

6850

DORNBIRNER STADTMAGAZIN 2025

DORNBIRN

- 12 Sagenhaft
Mode trifft Mythen
- 42 Die, die Leben berühren
Pflegestadt Dornbirn
- 90 Natur erleben
Naherholungsgebiet Ried



MEHR ALS HANDWERK

06 DEM KONSUM UND DER KURZLEBIGKEIT ENTGEGEN.
VOM WERT DER REPARATUR.

#16

Willkommen bei der Bank, die an Sie glaubt.

Nutzen Sie unsere gebündelte Erfahrung im Finanzierungs- und Veranlagungsbereich in 12 Filialen der Dornbirner Sparkasse in Vorarlberg und einer Filiale in Wien.





Cover: So gut wie neu (Foto: Angela Lamprecht) – ab Seite 06

NEUES AUS STADT, NATUR UND LEBEN.

Dornbirn ist, wo geschäftiges Handwerk auf verträumte Natur trifft. Wo preisgekrönte Architektur neben kulturellen Institutionen zu finden ist. Wo immer wieder Neues entsteht und Bestehendes erhalten wird. Wer nach Dornbirn kommt, erlebt eine Kultur, die die Seele berührt, und eine Vielfalt, die unzählige Aktivitäten ermöglicht. Dornbirn spiegelt die Menschen wider, die hier leben. Und Geschehenes, das hier stattgefunden hat. Wir nehmen Sie, liebe Leserinnen und Leser, mit auf eine Reise durch die sagenhafte Geschichte und zu kulturellen Schätzen. Wir machen die Menschen hinter den Kulissen zu unseren Hauptdarstellern, heben den Vorhang für tiefere Einblicke und bieten Ihnen neue Perspektiven. Sie bekommen die Gelegenheit, Ihre Geschmacksknospen herauszufordern, sich tierisch gut unterhalten zu lassen und einfach mal abzutauchen. In die Modewelt, in die Baukultur und in die Natur.

Wo findet man Spezialitäten? Welche Ausflugsziele sind besonders erlebnisreich? Und wo kann man die besten Schnappschüsse in der Natur einfangen? Dieses Magazin ist Ihr Reisebegleiter und Augenöffner. Egal, ob Sie Dornbirn nur besuchen oder zu Ihrer Heimat gemacht haben. Lassen Sie sich auf Neues ein und lernen Sie Persönlichkeiten kennen, denen Sie in der Stadt oft begegnen – oder auch zum ersten Mal. Wir geben Ihnen keine To-Do-Liste mit, wir versorgen Sie mit Inspiration. Denn Dornbirn will von jedem ganz individuell erkundet werden. Wir wünschen Ihnen viel Freude dabei! •

IMPRESSUM

Herausgeber

Dornbirn Tourismus
& Stadtmarketing GmbH
Rathausplatz 1a
+43 5572 22188
tourismus@dornbirn.at
dornbirn.info
dornbirn6850
6850dornbirn

Konzept & Gestaltung

Werbeagentur IRR
Dr.-Anton-Schneider-Str. 28b
office@irr.at
irr.at
werbeagenturirr

Art Direction & Illustrationen

Clemens Hinteregger

Text

Anna Ulmer
Lisa Rhomberg
Miriam Jaeneke
Robert Fabach
Veronika Mennel

Fotografie

Angela Lamprecht
Benno Hagleitner
Bruno Klomfar
Christoph Pallinger
Darko Todorovic
Eva Sutter
Ignacio Martinez
Lukas Hämmerle
Markus Gmeiner
Matthias Rhomberg
Norman A. Müller
Roland M. Reininger

Satz- & Druckfehler vorbehalten.



Bürgermeisterin Andrea Kaufmann

DORNBIRN ENTDECKEN

Willkommen in Dornbirn, der größten Stadt Vorarlbergs im Herzen des Rheintals. Die Vielfalt der Stadt erschließt sich nicht auf den ersten Blick; Dornbirn will entdeckt werden. Städtisches Leben rund um den Marktplatz lädt zum Bummeln, Einkaufen und zu später Stunde zum Nightlife ein. Das Stadtzentrum pulsiert. Wer etwas genauer hinsieht, findet auch in unscheinbar wirkenden Winkeln und Gassen ganz besondere Highlights. Der zweite Blick lohnt sich vor allem für jene, die das Umfeld der Stadt erkunden. Traumhafte Landschaften bis hinauf zu alpinen Gipfeln geben unserer Stadt den Rahmen, der Dornbirn unverwechselbar macht. Mit der neuen Ausgabe wollen wir Sie auf diese Entdeckungsreise mitnehmen. Lassen Sie sich überraschen, was Dornbirn alles zu bieten hat. •

INHALT



STANDARDS

- 66 Ausgehen
- 72 Ausflugsziele
- 81 Kultur & Museen
- 96 Veranstaltungskalender



VIDEOSTORIES

- 42 Die, die Leben berühren
- 52 Schwung für zuhause
- 04

06

So gut wie neu
Ob Hose, Taschenuhr oder
Messer: Alles wird repariert

12

Sagenhaft
Sagen und Mythen,
modisch verpackt

24

Holzbau braucht Herzblut
Dornbirner Holzbau
im Wandel der Zeit

30

Wert schätzen
Produzent:innen und
der Dornbirner Markt

34

Von purem Genuss
Wenn Wein und Destillate
auf Backkunst treffen

38

Schwarzes Gold
Eine kleine Kaffeekunde in
Dornbirns Röstereien

42

Die, die Leben berühren
Vorhang auf für die
Pflegerstadt Dornbirn

52

Schwung für Zuhause
Bewegung ist die
beste Medizin

WILKOMMEN IN DORNBIERN

Dornbirn liegt auf 437 m Höhe und ist mit über 50.000 Einwohner:innen die bevölkerungsreichste Stadt Vorarlbergs. Die unterschiedlich geprägten Bezirke Markt, Hatlerdorf, Oberdorf, Haselstauden, Rohrbach und Schoren sind Wohn-, Wirtschafts- und Bildungsstandorte mit hoher Lebensqualität. Wirtschaftliche Zentren bilden die Innenstadt sowie die Gewerbe- und Industrieparks Fischbach, Kehlerpark, Rhomberg's Fabrik, Schwefel, Steinebach und Wallenmahd. Im Stadtkern dominiert die attraktive Einkaufs- und Ausgehzone: Über 150 Geschäfte, eine abwechslungsreiche Gastronomie und ein bunter Veranstaltungskalender beleben die große Fußgängerzone. Im Südwesten der Stadt hat sich in den vergangenen Jahrzehnten ein überregional bekannter Wirtschaftsstandort entwickelt. Dazu gehören das Messeareal mit Messen und Events, Vorarlbergs größtes Einkaufszentrum, der Messepark, und renommierte Handelsbetriebe. Ausgedehnte Wälder, Riedlandschaft, Berge mit Gipfeln bis über 2.000 m, Weiden und Alpen fasst das 121 km² große Dornbirner Gemeindegebiet. Die beeindruckende Rappenschlucht, eine der größten Schluchten Mitteleuropas, und das Walserdorf Ebnit sind einzigartige Ausflugsziele. •

56 **Mhhmamma Mia!**
Die Geschichte der Pizza
(in Dornbirn)

62 **Eiskaltes Vergnügen**
Die süßeste aller
Abkühlungen

70 **Naturvielfalt & Stadt**
Die inatura ist tierischen
Städtern auf der Spur

74 **FHV feiert Jubiläum**
30 Jahre Lernen, Forschen
und Entwickeln

78 **Spielboden Backstage**
Herzblut, Vielfalt
& Organisation

82 **Popup Glue Factory**
Klebekräfte und
Zeitmaschinen

84 **Hallo, ich bin neu hier!**
Neue Lokale und Shops
stellen sich vor

90 **Natur erleben im Ried**
Auf Entdeckungstour mit
Naturführer Lukas Rinnhofer

SERVICE

Stadt- und Themenführungen

Dornbirn vereint hohe Lebensqualität mit moderner Architektur. Trotz der zeitgenössischen Bauten bleiben die ursprünglichen Dorfkerne erhalten. Die Stadtgeschichte spiegelt sich in Rheintalhäusern, Fabrikantenvillen, ehemaliger Industrie und Kirchen wider.

🕒 ca. 1,5 Stunden

👥 min. 5 Personen

Natur- und Rappenschluchtführungen

Neben der Rappenschlucht, einer der größten Schluchten Mitteleuropas, warten in Dornbirn zahlreiche weitere Naturjuwelen darauf, entdeckt zu werden.

🕒 ca. 3 Stunden

👥 min. 5 Personen

Anmeldung und Tickets

Dornbirn Tourismus
& Stadtmarketing GmbH

📍 Rathausplatz 1a

☎ +43 5572 22188

✉ tourismus@dornbirn.at

📧 events-vorarlberg.at

📄 dornbirn.info

🕒 Mo bis Fr 9-17 Uhr

Sa 9-12 Uhr

Online Veranstaltungstickets für ganz Vorarlberg buchen, bequem und preiswert. Tickets auch in einer unserer Vorverkaufsstellen buchbar.

