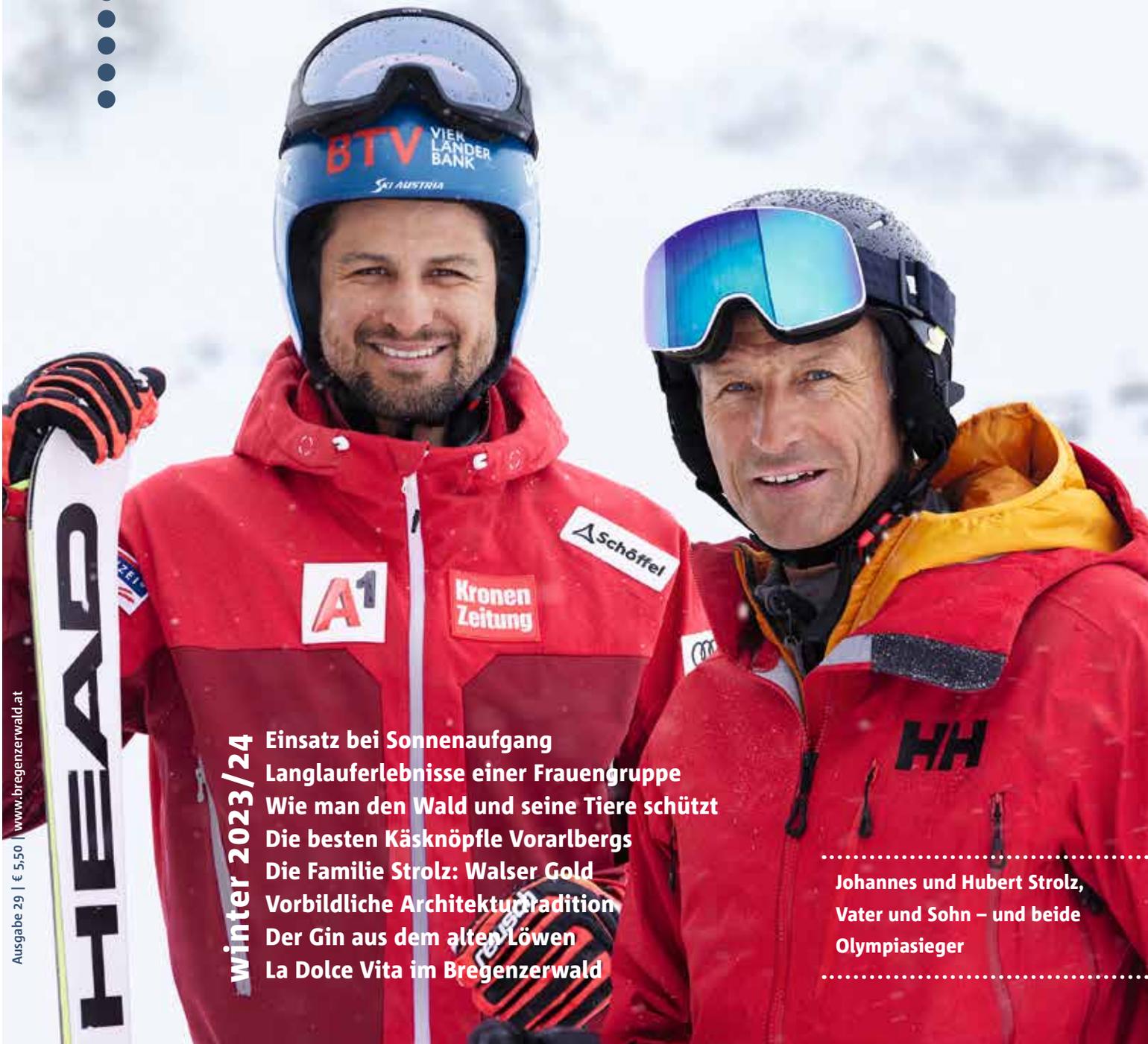


reisemagazin

bregenzerwald



winter 2023/24
Einsatz bei Sonnenaufgang
Langläuferlebnisse einer Frauengruppe
Wie man den Wald und seine Tiere schützt
Die besten Käsknöpfe Vorarlbergs
Die Familie Strolz: Walser Gold
Vorbildliche Architekturtradition
Der Gin aus dem alten Löwen
La Dolce Vita im Bregenzerwald

Johannes und Hubert Strolz,
Vater und Sohn – und beide
Olympiasieger

Raiffeisen. Meine Bank
im Bregenzerwald



GEMEINSAM MEHR FÜR DIE REGION.

WIR **MACHT'S MÖGLICH.**

NICHT DER EINZELNE VERBESSERT DIE WELT, SONDERN DIE GEMEINSCHAFT,
DIE STÄRKER ALS ALLES ANDERE IST. DIE RAIFFEISENBANKEN IM BREGENZERWALD
SIND AKTIVER TEIL DAVON.



Cornelia Kriegner ist Geschäftsführerin von Bregenzerwald Tourismus

Guten Mutes mutig sein

Den Mut zu einem gewissen Eigensinn, der auf die Menschen in der eigenen Region Rücksicht nimmt sowie ihre Kultur schätzt, erleben wir im Bregenzerwald tagtäglich. Dabei bezeichnet das Wort „Mut“ einen Gemütszustand – guten Mutes sein, jemandem Mut machen – ebenso wie Entschlossenheit und Leidenschaft.

Diese Ausgabe des Reisemagazin Bregenzerwald präsentiert unter anderem Menschen, die mutig genug sind, ihren persönlichen Weg zu gehen, zu gestalten und die dabei Höhen wie Tiefen erleben.

Etwa den Doppelolympiasieger und Silbermedaillengewinner im Alpinski-sport, Johannes Strolz aus Warth. Er muss als Spitzensportler kritische Situationen mit Courage meistern.

Oder ein Team von Flugrettern: Zu ihren Aufgabenbereichen gehören Funken, Einweisen, Navigieren, Seiltechnik, genaue Kenntnis der Berge, Notfallhilfe, aber auch Psychologie. Man kann sich ausmalen, dass sie oft unter widrigen Umständen so vertrauensvoll wie entschlossen Mut beweisen müssen.

Auch die Familie Hiller in Bezau zeigte 1963 Mut, als sie den Umbau ihres Wohnhauses mit Fotostudio vom damals jungen Bezauer Architekten Leopold Kaufmann entwerfen und realisieren ließ. Es sollte letztlich zum bahnbrechenden Erstlingswerk des mittlerweile legendären Architekten werden.

Nun hat in denselben Räumlichkeiten auch Rudolf Berchtel Neues zugelassen. Der Sohn von Hedwig Berchtel-Hiller beauftragte das schon im Haus ansässige Architekturbüro Innauer/Matt mit einem erneuten Umbau. Die Architekten gaben dabei darauf acht, wesentliche Bauelemente ihres Vorgängers zu würdigen und zu bewahren. Sie zeigten damit auch Demut vor den Leistungen eines Pioniers der modernen Baukunst im Bregenzerwald.

Rudolf Berchtel musste dabei Altes aufgeben und mit den Architekten einen Schritt weitergehen. Im Verbund mit anderen mutig, optimistisch und mit Leidenschaft handeln, davon kommt im Bregenzerwald die Freude.

Reisebegleiter Bregenzerwald

Mit dem Magazin erscheint ein „Reisebegleiter Bregenzerwald.“ Er bringt detaillierte Informationen für die Gäste der Region. Nach verschiedenen Themen geordnet, sind darin Vorschläge zu Aktivitäten im Bregenzerwald zu finden, etwa Wanderrouten samt kleinen Wanderkarten oder die Angebote verschiedener Outdoor-Aktivitäten. Dazu kommen Programme für Familien mit Kindern, Hinweise auf kulturelle und architektonische Besonderheiten sowie die kulinarische Vielfalt der Gastronomie. In dieser Wintersaison gibt der Reisebegleiter praktische Tipps zu Ski alpin, Langlaufen, Snowboarding, Winterwandern und andere Sportarten. Den Reisebegleiter erhalten Sie kostenlos bei Bregenzerwald Tourismus sowie im örtlichen Tourismusbüro und bei Ihren Gastgebern.



Die erste Auskunftsstelle

Das Informations- und Gästeservice-Center in Egg berät Sie über alle Belange des Bregenzerwaldes und über Ihren Urlaub. Hier finden Sie u.a. eine Verkaufsstelle für den 3Täler-Skipass, die Saison-Card Bregenzerwald im Sommer, Bregenzerwald-Gutscheine, Kulinarisch (Winter-)Wandern u.v.m.

Bregenzerwald Tourismus

Gerbe 1135 | 6863 Egg
Vorarlberg | Österreich
T +43 (0)5512 2365
info@bregenzerwald.at
www.bregenzerwald.at

Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag von 9 bis 17 Uhr

Erleben Sie den Bregenzerwald auf unseren Social-Media-Kanälen.

Zeigen Sie uns Ihre Urlaubseindrücke
#visitbregenzerwald #bregenzerwald



Autor*innen

Conrad Amber: Die „Stimme der Bäume“

Thorsten Bayer: Journalist und Autor

Christina Düringer: Journalistin

Birgit Feierl: Germanistin und Autorin

Walter Fink: Journalist und Autor

Toni Innauer: Olympiasieger im Skispringen, Sportexperte und Unternehmer

Carina Jielg: Kulturredakteurin im ORF Vorarlberg

Reinhard Johler: Sozialanthropologe an der Universität Tübingen

Babette Karner: Autorin und Publizistin

Irmgard Kramer: Schriftstellerin

Bartholomäus Natter: Musiker und Autor

Peter Natter: Philosoph und Schriftsteller

Alois Niederstätter: Historiker

Birgit Rietzler: Dichterin

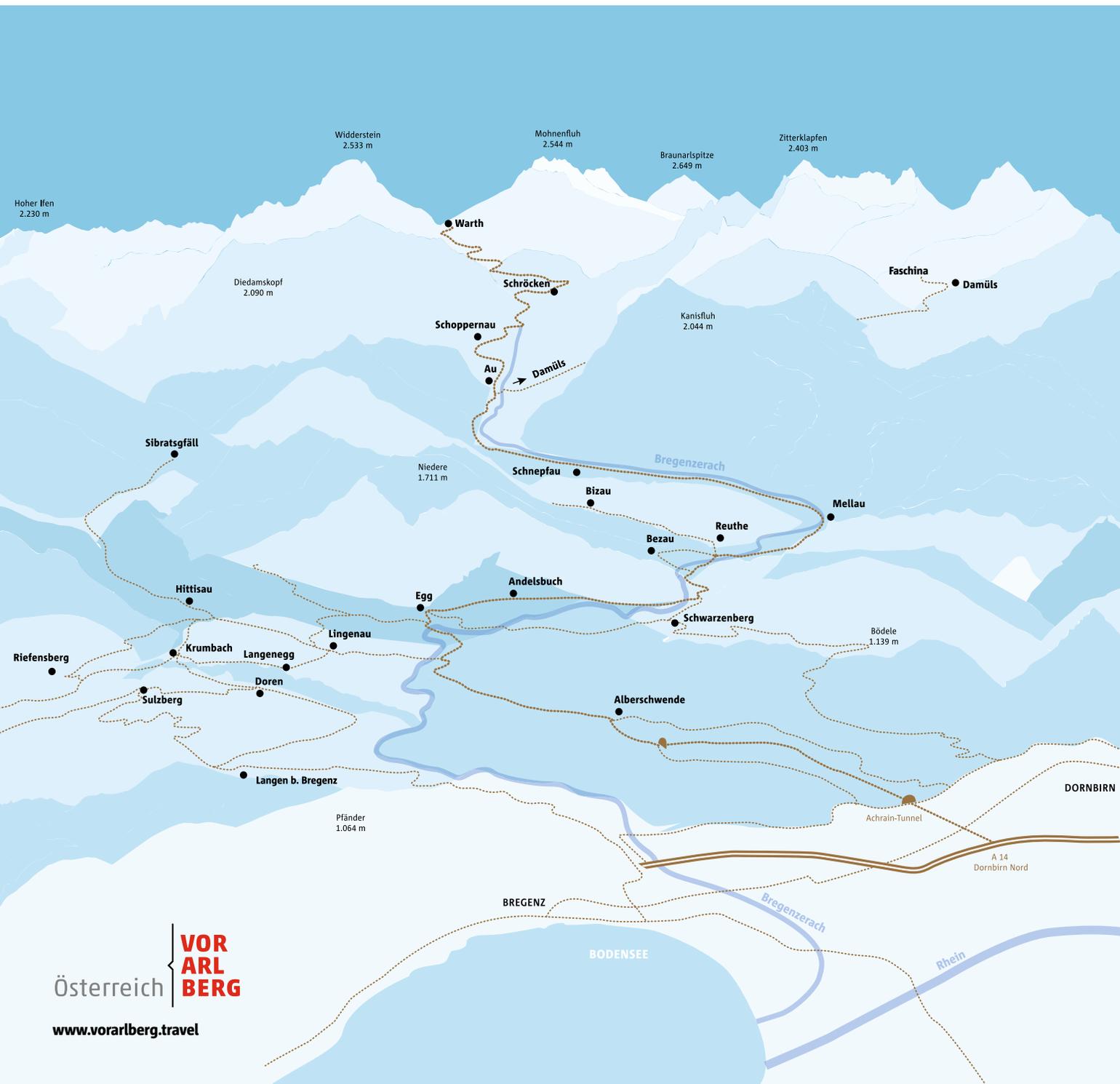


Urlaubsland Österreich – Feedback geben und gewinnen!

Hier geht es zur Umfrage:
bregenzerwald.tmona.at

Bregenzerwald

Vorarlberg – Österreich



Inhalt

Winter 2023/24

Einsatz bei Sonnenaufgang 6

Die Männer der Flugrettung über ihre Verantwortung und ihre Lieblingspisten in den großen Skigebieten des Bregenzerwaldes



Eine Gruppe von Frauen frönt einem gemeinsamen sportlichen Vergnügen: Sie **laufen, wenn andere schlafen 14**

Reuthe – ein Dorf hat sich seinem Skilift verschrieben. Kinder finden: **Stangenfahren ist das Größte 18**



Die junge Jägerin Isabella Deuring erklärt: **Wie man den Wald und seine Tiere schützt 22**

Eine philosophische Betrachtung des Bregenzerwaldes: **Ein Wal im Wald 26**

Der Skirennläufer Johannes Strolz und sein Vater Hubert, ehemaliger Skirennläufer, im Porträt unter dem Titel **Walser Gold 28**

Frauenmuseum Hittisau 34



Ein Rundgang durch Egg **Umgang Bregenzerwald 32**

Der Historiker Alois Niederstätter erzählt von einer umstrittenen **Schulreform 36**

Die Geschichte eines Stalls
Die Architekten Innauer/Matt haben Legenden neu gewürdigt **38**

Werkraum Bregenzerwald 43

Kolumnen:

Aus der Luft gegriffen **13**
G'hörig Wälderisch **21**
Baummeldungen **25**
Wälder, weit, weit weg **31**
Alphabet des Waldes **37**
Felder und Wälder **41**



Sommer in der Flasche Wie er da hineinkommt, verrät der Spirituosen-Brenner Oliver Huber **44**

Für Jasser und feine Gaumen Küchenchef Gernot Bischofberger bringt feine Küche in das alte Gasthaus Löwen **46**

Süßspeisen in ausgewählten Gasthäusern im Bregenzerwald **48**



Einsatz bei Sonnenaufgang

Die großen Wintersportregionen im Bregenzerwald sorgen für sportliche Erlebnisse, Freude auf der Piste oder abseits. Für die Sicherheit aus der Luft sorgen fünf Männer in einem Hubschrauber am Himmel



Funken, Einweisen und Navigieren, Seiltechnik und genaue Kenntnis der Berge, Notfallhilfe und Psychologie: All das gehört zum Aufgabenbereich einer Flugrettung. Jeweils drei Personen bilden die Besatzung eines Rettungshubschraubers. Sie ist in den Wintersportregionen des Bregenzerwaldes im Fall der Fälle zur Stelle

☸ **Fünf Männer** am großen Stammtisch in der Stube des Wirtshauses Jöslar in Andelsbuch. In ihrem Fall ein seltenes Ereignis. Denn bei ihrer Tätigkeit treffen Andreas Albrecht aus Andelsbuch, Dieter Bischof aus Damüls, Dietmar Flatz aus Andelsbuch, Daniel Spiegel aus Schoppernau und Artur Köb aus Au nie aufeinander. Das liegt nicht daran, dass ihre Dörfer zu weit auseinanderliegen. Der Grund ist ihre Aufgabe: Die fünf gehören zu den insgesamt zwölf Personen der Vorarlberger Flugrettung.

„Die Besatzung eines Hubschraubers besteht aus nur drei Personen: Pilot*in, Arzt oder Ärztin und Flugretter*in“, erklärt Artur Köb, bis 2023 Leiter der Flugrettung. „Daher sind wir nur zusammen, wenn es Schulungen gibt ...“ „... oder einen Anpuff!“, schiebt Dietmar hinterher, und alle lachen.

Pilot*innen sind wie die Notärztinnen und Notärzte im Hubschrauber mit ihrem jeweiligen Fach Spezialist*innen. Die Flugretter*innen hingegen tragen als Allrounder Verantwortung für einen gewaltigen Aufgabenbereich: „Wir müssen einweisen, funken und navigieren, wir beherrschen die Seiltechnik und kennen die Berge, dazu kommen Notfallhilfe und Psychologie“, zählt Köb auf.

Alle Flugretter*innen sind in Bergrettung sowie Notfallsanität ausgebildet



und verfügen über umfangreiche technische Kenntnisse. Sie brauchen nicht nur Mut und gute Nerven, sondern auch viel psychologisches Gespür, um Menschen, die in Not geraten sind, Ruhe und Sicherheit zu vermitteln.

Artur Köb, Besitzer des Campingplatzes in Au im Bregenzerwald, leitete seit dem Jahr 2000 die Abteilung Flugrettung der Vorarlberger Bergrettung und war einer ihrer unermüdlichsten Botschafter. Von allen Anwesenden am

längsten dabei, hat er seit 1993 insgesamt rund 4.000 Einsätze absolviert.

