reisemagazin

bregenzerwald

Christina Düringer
wandert mit ihrem Vater Helmut

sommer 2024

Radtouren, alphart
Wandern, aber klar!
Im Baumhaus
Eierkuriere am Berg
Gold für Kellerbier
Jogis Frischfleisch
Ewiges Eis im Mund

Ausgabe 30 | € 5,50 | www.bregenzerwald.at

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.

Editorial

Cornelia Kriegner ist Geschäftsführerin von Bregenzerwald Tourismus

Leben in und mit der Natur

In den 23 Dörfern des Bregenzerwaldes, einer gewachsenen Kulturlandschaft, leben ständig rund 32.000 Menschen. Im Sommer und im Winter, ja das ganze Jahr über laden wir Gäste ein, in unsere Region zu kommen, um den Menschen hier, die mit viel Freude in den unterschiedlichsten Bereichen tätig sind, zu begegnen. Auch in dieser Ausgabe vom reisemagazin Bregenzerwald stellen wir wieder einige dieser Persönlichkeiten mit ihren Beschäftigungen vor.

Was sie alle eint? Die Liebe zur Natur. Ob Rennrad fahrend in Sibratsgfäll, gemütlich unter alten Kastanienbäumen in einem traditionellen Gastgarten in Schoppernau sitzend, schaukelnd hoch oben in Damüls mit einem weiten Ausblick auf die umliegende Bergwelt oder Lyrik lesend auf einem ihr gewidmeten Weg im Wald in Egg. Wer Natur will, darf ein Umweltbewusstsein zeigen. Darum schlagen wir im Rahmen einer Wanderung den Landbus Bregenzerwald als Verkehrsmittel vor, mit dem unter anderen auch vier Mitarbeitende der Lebenshilfe Bezau und ein Bregenzerwälder Bergführer mit seiner Tochter unterwegs sind. So kommen sie bequem zum reichhaltigen Angebot unserer Region und sind bei der Wahl ihrer Wanderziele und-routen freier, weil sie nicht an den Ausgangspunkt zurückkehren müssen, wo das Auto auf sie wartet.

Naturprodukte zu veredeln, sei es Milch, Hopfen oder Fleisch, haben sich viele Menschen hier zur Aufgabe und zum Beruf gemacht. Etwa die Mitglieder der KäseStrasse Bregenzerwald, der Geschäftsführer und der Braumeister der Brauerei Egg oder ein musikalischer Metzger aus Leidenschaft.

Den Bregenzerwald kann man sogar im Schlaf genießen, in Baumkronen und umgeben von Blättern wie in einem Baumhaus in Sulzberg. Oder man staunt über Häuser in der Region ob ihrer exzellenten Holzbaukunst.

Ich wünsche viel Vergnügen beim Lesen unserer Geschichten und empfehle Ihnen den vielfältigen und abwechslungsreichen Naturgenuss im 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. 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 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: Autor in Vorarlberg
Thorsten Bayer: Journalist in Vorarlberg
Christina Düringer: Journalistin in Vorarlberg
Birgit Feierl: Germanistin und Autorin
Toni Innauer: Olympiasieger im Skispringen, Sportexperte und Unternehmer
Carina Jielg: Kulturredakteurin beim ORF Vorarlberg
Babette Karner: Autorin in Vorarlberg
Irmgard Kramer: Schriftstellerin
Bartholomäus Natter: Musiker und Autor im Bregenzerwald
Peter Natter: Philosoph und Autor in Vorarlberg
Alois Niederstätter: Historiker in Vorarlberg
Birgit Rietzler: Dichterin im Bregenzerwald
Georg Sutterlüty: Historiker und Autor im Bregenzerwald

T - MONA
Tourismus-Monitor Austria

Urlaubsland Österreich – Feedback geben und gewinnen!
Hier geht es zur Umfrage:
bregenzerwald.tmona.at

Bregenzerwald

Vorarlberg – Österreich

Widderstein
2.533 m
Mohnenfluh
2.544 m
Braunarlspitze
2.649 m
Zitterklapfen
2.403 m
Hoher Ifen
2.230 m
Warth
Diedamskopf
2.090 m
Schröcken
Faschina
Damüls
Kanisfluh
2.044 m
Schoppernau
Au
Damüls
Sibratsgfäll
Niedere
1.711 m
Schnepfau
Bregenzerach
Bizau
Mellau
Reuthe
Bezau
Andelsbuch
Egg
Hittisau
Schwarzenberg
Lingenau
Krumbach
Langenegg
Riefensberg
Doren
Sulzberg
Bödele
1.139 m
Alberschwende
Langen b. Bregenz
DORNBIRN
Pfänder
1.064 m
Achrain-Tunnel
A 14
Dornbirn Nord
BREGENZ
Bregenzerach
BODENSEE
Rhein

Österreich | VOR ARL BERG

www.vorarlberg.travel

Inhalt

Sommer 2024

Bregenzerwälder Baumikonen **4**
Rosskastanien beim Adler

Radtouren, hart wie Alparbeit Die Radsportlerin Monika Albrecht erzählt vom Radsport auf Wegen und Straßen im Bregenzerwald **6**

Wandern wozu? Gute Gründe Helmut Düringer, Berg- und Skiführer, erläutert seiner Tochter Christina, warum er am liebsten in den Bergen unterwegs ist **10**

Gewitter im Blätterdach Ein Aufenthalt im Baumhaus der Familie Baldauf in Sulzberg **14**

26 Vom Hören und Singen
Ein Porträt des Musikers und Komponisten George Nussbaumer

28 Land der Schaukeln
Eine bewegende Erfahrung

30 Klimawandel ist Käse
Der Historiker Alois Niederstätter erzählt, wie der Käse in den Bregenzerwald kam

Mit den Eierkurieren am Berg Jasmin Wohlgenannt vom Bergrestaurant auf der Alpe Niedere hat einen Eierkurierdienst eingerichtet **18**

Vom Lesen in sich selbst Der Philosoph Peter Natter beschreibt Philosophen im Land **24**

32 Im Himmel der Menschen
Der Historiker Georg Sutterlüty spricht mit Doris Franz über ihren Lyrikweg

38 Gold für Kellerbier
Das Kultbier der Egger Brauerei

42 Der Jogi rockt die Metzgerei
Johannes Bischof und seine Arbeit mit lokalen Fleischprodukten

Kolumnen:
Aus der Luft gegriffen **13**
Baummeldungen **17**
G'hörig Wälderisch **23**
Aus dem Werkraum **36**
Felder und Wälder **41**

Service:
Gäste-Card Bregenzerwald & Großes Walsertal **49**
Buchbare Angebote **50**
Kulturelle Treffpunkte **50**

47 Käse, das gelbe Juwel
Einige Mitglieder des Vereins KäseStrasse Bregenzerwald mit ihren Alpen und selbstgemachten Produkten

48 Ewiges Eis
Köstliches Speiseeis im Bregenzerwald

Impressum: Herausgeber und Medieninhaber: Bregenzerwald Tourismus GmbH, Gerbe 1135, 6863 Egg, Österreich
Konzeption/Redaktion: Fuchs & Partner, Wien Konzeption/Gestaltung: Frank Broger Fotografie: Dominic Kummer Druck: Samson Druck, Salzburg

Kastanienbäume im Gastgarten des Hotel Adler in Schoppernau

Um 1900 wurden vor dem Gebäude des Gasthofes Adler in Schoppernau fünf Rosskastanienbäume gepflanzt. Sie sollten wohl den Gastgarten beschatten. Vier davon sind zu Bäumen mit zwei Meter Stammumfang herangewachsen. Einer von ihnen wurde erst letztes Jahr durch eine Neupflanzung ersetzt. Ein mächtiger, hochstämmiger Birnbaum fiel vor einiger Zeit wegen Feuerbrandbefall unter der Axt, leider, wie man heute weiß, unnötigerweise. In den Sommermonaten speisen die Gäste mitten im Bergdorf im Schatten der Oase aus alten Kastanienbäumen.

Radtouren, hart wie Alparbeit

Bergig ist er, der Bregenzerwald. Das muss aber für Radsportler*innen nicht heißen, dass der Herzschlag bloß beim Mountainbiken auf Touren kommt. Hier verursachen die Straßen auch auf dem Rennrad Herzklopfen

Wenn die Landschaft schummrig wird, stimmt das Tempo am Rennrad. Bergauf kann das Schummrige vor Augen auch vom Kreislauf kommen

Auf der Alpe Batzen in der Nähe von Schröcken habe sie sich als Kind bei der Alparbeit ihre Ausdauer geholt, meint Monika Albrecht. Und die ist beträchtlich, sieht man sich ihre Touren am Rennrad oder Mountainbike an. Sie gibt ihre Erfahrung in Form von Tipps an Fans von Rennrädern und Mountainbikes gleichermaßen weiter

Lernte in den Pyrenäen, was eine Etappentour sein kann: Monika Albrecht

Wer gern mit dem Rennrad Pässe fährt und auch einige Prozent Steigung mag, ist im Bregenzerwald genau richtig, findet Monika Albrecht. Sie erkundet im Sattel nahe Ziele wie Furkajoch oder Flexenpass. Genauso zieht es sie für Tagestouren bis ins Schweizer Appenzell oder ins Tiroler Paznauntal. Dabei empfiehlt sie: „Nicht zu ehrgeizig sein."

Monika Albrecht war Mountainbikerin. Bis zu diesem Abenteuer in den Pyrenäen vor 16 Jahren: „Damals hatte ein guter Sportskollege zu seinem fünfzigsten Geburtstag die Einladung zu einer richtigen Etappentour bekommen, inklusive Begleitfahrzeug. Er meinte, ich soll auch mitkommen", erinnert sie sich. So entdeckte sie das Rennrad: auf einer einwöchigen Tour von Biarritz an der französischen Atlantikküste entlang der Pyrenäen bis nach Perpignan am Mittelmeer: 820 Kilometer und 18.000 Höhenmeter. „Da hat's mich gepackt."

Tipp

Mountainbike & Rad auf www.bregenzerwald.at
Gravelbike- und Mountainbike-Touren, Rennradtouren, Ladestationen, Bikeshops, Verleih, Fahrtechniktrainings und geführte Touren

Seither steigt sie zu Hause in Au zwei- bis dreimal pro Woche auf ihr Rennrad. Nach getaner Arbeit als Geschäftsführerin von Au-Schoppernau Tourismus zieht es sie häufig für eine kurze Tour auf den Hochtannbergpass. Nach anderthalb Stunden ist sie bereits wieder zu Hause. Am Wochenende darf es auch länger sein.

Eine ihrer Lieblingsstrecken mit einem „herrlichen Panorama" führt über Lingenau und Sibratsgfäll über die deutsche Grenze nach Tiefenbach und weiter in Deutschland bis zum Alpsee bei Immenstadt im Allgäu. Dann geht es über Oberstaufen, Krumbach, Schwarzenberg und Bezau zurück. Sieben Stunden dauert die Tour über 160 Kilometer. Ein strammes Pensum. „Ich mache mir einen schönen Tag in der Natur und genieße ihn. Fix und fertig komme ich nie nach Hause", erzählt sie. Sie schätzt auch die mittelschwere Tour über das Bödele nach Dornbirn und zurück: 89 Kilometer, vier Stunden Fahrtzeit.

Die Vorteile im Vergleich zum Mountainbike sind für sie ein leichteres Rad samt Gepäck und der deutlich größere Radius. „Mountainbiken und Rennradfahren sind zwei ganz verschiedene Sportarten." Sie mag beide und übt auch beide aus. Woher kommt ihre Fitness? „Ich habe meine Kindheit im Sommer auf der Alpe Batzen in der Nähe von Schröcken verbracht. Bei dieser Arbeit macht man eine Menge Kilometer. Das war wohl ein ganz guter Grundstein für meine Ausdauer." Im Winter macht sie Skitouren, übrigens häufig mit denselben Kolleg*innen, mit denen sie im Sommer Rad fährt. Im Bregenzerwald sind immer mehr Radfahrer*innen

unterwegs, Einheimische wie Gäste. Die Bedeutung für den heimischen Tourismus ist gestiegen. Das hat auch mit den E-Bikes zu tun. Mountainbikes mit Elektro-Unterstützung gibt es schon lange, mittlerweile auch Rennräder. Die Website „Roadbike Holidays“, laut eigener Beschreibung der Experte in Sachen Rennradurlaub, listet in Österreich, Deutschland und der Schweiz, in Italien und Slowenien 32 besonders geeignete Hotels auf. Zwei davon stehen im Bregenzerwald: der „Bären“ in Mellau und das „Gämsle“ in Schoppernau. Kriterien sind unter anderen ein videoüberwachter Fahrradraum, eine Werkstattecke, Massagen im Haus und ein Rückholservice.

Auf www.bregenzerwald.at, der Website von Bregenzerwald Tourismus, sind detaillierte Tipps zu Touren mit dem (Renn-)Rad zu finden. Viele stammen aus Monikas Feder. Für Einsteiger*innen beispielsweise eignet sich die leichte „Einfahrtour“ über Mellau und Bizau auf die Schnepfegg: In anderthalb Stunden werden dreißig Kilometer zurückgelegt. Wer weitere persönliche Tipps sucht, findet Monika im Tourismusbüro Au (montags bis freitags von 8 bis 12 und von 13.30 bis 17.30 Uhr, T +43 (0)5515 228817).

Thorsten Bayer

Für Freude am Rennrad sorgt ganz besonders die Kulturlandschaft im Bregenzerwald

Wandern wozu? Gute Gründe

Helmut (Heli) Düringer ist Bergführer, Fotograf und Papa. Wir, seine Kinder, sind Naturfans. Logische Konsequenz für mich: eine gemeinsame Tour auf die Hochkünzelspitze, 2.397 Meter hoch. Der Geruch von Jausenbrot, Sonnencreme und Vorfreude liegt in der Luft. Es fühlt sich nach Wandertag an wie noch zu Schulzeiten, nach Familienwanderung und Ausflug mit Freunden

Wir stehen um 8.06 Uhr an der Busstation in Andelsbuch. Wir, das sind mein Vater Helmut, ein Fotograf und Bergführer, sowie seine Tochter, also ich. Wir beide wollen heute auf die Hochkünzelspitze, eine Bergwanderung, wie wir sie in meiner Kindheit oft gemacht haben. Diesmal soll mich mein Vater mit seiner Erfahrung auf die Besonderheiten des Weges aufmerksam machen. Eine geführte Bergtour sozusagen, und die Geführte bin ich.

Er hat den Landbus Bregenzerwald als Anfahrtsgelegenheit zum Berg vorgeschlagen. Das Auto stand in unserer Familie lange für Unabhängigkeit und Ansehen. Aber damit ist seit langem Schluss. „Im Bus kann ich mich hinflacken und muss mich um nichts kümmern. Untertags haben wir in Vorarlberg eine super Taktung, das begünstigt die Planung", ist seine Begründung.

„Die Natur ist mein Arbeitgeber. Ich sehe es als meine besondere Verantwortung, darauf achtzugeben, das ist nie ein Verzicht." Er meint damit, die Öffis zu benutzen. Das macht ihm auch Spaß, er sieht sich nicht als moralisierender Naturapostel. Als 17-jähriger Pfister ist er noch abrupt vom Berg zurück nach Hause ins Tal geflüchtet. Heute gibt es kaum einen anderen Ort, an dem er sich lieber aufhält und um den er sich mehr kümmert, als die Berge.

Der Bus bringt uns zur Station Schoppernau-Schalzbach auf 900 Meter Seehöhe. Hier sind wir, ohne Suche nach einem freien Stück Asphalt mit Abstellerlaubnis. Vor allem aber ohne die Einschränkung, den Ausgangspunkt zum Ziel machen zu müssen. Der Bus ermöglicht uns Ortsungebundenheit, das heißt, wir können das Ziel unserer Wanderung ohne Abhängigkeit vom Auto wählen.

Es regnet oft im Bregenzerwald. In Zeiten des Klimawandels, wo es immer trockener wird, eine gute Sache. Dem Niederschlagsreichtum der Region verdanken wir die saftiggrünen Wiesen, durch die wir unsere Schritte setzen. Lang erfahren im Wandern, verfallen wir in einen gemächlichen Rhythmus. Es geht bergan.

Endlich auf der Oberschalzbachalpe. Hätten wir heute mehr Zeit, käme jetzt der Einkehrschwung. Doch wir müssen weiter. Vorbei am Alpgebäude sagt

Ein Grund, warum der einstige Alpflüchtling Helmut Düringer heute am liebsten in den Bergen ist

Ein Grund für den Bus: Er macht vom Autoparkplatz unabhängig

mein Vater: „Mich freut es, wenn die Alpen aktiv sind und eigene Produkte anbieten. Wir sollten das Angebot nutzen. So bleiben Traditionen und Rituale erhalten." Gut, aber diesmal nicht.