E-Leihfahrräder

📍 Rathausplatz 1a

📄 dornbirn.info/mobilitaet



Aktuelles und Infos
auf dornbirn.info



📍 Miriam Jaeneke
📷 Angela Lamprecht

SO

GUT

Reparieren ist nicht nur ein Handwerk. Reparieren ist eine Einstellung. Es ist die Wertschätzung des Materials, das zum Beispiel für ein Messer verwendet wird: Holz vielleicht oder Horn, Stahl, möglicherweise sogar in mehreren Schichten wie beim Damast. Also wird das beste Werkzeug verwendet: ein großer, wassergekühlter Schleifstein wie bei der Messerschmiede Wohlgenannt. Diese Wertschätzung gilt nicht nur dem Material und dem Nähen, Schrauben oder Schleifen, sondern auch den Mitarbeitenden, für die etwa Rückenentlastendes in die Werkstatt eingebaut wird. Aber auch den Kund:innen gegenüber. Eine transparente, ehrliche, freundliche Ansprache ist eine Selbstverständlichkeit. Das ist nicht nur gelernt, es kommt von innen. Denn letztendlich macht die Arbeit Spaß, und das ist auch zu spüren. Auf dass wir wieder mehr Dinge reparieren lassen, denn die Ausrede „*Ich wusste nicht, wo ich hingehen könnte*“ gilt ab jetzt nicht mehr. ▶



WIE

NEU



MESSERSCHMIEDE WOHLGENANNT

📍 Schillerstraße 22 🌐 dasmesser.at

Die *Messerschmiede Wohlgenannt* wird in dritter Generation von Markus Wohlgenannt geführt. Sein Bruder Walter ist für die Werkstatt verantwortlich, die vierte Generation ist ebenso bereits involviert. Während es die Ausbildung zum Messerschleifer nicht mehr gibt und viele Messerschleifer aufgehört haben, geht den Wohlgenanns die Arbeit nicht aus. Sie bekommen Scheren, Messer, Beile oder Äxte zum Schleifen auch aus Wien oder Portugal zugesandt. Geschliffen wird auf nassem Stein, so wird der Messerstahl nicht zu heiß. Auch eigene Messer machen die Brüder und führen so die Tradition des Vaters fort. Die Klingen sind oft aus Damast, die Griffe etwa aus Wurzeln oder gar aus Mammutbackenzähnen mit Zertifikat. Exquisiter geht es kaum.

EXPERT SCHELLING

📍 Lustenauer Straße 1 🌐 expert-schelling.at



Expert Schelling leistet einen wirksamen Beitrag zur Ressourcenschonung: Mitarbeitende reparieren Haushaltsgeräte und reduzieren damit Elektroschrott. Seit Mai 2024 unterstützt das Recht auf Reparatur Kund:innen, indem es die Hersteller verpflichtet, Ersatzteile bereitzustellen. Ein Reparaturbonus vom Staat senkt zudem die Kosten für die Kunden. „Wir haben über 90 Jahre Erfahrung und langjährige Mitarbeiter“, sagt Christine Schelling. „Kunden, die mit unseren Reparaturen zufrieden sind, kommen oft später für Neuanschaffungen zurück.“ Besonders bei Marken-geräten lohnten sich Reparaturen, da sie langlebiger und hochwertiger seien als günstige Alternativen.

DIE GOLDENE SCHERE

📍 Marktstraße 62 📞 +43 660 1516401

Das Radio läuft: Gute Laune beim Arbeiten ist Kara Demet wichtig, ebenso die Freundlichkeit ihren Kund:innen gegenüber. Ändern tut sie von Bettwäsche bis zum Ballkleid „alles, was unter meine Nähmaschine passt, und zwar so sorgfältig, als wäre es meins“ – auch Unterwäsche. Da seien die Frauen froh, dass sie zu einer Frau gehen können. Sei ein Kleidungsstück alt und würde nach der Änderung gleich wieder ausreißen, sagt sie das von vornherein. Vielleicht verliert sie auf diese Art einen Auftrag. Auf lange Sicht bewährt sich die Ehrlichkeit jedoch, ist ihre Erfahrung. Im Frühjahr lassen die Leute gerne ihre Sommer-, im Herbst ihre Wintersachen ausbessern. Der Fasching und die Ballsaison bringen weitere Aufträge – zu tun gibt es immer etwas.



UHREN SCHMUCK JOCHUM

📍 Eisengasse 2 🌐 uhrenschmuckjochum.com

Die Mechanik von Uhren hat sich über die Zeit nicht geändert, sagt Uhrmachermeister Peter Jochum. Er führt somit eine jahrhundertalte Tradition fort. Ungebrochen sei auch die Wertschätzung von Kundenseite. „Was ich mache, sieht man von außen nicht, daher ist Vertrauen in das, was ich tue, unabdingbar.“ Am schönsten findet er es, „wenn mir jemand die Geschichte seiner alten Lieblingsuhr erzählt und diese Geschichte dank meiner Reparatur weitergehen darf.“ Mit Fingerling und Lupe begutachtet er eine Uhr: Keine Abdrücke, kein Haar wird er hinterlassen. Aber

wenn er die Unruhwellen eingebaut hat, wird sie wieder ticken und ihre eigene Geschichte weiterschreiben.





STROMGALERIE

📍 Schloßgasse 3 🌐 stromgalerie.at

Michael Lerch bringt den Schalter einer Brotschneidemaschine wieder in Gang. „Wir reparieren grundsätzlich alles, von der Bügelstation bis zur Lampe. Kauft jemand bei uns ein neues Gerät, ist die Reparatur kostenlos.“ Zunächst schaut er, ob sich eine Wiederbelebung lohnt. Celina Regner, 16, sieht zu, reicht Teile, kümmert sich um einen eigenen Strompatienten. Sie macht bei der *Stromgalerie* die Lehre zur Elektrikerin. Die Einstellung, dass man nicht alles wegwerfen muss, bekommt sie nebenbei vermittelt. Lerch macht Fotos von jedem Arbeitsschritt – das hilft, um den Kund:innen zu zeigen, dass Reinigen sich lohnt.



2RAD & MEHR

📍 Moosweg 5 🌐 2radundmehr.at

Jürgen Jeitler sorgt dafür, dass Fahrräder mit neuem Schwung zurück auf die Straße kommen. Gemeinsam mit seinem Bruder Martin bietet Jürgen Reparaturen sowie Service-Updates für „Bahnhofsgöppel“ bis hin zum E-Bikes in seiner Werkstatt an. Sie richten auch gebrauchte Fahrräder wieder her, die sie an- und zu einem fairen Preis wieder verkaufen. Weil Martin aus gesundheitlichen Gründen beeinträchtigt ist, hat Jürgen ihm verschiedene Arbeitserleichterungen in die Werkstatt eingebaut. Ein angenehmes Arbeiten sei das A und O. Zudem ist Jürgen Hausmeister und erledigt vorarlbergweit auch sämtliche Tätigkeiten, die rund ums Haus anfallen.

MIT INSIDER BITTE

inside
dornbirn



ERLEBE DORNBIERN MIT DEM INSIDE GUTSCHEIN:
EINKAUFEN, GENIEßEN, ENTDECKEN - **ALLES IN EINEM.**

inside-dornbirn.com   [InsideDornbirn](https://www.facebook.com/InsideDornbirn)

ERHÄLTlich BEI





S A G E N H A F T

DER KLUSHUND IM PFELLER

Früher fuhr die Postkutsche von Bregenz nach Dornbirn durch den Pfellerwald zwischen Schwarzach und Haselstauden. Eines Tages erkrankte der Kutscher und seine Frau übernahm die Kutsche. Als sie eines Abends von Schwarzach kam, sprang plötzlich ein schwarzer Hund aus dem Wald auf den Wagen. Die Frau fuhr weiter. Doch schon nach kurzer Zeit begannen die Pferde stark zu schwitzen, als wären die Wagenräder mit Harz überzogen. Glücklicherweise sprang der Hund hinter dem Pfeller wieder ab und sie konnte die Fahrt in Ruhe fortführen.

Henry: Kappe, Jacke, Hose und Schuhe von LIVID, Sonnenbrille und Uhr von O.Rein

Sagenhaft vielfältig. Sagenhaft stimmungsvoll. Sagenhaft modern. Sagenhaft gemütlich. In der Dornbirner Innenstadt kann man sagenhaft gut einkaufen: Kleidung, Schmuck, Schuhe. Sportbekleidung, Taschen oder Businessoutfit. Für jedes Bedürfnis, jeden Geschmack, jeden Geldbeutel ist etwas dabei. Die Dornbirner Fußgängerzone mit ihren Seitenstraßen ist ein wahres Paradies für Einkaufslustige und Schaufensterbummler. Die Markendichte ist so vielfältig wie kaum andernorts. Die Auswahl an kleinen Boutiquen und größeren Geschäften ist beeindruckend bunt. Dazwischen liegen feine Cafés, Gasthäuser und Bars. Bäume, Bänke und ein kleiner Wasserlauf runden das besondere Flair ab. Auch die Erreichbarkeit ist ausgezeichnet: Zu Fuß, mit den vielen öffentlichen Bus- und Bahnverbindungen oder mit dem Auto, das dann bequem in der Stadtgarage oder auf einem der zahlreichen Parkplätze abgestellt werden kann.

All das ist sagenhaft toll und trotzdem die Wahrheit. Vielleicht nicht ganz so wahr, aber dafür sagenhaft unterhaltsam sind die Sagen und Mythen, die sich um Dornbirn ranken. Da gibt es höllische Tiere, wilde Heere, pfeifende Geister und mutige Frauen. Sie alle erzählen von längst vergangenen Zeiten. Von Ängsten und dem Wunsch, die Welt zu erklären. Denn wundersam war damals vieles. Aber lesen Sie selbst.



