

Erlebnis Vorarlberg

Eine Marke von **rusmedia**

Die Zeitung für Urlaub, Freizeit und Shopping | Frühjahr 2017



Seeblick. Die Bregenzer Festspiele mögen es temperamentvoll. **Treffpunkt.** Märkte zum Flanieren und Genießen. **Wanderzeit.** Es geht wieder in die Berge. **Wie früher.** Am Arlberg wird getanzt. **Hoteltipp.** Der Tannahof in Au.



SPIEL AUF DEM SEE

CARMEN

GEORGES BIZET

19. JULI – 20. AUGUST 2017

B BREGENZER
FEST
SPIELE



illwerke vkw



Bild: Dornbirn Tourismus & Stadtmarketing

Liebe Leser!

Der Frühling ist endlich da! Und Vorarlberg ist bereit. Viele spannende Veranstaltungen mit musikalischen und lukullischen Genüssen und mit hoffentlich jeder Menge warmer Tage erwarten Sie. Ein Höhepunkt ist u. a. der Sonnenskilauf in Lech Zürs, in dessen Rahmen das Tanzcafé mit Live-Musik zum Feiern und „Tanzen wie früher“ einlädt. Vorbeischaun lohnt sich auch bei den zahlreichen Märkten, bei denen Genießen absolut erwünscht ist. Und wer es sportlich mag, kann sich schon jetzt auf abwechslungsreiche Wandertouren einstimmen.

Wir wünschen Ihnen einen herrlichen Frühling und freuen uns auf Ihren nächsten Besuch bei uns!
Ihr Erlebnis-Vorarlberg-Team

Das nächste Erlebnis-Vorarlberg-Magazin erscheint im Juni 2017. Damit läuten wir nicht nur den Sommer im Ländle ein, sondern nehmen Sie auch mit hinter die Kulissen der Bregenzer Festspiele sowie in die Vorarlberger Urlaubsregionen.

Inhalt

- 04 Bregenzer Festspiele**
Kulturgenuss auf höchstem Niveau: Mit der Oper „Carmen“ wird es auf der Seebühne in diesem Jahr temperamentvoll.
- 05 Bregenz**
Wenn sich entspanntes Shoppingvergnügen und erlesene Qualität zum einzigartigen Einkaufserlebnis verbinden.
- 06 Dornbirn**
Man trifft sich auf dem Wochenmarkt – dem Ort, an dem Frische, Qualität und Regionalität daheim sind.
- 08 Lech Zürs**
Das Tanzcafé Arlberg bietet zum Ende der Skisaison ein einzigartiges Après-Ski- und Festivalfeeling.
- 11 Brandnertal, Bludenz, Klostertal, Großes Walsertal**
Von Designerstücken, kulinarischen Köstlichkeiten und den schönsten Frühlingswanderungen der Region.
- 13 Der Tannahof in Au im Bregenzerwald**
Das bezaubernde Hotel präsentiert sich nach umfassendem Umbau gleichermaßen traditionsreich wie modern.



Bild: Oberer Bregenzersee | Alex Koller

Impressum | Herausgeber, Medieninhaber und Hersteller: Russmedia Verlag GmbH, A-6058 Schwarzach, Gutenbergstraße 1 | Redaktion/Texte: Sabine Blechschmidt, Desinationen, Städte | Gestaltung: Johanna Zarembo | Cover-Titelbild: Philipp Steurer; Bildsteller: Bregenzer Festspiele, HIGH 5, Angela Lamprecht | Bilder: wie bezeichnet, sowie Bregenzer Festspiele, Bregenz Tourismus & Stadtmarketing, Showfactory, Tanzcafé Arlberg, HIGH 5 und Shutterstock | Anzeigenberatung: Gabriel Ramsauer, Telefon +43(0)5572.501-785, gabriel.ramsauer@russmedia.com | Erscheinungstag: 10. April 2017

*Lesen Sie uns
auch online!*

Die Inhalte von „Erlebnis Vorarlberg“ sind auch digital abrufbar.
www.erlebnis-vorarlberg.at



Ob vor oder während Ihres Ausflugs ins Ländle: Auf unserer Website www.erlebnis-vorarlberg.at sind Sie jederzeit auf dem Laufenden. Sie finden dort nicht nur alle Inhalte dieser Ausgabe, sondern auch weiterführende Informationen aus Vorarlbergs Urlaubsregionen. Ob anstehende Veranstaltungen, Restaurant-, Shopping- und Ausflugstipps oder Geschichten über interessante Persönlichkeiten – die Berichte sind so aufbereitet, dass sie sowohl mit dem PC als auch mobil auf Tablets und Smartphones optimal nutzbar sind.

Digital „durchblättern“. Wer dennoch lieber das Gefühl möchte, ein gedrucktes Magazin „in Händen“ zu halten, findet auf www.erlebnis-vorarlberg.at auch die gesamte Ausgabe als PDF zum „durchblättern“ und nachlesen.

f Informationen

- Alle Inhalte online nachlesen
- Weitere Tipps zu Veranstaltungen und mehr finden
- Optimierte für PC und Mobile

www.erlebnis-vorarlberg.at

Kulturgenuss mit Seeblick

Wenn die Sonne langsam im Bodensee versinkt und die Lichter rund um das Ufer erglühen, beginnen in Juli und August jedes Jahr aufs Neue für rund 7000 Besucher spektakuläre Opern-Inszenierungen in außergewöhnlichen Bühnenbildern. Mit „Carmen“ wird es bei den Bregenzer Festspielen heuer temperamentvoll.

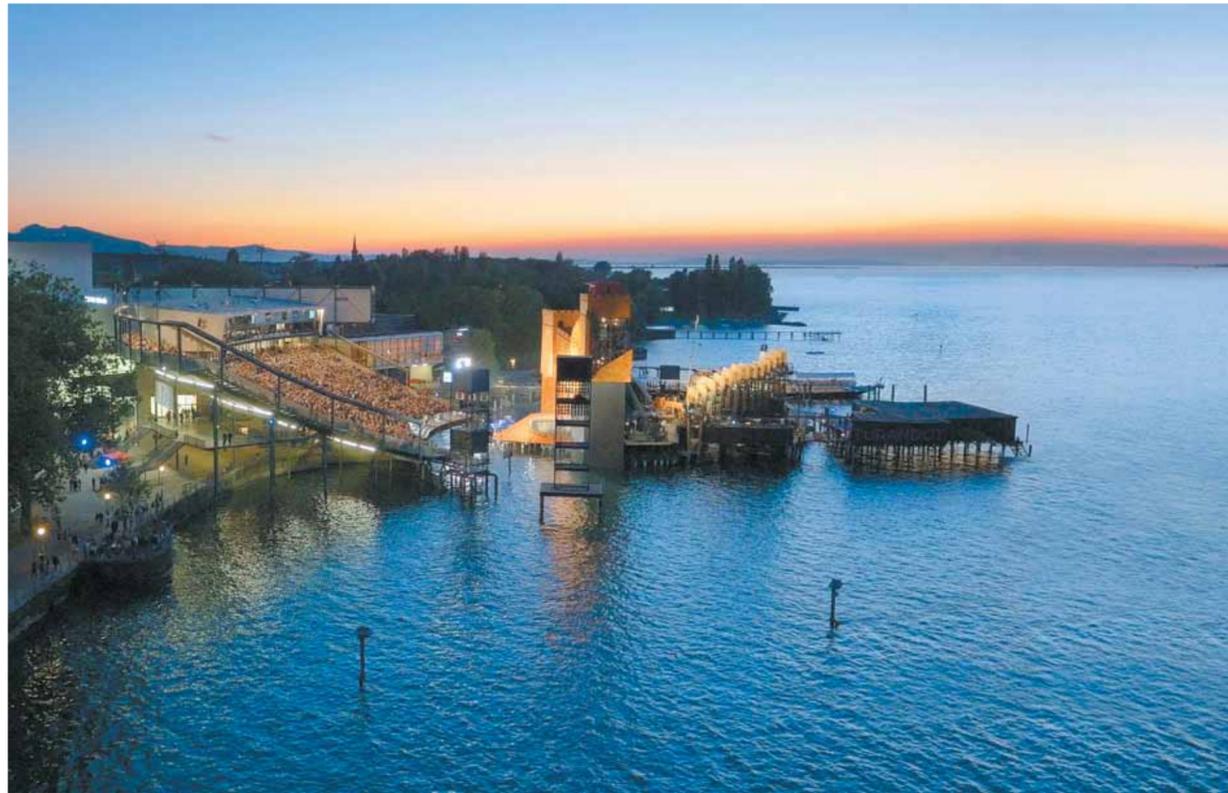


Bild: Diermar Mathis

Anspruchsvolles Musiktheater, beste Unterhaltung für ein großes Publikum und bleibende Momente unter freiem Himmel gehören bei den Bregenzer Festspielen zusammen. Die größte Seebühne der Welt ist Hauptanziehungspunkt des Sommerfestivals, zu dem alljährlich über 200.000 Besucher strömen.