Flugrettung bedeutet Retten in der „höchsten Liga“

Wie kommt man zur Flugrettung? „Der Weg zur Flugrettung führt über die Bergrettung“, erläutert Dietmar Flatz, im Hauptberuf Physiotherapeut in Andelsbuch. „Mit 17 Jahren habe ich angefangen zu klettern und Skitouren zu gehen. Mit 18 kam ich erst zum



v.l.n.r.: So kommen sie nur für die Geschichte hier zusammen: Das Team der Flugretter Dieter Bischof, Andreas Albrecht, Artur Köb, Daniel Spiegel und Dietmar Flatz im „Jöslar“, einem Wirtshaus in Andelsbuch

Rotkreuz-Sanitätsdienst, dann zur Bergrettung. Schon als Bub fand ich die Flugrettung überaus faszinierend!“ Man müsse bereits Erfahrung in der Alpinbildung bei der Bergrettung mitbringen und langjährig im Notfallsanitätsdienst tätig gewesen sein, um sich für eine Flugrettungsausbildung bewerben zu können, erklärt Dieter Bischof. Er stammt aus Damüls, ist staatlich geprüfter Skilehrer und Skiführer und arbeitet als solcher im Ausbildungsteam

der Bergrettung. „Die Zeit für all diese Ausbildungen muss man erst einmal aufbringen. Bis man so weit ist, vergehen fünf bis sieben Jahre“, erinnert sich der jüngste der fünf Männer.

Es sei ein wenig wie im Fußball, findet Dietmar Flatz: „Die Flugrettung ist sozusagen die höchste Liga.“ Die Ausbildung selbst sei eher kurz, führt Dieter aus: „Es geht um technische Abläufe wie Einweisung, Funk, Navigation, Bergetechniken mit dem Tau.“

In einem Zeitraum von drei Monaten gibt es neun Tage mit Trainings und Theorie, einen Tag Einzeleinschulung am Hubschrauber und zwei Wochen Flugausbildung für Berge- und Taumanoöver.

„Auch müssen alle sogenannten Call Outs – das sind kurze standardisierte Phrasen, mit denen sich Flugretter*innen und Pilot*innen verständigen – beherrscht werden“, ergänzt Daniel Spiegel.

Ein Rettungshubschrauber ist in drei Minuten in der Luft

Die Flugrettung Vorarlberg verfügt über zwei Hubschrauber: Der Christophorus 8 ist in Nenzing/Galina stationiert und mit Nachtsichtgeräten ausgestattet. Im Winter und seit 2017 auch im Sommer verfügt die Flugrettung zudem über den Hubschrauber Gallus 1 am Stützpunkt in Zürs: „Wir machen an beiden Orten Dienst.“

Die Rettungshubschrauber müssen innerhalb von drei Minuten in der Luft sein, sagt Artur: „Wir können Verunglückte von jedem Punkt in Vorarlberg aus in 15 Minuten erreichen.“

Rettungsflüge können nur bei entsprechender Sicht durchgeführt werden. Die Dienstzeiten richten sich daher ganzjährig nach Sonnenauf- und Sonnenuntergang. Im Winter trifft sich das Team – Pilot*in, Ärztin oder Arzt

und Flugretter*in – lange vor Dienstbeginn am Stützpunkt. „Anhand einer Checkliste räumen wir die Maschine ein und überprüfen Ausrüstung, Fluggerät und medizinisches Equipment sowie Funkgeräte, Bergetaue und die Haken an der Unterseite des Hubschraubers.“ Dann wird gefrühstückt und der Einsatztag besprochen. Die gemeinsame Mahlzeit habe einen triftigen Grund, sagt Dietmar, denn „an



Drei Personen starten im Hubschrauber. Pilot*in, Flugretter*in und Notarzt oder -ärztin

manchen Tagen haben wir bis Dienstende keine Zeit mehr, etwas Vernünftiges zu essen“.

Zum Hochbetrieb kommt es an traumhaften Tagen

Wie oft ist der Rettungshubschrauber normalerweise im Einsatz? „Drei bis vier Einsätze pro Tag sind ein guter Schnitt“, meint Daniel Spiegel, Sanitäter aus Schoppernau. „Doch wenn an einem



Flugretter Dieter Bischof mit seinem Hund Haix

strahlend schönen Winterwochenende halb Vorarlberg in den Bergen unterwegs ist, geht es für uns gegen zehn Uhr los und hört bis Sonnenuntergang nicht mehr auf.“ Zurück zum Stützpunkt kommt das Team dann nur, weil der Hubschrauber nach ungefähr jedem dritten Einsatz aufgetankt werden muss: „Dann ist kurz Zeit für ein Stück Brot, einen Landjäger oder einen Brocken Schokolade“, lacht Daniel. Aber nicht nur Wintersportler*innen beschäftigen die Flugrettung: Der Hubschrauber ist auch bei schweren Verkehrsunfällen und medizinischen Notfällen unterwegs.

Wochentags und bei schlechtem Wetter ist es meistens etwas ruhiger. Langeweile kommt am Stützpunkt dennoch nicht auf: „Mittwochs überprüfen wir zum Beispiel alle Tauer und Karabiner“, schildert Daniel. „Und waschen den Hubschrauber“, ergänzt Andreas Albrecht aus Andelsbuch und grinst: „Ich hatte zwei Jahre lang Mittwochsdiens.“

Keine Landung an der Unfallstelle heißt Tauerinsatz

Im Winter spielt sich der Großteil der Sportunfälle, zu denen das Rettungsteam gerufen wird, auf den Skipisten ab. Dann kann der Hubschrauber neben oder auf der Piste landen. Rettungsflüge ins Gelände sind seltener. Doch in knapp 15 Prozent der Einsätze kann der Hubschrauber an schwer zugänglichen Stellen nicht landen: Dann muss der Verunglückte mit dem Tauer gerettet werden. Dafür hängen sich Flugretter*in und Arzt oder Ärztin an einem Zwischenlandeplatz mit einem bis zu 110 Meter langen, fixen Tauer an die Unterseite des Hubschraubers. So gelangen sie zur Unfallstelle. Gemeinsam kehren alle am Tauer hängend zum Zwischenlandeplatz zurück, wo die verunglückte Person in den Hubschrauber umgeladen wird. Muss man in solchen Fällen die Menschen speziell beruhigen? „Wir versuchen, so viel Ruhe und Sicher-



Die großen Skigebiete des Bregenzerwaldes

Vielseitig:

Warth-Schröcken:

Das hochgelegene, schneesichere Skigebiet Warth-Schröcken ist bei Pistenfahrer*innen ebenso beliebt wie bei Freerider*innen. Die besondere Höhenlage auf 1.260 bis über 2.000 Meter sowie die zahlreichen Nordhänge am Fuße des Karhorns mit üppigen Naturschneedecken garantieren beste Schneequalität bis weit ins Frühjahr – ideal auch zum Sonnenskilaufen. Für Abwechslung sorgen Attraktionen wie die Skimovie-Strecke, die Speed-Abfahrtsstrecke bei der Kuchlbahn und die Funslope an der Wannenkopfbahn. Als perfekte Ergänzung schafft der „Auenfeldjet“ die Verbindung nach Lech Zürs am Arlberg. Damit ist Warth-Schröcken Teil vom Skigebiet Ski Arlberg, dem größten zusammenhängenden Skigebiet Österreichs.

www.warth-schroecken.at

Weitläufig:

Damüls-Mellau

Damüls und Mellau ergänzen sich optimal: Im 1.429 Meter hoch gelegenen Walserdorf Damüls starten Skifahrer*innen ganz nach dem Motto „Ski in & out“ gleich von der Haustüre auf die sonnenbeschienenen Pisten. Mellau liegt zentral im Tal, die Mellaubahn bietet den bequemen Einstieg ins Skigebiet. Die Kombination von Süd- und Nordhängen steht für Schneesicherheit und ausgezeichnete Pistenverhältnisse in den Schwierigkeitsgraden blau, rot und schwarz. Mit faszinierenden Ausblicken sind Damüls und Mellau reich gesegnet – das Skigebiet führt rund um die markante Damülser Mittagspitze. In der Freestyleszene gilt der Snowpark Damüls als Hotspot. Einblicke in die Skigeschichte gibt das Vorarlberger FIS-Skimuseum direkt an der Skipiste.

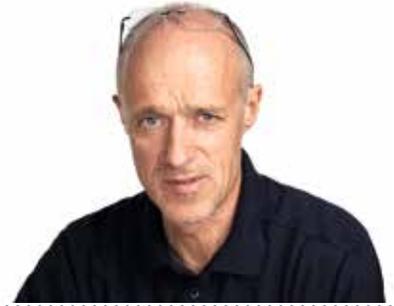
www.damuels-mellau.at

Aussichtreich:

Diedamskopf bei Au-Schopperrau

Perfekt gepflegte Naturschneepisten zeichnen das Skigebiet Diedamskopf aus. Die Talstation der Diedamskopfbahn befindet sich in Schopperrau. Die Bergstation mit Restaurant steht auf über 2.000 Meter Höhe. Von der Panoramaterasse reicht der Blick auf rund 300 Gipfel und oft auch auf Gleitschirm- und Drachenflieger*innen, die die gute Thermik des Berges schätzen. Das Skigebiet punktet mit attraktiven Abfahrten und der zehn Kilometer langen Talabfahrt. Nahe der Bergstation erstreckt sich der Diedamspark mit über 30 verschiedenen Obstacles. Familien sausen durch die Funslope mit Wellen, Schanzen und Tunnel. Für die Kleinen gibt es zusätzlich zwei Übungslifte im Tal – der Grunholzlift bietet zudem die Möglichkeit zum Abendrodeln und Nachtskilaufen.

www.diedamskopf.at



Olympiasieger im Skispringen, Sportexperte und Unternehmer (www.innauerfacts.at) – Toni Innauer aus dem Bregenzerwald

Selbstgemachtes

Nicht nur unterm Christbaum steht Selbstgebasteltes emotional hoch im Kurs. Auch bei Skitourengänger*innen, die aus eigener Kraft Höhenmeter „sammeln“ und diese bei der Genussabfahrt bewusst andächtig und stolz verbrauchen.

Wer jemals selbst Schanzen gebaut hat, versteht viel besser, wie das Skispringen im Kern funktioniert. Mit welchen Kräften und Dynamiken man eine Schanze aufladen kann, wie sich Veränderungen auf die Wahrnehmung und die Bewegungsabläufe auswirken.

Als Kinder bastelten wir eifrig an kleinen Schanzen, sogenannten „Luftböcken“. Jede trug die persönliche Handschrift der tollkühnen Erbauer. Meter für Meter wurden Anlauf, Schanze und Auslauf sorgfältig präpariert. Mit jedem Schritt verlebten wir uns die „Anlage“ intensiver ein, es entstand ein präzises Abbild der Sportstätte im eigenen Inneren.

Wenn wir chronisch zu spät wegsprangen, machten wir einfach den Schanzentisch länger. Kindliche Baumeister und Testpiloten bekommen so ein Gefühl dafür, wo ein „Kicker“ stehen kann, wie der Landehügel darunter aussehen sollte und wie viel Anlauf nötig ist.

Man sammelt Erfahrung, Flugmeter und blaue Flecken, und verleiht sich die Eigenkreationen mittels Versuch und Irrtum ein.

Die Schanzen „undor Wendl's Hütto“ oder „im Schattoloh“ sind zimal dahingeschmolzen. Das innere Abbild aber, gewonnen aus Sprüngen und Bauernfahrung, ist heute noch vorhanden. Deutlicher sogar als die Repräsentanz der genormten Details von Weltcupchanzen in Sapporo, Lahti oder Planica.

Weil die weiße Pracht und die Pistenwalzen im letzten Winter wieder einmal viel zu lange auf sich warten ließen, präparierten Nachbar Mike und ich eine personalisierte Mini-Loipe. Schon die schweißtreibende trittintensive Umsetzung des Projektes konnte als Trainingseinheit verbucht werden. Es folgten drei Tage bescheidenen, aber tief erfüllenden Sports auf unserer behelfsmäßigen Skating-Runde. Das urige Gesamterlebnis hielt sich in den folgenden schneefreien Wochen als tröstlich nachwirkende Erinnerung.

heit wie möglich auszustrahlen. Doch die meisten sind so froh, dass wir sie aus ihrer misslichen Lage befreien, dass die Angst vor einem kurzen Flug am Tau zweitrangig wird“, erklärt Dieter.

Selbstlosigkeit – doch das Leben der Crew geht vor

Nicht jeder Einsatz ist ein Kinderspiel: Schneefall, Gewitter, starker Wind oder schlechte Sicht machen Hubschrauberrettungen bisweilen schwierig bis unmöglich. Artur Köb runzelt die Stirn. „Wir kommen immer wieder an unsere Grenzen“, sagt er. „Selbstlosigkeit ist wichtig, aber das Leben der Crew geht vor.“ Bei einem zu gewagten Einsatz drei Menschenleben zu riskieren, käme nicht in Frage: „Jeder von uns hat das Recht, zu sagen: ‚Stopp, diese Situation ist mir zu gefährlich.‘ Und wenn es keinen Plan B gibt, wird der Einsatz abgebrochen.“

Kameradschaft und Zusammengehörigkeit seien enorm wichtig, betont Artur: „In einem so kleinen Team muss das Klima stimmen. Wir müssen großes Vertrauen zueinander haben und gegenseitig aufeinander schauen. Sonst können wir die enormen Stresssituationen, denen wir oft ausgesetzt sind, nicht gemeinsam bewältigen.“

Alle Flugretter*innen sind freiwillig und nebenberuflich tätig. Mindestens drei Dienste pro Monat sind Pflicht, zwei davon unter der Woche. Wer wochentags eingeteilt ist, muss sich von seinem Beruf freinehmen. Deshalb gebe es heute für Flugretter*innen eine Entschädigung für geleistete Tage, fügt Artur hinzu. „Fünfzig bis sechzig Tage im Jahr ist jeder von uns für die Flugrettung im Einsatz“, bestätigt Andreas Albrecht, der hauptberuflich bei der Firma z werkzeughbau in Dornbirn arbeitet.

Wo fahren die Bregenzerwälder Flugretter selbst Ski?

Wohin zieht es die Bregenzerwälder Flugretter, wenn sie selbst Zeit für Wintersport finden? „Wir haben nie Zeit zum Skifahren, wir sind immer im Dienst“, raunt Dieter Bischof. Großes Gelächter. Nein, ganz so schlimm sei es nicht, beruhigen die anderen. Die Leidenschaft für Skitouren oder Sessellift hält sich bei den fünf die Waage. Dietmar Flatz bevorzugt das Geländefahren, „im Bregenzerwald oder auch im Lechtal. Aber wenn ich wochentags einmal Zeit für die Piste habe, ist Damüls-Mellau das Skigebiet meiner Wahl.“ Dieter Bischof ist als Damülser zwar ein famoser Kenner dieses Gebiets, gesteht aber, dass er privat selten Zeit zum Skifahren hat: „Als Ausbilder verbringe ich aber sowieso sehr viel Zeit auf Ski: vom Geländefahren bis zur Buckelpiste ist da alles dabei.“

Für Andreas Albrecht, der in Andelsbuch wohnt, sind Skitage Familientage: „Wenn die Kinder klein sind, verbringt man mehr Zeit auf der Piste.“ Mit seinem zwölfjährigen Sohn findet man ihn oft auf der Niedere in Andelsbuch: „Unser Hausberg und das perfekte Skigebiet für Kinder.“ Dietmar Flatz liebt die Niedere ebenso – vor allem für Feierabend-Skitouren. „Aber mein Geheimtipp“, flüstert Andreas dann augenzwinkernd, „ist der Diedamskopf! Ich bin schließlich aus Aul!“ Dietmar, Daniel und Artur nicken zustimmend: „Dort gibt es den besten Naturschnee und im Frühjahr den feinsten Firm. Zudem ist die Aussicht grandios!“

Sind sie eigentlich vorsichtiger beim Wintersport? Jedenfalls sicherlich nicht draufgängerisch am Berg, da sind sich die fünf Kameraden einig: „Lieber einmal öfter umkehren, ist unsere Devise!“

Babette Karner





Sie laufen, wenn andere schlafen

Eine Gruppe von Frauen aus Sibratsgäll hat im Winter ein gemeinsames Ritual gefunden. Frühmorgens brechen sie auf, um auf der Grenzlandloipe zwischen Balderschwang und Hittisau ein ganz besonderes Naturerlebnis zu genießen

Die Grenzlandloipe von Hittisau bis nach Balderschwang, für den klassischen Stil wie für Skating ausgelegt, sei ein Traum, finden die Frauen.

☺ **Kurz nach** vier Uhr nachmittags. Acht Frauen mit dem Wunsch nach Gemeinschaft, Bewegung und Erholung pflegen seit sechs Jahren ein wöchentliches Ritual, erdacht an einem Wirtshaustisch. Angestoßen von Marlene, der Sibratsgäll Ortsbäuerin: „Wenn es Schnee hat, sind wir auf der Loipe. Wer Zeit hat, geht mit. Bei jedem Wetter. Wir haben diese wunderschöne Loipe, und Langlaufen ist ein Ausgleich zum oft eintönigen Alltag. Arbeit und Ausreden, warum es sich nicht ausgeht, gibt es genug, doch in der Gruppe verlieren sie an Kraft. So haben wir uns auf den fixen Tag geeinigt, an dem wir auf die Loipe gehen, auch bei dichtestem Schneefall.“

Ohne die Gruppe zöge da niemand los. Es ist auch ein Zusammenkommen von Frauen der Gemeinde, die sich sonst selten begegnen. Das fördert den Zusammenhalt. „Anfangs waren wir zu fünft, dann kamen immer mehr dazu. Fitness ist ein Aspekt, sich gesund halten. An Tagen, an denen wir vormittags schon Langlaufen waren, gehen wir zufriedener und mit Schwung in den Alltag. Und noch nie stand eine allein da.“

Langlaufen bedeute für die Frauen auch Inklusion. Für Langlauf sind keine enormen Voraussetzungen nötig, ökonomisch und zeitlich ist die Sportart zugänglicher als Skifahren.



