von LINGG

KIRCHLE

Staunen, atmen und Urgewalt fühlen. Das Kirchle ist ein Naturdenkmal in der Rappenlochschlucht, oberhalb der Alplochschlucht. Geformt vom Gletscherwasser der letzten Eiszeit erinnert die Klamm an eine Kirche. Hier spürt man förmlich die Kraft des Wassers.



MADE IN DORNBIRN

Gibt es das noch? Produkte, die in Dornbirn hergestellt werden? Die keine langen Fahrtwege haben und in denen noch Handarbeit und viel Liebe steckt? Wir haben uns auf die Suche gemacht und genau das gefunden. Speck von Schweinen, die einen eigenen Namen haben. Gemüse, das einfach natürlich wachsen darf und Kaffee, der ganz neue Geschmackswelten eröffnet. Und Bier, das von Braumeistern von Hand gebraut wird. Zwölf verschiedene Honigsorten von gesunden Bienen und Brot, das der Bäckermeister auf Wunsch entwickelt und bäckt. Hinter all diesen Köstlichkeiten stehen Menschen, denen ihre Produkte am Herzen liegen und die hart dafür arbeiten. Das spürt und schmeckt man.

TEXT *Anna Ulmer*
FOTO *Christoph Pallinger*

FRISCH UND VIELFÄLTIG

Gertruds Garten

„Ich will alles selber säen. So kann ich mir die Sorten aussuchen. Besser auf Kundenwünsche reagieren und genau mitverfolgen, was gut gedeiht und was nicht. Ich baue alles an, was wächst. Da setze ich mir keine Grenzen. Jeden Samen, den ich bekomme, muss ich ausprobieren. Aber nur Gemüse. Davon allerdings viel.“

Gertrud, Helmut und Tochter Julia Baumgartner bewirtschaften fünf Hektar Felder im Dornbirner Ried. Seit den 60er-Jahren steht der Familienhof hier, mit 20 Jahren hat Gertrud ihn übernommen. Im ersten Moment hat sie einfach den Gemüsegarten wachsen lassen, dann aber schnell gemerkt: Hier liegt Potential. Heute ist ein Großteil des Sortiments Wurzelgemüse. Das ist heimisch und lässt sich für die Wintermonate gut lagern. Da finden sich Schwarzwurzel, Karotten in allen Farben, Sellerie

und Süßkartoffel. Daneben gibt es aber natürlich auch Paprika, Tomaten, Salate und Ungewöhnliches wie Amarant, dessen Blätter ebenfalls gegessen werden können. Mit ständiger Weiterbildung haben Gertrud und Helmut Baumgartner gelernt, auf ganz natürliche Art zu düngen und Schädlinge und Krankheiten fernzuhalten. Geerntet wird das Gemüse immer frisch und dann im eigenen Hofladen und auf dem Dornbirner Markt verkauft. Gertrud Baumgartner liebt diese heimische Vielfalt, die sich dann in den Kisten präsentiert und freut sich über jede Pflanze, jede glückliche Kundin und jeden zufriedenen Kunden.

Gertruds Garten – Josef-Ganahl-Straße 41, T +43 5572 26071
ÖZ Hofladen: Di 17–19 Uhr, Fr 14–19 Uhr
Dornbirner Markt: Mi & Sa, 8–12 Uhr



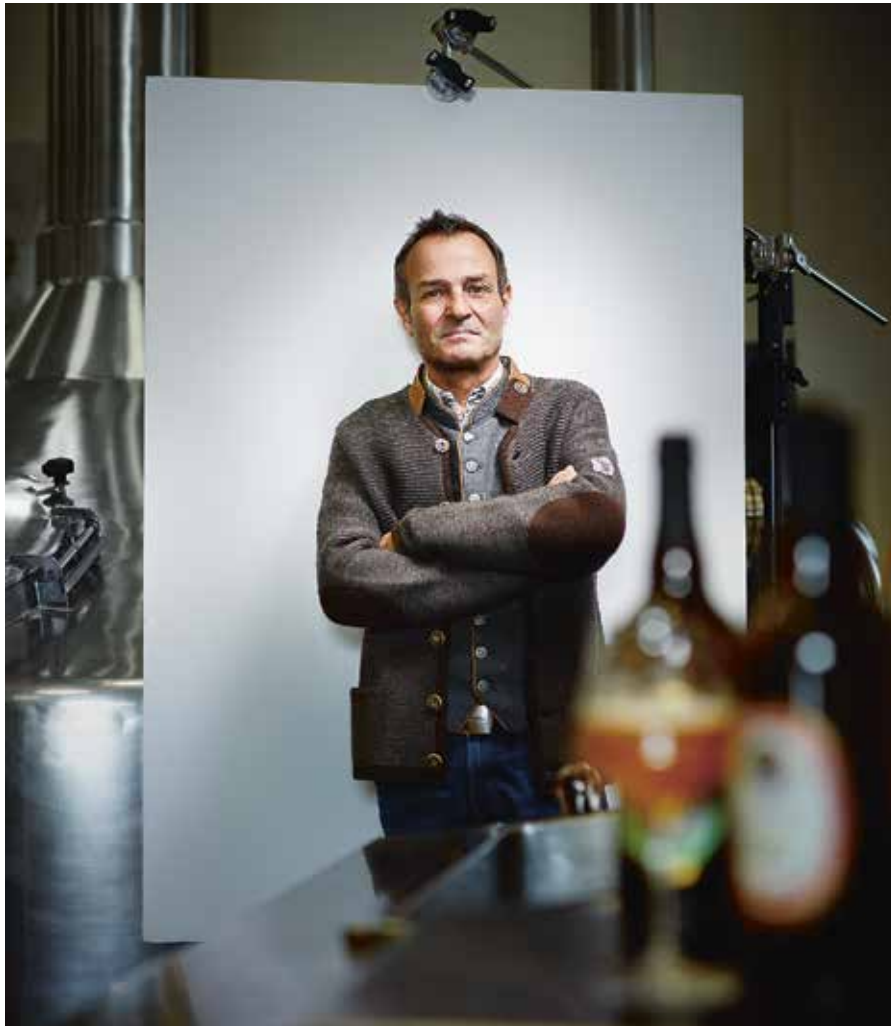
BÄCKERSBLUT

Bäckerei Markus L. Stadelmann

„Wenn es die Zeit erlaubt und ich die nötige Muße habe, probiere ich gerne Neues aus. Experimentiere mit unterschiedlichen Zutaten und versuche, spezielle Backwaren zu machen. Zum Beispiel ohne Hefe, mit alten Getreidesorten oder vegan.“ Das wissen und schätzen die Kunden von Bäckermeister Markus L. Stadelmann. Und aus genau diesem Grund ist Susanne Rümmele von der bar-10zimmer auch auf ihn zugetreten. Ihr Wunsch war es nämlich, ihren Gästen ein besonderes Brot anbieten zu können. Eine Idee dazu hatte sie, die Umsetzung sollte vom Bäckermeister kommen. Dieser fand in seinem 120 Backwaren umfassenden Sortiment ein sehr ähnliches Brot, wandelte es leicht ab und erfüllte prompt den Kundenwunsch. Und was ist es geworden? Ein Ruchbrot in Kastenform. Das Originalrezept stammt vom Großvater, der es aus der Schweiz mitgebracht hat. Leicht abgewandelt vom Vater und noch einmal adaptiert von Markus

Stadelmann, ist es jetzt ein köstlich aromatisches Sauer- teigbrot. Mild säuerlich im Geschmack, außen knusprig, innen saftig und flaumig. Genau so, wie es sich Susanne Rümmele vorgestellt hat. Sie ist zufrieden. Aus dem gleichen Teig macht Stadelmann auch Wecken für den eigenen Verkauf. Und ebenfalls aus der Schweiz hat der Großvater das Rezept der Hand-Pärle, original mit Kümmel bieten sie ein ganz besonderes Geschmackserlebnis. Neben dem Endgeschmack legt Markus L. Stadelmann sehr viel Wert auf die Zutaten. So viel wie möglich soll biologisch sein, am besten auch regional und qualitativ hochwertig. Und das schmeckt man bei jedem Bissen.

Bäckerei Stadelmann – Bergstraße 9, T +43 5572 22601
 ÖZ: Di bis Fr, 5.30–12 Uhr & 14–18.30 Uhr,
 Sa 5.30–14 Uhr, So 7–10 Uhr,
 Dornbirner Markt: Mi & Sa, 8–12 Uhr



BIERBRAUEN VON HAND

Mohren Bier aus der Creativ Brauerei

„Das Ausprobieren, das Experimentieren, die händische Arbeit. Und dann die Überraschung, wenn ein Geschmack heraus kommt, mit dem man überhaupt nicht gerechnet hat. Aber trotzdem ist es richtig gut.“ Ralf Freitag ist Braumeister bei der Mohrenbrauerei. Er war bei der Entwicklung der Creativ Brauerei dabei und ist ganz stolz auf die Ergebnisse. Aber was ist die Creativ Brauerei eigentlich? Hier dürfen die Braumeister und Brauer im kleinen Rahmen Bierspezialitäten entwickeln. Alles ist natürlich mit dem österreichischen Bierkodex im Einklang, die Biere entsprechen allen Vorgaben. Und trotzdem sind sie etwas Besonderes. Sie sind nämlich nicht nur anders im Geschmack. Sie sind auch alle von Hand gebraut, gerührt und abgefüllt. Händisch verschlossen und etikettiert und mit viel Liebe gemacht. In keinem Bier der Mohrenbrauerei steckt noch so viel Handarbeit wie in den Biersorten aus der Creativ Brauerei. Und was gibt es da für Geschmäcker? Im Blütenweiß finden sich

Koriander und Orangenschalen. Im Hopfenplotz sowohl eine besondere Hefe wie auch eine ungewöhnliche Hopfenmischung. Im Pfeffersack steckt Kampot-Pfeffer aus Kambodscha. Und der Festbock barrique wird im Holzfass gereift. Ralf Freitag ist begeistert von den Creativ Bieren von Mohren. Denn nicht nur, dass die Braumeister und Brauer hier experimentieren dürfen, auch Lehrlinge lernen in der Creativ Brauerei die traditionelle Handarbeit. Und wer Interesse hat, kann sich zu einem Brautag anmelden und sein eigenes Bier brauen. Zu kaufen gibt es die Creativ Biere im Lädlele der Mohrenbrauerei und im hops & malt.

Mohren s'Lädlele – Dr.-Waibel-Str. 2, mohrenbrauerei.at

ÖZ: Mo bis Fr, 9–12 Uhr & 13.30–17 Uhr, Sa 9–12 Uhr

hops & malt – Eisengasse 2, hopsandmalt.at

ÖZ: Mi bis Fr, 10–18.30 Uhr, Sa 10–16 Uhr



DAS HERZ DES KAFFEES

Kaffeewerk Handle

„Ich will, dass das Herz des Kaffees erhalten bleibt. Das Herz eines jeden Kaffees ist sein Aroma. Und in den verschiedenen Kaffeesorten stecken weit über 850 unterschiedliche Aromen. Das ist eine so bunte Welt. Diese möchte ich den Menschen zeigen.“ Johannes Handle steht in seinem Kaffeewerk und schwärmt. Begonnen hat alles mit einem „Aha-Erlebnis“. Bei einer Barista-Ausbildung schmeckte der Kaffee fruchtig, floral und einfach bunt. Das war neu für Johannes Handle, das wollte er weiter erforschen und selber machen. Sein Problem? Damals war die Kaffeewelt noch nicht so weit. Also hat er sich intensiv aus- und weitergebildet und auf die Suche nach ausgezeichneten Bohnen gemacht. Ihm ist wichtig, dass seine Bohnen alle aus einer nachhaltigen Landwirtschaft kommen, von Kleinbauern, und zwar direkt von

ihnen. Dann hat er sich selbst das Rösten beigebracht. Denn das Aroma des Kaffees hängt vom Röstgrad ab. Man muss die Bohne kennenlernen, dabei bleiben und spüren, wie man weitermachen muss oder wann das beste Ergebnis erreicht ist. Schafft man das, treten plötzlich fruchtige oder florale Aromen zutage, Zitrus, Veilchen oder Schokolade. Es öffnet sich eine ganz neue Kaffeewelt. Trinken und kaufen kann man die Kaffeespezialitäten direkt im Kaffeewerk Handle und im Café 21. In den Genuss des Kaffees kommt man auch im Steakhaus 21, im BBQ Longhorn und in der Spielfabrik. Und nur kaufen kann man ganz einfach im Onlineshop des Kaffeewerks.

Kaffeewerk Handle – Marktstraße 21, kaffeewerk-handle.at
ÖZ: Mi 9-18 Uhr, Sa 9-16 Uhr



MIT LIEBE GEMACHT

Miggis Hofladen

100 Hühner, 40 Kühe, 37 Mutterschweine, 20 Mutterziegen und ein Haufen Jungvieh. Eier, Ziegenkäse, Speck, Kaminwurzeln und Dauerwurst. Daneben eine Vielfalt an eingelegtem Gemüse und selbst gemachten Marmeladen. Monika Wohlgenannt steht gelassen in ihrem Hofladen und meint: „Ja klar, Arbeit ist das viel. Aber es ist so lässig, wenn dann was Gutes rauskommt.“ Angefangen hat alles vor fast 30 Jahren, als sie in die Familie Wohlgenannt eingeheiratet hat. Von der Schwiegermutter kommt das Essigrezept. Von einer alten Wälderfrau stammt das Wissen über den perfekten Ziegenkäse. Und der Rest ist ganz einfach ausprobieren und testen. Aus dem Kühlschrank, der im Hausgang stand, wurden die ersten Produkte verkauft. Der Anklang war groß und die Kunden kamen wieder. Heute hat Monika Wohlgenannt im Geburtshaus ihres Mannes einen Hofladen. Benannt

nach dem alten Hausnamen „Miggis“. Ein neuer Stall im Dornbirner Ried bietet Platz für alle Tiere und bei der Stallarbeit hilft die ganze Familie. Der Sohn ist Metzger und kümmert sich um die Wurstwaren. Nur den Speck, den macht sie selber. Und natürlich den Ziegenkäse, die Marmeladen und das eingelegte Gemüse. Und was ist ihr wichtig? Dass alles ganz natürlich ist, ohne Chemie, mit kurzen Wegen und vor allem mit viel Liebe. Und die merkt man, wenn Monika Wohlgenannt erzählt, dass alle Tiere einen Namen haben. Oder ihr Freundinnen übriges Obst und Gemüse bringen, weil sie wissen, dass dann etwas Gutes daraus entsteht.

Miggis Hofladen – H. Achmühlestraße 11, T +43 664 73555476

ÖZ: Gibt es keine. Vorbei kommen, klingeln oder anrufen.



WAS DIE BIENE HERGIBT

Neuhauser Honig

„Ganz ehrlich: Jeder Bienenstich tut immer gleich weh. Das wird nicht besser. Da gewöhnt man sich auch nicht dran. Zumindest ich nicht.“ Und trotzdem steht Matthias Neuhauser in seiner kleinen Honigwelt, rund um ihn unzählige Honiggläser, Apparaturen für die Honigabfüllung und man merkt, wie gern er seine Arbeit macht. Gelernt hat er alles vom Vater, einem europaweit angesehenen Imker, und aus verschiedenen Kursen. Wichtig ist ihm, dass die Bienen gesund sind und genügend Lebenskraft haben. Außerdem legt er großen Wert darauf, dass alles ganz natürlich, ehrlich und naturbelassen ist. Die Bienen sind im Winter im Dornbirner Ried und im Gütle, wo es nicht so kalt ist. Im Sommer wandert er mit den Bienenvölkern in den First, auf den Haselstauderberg oder lässt sie im Ried und im Gütle. So erntet er ganz unterschiedliche Honigsorten. Außerdem verwendet er den

Überschuss, den die Bienen nicht brauchen. Natürlich den Honig, aber auch Propolis und Bienenwachs. Er verwertet alles. Ein Teil des Honigs bleibt den Bienen als Futter. Aus dem Wachs macht er die neuen Bienenwaben. Und der Rest? Daraus entstehen Bienenwachskerzen, Honig-Dinkel-Apfelbrot und Honigkekse. Ein Duschbad mit Honig, Met und 12 verschiedene Sorten Honig. Matthias Neuhauser steht jeden Mittwoch und Samstag mit seinen Honigprodukten auf dem Dornbirner Markt. Für ihn ist es der eigentliche Lohn, wenn er die Freude der Menschen sieht und ihre Überraschung erlebt, wenn sie neue Geschmacksrichtungen im Honig schmecken. Und vor allem, wenn sie wieder kommen, weil es so gut war.

Neuhauser Honigmanufaktur – neuhauser-honigmanufaktur.com
Verkauf: 's Fachl, Dornbirner Markt, Mi & Sa, 8–12 Uhr

**Raiffeisenbank
Im Rheintal**



**Mit.Einander für die Region
und ihre Menschen.**

www.raibaimrheintal.at



WEM GEHÖRT DAS BÖDELE?

Eine Ausstellung im Stadtmuseum Dornbirn und im Angelika Kauffmann Museum in Schwarzenberg fördert viel Wissenswertes und auch Erhellendes über das Naherholungsgebiet am Losenpass zutage, das – gemeinsam mit dem Arlberg – zur Wiege des Skisports in den Alpen zu zählen ist. Denn politisch gehört das Gebiet nach wie vor zur Gemeinde Schwarzenberg; als Naherholungsgebiet wird es aber vor allem von der Dornbirner Bevölkerung genutzt, sodass die Dornbirnerinnen und Dornbirner gerne von „ihrem“ Bödele sprechen.

TEXT Annette Raschner

FOTO Stadtarchiv Dornbirn, Vorarlberger Landesbibliothek

~
27
◊

Somit ist das Bödele auch ein Ort der Gegensätze, an dem sich gesellschaftliche Entwicklungen sowie der historische Wandel zeigen. Genau das wird in der parallelen Schau „Wem gehört das Bödele?“ deutlich und sichtbar gemacht. Kuratiert wurde sie von der Leiterin des Dornbirner Stadtmuseums, Petra Zudrell, und der Tiroler Kulturwissenschaftlerin Nikola Langreiter.

Der Losenpass verbindet auf einer Meereshöhe von 1.139 Metern die Talschaften Rheintal und Bregenzerwald. Doch das Bödele war und ist nicht nur von Bindungen, sondern auch von Spannungen und Zwischenräumen geprägt, die auf unterschiedlichen Interessen gründen, die in der Vergangenheit immer mal wieder aufeinandergeprallt sind und neu ausgehandelt wurden. Die Frage, wem das Bödele gehört, lenkt die Aufmerksamkeit auf den Wandel der Zeit und auf die handelnden Personen, damals und heute.

Einst war das Bödele ein Vorsäß, bis Otto Hämmerle – der älteste Sohn von Franz Martin Hämmerle und Gesellschafter des Dornbirner Textilunternehmens F. M. Hämmerle – um 1900 die zwölf Vorsäß-Hütten auf der Oberlose kaufte. Zuvor hatte bereits Firmengründer Franz Martin Hämmerle am Hochälpele eine Vorsäßhütte gekauft und eine schwedische Sennerei eingerichtet, die sich durch ein zur damaligen Zeit sehr fortschritt-

liches Verfahren auszeichnete, Milch schneller abzurahmen. Sohn Otto konnte die Vorsäßhütten den Schwarzenberger Bauern abkaufen, weil diese teils hochverschuldet waren. Er richtete einen Alpbetrieb mit Sennerei ein und ließ die freigewordenen Hütten zu Ferienhäusern umbauen, die vorwiegend von Angehörigen der Hämmerle-Familie genutzt wurden. 1904 erwarb Otto Hämmerle von Josef Klocker das Gasthaus am Bödele, das er zum Hotel, zum Alpenhotel Bödele, ausbauen ließ. Er ließ einen Badesee künstlich anlegen und eine Fahrstraße von Dornbirn auf das Bödele errichten. In den Anfangsjahren verzeichnete das Hotel sehr gute wirtschaftliche Erfolge. Es bot allen Komfort und hatte sogar die Dornbirner Telefonnummer 1 (!). Das Alpenhotel Bödele beherbergte unter anderem einen Lesesaal, ein Billardzimmer, Tennisplätze, eine Kegelbahn, ein Badehaus und vieles mehr. Nach dem großen Hotelbrand 1938 und wegen steigender finanzieller Probleme wandte sich Norbert Hämmerle an die Stadt Dornbirn. Die Idee des damaligen NS-Bürgermeisters Paul Waibel lautete: Wir gemeinden das Bödele ein!