„Festspiele wie diese sind eine ideale Einstiegsdroge.“

Frankfurter Allgemeine Zeitung

rechts schweift, fällt ein anderer entscheidender Faktor ins Auge: die Natur mit ihren nahen Alpengipfeln und dem Vorarlberger Bodensee. Urbanes Flair und

passt da bestens ins Bild. Im Jahr 1946 begann das Spiel auf dem See, heute ist es das Herzstück eines international renommierten Festivals, zu dem auch die Oper im Festspielhaus, Konzerte mit den Wiener Symphonikern und dem Symphonieorchester Vorarlberg sowie zeitgenössische Werke auf der Werkstattbühne gehören.

Von Liebe und Eifersucht. Ein wahres Highlight dürfen die Gäste der Bregenzer Festspiele in diesem Jahr auf der Seebühne erwarten. Nach 1974 und 1991 kann im Juli die Oper „Carmen“ von Georges Bizet zum dritten Mal in Bregenz Premiere feiern.



Bild: Diermar Mathis



Und die Geschichte der komischen Oper in vier Akten verspricht einen temperamentvollen Abend: Carmen wird von allen begehrt und fasziniert die Wachsoldaten in ihrem Alltag. Eigentlich soll der Soldat Don Jose sie nach einer Auseinandersetzung verhaften, doch sie wickelt ihn um den Finger. Für seine Schwäche wird er eingesperrt, kommt aber schnell wieder frei. Die Blume, die Carmen ihm zugeworfen hat, versteht er als Zeichen ihrer Liebe und träumt von einer gemeinsamen Zukunft. Er verschanzt sich mit ihrer Schmugglerbande, überhört Micaelas mahnende Worte und sieht sich selbst dem stolzen Stierkämpfer Escamillo überlegen. Dieser hat aber längst Carmen erobert.

oberte die Welt: Carmens Habanera und Seguidilla sind ebenso wie Escamillos Couplet in aller Ohren. Für diese französische Oper entwirft die britische Künstlerin Es Devlin das Bühnenbild im Bodensee. Gemeinsam mit dem Regisseur Kasper Holten, Intendant des Londoner Royal Opera House, arbeitete sie bereits an den Opernhäusern in Helsinki, Kopenhagen, Wien und London. Man darf gespannt sein. Die Damenhand mit rot lackierten Fingernägeln hat jedenfalls bereits ihren Platz gefunden.

Informationen

Bregenzer Festspiele
19. Juli bis 20. August 2017

Tickets und Infos unter www.bregenzerfestspiele.com sowie T +43 5574 4076

Eine neue Bühne. Bizets mitreißende Musik mit ihren spanisch anmutenden Klängen er-



Bild: P. F. / P. F.

BREGENZ

Das Mehr am See



Bild: Tobias Wittenberger

Einkaufen ist in Bregenz ein Erlebnis. In der attraktiven Innenstadt reihen sich neben liebevoll gestalteten Boutiquen und Concept Stores zahlreiche Geschäfte, in denen Designer-Labels und international anerkannte Marken zu Hause sind. Im Bregenzer Stadtzentrum verbinden sich entspanntes Shoppingvergnügen und erlesene Qualität zum einzigartigen Einkaufserlebnis – mit attraktiven Geschäften und einem vielfältigen Angebot, das für jeden Geschmack eine große Auswahl bereithält. Die vielfältigen

Erlebnisqualitäten reichen von einem hochwertigen Gastronomieangebot über eine individuelle Hotellerie-Szene bis hin zu gemütlichen Bars und Cafés.

Lebenskultur. Die Bregenzer Innenstadt ist ein Ort der Begegnung und kann mit allen Sinnen erlebt werden. Zahlreiche Fachgeschäfte bieten viel Service und eine exzellente Beratung. Handgemachte Schuhe, Modeausstatter, Juweliers, Spezialitäten-Shops und Boutiquen, in denen jeder Markenname heimisch ist, stehen

genauso für eine besondere Lebens- und Einkaufskultur wie Kaffeehäuser, die zum Genießen einladen, und exquisite Restaurants mit ausgezeichneten Köchinnen und Köchen. Darüber hinaus wird in Bregenz eine rege Marktkultur gepflegt. Neben den traditionellen Wochenmärkten finden regelmäßig Spezialitätenmärkte statt, die zum Verweilen einladen.

Highlights. Bregenz bietet ein Potpourri an vielfältigen Freizeit- und Erlebnismöglichkeiten sowie ein abwechslungsreiches Kultur-

programm. Letzteres überzeugt die Gäste durch interessante Ausstellungen im Kunsthaus Bregenz, im vorarlberg museum oder in den kleinen Galerien, zahlreiche Opern- und Theateraufführungen sowie meisterhafte Konzertreihen. Die international bekannten Bregenzer Festspiele, die in den Sommermonaten mit Georges Bizets „Carmen“ auf der Seebühne aufwarten, stellen ein weiteres Highlight der Region dar.

Lust auf „das Mehr am See“ bekommen? Auch am Karfreitag

(14. April) haben alle Geschäfte in Bregenz geöffnet und freuen sich über Ihren Besuch.

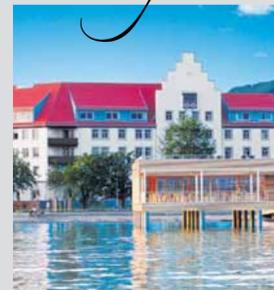
Informationen

Bregenz Tourismus & Stadtmarketing GmbH
Rathausstraße 35a
A-6900 Bregenz
Tel. +43 5574 4959-0
tourismus@bregenz.at
www.bregenz.travel
www.facebook.com/visitbregenz

Tipps aus Bregenz



Der Kleine Sagmeister sagt hallo. In der Kirchstraße 2 in Bregenz finden Sie Baby- und Kindermode von Moncler, Il Gufo, Polo Ralph Lauren, Petit Bateau und vielen mehr! www.sagmeister.at



Auszeit am Bodensee. Genießen Sie zwei Tage am Kaiserstrand inkl. Halbpension und Wellness-Gutschein ab € 99,-. **Sentido Seehotel Am Kaiserstrand**, www.seehotel-kaiserstrand.at



Vorarlberg Lines Bodenseeschiffahrt. Über 40 Event- & Erlebnisfahrten mit den Vorarlberg Lines ab Hafen Bregenz. Tipp: Premiumfahrten MS Sonnenkönigin! www.vorarlberg-lines.at



Quick and fresh asian food. Come eat and relax. So lautet die Devise im Manga Relax. Ein kulinarischer Hauch von Asien für zwischendurch. **Seestraße 6, +43 5574 5280812, manga-restaurant.com**



vomFASS. Premium Essige, hochwertige Öle, exklusive Edelbrände, erstklassige Whiskys, exotische Rums, ausgesuchte Weine u. v. m. **+43 5574 54031, Rathausstr. 21, www.bregenz.vomfass.at**



Xocolat Manufaktur. Mit Liebe und Sorgfalt in Bregenz hergestellte Schokoladen und Pralinen, Verkostungen, Workshops. **Xocolat Manufaktur Bregenz, Kirchstr. 12, www.xocolat-bregenz.at**



Für die Sinne. Die eindringlichen Videoinstallationen der US-amerikanischen Künstlerin Rachel Rose sind noch bis zum 17. April im Kunsthaus Bregenz zu sehen. www.kunsthhaus-bregenz.at



Hochgenuss der asiatischen Küche. Fantastische Speisekreationen aus allen Teilen Asiens im stilvollen Ambiente. **Chen's Dining Bar, Seestraße 6, +43 5574 5280811, www.chens-bregenz.at**

Man trifft sich auf dem Markt

Der Dornbirner Wochenmarkt ist der Ort, an dem Frische, Qualität und Regionalität daheim sind – und die perfekte Gelegenheit, um zu genießen, einzukaufen oder einfach nur zu schauen.

Die schöne Dornbirner Fußgängerzone mit dem großzügig gestalteten Marktplatz ist der ideale Ausgangspunkt für jeden Einkauf. Besonders im Frühjahr zeigt sich die Innenstadt von ihrer attraktivsten Seite. Seit 1989 ist sie autofrei und somit ist entspanntes Bummeln möglich. Gerade der perfekte Mix aus dem bunten Marktreiben, den Geschäften, Cafés, Bars und Restaurants macht die Dornbirner Innenstadt so beliebt und faszinierend.

Genuss pur. Die süßesten Früchte finden Besucher am Mittwoch und Samstag auf Vorarlbergs bestfrequentiertem Wochenmarkt mit vielen heimischen Produkten und Spezialitäten. Frische, Qualität und Regionalität stehen im Vordergrund, im Hintergrund ermöglichen Cafés und Restaurants einen gemütlichen Vormittag. Und daheim, wenn die erstandenen Lebensmittel, Blumen oder bäuerlichen Produkte ausgepackt werden, geht der Genuss so richtig los – das hat Qualität.