„An Tagen, an denen wir vormittags schon Langlaufen waren, gehen wir zufriedener und mit Schwung in den Alltag“

Ungefährlicher auch. „Wir sind nicht mehr die jüngsten Hasen – die Älteste von uns ist sechzig.“

Den Kern der Gruppe bildet Claudia. Sie betreibt den Sport seit Kindertagen und zeigt den anderen, wie es richtig geht. Ihr Vater war stets auf der Loipe anzutreffen oder auf Langlaufrennen. Er nahm die Kinder mit, und sie blieben dabei. „Es mag kitschig klingen“, sagt Claudia, „doch ich habe die größte Freude daran, meine Begeisterung und Technik an die Frauen weiterzugeben.“ Beim Langlauf spielen Muskeln, Ausrüstung und Umwelt eine Rolle. „Es sind schöne, gleichmäßige Bewegungen. Man kommt vorwärts und hat Zeit, nach links und rechts zu schauen. Anstrengend – und zur selben Zeit entspannend.“

Überwindung sei es manchmal schon, doch für das „saugute“ Gefühl lohne es sich. Besonders in den Morgenstunden verspüre man eine besondere Magie. „Während sich die meisten noch im Bett wälzen, liegt vor uns die frische Loipe. Du riechst den Schnee auf den Tannen. Das Frühaufstehen wird belohnt, und wenn der große Schwung an Laufenden kommt, sind wir schon wieder fertig.“

Die Grenzlandloipe von Hittisau bis nach Balderschwang, für den klassischen Stil wie für Skating ausgelegt, sei ein Traum, finden die Frauen. „Es wird gut auf sie geschaut. So kommen alle auf ihre Kosten. Eine Nebenstrecke ist obendrein bis zehn Uhr nachts beleuchtet, ideal eben. Und Balderschwang ist sehr

schneesicher. Wir laufen oft bis Ostern, wenn uns die in Dornbirn das schon gar nicht mehr glauben.“

Claudia erklärt, wie sie den Frauen zu Beginn ihr Wissen vermittelt. Theorie geht direkt in Praxis über. „Wir starten mit einer Technikeinheit. Abfahrt, Spurwechsel, Doppelstocktechnik, der Umgang mit Stürzen. So bauen wir Sicherheit auf. Noch nie ist etwas Ernstes passiert, höchstens ein lustiger Sturz. Danach laufen wir die Runde, zehn Kilometer sind es immer, eher mehr. Es geht nicht primär darum, Kilometer abzuspulen. Die Freude hält uns am Ball.“

Ihr Ausgangspunkt ist meist der Schwabenhof in Balderschwang. Dort verläuft die Loipe vorerst am Wald entlang. Es entsteht ein idyllischer

Klangteppich aus Naturgeräuschen und dem Gleiten der Ski auf Eis. Hinter einer Passage durch den Wald beginnt der Kampf in einer Schleife hügelauflauf. Das Licht der Sonne fällt flach durch den Wald, Zeit zum Erholen und Staunen: „Haben wir es schön!“ Dann geht's abwärts, im Sicherheitsmodus oder in der Hocke – Schuss.

Die Strecke den Bach entlang ist etwas kühler und länger, aber wunderschön. Es lohnt sich. Man schwitzt und strengt sich an, ist aber nicht fix und fertig. Der Körper schüttet Endorphine aus, von denen man den restlichen Tag lang zehren kann. Ein gelegentlicher Einkehrschwung ist ihnen auch wichtig. „Das können wir auch. Ohne das gemütliche Zusammensitzen wären wir gar nicht erst hier.“

Die Frauen betrachten ihre Loipe als Bühne für soziale Interaktion und



nehmen sich dafür Zeit. So ist für sie das Langlaufen zum Fixpunkt geworden. „Wir ziehen uns gegenseitig mit und am Ende gibt es allen sehr viel.“

Christina Düringer

„Ein gelegentlicher Einkehrschwung ist uns wichtig. Das können wir auch. Ohne das gemütliche Zusammensitzen wären wir gar nicht erst hier“



Stangenfahren ist das Größte

Der Lift in Reuthe ist zwar klein, auch liegt nicht immer Schnee auf der Piste. Aber wenn, dann ist das Glück der Kinder im Ort perfekt. Fast die Hälfte der Bevölkerung in Reuthe ist beim Skiclub, der für das Dorf eine ganz wesentliche Rolle spielt. Ersetzt er doch, was es in größeren Gemeinden an unterschiedlichen Formen des Dorflebens gibt. Reuthe „ist“ der Skiclub

☺ **Im Herbst** 1993 klingelte beim Musiker George Nussbaumer das Telefon. Im Bregenzerwälder Dialekt meldete sich der Sportwart des Skivereins Reuthe. Man brauche Geld für eine Pistenraupe. Deswegen wolle man einen Ball veranstalten. Ob George spielen und eine Tonanlage mitbringen könne? Das Problem sei nur, dass die Halle eine Zimmerei und 45 Meter lang sei – aber dass man vorher eh alles ausräume. Nein, wie viele zum Ball kämen, wisse man nicht. „Das muss ein Verrückter sein“, dachte George und sagte zu.

Der „Verrückte“ war Michael Kaufmann. Er organisierte diesen „Blues- und Soulball“ insgesamt achtmal und ging damit in die Annalen des Bregenzerwaldes ein. Zu besten Zeiten tanzten 1.200 Menschen bis in den Morgen zur Livemusik angesagter Soulbands. Das sanierte den Skiverein Reuthe für ein paar Jahre. Außerdem konnte eine noch offene Restrate für die neue Kirchenorgel beglichen werden. Michael



Bei den Dorfrennen geht keiner der Teilnehmenden oh

verrechnet nie auch nur einen Cent für seinen enormen Material- und Arbeitsaufwand oder die Hallenbenützung. „Wenn ich noch einmal auf die Welt kommen würde, tät ich's wieder.“

An Michaels Seite standen Rudolf Moosbrugger und Wendel Fetz. Sie schafften es, andere zu motivieren. In Reuthe leben 700 Menschen, 250 davon sind im Skiverein und ungefähr ebenso viele spielen ein Instrument.



Foto: Archiv Schiwerein Reuthe

Wie man einen Preis nach Hause

Gern spielt man auf die andere Seite der Bregenzerach zum großen Nachbarn Bezaun. Wenn die in Reuthe etwas machen, etwa einen Ball, ein Musikfest oder ein Skirennen organisieren, soll die Latte stets ein kleines bisschen höher liegen als jenseits der Ach. So kam es auch zu einem Skirennen amerikanischer Art, das 1993 ausgetragen wurde – mit Sportler*innen aus dem ganzen Land. Ein Highspeed

Contest – Parallellalom mit eingebauter Schanze – und amerikanische Musik. Das Preisgeld von 3.000 Ein-Dollar-Scheinen wurde in einem Koffer überreicht. Seither üben die Kinder am „Dollarhang“. Die Mutigen rasen diese steile Piste hinunter. Was von unten harmlos aussieht, lässt Ungeübten die Knie schlottern. „Dieser Hang ist kohlrabenschwarz“, sagt Michael und meint damit: noch jenseits der

schwierigsten Abfahrtskategorie. Eine Pistenraupe muss beim Präparieren der Strecke mit einer Seilwinde festgehalten werden. Wer hier übt, kann wirklich Ski fahren. Etwa die Familie Muxel.

Martin Muxel, hauptberuflich Trainer des Skiclubs Bregenzerwald, ist auch Sportwart in Reuthe und kümmert sich vom Stecken des Laufs bis zur Preisverteilung um alles.



Michael Kaufmann, Obmann des Skiclubs Reuthe, mit dem neuen Pistengerät

Tochter Antonia besucht das Schigymnasium Stams und fährt erfolgreich FIS-Rennen. Sohn Josef hat sich für österreichweite Läufe qualifiziert. Sohn Magnus brachte es weit, hörte jedoch mit dem Leistungssport auf und trainiert nun gemeinsam mit Mama Conny die Kinder. „Bei den Kleinen geht’s nicht um Leistung“, sagt Conny, „nur ums Fahren.“ Magnus kurvt im Rennstil voraus. Die Kinder imitieren ihn. Der kleinste Muxel, Manuel, steht schon in den Startlöchern.

Die Bedeutung des Lifts und der Piste in Reuthe für die Kinder macht Heidi Felder klar. Ihre Söhne Marius und Darian kleben mit den Nasen an

den Fenstern und beobachten die Piste. Wenn der Fall eintritt, dass genügend Schnee liegt und Martin Stangen steckt, ist ihr Glück perfekt. Nichts kann sie nun zurückhalten. Stangenfahren? Für viele Kinder das Größte.

Nach einem Vierteljahrhundert gab wieder einmal eine Pistenraupe den Geist auf. In St. Anton wurde man fündig. Ein Kässbohrer PistenBully 600, zehn Jahre alt, eine „Pistensau“. Neupreis: eine halbe Million Euro. Der Skiclub Reuthe würde sie um 80.000 Euro bekommen. Michael bat die Gemeinde, einen Teil davon zu bezahlen. Ein Bauer, der zwar selbst kaum Ski fährt, schlug



Anschaffung 1986: Gebrauchte Pistenwalze Ratrac, Baujahr ca. 1965

Foto: Archiv Schiverein Reuthe



in der Gemeindevertretung vor, die Gemeinde möge doch das Gefährt zur Gänze bezahlen. Das mag als ein Beispiel dafür herhalten, wie wichtig der Skiclub den Menschen in Reuthe ist.

Im Sommer 2022 stand der Pisten-Bully in einer Ecke der neuen Halle der Zimmerei Kaufmann. Freiwillige aus Reuthe zerlegten ihn in tausend Teile, tauschten Schläuche, Hydraulik, Fräse und Design. Im Februar 2023 stand er immer noch da. In leuchtendem Ferrari-Rot aufgebretzelt. Der ganze Verein konnte es kaum erwarten, den Bully in seiner ganzen Pracht auf der Piste zu sehen. Doch es kam kein Schnee.

Den ersten Lift auf den Baienberg baute 1961 Michaels Großvater. Ein paar Jahre später wurde er schon wieder abgebrochen. Auch abseits der Piste hatten die „Rüthinger“, wie sie sich nennen, mit Problemen aller Art zu kämpfen: 1966 eine Maul- und Klauenseuche, 2005 ein Jahrhunderthochwasser, dann die Pandemie. Nach der langen Ära „Egon Eller“, dem Wirt des Clubheims, bewirbt dort nun Elisabeth Grisseemann ehrenamtlich. Sie versucht eine Erklärung, warum dieser Schlepplift für die „Rüthinger“ so große Bedeutung hat. „Das Gesundheits- und Hotel Bad Reuthe, ein erfolgreicher Hotelbetrieb, ist das einzige Lokal bei uns. Wir haben kein Schwimmbad, keinen Tennisplatz, keinen Fußballplatz, kein Dorfgasthaus, wo wir uns treffen könnten. Unser Dorfleben ist das Skifahren rund um den Skilift. Selbst wenn es Jahre gibt, in denen er kein einziges Mal läuft, wollen wir ihn unbedingt erhalten.“

Mittlerweile stellt die Zimmerei Kaufmann ihre Halle für Veranstaltungen wie FAQ Bregenzerwald oder Konzerte zur Verfügung. Der Skiverein bewirbt dabei. So kommt ein bisschen Geld in die Vereinskassa. Und alle freuen sich auf das wichtigste Dorfergebnis des Jahres: das Vereinsskirennen am „Boingarbühl“. Da ist dann die Hölle los.

Die Bürgermeisterin kommentiert das Rennen. Keiner von den rund hundert Teilnehmenden wird schließlich ohne Preis nach Hause gehen, auch wenn für den Sieg jede Hundertstel zählt. Unter allen geht die Frage um: Wer wird dieses Jahr gewinnen? Sind es die Kaufmänner, die Muxels, oder die Felders? Wie wird sich Josef, die große Hoffnung, schlagen? „Die Alten sind leider immer noch zu gut“, sagt Magnus und lacht. „Die gehen halt vorher wochenlang trainieren.“

Irmgard Kramer



Birgit Rietzler, Dichterin im Bregenzerwald, stellt typisches „Wälderisch“ vor

Was ma alls brucht – odr ou nüd

Was man alles braucht – oder auch nicht
Zum Inkoufa brucht ma Inkoufstäscha, a paar Krättele und Krütza.

Zum Einkauf braucht man Einkaufstaschen, ein paar Körbchen und Behälter.
Zum all dia Bügsa, Guttra, Dosa, Säck und Päck inpacka.

Um all die Büchsen, Flaschen, Dosen, Säcke und Pakete einzupacken.
Sabold ma Bierkishta brucht, brucht ma a Auto odr an Traktor.

Sobald man Bierkisten braucht, braucht man ein Auto oder einen Traktor.
Dinn ka ma no a paar extra Gepsa, Zuana und Briata zum Füllu mitnia.

Dann kann man zusätzliche Behälter, Zuber und Wannen zum Füllen mitnehmen.

Winn ma is Gahta-Centar fahrt, wed ma an phablicha Ahinkar brucha.

Wenn man ins Garten-Center fährt, wird man einen robusten Anhänger brauchen.
Zum Holzfässer, Bluamatrög und Hollywood-Schaukla uflada.

Um Holzfässer, Blumentröge und Hollywood-Schaukeln aufzuladen.
Winn man nü Möbl brucht, brucht ma an Kaschtowaga.

Wenn man neue Möbel braucht, braucht man einen Kastenwagen.

Im Wiatr brucht ma meh Blatz, meh Geld und meh Zit för alls.

Im Winter braucht man mehr Platz, mehr Geld und mehr Zeit für alles.

För Schi, Snowboard, Böb, Rennrödl, Schlittschuah, Schneehäxa.

Für Ski, Snowboard, Bob, Rennrodel, Schlittschuhe, Schneeschippen.

Förs Geld, wau fählt, künnt ma an Geld-Schießer brucha.

Fürs Geld, das fehlt, könnte man einen Geld-Schießer brauchen.

Wau ma so oan vol hat, woß i bisher leidr na ned.

Wo es so einen zu kaufen gibt, weiß ich bisher leider noch nicht.



„Wer eine Tour geht, soll sich auf [www. respektiere-deine-grenzen.at](http://www.respektiere-deine-grenzen.at) informieren, wo Wildruhezonen sind“, erklärt Isabella Deuring. „Und einen Bogen machen, sobald das Schild ‚Stopp: Rotwildfütterung‘ auftaucht. Per Gesetz muss man dreihundert Meter Abstand halten“

Wie man den Wald und seine Tiere schützt

Die Familie Deuring führt in dritter Generation ein Jagd- und Outdoorgeschäft in Bezau. Nach dem Tod des Gründers übernahmen sein Sohn Albert, mit vielfachen Meistertiteln ausgezeichneter Sportschütze, und seine Frau Angelika, eine Jägerin. Mittlerweile stehen Hubertus und seine Schwester Isabella im Geschäft. Sie, auch eine Jägerin, versteht sich vor allem als Person, die für den Tier- und Naturschutz sorgt

☺ **Die Nacht** senkt sich über Bezau. Geschäfte schließen. Nur im Jagd- und Outdoorgeschäft Deuring brennt noch Licht. Im Hinterzimmer trifft sich die gastfreundliche Familie. Trophäen hängen an der Wand. Ferngläser und Jagdmagazine liegen auf dem Tisch. Albert Deuring sitzt am Computer. Sohn Hubertus schraubt ein Zielfernrohr an eine Langwaffe. Tochter Isabella telefoniert mit einer Kundin und achtet darauf, dass der Laden läuft. Die Geschwister führen das Geschäft in die dritte Generation. Der Umgang mit Waffen ist für sie so selbstverständlich wie Fahrradfahren, das Schießen nur ein Bruchteil dessen, was sie auf der Jagd für den Tier- und Naturschutz leisten. Ihnen geht es um das große Ganze, um die Vielfalt und das Gleichgewicht im Wald. Entgegen vielen Meinungen schützen Jäger*innen unsere Natur.

An der Wand hängt ein Gemälde von Isabellas Opa. Auch er hieß Albert und war Büchsenmacher. 1955 gründete er in Bregenz ein Waffengeschäft. 1986 wurde er von einem mörderischen Kunden, der auf der Flucht war und Munition wollte, erschossen. Sohn Albert übernahm. Als Sportschütze

er kämpfte er zahlreiche Staatsmeistertitel, gewann Europa- und Weltmeisterschaften und nahm an Olympischen Spielen teil. Früh zog es ihn in den Bregenzerwald, wo er Angelika, die aus Au stammende Mutter seiner Kinder, kennenlernte. Angelika ging schon als Mädchen lieber auf die Jagd als zur Schule. Die Jagdprüfung machte sie, als sie mit Isabella schwanger war. Ihre sechs Kinder nahmen sie überallhin mit.

Ein Sonntag in der Familie Deuring begann damit, dass die Kinder auf die Ladefläche des Pick-ups kletterten und sich unter einer Decke versteckten. Kaum auf der Schotterstraße, streckten sie ihre Köpfe heraus. Die Winter verbrachten sie auf der Piste, alle sechs führen im Kader des Skiverbandes. Im Sommer schliefen sie in den Stockbetten der Jagdhütte.