DER PFELLERPFIFER

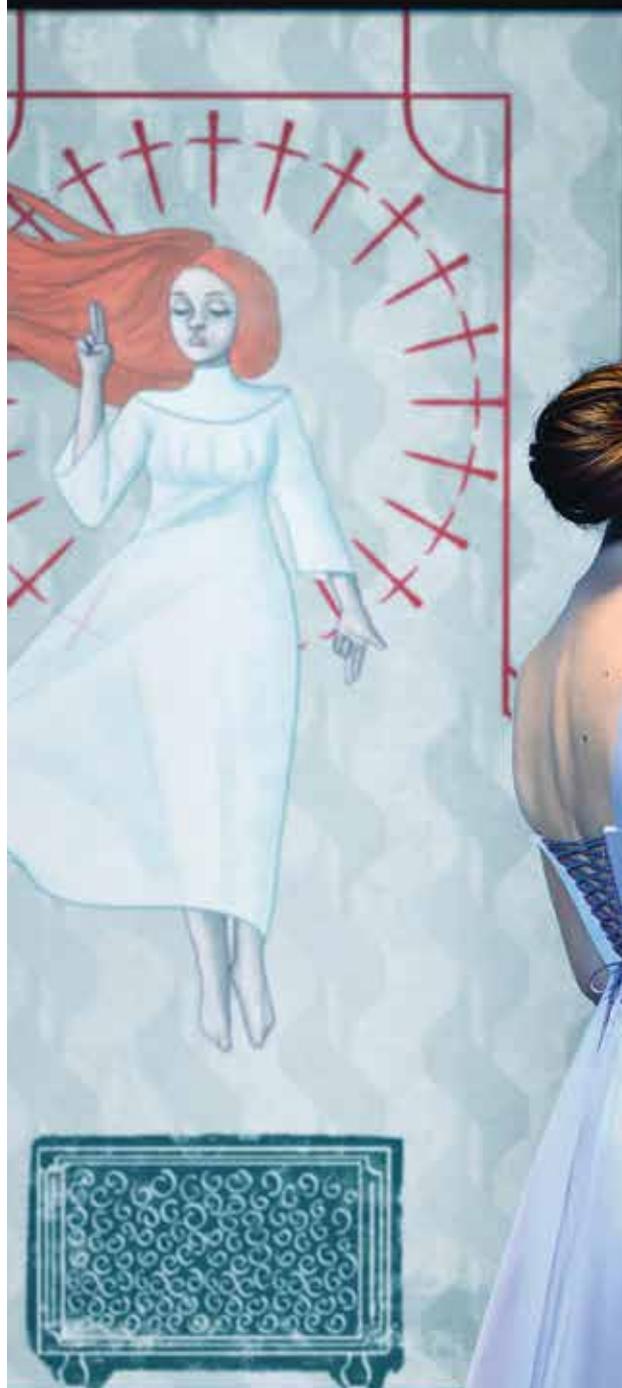
Die alte Landstraße durch den düsteren Pfellerwald ist berüchtigt für ihre unheimlichen Nachtgestalten, besonders in der Nähe eines Bildstocks, der an einen grausamen Mord erinnert. Hier soll der Geist des Mörders spuken, was ein durchdringendes Pfeifen verursacht, das Wanderer mitten in der Nacht in Angst und Schrecken versetzt. Dieses Pfeifen, bekannt als das des „Pffifers“, kommt manchmal aus der Ferne und manchmal aus nächster Nähe und erschreckt selbst die Mutigsten, so dass die Reisenden den gefürchteten Weg in Eile zurücklegen.

Christine: Zweiteiler, Top und Ballerinas von Ambros, Ohringe, Perlenkette und Sonnenbrille von O.Rein

DES TISCHLERS ERSTE FRAU

In Dornbirn versprach ein Tischler seiner sterbenden rothaarigen Frau eine Pilgerfahrt nach Einsiedeln, vergaß dies aber nach ihrem Tod und heiratete eine Freundin der Verstorbenen. Kurz nach der Hochzeit erschien die verstorbene Frau der neuen Ehefrau und warnte sie, dass sie ohne die erfüllte Wallfahrt keine Ruhe finden könne. Daraufhin machte sich der Tischler sofort auf die versprochene Pilgerreise. Nach seiner Rückkehr hörten die Erscheinungen auf und seine neue Frau konnte ungestört weiterleben.

Christine: Kleid von MiriMari, Ohringe von O.Rein



SAGEN - LEHRREICH UND LEBENDIG

Sagen sind mehr als Geschichten aus längst vergangenen Zeiten; sie sind lebendige Zeugnisse unserer Kultur und Phantasie, die oft tiefe Einblicke in die menschliche Psyche gewähren. Sie vermischen historische Ereignisse mit übernatürlichen Elementen und verkörpern die Ängste, Hoffnungen und Werte der Menschen, die sie erfunden und weiter erzählt haben.

Nehmen wir zum Beispiel die Sage von der Loreley, jener mythologischen Nixe, die auf einem Felsen am Rhein saß und mit ihrem betörenden Gesang Schiffe ins Verderben lockte. Ihre Geschichte verkörpert die gefährliche Schönheit des Flusses und unsere Neugier auf das Unbekannte.

Ähnlich verhält es sich mit regionalen Sagen, die von Geistergestalten wie dem „Bündtlittenbock“ oder dem „Pfellerpfifer“ erzählen. Diesen Sagen gelingt es, lokale Geografie und historische Ereignisse in eine spannende und zugleich lehrreiche Geschichte zu gießen. Sie berichten von unerklärlichen Phänomenen und warnen vor den Gefahren der Wälder und einsamen Orte. Die Schilderungen von den Geistern, die durch ihre Taten in der physischen Welt spuken, dienen als Mahnung und Belehrung, oft verbunden mit dem Glauben an Gerechtigkeit und moralische Ordnung.

Sagen erfüllen auch wichtige soziale Funktionen. Sie stärken den Zusammenhalt von Gemeinschaften, indem sie Werte und moralische Lehren vermitteln. Durch das Erzählen dieser Geschichten, in denen oft das Gute belohnt und das Böse bestraft wird, werden kulturelle Normen und Erwartungen vermittelt. Sagen sind Erzählungen, die uns Einblicke in Wahrnehmungen und Lebensweisen vergangener Zeiten geben und die in vielen Kulturen bis heute lebendig sind. Sie sind ein spannender, lehrreicher und manchmal auch gruseliger Weg, um in die Welt der Mythen und Legenden einzutauchen.

DER BÜNDTLITTENBOCK

In Bündtlitten bei Dornbirn treibt der „Bündtlittenbock“, ein weißer Geisterbock, sein Unwesen. Er ist dafür bekannt, dass er nachts als feurige Gestalt im hellen Feuererschein von den Höhen herabspringt, Häuser anzündet und Verwüstungen anrichtet. Dieser unheimliche Geist wird seit zweihundert Jahren gesichtet und gilt als Verursacher von Feldfrevel und soll auch schon so manchen Markstein versetzt haben. Er bleibt aktiv, springt hin und her, bis seine Zeit abgelaufen ist und er hinter den Hügeln verschwindet.

Henry: Kappe, Tasche, Jacke, Hose, Schuhe und Skateboard von Moreboards





DAS GOLDENE KEGELSPIEL

Einst lebten Raubritter auf einer Burg und hatten einen geheimen unterirdischen Gang, der durch den Pfellerwald nach Schwarzach führte. In diesem Versteck lagerten sie ihr Diebesgut, darunter ein wertvolles goldenes Kegelspiel. Als die Appenzeller ins Rheintal einfielen, mussten die Ritter fliehen. Ihre Schätze vergruben sie unter einem Felsen, der eine herrliche Aussicht auf den Bodensee bietet. Eines Tages wird dieses goldene Kegelspiel entdeckt werden und dem Wohle der armen Bevölkerung von Haselstauden dienen.

Christine: Top, Tuch und Rock von Uli Zumtobel, Armreif, Halskette und Ohrringe von O.Rein

DAS HATELE

Während des Dreißigjährigen Krieges wütete die Pest in Dornbirn und forderte viele Opfer. In dieser Zeit kam eine alte Frau auf die Idee, sich und ihr Zicklein, das sie „Hatele“ nannte, in einem Jauchekasten zu verstecken, um der Krankheit zu entgehen. Sie leerte den Kasten, füllte ihn mit Heu und Brot, kroch mit Hatele hinein und verschloss ihn mit Brettern. Als die Pest vorüber war und die Menschen in ihre Häuser zurückkehrten, entdeckten sie die Frau und ihr Geißlein in der Jauchegrube. Von da an nannten sie ihr Dorf „Hatlerdorf“.

Christine: Tasche, Anzug und Ballerinas von Schuhbar





DAS WILDE HEER

Vor langer Zeit machte sich ein Mann mit seinem kleinen Sohn auf den Weg von Haselstauden nach Dornbirn-Markt. Sie fuhren in einem Wagen, den ein Pferd zog. Doch plötzlich, in der Nähe der Roten Fabrik, weigerte sich das Pferd weiterzugehen und blieb einfach stehen. Das Kind erklärte, dass ein großes Heer vor ihnen sei und das Pferd deshalb nicht weitergehen könne. Der Mann wusste, was zu tun war: Er schwang seine Peitsche, zeichnete ein Kreuz in die Luft und das Pferd setzte sich wieder in Bewegung.

Christine: Tasche, Anzug, Top und Schuhe von K.You, Sonnenbrille von O.Rein

Henry: Anzug, Pullover und Schuhe von Lingg, Schmuck und Sonnenbrille von O.Rein

ADRESSEN

Ambros

📍 Marktstraße 9
📧 ambros-fashion.at

Equiv

📍 Marktstraße 5
📧 equiv-jewelry.com

k.You

📍 Klostersgasse 3
📧 k-you.com

Lingg

📍 Marktplatz 16
📧 linggfashion.com

Livid

📍 Marktstraße 13
📧 livid.co.at

Miri Mari

📍 Marktstraße 24
📧 mirimarifashion.com

Moreboards

📍 Schulgasse 9
📧 moreboards.com

Schuhbar

📍 Marktplatz 10a
📧 schuhbar_dornbirn

Uli Zumtobel

📍 Marktstraße 15
📧 modehaus_uli_zumtobel

O.Rein

📍 Marktstraße 10
📧 orein.at

SAGENHAFT IM HEUTE

Alle diese Sagen sind vor vielen, vielen Jahren entstanden und schon über etliche Generationen weitergegeben. Doch auch die heutige Zeit produziert ihre neuen Geschichten. Diese spiegeln die Ängste, Hoffnungen und modernen Mythen unserer schnelllebigen, urbanen Gesellschaften wider. Im Gegensatz zu traditionellen Legenden, die in der Vergangenheit verwurzelt sind, entstehen Urban Legends oft in den dunklen Ecken der heutigen Welt und reichen von mysteriösen, unerklärlichen Vorfällen in Tunneln bis hin zu gruseligen Erzählungen über Technologie, die außer Kontrolle gerät.

Urban Legends sind faszinierend, weil sie direkt ansprechen, was viele Menschen im Alltag empfinden: das Unbehagen gegenüber dem Unbekannten in der modernen Welt. Eine berühmte urbane Legende ist die Geschichte vom „Vergessenwerden im Sessellift“. In vielen Variationen erzählt, erinnert sie an die Gefahren neuer Technologien und spielt mit der Angst vor dem Unkontrollierbaren.