Unterwegs Richtung Obere Gautalpe kommt er noch einmal auf die Alpwirtschaft zu sprechen. Er meint, Alpwirte, Politik, Tourismus und Freizeitwirtschaft müssten zusammenarbeiten und einander respektieren. Die Bereiche spielen letztlich zusammen. Kooperation bringe Mehrwert für alle. Wir hätten doch einkehren sollen, denke ich.

Die naturbewusste Erziehung durch meine Eltern hat ihre Wirkung nicht verfehlt. Ich Bergführertochter schaue nun immer, wo ich laufe. Wenn es einen Weg gibt, nehme ich ihn. Wenn etwas herumliegt, sammle ich es auf. Blumen fotografiere ich, statt sie auszureißen.

Ein Wasserfall zu unserer Linken reißt mich aus diesen Gedanken. Mein Vater weist mit der Hand darauf und erklärt: „Beim Wandern kann man abschalten, die Umgebung genießen. Und sich ohne Gefahr unterhalten. Das Gemeinschaftliche taugt mir." Der Wasserfall gefällt auch anderen, eine Gruppe Wandernder hat sich versammelt. Mein Vater zuckt die Schultern: „Die anderen Menschen am Berg stören mich nicht. Ist doch cool, dass der Wandersport Anklang findet. Die Menschen sind unterwegs und draußen. Eine positive Entwicklung."

Wir erreichen einen schmalen Bergpfad. Plötzlich verändert sich die Landschaft. Die Artenvielfalt der Flora steigt um ein Vielfaches. Knabenkraut, Alpenkratzdisteln und Eisenhut. Und was ist das? Ich zeige auf einen weißen Fleck. „Das ‚Wanderkraut' Tempo", lächelte mein Vater. „Es kommt in den Bergen ganz schön herum." Gehört aber nicht hierher, oder? „Nein, wir sollten unsere Abfälle mitnehmen und nicht

Daten der Route

Anreise: Bus Nr. 852
Haltestelle Schoppernau-Schalzbach
Rückreise: Bus Nr. 852
Haltestelle Schröcken-Landsteg
Gehzeit: 7 Stunden
Höhenmeter: 1.290
Markierung: blau-weiß (Alpiner Steig: Bergerfahrung, Trittsicherheit und Schwindelfreiheit erforderlich)

Zahlreiche Gründe fürs Wandern: Man kann Freunde und die Familie unterwegs unterhalten oder sich von ihnen unterhalten lassen wie Daniel Ricken, Michael Sulzbacher, Jona Blank, Susanna Unterholzer, Christina Düringer und Helmut Düringer

Fotos: Helmut Düringer

Ein erhebender Grund: die Ankunft am Gipfel mit weiter Aussicht

einfach liegenlassen." Achtsamkeit anderen Wandernden und der Natur gegenüber sollte eine Selbstverständlichkeit sein. „Wenn jeder auf sich schaut, ist auf alle geschaut." Die Umwelt geht wie das Klima uns alle an. „Ohne unser aller Zutun gibt es keine Zukunft für uns auf der Erde lebenden Menschen."

Ein Murmeltier schlägt Alarm. Über uns kreist ein Adler. „Es ist halt die Wahrheit: Wir können nicht tun und lassen, was wir wollen." Mein Vater versucht mir Orientierung im Gedanken-Pingpong zwischen Verantwortung und Recht auf Selbstbestimmtheit zu vermitteln. Meine Blicke folgen dem Adler. Das Murmeltier ist verschwunden. „Wenn man aufpasst, können alle koexistieren", sagt mein Vater. „Man muss den Menschen einen bewussten Umgang miteinander vermitteln. Wenn einmal ein Biker kommt, passt das auch, aber genauso muss der Biker stehenbleiben können, wenn Wandernde aufkreuzen. Das wäre wichtig für Wirtschaft und Region."

Vor uns liegt ein Bergsee. Genug der Worte, wir genießen einen „Schwumm". Baden in kristallklarem Wasser vermittelt mir ein Hochgefühl, das bis in den Kern jeder meiner Zellen zu dringen scheint.

Der Weg führt uns auf ein Joch. Hier beginnt die alpine Einöde. Mein Vater versucht mir die Schönheit der schroffen Landschaft auszumalen. Das exponierte Gelände biete doch immerhin Weitblick. Natürlich könne es hier heroben auch anstrengend werden: die Kälte, der Wind. Hier spürt man das Wetter und sich selbst, eingebettet in dem, was wir Natur nennen. „Schätzen wir doch die Gegensätze", sagt er. „Das Karge hier ebenso wie die reichhaltige Vegetation im Tal."

Die letzten Meter zum Gipfel der Hochkünzelspitze legen wir beinahe kletternd zurück. Wir treffen auf zwei Wegwarte des Alpenvereins Biberach, wie sie erzählen. Sie arbeiten an den Wegen, auf denen wir wandern, leisten so Arbeit für andere, auch für uns. Mein Vater mag solche Treffen am Berg, solche „Zufallsgeschichten". „Wenn man sich auf die einlässt, die man trifft, ergeben sich die schönsten Gespräche. Am Berg sind eh alle kommod." Auf dem Gipfel fragt mich ein achtjähriges Mädchen, ob ich ein Foto von ihr und ihrem Papa machen könne. Noch eine unterwegs mit ihrem Vater. Ja, klar mach ich das Foto!

Der Abstieg hat seine eigenen Vorzüge. Auf den Serpentinen hinab in Richtung Schröckener Landsteg gerate ich in eine Art meditativen Zustand. Sie hält bis zur Busstation an. Und hier heißt es warten. Eine Pause, bevor es in den Trubel des Tals zurückgeht. Mein Blick wandert weiter über die Bergkämme, weiter ... Da ist der Bus.

Der Landbus Bregenzerwald kutschiert uns bequem zurück. Was so eine Familienwanderung alles auslösen kann: Gedankenanstöße für meine Haltung zum Leben, weit mehr als bloß ein Dopaminrausch. Ich nenne es Happiness. Sie fühlt sich gut an.

Christina Düringer

Aus der Luft gegriffen

Olympiasieger im Skispringen, Sportexperte und Unternehmer – Toni Innauer aus dem Bregenzerwald

Luftmatratze

Zwölf Jahre lang habe ich im ZDF die Prinzipien und Feinheiten des Skispringens erklärt. Die Herausforderung besteht dabei darin, über etwas zu reden, das ganz wenige aus Eigenerfahrung kennen. Unter drei Millionen Zusehenden gibt es hoch gegriffen 6.000 Skispringende und nordisch Kombinierende, Anfänger*innen und Ehemalige, also grob 0,2 Prozent. Für diese anspruchsvollen Ohren der Eingeweihten durfte ich keinesfalls nur „heiße Luft" verblasen. In Zeiten von Social Media wird man schnell in der dünnen digitalen Luft zerrissen, wenn man diesen Spagat nicht halbwegs hinkriegt. Nachvollziehbare Beispiele aus dem Alltag waren hilfreich und haben meinen Moderator Norbert König gelegentlich zum Schmunzeln gebracht.

„Die breiten Sprungski fühlen sich in der Luftströmung an wie ein Brett, das man bei 100 km/h aus dem Autofenster zu halten versucht." Dieser Vergleich löst sogar beim Laien ein Gefühl dafür aus, welche Kräfte es bei diesem Sport zu bändigen gilt.

Beim Skifliegen in Planica lieferte der bayrische Überflieger Markus Eisenbichler eine herrliche Vorlage. Er meinte ganz locker, dass er nach dem Absprung „sofort auf die Luftmatratze" gekommen sei und nicht mehr viel dazutun musste, um bis zur Hillsize runterzuschweben. In Wirklichkeit muss man jahrelang komplizierte Abläufe trainieren, heikle Materialabstimmungen von Anzug, Bindung und Ski optimieren, um Auftrieb und Luftwiderstand unter Körper und Ski in eine Luftmatratze zu verzaubern. „Eisis" Vergleich weckte bei mir Erinnerungen in die andere Richtung, zurück zum Sommer an der Bregenzerache: Eine mit Vitalkapazität aufgeblasene Matratze genügt, und schon entschwebt man bäuchlings mit dem Fließtempo des erwärmten Flusses.

Dem Skifluggefühl der 1970er-Jahre noch näher bringt einen der klare Blick durch die Schwimmbrille und die Verwendung einer (roten!) Badehaube. So über eine unter dem ruhig fließenden Wasser liegende Geländekante gleitend, verschwindet plötzlich der Boden. Es wird nach der Abbruchkante wie am Schanzentisch schlagartig tiefer. Ohne abzusacken, geht der Flug, von gebündelter Luft getragen, ruhig weiter und der Blick sinkt in die atemberaubende Tiefe des „Guntens", eines Wasserlochs.

Davon träumen Kinder, hier drin träumen aber auch Erwachsene. Das Baumhaus der Familie Baldauf in Sulzberg

Gewitter im Blätterdach

Sie haben ein Baumhaus gebaut: Mutter, Vater und die beiden Söhne Baldauf. In Bäumen am eigenen Hof in Sulzberg. Was sie sich damit an Baumiseren eingehandelt haben, lässt sich jetzt nicht mehr nachvollziehen. Aber die Gäste sind begeistert. Und die Autorin erlebt darin Donner und Blitz

Ich throne auf dem Dach eines Baumhauses und schaue ins Tal, wo man unter der Hitze stöhnt. Ein schwerer, urtümlicher Geruch feuchter Erde liegt in der Luft, vermischt mit dem Duft nach Heu, Holunderblüten und Pferden. Über den Wipfeln schweben die Vögel im Aufwind. Ein Milan kreist über meinem Kopf, ich kann das Sausen seiner Schwingen hören. Blätter und Nadeln dämpfen das grelle Sonnenlicht. Meine Sehnsucht wird still. Mit diesem Baumhaus hat sich die Familie Baldauf in Sulzberg nicht nur ihren eigenen Traum erfüllt.

Ob in Costa Rica, Afrika oder Thailand, von einfachsten Bretterverschlägen bis hin zu palastartigen Häusern wird alles angeboten, was zwischen Astgabeln zu finden ist. Der Baumhaus-Tourismus boomt. Auf Airbnb gibt es dafür eine eigene Kategorie. Vielleicht haben wir mehr mit Schimpansen gemeinsam, als uns lieb ist, und möchten auch Nester aus Zweigen ins Dickicht flechten. Oder wir haben uns zu sehr von Robinson Crusoe, Tarzan, Peter Pan und Avatar romantisieren lassen.

Die beste Aussicht für einen idyllischen Tagtraum: Blick aus dem Baumhaus in Sulzberg

Manche Gäste verkriechen sich hier teetrinkend tagelang

Bernhard Baldauf nagelt schon als Kind Hütten in Bäume. Er wächst auf einem landwirtschaftlichen Hof in Sulzberg auf und träumt davon, eines Tages ein „richtiges" Baumhaus zu bauen. Wohlweislich wird er Tischler. In seinem Einmannbetrieb macht er Vollholzmöbel. Seine Frau Barbara ist Standesbeamtin. Die beiden bekommen zwei Söhne – Lukas und Severin. Auch sie bauen eine Baumhütte nach der anderen, ein Refugium, zu dem Eltern keinen Zutritt haben. Stets sind Freunde dabei. Immer knistert ein Lagerfeuer – unter dem Baum natürlich. Mit Hammer und Zange können die Buben umgehen. Nur Schlaf finden sie in ihren Hütten nicht so richtig: Der Regen tropft durchs Dach, außerdem passt keine Matratze hinein, auf der man sich ausstrecken könnte.

Heute unterrichtet Bernhard an der Berufsschule und baut Möbel an Wochenenden. Nach einem Studium in Wien an der BOKU arbeitet Severin in Liechtenstein als Projektassistent für Boden- und Umweltschutz. Lukas wird Schlossermeister und zieht als Hufschmied durchs Land. Pferde begeistern die Familie. Die Baldaufs haben vier Kleinpferde, mehrere Sportkutschen und nehmen an Fahrturnieren teil. Sie kutschieren am Trainingsplatz ebenso wie über Güter- und Forstwege. Viele Medaillen glänzen im Stall. Bernhard bringt es im Gespannfahren zur Weltmeisterschaft, Lukas wird Staatsmeister, Severin Vize-Europameister. Alles gut. Wenn da nicht dieser verflixte Kindertraum wäre: das Baumhaus!

Ärger beim Hausbau kennt man, Ärger beim Baumhausbau weniger. Zum Glück wissen die Baldaufs nicht, welche Hindernisse vor ihnen liegen. Jeder rät ihnen ab. Trotzdem stehen sie eines Winters mit dem Architekten Georg Bechter vor einem Schlag aus Ahorn, Birke, Fichte, Tanne, Ulme und Weide. Sie möchten das Haus in die Bäume hängen. Es soll sich nach oben winden und man soll darin schlafen, kochen und sich duschen können. Die Schwierigkeiten beginnen.

Ein Baumologe stellt fest, dass diese Bäume das Gewicht nicht tragen. Ein Statiker schreibt vor, dass im Erdreich hundert Tonnen Gegengewicht verankert sein müssen. Weil kein Baum weichen soll, löst ein Untergestell aus Stützen das Problem. Das rohe Eisen soll im Blätterwald verschwinden. Den Entwurf, an dem sie ein halbes Jahr tüfteln, reichen sie ein. Ein enormer Behördenaufwand. 24 Quadratmeter Fläche müssen umgewidmet werden. Nach fünf Jahren endlich ein positiver Baubescheid von Bürgermeister Helmut Blank. Bernhard kauft einen Kran. Damit lassen sie sich bis zu dreizehn Meter hochheben. Alles wackelt, trotzdem wird geschweißt, gebohrt und gehämmert. Eine schwierige Baustelle. Die Dachschindeln nageln sie zu regelmäßig. Es sieht aus wie eine Burg. Sie schlagen die Schindeln wieder herunter und beginnen von vorne.

Sobald ein neues Problem auftaucht, setzt sich die Familie zusammen. Das Zu- und das Abwasser droht einzufrieren. Heizbänder müssen in die Stahlrohre. Nach dreieinhalbtausend Stunden Eigenleistung hören sie auf zu schreiben. Zwei Jahre Freizeit steckt in diesem Bau. Alle vier helfen zusammen. „Allein kann man so etwas nicht bauen", sind sie sich einig. „Der finanzielle und der zeitliche Aufwand sind enorm." Barbara kümmert sich heute um die Vermarktung.

Im Juni 2021 ziehen die ersten Gäste ein. Die einen verkriechen sich, trinken nur Säfte und machen Yoga. Andere grillen morgens, mittags und abends. Man-

Die Baumhausbetreiber in Sulzberg: Barbara und Bernhard Baldauf mit ihren Söhnen Lukas und Severin vor dem Pferd

che schlafen am Dach unter Sternen. Ein Trompeter liebt die Akustik. Finanzpolizisten, Amtstierärztinnen, junge Verliebte – mehr als die Hälfte kommt aus Vorarlberg. Manche schalten das WLAN aus, andere arbeiten, so wie ich. Der Wald seufzt. Der Himmel verdunkelt sich. Ist das ein Wind! Lichtblitze zucken, Donner fährt auf die Hügel nieder. Ich klettere die Leiter nach unten, kurble schnell die Luke zu. Laub schlägt gegen die Scheiben. Ich schlüpfe in die Koje, lausche, wie das Gewitter über mich hinwegbraust. Der süße Geruch des Regens hängt in den Bäumen. In mir wird es still, ganz still. **Irmgard Kramer**

Und wenn manche Gäste das sehen, schalten sie verblüfft das WLAN aus und staunen, dass nicht nur der Blick auf den Bildschirm Bemerkenswertes bietet

Die „Stimme der Bäume“ Conrad Amber schreibt über die Bedeutung von Bäumen und seine Begeisterung für Wälder

Die ewigen Riesen

Hoch oben im Mellental im Bregenzerwald ragen sieben uralte Bergahorne an einem sonnigen Kraftplatz weit in den Himmel. Hier auf der einsamen Waldalpe auf 1.100 Metern Seehöhe leben diese Baumriesen seit rund 400 Jahren miteinander.

Sie festigen den Berghang, beschützen das Vieh, spenden wertvolle Laubstreu und erstrahlen in ihren atemberaubenden Formen seit vielen Menschengenerationen. Ich war schon oft dort bei den Baumriesen und jedes Mal verschlägt es mir den Atem erneut. Begeisterung und Demut, Bewunderung und Achtung lösen sie aus, in mir und bei allen Naturinteressierten, die mich begleiten.