„Immer in unwegsamem Gelände unterwegs“, erzählt Isabella. „Man steckte uns in eine Materialeilbahn. Einmal blieb sie stecken. Wir wurden mit Leitern und Seilen geborgen.“ Holz hacken, Feuer machen. „Handys gab es keine. Wir beschäftigten uns mit uns selbst und waren glücklich.“ Euphorisch wurde die Stimmung, wenn jemand mit einem erlegten Tier in die Jagdhütte kam. Schießt Isabella heute ein Reh, geht sie zu einer Tanne, bricht den Wipfel ab – „gibt dem Tier den letzten Bissen“ –, erweist ihm dadurch Ehre und Dankbarkeit, steckt sich selbst den Beutebruch auf den Hut und dem Hund an die Halsung. „Wenn jemand mit einem Bruch auf dem Hut kam, wussten wir, dass gefeiert wird und man eine Leber in der Pfanne brät.“

Isabellas erster Rehbock sollte ein Jährling sein. Der Vater hatte ihn schon länger für sie im Visier. Ein Schuss, ein Treffer. Das verlangte sie von sich. „Das Letzte, was ich will, ist, dass ein Tier wegen mir leiden muss, dann lasse ich es besser sein.“ Ein heißer Tag im Juli.

Brunftzeit. Der Rehbock, den Isabella erlegen sollte, war in seinem Element. In hohem Tempo trieb er das Rehwild im Kreis über eine Wiese. Hexenkessel nennt man dieses Treiben, aus dem heraus die Paarung erfolgt. Im Fadenkreuz verfolgte sie den Bock, wartete auf das Kommando des Vaters, entspannte sich und drückte ab. Ein glatter Herzschuss. Ihre Karriere begann mit gutem Gefühl. „Nicht, weil ich geschossen habe, sondern weil ich helfe, das Gleichgewicht zu erhalten.“

Rotwild lebte einst in Aulandschaften, bis die menschlichen Siedlungen es in den Wald verdrängten. Hier finden die Tiere bei geschlossener Schneedecke kein Gras. Je nach Winter können sie ihre Körpertemperatur absenken, doch raubt ihnen jede Bewegung Energie, im schlimmsten Fall



Verhalten im Winterwald

Empfehlungen zum Verhalten im Winterwald von Isabella Deuring:

Man sollte folgende Punkte beachten, um den Tieren ihre winterliche Notzeit nicht noch zu verschärfen.

- Schilder beachten
- Sich vor den Touren über die Ruhezone informieren
- Sich nicht bei Nacht im Wald aufhalten
- Fütterungen ausweichen

können sie krank werden. An Futterplätzen, die ihnen Jäger*innen wie Isabella einrichten, fühlen sie sich sicher und wohl. Wenn Menschen sie dort unabsichtlich stören, müssen sie flüchten. Ohne Aufwärmphase, das kann zu einem Kälteschock oder zum Erschöpfungstod führen. „Wer eine Tour geht, soll sich auf www.respektiere-deine-grenzen.at informieren, wo Wildruhezonen sind“, erklärt Isabella. „Und einen Bogen machen, sobald das Schild ‚Stopp: Rotwildfütterung‘ auftaucht. Per Gesetz muss man dreihundert Meter Abstand halten.“

Ohne Fütterungen verursachen sie Wildschäden, naschen an den Trieben junger Bäume des Schutzwaldes, der vor Steinschlag, Lawinen und Erdbeben schützen soll. Das wiederum gefährdet Menschen. Um den Wildverbiss gering zu halten, werden dann die Abschusszahlen erhöht.

Die Jäger*innen hegen, pflegen und füttern das Wild, außerdem erfüllen sie die gesetzlich geregelten Abschusszahlen. Im Revier der Deurings sind das etwa siebzig Tiere.

Sobald der Schnee schmilzt und die Schonzeit im April vorbei ist, zieht Isabella los. Ein Paar Bergschuhe, damit sie im steilen Gelände Halt hat, wenn sie eine Gams holen muss, ein Bergstecken, um sich abzustützen, Fernglas, Entfernungsmesser, Gewehr, Berghilfe und ein Messer, um das Tier „aufzubrechen“.

Respektiere deine Grenzen

Wer in der Natur unterwegs ist, sollte auch bedenken, dass die Natur ein höchst sensibler und schützenswerter Lebensraum für Pflanzen und Tiere ist. Bitte keine Abkürzungen durch Waldpassagen, da diese oft Rückzugsgebiete für das Wild sind. Ski- und Snowboardkanten können zudem leicht den Jungwald schädigen. Jagdsperrgebiete beachten und gegebenenfalls ein anderes Tourenziel wählen. Schutz- und Schonregionen respektieren und sich an Einschränkungen halten. „Respektiere deine Grenzen“ ist eine Initiative der Vorarlberger Landesregierung. www.respektiere-deine-grenzen.at



**„Wildbret ist chemiefrei, biologisch, nachhaltig und ethisch vertretbar. Eine natürliche Ressource, herkömmlichem Fleisch in vielen Punkten überlegen“
Isabella Deuring**

Querfeldein stapft sie zum Schreiberesattel durch Hellbocks und Gesers Tobel. Ein riesiges Pachtrevier, um das sich die Familie kümmert. Fast täglich kommt Isabella her, um zu beobachten. Ein Tier erlegt sie nur, wenn sie genug Zeit und keinen Termin hat. Viel Unvorhergesehenes kann passieren. Axel, der Bayerische Gebirgsschweißhund, geht stets an ihrer Seite. Er legt sich neben

sie und späht in die Richtung, in die sie zielt. Sobald der Schuss fällt, winselt er und springt auf Kommando davon. Wie wichtig er ist, erfuhr Isabella, als sie ohne ihn auf die Pirsch musste, weil er operiert wurde. „Fünfmal ging ich am erlegten Tier vorbei, bis ich es endlich im Gebüsch fand. Jagd ohne Hund ist Schund.“ Er übernimmt wichtige Arbeiten vor und nach dem Schuss.



Die „Stimme der Bäume“ Conrad Amber schreibt über die Bedeutung von Baum und Wald

Eisfichten

Zwei Tage Dauerschneefall waren die ideale Voraussetzung für meinen Plan, Fichten weit oben am Berghang zum Furkapass zu fotografieren.

Tief verschneit im Abendlicht. Ein Wintertraum!

Die Straße in Oberdamüls endet jäh in einer hohen Schneewand. Von dort startete meine Tour. Gut eingepackt, mit Schneeschuhen, im Rucksack Fotoausrüstung und Holzstativ, bahnte ich meinen Weg durch den Tiefschnee. Bis zu den Knien sank jeder Schritt ein. Keine Spuren weit und breit, aber ich kannte die Richtung. Durch das fahle Nachmittagslicht erschien die Landschaft wie in einem Gemälde von sanften Stoffbahnen. Kein Strauch, kein Fels, nur weite Flächen in allen Schattierungen zwischen Weiß und Grau.

Endlich erschienen die bizarren Silhouetten der beiden Fichten am Berghang. Ihre vereisten Zweige glänzten im Gegenlicht, warfen lange Schatten. Das Motiv war perfekt. Rasch war das Stativ auf dem niedergetrampelten Schnee aufgebaut, nun konnte die erhoffte Fotoserie entstehen.

Fichten können, wie einige andere Hochgebirgsbäume, tatsächlich lange Frostzeiten überstehen, indem sie ihre Zellfunktionen abschalten. Sie legen sich in einen Tiefschlaf. Sonst würden sie über den Winter verdursten. Erst mit der Tageslänge des Frühlings, die sie genau messen können, schalten sie ihre Funktionen wieder ein. Fichten sind Überlebenskünstler, völlig anspruchslos. Manchmal wurzeln sie in zwanzig Zentimeter tiefem Boden, leben auf Felsen oder Baumstümpfen. Hier im Hochgebirge bilden sie „Rotten“, also kleine Gemeinschaften von drei oder fünf Fichten, um sich als Gruppe zu helfen, zu schützen. Die Gemeinschaft hilft zu überleben.

Nach dem Fotoshooting ging es bei einbrechender Dunkelheit zurück in meiner Spur. Dabei rutschte ich in ein Schneeloch. Der leichte Schnee verhinderte lange mein Entkommen. Irgendwann, die Sterne waren schon zu sehen, schaffte ich es doch, mich aus der unfreiwilligen misslichen Lage zu befreien. Kein Handyempfang und keine Hilfe in der Nähe. So schnell kann ein Glücksgefühl zu Überlebensangst werden. Ähnlich muss es wohl den Fichten da oben ergehen.



Isabella Deuring versteht nicht, warum wir die beste Nahrungsquelle vor unseren Nasen nicht besser nützen. „Warum wird im Sutterlüty kein Hirsch- oder Rehburger angeboten?“ Dafür will sie kämpfen. Wildbret ist chemiefrei, biologisch, nachhaltig und ethisch vertretbar. Eine natürliche Ressource, herkömmlichem Fleisch in vielen Punkten überlegen. Isabella

will Kochkurse anbieten. Mit zwei ihrer vier Brüder hat sie die Firma Waffenwald gegründet, eine Onlineplattform, bei der man nicht nur Waffen und Bekleidung kaufen kann, sondern deren Ziel es ist, das Gesamtbild der Jägerei nach außen hin besser verständlich zu machen und den Tier- und Naturschutz zu fördern.

Irmgard Kramer

Ein Wal im Wald

Der Philosoph Peter Natter nimmt sich im Bregenzerwald Bücher vor und liest sie mit Blick auf seine unmittelbare Umgebung. Diesmal „Moby-Dick“ von Herman Melville

☛ Weil, wer den Dingen ganz nahe sein möchte, oft am besten damit fährt, sie recht weit hinter sich zu lassen. Aber wozu lang und breit Weisheiten auftischen: zur Sache. Ich habe Herman Melvilles Moby-Dick in den Bregenzerwald, in meine Bregenzerwälder Kajüte sozusagen, mitgenommen. Auch wenn es eine Kapitänskajüte ist, ist sie klein. Komfort ist nicht das vorherrschende Thema – wichtig ist nur, dass alles da ist, was es braucht für die Seefahrt bzw. den Landaufenthalt; das kann fast aufs selbe hinauslaufen. In beiden Fällen ist das, was gebraucht wird, worauf es ankommt, naturgemäß so wenig wie speziell und doch gerade nicht irgendetwas Beliebigen.

Herman Melville (1819–1891) habe ich sicher nicht ausgesucht, weil er viel so typisch Wälderisches an sich hätte. Er ist eher ein Städter, ein New Yorker der ersten Stunde, ein Seemann auch in jungen Jahren, einer, der die Südsee, Polynesien samt Polynesierinnen für sich entdeckt hat; aber auch ein Landmann, ein Farmer zwischendurch, und ein Europareisender, quer durch von Schott- bis Griechenland auf seiner Grand Tour über den alten Kontinent. Einer, der um den großen Überblick bemüht war, um schließlich, der Not gehorchend, als untergeordneter Zollbeamter im New Yorker Hafen zu enden. Bei aller Selbstgenügsamkeit – und damit näherte ich mich schon stark

dem Bregenzerwälderischen – hat er mit seinem und für seinen Moby-Dick einen bleibenden Platz in der Literaturgeschichte und zugleich in den Kinderzimmern (zumindest bis vor ein, zwei Generationen) sowie dank John Huston und Gregory Peck auch auf den Fernsehschirmen erobert.

Moby-Dick, der weiße Wal, und der einbeinige Kapitän Ahab: Wer jagt hier wen auf allen Meeren von der Nord- bis in die Südsee? Der Mensch das Tier oder das Tier den Menschen? Letztlich sind die Rollen klar vergeben. Wenn das Tier, also die Natur, auch noch so gewalttätig, zerstörerisch, ja mörderisch ist bzw. den Anschein erweckt, es zu sein – was jedoch nichts anderes ist als menschliche Projektion und Interpretation und genau genommen eine Art Wunschdenken bzw. eine fatale und in Ahabs Fall tödliche Auflehnung gegen das gar nicht so blinde Schicksal. Die wahre Bestie ist der Mensch, ist der nicht von ungefähr verstümmelte Kapitän Ahab in seinem Fanatismus, seiner Anmaßung und Verblendung.

Ein Walfängerschiff des frühen 19. Jahrhunderts war eine eigene Welt, ein Dorf gewissermaßen, wenn auch ohne Frauen, was nichts einfacher macht und manches auf die Spitze treibt. Das Personal auf dem Schiff ist ein dörfliches. Da gab es neben drei Steuermännern=Vorstehern, den Harpunieren=Jägern und den Matrosen=Knechten auch den Schiffszimmermann, den Schiffsschmied, den Koch natürlich, also gewissermaßen biblische, archaische, auch durchaus archetypische Gestalten. Die Fahrt dauerte zwei, drei oder auch vier Jahre. Das Ziel war klar, der Ausgang ungewiss. Nicht nur in Anbetracht der elementaren Gefahren und der extrem riskanten Walfangerei selbst bestand somit durchaus Grund und Anlass, bis zu einem gewissen Grad mit der Welt

und dem Leben als Landbewohner abzuschließen. Wer auf einem solchen Schiff angeheuert hat, so wie der junge Ismael auf der „Pequod“ von Kapitän Ahab, musste wissen, was er tut. Das heißt aber nichts anderes, als dass er wissen musste, dass er nicht wusste, nicht wissen konnte, was er tut. Oder einfacher: Es ging nicht ums Wissen, sondern ums Tun.

Dieses Tun realisiert die Besatzung der „Pequod“, indem jeder der etwa 30 Männer seine jeweiligen Tugenden einsetzt, seine persönliche Geschichte und individuellen Erfahrungen ebenso einbringt, wie er sie im Dienst für das Ganze – und das heißt: für den Kapitän und dessen Mission – hinter sich lässt. Körperliche Fähigkeiten und handwerkliches Geschick stehen neben Mut, Solidarität und Entschlossenheit, gipfelnd in Gehorsam und Todesbereitschaft. Was auf der „Pequod“ zudem auffällt, ist das Fehlen von Religion. Außer Queequeg, dem polynesischen Harpunier, scheint niemand zu beten, und auch er zu einem seltsamen Götzen. Ahab legt sich überhaupt mit allem an, was irgendwie göttlich ist. Sogar die Sonne würde er niederschlagen, wenn es notwendig ist, sagt er, und von welchem Gott auch immer erwartet er so wenig, wie er ihm schuldig zu sein glaubt. Das ist jetzt vielleicht auf den ersten Blick eine extreme Position, um ins Bregenzerwälderische einzuschwenken. Aber, wenn man genau hinschaut und sich einen tieferen Blick zugeht, durchaus legitim und erhellend.

Der Bregenzerwald ist kein Schiff, trotz der beiden Hotels in Hittisau bzw. Au, die sich so nennen. Es ist auch kein irrer Kapitän am Steuer, der notfalls oder sogar ganz ohne Not die gesamte Region mit sich in den Abgrund reißt. Es geht mir nicht darum, Parallelen zu finden,



Foto: Friedrich Böhringer

Gemeinsamkeiten oder irgendwelche Ergänzungen. Die Frage ist vielmehr, wie sich so ein Buch wie Moby-Dick im Bregenzerwald liest. Da stelle ich zum wiederholten Mal fest, wie die mich umgebende ländliche Stille die Aufmerksamkeit steigert, die Konzentration fördert und das Abtauchen in Melvilles Erzählung begünstigt. Dann fällt mir auf, dass es sehr wohl Parallelen zwischen der damaligen Walfängerei und der, wenn auch in dieser Gestalt untergegangenen (!), Welt des Bregenzerwaldes gibt. Etwa die gefährliche Holz- und Heuzieherei im Winter, wenn von den Bauern und

Holzern mit schweren Lasten beladene Horner vom Berg ins Tal gefahren wurden. Auch der Aufenthalt auf den Alpen wird vor 100 Jahren, was die Abgeschiedenheit und das Auf-sich-selbst-gestellt-Sein betrifft, nicht allzu weit von der Seefahrt der Waljäger entfernt gewesen sein und also auch ähnliche Charaktere erfordert und erzeugt haben.

Wie der Walfang ist das Leben im Bregenzerwald vom Archaischen ins Technische übergegangen. Dass aber das Heutige aus einer Geschichte kommt und immer noch Teil einer Tradition ist, die in wesentlich längeren

Zyklen agiert, als wir das heute überschauen, gibt mir zu denken. Es bestimmt und bewegt meinen Zugang zum Gegenwärtigen in seiner nur scheinbaren Selbstgenügsamkeit und nur oberflächlich selbsterklärenden Darstellung. Gerade so isoliert dastehende Ereignisse wie Ahabs Feldzug gegen den weißen Wal oder weitgehend an Maschinen übertragene bäuerliche Arbeitsweisen liefern Hinweise auf ein Ganzes, dem alles Tun ebenso gehorcht, wie dagegen anzukämpfen es nicht unterlassen kann. Seeleute und Bergler sind einander näher, als man denkt.

Peter Natter



„Mein Papa war immer ein Riesenvorbild und ein sehr wichtiger Mensch für mich.“ Johannes Strolz in der Spur seines Vaters Hubert

Walser Gold

Innerhalb von 34 Jahren ist es Vater Hubert und Sohn Johannes Strolz aus Warth gelungen, bei Olympischen Spielen Goldmedaillen zu gewinnen. Die beiden Skisportler, deren Karrieren sich nicht unähnlich sind, gelten seither als Musterbeispiel einer Vater-Sohn-Beziehung

„Skivergnügen auf Goldniveau“ steht auf dem Transparent. Es hängt an einem verwitterten Heustadel am Ortsausgang von Schröcken und markiert den Weg hinauf nach Warth. Zwei Männer in roten Anoraks sind darauf zu sehen. Sie halten goldene Medaillen in die Kamera und lächeln ein wenig verlegen. Es handelt sich um die Skisportler Hubert und Johannes Strolz.

Seit Februar 2022 sind sie vielen Menschen bekannt. Den beiden ist es im Abstand von 34 Jahren gelungen, Olympisches Gold in derselben Disziplin – Alpine Kombination – zu erobern. Jeweils nach langen Jahren des Auf und Ab im Skizirkus. Die Tränen in den Augen von Vater Hubert am Morgen nach dem Goldlauf seines Ältesten zeigten der Öffentlichkeit auch die innige Zusammengehörigkeit der Familie.