Ein weiteres beliebtes Thema der urbanen Sagen ist der „Weiße Hirsch“. Diese Geschichte besagt, dass ein Jäger, der einen weißen Hirsch sieht, innerhalb eines Jahres sterben wird. Die Legende spiegelt die moderne Paranoia vor dem Unbekannten, dem Fremden wider.

Wie ihre traditionellen Pendanten bieten moderne Sagen nicht nur Unterhaltung, sondern auch Einblicke in die kulturellen Ängste und das soziale Bewusstsein einer Epoche. Sie sind mächtige Instrumente der Kulturvermittlung und zeigen, wie sich Legenden weiterentwickeln, um mit der Zeit Schritt zu halten und weiterhin relevante Lehren und Unterhaltung zu bieten. Urban Legends bleiben lebendig und verbreiten sich viral über die Medien, persönliche Erzählungen und jetzt auch über das Internet, was ihnen eine unheimliche und unmittelbare Präsenz in unserem täglichen Leben verleiht.



ECHT LEICHT

Ultimativer Biergenuss in der innovativen Leichtglasflasche von Mohrenbräu – die Fortsetzung einer echten Erfolgsgeschichte. Gute Nachrichten für alle, die das Vorarlberger Bier der Mohrenbrauerei lieben: Seit kurzem ist ein erweitertes Sortiment an Mohrenbräu-Bieren in der innovativen 0,33-Liter-Leichtglasflasche erhältlich. Diese wiegt nicht nur 30 Prozent weniger, sondern bietet auch sonst eine Reihe schöner Vorteile.

Geringeres Gewicht, aber voller Geschmack

Erfolgreiche Pionierarbeit leistete bereits das beliebte und ebenso bekannte Mohrenbräu Pfiff vor gut fünf Jahren. Bald darauf schon konnte das Radlersortiment Süß,

Sauer und Grapefruit sowie das Mohrenbräu Spezial in der handlichen Leichtglasflasche genossen werden. Da macht es eigentlich sehr viel Sinn, dass nun auch die weiteren Mohrenbräu Geschmacks-Spezialisten Kellerbier, Pale Ale, Festbock, Gambrinus, Gold und Pilsner diesem Weg folgen und in neuem Gebinde im Regal erscheinen. Die thermisch gehärtete Leichtglasflasche ist ebenso robust wie komfortabel und vor allem: Die Biere sind unverändert herrlich im Geschmack und in ihrer Qualität. Die perfekte Beziehung eben.

Weniger schleppen, mehr genießen

Wer kennt es nicht, wenn nach dem Einkauf die schweren Bierkisten mühsam ins Auto oder nach Hause getragen werden müs-

Tipp: Partnerschaft mit „Fairplace“

Fair-lässliche, gesammelte Zustellung deines Biers binnen 24 Stunden? Fairplace und Mohrenbrauerei machen es möglich. Komfortabel und zugleich gut für die Umwelt!

Mehr Infos unter:

☐ fairplace-vorarlberg.at

sen? Mit der dünnwandigen Mehrwegflasche sind solche Sorgen jedenfalls Vergangenheit – egal, ob im praktischen 8er-Träger oder in der klassischen Kiste. Ganz einfach: Weniger Gewicht bedeutet mehr Komfort. Das bestätigt auch Maria Hulin. Sie arbeitet seit mehreren Jahren bei der Dornbirner Traditionsbrauerei und kennt sich daher mit Bier bestens aus. Zudem weiß sie, dass die Flasche gerade im Sommer viele weitere Vorteile bietet: „Das Bier kühlt in der Leichtglasflasche schneller ab, ähnlich wie in der Dose. Das ist perfekt für spontane Momente im Freien.“

Stark für die Umwelt

Die Leichtglasflasche benötigt weniger Glas. Dadurch werden wertvolle Ressourcen gespart. Vor allem aber wiegt sie deutlich weniger, nämlich um rund 3 Kilogramm auf eine Kiste gerechnet. So schont sie beim Transport die Umwelt zusätzlich und nachhaltig. Und mit dem neuen, elektrisch betriebenen LKW befördert die Mohrenbrauerei ihre Biere und Waren sogar noch umweltfreundlicher, leise und effizient. Regionale Braukunst, Innovationskraft und der Einsatz für eine intakte Natur gehen hier also Hand in Hand. •



Mohrenbräu
das Vorarlberger Bier

☐ mohrenbrauerei.at

☎ [mohrenbrauerei](https://www.facebook.com/mohrenbrauerei)

📷 [mohrenbrauerei](https://www.instagram.com/mohrenbrauerei)

VOLLER GESCHMACK LEICHT GEMACHT

Neu in der 0,33-Liter-Leichtglasflasche



Mohrenbräu Kellerbier –
untergärig gebraut, naturtrüb. Besonders kräftiger Genuss für Kenner.



Mohrenbräu Pale Ale –
fruchtig und frisch, angenehme ausgewogene Bittere.



Mohrenbräu Festbock –
saisonale Starkbierspezialität für besondere Anlässe.



Mohrenbräu Gambrinus –
angenehm malziges Aroma mit leicht süßlicher Note. Süffig.



Mohrenbräu Gold –
untergärig gebrautes, spritziges Vollbier, saisonal zum Mohrenbräu Brausilvester.



Mohrenbräu Pilsner –
feines Hopfenaroma, angenehm trocken, edel und schlank im Geschmack.

H O L Z

H O L Z

B A U

B R A U C H T

H E R Z

B L U T

B L U T

Die Dornbirner und der Wald. Aus dem kommt ja nicht nur die Wasserkraft und mit ihr Aufstieg und Wohlstand im 19. Jahrhundert. Aus dem Wald kommt auch jener Rohstoff, mit dem die Stadt eine lebhafte und zugleich ambivalente Geschichte verbindet: Holz. Traditionell war bis ins 19. Jahrhundert der verbreitetste Haustyp ein Holzhaus, das Rheintalhaus. So auch das Wahrzeichen Dornbirns, das Rote Haus aus dem Jahr 1639. Mit reichlich Dekor

und seinem charakteristischen Ochsenblutrot – schon damals kein wirkliches Blut mehr – war das Gebäude mit der typischen Freitreppe Wohnhaus, Gasthaus, Tanzstätte und Zentrum der Dornbirner Gemeindepolitik. Die sichtbaren Insignien des industriellen Aufschwungs waren jedoch massiv: Fabriken, Schornsteine, Villen, Kirchen, Schulen. So stand 1903 vor dem sicheren Abriss und unter anderen Vorzeichen nochmals 1954 vor dem Abriss, als es von August und Elfriede Rhomberg (ihres Zeichens Architektin) erworben und stilgerecht renoviert wurde.

Rotes Haus (1639), Haus in Watzenegg (1962)



Schweres Erbe

In der Nachkriegsmoderne war der Leumund von Holzhäusern – da bäuerlich, da Baracke – generell katastrophal. Dazu kamen Belastungen aus der ideologischen Vereinnahmung durch Ständestaat und Nationalsozialisten und deren „*heimatverbundener traditionalistischer Re-Konnotation des Holzbaus*“ (Otto Kapfinger, *Zuschnitt* 27, 2007). Trotzdem entstand schon 1952 in Wien die erste vorgefertigte Holzbausiedlung Österreichs nach Plänen von Roland Rainer, Lehrer etlicher Pioniere der jungen Vorarlberger Nachkriegsarchitektur, von Hans Purin, Rudolf Wäger oder Jakob Albrecht, die gegen diese Vorurteile eine feinst ausbalancierte Ästhetik mit strenger Detailsorgfalt und konstruktiver Logik setzten. Gunther Wratzfeld schuf 1962 dafür in Watzenegg mit seinem Erstlingswerk, einem Holzquader mit Flachdach auf Stahlbetonstützen, ein frühes Beispiel. ▶



Wohnanlage Ölbündt, Hermann Kaufmann (1998)

Wohnen 500, WA Kastenlangen II+III, JKP (2019/2023)



› Umdenken und Handwerks-Innovationen

In den 1970er Jahren setzte langsam ein Umdenken zum Baustoff Holz ein. In Fachkreisen nannte sich das Regionalismus, im Volksmund Landhausromantik. Viel radikaler und frischer ging da die *cooperative* ans Werk. Jene Architektengruppe um Dietmar Eberle, Wolfgang Juen, Markus Koch und Norbert Mittersteiner schlug in Dornbirn im Gebäude des späteren Gasthauses *Rätschkachl* ihren ersten Bürostandort auf und propagierte zwischen 1978 und 1982 neue Wohnformen und den mitbestimmten Selbstbau aus Holz. Impulse für die nachfolgende eigentliche *Baukünstlerbewegung*, deren Proponenten – Hermann Kaufmann, Helmut Dietrich, Helmut Kuess und viele mehr – dem klassischen Handwerk wieder weit mehr verbunden waren. In einer neuen Dynamik im Holzbau seit den 1990er Jahren wurden der Verband *Holzbaukunst* und der *Vorarlberger Holzbaupreis* begründet. Standardisierung und Vorfertigung wurde durch prototypische Bauten vorangetrieben. Einer davon ist die *Wohnanlage Ölbündt* in Dornbirn von Architekt, die als eine der ersten Wohnanlagen in Europa mit hoher Vorfertigung und Passivhausstandard 1998 fertig gestellt wurde – bis heute ein Meilenstein für einen „anderen Bauprozess“.

Hybridbauten als Teil industrieller Strategien

Mit dem *Life Cycle Tower One*, dem ersten achtgeschossigen Holzbau Österreichs, rückte 2012 der Holzbau erstmals in den strategischen Fokus großer Bauträger. Die hybride Verbindung von Holzbauerelementen, massiven Stiegenkernen und Holz-Beton-Verbunddecken war Teil eines Forschungsprojektes und Grundlage für eine integrierte Holzbaustrategie der Rhomberg Bau GmbH, deren Umsetzung aber durchwegs in urbanen Räumen erfolgte.