Diese uralten Lebewesen, die mir zeigen, wie klein und unscheinbar und vergänglich ich bin, nehmen mich mit stolzer Sanftheit gefangen. Ich ertaste die schuppige Rinde, streiche über die moosbedeckten Flächen, erfühle die Urkraft der kolossalen Stämme und schlafe an ihrem mächtigen Fuß.

Ich atme die klare Bergluft im kühlen Schatten der weit auskragenden Krone, genieße den Ausblick auf Berg und Tal und glaube zu verstehen, warum es diesen Bäumen hier oben so gut geht.

Schon beim Abschied weiß ich, dass ich wiederkommen werde. Hier lernt man zu begreifen, warum die Menschen Bäume verehren, anbeten und sie achten. Aufgrund einer Initiative des Werkraum in Andelsbuch konnte ich eine Gruppe von Interessierten hinauf zur Waldalpe führen. Die Wanderung vom Talsockel aus führt durch einen intakten Bergmischwald, und nach einer Stunde ist man bei den Riesenbäumen mit herrlichem Ausblick ins Mellental und hinaus bis nach Mellau.

Dank der vielen positiven Rückmeldungen und Nachfragen werde ich diese Wanderung wieder anbieten. Vielleicht schon im Herbst, in dem sich die Bergahorne einen atemberaubenden, goldenen Laubmantel umlegen, um so ein letztes Mal vor dem nahenden Winter in voller Pracht zu beeindrucken.

Michael Metzler aus Schwarzenberg beim Start zu einer heiklen Mission: Diese Eier müssen hoch hinauf auf einen Berg

Mit den Eierkurieren am Berg

Auf der Niedere, dem Hausberg von Andelsbuch, steht ein Restaurant namens „Niedere“. Es braucht für seinen Betrieb regelmäßige Eierlieferungen aus dem Tal. So treten einmal pro Woche drei Männer aus dem Bregenzerwald zum Kurierdienst an: Martin, Michael und Lorenz von der Lebenshilfe Bezau tragen die zerbrechliche Fracht in Rucksäcken sicher an ihr Ziel

An einem Donnerstagmorgen geht unter einem wolkenlosen Himmel eine kleine Gruppe Männer taufeuchte Sommerwiesen entlang. Ihr Ziel ist der Christahof am Ortseingang von Bezau, genauer gesagt, mehr als 200 Eier. Sie stehen hier bereit, um zum Bergrestaurant Niedere bei Andelsbuch getragen zu werden. Dort oben enden sie in Knödeln, Wiener Schnitzel, Flädlesuppe und Kuchen.

Die wertvolle Fracht allwöchentlich „aufgetragener“ Eier gelangt auf sichere Weise auf den Berg: nämlich auf dem Rücken der drei Eierkuriere Martin aus Bezau, Michael aus Schwarzenberg und Lorenz aus Au.

Die drei Männer von der Lebenshilfe Bezau bringen einmal wöchentlich per Bus, per Seilbahn und zu Fuß die fragile Fracht ins Bergrestaurant Niedere. Die Besitzerin Jasmin Wohlgenannt, eine ausgebildete Konditorin und Hotelfachfrau, hat sechs Jahre lang bei der Lebenshilfe Bezau gearbeitet. Seit 2013 führt die damals 25-Jährige den elterlichen Alpbetrieb. Ein Workshop zum Thema Inklusion brachte sie 2021 auf die Idee mit den Eierkurieren: „Der Christahof in Bezau, von dem wir unsere Eier beziehen, befindet sich ganz in der Nähe der Lebenshilfe – eine Zusammenarbeit lag da auf der Hand!“

Seit Sommer 2022 bringen nun jeweils drei Personen aus der Lebenshilfe Bezau gemeinsam mit ihrer Betreuerin Andrea Ritlop die Eier auf die Niedere. Andrea, Mutter dreier erwachsener Töchter, war früher unter anderem im Gastgewerbe tätig. Sie ist schon seit 15 Jahren bei der Lebenshilfe und schätzt ihre Arbeit sehr. „Wir sind von Mai bis Oktober bei jedem Wetter mit den Eiern unterwegs“, erzählt die herzliche Mittfünfzigerin. Liebend gern habe sie die Begleitung der Eierkuriere übernommen. Sie genieße diesen Ausflug ebenso, sagt sie lachend: „So komme ich aus dem Alltagstrott!“

Das zerbrechliche Gelege von Bregenzerwälder Freilandhühnern steht im Wirtschaftsraum des Christahofes bereit: verpackt in stoßsichere Eierkartons aus Kunststoff, dicht an dicht verstaut in zwei schwarzen Rucksäcken. Nun geht es mit dem Bus zur Talstation

Die einzelnen Stationen der Eierkuriere auf ihrer Mission „Niedere“

Wenn die Eierkuriere dieses Wegstück hinter sich haben, dann sind die Eier am Ziel

Jasmin Wohlgenannt (mit ihren Kindern Philina und Linea), Wirtin im Bergrestaurant auf der Alpe Niedere, hatte die Idee mit den Eierkurieren

der Seilbahn Bezau. Von dort schweben die Eier zusammen mit Familien, Wandernden und Ausflügler*innen bis Baumgarten. Die breite, muldenförmige Hochebene der Niedere erstreckt sich nördlich der Bergstation, am Gegenhang kauern die Alphütte und das dazugehörige Bergrestaurant. Ein breiter Kiesweg windet sich dorthin, durch Alpwiesen erst leicht ab-, dann wieder sanft ansteigend. Die Rucksäcke sind schwer, doch keiner der Kuriere würde sich beschweren, ganz im Gegenteil. Mit ruhiger Miene und in gemächlichem Tritt tragen Martin, Lorenz und Michael während der halbstündigen Gehzeit die Last abwechselnd auf ihrem Rücken. Kuhglocken bimmeln in der Ferne, rundherum herrscht sommerliches Insektengebrumm.

In der Gaststube des Bergrestaurants herrscht zu dieser Morgenstunde Ruhe vor dem Gästeansturm. Noch staunt niemand über den Rundumblick, noch will niemand bestellen oder zahlen. Nur Jasmins Mama Irene sitzt mit ihren beiden Enkeltöchtern, der siebenjährigen Philina und der vierjährigen Linea, an einem der langen Holztische und sieht zu, wie die Mädchen mit großem Hunger eine Portion Riebel verspeisen. Hüttenchefin Jasmin empfängt derweil die drei Eierkuriere: „Donnerstags kann

Die Kühe auf der Alpe Niedere, gehütet von der Familie Feuerstein-Wohlgenannt, sorgen für die Milch …

ich ein wenig das Heimweh nach der Lebenshilfe abstreifen", sagt sie lächelnd. Sie setzt sich zu den drei Männern, die nun die Eier aus ihrer Transportverpackung schälen und sie behutsam in flache Kartons umschlichten. Dann kommen sie zur Verarbeitung in die Küche. „Speck- und Käse-Spinat-Knödel, Flädlesuppe, Wiener Schnitzel und viele verschiedene Kuchen: alles frisch und hausgemacht!", zählt Jasmin auf.

Auf der Alpe Niedere, seit Generationen in Familienbesitz, arbeitetet von Mai bis Mitte Oktober die ganze Familie Feuerstein-Wohlgenannt mit. Jasmins Vater Leo hat schon als Bub auf dieser Alpe seine Sommer verbracht. Mitte der 1980er-Jahre übernahm er mit seiner Frau Irene auch das Berggasthaus. Heute betreuen zwei Generationen Feuersteins zusammen mit zwei Hilfen und zwei Ferialkräften sechs Sommermonate lang sieben Tage in der Woche Alpe, Vieh und Gasthof: „In dieser Zeit wissen wir abends, was wir tagsüber alles geschafft haben", sagt Jasmin stolz.

Der Tag beginnt im Morgengrauen: Gleich in der Früh versorgen Leo und Jasmins Ehemann Johannes Wohlgenannt die 28 Andelsbucher Kühe, die hier ihre Sommerfrische verbringen. Dann verarbeitet Leo die Milch zu Käse, und Johannes wechselt vom Stall in die

die Eierkuriere bringen behutsam und sorgfältig die Eier aus dem Tal auf die Alpe …

und in der Küche wird dann alles zu Speisen für die Gäste verarbeitet

Gelernter Schlosser, kümmert sich Johannes sommers auf der Alpe um Gäste, Käse und Kühe – nicht immer in dieser Reihenfolge

Küche des Bergrestaurants. Bis zu 200 Gäste bewirtet er dort gemeinsam mit seiner Frau Jasmin, seiner Schwägerin Tanja und seiner Schwiegermutter Irene jeden Tag.

Johannes ist auf einem großen Bauernhof draußen im Rheintal aufgewachsen. Von Beruf ist er Schlosser, doch seit er der Liebe wegen in den Bregenzerwald gezogen ist, pendelt er zwischen Kühen und Kochen, zwischen den vier- und den zweibeinigen Alpgästen hin und her. Jasmins Mama Irene bäckt frühmorgens schon Apfelstrudel und kümmert sich um ihre Enkeltöchter, die im Sommer auf der Alpe aufwachsen. Die Logistikchefin des Unternehmens ist Jasmins jüngere Schwester Tanja: Sie lebt in Dornbirn, geht jeden Morgen einkaufen und überwindet dann mit dem voll beladenen Pickup den steilen Güterweg, um alle Lebensmittel nach oben zu bringen. Tagsüber packt Tanja ebenfalls in der Küche mit an. Als einziges Familienmitglied kehrt sie auch im Hochsommer abends ins Tal zurück.

Mittlerweile steht die Mittagssonne am Himmel. Alle Eier sind verstaut und alle Neuigkeiten ausgetauscht. Die ersten Wandernden treffen im Bergrestaurant ein. Andrea und die drei Eierkuriere machen sich auf den Rückweg Richtung Seilbahnstation. „Für die Kommunikation mit unseren betreuten Mitarbeitenden braucht es ein wenig Fingerspitzengefühl und Erfahrung“, sagt Andrea. Habe man deren jeweils individuelle Sprache einmal erlernt, sei es nicht schwierig, einander zu verstehen.

Andrea kennt die Eigenheiten ihrer Mitarbeiter gut. Sie hilft stets nur dort, wo es Hilfe braucht. „Bei uns in Bezau arbeiten von Montag bis Freitag rund dreißig Personen von Alberschwende bis Schoppernau, eine bunt gemischte Gruppe. Alle mit nur leichten Beeinträchtigungen sind nicht nur Eierkuriere, sondern helfen auch bei der Post oder in der Kantine des Schulzentrums Bezau mit.“ Leider könnten nicht alle mit auf den Berg kommen: „Doch gerade für unsere drei mobilen Jungs, die mit der engen Seilbahnkabine und dem unebenen Schotterweg gut zurechtkommen, ist der Eiertransport eine willkommene und wunderbare Abwechslung. Ein toller Auftrag, für den wir Jasmin und ihrem Team sehr dankbar sind!“ **Babette Karner**

Familie Feuerstein-Wohlgenannt verbringt den Sommer gemeinsam auf der Niedere. Jede und jeder hat dabei genug zu tun, um die Alpe zu bewahren

G'hörig Wälderisch

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

Mode, Hääß und Höttl

Mode, Kleidung und Klamotten

Hütsetags ka ma allad und übral alegga, was ma well.
Heutzutage kann man immer und überall anziehen, was man will.
Noble, schlampate, koschliche, nüe, olte und gschockte Höttl.
Noble, schlampige, kostbare, neue, alte und verrückte Klamotten.
As ischt gonz gli, was för Schlutta, Jankar und Nahthimbr as ma ahat.
Es ist ganz egal, was für Kittel, Jacken und Nachthemden man trägt.
Ma ka tatsächle ou i komplett varzehrta Texashosa umanandloufa.
Man kann tatsächlich auch in komplett zerrissenen Jeans umherlaufen.
Andr gond uf's Fuaßballmätsch i Anzug, Hozigshimb und Krawatt.
Andere gehen zum Fußballmatch in Anzug, Hochzeitshemd und Krawatte.
Ob Hohwassr-Hosa odr Kanape-Überwöaf, ma fallt mit nix me uf.
Ob „Hochwasserhosen“ oder Sofadecken, man fällt nicht mehr auf.
Winn löchrig Toanschuah „in“ sand, kund's ufa rota Teppich.
Wenn löchrige Turnschuhe „in“ sind, kommen sie auf den roten Teppich.
Ma schtell se vor, dass Zipfelkappa wiedr modern wedad!
Man stelle sich vor, dass Zipfelmützen wieder modern werden!
Zo Mozart's Zieta hat ma wieß pudrate Perückena ufgsetzt.
Zu Mozarts Zeiten hat man weiß gepuderte Perücken getragen.
Das wär dinn scho wearkle a saublöde Mode, abr Mode ischt Mode.
Das wäre schon wirklich eine saublöde Mode, aber Mode ist Mode.
Üsr Älplar hind ka Modena am Huat; liabr Adlarfeadra.
Unsere Alphirten haben keine Moden am Hut; lieber Adlerfedern.
Also ischt doch no numan umanand, wau uf d' Mode pfieft.
Also ist doch noch jemand da, der auf die Mode pfeift.

Vom Lesen in sich selbst

Der Philosoph Peter Natter nimmt sich im Bregenzerwald Bücher vor und liest sie mit Blick auf seine unmittelbare Umgebung. Diesmal spricht der Autor über sein Buch „33 philosophische Orte in Vorarlberg“ und philosophische Persönlichkeiten im Bregenzerwald

Zum Lesen in den Bregenzerwald, heute, um mich selbst zu lesen. Was auf den ersten Blick wie eine eitle Anmaßung erscheinen mag, ist auf den zweiten Ausdruck eines doppelten Privilegs. Selbstgeschriebenes zum Objekt der Lektüre zu machen, und gleichzeitig Subjekt dieser Lektüre zu sein, also eine Annäherung an mich selbst von innen wie von außen. Dass ich dieserart gerade hier, in meinem Bregenzerwald, auf mich treffe, erhöht den Reiz noch einmal, indem die Region das Philosophische in mir inspiriert und aktiviert, genauer gesagt: Das Philosophische der Region mobilisiert den Philosophen.

Worum handelt es sich dabei? Ein philosophischer Ort in dem so verstandenen Sinn ist ein Ort, der ein philosophisches Thema – etwa das Schöne, Gute, Wahre oder Arbeit und Muße, Menschenbild und Weltanschauung, Tod und Geburt, Sprache und Schweigen, Moral und Ethik, Sein und Haben etc. – anschaulich macht. Das ist ein weites und immer wieder neu zu bestellendes Feld.

Einige meiner Erfahrungen zu diesem Thema habe ich vor einiger Zeit in einem kleinen Büchlein zusammengestellt: „33 philosophische Orte in Vorarlberg“ (edition v, 2023). Darin geht es um eine Vertiefung bzw. Überhöhung, aber nicht um eine Verklärung oder Beweihräucherung der Region. Also darum, sie in einen größeren Zusammenhang zu stellen und einzuordnen, und zwar historisch, wirtschaftlich, kulturell, sozial: ihre Gültigkeit in einem fast schon globalen Maßstab zu untersuchen. Neben anderen, sehr unterschiedlichen Vorarlberger Regionen, Orten oder Stätten habe ich das am Beispiel der Bregenzerachquelle, der Kanisfluh, von Bad Hopfreben, des Frauenmuseum Hittisau und Schnepfaus in meinem Büchlein vorexerziert oder durchbuchstabiert, wie man heute sagt.

Weil jedoch in jeder Philosophie stets etwas ganz und gar Persönliches enthalten ist, wie einer, der es aus seinem eigenen Tun heraus wissen muss – Friedrich Nietzsche – festgestellt hat, möchte ich hier über die Orte hinaus- oder tiefer in sie hineingehen und vier Persönlichkeiten aus dem Bregenzerwald vorstellen, die das Philosophische, das Gründliche, das Suchen und Würdigen des Allgemeinen im Besonderen, des großen Ganzen im Einzelnen exemplarisch erlebbar machen.

Über die Grenzen des Bregenzerwaldes hinaus blickt und wirkt Tischlermeister Markus Faißt aus Hittisau. Das Philosophische an ihm ist seine Autorität. Wem dieser Begriff zu sehr nach Schulmeisterei, gar nach Rohrstock oder so klingt, erhält im Gespräch mit dem begnadeten Handwerker eine unvergessliche Lektion: Autorität kommt von Demut, um es noch deutlicher zu sagen: von Gehorsam. Was damit gemeint ist, erschließt sich zuerst im Umgang des Meisters mit seinem Werkstoff, dem Holz. Das lagert, nein: trocknet und reift in einem eigens konzipierten Gebäude. Weiters kommt dieser Gehorsam aus einem genauen Zu- und Hineinhören. Die Symbiose aus Material, Bearbei-

Foto: Michael Meusburger – Bregenzerwald Tourismus

tung, Herstellung und Werkstück ist in jedem Handgriff praktische Philosophie, nämlich bewusste Auseinandersetzung, Einlassung, Selbsterkenntnis, Begegnung. Der Holzweg als Königsweg.