Die beiden Ausstellungskuratorinnen Petra Zudrell und Nikola Langreiter haben lange und akribisch recherchiert; etwa im Vorarlberger Landesarchiv und im Dornbirner Stadtarchiv. Eine nicht unbedeutende Quelle



Oben Skirennen am Bödele (1910). Unten links Der erste Skilift in Mitteleuropa (1907).

Unten rechts Der Lanklift – erster Schlepplift am Bödele (1951).

stellte ein kleines Büchlein der Agrargemeinschaft Otto Hämmerles Erben dar, herausgegeben in den 1970er Jahren von Rudolf Hämmerle, einem Enkel Otto Hämmerles: „Otto Hämmerle. Das Bödele wie es war und wurde“. Der Industrielle Rudolf Hämmerle war Konsul und Politiker und hatte für das Buch mit Quellen des firmeneigenen Archivs gearbeitet. Interessant für die beiden Ausstellungsmacherinnen waren auch die so genannten Hüttenbücher, die von Familien geschrieben wurden, die einen Teil ihrer Zeit auf dem Bödele verbracht hatten. „Es sind künstlerische Objekte und Quellen mit viel Information, denn in den Hüttenbüchern wurde alles chronologisch genau festgehalten!“ Gespräche führten Petra Zudrell und Nikola Langreiter unter anderem mit der legendären „Bödele-Irmgard“, mit Irmgard Feuerstein, deren Familie ab den 1920er Jahren Verwalter des Alphotels und der Koloniehütten am Bödele war. Nach dem Hotelbrand führte die Familie eine kleine Jausenstation, Irmgards

Bruder Manfred war der erste Betriebsleiter des Lanklifts.

Mit dem Lanklift war 1951 der erste Schlepplift in Betrieb genommen worden. Doch bereits 44 Jahre zuvor war mit einer Art Schlitten, der über ein Seil von einem Motor den Berg hinaufgezogen wurde, de facto der erste Skilift Mitteleuropas am Bödele in Betrieb genommen worden! Dieser Schlittenlift mit Motor wurde von Ingenieuren vor Ort entwickelt. Sechs Menschen konnten drinsitzen, er ging 1907 in Betrieb.

Innovation/Tradition heißt ein Gegensatzpaar in der Ausstellung, denn die Kleinregion war stets Schauplatz von Neuerungen und zugleich der Traditionspflege. In Reibung von Innovation und Althergebrachtem entstanden lokale Besonderheiten und so etwas wie ein spezifischer „Bödele-Style“. Sportler vor Ort hatten ihr Ausrüstungsmaterial weiterentwickelt, entsprechende Konstruktionszeichnungen sind in der Schau im Dornbirner Stadtmuseum und im Angelika Kauffmann-

Museum in Schwarzenberg zu bewundern. „Beim Aufbau der Ausstellung geht es viel um Spannungen und Gegensätze, die wir bei der Recherche erfahren haben“, sagen Petra Zudrell und Nikola Langreiter. Aus diesem Grund haben sich die beiden gegen einen historisch/chronologischen Aufbau entschieden und stattdessen elf Gegensatzpaare herausgearbeitet. Ländlich/urban heißt eines, hinauf/hinunter ein anderes, das die Geschichte der Busfahrt, der Seilbahnaufzüge und der Skilifte behandelt. Beim Gegensatz Wasserüberschuss/Wassermangel kann man sich überrascht zeigen, dass trotz des „Schneelochs“ Bödele in der Region tatsächlich Wassermangel herrscht. Unter der Rubrik Kinder/Erwachsene erfährt man Hochinteressantes über eine Gegenkulturbewegung, die am Bödele ab den 1970er Jahren Einzug gehalten hat: die so genannte „Lichtheimat“, die ihre Bewegung als Synthese von Hinduismus und Christentum verstanden hat. Zwei Jahre hatte die Gemeinschaft eine Vorsäßhütte, bis die Proteste immer lauter wurden. Denn – wie der Vorarlberger Schriftsteller Wolfgang Hermann in einem kleinen Roman „Walter oder die ganze Welt“

schreibt, der in diesem Jahr erscheinen wird – es gab unter anderem wilde Drogen- und anderweitige Exzesse.

Doch das Bödele war auch Schauplatz offizieller und inoffizieller Wettbewerbe; auf Fahr- und Motorrädern, im Auto und auf Skiern. Am 10. Jänner 1987 fand auf der Spielmoosabfahrt eine Weltcup-Abfahrt der Damen statt, 1989 wurden zwei Weltcup-Riesentorläufe der Damen ausgetragen. Der aus Lustenau stammende mehrfache Weltcupsieger Marc Girardelli nutzte das nahe Bödele als Kind und Jugendlicher für seine Trainingseinheiten. Ab Mitte der 1980er Jahre wurde das Anfang der 1950er Jahre neu errichtete Alpenhotel Bödele von ihm und seiner Familie geführt.

Die beiden Kuratorinnen haben im Frühjahr letzten Jahres für die Ausstellung einen Sammlungsaufruf in der Bevölkerung gestartet, der einen regen Rücklauf zur Folge hatte. In die Schau haben nun auch vermeintliche „Kleinigkeiten“ wie alte Skiliftkarten, Bücher, Wegweiser, Milchtornister und Sportgeräte Eingang gefunden. Ein damals sicherlich sehr schicker blauer Badeanzug erinnert an die Badekultur im Bödelesee, der sogar über Rutschen



Oben links *Der künstlich angelegte Badesee mit Kirchlein (ca. 1910).*

Oben rechts *Skilegende Lauritz Bergendahl am Bödele. Unten Alpenhotel mit Tennisplatz (ca. 1932).*



Oben links Fuhrwerk mit Kindern (ca. 1912). Oben rechts Alpenhotel Bödele (ca. 1920).
Unten Autorennen am Bödele (1967).

und Gondeln verfügte; Ein goldener Gong an das Ritual, Kinder auf diese Weise zum Mittagessen zu rufen; Theaterzettel an Aufführungen, die im Alpenhotel stattgefunden hatten. Zu den vielen Highlights, die in der Schau zu sehen sind, zählt ein gusseisernes Objekt aus dem Firmenarchiv der Familie Hämmerle: ein Spritzenwagen, der beim großen Brand des Alpenhotels zum Einsatz gekommen war. Wenngleich ohne Erfolg. Übrig blieben nur das Verwalterhaus und der Ruinenkeller, der später als Felsenkeller Berühmtheit erlangte. Albert Fetz war es, der nach 1950 ein eigenes Hotel, den Berghof Fetz baute und über den alten Ruinenkeller ein altes Dach zog. Aus dem Provisorium sollte schließlich die bekannte, von Sohn Franz Fetz geführte Bödele-Diskotheek werden! Die Ausstellung mit rund 300 Sammelobjekten erzählt auch von der Blütezeit des Bödele in den 1910er und 20er Jahren, von Bekanntheiten wie Alfred Herrhausen, einst Chef der deutschen Bank, der sich besonders gerne auf der Seewarte aufhielt. Um schließlich zur eigentlichen Ursprungsfrage zurückzukehren, wem denn nun heute das Bödele gehört: Dazu gibt es einen Film zu sehen;

einen Videomitschnitt aus Interviews, die mit Bödelebesucherinnen und -besuchern auf dem Sessellift geführt wurden. Denn die Gespräche enden alle mit der zentralen Frage: Wem gehört das Bödele? Dazu die Leiterin des Stadtmuseums Dornbirn, Petra Zudrell: „Viele sagen: Mir gehört das Bödele auch ein bisschen! Ich habe auch Erinnerungen, die in dieser Region verankert sind.“ Vermutlich ist es ganz einfach: Das Bödele gehört denen, die es nutzen und denen, die es lieben!

TERMINE

Stadtmuseum Dornbirn

05.02.20 bis 31.01.21

Eröffnung: 04.02.20, 18 Uhr, Kulturhaus

Angelika Kauffmann Museum Schwarzenberg

09.02.20 bis 31.10.20

Eröffnung: 08.02.20, 15 Uhr

WEISS DER GEIER! - WAS DIE TIERE UNS BEDEUTEN

Seit Oktober 2019 präsentiert die inatura ihre neue Sonderausstellung „Weiß der Geier – Was die Tiere uns bedeuten“. Die inatura greift mit der Beziehung zwischen Mensch und Tier über den Lauf der Geschichte hinweg neuerlich ein gesellschaftlich relevantes Thema auf.



Die inatura - Erlebnis Naturschau scheut sich in den letzten Jahren nicht davor, auch brisante, gesellschaftlich aktuelle Themen aufzugreifen, und wird durch großes Besucherinteresse belohnt. Peter Schmid, Geschäftsführer der inatura, berichtet, dass während der Laufzeit der letzten Sonderausstellung „Wir essen die Welt“ knapp 114.000 Besucher*innen die inatura besuchten und 276 Kinder- und Jugendgruppen das pädagogische Programm zur Sonderausstellung buchten.

Auf die Besucher*innen warten in der neuen Sonderausstellung neben unterhaltsamen und interaktiven Elementen auch Werkzeuge und Gedanken, die sich problemlos in den eigenen Alltag integrieren lassen. „Als Erlebnis-Naturschau geht es uns um niederschweligen Zugang zu vermeintlich schwierigen Themen, ohne dabei die Brisanz zu verlieren,“ erläutert Ruth Swoboda, naturwissenschaftliche Direktorin der inatura. Peter Schmid ergänzt: „Darüber hinaus ist es heutzutage gesellschaftlich enorm wichtig, Menschen zum Tun zu bewegen. So enthält auch die neue Sonderausstellung einige Anregungen für den eigenen Alltag.“ Das Ausstellungsprojekt ist eine neuerliche Kooperation mit den beiden Sammlungsfotografen Volker Weinhold und Sebastian Köpcke.

Mythen, Märchen, Marketing – zu allen Zeiten fand die Kultur des Menschen im Verhältnis zum Tier einen sichtbaren Ausdruck. Tiere wurden gefürchtet und verehrt, gejagt, gezüchtet, geliebt und gegessen. Menschliche Eigenschaften wurden den Tieren angedichtet und tierische Attribute wurden manchem Menschen zuerkannt. Mächtige Herrscher trugen Löwen, Bären oder Adler in ihren Wappen. Andere Zeitgenossen werden

auch heute noch zuweilen dummer Esel, kleines Ferkel, schlauer Fuchs oder diebische Elster genannt.

In allen Religionen spielen Tiere eine mythologische Rolle und die großen Märchenklassiker sind von gestiefelten Katzen, verzauberten Fröschen und hässlichen Enten bevölkert, die sich zuweilen in wunderschöne Schwäne und Prinzen verwandeln.

In der heutigen Industriegesellschaft sind Tiere Teil der Pop-Kultur und oftmals Werbeträger für nahezu jede Art von Produkt. Die Ausstellung beleuchtet aber auch das Überschreiten einer Schwelle hin zur industriellen Tierhaltung. Plötzlich wurde das Tier zur effizient produzierten Handelsware. Gesunde Kreisläufe gerieten aus dem Takt, und zu oft bezahlten Bäuerinnen und Bauern, aber natürlich auch die Tiere den Preis dafür. Wie kann man so schön in der Ausstellung nachlesen: „Zu bedenken ist dabei immer: Unsere eigene Existenz ist untrennbar mit Natur und Tierwelt verbunden. Im Kreislauf der Natur ist der Mensch jedoch entbehrlich. Die Biene ist es nicht.“

Die Ausstellung „Weiß der Geier! Was die Tiere uns bedeuten“ wirft einen unterhaltsamen, anschaulichen und exemplarischen Blick auf die Geschichte der kulturellen Beziehung von Mensch und Tier. Bis zum 2. September 2020 ist die Ausstellung während der Öffnungszeiten der inatura täglich von 10 bis 18 Uhr zu sehen. Das Team der inatura freut sich auf Ihren Besuch.

inatura – Erlebnis Naturschau Dornbirn

Jahngasse 9, 6850 Dornbirn

T +435572 23235-0, inatura.at

Geöffnet täglich 10 bis 18 Uhr

DORNBIRN HAT VIELE GESICHTER

Je nachdem, wo man steht, schaut oder geht, sehen diese Gesichter vollkommen unterschiedlich aus. Da ist das aussichtsreiche des Karren. Das wildromantische der Rappenlochschlucht. Das hintergründige zum Anfassen in der inatura. Und da sind die unterschiedlichen Gesichter der Museen: Kunst als Provokation und Auseinandersetzung im FLATZ Museum. 1.000 Jahre Siedlungsgeschichte unter verschiedensten Lupen im Stadtmuseum. Historisches und Staunenswertes rund um Bier und seine Herstellung im Mohren Museum. Die Faszination Auto, die im Rolls Royce-Museum in der Luft liegt, und Handwerk und Ausdruck über die Kulturen hinweg im Krippenmuseum. Unterschiedlichste Gesichter, die es allesamt wert sind, sie auf sich wirken zu lassen.

TEXT *Miriam Jaenecke*
FOTO *Dornbirn Tourismus*

32



Gehste rauf, kannst du runterschauen — Der Karren, Dornbirns Hausberg, in Zahlen: Eine Stunde schnaufen, dann ist der Wandersmann oben, auf 976 Metern. Teilweise bis 24 Uhr kann er diese Höhe auch gemütlich per Seilbahn erreichen und sich für ein atemberaubendes Aussichtsphoto auf die zwölf Meter ins blanke Nichts ragende Plattform wagen. 150 Sitzplätze und saisonale Gerichte bietet das Panorama-Restaurant – und 200 weitere Plätze auf der gemütlichen Terrasse.

Karrenseilbahn
Gütlestraße 6
T +43 5572 22140
karren.at

Bitte ganz direkt — „Anfassen erwünscht!“ ist das Credo des Naturmuseums inatura – Erlebnis Naturschau. Der Erlebnisraum Gebirge wartet mit donnernden Lawinen und Eindrücken aus der Vogelperspektive auf, im Wald kann jeder lebensechte Wölfe anfassen, es gibt einen „gläsernen Fluss“ und die Wunder unseres Körpers sind begehbar. Die Science Zones animieren zum Mitmachen, und vielleicht ist ja die ehemalige Maschinenfabrik selbst noch lebendig?

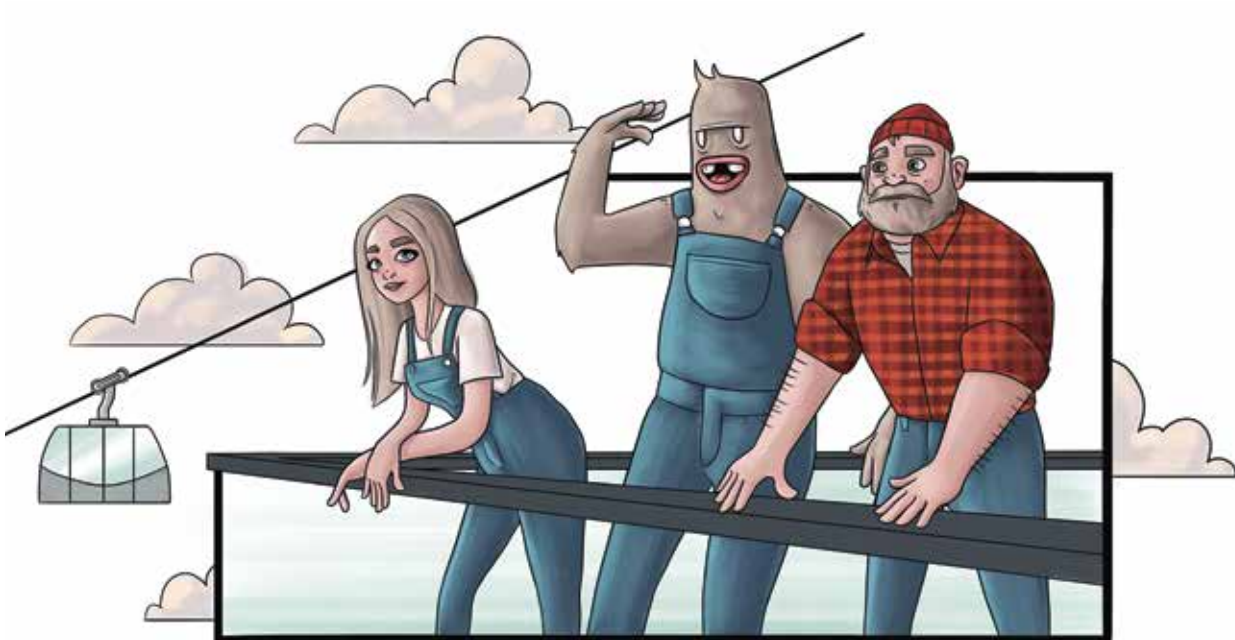
inatura Erlebnis Naturschau
Jahngasse 9
T +43 5572 232350
inatura.at

Natur in groß — Der 50 Meter hohe Mammutbaum im Dornbirner Gütle ist der Ausgangspunkt der eineinviertel Stunden dauernden Wanderung. Nach wenigen Minuten hat man den Eingang zur Schlucht erreicht. An ihrem Rand, teilweise in spektakulärer Höhe, führt der Weg an Felsformationen entlang und lässt urzeitliche Kräfte erahnen. Es schließt sich der gemütliche Staufenseerundweg an, mehrere Einkehrmöglichkeiten winken zur Belohnung.

Rappenlochschlucht
Gütlestraße
T +43 5572 22188
rappenloch.at

Bier als Kulturgut — Im Museum der Mohrenbrauerei Dornbirn kann die historische Entwicklung des Brauhandwerks hautnah mitverfolgt werden. Das Herzstück ist eine komplett erhaltene Brauanlage aus dem 19. Jahrhundert, die dank der Geschichte lebendig wird. Auf vier Etagen sind viele Exponate aus der Sammlung der Eigentümerfamilie Huber ausgestellt. Außerdem gibt es Antworten etwa auf die große Frage: Wie schmeckt das perfekte Bier?

Mohren Museum
Doktor-Waibel-Straße 2
T +43 5572 37770
mohrenbrauerei.at



Weit mehr als ein Auto — Automobilgeschichte als Rundumpaket für die ganze Familie: In den zwei verschiedenen Rolls-Royce Museen im Dornbirner Gütle sind bedeutende Vorkriegsmodelle, Motoren, Accessoires sowie die hauseigene Werkstatt zu entdecken. Dabei stehen der Mythos rund um die Rolls-Royce Geschichte, der Lifestyle jener Tage und berühmte Vorbesitzer mancher Modelle im Fokus, es geht aber auch um die Faszination rund ums Automobil an sich.

Rolls-Royce Automobilmuseum
Gütle 11a
T +43 5572 386693
rolls-royce-automobilmuseum.at



Alles andere als angestaubt — Die über 1000 Jahre Siedlungsgeschichte von Dornbirn finden sich in den verschiedensten Geschichten und Gesichtern wieder. Diese werden vom Dornbirner Stadtmuseum in wechselnden Ausstellungen erzählt und gezeigt, wobei die Themen so vielfältig sind wie die Stadt selbst. Es geht etwa um Geschichte des Widerstands, Briefmarken erzählen, Heimarbeit, Flickern, Stopfen, Repassieren, Märchenwelten oder „Wem gehört das Bödele?“.