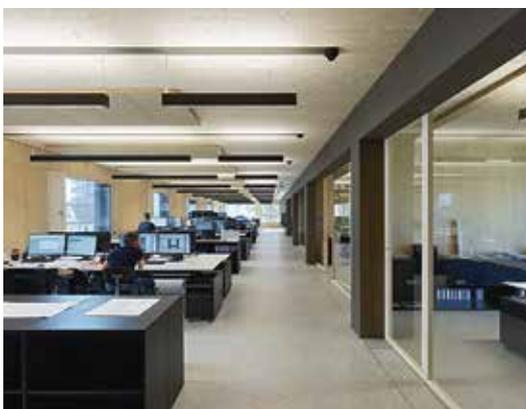


Lifecycle Tower, Cree/Hermann Kaufmann (2011)

Innovationen als Teil einer neuen,
zeitgenössischen Architektur

Tief im Holzbau verwurzelt sind die Dornbirner Projekte aus der „Kaufmann-Dynastie“, aus der eine ganze Reihe namhafter Architekten, innovative Zimmereibetriebe und die „Kaufmann Bausysteme“ mit seriellem Holzmodulbau entstammen. Daraus entstand im Auftrag der Vogewosi das Wohnbausystem *Wohnen 500* von Johannes Kaufmann, das u.a. in Dornbirn Kastenlangen eindrucksvoll realisiert wurde. Standardisierte, vorgefertigte Module aus Holz schaffen mit variabler Fassadengestaltung qualitativ hochwertigen Wohnraum. Auch das *Bürogebäude Sägerstraße 6* im Sägen-Areal verdeutlicht, dass Holzbau laufende Innovationen und zeitgenössische Architektur verbindet. Zwei herausragende Holzbauspezialisten, die Architekten Johannes Kaufmann und Partner und deren langjährige Tragwerksplaner Merz, Kley und Partner, planten 2019 für die eigenen Büros einen fünfgeschossigen Holzbau aus tragfähiger Baubuche und Fichte, dessen flexible Großraumstruktur sich am Optimum aus Feuerbeständigkeit und Wirtschaftlichkeit orientiert. ➤





Bürohaus Sägerstr. 6, JKP (2019)

› **Ausblick**

Holzbau in Dornbirn zeigt Geschichte und Potential. Es gibt großen stadteigenen Waldbestand – 1.500 ha mit eigenem Waldwirtschaftsplan – eindrucksvolle Architektur und vor allem geballtes Know-how durch Planer und Ingenieure, das zuletzt stadtseitig durch Erich Wutscher, Leiter des Hochbauamtes und Bauherr aller stadteigenen Bauprojekte, einen leidenschaftlichen Experten für nachhaltigen Holzbau und Kreislaufwirtschaft gewonnen hat. Holzbau braucht eine andere Planungskultur, präzise und durchgängig im Zusammenwirken von Architektur und Produktion. Ein bisschen Holzbau geht nicht. Natürlich ist Holz kein Dogma und es wird Massivbau immer geben.

Holzbau ist im Aufbruch. Mit Nachdruck und in hohem Tempo verändern sich europaweit die Anforderungen an das Bauen. Der Holzbau hat die Chance, sich in diesen Umbrüchen intelligent und leistungsfähig als zukunftsfähiges Format zwischen Handwerk und Industrie weiter zu entwickeln. Mit dem *Kindergarten Niederbahn* und anderen aktuellen Holzbauprojekten gewinnt auch in Dornbirn eine neue Baukultur gerade Kontur.

Warum nicht ein Dornbirn mit einem zukunftsorientierten Holzbauprogramm etablieren, wo kommunale Bauten grundsätzlich aus Holz aus dem eigenen Waldbestand heraus gedacht werden? Die Zeit wäre reif und die Kräfte dafür gut vorhanden. •



Bevanda
Wein & Destillate

RHOMBERG'S FABRIK

FIRMAMENT
HOTEL RESTAURANT EVENT



Einzel- und Großhandel | Partner der Gastronomie in Dornbirn & Rankweil

GENUSS OHNE GRENZEN

Eine der größten Vinotheken Österreichs

Eine Genusswelt, die sich auf 600 Quadratmetern entfaltet, hat sich den Zusatz „grenzenlos“ redlich verdient. Insbesondere dann, wenn sie mit mehr als **1000 Weinen** und **850 Destillaten** aus aller Welt zu verwöhnen weiß. Viele **Großflaschen** und auch **Raritäten** sind ebenso zu finden. Diese beachtliche Vielfalt rundet Bevanda mit stilvollem Ambiente, herausragender Expertise und ehrlicher Passion geschmackvoll ab.

Mittlerweile ist Bevanda mit 2 Geschäften in Vorarlberg vertreten. Neben dem Hauptgeschäft in Rhomberg's Fabrik in **Dornbirn** auch in **Rankweil** im FIRMAMENT.

Zusätzlich präsentieren in der Vinothek in Dornbirn internationale Winzer jeden ersten Freitag und Samstag im Monat ihre Weine. Besonders ist auch, dass das allermeiste vorab an der **Degustationsbar** verkostet werden kann, so dass hier in der größten Vinothek Vorarlbergs jeder Gaumen zu seinem Lieblingstropfen findet – mit **professioneller Beratung der gut geschulten Sommeliers** und erlebbarem Genuss, der ebenso vielfältig wie grenzenlos ist.



Bevanda Wein & Destillate

Färbergasse 15, Dornbirn
Rhomberg's Fabrik

Römergrund 1, Rankweil
FIRMAMENT

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

Besuchen Sie uns doch auch auf Facebook & Instagram und abonnieren Sie unseren Newsletter.



Öffnungszeiten in Dornbirn

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

Öffnungszeiten in Rankweil

Di bis Fr 11–19 Uhr | Sa 11–18 Uhr



WERTSCHÄTZEN WERT SCHÄTZEN

Wertschätzen. Und den Wert schätzen. Das sind Worte, die vielen Marktverkäufer:innen ganz schnell einfallen, wenn es um ihre Erlebnisse am Dornbirner Wochenmarkt geht. Jeden Mittwoch und Samstag herrscht rund um den Marktplatz schon in der Früh reges Treiben. Stände werden aufgebaut, Waren eingeräumt und hübsch arrangiert. Fleißig, freundlich und aufmerksam sind die Menschen hier.

Und warum wertschätzen? Weil es das ist, was die Verkäufer:innen, die ganz oft auch Produzent:innen sind, hier bekommen: Wertschätzung für ihre Arbeit. Und eine Wertschätzung der Ware. Weil sie frisch ist, oft aus der Region kommt und eine hohe Qualität hat. Milchprodukte, Fleisch und Wurstwaren, Gemüse oder Obst. Fisch, Brot und Gebäck, Blumen und andere Köstlichkeiten aus fernen Ländern. Die Auswahl ist groß, das Angebot ausgesucht gut.

Überhaupt ist der Dornbirner Wochenmarkt etwas Besonderes. Denn wer die frischen Köstlichkeiten auf dem Markt gekauft hat, kann sich in einem Café oder Restaurant stärken und dann in den vielfältigen Geschäften rundum bummeln. Und natürlich ist auch die Erreichbarkeit angenehm. Am einfachsten kommt man zu Fuß, viele Haltestellen für Stadt- und Landbusse sowie der Bahnhof sind nicht weit entfernt. Für Radfahrer:innen gibt es überdachte Radabstellplätze und für Autofahrer:innen zahlreiche Parkmöglichkeiten und eine große Stadtgarage direkt im Zentrum. Sie sehen, Dornbirn schätzt seinen Wochenmarkt und deren Besucher:innen. Wertschätzen auch Sie ihn, seine Verkäufer:innen und die vielfältigen Produkte.

RHOMBERGS WILDSPEZIALITÄTEN

Martin Rhomberg weiß genau, was er auf dem Markt verkauft. Nämlich Spezialitäten von *seinem* Wild. Er ist Jäger in der siebten Generation und seine Reviere liegen in Dornbirn Winsau, im Bregenzerwald und im Großen Walsertal. Dort jagt er Hirsche, Rehe, Fasane, Wildenten und Hasen. Die Tiere zerlegt er selbst und lässt sie von zwei Vorarlberger Metzgern fachgerecht verarbeiten. Daraus entstehen Köstlichkeiten wie Mostbröckle, Hauswürste, Landjäger oder Salami. Natürlich hat Martin Rhomberg auch immer frisches Fleisch auf dem Markt dabei. Und er empfiehlt grundsätzlich allen Kund:innen, früh am Morgen bei ihm einzukaufen, denn die guten Stücke sind schnell ausverkauft.

Dornbirner Wochenmarkt
📄 dornbirn.info/guides/wochenmarkt
🕒 Mittwoch- & Samstagvormittag





FISCHHANDEL NEUFFER

Süß- und Salzwasserfische, eine beeindruckende Auswahl an Fisch- und Meeresfrüchtesalaten, Räucherfisch und eine kompetente, freundliche Beratung. Das alles bekommen die Kund:innen beim Fischhandel Neuffer am Dornbirner Markt. Jeden Mittwoch steht Wolfi hinter der Theke, samstags die Chefin Marion persönlich. Die Ware kommt direkt aus Bremerhaven, mit der Spedition. In Fußsach zerlegen Thomas und Marion Neuffer die Fische selbst. So bleiben Qualität und Frische erhalten. Je nach Saison gibt es Thunfisch, Garnelen, Barsch, Rotzunge, Hecht, Steinbutt, Dorsch oder Lachs. Und am Nachmittag wird der Wagen ausgeräumt, gereinigt und desinfiziert, denn Sauberkeit und die beste Qualität sind ihnen wichtig.