Der Wirt im Hotel Gasthof Krone in Hittisau ist zumindest ein Gastrosoph, einer, der Weisheit in die Gastronomie bringt und aus ihr gewinnt. Dafür hält er sich einen Hausphilosophen: Weil ich hier wiederum von mir selbst spreche, darf ich diese etwas despektierliche Formulierung gebrauchen. Dietmar Nussbaumer versteht seine Arbeit als Teil von sich und seiner Familie. Wie beim Tischlermeister und naturgemäß noch intensiver stehen bei ihm Menschen im Vordergrund; Menschen, um deren Gastsein er sich viele Gedanken macht. Diese Gedanken kreisen nicht nur ums Touristische oder Ökonomische, sie nähren sich auch von Inhalten und Themen, die scheinbar weitab liegen. Für die Gäste offenbart sich das etwa in einem exquisiten Weinkeller oder in engagierten kulturellen Veranstaltungen: Lesungen und Konzerte, in denen Heimisches und Mondänes sich die Hand reichen. Und eben ein Hausphilosoph, der da und dort ein Wörtchen mitredet und als sokratischer Begleiter sein Wesen treibt.

Walter Lingg, Seniorchef der Krone in Au, ist kein Barockmensch, sagt er. Was weiß einer schon von sich selbst? Lust und Genuss liegen ihm laut Eigendefinition. Beim Architektonischen, beim Bauen hält er sich mehr an die Reduktion, die Essenz. Wenn das kein barocker Zug ist! Ein Blick in sein Haus zeigt es überall: Hier ist tatsächlich nichts Überflüssiges, nämlich nichts, das der (barocken) Pracht im Weg steht, von alten Wälderkanapees bis zum Konzertflügel. Ob er sich als Philosoph sieht, frage ich ihn: Da kommt er fast ohne Umwege auf die Barockbaumeister zu sprechen, auf die berühmte Auer Zunft und was es bedeutet hat, dort lernen zu dürfen. Er spricht von Bildung, von Paradigmen, von Werten, vom Wesentlichen, vom Werk der Hände und dann gleich von seiner Passion, der Musik, jener „Musik, ohne die das Leben ein Irrtum wäre“ (Friedrich Nietzsche). Wenn das kein Philosoph ist!

Philosophie und Bildung haben viele Berührungspunkte, eher Flächen als Punkte. Ganz nah am Geschehen ist Ariel Lang, der Direktor der zentralen Bildungseinrichtung des Bregenzerwaldes, des Gymnasiums in Egg. Mir ist er mit einer Lesung aus Nietzsche-Texten, vor Jahren im privaten Rahmen, unvergessen. Das war nicht einfach eine Lesung, es war eine Inkarnation. Kann Nietzsche eine Schule leiten? Ist Nietzsche, ist Philosophie ein Bildungsfaktor, gar ein Bildungsgut? Ausgerechnet Nietzsche (1844 – 1900), der alles andere war als ein Schulphilosoph, ein Schulgründer oder auch nur halbwegs systematisch Denkender. Oder doch? Ja, man kann Schuldirektor sein, Beamter mit Pensionsanspruch – und zugleich Philosoph. Und man muss die Philosophie nicht unbedingt vor sich hertragen, um in ihr zu sein.

Der Bregenzerwald lässt mich nicht im Stich. Er lässt mich zur Welt kommen. Ob Orte oder Menschen, er führt mich und führt mir vor Augen, dass alles Tun und alles Sein aus einer Geschichte kommt und in einer Spannung begriffen ist, die sich gleich einem Regenbogen fragil, aber schillernd zwischen den Menschen und den Ereignissen, zwischen den Orten und mir erhebt. **Peter Natter**

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.

Vom Hören und Singen

George Nussbaumer, in Dornbirn gebürtig und lange Jahre in Wien, lebt seit vielen Jahren im Bregenzerwald. Hier hat er am Hügel über Alberschwende seine Heimat gefunden. „Vielleicht weil ich in meiner Jugend so heimatlos war, ist mir das heute so wichtig“, sagt der von Geburt an blinde Musiker und Komponist

Es ist noch ziemlich früh am Morgen, als wir uns an den großen Tisch in George Nussbaumers Haus setzen. Es wird weit nach Mittag sein, wenn wir wieder aufstehen werden. Bis dahin wird mich der Mann mit der tiefdunklen, warmen Stimme, der Fähigkeit, in kurzen Erzählszenen ganze Welten entstehen zu lassen und erstaunlich viele Dialekte im Mund zu haben, mit auf eine kurzweilige Reise durch seine Musikerkarriere nehmen.

George Nussbaumer wächst Mitte der 1960er-Jahre in Dornbirn-Rohrbach auf. Seine Kindheit mit vier Geschwistern beschreibt er als „uneingeschränkt glücklich“. Das Blindsein war „nicht als Besonderheit vorhanden“. Das änderte sich mit dem Eintritt ins schulpflichtige Alter. George sollte die Blindenschrift lernen und musste deshalb in eine entsprechende Schule. „Sie war in Tirol, hieß ‚Blindenanstalt‘ und wurde von Nonnen geführt. Es waren die ausgehenden 1960er-Jahre. Die großen Schlafsäle waren muffig. Es war kalt, dunkel und nicht lustig.“ George litt an Heimweh. Das Radio half. „Ich besaß ein kleines Transistorgerät, das war wahnsinnig wichtig. Schon als Kleinkind liebte ich Kofferradios. Ich habe sie auseinandergenommen und Stroh hineingestopft, damit es die, die in meiner Vorstellung drin wohnten, fein warm haben. Die Mondlandung 1969 habe ich im Haus meiner Tante Anni in Langenegg am Radio mit ausgefahrener Antenne unterm Dach miterlebt.“

Nach zwei Jahren in Tirol wechselte George in ein Internat in die Schweiz. Die Zeit dort sei heller, lichter und leichter gewesen. Das Radio blieb ein wichtiger Begleiter. „Anfangs musste ich heimlich hören, und die Umstellung auf Schweizerdeutsch war groß, aber hilfreich.“

Die Sensibilität für Sprache bekam George von seiner Mutter Helga mit. „Mama war Wienerin. Sie hat sich in kürzester Zeit in den Vorarlberger Dialekten leichtlippig bewegt. Als sie dann einmal mit Verwandten in Wien telefoniert hat, habe ich erst gemerkt, dass sie von dorther kommt.“ Liebe und Begabung zur Musik kamen von Vater Hubert, er spielte Sopransaxophon. Als Kind lernte George zwar Blockflöte und nahm Klavierstunden, der Eintritt ins Musikerleben geschah allerdings eher zufällig.

Nach der Schulzeit blieb er in der Schweiz, absolvierte die Handelsschule in Bern und arbeitete in einem College in Lausanne.

Von einem Freund wurde er auf eine Party irgendwo in Bern mitgenommen. „Im Wohnzimmer stand ein Klavier, und weil manche zu südamerikanischer Musik trommelten, stimmte ich in die Salsa-Rhythmen mit ein, improvisierte und sang. Eine Frau stand plötzlich vor mir am Klavier und fragte, ob ich nicht Lust hätte, in einer Band zu spielen. Kurz darauf betrat ich das erste Mal in meinem Leben einen Proberaum.“ Er war bei der Bluesband des Sängers Max Gugger gelandet. „So schnell, wie ich drin war, war ich auch wieder raus“, erzählt er lächelnd. „Mir fehlte die Erfahrung mit dem Blues. Danach wollte ich nie wieder etwas mit Musik zu tun haben. Dann führte mich ein weiterer Zufall zurück nach Vorarlberg, wo ich am Spielboden mit Roland Wölfle und anderen ‚Georgies Bluesband‘ gründete. Später ging es weiter nach Wien.“

Dort absolvierte Nussbaumer eine Ausbildung zum Heilmasseur. Abends spielte er in Wiener Lokalen und auf Bühnen. Mit einer dänischen Soulband sollte ein Album entstehen, nur das Geld fehlte. Nussbaumer sammelte unter Freunden, binnen kurzem war alles bereit zur Aufnahme. „Doch einen Tag vor Start ging der Bandleader mit Womack & Womack auf Japantour. Ich hatte aber das Geld und den Auftrag, eine CD zu produzieren. Also tourte ich mit den dänischen Chorsängerinnen durch Österreich. Aus den Live-Mitschnitten wurde das Album ‚Voices live‘ und verkaufte sich saugut.“

Einer der Höhepunkte war Nussbaumers Teilnahme am Eurovision Song Contest 1996 in Oslo. „Ich war der erste Teilnehmer, der mit einem Dialektsong zugelassen wurde. Ich habe das Rohmaterial eines Gospelsongs genommen, darin kommt immer ‚freedom‘ oder ‚god‘ vor. Wegen der ESC-Regeln durfte ich keinen englischen Text abgeben. Im Dialekt klingt ‚weils dir guat goht‘ – ‚weil es dir gut geht‘ – ähnlich wie ‚good god‘. Wir reichten den Song anonym ein, und die meinten, es sei Norwegisch. Der ESC war aufregend und lehrreich, aber ich wollte mich nie in Abhängigkeit von einer Plattenfirma begeben. Da ich schnell behaupte, etwas nicht zu können, bin ich froh, Freunde zu haben, die manchmal für mich stur bleiben. Etwa Stefan Vögel, der meinte, dass es ganz gut laufen könnte, wenn wir ein Kabarettprogramm auf die Bühne bringen würden. Wir spielten es 186 Mal und ich mochte jeden einzelnen Auftritt.“

Seit vielen Jahren lebt George Nussbaumer in Alberschwende. Hier ist auch das aktuelle Album entstanden: „Did anybody say it would be easy.“ „Bisweilen heißt es eben durchbeißen, das kann man von den Bregenzerwäldern ganz gut lernen. Manchmal kann es am Beginn etwas holpern.“ Wie mit dem Musikerkollegen Philipp Lingg, der den Hit „Vo Mello bis ge Schoppornou“ – ein Lied des Holstuonarmusigbigbandclubs – geschrieben hat. „Wir sind ziemlich wortlos bei einem Kaffee gesessen. Okay, habe ich irgendwann gesagt, wir könnten auf der Bühne das Gleiche machen, das wäre eine schräge Performance. Oder wir setzen uns ans Klavier und spielen.“ Der Beginn einer wunderbaren Freundschaft und fruchtbaren Zusammenarbeit. **Carina Jielg**

Foto: Robert Bohnke – Damüls Faschina Tourismus

„Land der Schaukeln“ in Damüls

Was sind schon Schaukeln?
Ganz sicher nicht nur Hängevorrichtungen zum Vor- und Zurückschwingen, obwohl das allein ja auch schon viel Spaß macht. An der richtigen Stelle angebracht, ermöglichen sie aber auch einen ständigen Perspektivwechsel, eine Möglichkeit, durch die fortwährende Vor- und Rückwärtsbewegung den Blick auf die Umgebung immer wieder neu zu schärfen und die dabei gewonnenen Eindrücke zu genießen. Draufsetzen, abstoßen und losschwingen – schon kommt man selbst und mit einem die Welt in Bewegung. Auf der Schaukel entsteht ein beschwingtes Lebensgefühl. Probieren Sie es doch einfach einmal aus und bringen Sie sich selbst in Schwung.

Klimawandel ist Käse

Die „Kleine Eiszeit“ zwischen dem 16. und dem 19. Jahrhundert erzwang eine Änderung der Landwirtschaft im Bregenzerwald: vom Ackerbau zur Milchwirtschaft. Mitte des 17. Jahrhunderts brachten Appenzeller Sennen den Hartkäse in den Bregenzerwald

Wer die heute von der Milchwirtschaft geprägte Kulturlandschaft des Bregenzerwalds betrachtet, würde nicht vermuten, dass einst weit ausgedehnte Ackerflächen das Bild bestimmten. Unter den günstigen klimatischen Bedingungen des Mittelalters gediehen vor allem Hafer und Gerste. Vom 16. Jahrhundert an aber sanken die Temperaturen merklich. Die Sommer wurden zusehends feuchter, Witterungsextreme häufiger. Im Hochgebirge stießen die Gletscher vor. Es begann die bis ins 19. Jahrhundert andauernde „Kleine Eiszeit“.

Auf Dauer ließ sich diese Veränderung der Lebenswelt weder als Strafe Gottes für sündhaften Lebenswandel noch als Folge des Wirkens von Hexen deuten, sondern verlangte nach rationalen Strategien. Eine davon war Auswanderung, sowohl saisonal wie auf Dauer. Wer blieb, musste danach trachten, die wirtschaftlichen Strukturen den Gegebenheiten anzupassen.

Im Bregenzerwälder Fall bedeutete das: Rücknahme des Getreidebaues zugunsten der Grünlandwirtschaft. Gras wächst bekanntlich in kühlen, niederschlagsreichen Gegenden besonders gut. Zunächst wurde die Aussaat von Korn in den höheren Lagen aufgegeben. Später machten die

Appenzeller Sennen brachten die Fettkäserei in den Bregenzerwald

Schweizer Sennerei in der ersten Hälfte des 18. Jahrhunderts. Aus: Johann Baptist Homann, Potentissimae Helvetiorum Reipublicae Cantones Tredecim [...]. Nürnberg 1732. Inventar einer Bregenzerwälder Alpsennerei um 1950 (Vorarlberger Landesbibliothek, Sammlung Risch-Lau).

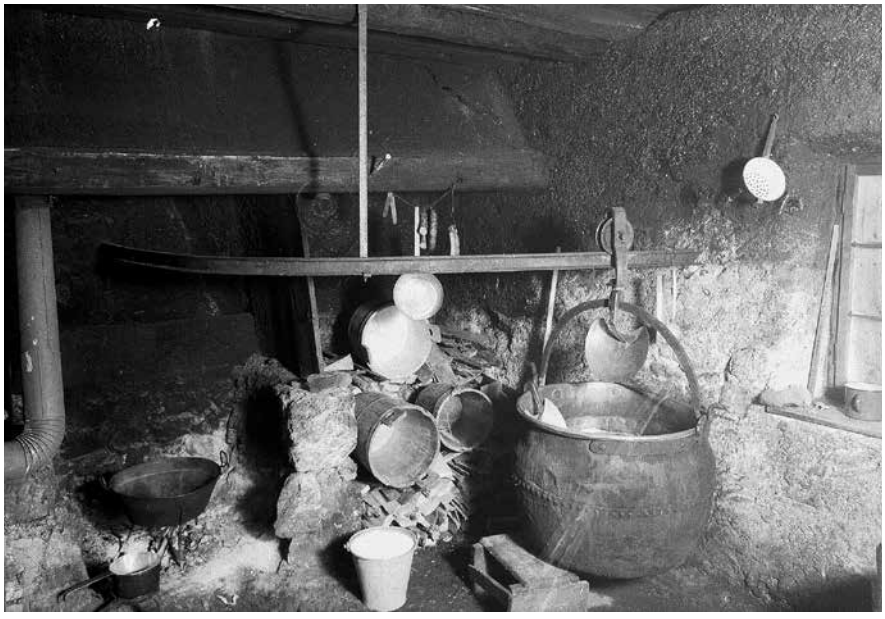
Bauern fast überall aus Äckern Wiesen und rodeten in allen Höhenlagen Wälder, um weiteres Heu- und vor allem Weideland für den wachsenden Viehbestand zu gewinnen.

Das aber schuf neue Probleme. Die Grundherrschaften und die Bezieher der Zehnten wollten den Ausfall der herkömmlichen Naturalabgaben nicht hinnehmen. Traditionalisten stritten sich mit Befürwortern des Wandels, auch weil die Viehwirtschaft weniger Arbeitskräfte benötigte als der Ackerbau, und weil der Bregenzerwald immer stärker von Getreideimporten abhängig wurde.

Die nun in wesentlich größerer Menge anfallende Milch verarbeitete man auf traditionelle Weise zu Butterschmalz und zu „sauer" hergestelltem Magerkäse. Das Schmalz wurde überwiegend nach Tirol ausgeführt, der nur beschränkt haltbare Magerkäse deckte den Eigenbedarf.

Zu dieser Zeit hatte sich in der Schweiz längst die Fettsennerei durchgesetzt. Sie basiert auf der Verwendung von Lab, das aus den Mägen junger Wiederkäuer gewonnen wird. Es bewirkt, dass die Milch eindickt, ohne sauer zu werden. Der auf diese Weise hergestellte Hartkäse erwies sich als wesentlich haltbarer, er konnte besser transportiert und daher auch exportiert werden. Dafür brauchte es aber Spezialisten.