Stadtmuseum
Marktplatz 11
T +43 5572 33077
stadtmuseum.dornbirn.at



Ort der Provokationen — der Dornbirner Künstler FLATZ konfrontiert traditionelle afrikanische Kultmasken im FLATZ Museum mit einem digitalen Kontext. Der dokumentarische Teilnehmer wurde 1952 geboren und nutzte in provokanten Performances seinen Körper als Material. Das Museum zeigt seit seiner Eröffnung 2009 neben einer Dauerausstellung mit Schlüsselwerken auch Wechselausstellungen internationaler Künstler, hauptsächlich mit Fotokunst.

FLATZ Museum
Marktstraße 33
T +43 5572 3064839
flatzmuseum.at



Handwerk weltweit — Weihnachten ist das ganze Jahr über. Zumindest im Krippenmuseum im Gütle. Sogar das Gebäude ist stilgerecht in einem ehemaligen Pferdestall untergebracht. Gezeigt werden dort rund 120 Krippen und Figuren aus aller Welt. Highlights sind eine 16 Quadratmeter große Passionskrippe und eine 23 Meter lange Jahreskrippe mit 14 Stationen aus dem Leben Jesu. Liebling der Kinder ist eine Krippe mit beweglichen Figuren.

Krippenmuseum
Gütle 11c
T +43 5572 200632
krippenmuseum-dornbirn.at



I SCHAFF BI DOR STADT

Dornbirn ist ein Zuhause mit vielen Möglichkeiten, seinen Lebensweg zu gestalten. Mit rund zweitausend Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern gehört die Stadt zu den größten Arbeitgebern in Vorarlberg. Dornbirn versteht sich darauf, mit vielseitigen Jobangeboten, flexiblen Freizeitmodellen und vielerlei Betreuungsangeboten, die richtigen Rahmenbedingungen zu schaffen, um Leben und Arbeiten unter einen Hut zu bringen. Dabei zählt die Stadt auf Menschen, die sich einbringen und engagieren, die Verantwortung übernehmen und das Zusammenleben mitgestalten. Sechs von diesen Menschen haben wir getroffen und in ihren Arbeitstag geschnuppert.

TEXT *Veronika Mennel*

FOTO *Adolf Bereuter*

~

35



CHRISTIAN HEINZLE

Straßenkehrer

Es ist kurz nach Mittag. Christian stellt seinen Wagen ab und zündet sich eine Zigarette an. Er ist schon seit Stunden auf den Beinen und hat seine tägliche Runde auf dem Marktplatz hinter sich. Obwohl der Job ihm einiges abverlangt, ist von Müdigkeit keine Spur. Zumindest lässt Christian sie sich nicht anmerken. Er erinnert sich, wie er vor gut zehn Jahren zur Straßenmeisterei gekommen ist und erzählt von seinem Arbeitsalltag. Obwohl Väterchen Frost ihn und seine Kollegen jedes Jahr vor Herausforderungen stellt, zeigt Christian immer vollen Einsatz. Schnee, Sturm, Kaiserwetter – die tägliche Ungewissheit findet er sogar ganz spannend. Christian ist einer, der

sich nicht lange bitten lässt, wenn jemand Hilfe braucht. Er greift beherzt zur Schaufel, wenn sich alte Damen mit Schneemassen abmühen und leiht sinnierenden Nachtschwärmern ein offenes Ohr. Wenn sich die Gelegenheit ergibt, zieht es ihn an den Lago Maggiore, wo er für ein paar Tage die Füße hochlegen kann.

Abteilung *Werkhof, Straßenmeisterei*

Geburtsort *Lustenau*

Wohnort *Lustenau*

Stadtangestellter seit *2010*



RENATE SCHMIDINGER

Sekretärin der Bürgermeisterin

Fingerspitzen tippen rhythmisch auf die Tastatur. Es klingelt. „Amt der Stadt Dornbirn, Sekretariat Bürgermeisterin, Renate Schmidinger. Was kann ich für Sie tun?“ Renate hat den Hörer schon am Ohr, lauscht und macht sich Notizen. Als sie auflegt, erklärt sie kurz, sie müsse das schnell weiterleiten und die Fingerspitzen tippen wieder. Das Jonglieren von Informationen, Nachrichten und Anfragen gehört zu Renates Hauptaufgaben, genau wie die Terminplanung für die Bürgermeisterin. Und das war noch lange nicht alles. Als rechte Hand der Bürgermeisterin koordiniert, priorisiert und organisiert Renate vierzig Stunden die Woche. Wie man das schafft?

Mit viel Leidenschaft und einer guten Energiequelle. Die Abwechslung und die täglichen kleinen Herausforderungen im Büro motivieren Renate, am Wochenende tauscht sie den Bürostuhl aber gerne gegen ein Plätzchen an der Sonne. Es fällt ihr leicht, die Gedankenautobahn zu verlassen, wenn sie draußen in der Natur oder im Kreis ihrer Lieben sein kann.

Abteilung Büro Bürgermeisterin / Stadtamtsdirektion

Geburtsort Dornbirn

Wohnort Dornbirn

Stadtangestellte seit 1990



CHRISTOPH WINDER

Dornbirn Jugendwerkstätte Arbeitsleiter

Die Uhr schlägt halb acht, drei Heranwachsende warten bereits auf dem Vorplatz. Christoph nickt ihnen zu, sie nicken zurück. Das morgendlichen Begrüßungsritual. Jetzt können sie mit der Rasenpflege starten. Insgeheim freut sich Christoph, dass die drei pünktlich sind, denn das war nicht immer so. Oft müssen die jungen Leute, die neu zur Jugendwerkstätte kommen, die Normalität des Alltags noch lernen. Man spürt instinktiv, dass Christoph ein Gespür dafür hat, die jungen Burschen anzuspornen und wann es nötig ist, sie mit den richtigen Worten aufzubauen. Obwohl er früher Zimmermann werden wollte, hat er während des Zivildienstes Gefallen am

Sozialbereich gefunden. Mittlerweile ist der 37-Jährige seit elf Jahren bei der DJW und hat schon vielen dabei geholfen, zurück in die Spur zu finden. Diese Momente sind für Christoph das Schönste an seinem Job, auch wenn der Weg dahin gleichzeitig das Schwierigste ist. Zu beobachten, wie seine Schützlinge sich entwickeln, inspiriert ihn täglich aufs Neue.

Verein *Dornbirn Jugendwerkstätte*
 Geburtsort *Dornbirn*
 Wohnort *Dornbirn*
 Arbeitsleiter seit 2008



MARKUS GRAF

Forstfacharbeiter

Aufgeregt rennt ein kleines Mädchen über den Werkhof Parkplatz. Im Schlepptau hat sie ihren Papa, der den frisch gekauften Christbaum trägt. Haben sie da eben den Weihnachtsmann gesehen? Und da, zwischen Tannen- und Fichtenzweigen blitzt ein weißer Bart. Nur, dass der nicht dem Weihnachtsmann gehört, sondern Markus Graf. Seit über 30 Jahren ist Markus Forstfacharbeiter bei der Stadt. Davon hat er schon als junger Bub geträumt, wenn er seinem Vater dabei zusah, wie er sich jeden Morgen die Stiefel schnürte und zum Werkhof aufbrach. Heute kümmert sich Markus um die Christbäume. Das ist das eine Leben. Der Bauernhof, den er

nebenbei betreibt, das andere. Markus Tag beginnt schon um 4 Uhr morgens und endet spät abends. Dass es nur noch drei Jahre bis zur Pension sind, sieht er gelassen. Er gehe, wenn es Zeit sei, aber die Tage zähle er nicht. Man ahnt schon, dass Markus kein gemütlicher Durchschnittsrentner sein wird. Für ihn, so sagt er selbst, ist Arbeit die beste Medizin.

Abteilung *Werkhof, Forst*

Geburtsort *Dornbirn*

Wohnort *Dornbirn*

Stadtangestellter seit *1987*



KEVIN PRANTER

Hausmeister und Techniker

Es ist acht, Kevin bricht zu seiner Runde durch das Krankenhaus auf. Er geht von Raum zu Raum, schafft Ordnung und hat immer ein paar freundliche Worte für seine Kollegen auf den Lippen. Aufgrund seines Handicaps ist der 26-Jährige nur vormittags im Spital, auch wenn er selbst lachend sagt, dass ihm ein, zwei Stunden mehr Arbeit auch nichts ausmachen würden. Während seiner Schicht trifft man Kevin in den verschiedenen Fachbereichen oder draußen bei einer der vierzehn Grünflächen, wenn Saison und Wetter es zulassen. Für seine Kollegen gehört Kevin zu denen, die mitanpacken. Das zeigt sich vor allem, wenn aufwändige Events wie die Weihnachtsfeier

anstehen und jede helfende Hand gebraucht wird, oder wenn der Schnee vom Vorplatz geschaufelt werden muss. Ausgleich sucht Kevin beim Radfahren oder auf dem Fußballplatz, am liebsten lässt er sich aber von seinen sieben Nichten und Neffen auf Trab halten. Wenn er dann mal seine Ruhe braucht, zieht er sich zurück und kann beim Puzzeln die Zeit vergessen.

Abteilung *Technik, Krankenhaus der Stadt Dornbirn*
 Geburtsort *Hohenems*
 Wohnort *Hohenems*
 Stadtangestellter seit *2011*



DOLORES RAUCH

Pädagogin und Kindergartenleitung

Es ist unerwartet ruhig im Kindergarten. „Die vier Gruppen können sich hier auf drei Etagen ausbreiten. Eine hat heute Waldtag und ist draußen“, erklärt Dolores und rückt zwei kleine Stühle am gedeckten Mittagstisch zurecht. Es klingelt. Das Essen für 26 Kinder ist da. Dreimal pro Woche übernimmt Dolores gemeinsam mit vier bis sieben Kolleginnen den Mittagdienst. Die meiste Zeit verbringt die Kindergartenleiterin im Büro, kümmert sich um die Kommunikation mit der Stadt, ihrem Team und den Eltern. Die größte Herausforderung dabei? Flexibel zu bleiben. „Kein Tag wird so, wie man ihn plant. Das kennt jede Pädagogin“, lacht Dolores. Im Kindergarten

lernen kleine Individuen mit einer ganzen Gruppe Gleichaltriger umzugehen. Das fällt mal leichter, mal weniger. Dolores hat ein feines Gespür für Teamdynamik und unterstützt ihre Pädagoginnen, wann immer es nötig ist. Wenn sie sich dann abends aufs Rad schwingt, plant sie freudig den nächsten Tag, wohlwissend, dass alles ganz anders wird.

Abteilung Kindergarten Hatlerstraße
Geburtsort Bürserberg
Wohnort Dornbirn
Standangestellte seit 1997

ALLES, WAS DAS SPORTLERHERZ BEGEHRT



Inmitten der Dornbirner Innenstadt befindet sich auf über 3.600 m² das größte Sporthaus Vorarlbergs – Intersport Fischer in Dornbirn – ein wahres Sportparadies. Er ist nicht nur der größte Sportshop im Ländle, sondern auch der mit der größten Marken- und Artikelvielfalt.

Intersport Fischer in Dornbirn gehört zur Vorarlberger Intersportgruppe mit Standorten in Schruns, Bürs, Feldkirch am Jahnplatz und Rankweil. Mit bislang 170 MitarbeiterInnen, davon 17 Lehrlingen, und rund 9.000 m² Verkaufsfläche ist die Intersportgruppe der größte Arbeitgeber und Sportartikelanbieter in der Vorarlberger Sporthandelslandschaft. Dabei wird sehr viel Wert auf die Ausbildung der Mitarbeiter, insbesondere der Lehrlinge, gelegt, was sich in der Auszeichnung zum „staatlich ausgezeichneten Ausbildungsbetrieb“ der Republik Österreich widerspiegelt.

In Dornbirn ist Intersport Fischer bereits als zuverlässiger und kompetenter Ansprechpartner für alles rund um den Sport bekannt. Ob Frühjahr, Sommer, Herbst oder Winter: Outdoor-Aktivitäten halten uns das ganze Jahr in Bewegung. Die Intersport Fischer-Mitarbeiter kennen die vielseitigen Wünsche und Ansprüche der Kunden von heute, da sie meist selbst sportlich aktiv sind. Sie sehen ihre Aufgabe darin, für jeden Sportbegeisterten die richtige Ausrüstung zu finden. Deshalb werden

individuelle Beratung, optimaler Service und hohe Fachkompetenz großgeschrieben.

Die Marke Intersport steht für mehr Auswahl, mehr Marken, mehr Service und mehr Beratung. Dabei steht nicht nur das Verkaufen im Vordergrund, sondern in erster Linie, die sportliche Lebensqualität der Kunden auf Schritt und Tritt zu verbessern. Intersport Fischer möchte die Freude am Sport fördern und so die Kunden langfristig für sich gewinnen. Zugleich wird auch sehr viel Wert auf Nachhaltigkeit gelegt. Artikel aus recycelten Materialien sowie mit niedriger Umweltbelastung in der Produktion und europäischer Erzeugung werden vermehrt in das Sortiment aufgenommen.

Jede Jahreszeit bietet ihre Besonderheiten, und als Komplettanbieter im Sportfachhandel berät das größte Sportfachgeschäft in Vorarlberg seine Kunden das ganze Jahr über bei der Auswahl ihrer Sportausrüstung. Egal, ob Biker, Wanderer, Fitnessbegeisterte, Tennisspieler oder Skifahrer: Intersport Fischer in Dornbirn unterstützt seine Kunden bei der Wahl des richtigen Outfits sowie auch des Sportgerätes.

Intersport Fischer – Shop Dornbirn
Eisengasse 4, T +43 5572 205227
intersport-fischer.at



EIN SPAZIERGANG ZU KUNST & BAU IN DORNBIRN

Kunstwerke im öffentlichen Raum treten direkt mit den Menschen in Kontakt. Sie regen zu Gesprächen an, manchmal regen sie auch auf, und hin und wieder führen sie zu Irritationen. Nie sind sie nur Lückenfüller oder beliebiges Beiwerk, sondern sie bilden in einem vorgegebenen baulichen Rahmen ein starkes Gestaltungselement, das nicht zu übersehen ist. Dornbirn besitzt mit knapp 40 Kunst am Bau-Projekten ein quantitativ, aber auch qualitativ bemerkenswertes Spektrum an Kunstwerken im öffentlichen Raum. Ein Spaziergang zu sechs außergewöhnlichen Objekten.

TEXT *Annette Raschner*
FOTO *Benno Hagleitner*

HÄNGENDES HAUS

FLATZ

Hier gilt es, den Blick nach oben zu richten! An mehreren Seilen hängt kopfüber ein in Holzblockbauweise angefertigtes Haus mit Satteldach. Droht es gar, herab- und auf den eigenen Kopf zu fallen? Verkehrte Welt im Innenhof des Gebäudes, in dem Kinder mit sonderpädagogischem Förderbedarf unterrichtet werden. Das hängende Haus sollte jedenfalls – wie die Kinder – gut gehalten oder gut aufgefangen werden. Zugleich ist die künstlerische Intervention ein Symbol für überbordende Kreativität, für Na-

tur, Freizeit und Spiel. Kunstextremist FLATZ versteht es, mit seinen Werken zu irritieren, zu verstören und zu provozieren. Dem vielseitigen Künstler – Bildhauer, Aktionskünstler, Bühnenbildner, Musiker und Komponist – ist in der Marktstraße 33 ein eigenes Museum gewidmet.

Künstler *FLATZ*
Ort *Sonderpädagogisches Zentrum, Schulgasse*
Entstehung *2011*

QUELLPYRAMIDE

Caroline Ramersdorfer

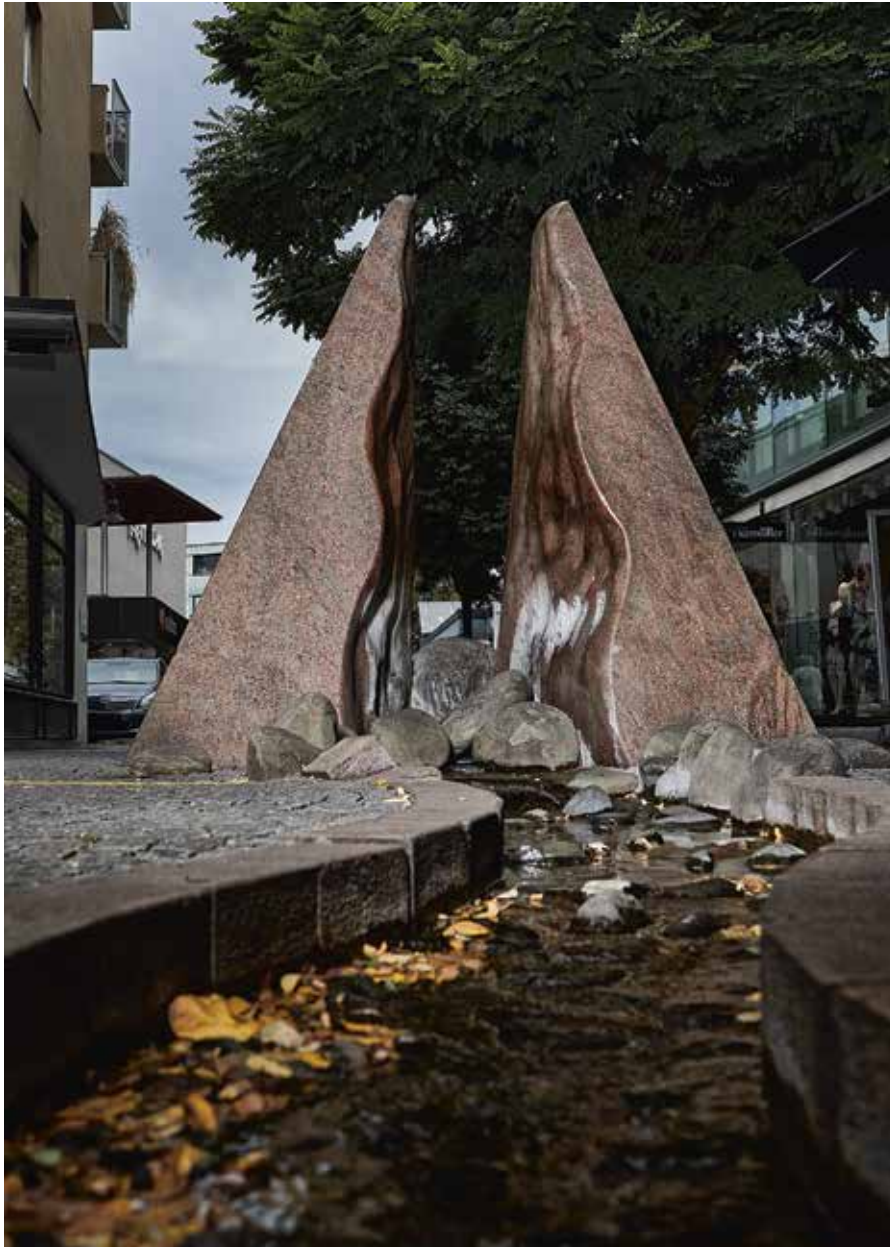
Aus einer auseinanderklaffenden Granitpyramide fließt Wasser. Das Wasser durchquert die Dornbirner Fußgängerzone in einer Vertiefung, die mit Steinen ausgelegt ist. Die Vertiefung verläuft wellenförmig, und unter einer Brücke fließt das Wasser in ein rundes Becken. Die Künstlerin hat ihr Kunstwerk mit der Rappenlochschlucht, der Dornbirner Ache und dem Bodensee assoziiert. Sie scheint das Dynamische und das Spielerische des Kunstwerks zu lieben; seine Wellenform, die Steine und die kleinen Stege. Der Flusslauf der Quellpyramide bildet

den Mittelpunkt der Europapassage. Das 1989 realisierte Kunst am Bau-Projekt zählt zu den frühen Arbeiten der gebürtigen Lustenauerin, die in Frankreich, Italien, Japan und den USA studiert hat und deren Ateliers sich in New York und Feldkirch befinden.