SCHWARZ & HAGSPIEL

Seit 37 Jahren kommen Maria Hagspiel und Mina Schwarz gemeinsam auf den Dornbirner Markt. Damals nur mit ein paar Marmeladen im Gepäck. Nach und nach erweitern sie ihr Sortiment, immer den Wünschen der Kund:innen folgend. Heute bieten sie alles an, was ihre landwirtschaftlichen Betriebe in Hittisau hergeben. Inzwischen führt mit Christoph Schwarz und Ramona Hagspiel die nächste Generation die Höfe, Ramona hilft auch am Markt mit. Gemeinsam bieten sie Joghurt, Topfen, Frischkäse von der Kuh, Ziegenkäse und Eier an, dazu Alpkäse, Butter oder Fleisch- und Wurstwaren aus eigener Produktion. Sie zeigen eindrucksvoll, dass ehrliche und gute Produkte aus der Region auch nach so vielen Jahren geschätzt sind.

MOOSHOF GREBER

Der Mooshof in Schwarzenberg ist ein echter Familienbetrieb. Andreas Greber bewirtschaftet ihn zusammen mit seinem Bruder, ihren Familien und den Eltern. Der eine kümmert sich um die Kühe und die Milch, der andere macht den Käse und alle helfen überall mit. Gemeinsam gehen sie sorgsam mit der Natur und den Tieren um. Und das schmeckt man: Im Bergkäse in verschiedenen Reifegraden, im Camembert oder im Münster. Im Knöpfle Käse, dessen Zusammensetzung ein Geheimnis ist, oder im Kalbfleisch, das es nur auf Vorbestellung gibt. Und für all das bekommen sie am Markt die verdiente Wertschätzung der Kund:innen. Hier spüren sie, wie wertvoll ihre Produkte für andere sind.



VON PUREM GENUSS

 Lisa Rhomberg

 Benno Hagleitner

Wer liebt sie nicht, die edlen Tropfen, feinste Pâtisserie, die unsere Sinne erfreuen, Genussmomente bescheren? Und was geschieht, wenn wir sie paaren, stehlen Macarons und Pralinen dem Whisky, Wein oder Rum die Show, vielleicht auch umgekehrt? Oder aber öffnet sich ein bislang unentdeckter Raum, der Glücksritter zu ungeahnten Gaumenfreuden lädt? Wir wagen den Versuch, betreten den Raum. Erleben

Sinnesreize, neuartig, vielschichtig und überraschend, wohlgernekt äußerst anregend. Wir nehmen Aromen wahr in einer Intensität, die jegliche Erwartung klein erscheinen lässt. Und fragen uns, wieso reichen wir nicht längst die Schokolade zum Wein, assoziieren erlesene Getränke stur mit Pikantem und das Apfel-Törtchen mit Kaffee?

„Es geht auch anders“, sind Lina Böhler, Oliver Bertsch und Helmut Gunz überzeugt, „sofern man bereit ist für ungeahnte Sinnesfreuden!“ Sie bringen nach Dornbirn, was in Frankreich, Südafrika oder Schottland längst Usus ist, wo Schokolade, Nougat und



Lina Böhler, Konditormeisterin aus Leidenschaft



Karamell ganz selbstverständlich Degustationsbegleitung sind. Und wenn wir uns ehrlich sind, ist die Kombination von Süßem und Alkohol auch hierzulande nicht fremd: Die Küchenbrigade spielt Rum als Trumpf beim Gugelhupf aus, weil er die zarte Vanille-Note zu betonen weiß. Ein anderes Mal ist der Brandy das Ass, mit dem beim Schokodessert der Meisterstreich gelingt. Lina und Bevanda erkennen das Potential. Sie spielen mit Aromen, kreuzen Geschmäcker. Schaffen Amusement für die Seele, bisweilen Überraschungen. Ob das der Schlüssel zum kulinarischen Hochgenuss ist? ▶

LINA KONDITOREI

📍 Dr-Anton-Schneider-Str. 28b 📧 konditorei-lina.at

Lina ist Konditormeisterin aus Leidenschaft. Was als Hobby beginnt, macht sie heute professionell: Sie betreibt ihre eigene Auftragskonditorei. Bereits mit Ausbildungsbeginn steht für Lina fest: Ihre berufliche Reise macht Station in Paris, wo sie bei Michalak ihr Herz an Frankreich verliert. Mit reichlich Erfahrung im Umgang mit Macarons, Éclairs und buttrigen Croissants kehrt sie nach Dornbirn zurück. In ihrer eigenen Backstube vereint sie französische Pâtisserie mit traditioneller österreichischer Handwerkskunst. Ihr Angebot: zarte Pralinen, traditioneller Linzer-Kuchen, moderner Cheesecake und farbenfrohe Pistazien-, Nougat- und Kokos-Macarons. Außerdem kreiert Lina Torten nach individuellem Wunsch, die selbst im Mini-Format ausgezeichnet munden.



Peter Bohle, Diplom-Sommelier bei Bevanda

BEVANDA

📍 Färbergasse 15 🌐 bevanda.cc

Bei Bevanda spüren wir sofort die Leidenschaft – für Früchte und Boden, für die Herstellung und Reifung, für delikate Weine und erlesene Destillate. Oliver Bertsch und Helmut Gunz bereisen die Welt, erfahren Lebensfreude und unzählige Genussmomente. Die bringen sie nach Dornbirn, wo sie sich widerspiegeln in ihrem bunten Sortiment. Wir erleben die Vielfalt von Wein, Rum, Whisky, Edelbränden und diversen Aperitifs. Geschmacksnuancen reichen von süß bis herb. Beim Hasenfeld Dry Gin klingen zum Beispiel Himbeere, Veilchen, Holunder, Rosenblüten und Orangenschalen durch. Im Ron La Cruz entdecken wir gefällige Süße, geröstete Nüsse, einen Beiklang von Zimt, Vanille und exotischen Fruchtnoten. Ein besonderes Schmanckerl: Champagner mit leichten Krokant-Noten und feiner Perlage aus dem Hause Collard Picard, Bevanda wirkt hier als Exklusiv-Importeur für ganz Österreich.

› Die Ambition ist klar: Ungeahnte Genüsse und Geschmackseffekte erlebbar machen, die erst durch die gegenseitige Verstärkung von Alkoholischem und Süßem zustande kommen. Welche Tropfen und Konfekte harmonieren, wie funktioniert die Betonung bestimmter Aromen? Oliver und Helmut klären uns auf: „Alkohol bindet Fett- und Wassermoleküle. Das intensiviert den Geschmack der Lebensmittel selbst. Wir nehmen Aromen wahr, die uns sonst verborgen bleiben.“ Lina ergänzt: „Obendrein bringen Destillate und Wein ihre ganz eigenen, besonderen Charakterzüge mit ein, betonen nicht nur, sondern verleihen Torten und Feingebäck einen neuen Geschmack.“ Was dafür nötig ist: Fingerspitzengefühl, Know-how und die Lust am Probieren. Und – ganz wichtig – Komponenten, die zusammenstimmen. Das ist die Bedingung. Übrigens die einzige. Kreativität und Wagemut haben nun freie Bahn!

Rum, Crème und Passionsfrucht – eine verlockende Komposition

Wer Freude in sein Leben bringen möchte, der füllt am besten die Hausbar und den Naschereien-Schrank. „Schokolade ist der Hammer, wenn es um Rotwein geht“, kommen Oliver und Helmut nicht aus dem Schwärmen heraus. Sie reichen uns Zartbitter-Pralinen zum kräftigen Shiraz, wobei sich die Beeren- und Kakao-Aromen erstaunlich vollmundig zu einer Einheit verbinden. Zum leichteren Pinot Noir bevorzugen wir mildere Schokolade, die Lina gekonnt in köstlichen Eclairs au Chocolat präsentiert. Sie selbst findet die Kombination von Nuss und Single Malt äußerst interessant. Wir werden ermuntert, einen Karotten-Walnuss-Kuchen zum Digestif zu servieren. Und dann fällt ihr ein Ereignis ein, das ihr wohl lange in Erinnerung



bleibt. Sie erzählt von einem Rum-Liebhaber, der mit speziellem Anliegen in ihre Backstube kommt: Ob sie mit außergewöhnlichem Dessert einen Barbados-Jamaika Rumblend untermalen kann? Was es mit diesem Rum auf sich hat, schmeckt Lina selbst, wenn sie den von Bevanda selbst kreierten Rum probiert. In der Nase nimmt sie wärmende Aromen wahr, Apfel, Zimt und Cognac sind dominant. Eichenholz und saftige Rosinen klingen ebenfalls durch. Das intensive Karamell ist mit Würze gespickt. Sanfte Traubennuancen federn die Effekte ab und es entsteht das Gefühl eines fruchtig-cremigen Ganzen, das langanhaltend wirkt. Spannend, denkt sie sich, beginnt zu tüfteln und krei-

ren, eifrig und mit voller Hingabe. Und das Ergebnis überzeugt: eine Mousse au Chocolat mit einem Mango-Passionsfrucht-Kern, die cremig-frisch den Rum begleitet.

Vorbeischaun zählt sich aus!

Bei Bevanda stehen Sommeliers den Kunden beratend bei. Jeden ersten Freitag und Samstag im Monat verwandelt sich das Ladengeschäft sogar in einen Veranstaltungsort: Erkorene Winzer laden zu kostenlosen geselligen Degustationen – den *Winzertagen* bei Bevanda – ein. Lina ist am Mittwoch und Samstag am Wochenmarkt anzutreffen. Und am Freitag Nachmittag freut sie sich über Besuch in ihrer feinen Auftragskonditorei. •

📍 Miriam Jaeneke

📷 Angela Lamprecht

SCHWARZES

GOLD



Normalerweise ist etwas schwarz *oder* golden. Nicht so beim Kaffee. Er findet sich zu Qualität *und* Genuss vereint: zum schwarzen Gold. Bis die Bohne in unserem Espresso gelandet ist, hat sie einen weiten Weg zurückgelegt. Sie stammt aus den Bergwäldern Äthiopiens, wächst inzwischen aber rund um den Äquator an Sträuchern. Jede Kirsche enthält zwei Kerne. Zunächst muss das Fruchtfleisch weg. Teilweise wird mit Autos darüber gefahren, es gibt auch Kaffeesorten, die von wilden Schleickatzen ausgeschieden werden und als besonders bekömmlich gelten. Aber wir wollen nicht geschmacklos werden. Im Gegenteil. Die Bohnen werden vorgetrocknet aus Brasilien, Indien oder Uganda verschickt und erst hier geröstet und zum aromatischsten Geschmacksträger, den wir kennen: Rund 600 Geschmacksstoffe haben die Bohnen, Wein gerade mal 400. Alle, die rufen „Hab ich schon immer gesagt!“, dürfen sich freuen: Wir stellen vier Röstereien in Dornbirn vor, die alle Überzeugungstäter sind. Enjoy!