Bald nach der Mitte des 17. Jahrhunderts brachten Appenzeller Sennen die Neuerung in den Bregenzerwald. Manche von ihnen wurden als „Entwicklungshelfer" in die Talschaft geholt, andere kamen aus eigenem Antrieb, um Alpen zu pachten oder Betriebe zu gründen. Auf solche Zuwanderer gehen unter anderem die Bregenzerwälder Geschlechter Büchele, Bischofberger, Broger, Innauer, Manser und Willi zurück.



Seit den 1950er-Jahren hat sich auf den Bregenzerwälder Alpen vieles geändert

Der landesfürstlichen Regierung in Innsbruck war diese Innovation, die die Butterschmalzlieferungen nach Tirol gefährdete, ein Dorn im Auge. Verbieten ließ sich die Fettsennerei freilich nicht. Bald hatten sich Käseherstellung und -handel zu den bedeutendsten regionalen Erwerbszweigen entwickelt.

Zunächst stand nur der im Sommer auf den Alpen erzeugte Käse zur Verfügung. Von den 1830er-Jahren an ermöglichten Talsennereien auch die Vermarktung der Wintermilch. Neuerlich wurden zur Verbesserung der Qualität Sennen aus der Schweiz, nun überwiegend aus den Kantonen Bern und Luzern, in den Bregenzerwald geholt.

Für die Ausfuhr sorgten nicht die Produzenten selbst, sondern Händler, die die erforderlichen Kontakte besaßen und den Transport organisieren konnten. Der Schwarzenberger Josef Anton Metzler lieferte schon um 1800 nach Wien, Prag und Budapest, Peter Ratz aus Bezau in die Niederlande. Von dort übernahm er die Technik der Herstellung von Limburger Käse. Später wurde die Lombardei ein wichtiges Absatzgebiet, 1840 gingen allein dorthin 670 Tonnen Fettkäse.

International agierende Handelshäuser – das bekannteste war das der als „Käsgrafen" titulierten Brüder Moosbrugger aus Schnepfau – sicherten zwar den Absatz, machten die Bauern aber abhängig und diktierten den Milchpreis. Um diese Monopolstellung zu brechen, entstand 1868 auf Initiative des Dichters, Sozialreformers und Kleinbauern Franz Michael Felder in Schoppernau ein „Käsehandlungsverein". Damit war zwar der Genossenschaftsgedanke in die Talschaft gesetzt, tatsächlich Früchte trug er aber erst Jahrzehnte später. **Alois Niederstätter**

Am Maria Erika Lyrikweg liegt eines der Gedichte in Ton gebrannt auf einem Stein. Die Tontafel hat sich beim Trocknen der Form des Steins angepasst

Im Himmel der Menschen

Doris Franz ist die Initiatorin des Lyrikweges zwischen Egg und Andelsbuch. Durch einen Wald, Erbstück von ihren Eltern, führt nun ein Wanderpfad, den sie nach ihrer Mutter benannt hat: Maria Erika Lyrikweg. Sein Fundament bildet die Dauerausstellung mit Werken von Dichterinnen und Dichtern. „Ihre Verse haben kein Ablaufdatum", sagt Doris Franz. „Sie überdauern ruhige wie stürmische Zeiten"

Der Lyrikweg beginnt so unscheinbar wie das Schreiben selbst. Hinter dem Tennisplatz in Egg ist der Einstieg. Da geht der Pfad eine kleine Böschung hinab und führt dann entlang der Ache durch Gebüsch und Stein. Ein kleiner Abstieg genügt, um in eine andere Welt einzutauchen. Es ist noch kühl an diesem Morgen, nur einzelne Sonnenstrahlen brechen durch den Blätter- und Nadelwald, im Hintergrund die tosende Bregenzerache, begleitet von munterem Vogelgezwitscher.

Da, am Wegesrand, ein oval runder Stein. Auf ihm eine Tontafel, die sich an den Stein schmiegt. So begegne ich Friedrich Hölderlin: „Eines zu sein mit Allem, das ist Leben der Gottheit, das ist der Himmel des Menschen." Ich halte inne vor den Worten, die vor über 220 Jahren im Briefroman „Hyperion" niedergeschrieben worden sind. Ich habe mich nie viel mit Hölderlin beschäftigt, aber jetzt ist er hier im Bregenzerwald, direkt am Ufer der Ache. Wie seltsam, denke ich, das Leben gleicht diesem Fluss, ein ständiges Kommen und Weiterziehen, nie hält er still. Aber es gibt Gedanken, die kommen und setzen sich fest, wie ein wuchtiger Stein, der sich den Kräften des Wassers widersetzt. Sie tauchen plötzlich auf, werden erspäht und niedergeschrieben – von Menschen wie Hölderlin.

Der Fotograf holt mich aus meinen Gedanken. „Komm, lass uns die Geschichte machen!" Doris Franz ist auch schon da, wir geben uns zur Begrüßung die Hand. Sie ist die Initiatorin des Lyrikweges. Vor ein paar Jahren hat sie das Waldstück von ihren

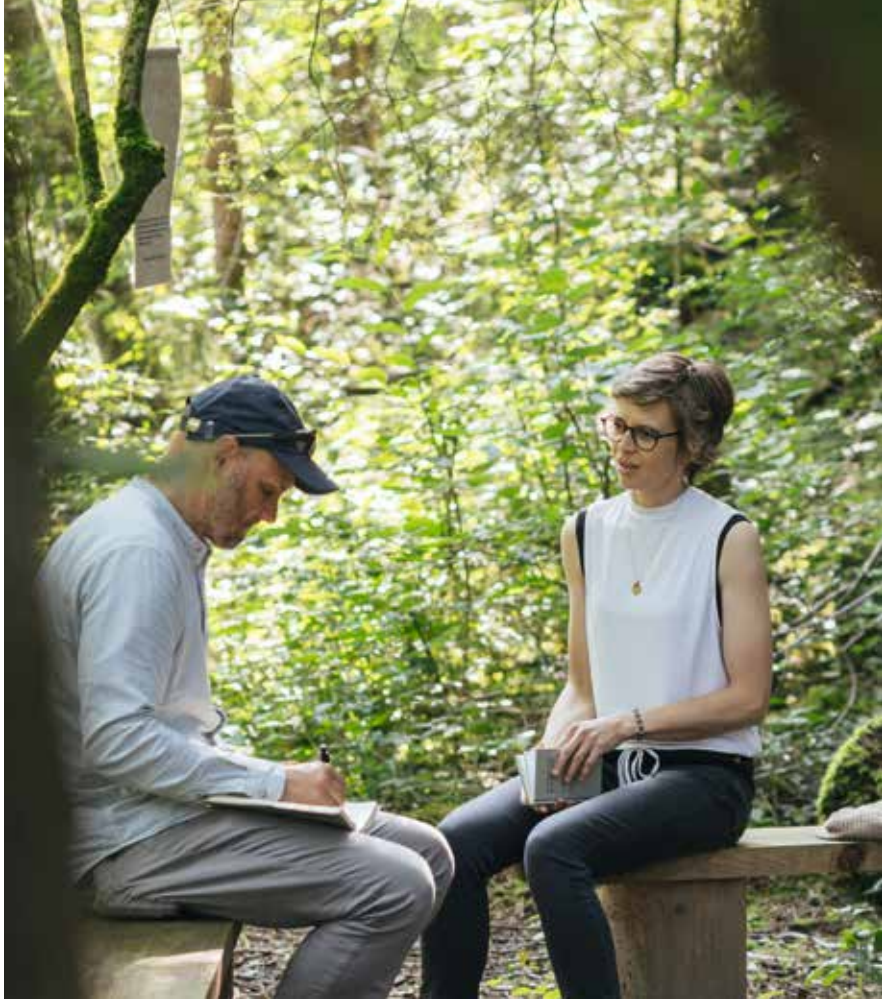
Doris Franz hat aus ihrer Liebe zur Lyrik den Weg nach ihrer Mutter benannt

Eltern geerbt. Durch dieses führt ein Wanderpfad, der die Gemeinden Egg und Andelsbuch verbindet. Den Weg hat Doris nach ihrer Mutter benannt – Maria Erika Lyrikweg. Das Fundament bildet die Dauerausstellung mit Werken großer Dichterinnen und Dichter. „Ihre Verse sind zeitlos", erklärt Doris. „Sie haben kein Ablaufdatum, überdauern ruhige wie stürmische Zeiten." Darum hatte sie zuerst die Absicht, diese in Stein zu meißeln. Aber das wäre teuer geworden. Der bildende Künstler Udo Rabensteiner beriet sie, so entstand die Idee der Tontafeln.

Noch bevor diese gebrannt wurden, waren sie einen Tag auf den Steinen gelegen und hatten deren Formen angenommen, als wären sie selbst von Bäumen abgefallene Blätter. Durch das Brennen wölbten sie sich dann teilweise. „Man muss sich das wie Eselsohren vorstellen", sagt Doris mit einem Lächeln im Gesicht. Die Steine selbst sind der Bregenzerache entnommen und entlang des Wanderpfades aufgestellt worden.

Doris beschäftigt sich seit einigen Jahren sehr intensiv mit Poesie und Sprache. Sie las Texte und Gedichte, aber irgendwann kamen Fragen auf: Wie arbeiten eigentlich Dichterinnen und Dichter? Wie funktionieren das Handwerk und die Technik des Schreibens? Wie sind Gedichte aufgebaut, gibt es da Regeln und klare Muster?

Dafür begann sie, Schreibwerkstätten zu besuchen, schloss sich einer Literaturgruppe an und ging mit auf Exkursionen, um vor Ort die Lebenswelten von Schreibenden zu erkunden. Doris erzählt ihre Geschichte, als wäre sie auf einer langen Wanderung gewesen. Ein Schritt folgte dem anderen, dabei wechseln Landschaften, Aussichten, Eindrücke – alles einzigartige, inspirative Quellen. Aber lediglich für die Gestaltung eines Lyrikweges? Da muss doch mehr sein, denke ich mir, schreibst du denn nicht selber, Doris? Sie schaut mich an, als hätte ich eine intime Stelle ihres Innenlebens berührt. „Ja, ich schreibe selber, aber alle meine Arbeiten sind momentan in einer Schublade gut aufbewahrt", sagt sie etwas verlegen. Das ist also ihr Geheimnis: „Ich nehme immer wieder



Der Autor im Gespräch mit Doris Franz am Lyrikweg

eine der Arbeiten raus und feile daran. Wie eine Handwerkerin. Irgendwann möchte ich meine Schätze schon vorzeigen." Sie lächelt dabei: „Ich bin halt nicht immer gleich zufrieden."

Wir gehen den Pfad ein Stück weiter und kommen zum Herz des Waldstückes, zu einem Rondell, einer freien Fläche mitten im dichten Geäst. Hier stand einst ein Schuppen. Aber ein Hochwasser der Ache hatte ihm arg zugesetzt, er wurde deshalb abgerissen. Nun ist hier Platz. Es stehen zwei Holzbänke da, die zum Verweilen und Ausruhen einladen. Hier ist der Wald recht dunkel, aber da und dort bricht ein Lichtstrahl wie ein kleiner Funke durch, die Nadeln und Blätter werfen am Erdboden fein ziselierte Schatten. Dieses Wechselspiel von Hell und Dunkel fasziniert den Fotografen. Er fragt uns, ob jemand ein Buch dabei habe. Doris ist gleich zur Stelle, greift in den Rucksack und holt „Franz Michael Felder für die Westentasche" hervor. Sie schlägt eine beliebige Seite auf und liest: „Wahr will ich schreiben, und die Wahrheit ist wie die Tugend, im einfachen Kleid am schönsten."

Nicht von ungefähr hat Doris einen „Felder" dabei. Dem Schoppernauer Bauer und Dichter ist die Wechselausstellung 2024 gewidmet. Diese folgt einem anderen Konzept. Die literarischen Werke werden hier auf Filzstoffe gedruckt und entlang des Pfades an Äste sowie Zweige gehängt. Die Ausstellung dauert ein Jahr, immer im Frühjahr werden die alten Stoffe abgehängt und durch neue ersetzt. Hier ist nichts in Stein gemeißelt, die Gedichte

sind wendiger, experimenteller, oft von zeitgenössischer Natur. Felder ist zwar weniger ein Zeitgenosse, dafür der literarische Lokalmatador im Tal. Er schuf in seinem kurzen Leben (er sollte keine dreißig Jahre alt werden) ein reichhaltiges literarisches Oeuvre. Er schrieb Romane, Dorfgeschichten, Reiseberichte, Essays, Pamphlete und Gedichte. Felder war im Dorf ein Außenseiter. Die Volksmeinung war streng: Für was sollte das Lesen und erst recht das Schreiben gut sein, hier in diesem Tal, wo es vor allem kräftige und fleißige Hände braucht?

„Für mich ist Felder ein Phänomen", sagt Doris. „Er besaß einzigartige Fähigkeiten, war aber mit diesen in seiner Umgebung allein, ein Außenseiter. Und trotzdem hat er immer das Gemeinsame gesucht." Aus diesem Gegensatz habe Felder seine Sprache geschöpft, meint sie, eine farbenreiche, einfühlsame, aber auch eine kräftige, fordernde Sprache. Doris blättert im „Felder" und liest: „Wo mir das Vertrauen fehlt, fehlt mir alles." Sie blickt mich an: „Verstehst du, was ich meine?"

Bei Hilde Domin steigt der Pfad an. Die Tontafel ist hier zerborsten, kleine Stücke sind weggebrochen. War es ein Stein? Er hätte kein passenderes Gedicht treffen können. Hat er womöglich zuvor Domins „Bitte" gelesen? Da heißt es: „Der Wunsch verschont zu bleiben – taugt nicht." Nun schlängelt sich der Weg nach oben, wir steigen eine mit Holzbrettern befestigte Stiege hoch, treffen auf Rainer Maria Rilke, Rosa Ausländer, Hermann Hesse und andere.

Was war aber zuerst, Doris? Hast du die Gedichte schon gehabt und sie dann platziert, oder war es umgekehrt, hat dich die Natur bei der Auswahl inspiriert? „Wohl beides", antwortet sie. „Ich habe mich zuerst schon mehr mit Gedichten beschäftigt. Wenn mir eines gefallen hat und ich dachte, das könnte passen, habe ich mich an unterschiedliche Stellen des Waldes gestellt und es laut gelesen. Bis ich das Gefühl hatte, das ist der richtige Platz oder eben nicht." Hast du einen Liebling, den du nicht mehr hergeben würdest? „Ja klar, den Hölderlin."

Wir gelangen ans Ende. Der Pfad führt aus dem Wald heraus. Plötzlich helles Licht, vor uns eine weite Landschaft, begrenzt durch den Andelsbucher Hausberg im Hintergrund, die Niedere. Doris holt aus dem Rucksack eine Thermoskanne, schenkt heißen Kaffee aus. Während ich an meinem Becher nippe, sehe ich vorne noch einen Stein. Wieder Hölderlin:
Eines zu sein mit Allem, was lebt,
in seliger Selbstvergessenheit
wiederzukehren ins All der Natur,
das ist der Gipfel der Gedanken und Freuden.

Und ich lese weiter: „Das ist die heilige Bergeshöhe, der Ort der ewigen Ruhe." Tatsächlich, Doris hat recht, auf Hölderlin kann man nicht verzichten. Man könnte gar meinen, er wäre zu Lebzeiten hier gewesen und hätte eigens für diese Landschaft diese Zeilen erspäht. **Georg Sutterlüty**

Eine Wechselausstellung im Wald ist Franz Michael Felder gewidmet

Umgang Bregenzerwald

Der Umgang der Menschen im Bregenzerwald mit ihrer Umgebung ist Thema von eigens ausgezeichneten Wegen durch Dörfer der Region. Wer auf ihnen geht, erfährt an ausgewählten Objekten, wie die Menschen hier ihr Leben gestaltet haben und heute noch gestalten.

Umgangsformen, also unsere Art, miteinander und der Welt umzugehen, brauchen ständiges Training. Dem dient der „Umgang Bregenzerwald" als Trainingsstrecke für Aufmerksamkeit und Weltverstehen.

„Umgang Bregenzerwald" umfasst 12 leicht zu begehende Wege unterschiedlicher Dauer zwischen 1 ½ und 4 Stunden. Sie führen durch die Dörfer von Au, Schoppernau, Mellau, Bizau, Bezau-Reuthe, Andelsbuch, Schwarzenberg, Egg, Lingenau, Langenegg, Hittisau und Krumbach. Bauchhohe Säulen weisen auf die besonderen Objekte hin. Die QR-Codes auf den Säulen führen zu weiteren Informationen zu Bauart, Architektur und Gestaltungsform. Details zu den Objekten sind auch in einem begleitenden Folder beschrieben, welcher in den örtlichen Tourismusbüros und bei Bregenzerwald Tourismus erhältlich ist.