Veranstaltungen

- **Vincent – Weintour durch die Dornbirner Innenstadt**
Samstag, 22. 4., 13 bis 18 Uhr
- **Dornbirner Gartentage**
Freitag, 12. 5. (Eintritt frei)
- **Hörbar Marktplatz**
Mittwoch, 24. 5., ab 19.30 Uhr (Eintritt frei)
- **Großer regionaler Wochenmarkt**, jeden Mittwoch (8 bis 12 Uhr) und Samstag (8 bis 12.30 Uhr)



25 Winzer – 1 Brauerei – 16 Stationen. Im Rahmen von Vincent, der Weintour in der Dornbirner Innenstadt, präsentieren Winzer in lockerer Atmosphäre ihre edelsten Tropfen.

Auf einem Rundgang durch 16 Innenstadt-Lokale und Locations können die Teilnehmer der Vincent Weintour verschiedene Weine von Winzern aus ganz Europa verkosten und bei Hops & Malt Biere aus der Brauerei Grabhers testen. Vom Grünen Veltliner, über Sauvignon und Prosecco bis hin zu leckeren Biersorten – bei diesem Event werden alle Geschmäcker getroffen.

„Bei der dritten Auflage von Vincent geht es uns darum, Jungwinzern aus aller Herren Länder die Möglichkeit zu bie-

ten, vor einem großen Publikum ihre besten Weine zu präsentieren. Andererseits bietet sich allen Weinliebhabern eine wunderbare Gelegenheit, diese neuen Weine für sich zu entdecken und mit den Winzern persönlich in Kontakt zu treten“, so Herbert Kaufmann, Geschäftsführer von Dornbirn Tourismus & Stadtmarketing.

Tickets sind zum Preis von € 25,- bei Dornbirn Tourismus & Stadtmarketing erhältlich. Achtung! Nur begrenzte Ticketanzahl verfügbar!



Bilder: Dornbirn Tourismus & Stadtmarketing



Dieser Tisch ist reine Chefsache

Spannender Spielgenuss, extravagante Atmosphäre. Diese Kombination findet man im Casino Bregenz. Im Restaurant FALSTAFF lassen sich Küchenchef Gernot Bischofberger und sein Team immer wieder etwas Neues einfallen. Der jüngste Clou: der Chef's Table.

Haben Sie schon mal direkt in der Küche Ihres Lieblingsrestaurants gegessen? Wenn nicht, haben Sie ab jetzt im Casino Restaurant FALSTAFF die Gelegenheit dazu. Mit dem Chef's Table wird eine neue Innovation eingeführt, die Feinschmecker aus nah und fern erfreuen dürfte. Den Namen hat das „Projekt“ nicht von ungefähr, handelt es sich beim Chef's Table doch um einen Tisch, der in der Küche eines Restaurants platziert ist und für besondere Gäste beziehungsweise Freunde des Küchenchefs reserviert ist. Bei den Speisen, die dort serviert werden, handelt es sich in der Regel um eine besondere Menüfolge oder um neue Kreationen des Küchenchefs. Exklusiver geht es also nicht.

Mittendrin. Der Chef's Table im Restaurant FALSTAFF bietet Platz für zwei bis vier Personen und lädt dazu ein, „the art of private dining“ hautnah zu erleben. Doch nicht nur das. „Durch die Platzierung in der Küche sitzen die Gäste quasi mitten im Geschehen, dort, wo die Menüs entstehen“, erklärt Küchenchef Gernot Bischofberger das Konzept.

Während er und sein Team am Herd stehen und herrlich kreative Köstlichkeiten auf die Teller zaubern, können die Gäste sitzend oder stehend ganz ungeniert dem Treiben in der Küche aus direkter Nähe zuschauen. Und sicherlich geht sich dabei auch ein Fachplausch mit dem Küchenchef aus. „Wer weiß, vielleicht gebe ich ja auch das eine oder andere Geheimnis von Rezepturen und Zubereitungen preis“, schmunzelt Bischofberger.

Acht Gänge, ein Glas Champagner und ein Küchensnack erwarten die Gäste des Chef's Table. Die Kosten dafür liegen pro Person bei 110 Euro (exklusive Getränke). Genießer dürfen sich wirklich freuen, stehen doch so klangvolle Namen wie Oktopus mit Salzkresse, Wachtel mit Kartoffel und schwarzem Trüffel, Hummer, Zander, Stab-, Sand- und Jakobsmuschel oder Almoche mit geräucherter Bodensee-Zander auf dem „Speiseplan“ – oder aber auch nicht. „Es handelt sich jedes Mal um ein Überraschungsmenü, das von mir individuell zusammengestellt wird. Die Menüfolge besteht jedoch

immer aus besonders kreativen Gerichten“, so Gernot Bischofberger, der sich schon sehr darauf freut, das Projekt mit seinem Team umzusetzen. „Der Tisch in der Küche steht, die ersten Probeteller wurden gekocht – wir sind absolut bereit.“

Die Geschenkidee. Der Chef's Table ist also ab sofort eröffnet,

die Plätze werden heiß begehrt sein. Kein Wunder, ist dies doch auch eine schöne Geschenkidee für besondere Menschen, die gerne genießen und ein sehr exklusives Genusserlebnis erfahren möchten. Eine Reservierung ist „unbedingt“ erforderlich und nur unter T +43 5574 45127 12500 oder falstaff@casinos.at möglich.



Bilder: Gernot Bischofberger

Ein wahres Hitfeuerwerk

„Die Schlagernacht des Jahres“ am Bodensee ist gespickt mit Highlights – und zwar mit ganz großen! Wenn am 10. September 2017 die Besucher auf die Bregenzer Seebühne strömen, können sie sich auf eine Megaparty und einen unvergesslichen Abend mit Stars wie Howard Carpendale oder Beatrice Egli freuen!



Ob Partykracher oder tiefsinnige Balladen – Ohrwurm reiht sich an diesem Abend an Ohrwurm. Echte Schlagergiganten werden einen Party-Abend mit großen Gefühlen garantieren. Ein klingendes Potpourri der größten Schlagerhits!

Die Highlights. Nach dem großen Erfolg seiner vergangenen Tournee „Das ist unsere Zeit“ wird Howard Carpendale auch auf der Bregenzer Seebühne seine Live-Qualitäten präsentieren. Seine

Shows halten, was sie versprechen, denn der Künstler selbst ist ein Perfektionist und will seinem Publikum 200 Prozent geben.

Alben in Spitzenpositionen der Charts, ausverkaufte Tourneen, begeisterte Fans – wenn ein Name für die Liebe zu Musik und Live-Entertainment steht, dann Semino Rossi. Er ist einer der erfolgreichsten und charismatischsten Live-Künstler, der liebt, was er tut und dem man das auch in jedem Moment auf der Bühne anmerkt.

Wenn man ein Synonym für musikalische Superlative braucht, könnte das heute Vanessa Mai sein. Längst ist sie über ihr „Wolkenfrei“-Debüt hinausgewachsen, für ihr außergewöhnliches Album hat sie den Bandnamen „Wolkenfrei“ auch abgelegt und ist zu Vanessa Mai geworden.

2013 ging für Beatrice Egli mit ihrem Sieg bei „Deutschland sucht den Superstar“ ein Traum in Erfüllung! Mit ihrer Authentizität und in jedem Moment spürbaren Lei-

denschaft hat sie die deutschsprachigen Charts gesprengt.

Erfolgreich. Ebenfalls am 10. September auf der Bühne stehen werden Nik P., der zu den erfolgreichsten österreichischen Songschreibern und Interpreten seines Genres zählt, und Melissa Naschenweng mit ihrem „Markenzeichen“, der pinken steirischen Harmonika. Doch das ist noch nicht alles: auch auf „Dschungelkönig“ Ross Anthony und den mehrfachen Grand-Prix-

Gewinner Johnny Logan kann sich das Publikum freuen.

Informationen

Die Schlagernacht des Jahres 10. September 2017, Seebühne Bregenz Tickets bei allen oeticket-Verkaufsstellen, Raiffeisenbanken, Bregenz und Dornbirn Tourismus sowie online unter www.oeticket.com und www.showfactory.at

SHOWHIGHLIGHTS IM FESTSPIELHAUS BREGENZ LIVE erleben

SAŠO AVSENIK
- UND SEINE OBERKRAINER -
FRÜHLINGSKLÄNGE AUS OBERKRAIN
Musikalischer Gast
GREGOR AVSENIK
23.04.2017

Mit der Original-Band aus Las Vegas!
all you need is LOVE!
Das Beatles-Musical
www.beatles-musical.com
24.04.2017

LIVE NATION & RICHARD WALTER PRODUCTIONS PRESENT
PATRICIA KAAS
30.04.2017

SÖHNE MANNHEIMS
Mannheim zu Dir Tour 2017
09.05.2017
WERKSTATTBÜHNE
Söhne mannheims
in Originalformation

DAS ERFOLGREICHSTE BLASORCHESTER DER WELT
ERNST HUTTER & DAS ORIGINAL
Die Egerländer
MUSIKANTEN
Tournee 2017/18
Moderator Edi Graf
27.10.2017

PETER CORNELIUS
& Band
UNVERWÜSTLICH
18.11.2017

ticketcorner.ch

TICKETS BEI ALLEN TICKETCORNER-VORVERKAUFSTELLEN – ONLINE: WWW.TICKETCORNER.CH ODER ÜBER DIE BESTELL-HOTLINE 0900 800 800 (CHF 1.19 / MIN.)