Künstlerin Caroline Ramersdorfer

Ort Europapassage

Entstehung 1989





„H“-WÜRFEL

Georg Malin

Ein offener, „durchlichteter“ Kubus aus Stahl hebt sich von der Welt ab und steht zum Teil nur noch auf drei Füßen. Die „Vier“, die zahlensymbolisch für alles steht, was Welt heißt, erhält in der Skulptur durch die Verbindung mit dem Buchstaben H ein neues Gewicht. Die Würfel-form entfaltet eine schwebende Wirkung und wird zum Anti-Würfel. Im Würfel selbst kommt auch das „T“ als Gotteszeichen vor. Der 1926 in Mauren in Liechtenstein geborene Künstler, Historiker und Politiker Georg Malin versteht Kunst im öffentlichen Raum als „Zeichen zum geistigen Gebrauch“, die auf bestimmte Grundfragen

hinweisen. Malin ist ein Meister der konsequenten Abstraktion des natürlichen Erscheinungsbildes. Vierecke, Würfel und Kreise sind schon in seinen frühen Werken in Objekten integriert. Die symbolisch aufgeladenen Buchstaben-Würfel befinden sich in Skulpturengärten und privaten Gartenanlagen in Österreich, Deutschland, Liechtenstein und der Schweiz.

Künstler *Georg Malin*
Ort *Stadtgarten, Jangasse*
Entstehung *1989/90*



HOUSE OF THOUGHTS AND MEMORY

Gerold Tagwerker

Was ist das? Ein Spiel? Eine raffinierte Denkaufgabe? Fünfzig idente, als Module aufeinandergestapelte Teile bilden im Hof des Pflegeheims einen durchbrochenen Kubus mit ornamentaler Struktur. Die Muster der Seitenwände lassen je nach Standpunkt verschiedene Ansichten zu; und auch der geschlossene Innenraum ist ein einsehbarer Gedankenraum mit sich verändernden Perspektiven. Gerold Tagwerkers Skulptur aus wasserundurchlässigem Beton verweist metaphorisch auf das Denken, die Erinnerung, den Lauf der Zeit und das Altern. Das Objekt fügt sich harmonisch in die Umgebung

ein, indem es formale Elemente des Bauwerks aufnimmt. Im Innenraum, der nicht begehbar ist, befindet sich eine Wasserfläche mit sprudelndem Mittelpunkt. Der aus Feldkirch stammende und in Wien lebende Künstler beschäftigt sich mit modernen Stadtbildern und ihren vielfältigen Spiegelungen im Stadtraum.

Künstler Gerold Tagwerker

Ort Pflegeheim Birkenwiese

Entstehung 2013

BRUNNEN VOLKSSCHULE LEOPOLDSTRASSE

Herbert Albrecht

Im Pausenhof der Volksschule Leopoldstraße „hockt“ ein seltsames, Wasser spendendes Wesen aus Kalkstein. 1967 hat der Doyen unter Vorarlbergs Bildhauern, Herbert Albrecht, einen Brunnen realisiert, der sich aus verschieden geformten Kuben zusammensetzt. Der in Wolfurt lebende und arbeitende Künstler liebt das Material Stein in all seinen Ausformungen und Härten. Er zwingt zur Haltung und widersetzte sich durch seine Härte der Schnelllebigkeit unserer Zeit. Herbert Albrecht hat unzählige Arbeiten für den öffentlichen Raum realisiert. Seit über sechzig Jahren gilt sein Interesse dem

Menschen; dem stehenden, sitzenden und liegenden. Der in Au im Bregenzerwald geborene Bildhauer studierte an der Akademie der Bildenden Künste in Wien und besuchte in den 1950er Jahren die Meisterklasse von Fritz Wotruba. Selbst heute noch, im hohen Alter, ist für ihn das direkte Hauen in Stein voll von großer Spannung.

Künstler *Herbert Albrecht*

Ort *Volksschule Leopoldstraße*

Entstehung *1967*





ZEIT UND REISE

Christoph und Markus Getzner

Als Sinnbild für Abschied und Wiedersehen, Anonymität und Geschäftigkeit haben die Gebrüder Getzner 2007 in der Bahnsteigunterführung zwei wandfüllende, hinterleuchtete Glasflächen künstlerisch gestaltet. Das zweiteilige Kunstwerk zeigt märchenhafte Szenen, die viel Raum zur persönlichen Interpretation bieten. Seit 2004 arbeitet das in Bludenz aufgewachsene Künstlerduo an einer bizarren Bildwelt aus barocken Versatzstücken, deren zentrales Thema die Vergänglichkeit ist. Raum und Zeit bilden werkimmanente Konstanten. Die Installationsarbeiten werden immer erst nach der Besichtigung und

Auseinandersetzung mit dem Raum angefertigt. Christoph Getzner ist nach seiner umfangreichen künstlerischen Ausbildung als Steinmetz, Steinrestaurator und Installationskünstler tätig. Er ist seit 1988 Mitglied der Dombauhütte zu St. Stephan in Wien. Markus Getzner, ehemaliger Schüler von Arnulf Rainer und Bruno Gironcoli, lebt als buddhistischer Mönch in der Schweiz.

Künstler Christoph und Markus Getzner

Ort Bahnhof Dornbirn, Bahnhofstraße

Entstehung 2007

DIE HYPO VORARLBERG IN DORNBIERN

Mit einer Bündelung der Stärken in den Geschäftsbereichen Vermögensverwaltung sowie Immobilien- und Unternehmensfinanzierung bietet die Hypo Vorarlberg in Dornbirn anspruchsvolle Beratung für alle, die etwas vorhaben.



„Die Qualität der persönlichen Beratung steht bei uns ganz klar im Mittelpunkt.“

Starker Partner der heimischen Wirtschaft — Um planen und agieren zu können, ist es für jede Unternehmerin und jeden Unternehmer essentiell, die Liquidität sicherzustellen. Hier ist die Fähigkeit einer Bank und ihrer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter gefragt. Die Hypo Vorarlberg bietet dabei kein Standardprozedere, sondern eine gewissenhafte Beratung und sorgfältig ausgesuchte Produkte. Wir sind überzeugt davon, dass es vor allem im Firmenkundengeschäft viel Erfahrung und Fingerspitzengefühl braucht, um auf die individuellen Bedürfnisse einzugehen. Die Qualität der persönlichen Beratung steht bei uns ganz klar im Mittelpunkt. Ergänzend bieten wir im digitalen Bereich all jenes an, was unseren Kundinnen und Kunden das Geschäftsleben erleichtert, wie das „Hypo-Office-Banking“ - eine grenzüberschreitende Zahlungsverkehrslösung, die auf Firmenkundenbedürfnisse zugeschnitten und in Österreich einmalig ist. Ein weiterer Wettbewerbsvorteil liegt in unserer Unternehmensgröße und -struktur: Das Leistungsspektrum der Hypo Vorarlberg entspricht dem einer Großbank und umfasst neben Investitions- und Projektfinanzierungen, Förderungen und Auslandsdienstleistungen auch alternative Finanzierungsformen. Daneben schätzen unsere Kundinnen und Kunden die schnellen Entscheidungen vor Ort und unsere regionale Nähe. Wir verbinden mit unserem Angebot sozusagen das Beste aus zwei Welten.

Mag. (FH) Richard Karlinger
Filialdirektor Hypo Vorarlberg in Dornbirn



„Um die besten Lösungen entwickeln zu können, braucht es eine ordentliche Portion Einfühlungsvermögen und Erfahrung.“

Vermögensverwaltung auf Vorarlberger Art — Wir verfolgen seit jeher ein bodenständiges und achtsames Geschäftsmodell, das auf Stabilität und Nachhaltigkeit ausgerichtet ist. Auf risikoreiche Handels- und Spekulationsgeschäfte wird bewusst verzichtet. Diese Grundhaltung ist ein ganz wesentlicher Qualitätsfaktor. Neben einer guten Performance sind vor allem die persönliche Kundenbeziehung und grundlegende Werte wie Kompetenz, Transparenz und hohe Servicequalität wichtig. Dazu kommt, dass sich erfolgreiche Anlagestrategien immer auch an den individuellen Bedürfnissen der Kunden orientieren. Um die besten Lösungen entwickeln zu können, braucht es eine ordentliche Portion Einfühlungsvermögen und Erfahrung. Zudem betreiben wir unser Asset Management kundennah im eigenen Haus und unsere Kundenberaterinnen und Kundenberater können darüber hinaus auf ein engagiertes Team von Spezialisten zurückgreifen. So sorgen Kundennähe und Intimität einer klassischen Privatbank und die Research- und Anlagemöglichkeiten einer Großbank sowie eine Vielzahl von Anlageklassen für Flexibilität in der Veranlagung und eine risikooptimierte Erreichung der Zielrendite. Dabei bieten wir verschiedene Anlagestrategien bis hin zu wissenschaftlich fundierten Methoden der Depotoptimierung an und gehören nicht zuletzt deswegen zu den führenden Veranlagungsbanken im deutschsprachigen Raum. Nicht zu vergessen, dass wir die Sprache unserer Kunden sprechen und die Vorarlberger Mentalität nicht nur verstehen, sondern auch leben.

Egon Gunz, CFP®, EFA®
Filialdirektor Privatkunden Hypo Vorarlberg in Dornbirn

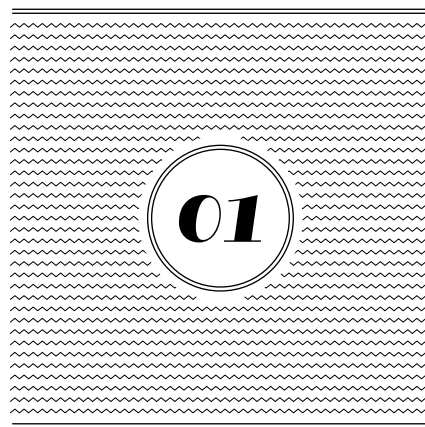
SCHMECKT MIR, DIESES DORNBIRN

TEXT *Barbara Schmiedehausen*

FOTO *Lukas Hämmerle*

Was wäre ein Stadtbummel oder ein Marktbesuch ohne kulinarischen Gipfel? Was wäre ein Tag ohne ein gehaltvolles Frühstück? Wie sollte man sich eine ausgedehnte Shoppingtour ohne stärkenden Kaffee oder ein belebendes Glas Wein vorstellen? Das kann man sich natürlich nicht vorstellen, wäre ja auch ein gehöriger Unsinn.

Und darum haben wir für Sie die Filetstückchen der Dornbirner Genuss-Szene aufgesucht und deren Betreiber nach ihren Geheimnissen gefragt. Vom herzhaft-gemütlichen Frühstück mit selbstgebackenem Dinkelbrot im Hatlerdorf und dem ausladenden Falstaff-gelobten Frühstücksbuffet in Haselstauden. Vom sortenreinen Espresso und dem handverlesenen japanischen Tee. Von der vollmundigen Suppe, dem perfekten Wiener Schnitzel, dem runden Bagel und den Seeigeln mit Sancerre-Begleitung wollen wir erzählen. Oft sind es die Produkte selbst, die uns begeistern, manchmal ist es die Art der Zubereitung, immer ist es das Zusammenstimmen aller Faktoren, das uns – ohne dass wir groß darüber nachdenken müssten – in Wohlgefühl versetzt. Höchste Qualität und herzliche Gastfreundschaft sind es, die Sie obendrein bekommen werden. Dazu das Fachwissen und die Erfahrung Ihrer Gastgeber. Prost und Mahlzeit in Dornbirn!



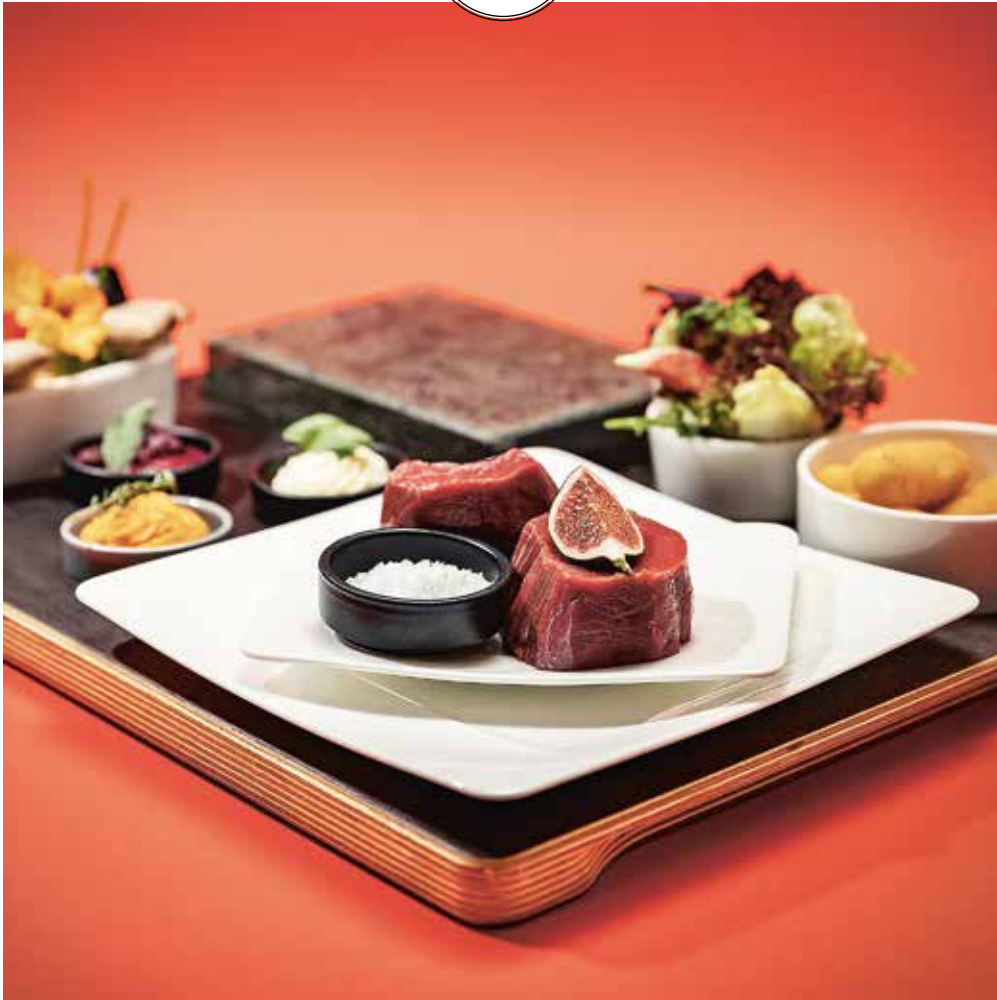
KOHLER ECK

Sinnesfreuden im Wohlfühlambiente — Wohlfühlen und gut essen. So einfach, so befriedigend kann Gastronomie sein. Gert und Daniela Lackner schaffen im traditionsreichen Kohler Eck ein Gefühl von Willkommen-sein und Wärme. Gemeinsam mit ihrem Frauen-Team bringen sie täglich von Dienstag bis Samstag ein vegetarisches Mittagsmenü aus regionalen und saisonalen Zutaten auf die bunt zusammen gewürfelten Tische mit Geschichte. Dazu gibt's Dinkelbrot, jeden Morgen von Gert frisch gebacken. Das Geschirr hat ebenfalls eine freundliche Geschichte: Zur Eröffnung des Kohler Eck Anfang 2018 durfte jeder Gast einen Teller mitbringen – darauf wird bis heute noch geschmaust. Auch das Frühstücksangebot ist einladend (und nicht ausschließlich vegetarisch). Gemeinsam frühstücken bringt Familien und Kollegen zusammen und so wird – einzigartig in Dornbirn – auch ein gemütliches Gruppenfrühstück ab sechs Personen angeboten. Ein weiterer Geheimtipp sind die Kuchen und Desserts von Eli, Mitarbeiterin der ersten Stunde und gelernte Konditorin. Das zartschmelzende Mandelgebäck hat ausgesprochen hohen Suchtfaktor.



Kohler Eck – *Mittelfeldstraße 8, kohlereck-bsundrigscafe.at*

02



HOTEL HIRSCHEN

Von früh bis spät delikats — Der Falstaff ist die kulinarische Institution in Österreich. Und er ist sehr selektiv. Umso erfreuter war man wohl über die hohe Auszeichnung - mit den meisten Stimmen wurde das Hotel Hirschen von der Falstaff-Community zum beliebtesten Frühstücks- und Brunch-Lokal in Vorarlberg gewählt! Mit regionaler Vielfalt, gluten- und laktosefreier Auswahl, veganen und vegetarischen Produkten, gefällig angerichtet in gekühlten Schauschubladen, setzt sich der Hirschen hierzulande an die Spitze. Man wolle „Gutesser,

denen besonders ethische Aspekte am Herzen liegen, ‚Localvoren‘ mit regionalem Mehrwert-Bewusstsein, sowie alle LiebhaberInnen lukullischer Gaumenfreuden“ ansprechen. Das gelingt dem Hirschen vom Frühstück bis zum Abendessen. Nicht nur Hotelgäste sind herzlich willkommen – mit Reservierung speist es sich auch als Stadtbürger ganz ausgezeichnet im Traditionshaus in Haselstauden.

Stadthotel Hirschen – Haselstauderstr. 31, hotel-hirschen-dornbirn.at



03

KAFFEEBOHNE

Im Koffein schwelgen — Klingende Sortennamen wie Puccini, Rossini oder Verdi, sortenreine Kaffees von Äthiopien bis Cuba in allen Stärkegraden und dazu allerfeinste Schokolade: Die Kaffeebohne zielt direkt und unvermittelt auf die Geschmacksknospen ihrer Kunden und Vor-Ort-Genießer. Der absolute Top-Seller ist der Espresso Puccini – die kleine, feine Rösterei in einem Seitenhof der Marktstraße verkauft alleine davon über 30 kg monatlich. Während des Gustierens trinken Kenner einen der besten Cappuccino der Stadt und lassen ein köstliches Tartuffo im Mund schmelzen. Frisches Gebäck von der Traditionsbäckerei Stadelmann, dazu Butter, Marmelade, Käse und Aufstriche aus regionaler Produktion runden das kulinarische Angebot ab. Aber die Schokolade. Die toppt für viele noch das Kaffeesor-timent. Sortenreine Herkunftsschokoladen teilen sich die Regale mit der einzigartigen Plantagen-Schokolade Bonnat aus Frankreich und den Spezialitäten aus der Hohenemser Schokoladenmanufaktur Fenkart. Grandios!

Kaffeebohne – Marktstraße 41, kaffeebohne.co.at

MOSES

Erhabener Tee- und Whiskytempel — Seit 1840 wird am Standort in der Marktstraße 14 schon Handel mit Erlesenem getrieben. Zahlreiche Generationen haben ihre Erfahrung an Familie Moosbrugger weitergeben. Klingende Namen wie The Scotch Single Malt Circle, Cadenhead's und Elements of Islay, Hepburn's Choice und The First Editions erfreuen hier das Kennerherz. Ausgewählte Gin- und Rum-Raritäten ergänzen den „spirituellen Teil“ der Spezialitätenhandlung Moses. Dazu kommt ein unglaubliches Tee-Sortiment, ausgewählt von der erfahrenen Dame des Hauses: Vorarlbergs erste Tee-Sommeliere berät kundig und hat unter anderem Raritäten von kleinen japanischen Teebauern vorrätig, die jedes Jahr nur ein paar Kilo Tee produzieren. Die Traditionsmarke Ronnefeldt wird im Moses exklusiv angeboten. Abgerundet wird das Angebot mit erlesenen Schokoladen – die berühmten Whiskykugeln nach geheimem Hausrezept sind stadtbekannt. Und weil auch Traditionshändler mit der Zeit gehen, wird das köstliche Angebot nun auch im Online-Shop vertrieben.