Die Karriere der beiden Spitzensportler ist ähnlich verlaufen: Schon im Volksschulalter entdeckten sie die Begeisterung für das Skifahren und den Rennsport. Sein Vater Ewald sei Skilehrer in Warth gewesen, erzählt Hubert Strolz, „aber Erwartungshaltung gab es keine.“ So hielt er es auch mit den eigenen Kindern: „Kein Zwang.“ Tochter Anna Maria sei eine hervorragende Skifahrerin, aber für Wettkämpfe habe sie sich nie begeistern können. Ganz anders Sohn Johannes. 1992 geboren, schlug er den Weg des Vaters ein und absolvierte im Dezember 2013 in Val d'Isère seinen

ersten Weltcup-Riesentorlauf. „Mein Papa war immer ein Riesenvorbild und ein sehr wichtiger Mensch für mich“, erklärt Johannes Strolz. „Ich habe viel von ihm gelernt und tue es noch.“

Hubert Strolz war zehn Jahre alt, als er 1972 beschloss, aus der Warther Dorfschule in den ersten Jahrgang der neuen Skihauptschule in Schruns zu wechseln: „Ich wollte das unbedingt!“



Bis 2007 leitete Hubert Strolz die Skischule Warth. Im selben Jahr übernahm er den landwirtschaftlichen Betrieb von seinem Vater Ewald und gestaltete ihn zu einem Biomilchbauernhof um



Birgit und Hubert, die Eltern von Johannes, haben 1990 die Pension „Haus Hubertus“ von Huberts Eltern übernommen und führen sie bis heute

Aber am Anfang war mein Heimweh schrecklich, und die Fahrt vom Montafon nach Warth im Winter eine Halbtagesreise.“ Dennoch schwärmt der heute 61-Jährige von den 1970er- und 1980er-Jahren, als ein großer Teil des Vorarlberger Skinachwuchses wie Marc Girardelli, Mathias Berthold, Rainer Salzgeber und Anita Wachter gemeinsam mit zwei Betreuerinnen in einer Pension in Schruns wohnte. Morgens saßen die Kinder in der Hauptschule, nachmittags war Training.

Bei der Hangbesichtigung eines FIS-Rennens Ende der 1970er-Jahre in Tirol stand Grünschnabel Strolz erstmals neben seinem Idol, dem Schweden Ingemar Stenmark: „Ich habe nur ehrfürchtig in seine Richtung geschaut.“ 1984 besteigt er als Zweitplatzierte das Siebertreppchen des Riesensloms in Adelboden gemeinsam mit Stenmark: „Ein unbeschreibliches Gefühl.“

Der Schweizer Skiort entpuppte sich 2022 auch als Glücksort für seinen Sohn Johannes: Nach vielen

Rückschlägen holte er sich in Adelboden mit 29 Jahren seinen ersten Weltcupstieg: „Als ich im Ziel abgeschwungen bin, ist eine enorme Last von meinen Schultern abgefallen. Ich werde nie vergessen, wie sich das angefühlt hat!“

Hubert Strolz stand zwischen 1980 und 1994 34-mal auf dem Podest, gewann neben der Gold- und Silbermedaille bei den Olympischen Spielen in Calgary 1988 jedoch nur eine einzige Weltcup-Kombination. Dass der zweite Platz irgendwann zu seinem



Markenzeichen wurde, bekümmert den ruhigen Walser heute nicht mehr. Wenn er von seiner aktiven Zeit erzählt, schwärmt er von den Ländern, die er bereist, von dem, was er dort erlebt hat und von all den Menschen, die sein Leben berührt haben. Die „Freude am Skifahren“, auf die Hubert Strolz in behutsamer Gelassenheit immer wieder zurückkommt, ist kein leeres Mantra, sondern Teil seines Wesens.

Dass er „im Moment mit Freude Skifahren würde“, bescheinigte Hubert Strolz in einem TV-Interview wenige Wochen vor den Olympischen Winterspielen 2022 in Peking auch seinem Sohn Johannes. Der Vater sah richtig: Nach einer Saison, die Johannes, der im Jahr zuvor aus dem österreichischen Kader geflogen war, auf eigene Faust als Solo-Sportler ohne Team und Technikmannschaft bestritten hatte, holte er in Peking zweimal Gold und einmal Silber für Österreich. Für den jungen Olympiasieger stand neben der Medaille vor allem die Gewissheit im Mittelpunkt, „dass meine sportliche Karriere weitergehen kann. Dass ich das, was ich am liebsten mache, auch weiterhin machen kann.“ Es sei unbeschreiblich schön gewesen, wie viele Menschen sich mit ihm gefreut hätten, fügt Johannes hinzu. Sie hätten während der Olympischen Spiele das „Haus Hubertus“ vor lauter Begeisterung und dank Zeitverschiebung bisweilen um vier Uhr früh aus dem Schlaf geklingelt, erinnert sich Hubert Strolz und lacht. Monatelang standen die beiden danach im Rampenlicht und wurden als Musterbeispiel einer idealen sportlichen Vater-Sohn-Beziehung herumgereicht: „Die Anteilnahme der Menschen war überwältigend – in jeder Hinsicht!“

In der Skisaison 2022/23 mit der Weltmeisterschaft in Courchevel/Méribel ruhten die Medaillenhoffnungen vieler auf Johannes Strolz. Sie sollten sich nicht erfüllen. „Man soll als Rennfahrer an den Start gehen und einen geilen Lauf hinlegen. Und fertig!“,

erklärt Vater Hubert. Er weiß, wovon er spricht. „Aber wenn solche Erwartungen auf dir lasten, rückt Lockerheit in weite Ferne. Der Druck, den man sich selbst macht, ist gigantisch. So etwas wegzustecken ist eine enorme Aufgabe.“

Einen Tag nach der in eigenen Worten „vermurksten Fahrt“ beim Kombinationsslalom in Courchevel ist Johannes Strolz zurück in Warth. Jammern liegt nicht in seiner Natur: „Ich habe es versemelt“, lautet sein lakonischer Kommentar. Sein Elternhaus am Dorfe von Warth ist für ihn der Rückzugsort, wo er inmitten seiner Familie seine Ruhe zurückgewinnen kann. Und die Freude am Skifahren.

Vater Hubert ist nach seinem Karriereende 1994 nach Warth zurückgekehrt. Er wurde Skiführer und Landwirt und verabschiedete sich vom Profiskisport: „Nicht wegen dem Sport, sondern wegen der vielen Reisen. Ich wollte Zeit mit meiner Familie verbringen.“ Bereits während seiner aktiven Zeit hatte er 1990 mit seiner Frau Birgit die Pension seiner Eltern übernommen: Das „Haus Hubertus“ führen die beiden bis heute. Bis 2007 leitete Hubert Strolz die Skischule Warth. Im selben Jahr übernahm er den landwirtschaftlichen Betrieb von Vater Ewald und gestaltete ihn zu einem Biomilchbauernhof um.

Heute bewirtschaftet Hubert den Bauernhof gemeinsam mit seinem Sohn. „Wir sind ein sehr gutes Team“, sagt Johannes. „Mein Vater ist sehr geduldig bei Arbeiten, die ein wenig ‚Futzlerei‘ benötigen, während ich sehr gut darin bin, Dinge zu planen und zu organisieren. Wir ergänzen uns hervorragend.“ Auch wenn Hubert Strolz noch immer stundenlang über Skitechnik philosophieren kann und das mit seinem Sohn auch gern macht, spricht er mittlerweile mit derselben Hingabe über die Vorteile der Rasse Original Braunvieh, die er heute züchtet. Egal ob Ski oder Kuh: Robustheit und perfekte Geländetauglichkeit am Hang sind entscheidend. **Babette Karner**

Der Musiker Bartholomäus Natter berichtet von Menschen aus dem Bregenzerwald, die in der Fremde wirken

Der andere Bär

An dieser Stelle war vor einigen Jahren schon einmal die Rede von einem Bär mit einer Trompete – von Bernhard Bär nämlich, der damals als Trompetenprofessor an der Bruckner-Uni in Linz tätig war. Heute soll es um dessen jüngeren Bruder gehen, der ebenfalls Trompete und einiges mehr spielt, und sich mittlerweile in der Steiermark niedergelassen hat.

Die Liebe hat ihn dorthin geführt. Das könne man ruhig so sagen. „Ich war immer schon viel unterwegs und habe viel gesehen von Österreich“, erzählt der Andelsbacher. Dabei habe er schon eine Vorliebe für das Ennstal und seine Bewohner entwickelt, „aber der Hauptgrund, weshalb ich hierhergezogen bin, ist sicherlich die Evi.“

Johannes Bär hat in Feldkirch und Salzburg Trompete studiert, doch darauf beschränkt er sich schon lange nicht mehr. Als Multiinstrumentalist ist er in allen möglichen Formationen und Genres tätig. Trompete, Posaune, Tuba, Sousaphon, Didgeridoo, mehrere Percussion-Instrumente sowie elektronische Effektgeräte sind sein Gepäck, wenn er auf Tour geht. Singen, Jodeln und Beatboxen gehören ebenfalls zu seinem Repertoire.

Mit Musikern wie Mathias Schriebl und David Helbeck ist er unterwegs, aber auch mit Ensembles aus der Steiermark, allen voran mit der Musikerfamilie Härtel aus Zitoll. Obwohl er musikalisch „sehr zufrieden“ sei, stehen immer neue Ideen und Projekte an: ein Duo mit einer Jodlerin aus dem Allgäu etwa, oder auch eines mit einem Münchner Harmonikaspieler. Auch in der Steiermark soll es neue Ensembles geben. Es wird ihm also nicht langweilig, dem jüngeren Bär.

In seiner spärlichen Freizeit geht sich hin und wieder ein Besuch in seiner alten Heimat aus. Neben den Familienbesuchen darf dabei immer ein Abstecher in den Jöslar nicht fehlen. 400 Meter Luftlinie von seinem alten Kinderzimmer entfernt, genießt er dann ein kühles Blondes und einen kleinen Snack. Er gehe dort immer allein hin, denn: „Im Jöslar ist immer jemand, den ich noch von früher kenne.“

Zu den besten Käsknöpfele des Landes

Man sagt sie dem Gasthaus „Gams“ in Egg nach, besser bekannt als das „Tonele“ – von Toneles Tones Tone, dem Wirt. Der Umgang Egg führt da nicht hin, aber wenn man seine bemerkenswerten Gebäude abgegangen hat, bietet es sich als ideales Ziel an. Außer am Sonntag, da geht man in den „Adler“ in Großdorf

☺ „Was fällt dir als Erstes ein, wenn du an Egg denkst?“, fragt mich meine Frau. „Egger Bier“, sage ich, wie aus der Pistole geschossen. „In Vorarlberg hat das Bier aus Egg höchste Anerkennung, aber es gibt auch ein Egger Bier aus Niederösterreich. Doch nur das Wälder Egger ist das wahre Egger – sagen die Egger“, lasse ich ein altes Wortspiel einfließen. „Du bist profan“, meint meine Frau. „Ich habe natürlich etwas Kulturelles gemeint.“ – „Da fällt mir als Erstes der Umgang ein, jene Spaziergänge zu besonderen Bauten, vor denen die rostroten Stelen mit den Informationen zu den Gebäuden stehen.“ Meine Frau nickt zufrieden, und so machen wir uns auf den Weg.

Vorbei an der auf einem markanten Hügel stehenden Pfarrkirche St. Nikolaus gehen wir die Straße leicht aufwärts, und schon erblickt meine Frau die erste Stele. Sie steht vor dem Impulszentrum, einem Bau von einem der großen Architekten des Bregenzerwaldes, Hermann Kaufmann. Ein historischer Platz, denn hier war einmal der Bahnhof der Schmalspurbahn, die bis 1980 durch den Bregenzerwald führte. Hätten wir schon Hunger gehabt, dann wären wir eine andere Straße nach oben gegangen und wären zum Gasthaus „Gams“ gekommen, besser bekannt als „Tonele“, wo es, wie manche glauben, die besten Käsknöpfele im Land geben soll.

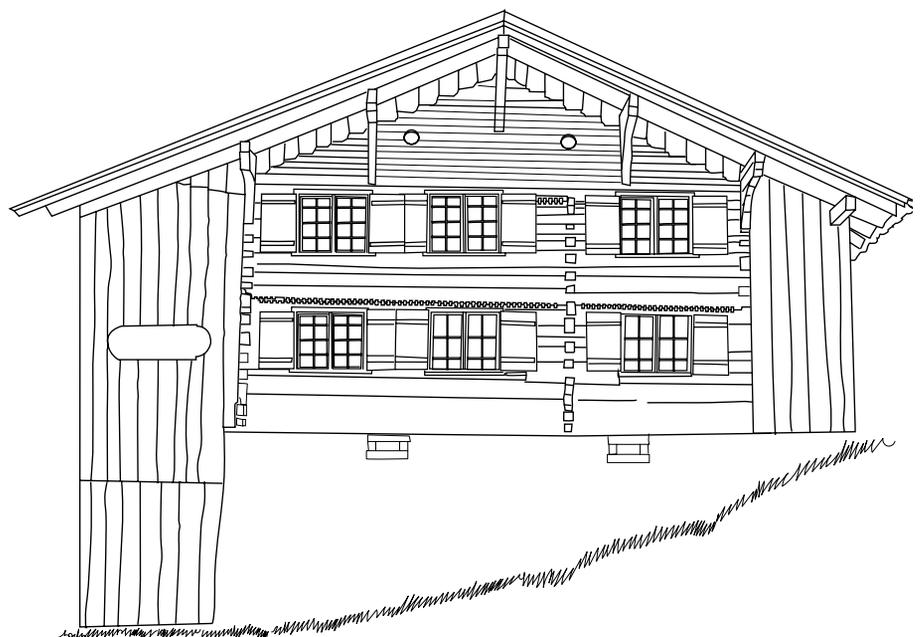
Umgang Bregenzerwald Wege im Winter

Diese Wege des „Umgangs“ durch die Dörfer sind auch im Winter gut begehbar (entweder sind sie vom Schnee geräumt oder pink beschilderte Winterwanderwege): Schopperrau, Mellau, Bizau, Andelsbuch, Hittisau, Krumbach

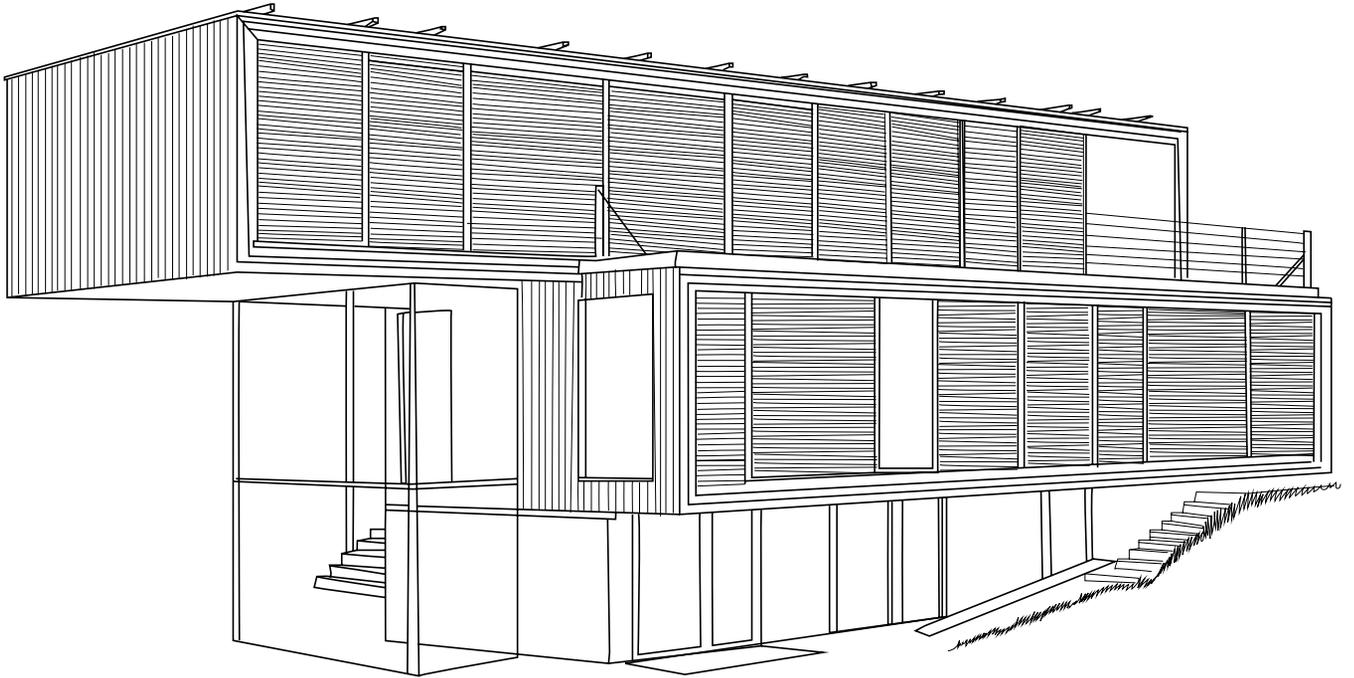
Die anderen Wege sind im Winter nur teilweise begehbar. Informationen zu einer wintertauglichen Variante sind im Tourismusbüro oder bei den Gastgeber*innen erhältlich: Au, Bezau-Reuthe, Schwarzenberg, Egg, Lingenau, Langenegg
Information: www.bregenzerwald.at



Umgang Bregenzerwald in Egg



Traditionelles Bregenzerwälderhaus: Das Haus G. in der Parzelle Gropper



Modernes Bregenzerwälderhaus: Das Haus M. in der Parzelle Roßhag

Wir kommen zu einem Privathaus nach Plänen von Thomas Mennel und Reinhard Muxel. „Die Architekten haben hier einen Trick angewandt, um dem Verbot von Flachdächern auszuweichen. Sie haben einfach Ober- und Untergeschoß gegeneinander verschoben“, weiß meine kluge Frau. Ganz in der Nähe ein weiterer Bau eines bekannten Vorarlberger Architektenduos, Helmut Dietrich und Much Untertrifaller: der Kindergarten mit großem Musikzimmer. Wir kommen zur Stele bei der Volksschule. „Hier kenne ich mich aus“, sage ich. „Schon in den 1960er-Jahren hat hier einer der Pioniere der Vorarlberger Architektur, Jakob Albrecht, einen richtungsweisenden Holzbau errichtet. Erst nach einem halben Jahrhundert musste der Bau durch die Architekten Felder Geser den neuen Verhältnissen angepasst werden.“