SHOW FACTORY

Jetzt wird getanzt wie früher

Das Tanzcafé Arlberg in Lech Zürs bietet bis 17. April 2017 einzigartiges Après-Ski- und Festivalfeeling. Da wird die Sonnenterrasse inmitten der Skipiste zum Parkett, die Hotelbar zum Fünf-Uhr-Tee-Salon, die Lounge zum schummerigen Jazzclub, die Lobby zum Ballsaal und der Skischuh zum Tanzschuh!



Bild: Vorarlberger Landesbibliothek

Die guten alten Zeiten sind zurückgekehrt! Zwar etwas moderner, doch mit derselben elektrisierenden Stimmung, die Eltern und Großeltern immer dann beschwören, wenn sie vom wunderbaren Fünf-Uhr-Tee und Après-Ski von damals erzählen. Auch Isolde Schwärzler vom Hotel Haldenhof in Lech erinnert sich gerne zurück: „Ich war damals ein Kind und durfte selber noch nicht zum Fünf-Uhr-Tee gehen. Doch die besondere Stimmung konnte man im ganzen Ort spüren. Jeden Tag spielten drei Live-Bands in Lech. Die Gäste kamen direkt von der Skipiste, in Skischuhen und voller Montur wurde gefeiert und getanzt. Eine tolle Atmosphäre.“

in einen Tummelplatz internationaler Spitzenmusiker verwandelt. In den Bars, Clubs und auf den Sonnenterrassen eleganter Lecher und Zürser Hotels darf gegroovt und gefeiert werden. Der Eintritt zur bewährten Mischung aus Jazz, Funk, Swing, einem Schuss Hip-Hop, Pop und Elektro ist für alle frei.

Das Programm. Flo's Jazz Casino feat. Sara Koell gastiert am Dienstag, 11. 4., ab 21 Uhr im Hotel Post Lech. Gäste dürfen sich auf eine Hommage an den amerikanischen Jazz freuen. Dixieland, New Orleans Jazz, Chicago Jazz, Italian-American-Swing-Music und Cool Jazz.

Mit „Modern Soul-Pop with a touch of retro“ geht es am Mittwoch, 12. 4., um 16 Uhr in der Krone von Lech und am Donnerstag, 13. 4., in der Roten Wand in Zug weiter. Auf der Bühne steht die deutsche Singer-Songwriterin Leslie Clio. Ihre Singles „I Couldn't Care Less“ und „Told You So“ waren für den deutschen Musikpreis „Echo“ nominiert.

Beim Purzelbear Swing Club, der am Samstag, 15. 4., ab 14 Uhr in der Balmalp, Zug, und am Sonntag, 16. 4., ab 21 Uhr im Hotel Rote Wand in Zug gastiert, ist im wahrsten Sinn der Bär los. Mit seiner derben Marke von Electro-Swing mischt er alten Swing-Jazz und Honky-Tonk-Stile mit Industrial-Synth-Punk, um ein sexy, herziges, lustiges, nur auf Live-Instrumenten gespieltes Tanzerlebnis zu schaffen.



The Sugar Sisters

Für den Samstagabend stehen dann kesse Ladies auf dem Programm. The Sugar Sisters werden ab 21.30 Uhr das Publikum im Scotch Club Lech in ihren Bann ziehen. Die Liebe zu Dreiklangharmonien, Ukulele und rotem Lippenstift hat die Musikerinnen Ruby Wood, Stac und Heather McClelland zusammengebracht. Drei versierte Solokünstlerinnen, von denen jede über ihren ganz persönlichen Stil verfügt.

Gefilte Swing heißt es am Sonntag, 16. 4., um 18 Uhr im Kristiania in Lech und am Montag, 17. 4., um 14 Uhr in der Sonnenburg, Oberlech. Sie füllen Klezmer mit populärer amerikanischer Musik der 20er- und 30er-Jahre. Gefilte Swing spielen Klezmer-Tunes als Jazz-Standards. Und wie es sich beim Jazz gehört, spielt Improvisation dabei eine wesentliche Rolle.

Den Abschluss des Tanzcafés Arlberg bilden am 17. 4. ab 21 Uhr Farrapo & the Swinging Junkies im Hotel Sandhof in Lech. Beim Live-

Projekt des italienischen DJs und Producers Giorgio Cencetti aka Farrapo treffen Funk, Afrobeats und die Echos einer Brasskapelle auf Jazz Manouche sowie Hip-Hop, Raggamuffin und Elektronisches. So klingt das 21. Jahrhundert.

Veranstaltungen

- Tanzcafé Vorarlberg**
Flo's Jazz Casino feat. Sara Koell: 11. 4., 21 Uhr, Hotel Post, Lech
Leslie Clio: 12. 4., 16 Uhr, Die Krone von Lech
Purzelbear Swing Club: 15. 4., 14 Uhr, Balmalp, Zug
16. 4., 21 Uhr, Rote Wand, Zug
The Sugar Sisters: 15. 4., 21.30 Uhr, Scotch Club, Lech
Gefilte Swing: 16. 4., 18 Uhr, Kristiania, Lech
17. 4., 14 Uhr, Sonnenburg, Oberlech
Farrapo & the Swinging Junkies: 17. 4., 21 Uhr, Hotel Sandhof, Lech



Gefilte Swing



Leslie Clio



Flo's Jazz Casino

Farbspiele im Bregenzerwald

Rund 40 Mitglieder des Werkraums Bregenzerwald präsentieren sich noch bis 27. Mai in Andelsbuch in einem neuen Ausstellungsformat – der Werkraumschau. Im Mittelpunkt: das Thema Farbe.

Für die Werkraumschau „Farb“ im Werkraumhaus in Andelsbuch stellten sich die TeilnehmerInnen dem Thema Farbe als elementares Mittel in der Gestaltung bewusst und intuitiv, ihre Positionen zeigen in jedem Fall eine eigene Haltung. Die BesucherInnen erleben eine raumgreifende und expressive Inszenierung handwerklicher Objekte, gestaltet von dem Vorarlberger Grafiker Roland Stecher. Geöffnet hat die Ausstellung Dienstag bis Samstag von 10 bis 18 Uhr.

Ausdrucksform. Farbe gehört zu den ältesten Ausdrucksmöglichkeiten der Menschen. Farbige Zeichnungen an Wänden oder auf dem Körper waren Botschaften und Symbolträger lange bevor es die Schrift gab. Neben Sprache und Zeichen kommunizieren wir vor allem über Farben: in technischen Anlagen, um auf Inhalt oder Gefahren von Leitungen hinzuweisen; als Leitsysteme durch komplexe Gebäude wie Krankenhäuser oder Flughäfen; in der Gestaltung unseres Wohn- und Arbeitsumfelds. Dabei empfindet jeder von uns Farben anders. „Solange die Farben der Objektwelt

verhaftet sind, können wir sie wahrnehmen und ihre Gesetzmäßigkeiten erkennen. Ihr innerstes Wesen bleibt unserem Verstand verborgen und kann nur intuitiv erfasst werden“, schreibt Johannes Itten in seinem Hauptwerk Kunst der Farbe (1961). Persönliche Erlebnisse und Assoziationen, fachliche Abhandlungen oder das bunte Angebot der Farbpsychologie und -therapie prägen unsere individuelle Farbwahrnehmung und den Umgang mit Farbe im Alltag.

Bandbreite. Das gilt auch für die Mitglieder des Werkraums. Abgesehen von Branchen, deren Basis die Arbeit mit Farben ist, wie bei den Malerbetrieben, den Gestaltungsbüros oder dem Polsterer, wird „Farb“ bei den HandwerkerInnen im Bregenzerwald eher zurückhaltend eingesetzt. Bei den TischlerInnen und Zimmerern beschränkt sich die Farbpalette meist auf die Nuancen der Naturhölzer. Für die erstmals stattfindende Werkraumschau stellten sich die teilnehmenden Betriebe diesem elementaren Gestaltungsmittel. Rationale Herangehensweisen wie „Farbe ist für

uns Funktion und Inhalt“ treffen dabei auf emotionale Zugänge wie „Farb isch f'r mi Leaba und Gefühl“. Ein überdimensionales Wandrelief von Neumitglied und Tischler Simon Hofer ergibt aus der Distanz betrachtet das naturfarbene Motiv eines Astloches. Die Farbigkeit der Lampenschirme von Anna Claudia Strolz korrespondieren mit der Umgebung. Die Bandbreite der im Werkraum vertretenen HandwerkerInnen spiegelt sich auch im Farbspektrum der Ausstellung wider.