Moses Whisky & Tee – Marktstraße 14, moses-kost-bar.at

04





05

CAFÉ STEINHAUSER

Tradition trifft Tratsch — Geheimnis ist es eigentlich keines, dass das Steinhauser der Ort für News, Tratsch, Geschäfte und gute Gespräche ist. Dass man daneben auch noch ausgezeichnete Mittagsmenüs und saisonale Schmankerl serviert bekommt, hat sich auch schon herumgesprochen. Aber: Das Schnitzel Wiener Art (so ehrlich muss man sein, es ist natürlich kein Wienerschnitzel im strengen Wortsinn) ist eines der besten der Stadt. Zumal es in der Pfanne gebacken wird im immer (!) frischen Pflanzenöl, und nicht lapprig in der Friteuse sein Leben aushauchen muss. Das ganz Besondere an diesem Schnitzel ist allerdings, dass es sich an den Gusto des Verzehrers anpasst: Für den Herren-Hunger gibt es die größere Ausgabe mit drei handtellergroßen goldgelben Schnitzeln. Die Damen-Portion macht immer noch glücklich, aber nicht übertoll, mit zwei der knusprigen Stückchen. Dazu gibt es frischen Salat mit feinem Dressing, darunter immer ein bestens abgeschmeckter, täglich frisch zubereiteter Kartoffelsalat, und herbsüße Preiselbeeren. Dieses Triple funktioniert perfekt!

Café Steinhauser – Marktplatz 9, T +43 5572 31333

ELFENKÜCHE

Fabelhaft gschmackig — Zusammen isst man weniger allein. Aber viel besser. Vor allem im gemütlich-modernen „Stubenambiente“ der Elfenküche. Ulli Marbergers gesunde und fabelhaft gschmackige Küche mit angeschlossener Manufaktur lädt ein zu Suppen und Eintöpfen mit frischen, saisonalen und regionalen Zutaten. Selbstverständlich ohne Konservierungsstoffe, Farbstoffe, künstliche Aromen oder sonstige Zusatzstoffe. Dafür aber mit den abgestimmten „fünf Elementen“ der östlichen Ernährungslehre verfeinert. „Wir bieten naturbelasenes Convenience Food für Menschen, die darauf achten, was auf den Tisch kommt“, versichert die Chefin. Das Talent und die Leidenschaft fürs Kochen hat Ulli Marberger von ihrem „s'Ähle“ aus dem Bregenzerwald geerbt. Herausgekommen ist dabei traditionelle Kochkunst, getoppt mit neuen Geschmackshighlights: zum Beispiel ein Vegetable Curry mit regionalem Gemüse. Die Suppen und Eintöpfe werden im eigenen Lokal selbst gekocht, in Gläser gefüllt und sind im Kühlschrank mehrere Wochen haltbar.

Elfenküche Suppenmanufaktur – Bahnhofstraße 16, elfenkueche.at

06





07

CAFESITO

Starker Kaffee, runde Bagels — Wieso ergänzen sich Bagels und Kaffee im Cafesito so wunderbar? Ist es die Atmosphäre? Die ausgewählten Kaffeemischungen sind an sich nichts Geheimnisvolles. Bei der Zubereitung achtet man aber penibel auf ein paar Dinge wie Mahlgrad, Luftfeuchtigkeit, Extraktionsdauer, damit hebt man den Kaffeegenuss bedeutend an. Und weil der Gusto auch quantitativ nicht immer gleich ist, gibt es den Cappuccino, den Latte und den Moccha jeweils in S, M, L und XL. Im Sommer ergänzen köstliche Iced Coffees und Frappés das Getränkeangebot. Und nun zu den Bagels: in Natur, Sesam, Zwiebel, Lauge oder Mehrkorn kommen sie daher, kugelrund mit dem typischen Loch in der Mitte. Klassisch mit Cream Cheese und Toppings von Tomate, Thunfisch, Lachs und Chicken Curry. Die runden Genusskringel werden zunächst im heißen Wasser angegart und dann knusprig gebacken. Im Inneren sind sie weich und kompakt zugleich. Auch Muffins, Kuchen und andere Süßteilsten werden serviert. Dazu „Mymuesli“ und Frozen Yoghurts. Und immer: Liebe dazugeben – so das Motto von Gründer Christian Nagel.

Cafesito – Eisengasse 3, cafesito.at

WEINSTEIN

Kost-Bar und Weinhandlung — Sebastian Spiegel lädt Kenner und Neueinsteiger gleichermaßen ein in sein exquisites Wein-Reich mitten im Gewusel der Dornbirner Innenstadt. Zu den rund 300 Weinen serviert er kleine, feine Speisen und Häppchen, die hervorragend zum Wein passen und die es nicht überall gibt. Unter anderem Ceviche peruano mit fangfrischem Fisch aus dem Meer, Seeigel und Austern, dazu den passenden Champagner, sowie Chablis oder Sancerre. Das zartschmelzende Vitello Tonnato wird mit Ländle Kalbfleisch und Dornbirner Balsamico-Essig zubereitet. Ein fleischgewordenes Gedicht! Auch Dosenfisch feiert ein Comeback: Chipirones, Seeigel und Jahrgangssardinen in kunstvollen Verpackungen liegen in den ansprechend gestalteten Regalen zum Verkauf, oder sie werden gleich verspeist. Die Weine kommen aus der ganzen Welt mit Schwerpunkt Europa. Neben Schaumwein aus Lindau, Pinot Noir aus Graubünden und Grünem Veltliner aus Niederösterreich sind es Burgunder und Bordeaux, die das Herz und den Gaumen erfreuen. Und das immer öfter auch in Bio-Qualität.

Weinstein Finewine – Eisengasse 3a, weinstein-finewine.com

08



DAS MESSEQUARTIER DORNBIRN

Veranstaltungsort für Messen und Veranstaltungen aller Art — Eingebettet in den attraktiven Wirtschaftsraum der Vier-Länder-Region finden im Messequartier Dornbirn jährlich 8 Eigenmessen und über 150 Veranstaltungen statt. Mit den drei 2017 fertiggestellten, neuen Messe- und Veranstaltungshallen bietet die Messengesellschaft eine moderne und vielfältige Infrastruktur, die den hohen Ansprüchen des Marktes gerecht wird. Das schätzen sowohl viele AusstellerInnen, VeranstalterInnen als auch BesucherInnen aus dem In- und Ausland.

„Das Messequartier war dieses Jahr unter anderem Austragungsort für die größte Veranstaltung des Jahres, die 16. World Gymnaestrada, und stellt ihre vielseitigen Möglichkeiten auch bei anderen Gastveranstaltungen unter Beweis“, so Geschäftsführerin der Messe Dornbirn Sabine Tichy-Treimel. „Dies zeigte sich auch bei der Fachmesse W3+ Fair Rheintal, die zum ersten Mal Mitte September im Dornbirner Messequartier zu Besuch war“, führt Tichy-Treimel weiter aus.

Vielseitige Auslastung des Messequartiers — Ob internationale Messeformate, Konzerte, Wirtschaftsveranstaltungen, Kongresse oder Gala-Abende – jedes Event hat denselben Stellenwert und wird von einem

Messe Dornbirn

Messeplatz 1

T +43 5572 305-0

service@messedornbirn.at



professionellen Team begleitet und realisiert. Organisiert werden vom Messteam jährlich acht eigene Messen aus den Bereichen Publikum, Fach und Special-Interest – angefangen von der com:bau über die neue TECH.CON bis hin zur großen Herbstmesse, die alleine rund 70.000 BesucherInnen anlockt. Darüber hinaus wird die Infrastruktur an Veranstalter von Gastmessen, Kongressen, Galadinnern, Firmenfeiern, Konzerten, Sportveranstaltungen und Bällen vermietet. Das Jahr 2020 hat wieder einiges zu bieten: Es startet mit der Dornbirner Lehrlingsmesse „Level Up“ am 24. und 25. Jänner, am 2. Februar begeistert Mario Barth zum zweiten Mal mit seiner Show „Männer sind faul, sagen die Frauen!“, am 16. April findet der Österreichische Unternehmerinnenkongress statt, zum zweiten Mal zu Gast im Messequartier ist am 23. und 24. September die W3+ Rheintal, am 8. November gehört Rainhard Fendrich die Bühne zu seiner Tour „Starkregen“ und Ende November findet die Jahrestagung der Gesellschaft für Neuropädiatrie statt.

Märkte. Live! Erleben.



com:bau
28. Februar bis 01. März 2020

SCHAU!
02. bis 05. April 2020

TECH.CON
28. Mai 2020

pro[mo4] *Gastmesse*
28. Mai 2020

ART BODENSEE
03. bis 05. Juli 2020

Herbstmesse
09. bis 13. September 2020

W3+ Fair Rheintal *Gastmesse*
23. und 24. September 2020

Gustav
16. bis 18. Oktober 2020

Ach du LIEBE Zeit
14. und 15. November 2020

www.messedornbirn.at

BIERTRADITION ERLEBEN

Mit dem Museum in der Mohren Biererlebniswelt sind das umfassende Biererlebnis in der Dornbirner Traditionsbrauerei und die Geschichte rund um den Gerstensaft für alle erlebbar.



© Markus Gmeiner

Eine Welt voll Biervielfalt — Die einzelnen Elemente der Mohren Biererlebniswelt bieten ganzheitliche Biererlebnisse. Selbst Bier in der Kreativ Brauerei kreieren, Inspiration in der bierigen Produktpalette im Mohren Läden finden, im historischen Braukeller besondere Feste feiern oder genussvoll tagen in den Seminarräumen der Mohren Biererlebniswelt mitten in Dornbirn.

Biertradition im Museum erleben — Die lange Geschichte des Brauhandwerks sowie die Stationen des Traditionsunternehmens werden im Museum der Mohren Biererlebniswelt zu einem eindrucksvollen Gesamterlebnis zusammengefügt.

Ein Rundgang durch die 700m² große, interaktive und multimediale Ausstellung bietet auf vier Ebenen Einblicke in die Bierherstellung im Wandel der Zeit – vom Rohstoff bis zum Endprodukt. Das Herzstück im Museum der Mohren Biererlebniswelt ist die historische Brauanlage aus dem 19. Jahrhundert. Geschäftsführer Heinz Huber erwarb diese 1989 und ließ sie für das Museum mit viel Feingefühl restaurieren.

Sammlerleidenschaft — 10.000 Objekte, von Flaschen bis zu brauhistorischen Geräten, sind dank Heinz Hubers

Leidenschaft im Eigentum der ältesten aktiven Brauerei Vorarlbergs. Ein Teil davon ist im Museum zu sehen.

Museum in der Mohren Biererlebniswelt

- # 4 Etagen mit 700 m² Ausstellungsfläche
- # Multimediales und interaktives Erlebnis
- # Eintauchen in die Welt des Bieres, Braukultur erfahren und Wissen rund um die Geschichte des Bieres und der Mohrenbrauerei sammeln
- # Herzstück der Ausstellung: eine restaurierte und komplett erhaltene Brauanlage aus dem 19. Jahrhundert
- # Den Biergenerator für das individuell passende Bier ausprobieren und anschließend an der Museumsbar genießen

Mohrenbrauerei Vertriebs KG

Dr.-Waibel-Straße 2, 6850 Dornbirn

T +43 5572 3777-119

erlebniswelt@mohrenbrauerei.at

www.mohrenbrauerei.at

Öffnungszeiten Museum

Do 10–20 Uhr, Fr+Sa 10–18 Uhr, So 10–17 Uhr

Biertradition erleben!

Mohren Museum



MOHREN
Bier
erlebnis
welt

Öffnungszeiten Mohren Museum

Do	10-20	Uhr
Fr, Sa	10-18	Uhr
So	10-17	Uhr

www.mohrenbrauerei.at
 facebook.at/Mohrenbrauerei
 @mohrenbrauerei



MOHREN
Das Vorarlberger Bier



SCHWEISSFREI DURCH DIE NACHT

TEXT *Barbara Schmiedehausen*

FOTO *Christoph Pallinger*

Darüber lässt sich trefflich streiten: Ist Darts ein Sport oder ein Wirtshausspiel mit erheblichem Vergnügungswert? Unglaubliche körperliche Herausforderung ist es ja nicht. Olympische Disziplin auch nicht. Also. Aber das sind andere sportlich anmutende Vergnügungen ja auch nicht. Kegeln zum Beispiel oder Billard. Denen spricht aber fast niemand den Sportscharakter ab. Das prüfen wir doch selber, ob das Sport ist oder Spiel. Haben wir uns gedacht. Und sind mit der Dornbirner Nacht-Legende, der Engel Wirtin Gitte, und ihren Freunden Rebecca und Norbert um die Häuser gezogen. Auf der Suche nach Sport ohne Anstrengung. Oder Spaß mit Sportcharakter. Auf alle Fälle weitestgehend schweißfrei.

Die drei Freunde kennen sich gut aus in der Nachtszene. Sehr gut sogar. Die Engel-Wirtin ist selbst eine Gasthaus-Institution. Also eine gewesene, weil jetzt steht sie selber nicht mehr hinter dem Tresen. Aber. Man kennt sie noch und jeder weiß, dass sie ihre Frau steht. Oder fährt, auf ihrem Bock. Die rote Zora, wie sie von alten Freunden auch gern genannt wird, ist jedenfalls kein Kind der Traurigkeit und versteht viel Spaß. Ob sie auch was vom Sport versteht? Kommt darauf an, wie man Sport definiert. Am Fußballtisch steht sie jedenfalls wie ein Vollprofi. Also Fußball ist nicht so Gittes Leidenschaft, weder am Platz noch am Tisch. Sie kann es

schon, aber muss nicht sein. Rebecca und Norbert haben da sichtlich mehr Spaß. Gitte nimmt derweil noch was kleines Scharfes. *A Cognac a day keeps the doctor away.* Dagegen Darts: Das ist eine echte Herausforderung für Hände und Augen. Und man kommt da mit Leuten ins Gespräch. Das ist mehr was nach Gittes Geschmack. Gewinnt sie dann auch locker.

„Bowlen ist intensiv, da bewegst du Arme und Beine. Aber es gibt ja nur noch eine Kegelbahn in Dornbirn. Früher waren es mehr“, bricht die Gitte dem Spiel mit der schweren Kugel eine Lanze. Ja, das muss man sagen: Beim Kegeln kommen wir ganz schön ins Schwitzen. Aber zu lachen gibt es auch genug. So streng darf man das nicht sehen mit dem Treffen und Gewinnen. Also anstrengen sollte man sich schon, sonst kann man ja gleich nur etwas trinken gehen, finden die Damen und der Herr Norbert. Aber deshalb in Ehrgeiz und Missgunst auszubrechen, das finden sie dann schon wieder komplett übertrieben.

Ruhelos und auf den Hund gekommen — „Billard, das ist ein sexy Sport! Wie man sich da bewegt, das find ich gut“, sagt die Gitte. Und beweglich ist sie, aber wie! Das Geheimnis ewiger Jugend kennt Gitte natürlich auch nicht. Dass sie aber mit 71 quicklebendig, fit und vor



~
60



ADRESSEN

Kegelbahn – LZH, Feldgasse 24, lzh.at

Billard – Mr. John's Sports Bar,
Marktplatz 1, mrjohns.at

Tischfußball – 7er Bar, Eisengasse 7,
7er-bar.at

Darts – Boxenstop, Lustenauer Straße 75b,
boxen-stop.com

allem humorvoll ist, hängt vielleicht damit zusammen, dass der „Engel“ immer schon eine lustige Weiberwirtschaft war. Schon die Uroma und die Oma und dann Mama Herta haben eine Bauernwirtschaft geführt. Die Männer durften sich andere Arbeit suchen. Der Opa war Bauer, der Papa Metzger und der eigene Mann, also einer von den dreien, war Schweißser. Das ganze Engel-Haus ist eine weibliche Domäne. Mama Herta hat hier lange das Obergeschoss bewohnt, jetzt wohnt die Schwester drin. Gleich hinter der Bar geht es zur Küche und durch diese hindurch in das Reich der Gitte. Wobei: Frida und Letizia haben hier eindeutig das Regime übernommen. Nein, das sind nicht die Töchter – den Job des Kinderkriegens hat Gitte ihrer Schwester überlassen – sondern die eigentlich wichtigsten Bewohnerinnen der Gitte-Welt: Spanische Windhunde. Denn Gitte ist sozusagen vom Tresen auf den Hund gekommen. Mit ihrem Verein Ada Gran Canaria vermittelt sie „ausgemusterte“ Windhunde auf gute Plätze. Dafür fährt sie viel und oft durch die Gegend. Was noch übrig bleibt an Zeit, verbringt sie gern mit den Crazy Cats, ihrer Frauenrunde, da geht man auch mal bowlen. Oder Harley fahren. Und einen neuen Job hat Gitte auch: sie sei jetzt Obermantelnäherin für Hunde, lässt sie wissen. Wir sagen Danke für eine sportliche Begegnung und: Lass weiter krachen!

Kugeln schieben im Gehörlosenheim — Zwei Bahnen und sehr viel Privatsphäre bietet das Landeszentrum für Hörgeschädigte den Kegelbrüdern und -schwestern. Wer im kleinen Kreis Abräumen oder „Galgamännle“ spielen will, ist hier genau richtig. Mit 11 Euro pro Stunde hält sich der sportliche Spaß für die zwei Bahnen auch finanziell in überschaubaren Grenzen. Freundlich und hilfsbereit ist das Service-Personal – zweimal pro Woche betreut eine gehörlose Mitarbeiterin die Sportler. Kleine Stärkungen wie Toast und Würstel, Mannerschnitten und Bounty bietet die Gastronomie. Saisonal gibt es aber schon mal zünftige Weißwürscht. Übrigens: Die gesamte Location kann auch für Familien- und Firmenfeiern gemietet werden. Intimer geht Kegeln nicht. Die Bahnen müssen allerdings vorbestellt werden, denn neun (fast) professionelle Kegelgruppen spielen regelmäßig im LZH.



Kugeln stoßen in Mr. John's Sports Bar — Ungewöhnlich sind sie, die roten Billardtische im Keller der Marktstraße 12. Selbst die Kreiden sind rot, also ausnahmsweise mal kann man sich beim Spiel mit den flotten Kugeln nicht blau machen von oben bis unten. Ansonsten sind es aber klassische Tische, gut gepflegt. Nicht so teuer – verrechnet wird nicht nach angefangener Stunde, sondern minutengenau. Mit 12 Euro pro Stunde ist das edle Spiel der Könige auch für junge Leute erschwinglich. Wobei der eigentliche Billard-Raum mit einer Glastür von der Bar abgetrennt ist. Denn dort wird gefachsimpelt. Das gehört irgendwie dazu zu so einem Ort: große Plasmabildschirme, große Biere, große Töne. Und gut besucht ist sie auch, die Sports Bar. Weil so ist das auch mit den anderen indoor Sportarten wie Kegeln und Bowlen: Es gibt nicht mehr viele Orte, an denen man spielen kann. Wein trinken und Häppchen essen sind beim Publikum offenbar mehr gefragt, und so werden die wenigen Bars, an denen man sich noch bewegen kann, recht rar.

22 Mann und eine Kugel in der 7er Bar — Das war auch schon mal anders, aber gut, der Gesetzgeber hat sich (vorläufig?) durchgesetzt: Der Fußballtisch, einer der letzten der Stadt in einem Lokal, erwirkt seine Daseinsberechtigung nun in einem Glaskabäuschen recht abseits vom Trinkgeschehen. Also muss Tischfußball doch irgendwie ein Sport sein, denn sonst müsste man ihn nicht von den Nur-Trinkern abgrenzen. Der Besuch der 7er Bar

ist für Menschen post 20 eher ungewöhnlich, aber wir sind eine lustige Truppe und pfeifen uns eh nix, also rein ins Junggemüse und drauflos gespielt. „Durchdrehen“ ist übrigens immer noch genauso verpönt wie eh und je – und wird im Affekt dennoch gerne gemacht. Ob es was bringt, darüber streitet man sich wohl schon, seit diese Kasteln erstmals aufgestellt wurden. Außerdem „hängt“ jeder Wuzzler – sobald man verliert, ist nämlich immer schon der Tisch schief gewesen. Auch daran wird sich vermutlich in den nächsten Generationen nichts ändern.