Geführte Rundgänge zur Dorf- und Baukultur
Was zeichnet die Gestaltung des Lebensraumes aus? Bei den geführten Rundgängen erfahren die Besucher*innen mehr über Facetten der Dorfentwicklung, der Architektur und des regionalen Handwerks.

Mai – Oktober: dienstags und freitags um 9.30 Uhr in verschiedenen Orten.

Anmeldung bis 17 Uhr am Vortag im jeweiligen Tourismusbüro. Die Führung dauert rund 2 Stunden. Die Teilnahme ist kostenlos.

Die Umgang-Wege auf www.bregenzerwald.at

Handwerk + Form

Unter diesem Titel findet alle drei Jahre im Bregenzerwald ein Wettbewerb um die besten und schönsten Designstücke von Handwerker*innen aus der Region statt. Hier sind einige ausgesuchte Beispiele zu sehen

Werkraum Bregenzerwald

Werkraum Haus
In Andelsbuch steht das vom Schweizer Architekten Peter Zumthor entworfene und von Mitgliedsbetrieben errichtete Ausstellungs- und Veranstaltungsgebäude. Im Werkraum Shop sind regional hergestellte Handwerksprodukte und einschlägige Fachliteratur erhältlich.
Öffnungszeiten:
DI – FR, 10 – 18 Uhr; SA, 10 – 16 Uhr
SO, MO und Feiertage geschlossen

Werkraum Küche
Die Werkraum Küche bietet dem Lebensmittelhandwerk eine Plattform und vereint regionales Handwerk und Gastlichkeit unter einem Dach.

Ausstellung
Please touch! Handwerk erleben.
9.12.2023 bis 31.08.2024
Öffentliche Führungen: jeweils am MI 11 Uhr und FR 17 Uhr | keine Anmeldung erforderlich
„Please touch! Handwerk erleben" ist das Nachfolgeformat des Gestaltungswettbewerbs Handwerk+Form 2023. In der Ausstellung werden sowohl prämierte als auch nicht prämierte Objekte den Werkstücken aus Wettbewerben der vergangenen Jahre gegenübergestellt. Zu sehen sind 60 Exponate aus dem Bestand der Handwerksbetriebe, ergänzt durch solche aus dem Werkraum Depot des vorarlberg museum. Handwerk muss erlebt werden, damit es verstanden werden kann. Besucher*innen sind eingeladen, ausgewählte Ausstellungsstücke zu begreifen, anzufassen und deren Entstehungsgeschichten zu erkunden.

Tisch **tablo**
Ein durch und durch überzeugendes Konzept für ein beidseitig verwendbares Tischsystem, das zugleich auch als Schreibtablar an der Wand funktioniert. Einfach und funktional in der Handhabung. Mit einem Drehgriff kann die Tischplatte von den Beinen getrennt werden. Ein absolut praktisches wie nützliches Produkt, perfekt ausgeführt. Ein gelungenes Beispiel dafür, was die Zusammenarbeit von gutem Design und gutem Handwerk ausmacht. Ein System für eine Vielzahl von Anwendungen im Büro oder zu Hause.
Laubholz, Tafel, 80 x 160 x 75 cm
Einreichung: Tischlerei Bereuter, Martin Bereuter, Lingenau
Entwurf: Tape Studio, Wien; pla.net architects ZT GmbH, Wien
Mitbeteiligte: Tischlerei Bereuter, Martin Bereuter, Lingenau; Gerola Metalltechnik GmbH, Langenegg, Manfred Kloser, Langenegg

Schrank **ET10**
Ein Stauschrank als Statement, sowohl der Tradition als auch der Moderne, der ausgezeichnetes Handwerk zur Herstellung eines ressourcenschonenden, langlebigen und funktionalen Alltagsmöbels einsetzt. Dieser Stauschrank verdient fast eine eigene Kategorie: Traditioneller Minimalismus.
Weißtanne, Weißesche, 84 x 57 x 182 cm
Einreichung: Tischlerei Bereuter, Martin Bereuter, Lingenau
Entwurf: Philip Münzel, Garmisch-Partenkirchen
Mitbeteiligte: Tischlerei Bereuter, Martin Bereuter, Lingenau

Sandkasten **Sandgebse**
Überzeugender Einsatz eines klassischen Konstruktionsprinzips für einen runden Sandkasten, in einer Kiste kleinteilig verpackt und selbsterklärend zu errichten. Einfach zugeschnittenes Restholz wird mit Drahtseilen wie ein Fass umspannt und bleibt so lebenslang nachjustierbar und vielseitig verwendbar. So einfach geht gut.
Fichte massiv, Edelstahl, 28 x 116 cm
Einreichung: Tischlerei Anton Mohr, Anton Mohr, Andelsbuch
Entwurf: Thomas Mohr, Andelsbuch
Mitbeteiligte: holzraich, Langen bei Bregenz

Sitzhocker **Puff**
Der gepolsterte Hocker in universell einsetzbarem Design überzeugt durch seine Einfachheit, durch die Präzision in der Ausführung sowie in der Auswahl der Materialien. Nass geformtes Leder gibt dem Puff nach unten eine ungewöhnlich hochwertige Sohle für einen langlebigen und vielfältigen Einsatz. In allen Details präzise gelöst und ausgeführt.
Kernleder, Wolle, Leinen, 37 x 52 cm und 42 x 58 cm
Einreichung: Mohr Polster, Johannes Mohr, Andelsbuch
Entwurf: Klemens Grund, St. Gallen
Mitbeteiligte: Tischlerei Thomas Geser, Egg

Schuh **Marina's**
Ein gestalterisch durchdachter und handgefertigter Schuh, als moderner Sneaker ausgelegt. Die innovative Sohle aus nass geformtem vegetabil gegerbtem Leder schöpft den edlen Werkstoff für den ganzen Schuh ressourcenschonend voll aus. Ein reparaturfähiger, langlebiger und folglich nachhaltiger Begleiter mit höchstem Tragekomfort.
Leder, Kork, Gummi, 29 x 25 x 10 cm
Einreichung: Ina Rüf, Katharina Rüf-Amann, Alberschwende
Entwurf: Maria Chelucci, Wiesing

Herd **Pika**
Eine nützliche und zugleich ungewöhnliche Kombination von klassischem Ofen mit rundem Herd. Ein Objekt von hoher skulpturaler Qualität mit wohldosierten Proportionen. Der bewusste Kontrast bei der Materialauswahl von schwarzem Stahl und rohen, ungleichmäßigen Fliesen aus Keramik als Mantel, verstärkt die Blicke, die er auf sich zieht.
Schamott, Keramik, 105 x 50 cm
Einreichung: Ofenbau Voppichler, Marc Baurenhas, Jonas Vögel, Tobias Voppichler, Simon Voppichler, Egg
Entwurf: Thomas Rösler, Bludenz; Sebastian Rauch, Bludenz; Simon Voppichler, Egg

Gold für Kellerbier

Die letzte Traditionsbrauerei im Bregenzerwald hat bei den „Oscars“ der Bierbranche in München gewonnen. Seit fünf Jahren arbeiten der Geschäftsführer Lukas Dorner und der Braumeister Dominik Lissek beständig am Erfolg der Egger Brauerei. Sie soll klein bleiben, aber feiner werden

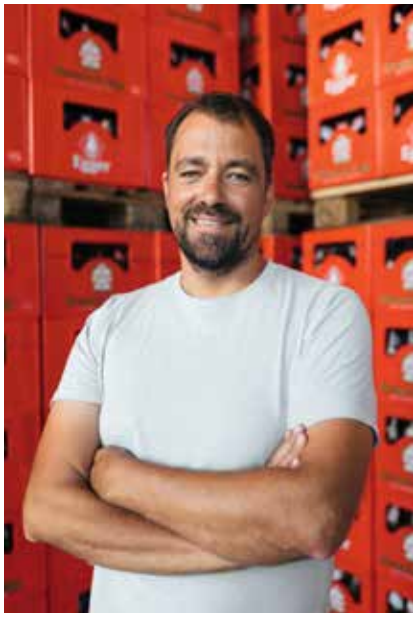
„Das schmeckt … anders als früher!“ Menschen, die seit Jahren kein Egger Bier mehr getrunken haben, zeigen sich erstaunt. Auch Lukas Dorner, seit 2019 Geschäftsführer der letzten Bregenzerwälder Brauerei, als er im Herbst 2020 das erste Bier seines neuen Braumeisters Dominik Lissek verkostete.

Es ist ein glühend heißer Augusttag. Wir sitzen an einem großen Tisch in der alten Bierstube und trinken – die neue Egger Pfefferminzlimonade. „Hier ist es auch nicht kühler“, seufzt Geschäftsführer Lukas Dorner, während Braumeister Dominik Lissek an seinem T-Shirt zupft, um sich ein wenig Luft zuzufächeln. Seit 2020 lenken die beiden hochgewachsenen Männer die Geschicke der kleinen Brauerei, und zwei Dinge merkt man sofort: Der ruhige Bregenzerwälder und der leutselige Franke sind sehr unterschiedlich – und verstehen sich blendend.

Die letzte Brauerei des Bregenzerwalds in Egg liegt heute eingebettet, um nicht zu sagen eingeklemmt, zwischen Dorfzentrum und Schwimmbad. Unter dem Namen „Simma, Kohler & Cie“ wurde hier am 24. März 1894 das erste Bier gezapft. Damals war die Konkurrenz noch groß, es gab 32 weitere Brauereien im Bregenzerwald. Das Bier aus Egg war erfolgreich: Ab 1902 konnten nach der Eröffnung der Bregenzerwaldbahn von Bregenz nach Bezau auch die Vorarlberger Landeshauptstadt und die weitere Umgebung beliefert werden.

Heute produzieren knapp dreißig Mitarbeitende jährlich 20.000 Hektoliter Bier und 7.000 Hektoliter Limonade. Noch immer im Besitz der Gründerfamilien, ist die Brauerei Egg ein eigenständiger Betrieb geblieben. Verkauft wird in Vorarlberg, im Bregenzerwald und direkt an der Rampe der Brauerei im Dorfzentrum von Egg.

Seit 2019 ist der Egger Lukas Dorner Geschäftsführer. Der 41-jährige studierte Betriebswirt stammt aus Egg



Geschäftsführer Lukas Dorner hat für die Neuausrichtung der Egger Brauerei den …

… Braumeister Dominik Lissek angeworben. Seither ist das Egger Bier Kult

Robert Helbock aus dem Team von Braumeister Dominik Lissek bei der Arbeit in der Egger Brauerei

und war im Vertrieb eines Sportartikelherstellers tätig. Bis er eines Abends im Gasthaus Jöslar in Andelsbuch Luis Weidinger begegnete, einem der damaligen Geschäftsführer der Egger Brauerei. Man kam ins Gespräch und unterhielt sich auch über das Biergeschäft. Am Ende schlug Weidinger Dorner vor, nach seiner Pensionierung seine Position zu übernehmen. Dieser lehnte dankend ab.

Wie gutes Bier benötigte auch Dorners Entscheidung eine Reifezeit: „Irgendwann habe ich erkannt, dass dieses Unternehmen, in dem man seit 130 Jahren ohne große Krisen Bier braut, lauter Eigenschaften hat, mit denen sich gut arbeiten lässt: eine lange Geschichte und eine feine Seele." So wurde Dorner doch noch Brauereichef. „Aber es gab auch ein kleines Imageproblem, vor allem hier im Bregenzerwald."

Im Sommer 2020 machte er sich auf die Suche nach einem neuen Braumeister: „In einem so kleinen Betrieb hängt unglaublich viel von der Persönlichkeit des Braumeisters ab. Sein Wissen und sein Können begründen das Wesen unseres Produkts."

Einen Sommer lang blieb das Egger Bier im Bregenzerwald braumeisterlos. Dann stolperte der Deutsche Dominik Lissek, Jahrgang 1975, über eine Stellenanzeige aus Vorarlberg. Lissek stammt aus dem fränkischen Bamberg, hat die Ausbildung zum Diplombraumeister in Weihenstephan absolviert und blickt auf zwanzig Jahre Brauereierfahrung zurück, zehn davon als Braumeister bei der Brauerei Zötler im Allgäu. Zuletzt war er als Produktionsleiter bei Allgäuer Alpenwasser in Oberstaufen beschäftigt.

Der intensive Umgang mit Wasser sei auf die Dauer doch etwas fad gewesen, sagt der Vater von vier Söhnen lachend: „Wasser löst bei den Menschen keine Emotionen aus. Wenn ich hingegen über Bier spreche, kriegen die meisten leuchtende Augen!" Also konsultierte Lissek die Landkarte und sah, dass der Bregenzerwald vom Allgäu nur einen Katzensprung entfernt liegt.

Kurze Zeit später war er im Team der Egger Brauerei. Das Ziel: klassische Biersorten zu brauen, die so

„Geschmack ist keine basisdemokratische Entscheidung“, sagt Brauereichef Lukas Dorner. „Wir brauchen jemanden, der weiß, wie unser Bier schmecken soll, und das ist der Braumeister. Dominik weiß, wie man Qualität produziert“

schmecken, wie sie sollen. „Geschmack ist keine basisdemokratische Entscheidung“, sagt Lukas Dorner. „Wir brauchen jemanden, der weiß, wie unser Bier schmecken soll, und das ist der Braumeister. Dominik weiß, wie man Qualität produziert, und an welchen Schrauben man drehen muss, um sie zu halten.“

„Ich koste unsere Biere ständig“, ergänzt Dominik Lissek, der das „r“ so rollt, wie es nur Franken können. „Und nur ich habe die Autorität, etwas zu ändern, denn Beständigkeit im Brauprozess ist das wichtigste Element für gutes Bier.“

Bier brauen ist nicht einfach – auch wenn es so klingt: Gekeimtes Getreide, das sogenannte Malz, wird gemahlen, mit Wasser gemischt, gerührt und etwa eine Stunde lang auf verschiedenen Temperaturstufen erhitzt. Dann werden im Läuterbottich, in den die so entstandene Maische zuvor gepumpt wurde, die flüssigen Bestandteile, nun „Würze“ genannt, von den festen getrennt. Die Würze wird gekocht, dann kommt der Hopfen dazu, dessen Inhaltsstoffe nur bei hohen Temperaturen gelöst werden können. Die gehopfte Würze wird je nach Biersorte

Der „Rampenverkauf“ ist alter und gern gepflegter Brauch in Egg: Hier holt sich Kunde Samuel Schwärzler sein Bier direkt bei Hannes Fetz im Lager der Brauerei ab

Eines der Biere der Egger Brauerei

auf 6 bis 16° Celsius abgekühlt. Jetzt gibt man Hefe hinzu, das wichtigste Element im ganzen Brauprozess, denn sie löst die Gärung aus. In ungefähr einer Woche wandelt sie den Zucker in Alkohol und Kohlensäure um. Nach der Hauptgärung kommt das Bier in den Lagertank, wo es zunächst noch eine Woche reift. Anschließend wird es auf 0°C abgekühlt und noch zwei bis drei Wochen lang gelagert.

In diesem Prozess müssen sich Braumeister*innen als Multitalente bewähren. „Man muss sich mit Biologie und Chemie auskennen, aber auch technisches Verständnis haben. Man sollte gut rechnen können und über betriebswirtschaftliche Kenntnisse verfügen, um Kalkulationen für technische Umsetzungen an der Anlage durchzuführen. Als Braumeister ist man immer auch ein kleiner Baumeister", zählt Lissek auf. „Dazwischen überwache ich den Geschmack der einzelnen Biersorten, kaufe Malz und Hopfen ein, und kontrolliere im Labor regelmäßig, ob mikrobiologisch alles in Ordnung ist."

Die Egger Brauerei ist klein. Dem können der Franke und der Bregenzerwälder nach knapp vier Jahren Zusammenarbeit viel abgewinnen. Der eine, weil er sich dem Bierbrauen in seiner ganzen Bandbreite mit größter Leidenschaft widmen kann. Der andere, weil ihm die überschaubare Größe seines Unternehmens Raum für Experimente lässt: „Als ‚Underdog' hat man auch mehr Freiheit: Um die werden wir oft beneidet."

2022 bringt die Brauerei Egg unter dem Braumeister Dominik Lissek das „Egger Kellerbier" auf den Markt. Im selben Herbst gewinnt es beim „European Beer Star" in München, den „Oscars" der Bierbranche, Gold in der Kategorie „German Style Kellerbier".