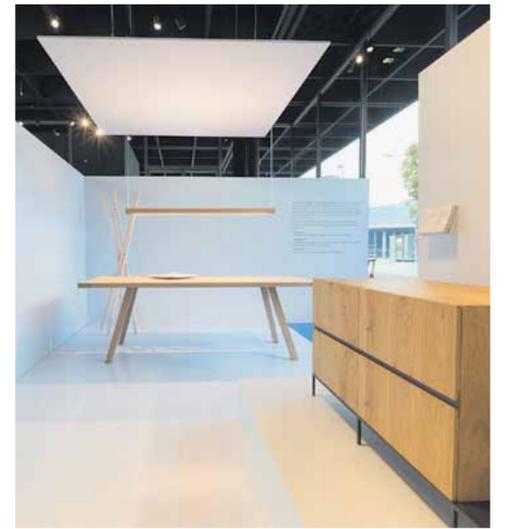
Informationen

Ausstellungsgespräche
 Di., 9. Mai, 19 Uhr
 Barbara Glasner (DE)
 Manfred Alois Mayr (IT)

Di., 23. Mai, 19 Uhr
 Nikolaus Bienefeld (DE)
 Gregor Eichinger (AT)

Freiwilligen-Werkstätten
 Sa., 20./27. Mai, 10–18 Uhr
 Bauen bunter Kinder-Bibliotheken

Anmeldung: info@werkraum.at



Bilder: Thomas Steinhilber

Viele Wege führen zur Gesundheit

Von der Kunst des Heilens zwischen Orient und Okzident. Als vielversprechender Brückenschlag beschäftigt sich das Medicinicum Lech, die interdisziplinäre Public Health-Veranstaltung in Lech am Arlberg, heuer vom 6. bis 9. Juli mit den drei großen medizinischen Schulen – Ayurveda, TCM und westliche Schulmedizin.

Bereits zum vierten Mal findet im Juli das Medicinicum Lech statt. Es widmet sich dem viel diskutierten Trend hin zu nicht schulmedizinischen Heilmethoden. Dabei stehen insbesondere die drei großen medizinischen Schulen im Fokus: Die jahrtausendealte indische Gesundheitslehre Ayurveda, die Traditionelle Chinesische Medizin (TCM) sowie die westliche Schulmedizin. In Erörterung der

Der Trend hin zu nicht schulmedizinischen Heilverfahren gibt Anlass zum Austausch über diese Heilsysteme.

Markus M. Metka

Pros und Kontras werden die speziellen Stärken und Schwerpunkte, aber auch die Gemeinsamkeiten fachübergreifend diskutiert.



Andrea L'Arronge



Prof. Dr. Markus M. Metka

„Es gilt Vorurteile abzubauen und das Miteinander dem Gegeneinander vorzuziehen. Tradition und Moderne sollen vereint werden“, wie der wissenschaftliche Leiter des Medicinicum, Prof. Dr. Markus M. Metka, unterstreicht.

Breites Spektrum. Da sowohl Ayurveda als auch TCM einen

ganzheitlichen Ansatz verfolgen, eignet sich der interdisziplinäre Charakter des Medicinicum Lech in besonderem Maße für eine vergleichende Analyse der diversen Systeme und Methoden. So werden die Vorträge renommierter Mediziner, Ärzte und Heiler von jenen prominenter Soziologen und Philosophen ergänzt, dem

Publikum wird ein breites Spektrum an gesundheitsfördernden bzw. -erhaltenden Erkenntnissen, Verfahren und Behandlungen vorgestellt. Auch heuer wieder ziehen sich die Themen Anti-Aging und Ernährungsmedizin wie ein roter Faden durch die Veranstaltung – gemäß der Maxime: Lass Nahrung deine Medizin sein!

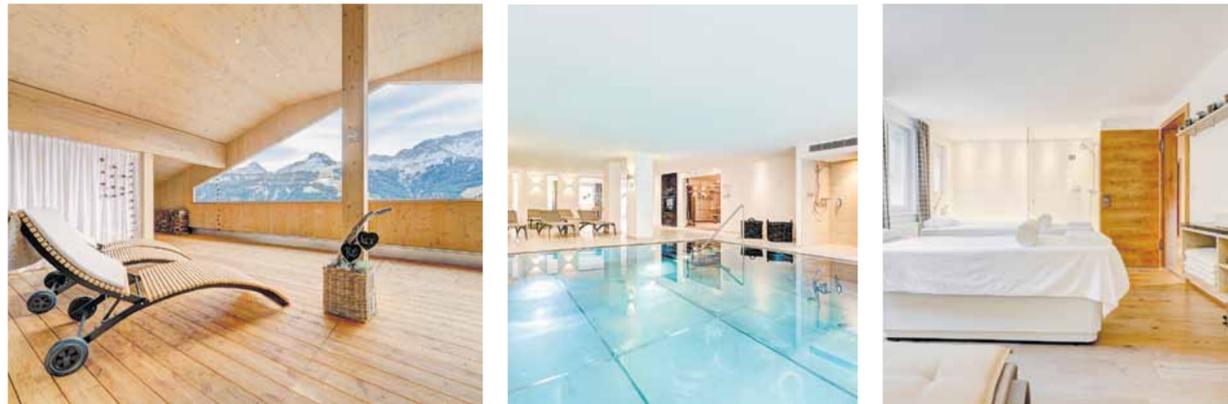
Hochkarätig. Das Publikum erwartet ein vielfältiges Programm mit Rezepten aus Ost und West, in dem unter anderem die Philosophin Dr. Rebekka Reinhard zum Thema „Würde sich Platon liften lassen?“ sprechen wird, der deutsche Kommunikationswissenschaftler Prof. Dr. Hartmut Schröder erörtert „Was kann die Chinesische Medizin, was die Schulmedizin nicht kann?“ und Prof. Dr. Reinhard Haller die Frage stellt: „Priester, Schamane, Arzt, Heiler – Wer hilft?“. Umrahmt wird das Symposium durch ein attraktives Begleitprogramm.

Informationen

Medicinicum Lech
 Die Kunst des Heilens zwischen Orient und Okzident 6.–9. Juli 2017, Lech am Arlberg. Jetzt anmelden und 20% Frühbucherrabatt bis 30. April 2017 sichern!
www.medicinicum.at

Was braucht der Mensch zum Glück?

Mitten im Biosphärenpark Großes Walsertal, gelegen auf einem Sonnenplateau in 1145 m Seehöhe besinnt man sich im neuen ****Superior-Refugium DAS SCHÄFER auf den alten Erfahrungsschatz des Tales.



Retreat – der persönliche Rückzug aus dem Alltag – erfährt im DAS SCHÄFER eine klare Ausrichtung: Sensibilisierung für sich selbst, für die eigene wertvolle Zeit und für die Natur. Was es dazu wirklich braucht, hat die Gastgeberfamilie Christine und Rainer Schäfer erkannt: Eindrucksvoll stellt sie Schlichtheit und Klarheit, Regionalität, Achtsamkeit und ein hohes Maß an

authentischer Gastfreundschaft in den Mittelpunkt ihres Wirkens. Ein perfekter Rahmen also für eine persönliche Auszeit. Hier finden Dauergestresste und Erholungsbedürftige Raum für ihren persönlichen Rückzug und Möglichkeiten, ihre persönliche Mitte zu finden. Eine Möglichkeit zum Aufladen und Regenerieren ist die ganzjährig buchbare Basenfastenwoche „MEINE MITTE“.

„MEINE MITTE“

Basenfastenwoche.

- ➔ 6 Tage/5 Übernachtungen
- ➔ basisches Bademantel-frühstück im Bergbistro mit spektakulärem Gipfelblick
- ➔ basische Ernährung – unterstützt durch Sporttherapeutin und Ernährungsberaterin im Hause
- ➔ Ganzkörperpeeling, Basenbad, Organ-Stoffwechsel-Massage, Körper-Stoffwechsel-Massage, Teekur nach Hildegard v. Bingen
- ➔ meditative Naturwanderungen mit Haus-Bergführer

Buchbar: 7. 5. bis 12. 11. 2017 ab € 914,- p. P.

Informationen

DAS SCHÄFER
Berghotel GmbH
Kirchberg 77
A-6733 Fontanella

Tel. +43 5554 5228
hotel@dasschaefer.at

www.dasschaefer.at



Frühling
Attraktive Frühlingsarrangements
auf www.schoenblick.at

Kulinarik und Wellness

Herzlich willkommen im Hotel-Restaurant Schönblick in Eichenberg nahe Bregenz, dem Hotel mit dem einzigartigen Blick auf den Bodensee und die Schweizer Berge. Erleben Sie Genuss in all seinen Facetten!