Spitz und schnell im Boxenstop — Der Name ist schon sehr trefflich. In einer ehemaligen Tankstelle untergebracht, dreht sich dekomäßig alles irgendwie ums Auto. Alte Reifen mit Bäumchen drin, Leitplanken als Gastgartenzaun, klassische Coca Cola-Schirme und bärtige Trucker an der Bar. Highlight ist der abgeschnittene Popsch von einem alten Käfer, der im Freiluftsbereich als Sofa dient. Original mit schwarzem Nummerntaferl. Drinnen ist es aufgeräumt und hell, die Autos sind hier an die Wand gemalt. Ein tägliches Mittagsmenü gibt es auch. Und man kann das Ganze mieten – für Familienfeste, Geburtstage oder so. Manchmal kommt auch der Rockabilly-Club mit einem Konzert vorbei, und dann bebt die Hütte und die Tellerröcke schwingen. Ja, und ganz wichtig: Darts wird auch noch gespielt hier. Sonst gibt es ja nicht mehr viele Cafés mit Darts-Scheibe in der Stadt.

IN 16 DRINKS DURCH DIE STADT

Es gibt in Dornbirn genug gute Läden, um das ganze Wochenende von Bar zu Bar zu gehen. Zugegeben, man müsste sich schon vierteilen, um alle Bars, Kneipen und Hot Spots an einem Abend abzuklappern, aber zum Glück hat das Wochenende mehr als nur eine Nacht. Anstatt sich immer in der Stammkneipe zu treffen, kann man ruhig mal was Neues ausprobieren, denn auch andere Bars haben schöne Karten. Also rein in die Ausgehkluft und los geht das Bar-Hopping.

TEXT *Veronika Menzel*

FOTO *Lukas Hämmerle*



62

7er Bar — Für Stammgäste ist klar, dass die 7er Bar eine Koryphäe des städtischen Nachtlebens ist. Seit 1986 zeigt sie Durchhaltevermögen und hat an 364 Tagen im Jahr geöffnet, das muss ihr erst mal eine nachmachen. Bierliebhaber freuts, denn ihnen stehen damit die Türen zum sprudelnden Eldorado der Fassbiere offen. Guinness, Hoegaarden, Budweiser Budvar und Stowford Press Cider werden im 7er frisch gezapft und glasweise serviert. Hinterm Tresen versteckt sich eine spezielle Besonderheit, die man hier nicht erwarten würde: Eine der besten Kaffeemaschinen der Stadt. Man munkelt, es gäbe im 7er den besten Kaffee. Und den besten Toast.

Eisengasse 7

T +43 650 8422027

7er-bar.at

Hugos — Zugegeben, man muss ein bisschen suchen, aber wenn man der Treppe bei der Trafik am Marktplatz nach unten folgt, findet man sein Ziel ohne Umwege. Schlicht modernes Ambiente, bequeme Lederhocker und kühle Drinks. Seit vielen Jahren ist das Hugos ein Magnet für Nachtschwärmer, die bis in die Morgenstunden durch Dornbirn ziehen. Frühausgeher müssen sich gedulden, denn das Hugos öffnet seine Pforten erst um zwanzig Uhr. Wenn es Sommer wird, verlagern sich Tresen und Schankanlage an die Sonne, mitten auf den Marktplatz. Das macht das Hugos an warmen Juliabenden zum Dornbirner Treffpunkt für gemeinsames Anstoßen.

Marktplatz 12

T +43 5572 31337

📍/hugosbar.at

Mr. French — Hopfen und Malz haben in Vorarlberg eine lange Tradition. Noch lieber als das Selberbrauen ist uns das Selbertrinken. Mr. French hat's erkannt und führt Bierliebhaber mit ein Dutzend Kreativ- und Craft-Flaschenbieren in Versuchung. Wer Lust auf eine erfrischende Hopfenschorle hat, darf sich freuen, Mr. French hat eine tierisch gute Auswahl mit Darling Thunder Bird, Toro, Crazy Duck, Ambear und Co. Der ein oder andere gute Tropfen findet seine Bestimmung auch als Geschmacksverstärker im Biergulasch. Was man hier sonst so isst? Kreative Burger, frische Muscheln, belgische Pommes. Was das Herz begehrt, denn warme Küche gibt's den ganzen Tag.

Marktplatz 10

T +43 5572 398222

mrfrench.at

Reini's — Urig und unverblümt kommt es daher. Wie eh und je ist das Reini's der Ort in Dornbirn, an dem man noch ein gepflegtes Bier trinken kann. Eine Kneipe, wie sie im Buche steht. Mit echtem Holztresen und frischem Bier vom Zapfhahn. Wie es sich gehört, richtet sich der Zapfenstreich nach den Gästen. Wenn Fußball läuft, verschiebt sich die Sperrstunde meistens nach hinten. Im Reini's kann man alle wichtigen Spiele sehen, bei Derbys mitfiebern und in bester Gesellschaft die WM und EM verfolgen. Die Einrichtung ist schlicht gehalten, das Ambiente hat einen zwanglosen Touch. Passt perfekt zur bodenständigen Trinkkultur abseits von Erdbeerspritz und Holunderbier.

Brückengasse 3

T +43 5572 36953



BARS



Grüner Pavillon — Wenn es endlich wieder Donnerstag wird, werden im Grünen Pavillon die DJs an die Desks gegeben und die Nächte zu Tagen gemacht. Im kultigen Ambiente wird gespielt, was die Gäste glücklich macht, von Alternative, Techno und Hip-Hop bis zur Livemusik. Wer Lust auf einen soliden Drink, den alten, frischen Wind und gute Gesellschaft hat – hier ist uer Ort. Genau genommen ist das Pavi keine Bar, sondern viel mehr eine Institution für ambitionierte Nachtschwärmer. Auf Wunsch kriegen die Gäste den eigens kreierten Shot „Banana Joe“ serviert, den gibt es so nur im Pavi. Weitere Eigenkreationen sind bereits in Arbeit.

Marktstraße 5

T +43 5572 54600

📍/gruener.pavillon

Klappe 2 — Auf einen Cocktail. Oder zwei. In der Klappe wird ein buntes Sammelsurium an Mixgetränken, Bieren und Spirituosen zelebriert, geteilt und genossen. Das macht sie zur Homebase für Nachtschwärmer und zum entspannten Treffpunkt für Cocktailliebhaber. Auf der Karte steht alles, was die Kreativität so hergibt – perfekt, um was Neues auszuprobieren und seinen Lieblingsdrink zu finden. Die Klappe ist gemütlich wie eine Wohnzimmerbar und vielseitig wie ein Großstadtlokal. Wenn man Glück hat, kommt man am Wochenende in den Genuss einer klangvollen Liveunterhaltung. Wenn die Acts ihre Musik aufdrehen, verwandelt sich die Bar sogleich in einen Miniclub.

Marktstraße 2

T +43 664 9333591

📍/klappe2

Tivoli Kellerbar — Italien im Namen, Asien in der Küche und Irland im Glas. Mehr geht nicht. Unter ihren Hut hat die Tivoli Kellerbar gleich drei Welten gebracht, wenn nicht sogar mehr. Mitten in Dornbirn fühlt man sich plötzlich wie in einem echten irischen Pub, während man sein frisch gezapftes Guinness vom Fass genießt. Zwischen den eingefleischten Stammgästen sitzen immer wieder kulinarische Schatzsucher, die den Insiderstimmen gefolgt sind, denn es wird gemunkelt, dass es im Tivoli den besten Kebab der Stadt zu finden gibt. Bei speziellen Anlässen verwöhnt Chefin Apple ihre Gäste auch mal mit feinstem Thai-Food, begleitet von stimmungsvoller Live-Musik.

Riedgasse 8

T +43 5572 24172

📍/tivolikellerbar.at

Vakanz — Nur einen Stein- oder Cocktailkirschenwurf vom Stadtkern entfernt, punktet das Vakanz mit dem charmannten Flair seines bemerkenswerten Kellergewölbes. Hier ist der perfekte Ort, um einen unterhaltsamen Abend zu verbringen, an guten Drinks zu nippen und in der nächtlichen Partyszene seinen neuen Lieblingsplatz zu finden. Weil das Nachtlokal nur am Wochenende geöffnet ist, kann es auch mal voll werden, das hält aber keinen davon ab zu singen, zu trinken und zu tanzen. Während die einen sich zum Beat bewegen, werden auf der anderen Seite des Tresens erfrischende Drinks ausgedient. Die ideale Location für eine unvergessliche Partynacht.

Marktstraße 33

📍/vakanzclub



HOT SPOTS



Bar10Zimmer — Ein guter Tag beginnt in der Bar10Zimmer mit einem ausgewogenen Frühstück mit hausgemachtem Granola, dem Besten der Region und verschiedenen Kaffee- oder Teespezialitäten. Gefolgt von Jodok Dietrichs und Manuel Kemmers feinen Mittagskreationen. Abends trifft man sich in entspannter Atmosphäre auf ein gutes Glas Wein oder einen Drink aus der erlesenen Getränkekarte. Die frisch gekochten Speisen reichen von Hummus und Avocado-toast mit pochiertem Bio-Ei über Suppen und Salate bis zum Pastrami Sandwich oder Cornbread mit Chilicreme. Nicht selten geben sich in der Bar10Zimmer Kreative und Künstler ein Stelldich-ein beim kollektiven Genießen.

Marktstraße 73
T +43 5572 890999
bar10zimmer.at

FREI — Es gibt viele Gründe, dem Frei einen Besuch abzustatten. Die schicken Drinks und Snacks könnten einer davon sein. Frühaufsteher kommen samstags zum Brunchen, Kaffeeliebhaber treffen sich zum gepflegtem Kaffeekonsum und Nachtmenschen zum Trinken und Tanzen. Das Frei ist tagsüber Café, abends Bar und im Sommer the place to be. Zu fast jeder Tages- und Nachtzeit lässt es sich hier in hipem Ambiente und bester Gesellschaft an einem wirklich guten Drink nippen und das Frei-sein zelebrieren. Zu späterer Stunde geht es einen Stock tiefer. Unten angekommen, stehen am Wochenende DJs am Pult und lotsen die Nachtschwärmer mit Vibes auf den Dancefloor.

Marktstraße 2
T +43 664 1606122
@frei.rocks

Innauer — Wenn man sich aufs Wesentliche reduziert und fokussiert, freut das die Geschmacksknospen. Sie zu fördern und zu fordern ist auch die Devise im Innauer. Mit vornehmlich regionalen Rohstoffen werden alte Rezepte neu interpretiert und das ABC des Genusses vorgetragen. Die aufs Beste komprimierte Menüauswahl, die feinen Tropfen und das Ambiente holen einen puristischen Großstadtflair nach Dornbirn. Am besten genießt man vor dem Essen einen frisch gemixten Drink an der Bar. Der Falstaff sagt „Szenerestaurant“, Genussspezialisten sagen „Aromaküche“, Kenner nennen es ihren „Lieblingsort“. Wer es stilvoll mag, sollte unbedingt im Innauer vorbeischaun.

Marktstraße 33
T +43 5572 203488
innauer.com

Rätschkachl Bar — Nach einem schönen Abendessen in stimmungsvoller Umgebung den Tag ausklingen lassen. Das geht in der Rätschkachl am besten mit den Ikonen der bunten Welt der Mixgetränke: Cosmopolitan, Manhattan und Old Fashion werden in der Bar rauf und runter gemixt, gerührt und geschakt. Mit Handwerk und Fingerfertigkeit bringt der Bartender den guten Geschmack auf den Punkt und ins Glas. So entstehen erstklassige Cocktails, verfeinert mit ausgewähltem Martini, Gin und Wodka aus aller Herren Länder. Die Rätschkachl ist der ideale Ort für einen Abend mit guten Drinks und eine Offenbarung für jeden, der dachte, dass die Cocktailwelt beim Gin-Tonic endet.

Bergstraße 22
T +43 5572 21995
raetschkachl.com



LIVEMUSIK



Engel — Der Engel ist nicht annähernd so brav, wie der Name klingt. Hier erleben die wahren Helden der Nacht legendäre Abende, rauchige Partys und unvergessliche Geschichten. Der Engel beweist im Oberdorf, dass die Innenstadt nicht der einzige Ort in Dornbirn ist, wo etwas los ist. Hier fehlt es nie an Unterhaltung: Manch einer lauscht der Livemusik mitten im Lokal und andere unterhalten sich bis spät in die Nacht mit dem Nachbarn am Tresen oder mit sich selbst. Dazu ein kühles Bier, was braucht man mehr? Bevor Schicht im Schacht ist, ist der Engel die beste Adresse, um einen Absacker für den entspannten Ausklang eines unvergesslichen Abends zu genießen.

Bergstraße 31
T +43 664 2274989
engel-dornbirn.com

Conrad Sohm — Prachtläden wie dem Conrad Sohm sagt man gerne nach, dass man darin eine andere Welt betritt. Das Gebäude selbst ist über 160 Jahre alt, der Flair einzigartig und die Einrichtung wahrlich kunstvoll. Stichwort Kunst trifft Kultur trifft Club. Bei dieser Devise ist es nur konsequent, neben musikalischen Highlights auch kulturelle Leckerbissen anzubieten. Unterschiedliche Künstler aus der Region und der Welt haben im Conrad Sohm ihre Spielwiese und sorgen regelmäßig für trendgegebene Überraschungen. Das multikulturelle Programm mit Livekonzerten und Clubnächten lockt Musik- und Kulturinteressierte aus dem ganzen Dreiländereck in den Prachtclub.

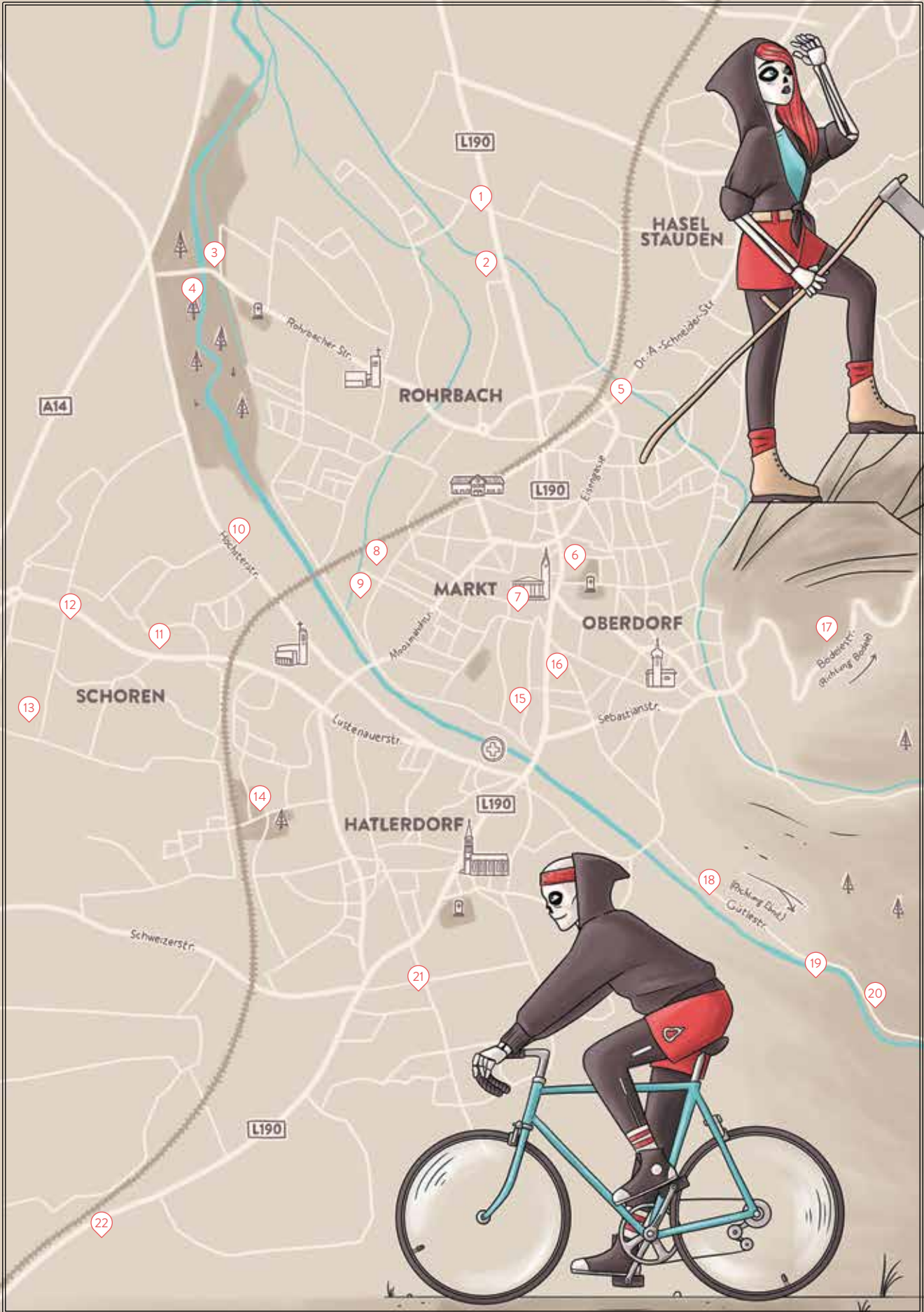
Boden 1
conradsohm.com

Spielboden — Der Spielboden ist eine bekannte Adresse für Musik-, Kultur- und Kunstveranstaltungen mit einem altersmäßig bunt gemischten Publikum. Man kann mal wieder ein Bierchen mit Freunden trinken und dabei guter Livemusik lauschen. Die Acts sind mal mehr, mal weniger bekannt. Mal wird gesungen, mal gelesen, mal geslammt. Auf der großen Saalbühne oder in der gemütlichen Kantinenbar. Über die Leinwand des eigenen Kinos laufen fast täglich ausgewählte Filme in Originalfassung mit Untertiteln, oft in Kooperation mit BIO Austria oder GoWest Vorarlberg. Ein Besuch im Spielboden lohnt sich eigentlich immer, denn hier lassen sich echte Entdeckungen machen.

Färbergasse 15
T +43 5572 2193311
spielboden.at

„wirtschaft“ — Es muss nicht immer die große Konzerthalle sein. Räumlich ist die „wirtschaft“ zwar kleiner als ein Stadion, aber in Sachen Unterhaltung macht sie einer Megabühne Konkurrenz. Hier wird jede Art von Hunger gestillt: In der „wirtschaft“ bleibt kein Feinschmecker hungrig, kein Musikliebhaber unzufrieden und kein einziges Auge trocken. Die „dinner&konzert/comedy“-Events gehen längst nicht mehr als Geheimitipp durch, sondern sind viel mehr ein Pflichttermin für jeden, der etwas auf gute Unterhaltung gibt. Generell sollten Feinschmecker, Musik- und Kulturliebhaber die „wirtschaft“ spätestens jetzt auf dem Radar haben, denn da wird ihnen was geboten.

Bahnhofstraße 24
T +43 5572 20540
wirtschaft-dornbirn.at



SPORT IST MORD

TEXT *Anna Ulmer*

ILLUSTRATION *Clemens Hinteregger*

Das soll angeblich Winston Churchill gesagt haben. Tut uns leid, stimmt aber nicht. Die Ausrede für Sportmuffel hat vermutlich genau so einer erfunden. Im Grunde unseres Herzens wissen wir ja alle, dass Bewegung, eventuell sogar an der frischen Luft, sowohl für den Körper als auch den Geist hervorragend ist. Und ganz ehrlich, Dornbirn und seine Umgebung bieten so viele Möglichkeiten. Da sollte doch für jeden etwas dabei sein. Wie wäre es zum Beispiel mit Laufen, Joggen oder Wandern? Ganz sportlich hinauf auf den Hausberg Karren, in aller Ruhe an der Dornbirner Ach entlang oder flott durch den Fitnessparcours? Und auch ein gemütlicher Stadtbummel ist Bewegung. Wer sich lieber rollend fortbewegt, findet ein gut ausgebautes Radwegenetz und viele Mountainbike

Touren in der Umgebung. Im Winter lassen sich in den umliegenden Skigebieten herrliche Schwünge über die Pisten ziehen und Rodelstrecken wecken schöne Kindheitserinnerungen. Was tun, wenn das Wetter schlecht ist? Dann hat Dornbirn ein wunderschönes Hallenbad mit Sportbecken und Sauna für die Entspannung danach. Außerdem gibt es zahlreiche Fitnesscenter und Squashhallen. Wer hoch hinaus will, hat in der Kletterhalle K1 250 verschiedene Routen zur Verfügung. Natürlich gibt es auch Kletterkurse und Schnupperangebote. Und wer sich gerne selbst aufs Glatteis führt, kann das ganz bequem in der Dornbirner Eishalle machen. Das Angebot ist groß und noch vielfältiger als hier beschrieben. Wissen Sie schon, wohin Ihr nächster Bewegungsausflug führt?