CAFE BAR POSTGARAGE

📍 Hintere Achmühlerstraße 1b

🌐 amann-kaffee.at

Kaffee, Bier, Brot und Gin sind momentan Food-Trends, sagt Florian Amann von Amann Kaffee. Mit der Postgarage Café Bar am Campus wollen sie daran teilhaben. „Wir rösten eine Million Kilo pro Jahr und möchten damit ein möglichst breites Angebot offerieren, von der klassischen italienischen Kaffeemischung bis zum Spezialitätenkaffee.“ In Dornbirn trinken die Kund:innen nach wie vor klassisch, in Städten wie Wien oder Zürich eher Spezialitätenkaffees. „Aber die Kaffeeszene entwickelt sich“, ist Florian zuversichtlich.



HANDLE KAFFEEWERK

📍 Marktstraße 21 📧 kaffeewerk-handle.at

Das Kaffeewerk hat an Markttagen, mittwochs und samstags, geöffnet, und verspricht breit gefächerten Kaffeegenuss. Thomas Moosmann kümmert sich um den Einkauf des Rohkaffees, röstet diesen und schenkt aus. Im Baristakurs hat er entdeckt, dass Kaffee fruchtig schmecken kann. Seitdem zelebriert

er Kaffee mit hellen Röstungen, einem leichten Körper und einer süßen oder sauren Fruchtnote von Himbeeren oder Mangos. Sagt's und schwenkt gefühlvoll eine Tasse Kaffee. Was die kaffee- genießenden Kund:innen mögen, erfährt er durch Nachfragen. Die richtige Bohne findet sich sicher.

Kaffee

KUNDE



RISTRETTO

10 ml Espresso



ESPRESSO

30 ml Espresso



AMERICANO

1/3 Espresso, 2/3 heißes Wasser



MACCHIATO

30 ml Espresso, Milchschaum



**LATTE
MACCHIATO**

30 ml Espresso,
150 ml Milchschaum

Kaffee

KUNDE



AFFOGATO

30 ml Espresso, Vanilleeis



CAPPUCCINO

⅓ Espresso, ⅓ Milchschaum,
⅓ heiße Milch

ARABICA

(*Coffea arabica*)

Synonym: Berg-, Javakaffee

Ursprung: Äthiopien

Spitzenkaffee besteht meistens aus Arabica. Aber nur ca. 5 % der Bohnen sind hochwertig, somit ist Arabica kein Garant für Qualität. Im Vergleich zu Robusta edler im Geschmack und geringer im Koffeingehalt.

ROBUSTA

(*Coffea canephora*)

Synonym: Tiefland-Kaffee

Ursprung: Dem. Rep. Kongo

Widerstandsfähige Pflanze, schneller reifende Früchte. Im Vergleich zu Arabica bitterer, weniger aromatisch, aber vollerer Körper. Wird für Espresso geschätzt. Koffeingehalt doppelt so hoch wie bei Arabica.



RÖST WERK

📍 Dr. Anton-Schneider-Str. 28h 🌐 roest-werk.coffee

Philip Steinbrugger röstet im von ihm optimierten Schonröstverfahren Spezialitätenkaffee aus den besten Anbaugebieten der Welt. Für manche Kunden entwickelt er dabei eigene Röstungen, damit sie ihren unverwechselbaren Kaffee bekommen. Der 36-Jährige geht mit seinem Ein-Mann-Unternehmen

im alten Industriegebiet der Dr. Anton-Schneider-Straße seinen ganz eigenen Weg. Begonnen hat er während der Corona-Zeit, seitdem steckt er seine Liebe und seine Zeit in ein Rundum-Zufrieden-Paket für Cafés, Restaurants, Firmen und Privatkunden – Leidenschaft garantiert.



EXPORT- LÄNDER

		A	R
BRASILien	34	80	20
VIETNAM	14	5	95
INDONESIEN	7	10	90
KOLUMBIEN	6	99	1
ÄTHIOPIEN	5	99	1
INDIEN	3	40	60
HONDURAS	3	99	1
MEXIKO	3	90	10
PERU	3	99	1
GUATEMALA	2	98	2

A – Arabica R – Robusta

Angaben in Prozent. Quellen: Wikipedia,
Coffee Obsession, Anette Moldvaer, 2014

KAFFEEBOHNE

📍 Marktstraße 41

🌐 kaffeebohne.co.at

Durch einen Zufall ist Elmar Bitschnau von der Kaffeebohne zum Kaffeeröster geworden. Seit inzwischen 20 Jahren röstet er nun Kaffeebohnen aus Hochlagen rund um den Äquator und vertraut dazu immer noch auf denselben Importeur aus Triest, der mit den Bauern zusammenarbeitet. Leider, sagt Bitschnau, haben schlechte Ernten in den größten Anbaugebieten wie zum Beispiel in Brasilien und Vietnam den Börsenpreis für Kaffee ziemlich in die Höhe getrieben. Allerdings könne sich die Kaffeebohne aufgrund ihrer hohen Qualität trotzdem nach wie vor gut auf dem Vorarlberger Markt behaupten.



Video zum Beitrag
shortli.eu/christiane



DIE, DIE LEBEN BERÜHREN

Pflegepersonal bleibt gefragt. Es schafft Nähe, schenkt Sicherheit und gibt Menschen in schwierigen Lebenslagen Halt. Eine Aufgabe, die jeden Tag anders aussieht und aufrichtige Dankbarkeit und Respekt verdient. Denn früher oder später sind wir selbst froh, wenn wir in höherem Alter ein selbstbestimmtes Leben führen können – und das geht nun mal häufig nicht allein. Umso wertvoller ist die Unterstützung, die Community Nurses, Heimhelfer:innen, Kranken- und Gesundheitspfleger:innen bieten. Heute lernen wir acht Menschen kennen, die in verschiedenen Berufen im Sozialbereich arbeiten – vom Studenten über den Quereinsteiger bis zur Bereichsleiterin. Was sie alle verbindet, ist ihre Bereitschaft, nahe am Menschen zu sein und ihm mit viel Verständnis und Wertschätzung zu begegnen. Die Pflegearbeit ist nicht planbar, sie ist jeden Tag individuell, kreativ und emotional. Lesen und schauen Sie selbst. Unser Kamerateam hat einige Interviews begleitet. Über den QR-Code gelangen Sie direkt zum Video.

Christiane GANAHL

🏠 Case Management
👤 Dipl. Gesundheits-
und Krankenpflegerin
📄 shortli.eu/Pflegeservice

Das Case Management unterstützt und informiert Menschen bei Fragen zu Betreuung, Pflege und Pflegeheimplätzen. Es vermittelt Angebote, erstellt Betreuungskonzepte mit Entlastungsmöglichkeiten und hilft bei Antragsstellungen.

W

elche Rolle spielt das Case Management in der heutigen Gesellschaft?

Christiane: Eine sehr zentrale, denn die Menschen werden immer älter und der Bedarf an unterstützenden Angeboten steigt. Wir sehen bei unseren Hausbesuchen immer wieder, welche beeindruckenden Leistungen pflegende Angehörige erbringen und dafür verdienen sie den höchsten Respekt.

Was ist die größte Herausforderung im Case Management?

Christiane: Wir arbeiten oft an vielen komplexen Fällen gleichzeitig. Es ist nicht immer einfach, für jeden die perfekte Lösung zu finden, aber wir arbeiten empathisch und lösungsorientiert, um allen ein selbstbestimmtes Leben zu ermöglichen.

Manuela WEHINGER

-  Community Nursing
-  Dipl. Gesundheits- und Krankenpflegerin
-  shortli.eu/community-nurse

Community Nursing ist ein EU-Projekt, bei dem diplomierte Gesundheits- und Krankenpflegepersonen präventiv die Gesundheitskompetenz fördern und niederschwellig Zugang zu Angeboten für Unterstützung und Entlastung bieten.



Video zum Beitrag
shortli.eu/manuela



W

ie würdest du jemandem Community Nursing erklären, der zum ersten Mal davon hört?

Manuela: Wir begleiten Menschen, bevor eine Pflegebedürftigkeit eintritt. Wir beraten sie vorbeugend und vernetzen sie, um die Lebensqualität, das Wohlbefinden und die

Selbsthilfefähigkeit zu fördern. Wir bringen Menschen mit ähnlichen Interessen für gemeinsame Unternehmungen zusammen, organisieren das „Café für pflegende An- und Zugehörige“ und wir bieten „Präsenz-Spots“ wie den wöchentlichen Ach-Spaziergang.

Was ist für dich als Community Nurse das Schönste an deinem Beruf?

Manuela: Wir können uns wirklich die Zeit nehmen, um hinzuhören und den Menschen in seiner Gesamtheit zu sehen – in seinem Umfeld und mit allen dazugehörigen Aspekten. Das macht unsere Arbeit so wertvoll, bereichernd und sinnvoll. Auch nach über 20 Jahren in der Pflege könnte ich mir keinen schöneren Beruf vorstellen.

Jonas

ABERER

 Praktikum im
Sozialzentrum Egg
 Student für Gesundheits-
und Krankenpflege

Die FH Vorarlberg bietet ein Gesundheits- und Krankenpflege- studium, das die Student:innen praxisorientiert auf den Berufsalltag vorbereitet – u.a. mit Berufspraktika und Praxistrainings.



Video zum Beitrag
shortli.eu/jonas



Vom Maschinenbau-
techniker zum Pfleger:
Wie kann man sich
deinen Entscheidungs-
prozess vorstellen?