Als Gast haben Sie die Möglichkeit, sich fast überall am herrlichen Ausblick zu erfreuen, sei es bei einem genussvollen Essen in einem unserer Restaurants oder auf der Terrasse, bei entspannenden Momenten im Panoramahallenbad oder in Ihrem kuscheligen Seeblickzimmer. Relaxen können Sie in unserer hauseigenen Wohlfühl-Oase.

- leichte, regionale Küche, Panoramarestaurant
- besonderes Ambiente für Familien- und Betriebsfeiern
- Hallenbad, Sauna, Dampfbad, Infrarotkabine
- Beauty- und Massageanwendungen
- Käsewanderweg, Bogenparcours
- Käse-/Weinverkostungen (ab 6 Personen) im urigen Weinkeller

Wir freuen uns auf Sie!
HOTEL · RESTAURANT ★ ★ ★ ★
Schönblick
Telefon: +43 5574 45965-0
Mail: hotel.schoenblick@schoenblick.at
www.schoenblick.at

Historisches Ambiente

Feldkirch, die älteste mittelalterliche Stadt Vorarlbergs, gilt als schönste Einkaufsstadt und Vorreiterin in Sachen Fahrrad- und Familienfreundlichkeit.

Die westlichste Stadt Österreichs ist eine Stadt mit vielen Besonderheiten. Die historische Altstadt von Feldkirch ist ein spannendes Labyrinth aus Gassen. Hier gibt es über 200 Geschäfte aller Branchen sowie viel Geschichte zu entdecken. Regelmäßig finden öffentliche Stadtführungen statt, dienstags und samstags ist Markttag in der Marktgasse und das vor zwei Jahren eröffnete Kultur- und Kongresszentrum Montforthaus lockt mit einem abwechslungsreichen Veranstaltungsprogramm.

Vinobile Feldkirch. Seit mittlerweile 20 Jahren wird das Montforthaus Feldkirch Ende April zum begehrten Treffpunkt für Weinliebhaber aus

dem ganzen Vierländereck. Rund 140 Winzer und Weinhändler präsentieren bei der Vinobile vom 28. bis 30. April auch dieses Jahr wieder über 1000 Weine.

Gemüse mit Geschichte. Nachhaltiges für das Obst- und Gemüsebeet gibt es Mitte April beim Setzlingsmarkt „erdreich“ in der Feldkircher Innenstadt zu entdecken. Am 21. und 22. April 2017 werden wieder vergessene Obst-, Gemüse- oder Kräutersorten, Raritäten oder Produkte mit langer Geschichte präsentiert. TIPP: der Workshop „Richtig kompostieren im Hausgarten“.

www.feldkirch.travel



BRANDNERTAL BLUDENZ KLOSTERTAL GROSSES WALBERTAL

Von Designerstücken, kulinarischen Köstlichkeiten und den schönsten Frühlingwanderungen der Region.

Noch werden unsere Gipfel vom letzten Schnee eingedeckt, aber in niedrigeren Lagen strecken die ersten Frühling Blumen schon ihre Köpfe aus der Erde. Es wird endlich wieder Zeit, wandern zu gehen! Wir haben ein paar Vorschläge zusammengestellt:

Bürser Schlucht. Eis und Wasser haben sie seit der Eiszeit geformt, ihr Gestein hat unter Geologen Weltruhm erlangt, der

urwaldähnliche Baumbestand gilt als einer der schönsten Wälder in Vorarlberg: die Bürser Schlucht ist ab Mai begehbar.

Auf der Tschengla. Das sonnige Hochplateau auf einer Höhe von 1250 Metern ist schon früh schneefrei und lädt ein, die ersten Schritte in den neuen Wanderschuh zu gehen. Fantastische Aussichten auf Bludenz, den Walgau und die Zimba inklusive.

Bad Rothenbrunnen. Ab Mitte Mai öffnet der Alpengasthof Bad Rothenbrunnen wieder seine Türen: Der idyllische Gasthof liegt am Eingang des Gadentales, einer der Kernzonen des Biosphärenparks Großes Walsertal. Unser Tipp: Unbedingt ein Stück hausgemachten Kuchen probieren!

Muttersberg - Alpe Els. Die Muttersbergbahn in Bludenz ist ab 1. Mai durchgehend in Betrieb

und ist Ausgangspunkt vieler Wanderungen, die dank der sonnenigen Lage schon früh im Jahr begehbar sind. Wie wäre es beispielsweise mit einem Spaziergang zum Tiefenseesattel oder zur Alpe Els?

Schönes Spiel. Die Golfplätze Brand und Bludenz-Braz haben den Frühjahrsputz schon hinter sich: Zeit für einen Abschlag mit Aussicht!

Informationen

Alpenregion Bludenz Tourismus
Rathausgasse 5, Bludenz
Tel. +43 5552 30227
E-Mail: info@alpenregion.at
alpenregion-vorarlberg.com

Öffnungszeiten
Mo-Fr: 10-13.30 Uhr &
14-18 Uhr, Sa: 10-14 Uhr



Genussrallye

Die Genussrallye im Klostertal findet auch heuer wieder als Auftakt für die Klostertaler Genusswochen statt.

Am 4. Mai ist es wieder soweit: Das kulinarische Highlight, welches Gäste und Einheimische gleichermaßen erfreut. Während dieser Zeit können Gourmets spezielle Menüs zum Thema „Landwirt trifft Gastwirt“ verkosten. Ausgewählte Produkte regionaler Anbieter in überraschenden Kreationen stehen im Mittelpunkt dieser

Kooperation der „Klostertaler Bauern Tafel“ mit den teilnehmenden Gastwirten.

➔ Die Genussrallye am 4. Mai serviert 5 Gänge in vier unterschiedlichen Betrieben.

➔ € 69,- pro Person inkl. 5-Gang Menü, Aperitif, Weinbegleitung und Bus-Transfer zwischen den Betrieben

Fest für Designliebhaber

Vom 28.-30. April wird Bludenz zum Treffpunkt für die schönen Dinge des Lebens: die UNIKAT B, eine Verkaufsausstellung für Kunst und Design ist zu Gast im Schloss Gayenhofen.

Die Vielfalt an erstklassigen Schmuckstücken, stilicherem Modedesign, handgefertigten Taschen und hochwertigen Designstücken aus Papier, Glas, Keramik, Leder und weiteren erlesenen Materialien ist groß. Über 30 Designer aus ganz Europa stellen ihre Einzelstücke und exklusiven Kleinserien nicht nur aus, sondern auch zum Verkauf. Sollte die Einkaufstasche trotz der Vielfalt an Liebhaverstücken leer bleiben, geht man dennoch mit vielen neuen Eindrücken und Inspirationen nach Hause.



Wanderzeit

Wer freut sich nicht auf den Sommer? Unsere Bergbahnen sind bald wieder für alle fleißigen Wanderer in Betrieb:

- ➔ Sonnenkopf im Klostertal, durchgehender Betrieb ab 24. 6.
- ➔ Bergbahnen Brandnertal, Wochenendbetrieb ab 5. 5., durchgehender Betrieb ab 19. 5.
- ➔ Lünserseebahn, durchgehender Betrieb ab 25. 5.
- ➔ Muttersbergbahn, ab 1. 5.

- durchgehender Betrieb, vorher Wochenendbetrieb
- ➔ Sonntag, ab 6. 5. im Wochenendbetrieb, ab 3. 6. durchgehend
- ➔ Faschina, ab 25. 5. im Wochenendbetrieb, ab 24. 6. durchgehend

20 Jahre Experten für Outdoorerevents

HIGH 5 im Bregenzerwald ist die Anlaufstelle für außergewöhnliche Firmen- und Vereinsausflüge. Die Guides sind weit über die Grenzen Vorarlbergs hinaus bekannt – Bungymaster, Bergführer, Rafting- und Canyoningguides sowie Hochseilgartentrainer. Die Outdoorprofis freuen sich auf Sie.



Die HIGH 5-Guides sind weit über die Grenzen hinaus bekannt und das Outdoor Center direkt an der Bregenzer Ache gilt als eines der schönsten in ganz Europa. HIGH 5 wurde bereits mehrfach ausgezeichnet – unter anderem mit dem Innovationspreis des Tourismus.