LEGENDE

Basketball

06 Kulturhaus, Rathausplatz 1

Eislaufen

13 Messestadion, Halle 6

Fitnesscenter

- 07 Good Life Sports, Marktstraße 4
- 01 Speedfit, Schwefel 67
- 09 Magic Fit, Bildgasse 18
- 11 Mrs.Sporty, Lustenauer Straße 62
- 05 Home of Balance, Messestraße 1
- 02 Feelgood Fitness, J.G.-Ulmerstr. 3
- 15 EMS Studio impuls, Marktstraße 44
- 22 Maximus Victory, Wallenmahd 27

Fußball

- 10 Sportanlage Birkenwiese
- 14 Hermann-Gmeiner-Park
- 21 Sportanlage Staufenberg

Joggen

- 03 Joggingstrecke Ach
- 04 Fitnessparcours an der Furt

Klettern

- 08 K1 Kletterhalle, Bildgasse 10
- 05 Steinblock Boulderhalle, Dr.-A.-Schneider-Straße 28

Langlaufen

- 17 Langlaufloipe Bödele

Mountainbiken

- 20 Ausgangspunkt Gütle

Radfahren

- 03 Ausgangspunkt Furt

Rodeln

- 17 Rodelbahn am Bödele

Schwimmen

- 19 Waldbad Enz, Gütlestraße 16
- 16 das stadtbad, Schillerstraße 18

Skifahren

- 17 Skigebiet Bödele
- 20 Skilifte Ebnit, Heumöser 3

Squash

- 09 Magic Fit, Bildgasse 18

Volleyball

- 10 Sportanlage Birkenwiese
- 19 Waldbad Enz, Gütlestraße 16

Wandern

- 18 Wandergebiet First
(Ausgangspunkt Karren Talstation)
- 17 Wandergebiet Bödele
(Ausgangspunkt Haltestelle Müllerstr.)

IM BAUCH VON DORNBIRN

*Der menschliche Bauch hat ungefähr so viele Nerven wie ein Haushund Hirnzellen.
So ein Bauch ist also demzufolge ziemlich klug und ziemlich wichtig. So wichtig
wie der Wochenmarkt für die Stadt Dornbirn.*

TEXT *Barbara Schmiedhausen*
 FOTO *Lukas Hämmerle / Studio Fasching*

Der Bauch, Sitz vieler sinnlicher Erfahrungen, Zentrum kulinarisch geprägter Freuden. Vormalig Anzeiger von Wohlstand und Finesse, heute allzu oft missdeutet als Zeichen von Übertreibung, Maßlosigkeit und Völlerei. Leider, denn nur ein voller Bauch löst Wohlgefühl aus, stimmt friedfertig und gelassen. Ein leerer Bauch, ein leerer Speiseschrank: Schon werden wir unruhig, ungemütlich, haben keine rechte Freude mehr am Leben und an unseren Zeitgenossen.

Magisch werden wir angezogen von den Märkten der Welt. Überall gibt es mittendrin in den Städten und Dörfern Plätze, an denen das Beste der Region präsentiert und gehandelt wird. Noch immer und wie jeher treffen auf dem Markt Kulturen aufeinander, werden zuvor ungekannte Speisen probiert, wird gelacht und getratscht. Von Doha bis Dornbirn ist das Gemeinsame der Märkte ihre Funktion als Bauch der Stadt und als Ort der Begegnung. Hier kommt zusammen, was zusammengehört, wird Grundnotwendiges und Delikates feilgeboten, werden Früchte des Ackers und Produkte aus Stall und Weide präsentiert. Der Markt ist Inspirationsquelle und Bühne, ist offenes Kochbuch und Speisekammer zugleich. Hier machen schon die Kleinsten erste Erfahrungen mit dem Beschenkt Werden, mit dem Geschmack einer noch erdigen Karotte, eines ganz frischen Apfels oder eines Wurstradels. Nicht nur für Kinder ist der Markt ein Feuerwerk der Opulenz, des Übervollen, des Alles-Zugleich, des überwältigenden Farben- und Gerüche-meeres.

Vor dem Informations-Zeitalter waren Märkte oft auch der einzige Ort, an dem Neues erfahrbar war, wo Wissen und Information gehandelt wurden, wo politische Meinungsbildung stattfinden konnte. Fahrende aus allen Ecken der Welt brachten neue Ideen, Erfindungen, aber auch kulinarische Finessen und Zubereitungsmethoden in die entlegenen Ecken der Welt und nahmen von dorthier auch wieder Neues mit hinaus. Auch heute noch wird politisiert und diskutiert, ist es wichtig, gesehen zu werden und zu bemerken. Der Markt belebt auch das Geschäft: Für die „unbeweglichen“ Händler der Stadt und vor allem für die Gastronomie. Denn was wäre ein Marktbesuch ohne Einkehr?

Früh erwacht der Bauch — Morgens um fünf, wenn sich die Bürger der Stadt noch die Decken über die Köpfe ziehen, werden schon die ersten Stände am Dornbirner



*Wenn man vom Markt
kommt, ist man klüger.*

VOLKSWEISHEIT





Marktplatz aufgebaut. Die Alteingesessenen, die schon seit Jahren ihre Stammkundschaft haben, suchen ihre gewohnten Plätze auf, ordnen ihre Waren gefällig an und wissen ziemlich genau, wann ihre Kunden kommen und was sie kaufen werden. Für die anderen ist Marktaufseher Peter Johler da: Er und seine Kollegen weisen die Neuen ein, vergeben Standplätze, kassieren die Gebühren und schlichten auch schon mal einen Streit um den vermeintlich besseren Standplatz. Doch meistens geht es ruhig zu, es ist ein alemannischer Markt, ordentlich und gut organisiert – mediterran sind hier höchstens die Leckereien des „Griechen“, wie der „Safari-Stand“ von den Einheimischen liebevoll genannt wird. Man sucht daher auch vergeblich nach Geschrei und wildem Gerempel. Etwas lebhafter geht es zu, wenn die Italiener und Franzosen zu den Spezialitätenmärkten kommen – aber die sind nur die Sahne auf dem Kuchen des ansonsten von regionalen Spezialitäten geprägten Wochenmarktes. An die

60 Marktfahrer aus Dornbirn, dem gesamten Rheintal, aus dem Bregenzerwald, aus Deutschland, saisonal auch aus Salzburg, Südtirol, der Wachau und zum Teil noch weiter weg bieten ein buntes Sortiment an Obst, Gemüse, Fleisch, Fisch, Milchprodukten aller Art, Blumen, landwirtschaftlichen Produkten und vielerlei Köstlichkeiten aus aller Welt. Nüsse, Samen, Öle, Gewürze und was man sonst noch zu deren Zubereitung braucht, kann man sich ebenfalls in die Körbe packen lassen – die gibt es übrigens auch in allen Formen und Größen. Unübersehbar ist auch das Blumenmeer vor der Martinskirche. Seit 25 Jahren schon kommt beispielsweise Kurt Frick mit seinen Schönheiten auf den Dornbirner Wochenmarkt. So mancher Zwist hat hier schon sein blumiges Ende gefunden. Markt ist eben auch Frieden. Frieden mit sich selbst, den anderen und seinem Bauch. Mahlzeit!

Wissenswertes — Der Dornbirner Wochenmarkt liegt zentral vor der Martinskirche in der Fußgängerzone. Zahlreiche Parkmöglichkeiten und die direkt am Marktplatz gelegene Stadtgarage erleichtern den Zugang für viele tausend Besucher, vor allem an Samstagen und bei Spezialmärkten. Zahlreich sind auch die Fahrradabstellanlagen; Stadt- u. Landbus halten 50 m von den Ständen. Viele Menschen kommen einfach auch gemütlich zu Fuß zum Wochenmarkt. Rund 60 Stände gibt es hier, viele davon von Bauernmarktfahrern. Rund um den Markt finden sich zahlreiche Gasthäuser, Cafés und Restaurants mit wunderbaren Gastgärten und Blick auf das Markttreiben. Auch das Stadtmuseum lockt mit interessanten Exponaten und Ausstellungen. Der Wochenmarkt findet immer am Mittwoch und Samstag statt, von 07.30 bis 12.30 Uhr. In der Winterzeit bis 12.00 Uhr.

Historie — Dornbirns Lebenszentrum sind ganz eindeutig der Marktplatz und die davon abgehenden Straßen. Hier wurden früher die Ammänner (Bürgermeister) durch Zulauf gewählt, große Versammlungen abgehalten und Recht gesprochen. Ringsum säumten schon damals Gasthäuser den Platz. Märkte sind in Dornbirn seit 1540 bezeugt, das Marktrecht wurde der Gemeinde allerdings erst 1793 verliehen. Offiziell zum Mittelpunkt der Gemeinde bzw. der Stadt wurde der Marktplatz erst richtig durch den 1839-1840 erfolgten Neubau der Kirche St. Martin und ihre Ausrichtung nach Westen. Seither beherrscht das mächtige Säulenportal der Kirche den Platz. Einst war dies die verkehrsreichste Straßenkreuzung in Vorarlberg. 1989 erfolgte die Einrichtung des Marktplatzes als Fußgängerzone, als Wochen- und Krämermarkt und als Ort von Veranstaltungen aller Art. Seit 25 Jahren finden die beliebten Wochenmärkte auf diesem Platz statt. Abends wird er zur Flaniermeile der Stadt.



Bevanda
Wein & Destillate

Einzel- und Großhandel | Partner der Gastronomie

GENUSS OHNE GRENZEN

Eine der grössten Vinotheken Österreichs



Eine Genusswelt, die sich auf 600 Quadratmetern entfaltet, hat sich den Zusatz „grenzenlos“ redlich verdient. Insbesondere dann, wenn sie mit mehr als 850 Weinen und 700 Destillaten aus aller Welt zu verwöhnen weiß. Diese beachtliche Vielfalt rundet Bevanda mit stilvollem Ambiente, herausragender Expertise und ehrlicher Passion geschmackvoll ab.

Die Inhaber Oliver Bertsch und Helmut Gunz schöpfen aus einem reichen Erfahrungsschatz, den sie auf zahlreichen Reisen stetig erweiterten und gerne an ihre Kunden weitergeben. Täglich laden sie an der hauseigenen Degustationsbar zur freien Verkostung, die mit 90 Weinen und 350 Destillaten einen ausgesuchten Vorgeschmack auf die einzigartige Genussvielfalt von Bevanda bietet. Zusätzlich präsentieren internationale Winzer jeden ersten Freitag und Samstag im Monat ihre Weine.



In der größten Vinothek Vorarlbergs findet jeder Gaumen zu seinem Lieblingstropfen – mit professioneller Beratung und erlebbarem Genuss, der ebenso vielfältig wie grenzenlos ist.

Bevanda Wein & Destillate

Färbergasse 15, Dornbirn
T +43 5572 386631
www.bevanda.cc, office@bevanda.cc



Öffnungszeiten

Mo bis Fr 9–18 Uhr Sa 9–17 Uhr
Jeden 1. Fr im Monat 9–20 Uhr
Außerhalb der Geschäftszeiten nach
Vereinbarung

MENSCHEN UND MÄRKTE

TEXT *Barbara Schmiedhausen*

FOTO *Lukas Hämmerle*

01



*Hinter jedem Produkt auf dem Markt stehen Menschen, die sich unablässig darum bemühen, ihr Können zu verfeinern und ihren Kunden die allerfeinsten Leckerbissen anzubieten. Marktfahrer sind nicht nur unsere Botschafter der Felder, Alpen und Keller, sie sind auch Mittler zwischen Essern und Lebens-Mitteln, Bewahrer großer Traditionen wie der Käse-
rei, Geschichtenerzähler und Informationsdrehscheibe. Sie sind lebendige „Foodblogs“, Tröster und Ratgeber. Im Grunde also die Antithese zum anonymen Webshop.*

01 Familien Hagspiel & Schwarz, bäuerliche Produkte

— Ein richtiger Familienbetrieb, genauer ein Zweifamilienbetrieb, ist das: Mina Schwarz und Maria Hagspiel verköstigen seit 32 Jahren die Marktbesucher. Bei Hochbetrieb müssen auch die Männer helfen, und seit Kurzem sind auch die Enkeltochter Sara und Lea mit dabei. Es ist ein üppiger und einladender Stand mit einem breiten Angebot vom kleinen Wachtelei bis zum großen Käselai. Aber auch Kräutertees, Salben und Säfte werden angeboten, je nach Saison und Verfügbarkeit auf Feld und Hof.



02

02 Gertraud Meusburger. Gutes von Schaf und Ziege

— Seit über 30 Jahren fährt Familie Meusburger bei jedem Wetter vom Möckle zum Wochenmarkt. Bis auf die Wintermonate, wenn die rund 40 Ostfriesischen Milchschafe und die 35 bis 40 Schweizer Sahneziegen ihre Lämmer säugen – da machen Mensch und Tier Pause. Ansonsten werden am 3-Generationen-Hof der Familie Meusburger/Winsauer Frischkäse, Topfen und Milch produziert – je nach Jahreszeit mal mehr, mal weniger. Gertraud nimmt sich auch immer Zeit für ein Schwätzle und gibt Tipps und Rezepte zur Verarbeitung der naturbelassenen Schaf- und Ziegenprodukte weiter.



03

03 Winder Beeren & Spargel

— Meist morgens gepflückt und frisch ins Körbchen: Saftige Beeren in leuchtenden Rottönen bietet Familie Winder in appetitlichen Schalen auf dem Dornbirner Wochenmarkt an. Im Frühling lockt stechfrischer Spargel und im Herbst kommen Zwetschgen und Kürbisse auf den Markt. Auch im eigenen Hofladen im Oberdorf kann das saisonale Angebot „made in Dornbirn“ erworben werden – einfach reinspazieren, aussuchen und Geld ins Kassele legen. Für den ganzjährigen Fruchtgenuss verarbeiten Winders ihre köstlichen Früchte zu Marmelade, Sirup, Likör, Nektar und Essig.

04



04 Safari Mediterrane Spezialitäten — Masoud Darachshan kam in seiner weitverstreuten Familie mit Wurzeln im Iran schon als Kind und Jugendlicher mit dem Kochen in Berührung – und auf den Geschmack. Nachdem er mit 23 Jahren aus dem Iran fortgegangen war, lernte er im Familienbetrieb im Allgäu unter anderem die Kunst des Marinierens von Oliven aus Griechenland, Italien, Frankreich oder Spanien, das Füllen von kleinen süßen Paprika, die kunstvolle Zubereitung von Auberginen und viele andere Geheimnisse. Zum Sortiment gehört auch ein Olivenbrot, das mit Safaris Oliven in der Bäckerei Spiegel frisch gebacken wird.

74

05



05 Blumenhändler Frick — Er gehört zum Urgestein des Dornbirner Wochenmarktes, war schon dabei, als der Markt noch vor dem Kulturhaus abgehalten werden musste, weil am heutigen Marktplatz der Polizist den Verkehr geregelt hat. Kurt Frick gilt als Original und jeder kennt ihn. Obwohl er schon seit fünf Jahren in Pension ist, wie er sagt. Davon merkt man allerdings wenig – seine Frau, die den Betrieb nun führt, unterstützt er nach wie vor zu jeder Jahreszeit tatkräftig. Die beiden haben schon unzählige Hochzeiten ausstatten dürfen und kommen mit ihren leuchtenden Gebinden in alle Häuser der Stadt.

06 Martin Rhomberg Wildspezialitäten — Martin Rhomberg ist gerne draußen. Jäger zu sein ist eine Berufung. Und das Schießen ist der kleinste Teil der Aufgaben: Hege und Pflege in den Revieren Schwarzenberg und Schetteregg nehmen viele Stunden in Anspruch. Wenn Martin Rhomberg Wild nach genauen Quoten erlegt, verarbeitet er es nach allen Regeln der Kunst selbst. Würste und andere Spezialitäten stellt der Metzger seines Vertrauens her. Frisches Wild gibt es auf Bestellung, fein und sauber zugerichtet und vakuumiert, je nach Saison. Gleich zum Mitnehmen gibt es leckere Mostbröckle, Landjäger, Hirschwürste, Wildschweinspeck und Hirschschinken.

06



07



07 Markus Isenberg – frische Fische — Markus Isenberg aus Au im Bregenzerwald holt die Fische selbst aus dem eigenen, klaren Teich. Gemeinsam mit seiner Frau Ingrid gehört er eher zu den Newcomern am Dornbirner Wochenmarkt. Aber die Fische springen nur so über

die Theke! Ganze Fische, Filets von Forelle, Saibling und Lachsforelle. Natur oder zart geräuchert. Wunderbare Aufstriche gibt es auch aus eigener Küche. Frischer und regionaler kann man Fisch gar nicht anbieten.

WILLKOMMEN IM LADENLAND

TEXT *Miriam Jaenecke*
FOTO *Benno Hagleitner*

76

Das Leben ist ein immerwährendes Kommen und Gehen. Das gilt auch für Dornbirns Geschäfte – mit allen Vor- und Nachteilen. Über die Jahre ans Herz gewachsene oder im Urlaub entdeckte Ladengeschäfte verschwinden einfach. Aber dafür sprießen an allen Ecken neue hervor. Wir haben sieben vollkommen verschiedene für Sie entdeckt: Willkommen im Ladenland.

01 Ein individuelles Innen — „Bei uns bekommt der Kunde ab dem Rohbau alles aus einer Hand: Bodenbeläge, Teppiche, nach den Kundenwünschen selbst entworfene Möbel, Accessoires, die Farben, die Lichtquellen – samt I-Tüpfelchen“, zählt Fatma Ekrem auf, die Inhaberin von myinterior in der Marktstraße. Für Endkunden wie für Firmen kombiniert sie Marken wie Gubi, CTO oder Nude Glass zu attraktiven Ensembles. Ihr Partner designt Spiegel, Sofaelemente, Barwagen oder Regalsysteme. „Am Ende muss es ein tolles Zusammenspiel geben. Wobei klar ist: Dem Kunden soll es gefallen, er muss sich damit wohlfühlen“, fasst Fatma Ekrem zusammen.

myinterior – Marktstraße 38b, myinterior.at

02 Wenn die Kinderstunde schlägt — Bei Herr Und Frau Klein in der Mozartstraße fühlt man sich sofort willkommen: ansprechende Farben, handverlesenes Sortiment und individuelle Beratung. „Bei uns gibt es alles für kleine Kinder, aber in schön“, sagt Beate Klein und meint damit sowohl Bio-Kleidung als auch Kinderwagen, Spielsachen, Möbel und sogar „Fellsäcke von glücklichen Schafen“ aus Eigenproduktion. Die Dornbirner Filiale leitet die Bregenzerwälderin Stefanie Kaufmann mit genauso viel Herzblut wie die Kleins das Stammhaus in Wien. Diese sympathische Energie merkt man spätestens beim Rausgehen, wenn man wieder umkehren möchte.