Die in Wien beheimatete Bregenzerwälder Werbeagentur klebermetzler verbindet seit 2019 die Bodenständigkeit der Brauerei Egg mit einem zeitgemäßen, schrägen Image: „Unser Spagat besteht darin, junge Menschen zu erreichen, ohne die gesetztere Klientel zu vergraulen", erklärt Dorner. „Aber wir möchten weder in den Export gehen noch unseren Umsatz verzehnfachen. Wir wollen bloß Bier brauen, das gut schmeckt und auf das man im Bregenzerwald stolz sein kann. Unsere Absatzzahlen zeigen, dass das funktioniert!"

Babette Karner

Egon Sutterlüty umgeben von den Fässern im Lager der Brauerei in Egg

Birgit Feierl schreibt über den berühmtesten Autor des Bregenzerwaldes, Franz Michael Felder

Erzähler und Erzähltes

Liest man einen wie auch immer gearteten Text, unterwirft man sich der Strategie eines Erzählers. Nicht Influencer*innen selbst erzählen vom Leben, sondern eine installierte „Erzählerfigur" ist es, die eigens dafür inszenierte Fotos oder Kommentare postet. Das gilt auch in der analogen Literatur. Trotzdem können Autor*innen straf- oder zivilrechtlich verfolgt werden, wenn ihr „Erzähler" Inhalte transportiert, die als strafbar, frevelhaft oder moralisch verwerflich qualifiziert werden. Würde man hier konsequent weiterdenken, finden wir uns im KI-Diskurs und der Barthes'schen Frage nach dem „Tod des Autors" wieder. Ich aber möchte chronologisch zurück ins 19. Jahrhundert und zu Franz Michael Felder, einem Autor von Texten, die das Zusammenleben im Dorf thematisierten. Dafür wurde er angefeindet und sogar mit dem Tode bedroht. Einerseits weil seine fiktiven Geschichten zeitlich und örtlich so klar verankert sind. Andererseits weil er einen Erzähler installiert, der, obwohl als außenstehend positioniert, eine Instanz ist, die über ein enormes (heute würde man sagen: psychologisches) Wissen verfügt, das tief hinein in die Seelenvorgänge seiner Figuren reicht.

Der Erzähler „beschreibt" nicht nur, was so im Dorf vor sich geht, sondern er kommentiert, analysiert und bewertet Aussagen und Handlungen der Figuren, die eine deutliche Ähnlichkeit zu so manchen Zeitgenossen aufweisen. Er thematisiert die Rolle der öffentlichen Meinung und stellt die Figuren als heuchlerisch-frömmelnd, dumm-geschwätzig und einander denunzierend dar. Ein „Ländchen, in dem der Nachbar dem Nachbarn, der Bruder dem Bruder nicht mehr trauen durfte, weil man Aufpasserei und Klatschsucht als Beweise treuer Anhänglichkeit ansah und belohnte", ist der Schauplatz der Erzählungen.

Was damals die Drucklegung und ein Sich-Wiederfinden in einem solchen Text war, ist heute der Instagram- oder X-Post: Das Gegen-den-eigenen-Willen-auf-die-Bühne-der-Öffentlichkeit-gezerrt-Werden macht Angst. Weil ein Zurücknehmen des einmal Losgeschickten schier unmöglich ist.

Der Jogi rockt die Metzgerei

Johannes Bischof war Musiker, Elektriker und Installateur, doch seine Leidenschaft galt dem Fleisch. Nun hat er sie zu seinem Beruf gemacht: Beruf? Er sieht es als Berufung, lokal erzeugtes Fleisch entsprechend zu verarbeiten und in lokalem Rahmen wieder zu verkaufen. Wachstumsmöglichkeiten? Gibt es, aber nur unter transparenten Bedingungen

Er ist der Rockstar unter den Bregenzerwälder Metzgern: der Jogi. Metzgermeister, Delikatessenhändler, „Fleischfluenzer" und Musiker. Social-Media-affin und mit einem persönlichen Charisma, das im Gedächtnis bleibt. In unserem Gespräch fallen immer wieder Worte wie „Regionalität", „Transparenz" und „Ehrlichkeit".

Der Jogi heißt Johannes Bischof und hat Elektriker und Installateur gelernt. Durch seine Leidenschaft fürs Kochen befasste er sich aber immer mehr mit der Materie Fleisch. „Ich wollte wissen, was dahintersteckt, wenn man Fleisch erzeugt. Was muss passieren, was darf nicht passieren, was löst es aus, wenn wir es konsumieren und so weiter", erzählt der 37-Jährige.

Was vor etwa zehn Jahren im Nebenberuf begann, ist mittlerweile Leidenschaft und Lebensinhalt. In seinem Geschäft in Bezau produziert der Jogi besondere Fleischprodukte. Seine Palette reicht vom Steak bis zum Dosengulasch. Seit Neuestem gibt's auch verschiedene Würste aus hundert Prozent Rindfleisch. Qualität, Regionalität und Nachhaltigkeit sind dabei seine obersten Gebote. „Mein Fleisch kommt von ausgesuchten Bauern aus dem Bregenzerwald und wird auch im Bregenzerwald verkauft." Nur Fütterung mit selbst produziertem Gras und Heu. Es darf nichts zugekauft werden, schon gar kein Kraftfutter mit Mais, Soja oder Ähnlichem. „Das sind genau die Getreidesorten, wegen denen der Regenwald abgeholzt wird."

Der Arbeitstisch des Jogi

Der Jogi ist kein Mann großer Worte. Doch sobald er von seiner Arbeit erzählt, merkt man, das ist ihm wichtig, davon ist er überzeugt. Auch die Haltung, das Tierwohl und der Respekt vor dem Tier sind für den Jogi nicht verhandelbar: Mutterkuhhaltung, keine Anbindehaltung. Am besten Freilandhaltung. Dafür nimmt er auch selbst Einblick bei seinen Erzeugerbetrieben. Von der Wiese bis auf den Teller, könnte man sagen, begleitet der Jogi sein Fleisch. So sorgt er für Transparenz und garantiert gleichzeitig für die Qualität der Inhaltsstoffe.

Verarbeitet wird immer ein Tier nach dem anderen. „Ich verarbeite immer

Er ist kein Mann großer Worte, sondern setzt lieber Taten

das ganze Tier. Jedes Stück hat seine Verwendung, es wird nichts weggeworfen. Ich behandle jedes Stück Fleisch mit höchster Sorgfalt, bis es bei mir über die Ladentheke geht." So entstehen auch die Dosenprodukte: „Werden einmal dreißig Kilo Gulasch nicht verkauft, wird es in Konserven eingeweckt und so haltbar gemacht." Das macht der Jogi alles selbst. Auch das Etikettieren der Dosen.

Sein Handlungsspielraum ist der Bregenzerwald. Weil die Inhaltsstoffe seiner Produkte und das Futter für die Tiere keine langen Transportwege hinter sich haben dürfen, will er seine Ware auch nicht in alle Welt verkarren und verschiffen. Das Wachstumspotenzial des Unternehmens ist also von vornherein beschränkt. Wasser predigen und Wein trinken ist des Jogis Sache nicht.

Die Qualität muss jedenfalls erhalten bleiben, hält er fest: „Qualität ist das Wichtigste. Sie leidet aber immer, wenn der Umsatz wächst und Mitarbeitende eingestellt werden müssen." Die Lösung könnte ein Franchise-System sein. „Der Jogi ist eine Marke, steht für etwas." Denkbar wäre, diese Marke an Unternehmer*innen mit entsprechenden Voraussetzungen zu vergeben: „Kleinststrukturierte Betriebe. Sowohl die Erzeuger*innen als auch die Verarbeitenden. Und der Verkauf erfolgt direkt an die Endverbraucher*innen". Regional eben, transparent und mit kurzen Transportwegen, wie es der Jogi macht.

Bartholomäus Natter

Unbedingt regional kocht der Jogi

Rezept

Biergulasch vom Jogi:

für 4 Portionen

- 1 kg Wadschenkel vom Rind
- 0,5 kg Zwiebeln fein gewürfelt
- 1 EL Tomatenmark
- 0,33 l Dunkles Egger Bier
- 2 EL Shoyu Sauce
- 1 Glas DER JOGI Rinderfond
- 1 EL Gulascherei von Karin Kaufmann

Zubereitung

- Fleisch in einem passenden Topf dunkel anbraten.
- Herausnehmen und die Zwiebeln in den Topf geben.
- Solange braten, bis sie auch schön braun sind.
- Tomatenmark zu den Zwiebeln dazugeben und mitrösten.
- Gewürzmischung auch dazu und kurz mitrösten.
- Mit dunklem Bier und Shoyu ablöschen und reduzieren lassen.
- Fleisch zum entstandenen Gulaschansatz dazugeben.
- Mit dem DER JOGI Rinderfond aufgießen, bis alles bedeckt ist.
- Aufkochen lassen, Deckel drauf, den Herd auf kleine Flamme stellen und ca. 3,5 Stunden leicht simmern lassen, bis das Fleisch weich ist.

© Hannes Kläger | friendship.is

Kulinarisch Wandern

Schritt für Schritt von Gang zu Gang

Der rundum genussvolle Wandertag mit Bergfrühstück, Mittagessen und süßem Ausklang, serviert in verschiedenen Berggasthäusern und Restaurants. Zur Auswahl stehen kulinarische Wanderrouten im Sommer und im Winter.

Preis pro Person:
ab € 52

Kulinarisch Radfahren

Tritt für Tritt von Gang zu Gang

Das Tagesarrangement führt (E-)Mountainbiker*innen durch die eindrucksvolle Kulturlandschaft des Bregenzerwaldes. Inkludiert sind ein regionales Frühstück, Mittagessen und Dessert in verschiedenen Berggasthäusern und Restaurants.

Preis pro Person:
ab € 53

Gutscheine erhältlich bei:
Bregenzerwald Tourismus und ausgewählten Tourismusbüros
www.bregenzerwald.at

Käse, das „gelbe Juwel“ des Bregenzerwaldes

Im Verein KäseStrasse arbeiten 180 Mitglieder für die bekannteste Spezialität der Region

Im Bregenzerwald gehören Alp- und Bergkäse ganz wesentlich zur Kulinarik der Region. Um solche Qualitätsprodukte bemühen sich rund 180 Mitglieder des Vereins KäseStrasse. Sie betreiben Bauernhöfe mit Hofläden, Dorf- und Alpsennereien oder nennen sich „Käsewirte“ in der lokalen Gastronomie und Hotellerie.

Wer den Charakter der Käse- und Molkeprodukte kennenlernen sowie alles zu ihrer Geschichte und Entstehung erfahren möchte, meldet sich in der „Genusswelt“ des Bregenzerwälder Käsekellers an.

Vorsäß Boden in Au

Alpe Kretzboden
BEZAU

Die Alpe Kretzboden wird von Regina Moosbrugger und ihrem Mann, dem Senner Christof Moosbrugger, bewirtschaftet. Über der Alphütte mit Blick auf das Vorsäß Schönenbach ragt die Sienspitze auf. Verkauft werden eigene Produkte vom Alpschwein sowie Alpkäse und Alpbutter. Einen urigen Käsestadel mit SB-Kühlschrank gibt es auch. Auf der Alpe sömmern zwanzig Kühe und 15 Schweine. Dazu kommen zwanzig Hühner und zwei Katzen.
Stefan Moosbrugger:
M +43 (0)664 4694860

Alpe Hochleckach und Toserloch
HITTISAU

Ihre Älpler-Jausenstation bietet täglich neben einem Jausenteller eine traditionelle Sennsuppe, frische Heumilch und Erfrischungsgetränke. Die Sennalpe unterhalb des Koppachstein wird von Familie Winder aus Lingenau bewirtschaftet. Auf der Alpe sömmern rund vierzig Kühe, zwanzig Rinder, zwei Pferde, zwei Ziegen und zwanzig Alpschweine.
Familie Winder: M +43 (0)664 9222412
oder M +43 (0)664 7823346

Alpe Rüschers Gunten
BIZAU

Sie wird von Dietmar Kempf und Catharina Heiseler aus Andelsbuch bewirtschaftet. Während des Alpsommers wird Alpkäse und Alpbutter erzeugt und im Herbst werden zusätzlich Köstlichkeiten vom Alpschwein aufgetischt. Die Alpe bietet eine weite Aussicht auf das Gottesackerplateau und die Berge Richtung Deutschland. Auf der Alpe sömmern 16 Jersey-Kühe, ein Jersey-Stier und sieben Schweine. Ein Hahn kräht über zehn Hühnern.
Dietmar Kempf: M +43 (0)664 5014199

Alpe Oberdamüls
DAMÜLS

Herlinde und Tobias Nigsch mit ihren Kindern Julia und Florian sowie einem Hirten und einem Pfister bewirtschaften die Alpe. Tobias produziert als Senner Alpkäse. Herlinde versorgt die Familie und bewirtet Gäste. Auf der Alpe sömmern dreißig Kühe, zwanzig Mutterkühe mit Kälbern, 130 Rinder, 16 Pferde und 15 Alpschweine. Dazu gackern acht Hühner.
www.alpe-oberdamuels.at
M +43 (0)664 3445075

Vorsäß Boden
AU

Das Vorsäß „Boden“ am Fuße des Zitterklapfens wird von fünf Landwirten und dem Senner Wolfgang Simma bewirtschaftet. In der bäuerlichen Siedlung, zu der auch eine Kapelle gehört, wird auf 1.200 Meter Seehöhe Alpkäse und Alpbutter hergestellt. Auf dem Vorsäß sind fünfzig Kühe.
Wolfgang Simma: M +43 (0)664 2712572

Alpe Felle
SCHRÖCKEN

Unterhalb der Mohnenfluh liegt die Hütte der Alpe Felle, bewirtschaftet von den Pächtern Sabrina und Martin Feurstein. Ihre Sonnenterrasse bietet Platz für rund dreißig Personen und den Blick auf die Bergikonen Braunarlspitze, Hochkünzel und Widderstein. Im Schopf finden bis zu zehn Gäste Platz. Sie werden mit einer Älplerjause, Käsebrot, frischem Ziegenkäse und Getränken bewirtet. Auf der Alpe sömmern 48 Kühe, 16 Milchziegen, zehn Ziegenkitze und fünf Schweine. Außerdem: Hühner, Laufenten und Kaninchen.
www.ziegenhof-feurstein.at
M +43 (0)663 1344396

Foto: Emanuel Sutterlüty – Au-Schoppernau Tourismus

Ewiges Eis …

… sind die Gletscher in den Alpen. Auch wenn das Eis dort oben weniger wird, wächst das Angebot an Eis im Tal – in Form von erfrischenden Eisspezialitäten. An den hier vorgeschlagenen neun Orten findet man selbst bei der größten Sommerhitze garantiert, was man dann unbedingt zur Abkühlung haben will: Eis!