Der **Outdoor Parcours** ist eine speziell von HIGH 5 entwickelte Plattform für Firmen, deren Mitarbeiter und Kunden, die Herausforderung, Spaß und Teamwork verbindet. Im fest eingerichteten Parcours inmitten einer fantastischen Natur sind witzige und auch anspruchsvolle Aufgaben zu bewältigen – Stationen wie Kletter-

turm, Bogenschießen, Abseilen, Flussquerung, Seilleiter, Hochseilelement, Goldwaschen, Pampers Pole, Fun Games, Aqua Parcours, Klettersteig, 220 Meter Flying Fox oder Geocaching zählen hier zu den abenteuerlichen Highlights. Parallel dazu gibt es für die „Gemütlicheren“ eine Erlebniswanderung im Quelltuff mit Schnapsbrennerei und Verköstigung. Für die echten Outdoorfreaks warten Canoe, Rafting oder Canyoning. Und am Ende des Tages steht dann für alle Outdoor-Teilnehmer gemeinsam das weltberühmte BBQ von „Extreme-Cook“ Arno auf dem Programm. Am Lagerfeuer klingt der Tag anschließend bei einem oder auch zwei Bier aus.

Canoe-Touren im Selbstfahrer-Boot (2-Mann-Rafts): Eine der spektakulärsten Outdoor-Sportarten wurde in den vergangenen Jahren die Wildwasserbefahrung mit Trekking-Booten. Die Boote haben die Form von Kanus und lassen somit den Eindruck des Wildwassers hautnah erleben – ein faszinierendes, neues Feeling auch für Rafter wird geboten.

Rafting. Wildwasser-Touren der Stufen II-IV auf einem der schönsten Gebirgsflüsse Europas gehören ebenfalls ins Repertoire und stellen eine ideale Kombination aus Naturerlebnis, sportlicher Aktivität und Teamgeist dar. Walzen und Brecher, ruhige Passagen zum Relaxen und Genie-

ßen, Picknick auf der Flussinsel, Wasserschlachten und wildromantische Schluchten warten.

Canyoning. Sprünge in glasklare Gumpen, meterlange Naturrutschen, Abseilaktionen bis zu 20 (Einsteiger) oder 100 Meter (Fortgeschrittene), Klettern über Felsen und Bäume, Schwimmen in einer Natur, wie man sie nur aus Filmen kennt – das alles und mehr erwartet Sie beim Canyoning. Ausgerüstet mit speziellen Neoprenanzügen, Klettergurt und Seil erforschen wir die felsverblockten Schluchten und erfreuen uns an der Umgebung.

Teambuilding. Für viele Amateur- und Profiteams ist HIGH 5

mit der angeschlossenen Outdoor-Akademie eine sehr beliebte Anlaufstelle für Teambuilding-Events. So waren in den letzten Jahren das österreichische Handball- und das Schweizer Skinationalteam zu Gast – genauso wie die Fußballclubs SCR Altach, FC Vaduz, SC Freiburg oder Werder Bremen.

Informationen

HIGH 5
Bahnhof 248
6951 Lingenau
Telefon: +43 5513 4140

office@outdoor.at
www.outdoor.at



WILLKOMMEN ...

... im Tannahof in Au im Bregenzerwald. Ein kleines bezauberndes Hotel, das nach umfassendem Umbau gleichermaßen traditionsreich wie modern ist und besonders bewusste Genießer einlädt. Der richtige Ort, um Ruhe und Kraft zu tanken.



Hotel Tannahof

HIGH 5 ist Ihr vertrauensvoller Partner für große Abenteuer – ob mit der Abteilung, dem Verein oder Freunden: Freuen Sie sich auf Outdoor-Erlebnisse inklusive BBQ, Lagerfeuer, Open End an der Bar, Übernachtung im Tipi.



Vom Bauernhof zum Hotel

Der Tannahof in Au ist ein Haus mit langer Tradition. Seit Generationen befindet sich das Bregenzerwälder Bauernhaus im Besitz von Familie Moosbrugger. Mit dem Umbau im vergangenen Sommer wurde dem Hotel ein neues Gesicht verliehen – ohne jedoch den ursprünglichen Charakter des Gebäudes zu verlieren.

Die Geschichte des Tannahof geht weit zurück. Im Jahr 1850, als J. Anton Ritter das „Tanna“ in Au kaufte, war es noch ein dichter Urwald. Nach kräftezehrender Arbeit und viel Mühe konnten

nur zwei Jahre später an diesem Ort ein großer Stall und ein Stadel errichtet werden, 1863 wurde das Wohnhaus angefügt. Entstanden ist damals ein traditionelles Bregenzerwälder Bauern-

haus, das unter seinem mächtigen Satteldach Wohnen und Arbeiten vereinte, Stall und Stadel grenzten unmittelbar an.

Mit Leidenschaft. Im Jahr 1939 zog Franz Josef Moosbrugger, der Großvater der heutigen Gastgeberin Juliane Moosbrugger-Jourdain, mit seiner Familie von der Leue ins „Tanna“ im Argenstein. Da er schon sehr früh verstarb, musste sein Sohn Franz Moosbrugger den Bauernhof übernehmen. „Mein Vater verarbeitete schon damals die Milch der Kühe selber, stellte Käse her, verkaufte seine Milchprodukte in der Milchstube und in einem Milchpiz, der bei der Auer Kirche stand“, erinnert sich Juliane Moosbrugger-Jourdain zurück. 1970 wagte Franz Moosbrugger dann den Schritt und baute das „Tanna“ in

einen Beherbergungsbetrieb um. Seine Frau Katharina Moosbrugger war eine hervorragende Köchin und kümmerte sich mit viel Leidenschaft um das Wohl der Gäste. Eine Leidenschaft, die die Eltern an ihre Tochter weitergaben. Vor mittlerweile 26 Jahren

„Uns war wichtig, dass wir ein kleines, feines Hotel bleiben.“

Juliane Moosbrugger-Jourdain

übernahm sie gemeinsam mit ihrem Mann Guy den Tannahof.

Gut überlegt. Doch wie es bei allen Bauwerken mit Historie ist, war auch der Tannahof mittler-

weile in die Jahre gekommen. „Wir hatten im Grunde nur zwei Möglichkeiten: entweder den Betrieb aufgeben oder umbauen“, so Guy Jourdain. Nach langem Überlegen entschied sich Familie Moosbrugger-Jourdain 2016 schließlich für die zweite Variante. „Wir haben viele Pläne gewälzt, konnten uns aber nie entscheiden. Entweder hat es uns nicht gefallen oder es war zu teuer“, erzählt Juliane Moosbrugger-Jourdain. Mit Architekt Helmut Dietrich wurde schließlich die passende Lösung gefunden: eine Modernisierung, die den Tannahof zugleich zum ursprünglichen Erscheinungsbild zurückführt.

Kontakt: Hotel Tannahof, Argenstein 331, 6883 Au, Tel. +43 5515 2210, hotel@tannahof.at, www.tannahof.at



Die Gastgeberfamilie Moosbrugger-Jourdain



Für alle Sinne

Erleben Sie den Sommer und seine Genüsse im Tannahof in Au.

In den Sommermonaten 2017 bietet Familie Moosbrugger-Jourdain ein ganz besonderes Pauschalpackage an. Nutzen Sie die Chance und lernen Sie den neuen Tannahof kennen!

Im Package enthalten

➔ Halbpension mit der frischen und abwechslungsreichen Küche des Chefs
Guy Jourdain

➔ Bregenzerwald-Card: Freie Benützung der Bergbahnen, Busse und Schwimmbäder der Region
➔ Gratis Benützung der Tennisplätze
➔ ein Stück Bergkäse für daheim

Preise:
3 Nächte ab € 219,- p. P.
1 Woche ab € 490,- p. P.

Tradition und Moderne im Einklang

Die charakteristische Atmosphäre holzgetäfelter Stuben mit geringer Raumhöhe, die großzügige Weite moderner Hotelzimmer mit bodentiefen Fensterfronten – beides können Gäste im Tannahof erleben. Und dabei die Begeisterung der Gastgeber spüren.

Was beim ersten Blick auf den „neuen“ Tannahof auffällt: der Anbau aus den 70er-Jahren ist verschwunden. Gewichen ist er einem modernen, einstöckigen Pavillon, in dem die Gäste neben der Rezeption auch eine einladende Bar vorfinden. Große Glasfronten lassen viel Tageslicht ins Innere, gewähren den Gästen aber auch abwechslungsreiche Ausblicke. So können Genießer in

gemütlicher Atmosphäre bei einem guten Glas Wein oder einer Tasse Kaffee plaudern und die wunderbare Natur erleben.

Zeitgemäß. Doch es ist natürlich nicht nur der Anbau, der sich verändert hat. Nach Plänen des Architekturbüros Dietrich | Untertrifaller und in enger Zusammenarbeit mit der Bauleitung Baukultur Schwarzenberg wurde

u. a. ein neues Treppenhaus mit Lift errichtet, das nun in einen ebenerdigen Außenzugang mündet. Der neue Zubau bietet vier Doppelzimmer, zwei Suiten und ein Apartment im Dachgeschoß. Ein Wellnessbereich mit Sauna und blickgeschütztem Hof ergänzt das zeitgemäße Angebot für die Gäste. „Die Entscheidung, den Neubau als Holzbau auszuführen, darf im Sinn einer ‚neuen

Tradition‘ verstanden werden“, erläutert Projektleiter Felix Kruck vom Architekturbüro Dietrich | Untertrifaller. Diese prägt die Architektur bis in die Details, etwa den Fenstern mit feststehendem Mittelpfosten oder die Verwendung von Weißtanne für Tafer und Böden sowie Eiche für die Böden. So wurde durch die Materialien eine moderne Stimmung geschaffen, die jedoch Bezug nimmt auf die traditionellen Wurzeln des Hauses.