Herr und Frau Klein – Mozartstraße 3, herrundfrau Klein.com

03 Immer gutes Fleisch — „Hep iyi“ heißt „immer gut“ auf türkisch und ist der Zusatz des Lebensmittelgeschäfts „Happy ET“ in der Moosmahnstraße. Ahmet Kaplans Metzger mariniert dort selbst Steaks, verkauft Grillspezialitäten wie Porterhouse, Tomahawk und Ribeye-Steak sowie Lammfleisch aus Vorarlberg – und zwar alles in Halal-Qualität. In das gehoben mit alten Weinfässern eingerichtete Geschäft kommen auch viele Vorarlberger – sie schätzen etwa das „Dry-Ager-Fleisch“, das monatelang speziell gelagert und dadurch weich und reif wird. Es gibt aber auch Oliven, Gewürze, Tomatenmark oder Bulgur – das Beste für die orientalische Küche.

Happy Market ET – Moosmahnstraße 6, happymarket.at



02



03

04



06



04 Alles mit dem Rad — Eric Poscher-Mika von „Vorradeln – Raum für Fahrradkultur“ in der Eisengasse repariert alles. Vom Elektro-Downhill-Mountainbike bis zum Kinderfahrrad. „Außerdem verkaufe ich Fahrräder mit Stil, E-Bikes und Falträder, die man im Zug, Bus, Auto, im Boot mitnehmen kann. Zum anderen bekommt man bei mir Transporträder. Ob Kinder, Einkauf oder Werkzeugkasten, damit lässt sich fast alles von A nach B bringen“, skizziert Eric Poscher-Mika. Das Transportrad ist in den letzten Jahren stark im Kommen, beobachtet der Autor des Buchs „Cargobike Boom“. Er sorgt dafür, dass der Boom auch in Dornbirn ankommt.

Vorradeln, Raum für Fahrradkultur – Eisengasse 7, [@vorradeln.at](https://www.instagram.com/vorradeln.at)

05



05 Blumen im Mittelpunkt — Bei Dada Flowers geht es um die persönliche Begegnung. Aufgrund derer erschaffen Daniela Le Duigou und ihr Team individuelle Blumenkreationen, empfehlen Accessoires oder beraten beim Kauf von Möbeln. „Wir machen ganz klassisch Trauerbinderei und Hochzeitsfloristik, übernehmen aber auch etwa die Terrassengestaltung von den Gartenmöbeln bis hin zu den Gefäßen. Unseren Stil würde ich als lebendig-natürlich beschreiben“, sagt Le Duigou. Ebenso vielseitig wie Pflanzen selbst sind die Angebote bei Dada Flowers. Sie reichen vom beliebten Online-Shop bis zum besonders für Firmen attraktiven Blumenabo.

Dada Flower Boutique – Rosenstraße 1, [da-da.at](https://www.dada-flower.com)

06 Von Käse bis Hildegard — Wichtig ist, dass das Team stimmt. „Ohne geht’s nicht“, ist Thomas Perflers Erfahrung. Er führt mit seiner Schwester unter anderem den „... natürlich Bio“-Laden im Schwefel. Die Regale dort weisen kleine Lücken auf. „Bitte sag mir, was für ein Produkt hier stehen soll“, steht auf einem Schild. Die Kunden sollen mitbestimmen können, ob Hundenahrung,

ein Küchenartikel oder Socken Einzug halten. „Bei uns findet man alles: Gemüse, Brot, hochwertige Öle, Käse an der Frischetheke, Hildegard-Artikel. Mir ist Regionalität wichtig. Und, dass meine Mitarbeiter nicht Chef zu mir sagen“, schmunzelt Perfler.

...natürlich Bio – J.-G.-Ulmer-Straße 3, natuerlichbio.at



07 Lust auf Genuss — „Ein Name, der einschlägt“, sollte es sein. Das „Lusthaus“ in der Marktstraße ist es geworden: Lust auf Schokolade, mit Schokozigarren und mit 30 Pralinenarten. Lust auf hochwertige Öle und Essige wie Walnussöl, Zitrone auf Olivenöl oder Tomaten Balsam Essig – zum Abfüllen. Lust auf den Kick zum Kochen oder Grillen mit eigens entwickelten Gewürz-

mischungen, die sich in Dips verwandeln können. „Wir haben regionale Produkte wie Schnäpse, Wurstwaren und Senf, aber auch ausgesuchtes Geschirr wie die Kaffeetasse zum Kaffee“, erklärt Inhaberin Bettina Egle. Ihr Fazit: „Wer bei uns war, kommt wieder.“

Lusthaus Feinkost & Geschenke – Marktstr. 37a, lusthaus-feinkost.at

EUROPA, WIR KOMMEN TROTZDEM!

Die gemeinsame Bewerbung zur Kulturhauptstadt Europas 2024 war der Anlass. Die nachhaltige Positionierung Vorarlbergs als innovativer, mutiger und chancenreicher Kulturraum auf der europäischen Landkarte ist das Ziel. Dornbirn plus soll Europa inhaltlich, strukturell und organisatorisch in kulturellen Belangen vernetzen und auf der europäischen Landkarte als Kulturmarke positionieren. In unserem „Mini-Europa“ sollen Strategien, Projekte, Vernetzungen, Kooperationen und Innovationen entwickelt, getestet und nach Europa als Modell exportiert werden.



Warum — Vorarlberg und die Bodenseeregion sind ein „Mini-Europa“ und damit internationale Modellregion. Umfassende Recherchen des Kulturhauptstadtbüros, partizipative Prozesse mit über 200 Partner*innen im Kunst- und Kulturbereich in Europa, Resonanzgruppen mit der Bevölkerung und der Austausch mit Expert*innen haben gezeigt, dass der Bedarf deutlich vorhanden ist, die Vorhaben und Ideen aus dem Bewerbungsprozess fortzuführen. Themen wie Digitalisierung, Innovationsmanagement, grenzübergreifende Kooperationen, die Zukunft des Zusammenlebens und Gender Studies sind in ganz Europa evident und stützen und entwickeln einen Standort. Mit und über die Mittel der Kunst und Kreativwirtschaft bearbeitet, garantieren sie einen europäischen Standort- und Wettbewerbsvorteil.

Outburst of Courage — Wir gehen nicht zurück zum Davor und nicht zurück zum business as usual. Vorarlberg ist bekannt als Wirtschafts-, Industrie- und Tourismusstandort. Warum also nicht auch Vorreiterin, Ideengeberin und Innovatorin im Kunst- und Kulturbereich? Outburst of Courage – wir sagen ja zu mutigem Vorgehen und Vorausdenken.

Idee — Wir möchten uns als ein Büro im Land und in Europa etablieren, das sich mit gesellschaftsrelevanten

europäischen Themen auseinandersetzt. Ziel ist es, Vorarlberg über die Grenzen hinaus als aktiven, innovativen und chancenreichen Kulturraum zu etablieren. Dafür möchten wir erarbeitete Fragestellungen und Inhalte aus dem Bewerbungsprozess zur Kulturhauptstadt Europas 2024 aufgreifen. Themen wie internationale Vernetzung, Überwindung von Grenzen, Digitalisierung im Kulturbereich, die Zukunft des Zusammenlebens, Fachkräftemangel, Gender Studies etc. sollen aktiv bearbeitet werden.

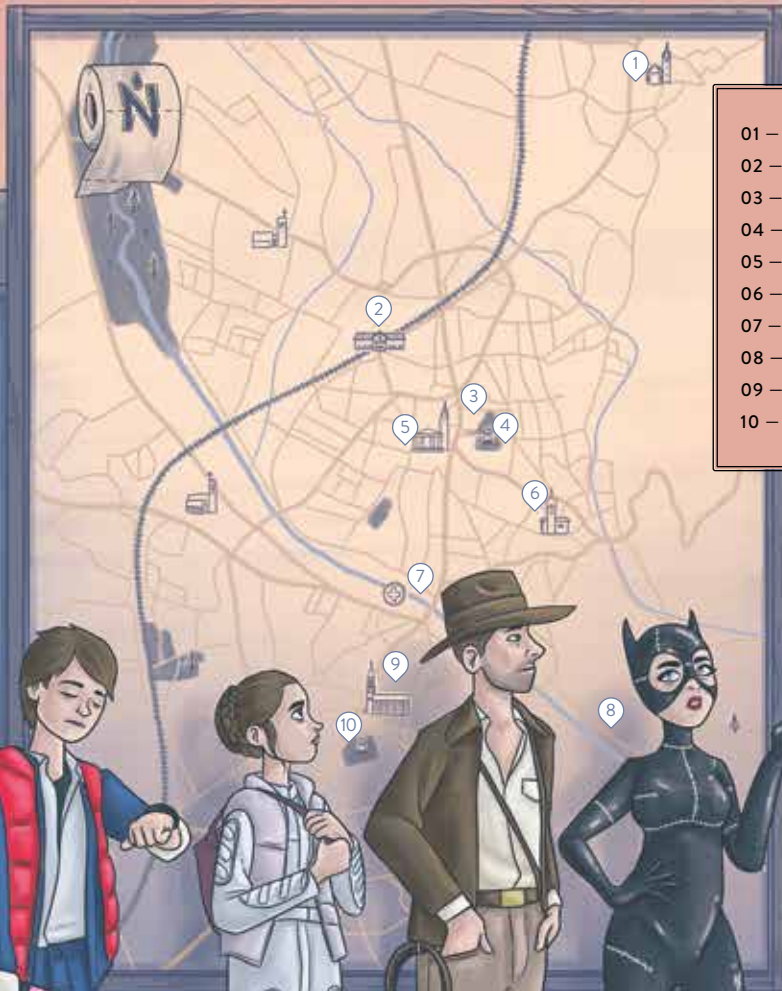
Wir möchten als Diskussionsplattform und Projektbüro agieren. Dafür möchten wir uns in jedem Jahr einem anderen Schwerpunktthema widmen. Gleichzeitig sollen Teile aus dem Bidbook in Kooperation mit den Kulturinstitutionen und gemeinsam mit europäischen Partner*innen gemeindeübergreifend umgesetzt werden. Das Projekt „Spot on ...“, das 96 Gemeinden in Vorarlberg mit Gemeinden im Bodenseeraum vernetzt, ist ein solches. Angeregt durch den Bewerbungsprozess, wurde zudem die „Kulturstrategie 2030“ für Dornbirn ausgearbeitet, die in wesentlichen Teilen mit den Partnerinnen Feldkirch, Hohenems und dem Bregenzerwald abgestimmt ist. Darin sind Handlungsfelder und klare Zielsetzungen definiert, an denen wir gemeinsam arbeiten möchten. Der intensive Bewerbungsprozess zur Kulturhauptstadt Europas hat sich gelohnt und der Mutausbuch in Vorarlberg geht weiter. Europa, wir kommen trotzdem!

WAS MUSS, MUSS

Es ist ja so: Man will es ja nicht unbedingt außerhalb erledigen, aber wenn man muss, dann ist es halt oftmals unaufschiebbar, das Geschäft. Mit kleineren Kindern oder älteren Verwandten gesellt sich bisweilen noch eine gewisse Dringlichkeit hinzu. Sodass es hilfreich ist, den öffentlich zugänglichen Klosettstadtplan zu verinnerlichen. Oder einfach in der Handtasche /im Hosensack dabei zu haben. Besser biseln in Dornbirn: Wasser marsch an diesen Örtchen!

TEXT Barbara Schmiedehausen

ILLUSTRATION Clemens Hinteregger



LEGENDE

- 01 – Haselstauderstraße (Tabaktrafik)
- 02 – Bahnhofstraße (Bahnhof Dornbirn)
- 03 – Frühlingsstraße (hinter Corona Tabaktrafik)
- 04 – Bergmannstraße (Friedhof Markt)
- 05 – Pfarrpark (neben Kirche St. Martin)
- 06 – Oberdorferstraße (unter Kirche St. Sebastian)
- 07 – Sägerbrücke (beim Krankenhaus)
- 08 – Gütle (Krippenmuseum)
- 09 – Mittelfeldstraße (vor Kirche St. Leopold)
- 10 – Im Böckler (Friedhof Hatlerdorf)

DAS STADTBAD

Wellnessoase mitten in Dornbirn



Hier bleibt der Alltag draußen. Gönnen Sie Ihrem Körper und Ihrem Geist eine Pause vom Alltag und tun Sie etwas für Ihre Fitness und Ihr Wohlbefinden. Wie wär's zum Beispiel mit ein paar Runden im großzügigen, lichtdurchfluteten Bad? Oder mit entspannenden Stunden in der Sauna? Und vielleicht sollten Sie sich ja einfach wieder einmal das wohltuende Erlebnis einer Massage gönnen - Ihr Körper wird es Ihnen danken. Durch gezielte Bewegung sowie Entspannung von Körper und Geist führt der Weg zu mehr Wohlbefinden und der Körper tankt Energie. Sauna und Massage locken mit wohltuender Wirkung.


Schwimmbereich — Ein Sport- und Mehrzweckbecken mit Springturm, ein Nichtschwimmer- und Eltern-Kind-Bereich mit eigenem Babypool, ein Springbrunnenfeld sowie eine attraktive Röhrenrutsche lassen alle Badeherzen höher schlagen.

die sauna — Der Wechsel von Heiß- und Kaltphasen stärkt den Kreislauf, fördert die Durchblutung und erhöht die Abwehrkräfte. An verschiedenen Tagen ist die Sauna abwechselnd für Frauen, Männer oder gemischt geöffnet. Mit der Saunakarte, welche eine Besuchsdauer von 5 Stunden ermöglicht, ist auch die Benützung des Badebereichs inkludiert.

die massage, entspannen, wohlfühlen — Massagen können Wunder wirken. Bei Flußreflexzonen-, Teil-, Ganzkörpermassagen oder der speziellen Dormmethode bringt Sie unser Masseur in Harmonie und Einklang. Die Massage im stadtbad ist als optimale Kombination mit der Sauna, aber auch für Nicht-Saunagäste geöffnet.

das restaurant — Runden Sie den Besuch im stadtbad mit einem Besuch im familienfreundlichen Restaurant ab. Tipp: Kindergeburtstag im stadtbad: Für 11,- Euro pro Kind gibt es den Eintritt ins stadtbad und im Anschluss zur Stärkung Würstl mit Pommes inklusive einem Getränk. Das Geburtstagskind darf natürlich das Angebot kostenlos nutzen. Nähere Informationen an der Kassa im stadtbad.

das stadtbad

Schillerstraße 18, 6850 Dornbirn, T +43 5572 22687,
stadtbad.at, stadtbad@dornbirn.at, /StadtbadDornbirn

Öffnungszeiten*

Badebereich: Di 7-21 Uhr, Mi bis Sa 9-21 Uhr,

Do 7-21 Uhr** So & FT 9-18 Uhr

Sauna: Damen Mo 17-22 Uhr, Do 14-22 Uhr, Herren Fr 14-18 Uhr

Gemischt Di & Mi 14-22 Uhr, Fr 18-22 Uhr, Sa 9-21 Uhr, So 9-18 Uhr

Massage: Di bis Sa, Terminvereinbarung erforderlich.

WIR GEBEN 8 AUF IHR GELD. UND AUF DIE WELT.

(8) Das erste nachhaltige Anlagekonzept Österreichs.

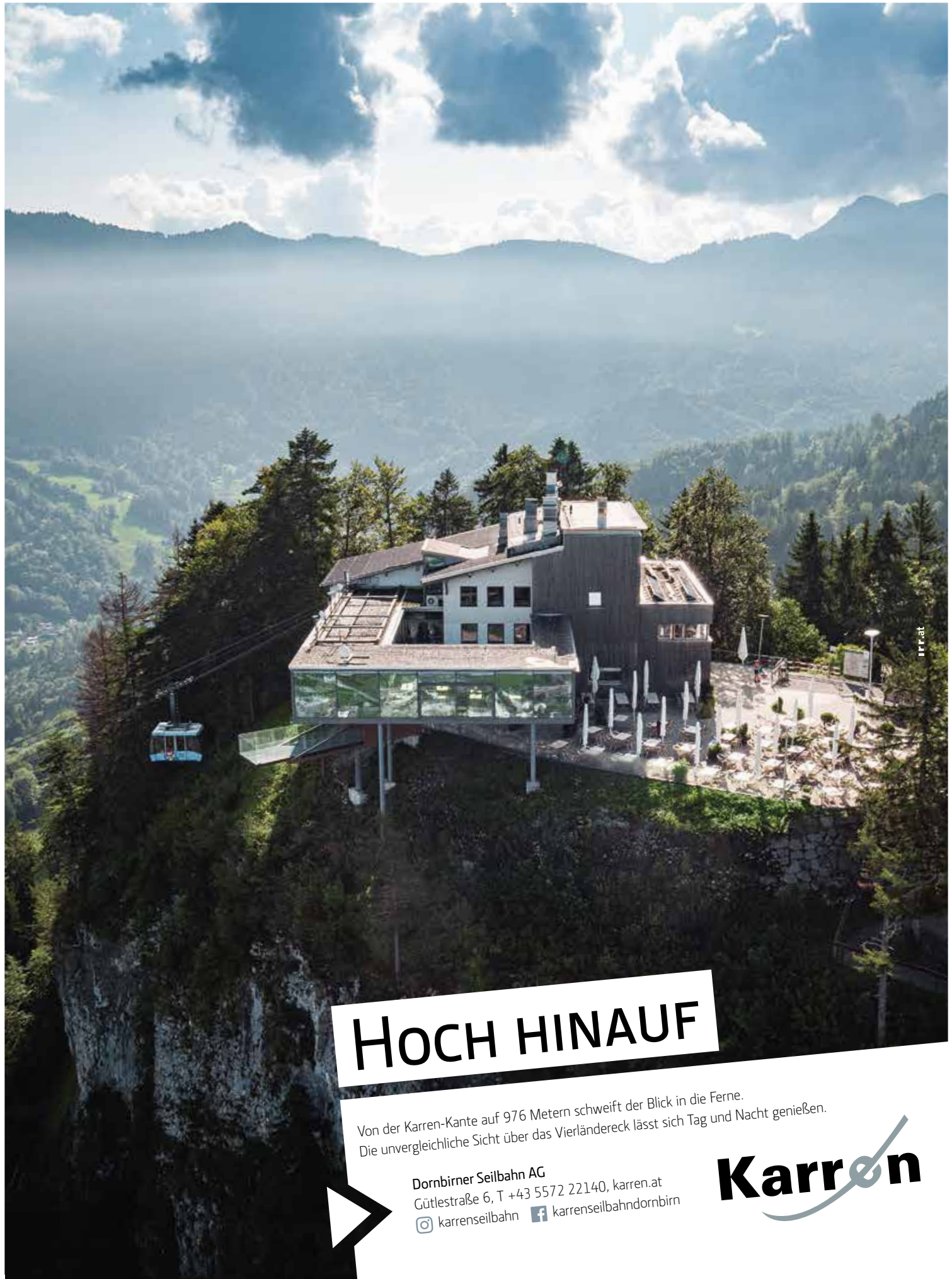
Immer mehr Menschen investieren nicht nur nach wirtschaftlichen, sondern auch nach ökologischen und sozialen Kriterien. Unser nachhaltiges Anlagekonzept (8) berücksichtigt diese Wünsche.

Als erste Bank Vorarlbergs investieren wir im Rahmen unseres achtsamen Investmentansatzes gezielt in jene Unternehmen, die sich aktiv an der Erreichung der nachhaltigen Entwicklungsziele (SDG) beteiligen. Weil Achtsamkeit gute Erträge mit gutem Gewissen bringt.

Erfahren Sie mehr über die acht Prinzipien der nachhaltigen Geldanlage: www.private-banking.at oder in unserem **Private Banking Standort** in Dornbirn am Marktplatz.

Mit Ihrem Geld Gutes bewegen.
Die 17 Ziele für nachhaltige Entwicklung (SDG)





irr.at

HOCH HINAUF

Von der Karren-Kante auf 976 Metern schweift der Blick in die Ferne.
Die unvergleichliche Sicht über das Vierländereck lässt sich Tag und Nacht genießen.



Dornbirner Seilbahn AG
Güttelestraße 6, T +43 5572 22140, karren.at
@ karrenseilbahn f karrenseilbahndornbirn

Karren