Hier scheint mir der Platz auch auf etwas anderes hinzuweisen. „Es gibt natürlich Dinge im Dorf, die nicht mit einer Stele geehrt werden können. So zum Beispiel der großartige Mundart-

dichter Kaspar Troy, der viele Gedichte geschrieben hat, die später vertont wurden und heute zum allgemeinen Liedgut des Bregenzerwaldes gehören. Oder sein Neffe Ulli Troy, der gemeinsam mit Hermann Stadelmann als ‚Stemmeisen & Zündschnur‘ Legendenstatus im Bregenzerwald erreicht hat.“

Wir sind immer noch vor der Schule, und da muss man sich fast nur umdrehen, um weitere besondere Bauten zu sehen. „Das ist ja wunderbar“, sagt meine Frau. „Gleich drei Häuser aus der Zeit um 1900, alles stattliche Bauten, fast schon großstädtisch. Schau, hier das Egg Museum mit der Musikschule Bregenzerwald, gleich daneben das Pfarramt, und schließlich dieses bürgerliche Prachtthaus, in dem heute das Bregenzerwald Archiv untergebracht ist.“ Meine Frau eilt hingerissen von einem Haus zum anderen, sieht immer neue Details. „Das ist doch alles großartig!“

Ich versuche, ihre Begeisterung für die noch ausstehenden Bauten zu erhalten, denn wir haben noch einen

Weg vor uns. Da taucht ein großer Neubau auf. „Metzler naturhautnah‘ nennt sich dieser Betrieb“, kläre ich auf. „Hier wird Käse produziert. Aus der anfallenden Molke gibt es verschiedenste Produkte für die Schönheitspflege. Komm, ich kaufe dir im Hofladen etwas.“ – „Meinst du, ich hätte das nötig, Schönheitspflege?“ Schnell wechsele ich das Thema, denn sie braucht solche Pflege wirklich nicht. „Dann kaufe ich dir eben Käse. Doch die Architektur aus Beton und Glas ist tatsächlich sehenswert.“

Von der Anhöhe blicken wir über Egg auf das gegenüberliegende Hochplateau, auf dem die Häuser des Ortsteils Großdorf zu sehen sind. „Dorthin gehe ich jetzt mit dir“, scheint mir nach dem Fauxpas beim Metzler eine Ablenkung angebracht. „Dort steht nämlich der alte Gasthof ‚Adler‘, der nur sonntags geöffnet ist, und in dem man wunderbar essen kann.“ Die Absicht scheint gelungen. Meine Frau hakt sich bei mir unter, gemeinsam gehen wir schnellen Schrittes in Richtung Großdorf.

Walter Fink





Frauen- museum Hittisau

Das Frauenmuseum Hittisau ist ein schönes Beispiel moderner Holzarchitektur des Architektenduos cukrowicz.nachbaur.

Es ist das einzige Frauenmuseum Österreichs und macht das Kulturschaffen von Frauen sichtbar. Zu sehen sind wechselnde Ausstellungen zu kulturhistorischen, gegenwarts-künstlerischen und gesellschaftspolitischen Themen. Ein Team von Frauen aus Hittisau und Umgebung setzt sich intensiv mit den Ausstellungsinhalten auseinander und vermittelt diese direkt und authentisch.

Das Museum hat zahlreiche Preise erhalten, darunter 2017 den Österreichischen Museumspreis und 2021 eine Special Commendation des European Museum of the Year Award. 2023 wurde das Frauenmuseum Hittisau mit dem Österreichischen Umweltzeichen ausgezeichnet.

www.frauenmuseum.at

**Mehrfach mit Preisen ausgezeichnet
(auch 2023 wieder):
das Frauenmuseum Hittisau**

Im Bregenzerwald Podcast

**Die Sicht der Dinge –
Das Frauenmuseum
Hittisau**



Schlechte Kinderzucht

„Ihr Bauern wehrt euch, ihr seid euer viele!“, hieß es vor rund 250 Jahren im Kampf der Bevölkerung gegen die Schulreform der Kaiserin Maria Theresia im Bregenzerwald

☺ **Zu den Materien**, die die Emotionen verlässlich hochgehen lassen, zählen Reformen des Schulwesens – in der Regel freilich weniger bei den unmittelbar Betroffenen, den Kindern und Jugendlichen, sondern bei den Erwachsenen, seien sie nun Eltern oder auch nicht.

Das war schon vor bald 250 Jahren so, als die von der Aufklärung inspirierte

Kaiserin Maria Theresia staatlich normierte, zweiklassige Volksschulen („Trivialschulen“) und die allgemeine Unterrichtspflicht für alle Kinder zwischen dem sechsten und dem zwölften Lebensjahr einführte. Was heute als bildungsgeschichtlich bahnbrechende Tat gefeiert wird, erregte bei vielen Zeitgenossen nicht nur heftiges Missfallen, sondern führte mancherorts sogar zu offener Rebellion.

Im Sprengel von Sulzberg hatten Ammann und Gericht auftragsgemäß vier solcher Schulen eingerichtet und mit je einem ausgebildeten Lehrer besetzt. Als im November 1774 der Unterricht beginnen sollte, zwangen jedoch von Pfarrer Hilarius Mayer



Foto: Archiv Klaus Riezler

Bubenklasse Egg 1924 mit Pfarrer Josef Diem und Schulleiter Adolf Greber



angestiftete Gemeindemitglieder die Ortsobrigkeit, beim Oberamt in Bregenz gegen die Neuerung zu intervenieren. Dieses Ansinnen wurde dort, weil es sich um einen kaiserlichen Befehl handle, abgewiesen, außerdem hätten die Sulzberger „wegen schlechter Kinderzucht die Schule dringend nötig“.

Am Morgen des 8. Dezember schritten die Reformgegner zur Tat. Nach der Arretierung der örtlichen Amtsträger stürmten sie die Schulstube im Mesnerhaus, zerstörten das Inventar und verbrannten „unter der besonderen Anteilnahme der Frauen“ dessen Reste samt den neuen Schulbüchern auf dem Dorfplatz. Dieselbe „Behandlung“ erfuhren am Nachmittag auch die übrigen Schulen im Sprengel.

Befürworter der Reform wurden angegriffen und misshandelt. Gegen Beamte, die sich zur Untersuchung der Vorfälle auf den Weg gemacht hatten, wollten die Aufständischen gleichfalls mit Gewalt vorgehen, sogar einen bewaffneten Ausfall nach Bregenz zogen sie in Betracht. Erst als Pfarrer Mayer nach Konstanz in Haft genommen wurde, brach der Aufstand, seines Anführers beraubt, zusammen. Gegen die Teilnehmer an den Ausschreitungen – insgesamt 96 Personen – ging die Obrigkeit mit teils harten Strafen vor.

Zur selben Zeit rief auch der Alberschwender Pfarrer Ferdinand Saur seine Gemeinde zum Widerstand gegen die neue Schule auf: „Ich kann für das, was nachkommt, nicht gutstehen, ihr Bauern wehrt euch, ihr seid euer viele!“ Viele Frauen weigerten sich daraufhin, die Kinder anzumelden. Ende November 1774 entgingen der Lehrer Joseph Bereuter und seine Familie nur knapp einem durch das Fenster in ihre Wohnung abgegebenen Schrotschuss: Er drang neben dem Bett der Lehrersfrau, „die schon in

demselben lag, und über das schlummernde Kind hinweg in die Oberdecke, wo man bei sechzig Schrotschüssen zählen konnte, und reichte bis hinter den Ofen, wo ihr Mann zu sitzen pflegte“. Wer die Tat verübt hatte, ließ sich nicht ermitteln.

Nur mit dem Misstrauen ländlicher Gemeinschaften gegen ihnen aufgenötigte Neuerungen können diese Ausbrüche nicht erklärt werden. Die Situation war komplexer: Wie weit darf der sich formierende „moderne“ Staat in das Leben der Menschen eingreifen?

Wie steht es um das bislang unbestrittene Recht der Eltern, über das Wohl und Wehe ihrer Kinder allein zu entscheiden? Warum genügt das bis dato als ausreichend angesehene Schulwesen nicht mehr? Wie sollen die vielen armen Familien das Schulgeld aufbringen? Die neue Schule war keineswegs gratis. Wie sollten die zumeist verschuldeten Gemeinden die Kosten für die Einrichtung und den Unterhalt der Schulen sowie für die Besoldung der Lehrer decken, die ihnen der Staat aufbürdete? Und nicht zuletzt: War der neue Unterricht wirklich, wie verbreitet wurde, „lutherisch“?

Drohte also Gefahr für den Glauben und das Seelenheil? Wussten die Unzufriedenen in dieser Situation den Pfarrherrn auf ihrer Seite, schien Widerstand, ja sogar die Anwendung von Gewalt durch die höchste örtliche Autorität legitimiert.

Zu einer einheitlichen Bewertung des Geschehens gelangte die regionale Geschichtsschreibung nicht. Während sich die eine Seite in aufgeklärter Empörung über die Ignoranz des von rückständigen Geistlichen instrumentalisierten Landvolks erging, konstatierte die andere gerechtfertigte Notwehr gegen brutale staatliche Eingriffe in bewährte kommunale Rechte und Strukturen. Schule war und ist ein Politikum.

Alois Niederstätter

Der Bregenzwälder Reinhard Johler lehrt am Ludwig-Uhland-Institut für Empirische Kulturwissenschaft der Universität Tübingen. Er stammt aus einer Familie in Alberschwende, die seit Generationen Rodel herstellt

Stopfer, Grumpara und Polenta

Wer an traditionelles Essen im Bregenzwald denkt, dem fallen Käsknöpfle ein. Das ist nicht falsch. Käseprodukte spielen in Vorarlberg eine große Rolle. Dies hat mit der Dominanz von Viehwirtschaft zu tun, die vor allem der Milch- und Käseproduktion diene.

Dennoch waren am Morgen, zu Mittag und am Abend andere Speisen wichtiger. Dies führt mich an den Familientisch meiner Kindheit Anfang der 1960er-Jahre zurück. Gegessen wurde damals fast jeden Tag dreierlei: „Stopfer“ (Erklärung folgt gleich), „Grumpara“ (Kartoffeln) und Polenta.

In Bauernhäusern wurde oft fünfmal, in Handwerkerfamilien wie der unsrigen nur viermal gegessen. Am Morgen oder am Abend der Stopfer, zum „Znüene“ (neun Uhr vormittags) Brot, zu Mittag meist fleischarm mit Polenta und am Abend Filterkaffee mit warmen Grumpara, Käse und Butter. Diese Essensabfolge fand jedoch bald ein Ende – frisch vom Bäcker geliefertes Brot trat an die Stelle von Stopfer, Polenta und Grumpara.

Der „Stopfer“, meist „Riebel“, wurde aus grobkörnigem Maismehl mit Wasser oder Milch aufgekocht und dann im Fett angebraten. Mais wurde im Dialekt als „Türken“ bezeichnet, so kam es zum Namen „Türkenriebe“. Seine alltäglich gebräuchliche Bezeichnung war „Stopfer“. Damit war ausgedrückt, wofür der Riebel primär stand: Er stopfte den Magen und ließ den Hunger für längere Zeit vergessen. Erwachsene haben Riebel mit Kaffee genossen, wir Kinder haben meistens Zucker dazu bekommen.

Eine ganz andere Geschichte hat die Polenta. Sie verdankt ihre Popularität zwar auch dem seit dem 18. Jahrhundert in Vorarlberg betriebenen Maisanbau. Aber durchgesetzt hatte sich die Polenta erst um 1900, und zwar durch die beim Bau der Bregenzwaldbahn beschäftigten, aus dem Trentino stammenden und zum Teil dann im Tal gebliebenen italienischen Arbeitskräfte.

Auch die Herkunft der zu Hause am Abend gegessenen Grumpara weist in die Ferne – nach Südamerika. Von dort sind sie nach Europa – zunächst als Viehfutter – eingeführt worden.

Die Geschichte eines Stalls

Erst beherbergte er Kühe, dann ein Fotoatelier mit all den Bildern der Menschen aus dem Bregenzerwald. Nun ist er zum Atelier der Architekten Markus Innauer und Sven Matt geworden – der Stall eines alten Bregenzerwälderhauses an der Bezauer Dorfstraße

Das Haus an der Bezauer Dorfstraße ist im ganzen Tal bekannt: Erst standen im Stall Kühe, später Skulpturen eines Bildhauers und schließlich war es jahrzehntelang das Geschäft der Fotografenfamilie Hiller. Nun wurde das alte Wälderhaus saniert und umgebaut. In den einstigen Fotoläden im Erdgeschoß waren schon vor der Sanierung die Architekten Markus Innauer und Sven Matt eingezogen.

Der erste Auftrag des legendären Leopold Kaufmann

An den Scheiben der großen Auslage des Ladens, einem hohen Fenster zur Straße hin, haben sich Generationen von Dorf- und Talbewohner*innen die Nasen plattgedrückt, um die neuesten Fotografien zu studieren. Fotos, die bei Familienfeiern und Dorffesten gemacht wurden, bei Erstkommunionen, Taufen, Beerdigungen, bei Heuernten, Faschingsumzügen, Maskenbällen und Skirennen. Fotografien in Schwarzweiß und in Farbe. Später warf ein Diaprojektor Bilder im Schnelldurchlauf an eine Leinwand. Eine Chronik des Talgeschehens hinter Glas.

Mitte der 1990er-Jahre war das Fotoatelier geschlossen worden. Seine Auslage gibt es heute noch. Anstelle

von Fotografien sind jetzt Architekturmodelle zu sehen – in feinen Regalen aus Holz, die wie auch alle anderen Möbel des einstigen Geschäfts liebevoll restauriert wurden. Raum und Ausstattung stammen aus den frühen 1960er-Jahren. Damals hatte die Fotografin Hedwig Berchtel-Hiller den jungen Bezauer Architekten Leopold Kaufmann mit dem Umbau beauftragt. Der Einbau von Fotoatelier und Laden in den einstigen Stall sollte zum bahnbrechenden Erstlingswerk des Architekten werden. Kaufmann prägte bis zu seinem Tod 2019 die Baukultur in Vorarlberg mit und begleitete ihre Entwicklung als streitbarer Beobachter. Die Ausführung des Fotostudios hatte 1963 zu heftigen Diskussionen geführt: Vor allem die Komplettverglasung der einstigen Stallwand war im Tal als sehr ungewohnt empfunden worden. Die Aufregung sollte sich jedoch bald legen.

Ein Raum mit gleichmäßigem Licht und kaum Schatten

Material, Ausführung und die Öffnung des Raums über zwei Stockwerke wirken noch heute im ursprünglichen Wortsinn modern, visionär, mit der großzügigen Leichtigkeit der 1960er-Jahre, geradlinig elegant, bis ins kleinste Detail durchdacht und perfekt ausgeführt.

Heute haben die Architekten Markus Innauer und Sven Matt ihre Schreibtische dort, wo einst die Garderobe des Studios war, und nutzen das unaufdringliche Nordlicht. „Der Raum wirkt auf alle, die ihn betreten. Er ist offen, leicht und das Licht ist da, verteilt sich gleichmäßig, ohne Schatten zu erzeugen. Das ist wichtig, wenn man mit Plänen und Modellen arbeitet. Und



wenn man als Architekt auf Details schaut, sieht man, wie Leopold Kaufmann hier seine Ideen entwickelt und passgenau ausführen hat lassen“, sagt Sven Matt. „Zum Beispiel die tragenden Balken, die hier sehr prominent sind. Diese hat Leopold doppelt ausgeführt und dafür schmal gemacht, das wirkt viel leichter. Auch die Übergänge sind sehr fein, man sieht kluge Überlegungen in exakter Ausführung.“

Mit Feingefühl das Werk eines Kollegen erhalten

Das Geschäft mit seinen Sicht-Ziegelwänden hat schwarze Bitumenfliesen am Boden. „Die werden seit langem nicht mehr hergestellt. Wir brauchten



Im oberen Geschoß findet sich das Raumkonzept des Fotoladens wie gespiegelt

Ersatz und hatten Glück, im Keller wurden noch zwei Stück gefunden. Die sind bei der Errichtung vor sechzig Jahren liegen geblieben.“

Die Türen sind bündig in die Wand eingelassen. „Heute ist das Standard, damals war es ein absolutes Novum. Da mussten die Handwerker die Scharniere anders einsetzen und ganz bestimmt ordentlich tüfteln.“ Die einstige Dunkelkammer war ein Einbau, der mitten im großen Raum liegt und heute als Kaffeeküche dient. Alles ist weitgehend original erhalten. Nur die Glasscheiben wurden durch neue ersetzt und die Arbeitstische, auf denen früher Negative gesichtet und Retuschen von Fotografien

vorgenommen worden waren, wurden leicht erhöht. „Wir heute sind eben doch größer als die Menschen vor bald sieben Jahren.“

Die Geschäftsausstattung von einst wurde umfunktioniert: In der Postkartenhalterung stecken heute Fotos von Architekturprojekten und Flyer von Veranstaltungen. „Noch immer kommen viele Menschen zu uns, noch immer ist das Büro eine Art Umschlagplatz des Dorflebens.“

Die frühere Theke des Geschäfts steht heute noch mitten im Raum, ist Begegnungsfläche, über ihr werden Hände geschüttelt, auf ihr Pläne ausgebreitet und Kaffeetassen abgestellt. Neu sind die Schreibtische der

Architekten und die großen Computerbildschirme darauf. Markus Innauer: „Klar, wir entwickeln noch Ideen, indem wir mit der Hand zeichnen, aber weitergeplant wird auch bei uns ausschließlich digital. Dass wir beide heute unser Büro hier im Bregenzerwald, in unserer Heimat haben, hat viel, vielleicht fast alles mit diesem Raum zu tun. Aber eben auch mit der Möglichkeit, von Bezau aus eine Kunsthalle für Kassel, ein Strandbad am Bodensee oder eine Bergstation für Innsbruck zu planen. Wir sind gern hier, die Distanz zu den Städten erdet uns. Obwohl es nie geplant war, hierher zurückzukommen, könnten wir es uns heute nicht mehr anders vorstellen.“

Bregenzerwald in Bildern: Archiv mit 100.000 Fotografien

Es war 2012, als Innauer und Matt das bereits seit langem leerstehende Fotogeschäft in Bezaun betreten und instantan die Idee hatten, hier ihr gemeinsames Büro zu gründen. „Wir haben uns in der Sekunde schockverliebt in diesen Raum“, sagt Matt. „Wir mussten Hedwig versprechen, nichts im Studio zu verändern – dann dürften wir ‚einziehen‘. Das Versprechen haben wir gern gehalten.“

2017, nach dem Tod von Hedwig Berchtel-Hiller, erbte ihr ältester Sohn Rudolf Berchtel das Haus – mitsamt dem neuen Architekturbüro im früheren Fotoladen. Bereits fünf Jahre zuvor hatte Rudolf mit seinen beiden Geschwistern Ursula und Georg nach dem Tod des Vaters ein weiteres wertvolles Erbe angetreten: 100.000 Fotos aus fast hundert Jahren vom Großvater Rudolf Berchtels, Kaspar Hiller. Er war der erste Fotograf des Bregenzerwaldes.