Mit Engagement. Was Bauherren und Architekt besonders wichtig war: das Einbeziehen ortsansässiger Unternehmen. „Wir sind sehr stolz, dass das Gebäude und die Einrichtung von heimischen Handwerkern erstellt wurden. Vor allem hat uns die Freude begeistert, mit der alle am Projekt beteiligt waren“, zeigen sich Juliane und Guy Moosbrugger-Jourdain auch nach Beendigung des Projekts beeindruckt. Worauf sie sich nun am meisten freuen? „In unserem neuen Haus vielen Gästen eine gute Zeit zu schenken.“



Bon appétit!

... oder „an Guata“! Beides ist im Restaurant des Tannahof möglich. Schließlich steht der Chef persönlich am Herd.

Im Tannahof können die Gäste nicht nur entspannen, sie können sich auch voll und ganz den kulinarischen Genüssen widmen, denn der Augenmerk liegt vor allem auch auf der viel gelobten Küche des Hauses. „Die Gäste mit besonderen Speisen und Getränken zu verwöhnen, liegt uns am Herzen“ erklärt Küchenchef Guy Jourdain. Dass er als Franzose etwas von gutem Essen versteht, liegt ja förmlich auf der Hand. Und so gibt es im Restaurant des Tannahof eine gelungene Kombi-

nation aus österreichischer und französischer Küche. Nur frische und, soweit möglich, heimische Produkte kommen auf den Tisch. Denn Qualität verpflichtet!

Informationen

Öffnungszeiten Restaurant
Im Sommer täglich ab 15 Uhr,
Abendmenü von 18–20.30 Uhr.

Um Tischreservierung unter
+43 5515 2210 wird gebeten.



Helmut Dietrich, Architekt.

Eine der zahlreichen Qualitäten der Bregenzerwälderhäuser ist ihre gute Eignung zur Anpassung an neue Bedürfnisse und ihre hohe Flexibilität. Das Tanna in Au war bis in die 1950er-Jahre im Zentrum einer, für damalige Verhältnisse, großen Landwirtschaft und Wohnhaus der bäuerlichen Familie Moosbrugger mit ihren acht Kindern. Die Umnutzung zum Beherbergungsbetrieb in den 70er-Jahren beließ zum Glück den Bestand des Hauses weitgehend, ein ostseitiger Zubau ließ aber das Bregenzerwälderhaus in den Hintergrund treten. Die Entscheidung von Juliane und Guy Moosbrugger-Jourdain, den Betrieb grundlegend zu erneuern, bot die Chance, dem Haus seinen starken Charakter und seinen Charme wieder zu geben und dennoch die betrieblichen und wirtschaftlichen Erfordernisse an einen modernen Beherbergungsbetrieb zu erfüllen.

Persönlich. Die Sanierung eines Bregenzerwälderhauses ist für mich immer ein besonderer Ansporn. Der Erhalt und die sinnvolle Nutzung sind ein kultureller Beitrag zur Bewahrung der Identität des Bregenzerwaldes und seiner einmaligen Hauslandschaft. Beim Haus Moosbrugger kommt für mich noch ein persönlicher Aspekt hinzu: Es war das Haus meiner Großeltern, in dem meine Mutter aufgewachsen ist und damit eine meiner frühesten architektonischen Kindheitserfahrungen.

IMPRESSUM
Entgeltliche Einschaltung:
Hotel Tannahof, Argenstein 331, 6883 Au
Druck, Verteilung: Russmedia,
Gutenbergr. 1, 6858 Schwarzach;
Redaktion: Sabine Blechschmidt;
Bilder: Angela Lamprecht, Dietrich |
Untertrifaller; Grafik: Johanna Zarenba;
Erscheinungstermin: 10. April 2017



**UNSER LAND
BRAUCHT MENSCHEN,
DIE AN SICH GLAUBEN.
UND EINE BANK,
DIE AN SIE GLAUBT.**

Wir gratulieren Juliane und Guy Moosbrugger-Jourdain herzlich zum neuen, sehr gelungenen Hotel und wünschen viel Freude, Gesundheit und wirtschaftlichen Erfolg.
www.waelderbank.at

SPARKASSE
Egg d'Wälderbank
Was zählt, sind die Menschen.



CHRISTOPH MUXEL
BILANZBUCHHALTER
Muxel Christoph Rehmen 30 6883 Au Austria
T. +43 5515 30188 F. +43 5515 30188-71
christoph.muxel@muxel.co.at

**WIR BEDANKEN UNS FÜR DAS ENTGEGENBRACHTTE
VERTRAUEN UND DIE GUTE ZUSAMMENARBEIT!**
VON UNS ERBRACHT LEISTUNGEN
Ausführungsplanung | Bauleitung
T +43 (0)5512 6061-0 F-4 OFFICE@BAUKULTURGMBH.COM WWW.BAUKULTURGMBH.COM

baukultur
SCHWARZENBERG

Familie Moosbrugger-Jourdain
bedankt sich herzlich bei den Partnern
und baubeteiligten Firmen.



Holzbau Feuerstein GmbH & Co KG
Am Stein 470 | A-6883 Au
T +43 5515 2171 | F +43 5515 2448
office@holzbau-feuerstein.com
www.holzbau-feuerstein.com

Ausführung der gesamten Holzbauarbeiten Wir danken der Bauherrschaft für das entgegen-
gebrachte Vertrauen und wünschen viel Freude mit dem äußerst gelungenen Projekt.



Dietmar Albrecht
Spenglerei DACH 1
Flachdachisolierung

Ausführung der
Flachdachbauten sowie
gesamte Dacheindeckung

Rehmen 126 | 6883 Au
Telefon +43 5515-2388
Mail: office@albrechtdach1.at



HELMUT LORENZI
Schrecken 163 6883 Au
Tel. 0664 3969725



Fenster- und Türen-
bau, Innenausbau,
Möbel-Design, Holz-
Gesamtlösungen,
Zirbenbetten

Tischlerarbeiten aus dem Bregenzerwald: Wir möchten in Zu-
sammenarbeit unverwechselbar gestalten, Ihren Geschmack treffen,
die richtige Form finden und ein zeitloses Einzelstück schaffen.



Tischlerei Oskar Beer GmbH
Wieden 468 | 6883 Au
Telefon +43 (0)5515 2057
www.waelderzirbenbett.at
www.tischlereibeer.at



Immer für Sie da –
in Vorarlberg und ganz
Österreich.

Schindler Aufzüge und
Fahrtreppen GmbH

www.schindler.at



holztreppe
feuerstein
reinhard

#treppenbauen/

www.raumundzeit.at :: Tel.: 06641295761
Bersbuch 405 :: 6866 Andelsbuch
holztreppe@raumundzeit.at



BAU. TRANSPORT

www.ruefbau.com



METALLBAU · GLASBAU

RUDOLF MEIER

A-6870 BEZAU · WILBINGER 663
www.meier-metall.at · 0043/5514/3400



PERFEKTION BIS INS KLEINSTE DETAIL

FHE FRANKE Beratung | Planung | Montage | Service
FHE Vertrieb von Gastronomieeinrichtungen GmbH A-6850 Dornbirn | A-6020 Innsbruck

Lieferung und Montage von Sonnenschutzanlagen



Holz- und Alufensterladen · Schiebeläden
Rollläden · Markisen · Jalousien

Tel. +43 5577 85944-0 · LUSTENAU · www.blank.at



Anton Beer
Hafnermeister

Halde 395
6886 Schoppernau
Austria

**Funktionelle
Schmuckstücke**

T +43 5515 2966
office@antonbeer.at
www.antonbeer.at



Installationen Beer GmbH
A-6883 Au, T 055 15/22 67-0
www.a-beer.at

Wir gratulieren zum tollen Um- und Erweiterungsbau
und bedanken uns für den Auftrag.

wellnesspur
Pool & Sauna Management GmbH



Wärme.
Wasser.
Wohlfühlen.

Alberweg 12, 6800 Feldkirch
www.wellnesspur.co.at, Tel. 0043 5522 31432

**GEORG
BECHTER
LICHT**

www.georgbechterlicht.at



Itter 595
6866 Andelsbuch

T +43 5512 3210-0
www.mohrpolster.at

UNIQA

VERSICHERUNGSBÜRO SUTTERLÜTY

Versicherung · Beratung · Service

Dorf 8, 6863 Egg | Tel.: +43 5512/2788