1 Café Natter
BEZAU

Von der Terrasse aus blickt man auf die umliegenden Berggipfel, vor sich hat man ein Eis am Tisch – als Softeis oder Eisbecher. Im Traditionscafé Natter ist es hausgemacht und die Konditorei ist dafür bekannt, für jeden Geschmack mit etwas Köstlichem aufwarten zu können. Beim Ortseingang am Radweg gelegen, empfiehlt es sich für eine kühle Rast.
www.bezau-bregenzerwald.com

2 Alpe Wildmoos
BEZAU

Der Sig ist unser – wenn auch nicht jedermanns Sache. Auf der Alpe Wildmoos am Fuße der Winterstaude grasen auf 1.400 Meter Seehöhe dreißig Kühe. Deren Milch wird nach alter Tradition zu Alpkäse, Butter, Topfen und Joghurt verarbeitet. Als „letztmögliches" Produkt der Käseerzeugung entsteht Sig und wird zu Eis-Parfait veredelt. Wem das zu abenteuerlich erscheint, der greift zum leichten Joghurtmousse.
www.alpe-wildmoos.at

3 Suzi Eiscafé
EGG

Der Name ist Programm, denn die Gründerin der Eisdiele im KDW (Kaufhaus der Wälder) in Egg, Suzana Marceta, liebt guten Kaffee, Eis und Süßspeisen leidenschaftlich. Man muss also nur ihrer Neigung folgen, um an Eisspezialitäten von der Dolce Vita Eis-Manufaktur zu kommen, die womöglich auch in den Gästen Leidenschaft wecken – etwa für besondere Eissorten wie Oreo- oder Nutella-Eis.
www.suzi-eiscafe.com

4 Berghaus Kanisfluh
SCHNEPFAU

Vor der Bergikone des Bregenzerwalds, der Kanisfluh, genießen wir einen legendären Panoramablick von der Schnepfegg oberhalb von Schnepfau – vor einem Eisbecher. Die delikateste Erfrischung nach einer Berg- oder Biketour. Oder auch ein Grund, sich beides zu schenken, um bloß zu schauen und zu schlemmen.
www.kanisfluh.net

Ein Eisbecher vom Badhus Lingenau mit selbstgemachter Schokoladensauce

5 Badhus
LINGENAU

„Badhus", also „Badehaus", klingt schon einmal nach Erfrischung. Das Café mit „Unverpacktladen" kredenzt Eis aus dem Biohotel Ifenblick in Balderschwang. Es gibt zwei verschiedene Sorten, bio natürlich. Was das Eis im Badhus aber unvergleichlich macht, ist die selbstgemachte Schokoladensauce – nicht zögern, sondern probieren und es genossen haben!
www.badhus.at

6 Kohler's Bauernhofeis
SCHOPPERNAU

„Creme Anglaise" nennt sich die klassische Art, Speiseeis herzustellen. Ihr folgt man hier am Bauernhof der Kohlers in Schoppernau. Aus frisch gemolkener Milch und frischem Rahm aus eigener Erzeugung sowie österreichischen Eiern entsteht eine sahnige Eisspezialität in verschiedenen Sorten.
www.kohlers.at

7 Lena's Eis im Hofladen Elbs
LANGEN B. BREGENZ

Hingabe und Liebe nennt Lena Elbs als Hauptingredienzien ihrer selbstgemachten Eissorten aus Milch und Eiern vom eigenen Hof in der Gemeinde Langen: Zu ihren Spezialitäten gehören Stracciatella-, Zimt- oder Schokoeis. Die junge Langenerin entwickelt darüber hinaus auch ständig neue Sorten wie Cookie, Raffaello oder Tiramisu. Ihre Eisbecher sind natürlich klimaneutral und biologisch abbaubar.
www.langen.at

8 Eis bei Heims
SULZBERG

Bettina und David Heim wohnen in der Nachbarschaft von Barbara Baldauf in Sulzberg, der die Geschichte über das Baumhaus auf Seite 14 gewidmet ist. Vor dem Haus der Heims steht kein Baumhaus, aber ein „Genusshüsle", an dem man Eis bekommt. Dieses Eis wird vom bekannten Eismacher „Kolibri" aus Heumilch in verschiedenen Sorten hergestellt und geliefert. Schlecken kann man es mit den Füßen im Wasser des Moorbads nebenan.
www.sulzberg.at

9 Altes Sennhaus
WARTH

Die alte Sennerei in Warth erinnert an die Zeiten der reinen Alpwirtschaft in der Gemeinde und erzählt in ihrer heutigen Form auch vom Übergang zur heutigen Tourismuswirtschaft. Familie Sojer betreibt in Steeg im Tiroler Lechtal die „Lechtaler Naturkäserei" und führt dazu die alte Sennerei als kleines Restaurant samt Verkaufsraum für hausgemachte Milchprodukte, darunter auch ihre Eisspezialitäten.
www.kaesereisojer.at

Gäste-Card Bregenzerwald & Großes Walsertal

Die „Eintrittskarte“ zu bewegten und genussvollen Erlebnissen ist die Gäste-Card Bregenzerwald & Großes Walsertal. Sie gilt für Bergbahnfahrten in aussichtsreiche Höhen, umweltfreundliche Fahrten mit öffentlichen Bussen und erfrischend-entspannende Freibad-Besuche. Die Gäste-Card erhalten alle kostenfrei, die zwischen 1. Mai und 31. Oktober 2024 drei oder mehr Nächte in einer der 28 Partnergemeinden verbringen. Sie gilt vom Anreise- bis zum Abreisetag.

Die Bergbahnen

1. **Seilbahn Bezau**
   www.seilbahn-bezau.at
2. **Mellaubahn**
   www.damuels-mellau.at
3. **Uga Express, Damüls**
   www.damuels-mellau.at
4. **Bergbahnen Diedamskopf, Au-Schoppernau**
   www.diedamskopf.at
5. **Steffisalp-Express, Warth**
   www.warth-schroecken.at
6. **Großwalsertaler Seilbahnen, Sonntag**
   www.sonntagstein.at
7. **Bergbahnen Faschina, Fontanella**
   www.seilbahnen-faschina.at

Im Frühjahr und im Herbst haben die Bergbahnen teilweise eingeschränkte Öffnungszeiten oder nur Wochenendbetrieb. Ab Mitte bzw. Ende Juni bis Anfang Oktober sind sie täglich geöffnet.

Die Freibäder

8. **Freibad Au**
   Solarbeheiztes Freibad, Breitrutsche, Kinderspielplatz, direkt am Radweg
9. **Waldbad Schoppernau**
   Ideal für Familien. Mit Kinderplanschbecken und Kinderbecken mit kleiner Rutsche, barrierefrei, Beachvolleyballplatz und großem Kinderspielplatz in der Nähe
10. **Freibad Bezau**
    Barrierefreies, beheiztes Freibad, Kinderbereich, Doppel-Kinderrutsche, Beachvolleyballplatz, direkt am Radweg
11. **Freibad Egg**
    Sprungturm mit 1 und 3 Metern, 50-m-Rutsche, 33-m-Schwimmbecken, separates beheiztes Kinderschwimmbecken mit Baby-Rutsche, direkt am Radweg
12. **Freibad Mellau**
    Beheiztes Familienbad, 3-m-Springturm, Breitwellenrutsche, schattig gelegenes Kinderbecken
13. **Freibad Schwarzenberg**
    Oberhalb von Schwarzenberg in ruhiger, sonniger Lage, Kinderangebote, Beachvolleyballplatz
14. **Freibad Hittisau**
    Familienbad, GRANDER Wasser, Breitrutsche, 55-m-Erlebnisrutsche, großer Sandspielplatz, Beachvolleyballplatz

Die Schwimmbäder sind je nach Witterung von Ende Mai bis Anfang September geöffnet.

Zahlreiche Ermäßigungen bei Partnerbetrieben.

Die Busse

Freie Fahrt auf den Buslinien des **Landbus Bregenzerwald** bis Bregenz und Dornbirn (ausgenommen Stadtbusse), bis Lech (ausgenommen blaue Wanderbusse – Spullersee/Formarinsee), mit der Linie 46 von Hittisau nach Balderschwang und mit dem **Landbus Großes Walsertal** bis Thüringen.

Information:
www.bregenzerwald.at/gaeste-card

Buchbare Sommer-Angebote

Bregenzer Festspiele
1, 2 oder 3 Übernachtungen in einem Hotel nach Wahl, 1 Ticket für „Der Freischütz“, öffentlicher Transfer zur Aufführung ab ausgewählten Gemeinden, ab 3 Übernachtungen inkl. Gäste-Card Bregenzerwald & Großes Walsertal.

Schubertiade in Schwarzenberg
Übernachtungen in ausgewählten 3- und 4*-Hotels, Schubertiade-Konzertkarten, Tickets für den Schubertiade Shuttlebus, ab 3 Übernachtungen inkl. Gäste-Card Bregenzerwald & Großes Walsertal.

Alpine Hüttenwanderung im Schadona- oder Widdersteingebiet
2 Hüttenübernachtungen mit Frühstück oder Halbpension, Wanderkarte, Routenbeschreibung.

Hüttenwanderung Naturpark Nagelfluhkette
2 Hüttenübernachtungen mit Halbpension, Wanderkarte, Routenbeschreibung.

Familien-Hüttenwanderung im Bödelegebiet
2 Hüttenübernachtungen mit Halbpension, Wanderkarte, Routenbeschreibung.

Fliegenfischen
Übernachtungen in einer Unterkunft nach Wahl, 4-Stunden-Einführungskurs, Fischerkarte.

Foto: Markus Gmeiner – Vorarlberg Tourismus

Weitwandern Käseweg und Architekturweg Bregenzerwald
4 bzw. 6 Übernachtungen mit Frühstück, Gepäcktransport von Hotel zu Hotel, Transfers, beim Käseweg 1 Gutschein für einen Bregenzerwälder Käseteller, beim Architekturweg Folder-Set „Umgang Bregenzerwald“, Wanderbroschüre mit Streckenbeschreibung und Highlights, Wanderkarte Bregenzerwald, Gäste-Card Bregenzerwald & Großes Walsertal.

Weitere Informationen & Buchung:
www.bregenzerwald.at/buchbare-angebote

Kulturelle Treffpunkte

Sommerfestivals & Konzerte

Schubertiade Schwarzenberg
15. – 23. Juni und
24. August – 1. September 2024
www.schubertiade.at

Bregenzer Festspiele
„Der Freischütz“ von Carl Maria von Weber
17. Juli – 18. August 2024
www.bregenzerfestspiele.com

Klassik Krumbach
5. – 7. Juli 2024
www.klassik-krumbach.at

:alpenarte – Schwarzenberg
10. – 13. Oktober 2024
www.alpenarte.at

FAQ Bregenzerwald
www.faq-bregenzerwald.com

Bezau Beatz
8. – 11. August 2024
www.bezaubeatz.at

„Klang & Raum“
www.klangundraum.at

Walser im Wald: „Klassik bis Rock“
im Bergdorf Damüls
www.damuels.at

Festspiele Bregenzerwald
18. – 28. Juli 2024
www.festspiele-bregenzerwald.at

Museen & kulturelle Treffpunkte

Bregenzerwälder Handwerksausstellung 2024 – zu Gast bei der Messe Dornbirn
4. – 8. Sept. 2024
www.handwerksausstellung.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

Museum Bezau
www.heimatmuseum-bezau.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

Juppenwerkstatt Riefensberg
www.juppenwerkstatt.at

Franz Michael Felder Museum & KulturTour App, Schoppernau
www.au-schoppernau.at

Alpmuseum „uf m Tannberg“, Schröcken
www.alpmuseum.at

Angelika Kauffmann Museum Schwarzenberg
www.angelika-kauffmann.com

Felbers schiefes Haus, Sibratsgfäll
www.sibra.at

Sulzberg-Thal: ThalsaalKultur
www.thalsaalkultur.at

Lokalgeschichte

Lingenau erzählt
Auf 4 Routen finden sich Tonaufnahmen von Lingenauer*innen, die ihre Geschichte zu dem Ort erzählen, an dem man gerade ist.
www.lingenau-erzaehlt.at

Das „Wälderbähnle“
Die sorgsam gepflegte Nostalgiebahn fährt mit historischen Diesel- oder Dampflokomotiven zwischen den Bahnhöfen Bezau und Schwarzenberg. Die Remise in Bezau ist ein beliebter Veranstaltungsort.
www.waelderbaehnle.at

Weitere Informationen über die Kulturangebote
www.bregenzerwald.at/kultur

skinfit

BEREIT FÜR DEIN NÄCHSTES GIPFELERLEBNIS?

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

› **SKINFIT SHOPS EGG | DORNBIRN | KOBLACH | NENZING**

› SKINFIT.EU

Mountainbike-Karte Bregenzerwald

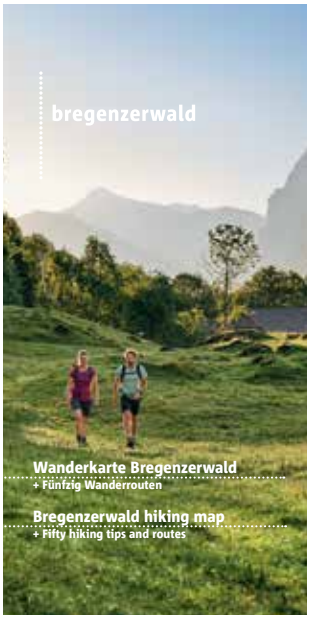
inkl. 20 Top-Routen

Zum Nachfahren und Miterleben. Die flotteste Form, um den Bregenzerwald zu erkunden und dessen mannigfaltige Gestaltung zu erfahren.
Preis: € 9,90

Wanderkarte Bregenzerwald

inkl. Booklet mit 50 Wanderrouten

Über 1.500 Kilometer beschilderte Wanderwege führen durch die Talschaft und auf ihre Berge. Fünfzig ausgesuchte Wanderrouten sind in einem Wanderführer zur Wanderkarte versammelt.
Preis: € 14,90



Erhältlich bei: Bregenzerwald Tourismus, in den örtlichen Tourismusbüros und den Sportshops im Bregenzerwald

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.

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)5512 2365 | info@bregenzerwald.at | www.bregenzerwald.at

Ladelösungen für Ihre Entdeckungstour im Bregenzerwald

Die hochwertigen vlotte Ladelösungen bieten die perfekte Infrastruktur für Ihren Besuch im Bregenzerwald. Sie parken und laden Ihr E-Auto mit 100 Prozent Ökostrom – unser Angebot für Ihren entspannten Aufenthalt.

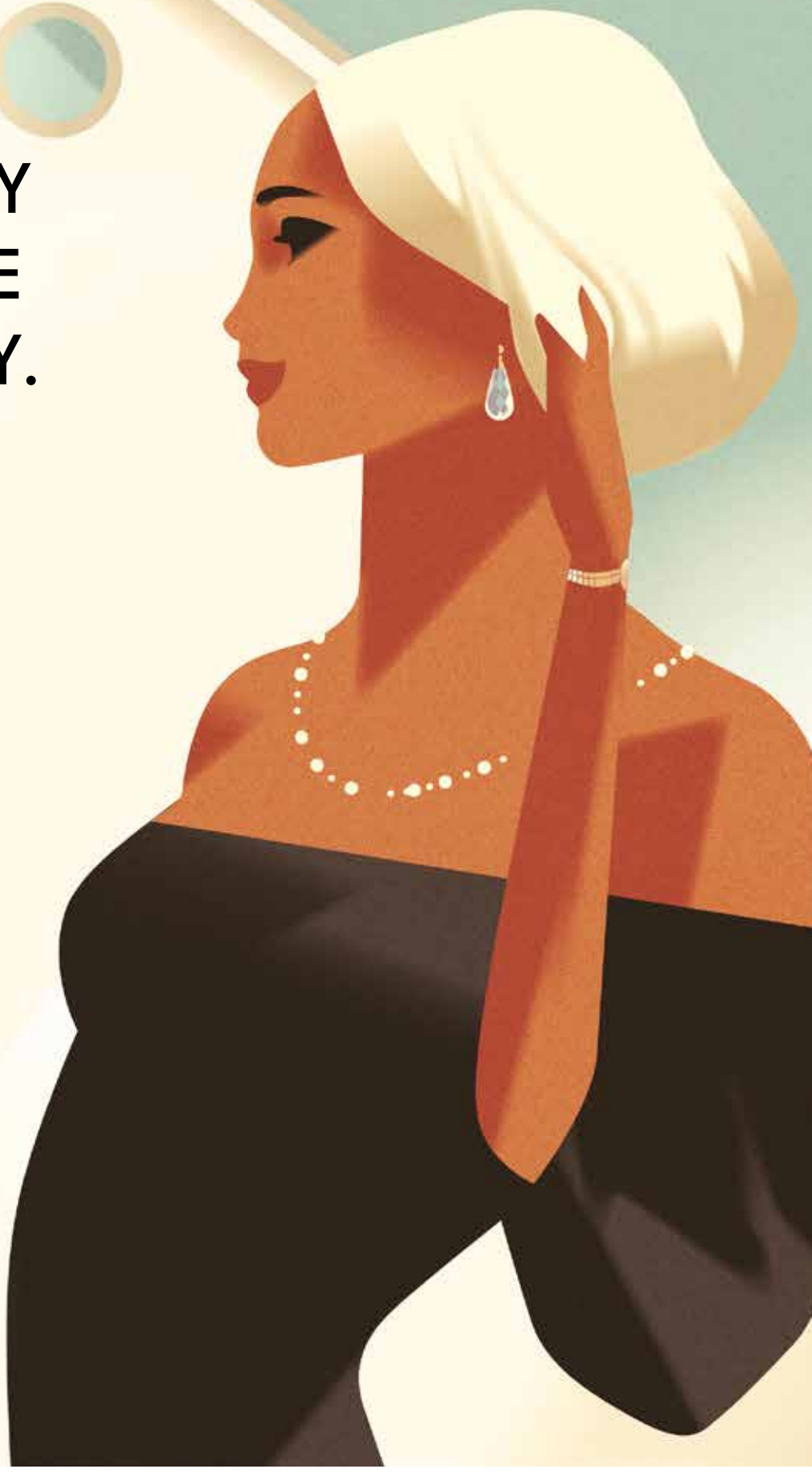
Alle Infos unter www.vlotte.at

vkw vlotte
macht e-mobil.

BREGENZ — LECH — VADUZ — BAD RAGAZ

YOUR VERY OWN PIECE OF LUXURY.

www.huber-juwelier.at



HUBER

ROLEX Cartier HUBLOT IWC SCHAFFHAUSEN TUDOR OLE LYNGGAARD Pomellato SERAFINO CONSOLI HUBER PRIVATE COLLECTION