Die Fotos lagerten in Schachteln am Dachboden des alten Hauses. Ein Schatz, den Berchtel heben wollte. „Es war eine sehr aufregende Zeit, die Kisten sind ja lange Zeit ungeöffnet



„Für die Erweiterung unseres Büros wollten wir die Ideen Leopold Kaufmanns aufnehmen und weiter-schreiben“, sagen Innauer und Matt



Rund um den original erhaltenen Fotoladen ist ein neues Gebäude entstanden

geblieben. Darin lagen schwere Glasplatten, die Fotonegative meines Großvaters. Was macht man mit diesen Negativen, habe ich mich damals gefragt. Denn die sind in dieser Form ja nicht nutzbar, die Bilder darauf nicht erkennbar.“

Rudolf Berchtel entschied sich, die Bilder zu digitalisieren. „Ich habe mir einen Scanner gekauft und jede Glasplatte einzeln aufgenommen, erfasst und eingetragen. Eine ordentliche Archivierung war aber nur möglich, weil mein Großvater akribisch Buch geführt hat: Jede Glasplatte hat eine Nummer, die findet sich in einem Buch, in dem zu jeder Nummer der Name und der Anlass für die Fotografie verzeichnet sind. Also etwa: Nummer soundso: Firstfeier Neubau Volksschule mit Datum oder Nummer und Name soundso, Porträt zum 60. Geburtstag. Das war notwendig, nur so konnten Nachbestellungen von Fotos ausgeführt werden.“

Die Beschäftigung mit den Glasplatten wurde für Rudolf Berchtel zur Zeitreise in Bildern. Einmal in die Geschichte des Bregenzerwaldes: Der Großvater hatte alle wesentlichen Entwicklungen im Tal festgehalten, vom Bau von Skiliften bis zu den Jubiläumsfeiern der Bregenzerwälderbahn.

Es war aber auch eine Reise in die persönliche Familienbiografie. Der Großvater war zunächst Maler und Bildhauer, im Stall entstanden Skulpturen, die er als Autodidakt schuf. Bereits früh war Hiller von der Fotografie fasziniert. Die erste Kamera

fertigte er aus einer Zigarrenkiste, später wurde daraus sein Beruf.

1923 eröffnete er das Fotogeschäft. Seine Frau Maria und sein Sohn Kaspar junior führten es ab 1946. Nach dem frühen Tod von Kaspar junior übernahm Hedwig 1958 das Fotostudio. Sie wurde die erste Berufsfotografin des Tals und führte das Erbe weiter. Auch das Buch mit den Eintragungen.

Neubau im Geiste der Haustradition

Nachdem Hedwig Berchtel verstorben und das Fotoerbe in die Sammlung des Bregenzerwald Archivs übergegangen war und für eine Ausstellung im vorarlberg museum vom 27. Mai 2023 bis April 2025 aufbereitet wurde, musste entschieden werden, was mit dem Haus in Bezaun passiert. „Dass es erhalten bleibt, war klar“, sagt Rudolf Berchtel. „Es ist das Haus meiner Familie und Kindheit. Sven und Markus wollten ihr Büro ins Dach über den Fotoladen erweitern und ich habe mir überlegt, ins Vorderhaus einzuziehen. Doch schnell zeigte sich, dass das Gebäude nicht zu sanieren war. Also mussten die Architekten tüfteln.“

So ist rund um den original erhaltenen Fotoladen ein neues Gebäude entstanden, das Elemente der Formensprache eines alten Bregenzerwälderhauses übernimmt und damit spielt, ohne sich anzubiedern, und im Inneren Komfort für Wohn- und Arbeitsplatz schafft, der den heutigen Ansprüchen nachkommt. „Für die Erweiterung unseres Büros wollten



Im Vorderhaus befindet sich Rudolf Berchtels Wohnung mit Küchen-Wohnraum über zwei Stockwerke

wir die Ideen Leopold Kaufmanns aufnehmen und weiterschreiben“, sagen Innauer und Matt. Eine hängende Treppe aus dunklem Metall bildet den Übergang in das obere Geschoß. Dort findet sich das Raumkonzept des Fotoladens wie gespiegelt: Richtung Süden unter dem großen Vordach ein großes Fenster, das Licht für die Arbeitsplätze bringt, eine hohe Decke und die zarten, eleganten Balken, die bereits das Untergeschoß prägen.

Rund zehn bis zwölf Mitarbeitende sind mittlerweile im Büro von Innauer-Matt beschäftigt. Im Vorderhaus wurden im Erdgeschoß zwei Wohnungen errichtet, für Architekt*innen, die hier projektweise

angestellt sind. „Wir mögen das sehr, wenn in unserem Büro ein, zwei Mitarbeiter*innen jeweils von außen kommen, eine andere Sprache sprechen. Das tut uns allen gut. Da es aber in Bezau sehr schwierig ist, eine Wohnung für ein Jahr zu finden, ist das jetzt die perfekte Lösung.“

Über den Wohnungen für die Mitarbeiter*innen liegt das Reich Rudolf Berchtels. Eine zweistöckige Wohnung, die nach dem Eingangsbereich in einen großzügigen, offenen, hellen Küchen-Wohnraum führt, der sich über zwei Stockwerke und die gesamte Breite des Hauses erstreckt. Wo früher kleine Räume, wie die Stube und das Elternschlafzimmer, mit



Birgit Feierl über den berühmtesten Autor aus dem Bregenzerwald, Franz Michael Felder

Hier Schoppernau, dort Frankfurt

Vor kurzem habe ich endlich einmal Frankfurt bereist und das berühmte Goethe-Haus am Großen Hirschgraben besucht, das Geburtshaus des Dichters, in dem er Kindheit und Jugend verbrachte, bevor er nach Weimar ging. Mit seinen Eltern und Schwester Cornelia lebt der junge Goethe hier ein sorgenfreies, luxuriöses Leben, in prunkvollen Wohnräumen mit einer reich bestückten Bibliothek, dem Gemäldekabinett, einem Musikzimmer und dem Dachgeschoß – in dem das Puppentheater, das er als Kind erhielt, zu sehen ist – sowie sein Giebelzimmer, in dem er schrieb und sein Jusstudium abschloss. In „Aus meinem Leben. Dichtung und Wahrheit“ hat Goethe das Haus und Leben im Hirschgraben beschrieben.

„Aus meinem Leben“ benennt auch Franz Michael Felder sein autobiografisches Werk. Die literaturwissenschaftliche Forschung hat schon mehrfach nicht nur auf die Parallele der Titelgebung hingewiesen, sondern auch auf jene im Beginn beider Texte: „Am 28. August 1749, Mittags mit dem Glockenschlage zwölf, kam ich in Frankfurt am Main auf die Welt“, schreibt Goethe – bei Felder, der Goethe zeitlebens verehrt hat, heißt es, syntaktisch beinahe ident: „Am 13. Mai des Jahres 1839, morgens zwischen 6 und 7 Uhr, kam ich in Schoppernau, dem hintersten Dorfe des inneren Bregenzerwaldes, zur Welt.“ Hier endet allerdings jede Parallele: Das ärmliche „Vaterhaus“ Felders ist nicht nur das Geburts- und Wohn-, sondern es wird auch, nach einem kurzen, kaum dreißigjährigen Leben, zum Sterbehaus. Von einigen durchaus beachtlichen Reisen abgesehen, bleibt Felders Leben eine „Dorfgeschichte“, wie er in einem Brief an Hildebrand 1869 sein letztes Werk nennt: „wenn ich mich ausruhen will, setze ich mich an den Schreibtisch und »erzähle aus meinem Leben« oder »meine Dorfgeschichte«. Welcher Titel gefiele Dir wohl besser?“

Was wäre aus Franz Michael Felder, der uns ein so beachtliches Œuvre hinterlassen hat, geworden, hätte er die Startvoraussetzungen des Weimarer Dichterfürsten gehabt?

niedrigen Decken waren, ist jetzt Luft überm Kopf bis unters Dach.

Gemütlich ist es trotzdem, dafür sorgen Materialien wie Holz und Stein sowie ein zentraler, raumhoch eingebauter Kachelofen, schlicht weiß gekalkt.

„Bevor die Wohnung fertig war, habe ich schon etwas gebraucht, bis ich mich in der Vorstellung vom alten Haus verabschiedet habe“, erzählt Berchtel. „Seitdem ich eingezogen bin, ist das gänzlich anders. Es stimmt für mich bis in jede Ecke, auch wenn die Räume neu sind.“

Was die Architekten belassen haben, sind Positionen und ungefähre Größe der Fenster. Neu ist deren Ausführung.

„Wir wollten die Anmutung der Fenster des Bregenzerwälderhauses bewahren“, erklärt Markus Innauer. „Aber wir wollten keine Nachbauten der alten Doppelfenster. Gemeinsam mit Claus Schwarzmann, dem Experten im Wald, wenn es um Fenster geht, haben wir dann diese dreigeteilten Fenster entwickelt. Die Mittelteile lassen sich öffnen, die flankierenden Scheiben sind fix, durch die Längs-Holzstreben erinnern sie an die alten Fenster und sprechen doch eine völlig neue Sprache.“

Im Obergeschoß der Wohnung über dem Eingangs-, Schlaf- und Badbereich liegen die Arbeitsräume von Rudolf Berchtel. Ein Büro mit Schreibtisch und das Musikzimmer. Eine Orgel steht an der Holzwand, daneben ein

Cembalo. Eben erst zum Mobiliar hinzugekommen ist ein samtenes Sofa in dunklem Grün.

„Das stammt noch von meinem Großvater aus dem alten Haus, es wurde eben erst fertig restauriert und geliefert“, freut sich Berchtel.

Für ihn schließt sich ein Traditionskreis, wenn er an diesem Platz in

seinem neuen Haus auf dem Sofa sitzt und sein Blick aus dem Fenster fällt.

Im Sommer wird der Wind Berchtels Orgeltöne über die Wiesen Richtung Kanisfluh tragen, dorthin, von wo bereits sein Großvater die Kamera- linse auf Bezau gerichtet hatte. Eine „Korrespondenz“ über die Zeit hinweg.

Carina Jielg



Rudolf Berchtel im Musikzimmer vor seiner Orgel

.....

Sonderausstellung: Hiller.

Das fotografische Gedächtnis des Bregenzerwalds

vorarlberg museum, Bregenz, bis April 2025

Egal ob Hochzeitsfotos, Erinnerungen an die Erstkommunion oder Bilder von Verstorbenen: Im Bregenzerwald war das im Jahr 1923 gegründete Fotostudio Hiller in Bezau die erste Adresse für Fotografie. Kaspar Hiller und seine Kinder dokumentierten über sieben Jahrzehnte das Leben in und die Veränderungen der Tal-schaft. Anhand der umfangreichen Fotosamm- lung erzählt der Kurator und Fotokünstler Arno Gisinger auch ein Stück weit die Geschichte des Bregenzerwaldes.

www.vorarlbergmuseum.at

.....



Werkraum Bregenzwald

Das enge und produktive Zusammenwirken von Architektur und Handwerk hat im Bregenzwald Tradition. Rund hundert der innovativsten Handwerker*innen, von Tischler*innen bis zu Textildesigner*innen, haben sich im Werkraum Bregenzwald zusammengeschlossen. Als Plattform organisiert der Werkraum Bregenzwald Ausstellungen, Wettbewerbe und Vorträge. Seit 2016 besteht die Werkraum-schule, eine Kooperation mit den Bezauer Wirtschaftsschulen. Das pionierhafte Schulmodell soll beitragen, Nachwuchs in Handwerksberufen zu sichern.

Werkraum Haus

In Andelsbuch steht das vom Schweizer Architekten Peter Zumthor entworfene und von Mitgliedsbetrieben errichtete Ausstellungs- und Veranstaltungsgebäude. Im Shop sind regional hergestellte Handwerksprodukte und einschlägige Fachliteratur erhältlich.

Öffnungszeiten:

Di – Fr 10 – 18 Uhr, Sa 10 – 16 Uhr

An Feiertagen geschlossen.

Werkraum Depot

Mehr über die Möbel und Handwerksbetriebe aus dem Werkraum Bregenzwald kann man bei einer Führung durch das Depot im Werkraum Haus in Andelsbuch erfahren. Es ist eine Studiensammlung zu Handwerk und Design aus der Region. Die Exponate sind größtenteils Ankäufe aus dem Gestaltungswettbewerb Handwerk+Form für die Sammlung des vorarlberg museum. Führungen durch das Depot finden auf Anfrage statt.

www.werkraum.at

Sommer in der Flasche

Ein international konkurrenzfähiger Dry Gin kommt aus Au-Rehmen. In der Bergbrennerei Löwen entsteht ein Sortiment von rund fünfzig Spirituosen. Jeden Donnerstag und Freitag können Gäste kostenlos dem Brenner über die Schulter schauen und verkosten



„Im Prinzip ist unser Produkt der Sommer, in der Flasche konserviert.“ Brenner Oliver Huber

⋮ **Der Duftmix** aus unterschiedlichen Aromen steigt sofort in die Nase. Rund dreißig Tanks aus Steinzeug stehen hier im Reifekeller unter dem Gasthaus. 1.000 Liter fasst jeder. Hinzu kommt ein Barriquefass für den Wood Gin, ein Löwen-Bestseller. In diesen wuchtigen Gefäßen ruhen reine Destillate. „Den Begriff ‚Brand‘ kennen die meisten bei einer Führung“, sagt Brenner Oliver Huber. „Vor allem, wenn sie in der Nachbarschaft einen Bauern haben, der seine Äpfel, Birnen, Kirschen oder Zwetschgen zum Obstbrand veredelt.“

Den „Geist“ hingegen weniger. Da bilden Kräuter, Wurzeln, Blüten, Samen und Nüsse – sogenannte Botanicals – die Grundlage. Von einigen Tagen bis zu mehreren Wochen werden sie „mazeriert“, das heißt in hochprozentigem Alkohol angesetzt. Am Ende des mehrstufigen Prozesses steht dann beispielsweise ein mindestens ein Jahr lang gereifter Dry Gin.

Huber ist ein Kenner seines Fachs. Zunächst arbeitete er als selbstständiger Kräuterpädagoge. Berufsbegleitend machte er in Berlin eine Ausbildung zum Destillateur. Nun legt er im Löwen die Basis für ein Sortiment vom Bergwiesenschnaps bis zum Bio-Marillen-Brand, vom Rehmer Bitter über den Ziegen Sig Likör bis zum Absinth. Letzterer ist, gemeinsam mit Wermut und Gin, bei der Kundschaft sehr beliebt. Das gilt auch für einen cremigen Likör namens Ginolade, der seine Komponenten schon im Namen trägt.

Was die Spirituosen aus dem Löwen auszeichnet? „Bei uns steckt viel Lokalkolorit drin. Ein gutes Beispiel ist der Bergwiesenschnaps aus Bergheu und den darin enthaltenen Wildkräutern hier vor Ort“, erklärt Huber und bringt einen bildhaften Vergleich: „Wenn das Heu durch die Kuh geht, wird es zu Bergkäse. Und wenn es durch unsere Brennblase geht, entsteht der Schnaps. Im Prinzip ist unser Produkt der Sommer, in der Flasche konserviert.“ Das Um und Auf für seine Arbeit



Das altherwürdige Gasthaus Löwen in Au mit neuem Geist

sind beste Rohstoffe. „Der Brenner hat keine Möglichkeit, die Qualität durch die Destillation zu verbessern. Es geht darum, die Qualität der Ausgangsmaterialien beizubehalten bzw. nicht zu verschlechtern.“

Eigentümerin der Bergbrennerei ist die Familie Prinz in Hörbranz. Dort, wenige Kilometer vom österreichischen Ufer des Bodensees entfernt, wird seit Generationen Schnaps in großem Stil produziert – quantitativ wie qualitativ. Prinz kaufte den Löwen im Jahr 2010. Schritt für Schritt wurden Brennerei und Gastronomie ausgebaut.

Für den Löwen-Geschäftsführer Gernot Bischofberger (siehe S. 46) ist die

Entwicklung noch lange nicht abgeschlossen. Ihm schwebt ein „Genuss-haus“ in einem separaten Gebäude vor. Detaillierte Pläne gibt es bislang nicht, sehr wohl aber eine Vision. „An verschiedenen Stationen erfahren Gäste interessante Hintergründe zur Geschichte des Hauses, zur Brennkunst und den verwendeten Kräutern“, stellt sich Bischofberger vor. Darauf eine Gin-Special-Edition „Leo Nobile“ mit gelb leuchtendem Safran!

Thorsten Bayer

Bergbrennerei Löwen

www.bergbrennerei-loewen.at

Für Jasser und feine Gaumen

Jasser sind auch Jasserinnen und spielen ein Kartenspiel namens Jassen – etwa regelmäßig jede Woche im Gasthaus Löwen in Au. Das Traditionshaus hat unter seinem Chef Gernot Bischofberger aber auch eine besondere kulinarische Note bekommen

Der Löwen Au ist ein traditionsreiches Gasthaus mit angeschlossener Brennerei. Vor zwei Jahren hatte der Bregenzerwälder Haubenkoch Gernot Bischofberger es übernommen und als Ziel für Gourmets etabliert. Skifahrer*innen und Jasser*innen fühlen sich in den ebenso gemütlichen wie eleganten Räumlichkeiten auch wohl. „Das Haus soll leben, jeder ist willkommen“, sagt Bischofberger. Das Tagesangebot an diesem nasskalten Mittwoch verrät einiges über das Gasthaus und Bischofbergers Philosophie: Auf der Tafel am Eingang stehen Beuschel und Austern. So eine Kombination gibt es vermutlich nicht häufig. Im wunderschönen, weitläufigen Haus wird sie mit größter Selbstverständlichkeit angeboten.

Auf der Standardkarte ist Gutbürgerliches von Käsknöpfele über Wurstsalat bis Tafelspitz zu finden. Sehr beliebt ist der Kaiserschmarren – siehe Rezept. Hinzu kommen ständig wechselnde Empfehlungen des Chefs für Feinschmecker*innen. Beispielsweise Foie gras, also Gänse- oder Entenstopfleber: „Davon verarbeite ich derzeit pro Woche zwei Kilogramm. Das Gericht läuft richtig gut.“



Gernot Bischofberger bringt frische, feine Küche in das alte Gasthaus Löwen

Gernot Bischofbergers Küchenmaxime ist schlicht, aber anspruchsvoll: „Qualität, Qualität, Qualität.“ Damit hat er sich einen guten Ruf erarbeitet. Seine Stationen seit seiner Kochlehre im Hotel Post Bezau: renommierte Häuser wie das Grandhotel in Davos, Thurnher's Alpenhof in Zürs am Arlberg und das Falstaff im Casino Bregenz. Immer wieder sind Gäste zu Besuch, die ihn von früher kennen. „So fahren auch die Ländler in den Wald“, sagt er lächelnd. „Ländler“ meint Personen aus dem Rheintal.

In den holzgetäfelten Stuben sitzen auch Gäste, die gerade von der Skipiste kommen und das Angebot der durchgängig warmen Küche sehr schätzen. Jeden Freitag trifft sich eine Gruppe zum Jassen, gut besetzt ist auch der Stammtisch. Ein

bemerkenswerter Gästemix, wie man ihn nicht überall findet. Das ist ganz nach dem Geschmack von Gernot Bischofberger: „Wir sind immer noch ein Gasthaus. Hier soll es nicht steril oder steif zugehen, hier soll man lachen dürfen. Der Löwen ist für alle da.“

Die Küche überzeugt die feinsten Gaumen – sofort gab es für den Löwen zwei Gault-Millau-Hauben. Die Juror*innen schwärmen von einem gelungenen „Spagat zwischen regional-alpin bis hin zu international-luxuriös“ in einem „Gasthaus-Juwel“.

Das über 120 Jahre alte Haus liegt nicht nur mitten im Ort, es ist auch seit jeher von zentraler Bedeutung. Das denkmalgeschützte Gebäude war bis in die 1960er-Jahre Gasthaus und Pension, der Löwensaal im ersten Stock diente als Schule. Abends fanden Bälle und kleine Konzerte statt. 1965 wurde der Löwen geschlossen. Genau fünfzig Jahre später sperrte er nach einer aufwändigen Restaurierung wieder auf.

Bischofberger orientiert sich an der französischen Küche, etwa bei der Komposition seiner Saucen. Zu einem besonders feinen Geschmack trägt hierbei die richtige Spirituose bei. Dafür ist die Bergbrennerei unter demselben Dach ideal – „ein Schlarraffenland für einen Koch“, wie er sagt. Regionalität spielt eine große Rolle. Das gilt für zahlreiche Zutaten, für einheimische Mitarbeiter*innen und für Bischofberger selbst: Er kam im Nachbardorf Bizau zur Welt und wohnt heute in Schoppernau, zehn Gehminuten vom Löwen entfernt.

Thorsten Bayer



Rezept
Kaiserschmarren von Gernot Bischofberger

.....
für 4 Portionen:

Zutaten

- 300 g Magertopfen
- 4 Eigelb
- 50 g Mehl
- 100 g Rahm
- Abrieb einer halben Zitrone
- 1 Prise Salz
- 4 Eiweiß
- 4 EL Zucker
- 1 Schuss Almglöher (Zimtlükör)

Zubereitung

Das Eiweiß aufschlagen und nach und nach die Hälfte des Zuckers dazugeben und steif schlagen.
 Den Topfen mit dem Eigelb glattrühren. Mehl, Rahm, restlichen Zucker, eine Prise Salz, Zitronenabrieb begeben und kurz mit dem Schneebesen verrühren. Dann das geschlagene Eiweiß unterheben und der Masse einen Schuss Almglöher (Zimtlükör) hinzufügen.
 Die Topfenmasse in ein Backgeschirr füllen und bei 185 °C Ober- und Unterhitze bis zu 20 Minuten backen. Den Topfenschmarren aus dem Ofen nehmen und mit Puderzucker bestreuen. Mit Früchte-Kompott und/oder Eis servieren.



La Dolce Vita im Bregenzerwald

Das gastronomische Niveau ist im Bregenzerwald anerkannt hoch. Darauf können sich auch Fans von süßen Spezialitäten verlassen: ob mitten im Skigebiet, am Hang oder unten im Tal, ob bei hausgemachtem Apfelstrudel, Kuchen, bei Kaiserschmarren, Torten, Buchteln oder Riebelknödeln

1 Jagdgasthaus Egender SCHÖNENBACH

Dieser Betrieb ist nicht nur für die legendären Käsknöpfe bekannt, sondern auch für seine Riebelknödel. „Sie sind unser absoluter Renner, ich kann sie auf keinen Fall von der Karte nehmen“, erzählt Mariette Egender. Vor vielen Jahren ist sie eher zufällig auf das einfache Rezept gestoßen, worauf sie richtig stolz ist. „Das einzige Rezept, das ich nicht herausgebe.“
www.jagdgasthaus-egender.at

3 Bergrestaurant Niedere ANDELSBUCH

Das weite Panorama ist ein guter Grund für einen Ausflug auf den Andelsbacher Hausberg. Jasmins täglich wechselnde Kuchen und Strudel überzeugen mindestens genauso. Bei dieser Wirtin, einer gelernten Konditorin, sind Gäste in den besten Händen und auf der Höhe.
www.bergrestaurant-niedere.at

5 Berggasthof Simma MELLAU

Schoko-Brownies, Germknödel, Apfelstrudel, Eisbecher „Coupe Dänemark“ sowie hausgemachte Kuchen und Torten – hoch über den Dächern von Mellau ist ein süßer Einkehrschwung purer Genuss. Dafür sorgen die Gastgeber*innen Elisabeth und Walter bei der Bergstation der Mellaubahn. Besonders beliebt ist der großzügig portionierte Topfenstrudel mit Vanilleeis.
www.restaurant-simma.at

2 S'Frie SCHOPPERNAU

Ein eigenartiger Name für ein Café? Nicht im Wälder Dialekt, in dem „frie“ angenehm, fein oder gemütlich bedeutet. Die Kaffeebohnen liefern zwei Röstereien aus Bezaun bzw. Dornbirn. Neben dem lässigen Ambiente sind Theresas Kuchen und Torten starke Argumente für einen Besuch. Der Gourmetführer Falstaff hat bemerkenswerte 91 von 100 Punkten vergeben – zu Recht!
www.adler-apartments.at/sfrie

4 Café Angelikahöhe SCHWARZENBERG

Geschmackvoll zeigt sich das Café Angelikahöhe architektonisch wie kulinarisch. Himbeerroulade, Käsetopftorte mit Meringue, saisonale Obstkuchen sowie Schoko- und Nusstorten stehen bei den Besucher*innen hoch im Kurs – wie auch die Möglichkeit, diese Köstlichkeiten nach Hause mitzunehmen.
www.angelikahoehoe.at

6 Badhus LINGENAU

Kuchentiger und Kaffeetanten, Schokolohics und Suppenlöffler sind hier an der richtigen Adresse. Neben den exzellenten Kuchen aus eigener Produktion, auch glutenfrei oder vegan, bietet das Badhus einen Unverpacktladen. Nachhaltiger Konsum und Genuss in entspannter Atmosphäre und zeitlos gemütlichen Räumlichkeiten.
www.badhus.at

7 Der Hirschen SIBRATSGFÄLL

Familie Dorner führt den „Hirschen“ in fünfter Generation. Ein ähnlicher Dauerbrenner sind hier die heißgeliebten Buchteln mit Vanillesauce. Übrigens: Teilnehmer*innen der kulinarischen Winterwanderung zwischen Sibratsgfall und Schönenbach beginnen und beenden ihre Tour hier. Zum süßen Abschluss stehen neben Apfelstrudel natürlich auch Buchteln zur Wahl.
www.derhirschen.at

Foto: Nadine Lerho



8 Gasthof Alpenblick SULZBERG

Der Name ist Programm: Die Aussicht auf Gipfel der deutschen und österreichischen Bergwelt sucht ihresgleichen. Was sich auf dem Teller abspielt, kann sich ebenso sehen lassen. Neben nationalen Köstlichkeiten von der Linzertorte bis zum Marillenkuchen lockt der bosnische Nusskuchen – natürlich alles hausgemacht.
www.alpenblick.co.at

9 Hochalphütte WARTH

Hochalphütte bedeutet Hochgenuss. Bei der Lage zwischen Hochalp- und Karhornbahn sind Wintersportler*innen besonders gern zu Gast. „Regional kocht es sich am besten“, findet die Inhaberfamilie Jäger. Bei Liftbetrieb ist die urige Hütte von 9 bis 17 Uhr geöffnet.
www.jaegeralpe.at

10 Walisgaden DAMÜLS

Skifahrer geben sich hier die Klinke in die Hand, denn der Gasthof liegt mitten auf der Piste. Besonders lieben die Gäste ebenso wie Chefin Heike Straßhofer-Madlener selbst den hausgemachten Topfen- und Apfelstrudel mit Vanillesauce, Rahm oder Eis. Abends kommen Naschkatzen und -kater zu Kaiserschmarren mit Zwetschgenröster oder Apfelmus.
www.walisgaden.at

Buchbare Winter-Angebote

Aktion Kinderschnee

Familien urlauben besonders günstig.

Kinder zwischen 3 bis 6 Jahre (Jahrgänge 2018/2019/2020) fahren 6 Tage gratis Ski und können kostenlos einen 4-tägigen Ski-kurs besuchen.

Voraussetzung: mindestens 7 Übernachtungen in Begleitung eines Erwachsenen.
Angebot gültig: 13. – 20. Jänner 2024,
2. – 9. und 9. – 16. März 2024



Foto: Benjamin Schlachter

SKI Bregenzerwald

3 Übernachtungen, 3Täler-Skipass für 3 Tage.
Das Angebot ist in der Nebensaison gültig.

SKIwoche Bregenzerwald

7 Übernachtungen, 3Täler-Skipass für 6 Tage.
Das Angebot ist in der Nebensaison gültig.

Winter Aktiv Bregenzerwald

3 Übernachtungen, 1 geführte Schneeschuh-wanderung samt Rodelpartie, Leihausrüstung,
Ticket Berg- und Talfahrt.

Wintergenuss Bregenzerwald

3 Übernachtungen, Gutschein für eine kulinarische Winterwanderung mit Frühstück, Mittagessen und Dessert.

Winterwandertage Bregenzerwald

4 Übernachtungen, Tickets für Bus- und Bergbahnfahrt, Gepäcktransport von Hotel zu Hotel, Transfers, Wanderkarten, Streckenbeschreibungen, Busfahrplan, Ortspläne.

Langlauf- & Wohlfühltag Bregenzerwald

4 Übernachtungen, Gutschein für einen Langlaufkurs mit 2 Einheiten.

Weitere Informationen & Buchung:

[www.bregenzerwald.at/
buchbare-angebote](http://www.bregenzerwald.at/buchbare-angebote)



Kulturelle Treffpunkte

Die lebendig und lebensnah gestalteten Museen im Bregenzerwald geben Einblicke in die Region und die Lebenskultur ihrer Bewohner*innen in geschichtlicher und gegenwärtiger Hinsicht. Beleuchtet werden dabei auch außergewöhnliche Persönlichkeiten, die die Talschaft maßgeblich geprägt haben und von ihr geprägt wurden.



Foto: Ludwig Berchtold

Heimatmuseum Alberschwende

www.alberschwende.at

Bahnhof Andelsbuch

www.bahnhof.cc

Hans Bach Kino im Jöslar, Andelsbuch

www.joeslar.at

Werkraum Haus Andelsbuch

www.werkraum.at

Barockbaumeister Museum Au

www.barockbaumeister.at

Vorarlberger FIS Skimuseum

Kulisse Pfarrhof Damüls

www.damuels.at

Egg Museum

www.eggmuseum.at

KUNO Kinderkultur, Egg

www.kunokinderkultur.at

Frauenmuseum Hittisau

www.frauenmuseum.at

Lesesalon Krone Hittisau

www.krone-hittisau.at

BUS:STOP Krumbach

www.krumbach.at

Franz Michael Felder Museum & KulturTour App, Schopponau

www.au-schopponau.at

Angelika Kauffmann Museum Schwarzenberg

www.angelika-kauffmann.com

Schwarzenberger Advent

www.schwarzenberg.at

Sulzberg-Thal: ThalsaalKultur

www.thalsaalkultur.at

Weitere Informationen über die Kulturangebote

[www.bregenzerwald.at/
kultur](http://www.bregenzerwald.at/kultur)





skinfit

BEREIT FÜR DIE NÄCHSTE TOUR?

HOCHFUNKTIONELLE SPORTBEKLEIDUNG

› FÜR ALLE, DIE BEI IHREN ZIELEN KEINE KOMPROMISSE MACHEN.

› SKINFIT SHOPS EGG | DORNBIRN | KOBLACH | NENZING

› SKINFIT.EU



Kulinarisch Winterwandern bregenzerwald



Schritt für Schritt von Gang zu Gang

Wandern Sie durch eindrucksvolle Winterlandschaften und genießen Sie dabei ein regionales Bergfrühstück, Mittagessen und Dessert in verschiedenen Berggasthäusern und Restaurants.

Preis pro Person: ab € 52

Weitere Informationen & Buchung:
www.bregenzerwald.at/kulinarisch-winterwandern



.....

bregenzerwald
podcast



**Wald
und
Welt**

Eine akustische Reise durch den Bregenzerwald.
Wir gewähren einen Einblick hinter die Kulissen,
blicken über den Tellerrand hinaus und tiefer in
den Bregenzerwald hinein.

Zu hören auf bregenzerwald.at/podcast
und überall, wo es Podcasts gibt.



3 Täler-Skipass – Skigebiete Bregenzerwald



Die SPORTLICHEN Skigebiete

- 1 Damüls-Mellau-Faschina
- 2 Warth-Schröcken SKI ARLBERG
- 3 Au-Schoppernau – Diedamskopf

Die FAMILIÄREN Skigebiete

- 4 Egg – Schetteregg
- 5 Schwarzenberg – Bödele & Haldenlifte
- 6 Andelsbuch-Bezau – Niedere
- 7 Hittisau-Riefensberg – Hochhäderich
- 8 Riefensberg – Hochlitten

Die DÖRFlichen Skilifte

- 9 Au – Grünholzlift
- 10 Sibratsgfall – Krähenberg
- 11 Hittisau – Hittisberg
- 12 Sulzberg – Dorflift und Skilift Hagenberg
- 13 Reuthe – Baienberg
- 14 Bizau – Übunglift Hütten

Was den Bregenzerwald als Skiregion auszeichnet, sind seine variantenreichen Skigebiete für Könnler*innen und für Einsteiger*innen, für Familien und für Sportler*innen. Die Entfernungen zwischen den Skigebieten sind angenehm kurz. Für die bequeme und umweltfreundliche Anreise sind Skibusse im Einsatz. Der 3 Täler-Skipass gilt für insgesamt 39 Skigebiete im Bregenzerwald, im Großen Walsertal, im Tiroler Lechtal und im Allgäu. www.3taeler.at

Gefällt Ihnen unser reisemagazin? Dann lassen Sie sich keine neue Ausgabe entgehen!

Bestellen Sie ein Abo (sechs Ausgaben) des reisemagazin und genießen Sie das einmalige Flair des Bregenzerwaldes! Den Duft und die entspannende Wirkung des Bregenzerwaldes entdecken Sie auch im Molkepflegeset von Metzler Naturhautnah. Sie bekommen ein Molkepflegeset zu Ihrer Abobestellung kostenfrei dazu.



Ihr Abo-Vorteil!
6 x reisemagazin
+
Molkepflegeset
von Familie Metzler

6 Ausgaben zum Preis von € 35 (EU-Raum) bzw. € 45 (Liechtenstein, Schweiz). Das Abo endet automatisch nach dem Erhalt der 6. Ausgabe. Als persönliches Dankeschön senden wir Ihnen nach der Bezahlung der Abo-Rechnung ein Molkepflegeset von Familie Metzler zu: www.molkeprodukte.com (Eine Barablöse ist nicht möglich).

Abo-Bestellung: Bregenzerwald Tourismus | T +43 (0)512 2365 | info@bregenzerwald.at | www.bregenzerwald.at



3TÄLERPASS- SAISONKARTE

DEIN GRENZENLOSES
SKIVERGNÜGEN
BIS 17.12.2023 GÜNSTIGER



39 SKIGEBIETE
181 LIFTANLAGEN
436 PISTEN-
KILOMETER



3TÄLERPASS



DEDICATED
TO ALL WATCH
LOVERS.

www.huber-juwelier.at


HUBER