Jonas: Zugegeben, es war wirklich ein Prozess vom Handwerk in die Pflege zu wechseln. Aber nach meiner Lehre mit Matura zum Maschinenbautechniker absolvierte ich den Zivildienst im Sozialzentrum und merkte schnell, wie sehr mich dieser Job erfüllt. Das hat

mich dazu gebracht, mich nach Ausbildungsmöglichkeiten um-
zuschauen, so bin ich auf die FHV
aufmerksam geworden.

*Wie hat dein Umfeld reagiert?
Hattest oder hast du mit Vorurteilen
zu kämpfen?*

Jonas: In meinem Umfeld zum
Glück nicht. In der Gesellschaft
sieht das schon anders aus, weil

viele die Pflege nicht ganzheitlich
sehen. Wir helfen Menschen wieder
aufzublühen, ob körperlich oder
mental. Die Dankbarkeit und Wert-
schätzung, die wir dafür bekommen,
motiviert mich jeden Tag aufs Neue.
Ich würde mir wünschen, dass
Menschen mit Vorurteilen
endlich die positiven Seiten
unseres Berufs erkennen.

Clifford FERIDO

 Pflegeheim Höchsterstraße
 Krankenpflegeassistent



D

u bist für deinen Job von den Philippinen nach Vorarlberg gezogen. Wie kam es dazu?

Clifford: Ich bin davon überzeugt, dass alles aus einem bestimmten Grund passiert. Ich bin sehr gläubig und Gott hat mir die Liebe zu den Menschen, das Mitgefühl und das Wissen geschenkt. Das hat

mich in die Pflege geführt und es erfüllt mich sehr, die positive Entwicklung der Menschen zu sehen.

Was ist der größte Mythos über deine Arbeit, den du gern aufklären würdest?

Clifford: Dass Pflegearbeit ausschließlich mit negativen Themen wie Sterben und Altern verbunden wird. Dabei gehört beides zum

Leben und soll so würdevoll wie möglich gestaltet werden. Es wäre schön, wenn Menschen wieder einen besseren Umgang damit finden würden.

Wenn du eine Sache über die Menschen gelernt hast, welche ist das?

Clifford: Wertschätzung des Lebens, Respekt und Engagement sind das Wichtigste überhaupt.

Chiara

DE CRESCENZO

🏠 Gerontopsychiatrische
Tagesbetreuung,
Treffpunkt an der Ach
👤 Heimhelferin



Chiara, du bist in der Tagesbetreuung und begleitest alte Menschen. Was hat dich inspiriert, diesen Job zu wählen?

Chiara: Ich hatte vor einigen Jahren einen schweren Unfall und war auf den Rollstuhl und Pflege angewiesen. Meine Lehrerin hat schon immer gesagt: „Chiara, irgendwann wirst du im Sozialbereich arbeiten.“ Nach meinem Unfall hatte ich den Wunsch, etwas

zurückzugeben und anderen Gutes zu tun, also habe ich die Heimhilfe-Ausbildung absolviert und arbeite seit März 2023 als Heimhelferin.

Welche Herausforderungen meistert ihr in der Heimhilfe, die Außenstehende vielleicht nicht sehen?

Chiara: Jeder Tag ist eine neue Herausforderung, weil man nie genau weiß, wie er verläuft. Das hängt ganz von den Menschen, ihrem Wohlbe-

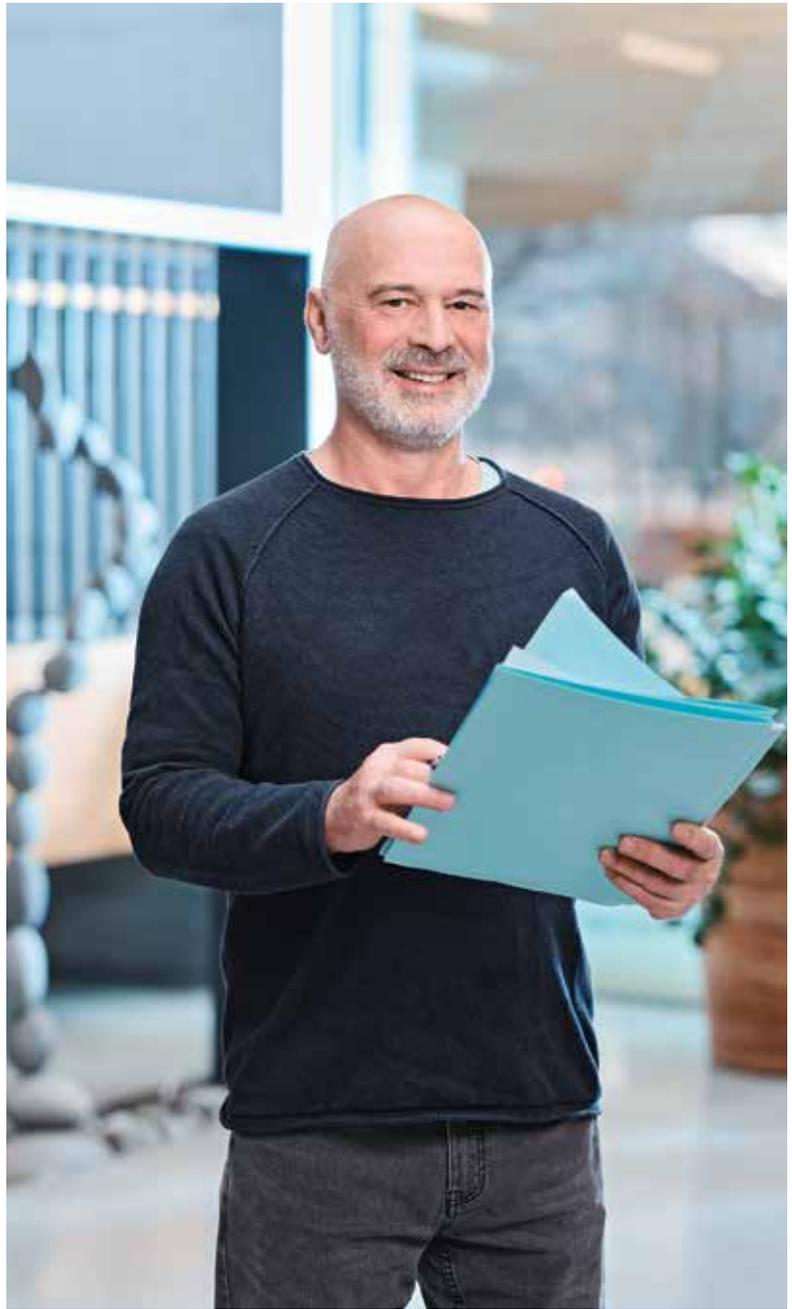
finden und ihrer Stimmung ab.

Gibt es ein Vorurteil über deine Arbeit, das du gern auflösen würdest?

Chiara: Dass Pflegearbeit ausschließlich auf das Körperliche reduziert wird. Für mich bedeutet Pflege viel mehr als das. Die Gesellschaft und der soziale Aspekt sind unheimlich wichtig – für mich und für die Menschen, die wir betreuen.

Gerhard LOSER

 Pflegeheim Birkenwiese
 Dipl. psychiatrischer Gesundheits- und Krankenpfleger



W

as hast du durch deine Arbeit in der Pflege über das Leben und die Menschen gelernt?

Gerhard: Ich habe gelernt, dass die letzte Lebensphase mitunter die herausforderndste sein kann. Dieser Gedanke hat mir zeitweise Angst gemacht – besonders die Vorstellung, an Demenz zu erkranken. Umso entscheidender ist es, in dieser Phase die richtige Unterstützung zu bekommen.

Welche Herausforderungen gibt es in deinem All-

tag, die Außenstehende oft nicht sehen?

Gerhard: Wir tragen gegenüber den Bewohnern eine sehr große Verantwortung, das sehen viele nicht. Und leider raubt uns der administrative Aufwand im Hintergrund viel kostbare Zeit. Doch jeder Tag ist anders als der zuvor, das gibt mir auch an schwierigen Tagen immer wieder neue Motivation.

Was ist der größte Mythos

über deine Arbeit, den du gern aufklären würdest?

Gerhard: Dass Altenpflege oft mit Ausscheidungen gleichgesetzt wird. Natürlich gehört auch das Waschen zu unserer Arbeit, doch es macht nur einen sehr kleinen Teil davon aus. Altenpflege dreht sich auch nicht vorwiegend ums Sterben, ganz im Gegenteil: Bei uns steht das Leben im Mittelpunkt.

Elisabeth REIB

 Pflegeheim Birkenwiese
 Pflegefachassistentin

W

as bedeutet dir deine Arbeit und was bedeutet sie für die Gesellschaft?

Elisabeth: Für

mich ist mein Job eine Chance, der Generation, die aktuell im Heim lebt, etwas zurückzugeben. Sie hat unheimlich viel für uns getan und auf diese Weise kann ich meine Wertschätzung ausdrücken. Ich erfahre auch in der Gesellschaft großen Respekt für das soziale Engagement und höre oft den Satz: „Ich könnte das nicht.“

Was ist das größte Vorurteil, mit dem du gern aufräumen würdest?

Elisabeth: Dass das Pflegepersonal kein Helfersyndrom hat. In der Pflege zu arbeiten ist mehr als ein Beruf – es ist eine Beru-

fung. Man muss diese Arbeit nicht nur gut, sondern gern machen, denn die Bewohner spüren diese Authentizität.

Wenn du dir für die Zukunft drei Veränderungen wünschen könntest, welche wären das?

Elisabeth: 1. Ich wünsche mir, dass die Politik stärkere Anreize für die Pflegeberufe schafft und uns in die Novellierung miteinbe-

zieht – v.a. bei der Gleichstellung der Pflege im Krankenhaus und Pflegeheim. 2. Der administrative Aufwand sollte sich verringern, damit wir mehr Zeit für die Menschen gewinnen. Und 3. befürworte ich sehr, dass die Verantwortung und Leitung bei den Städten und Gemeinden bleibt, um die Privatisierung der Pflege zu verhindern.

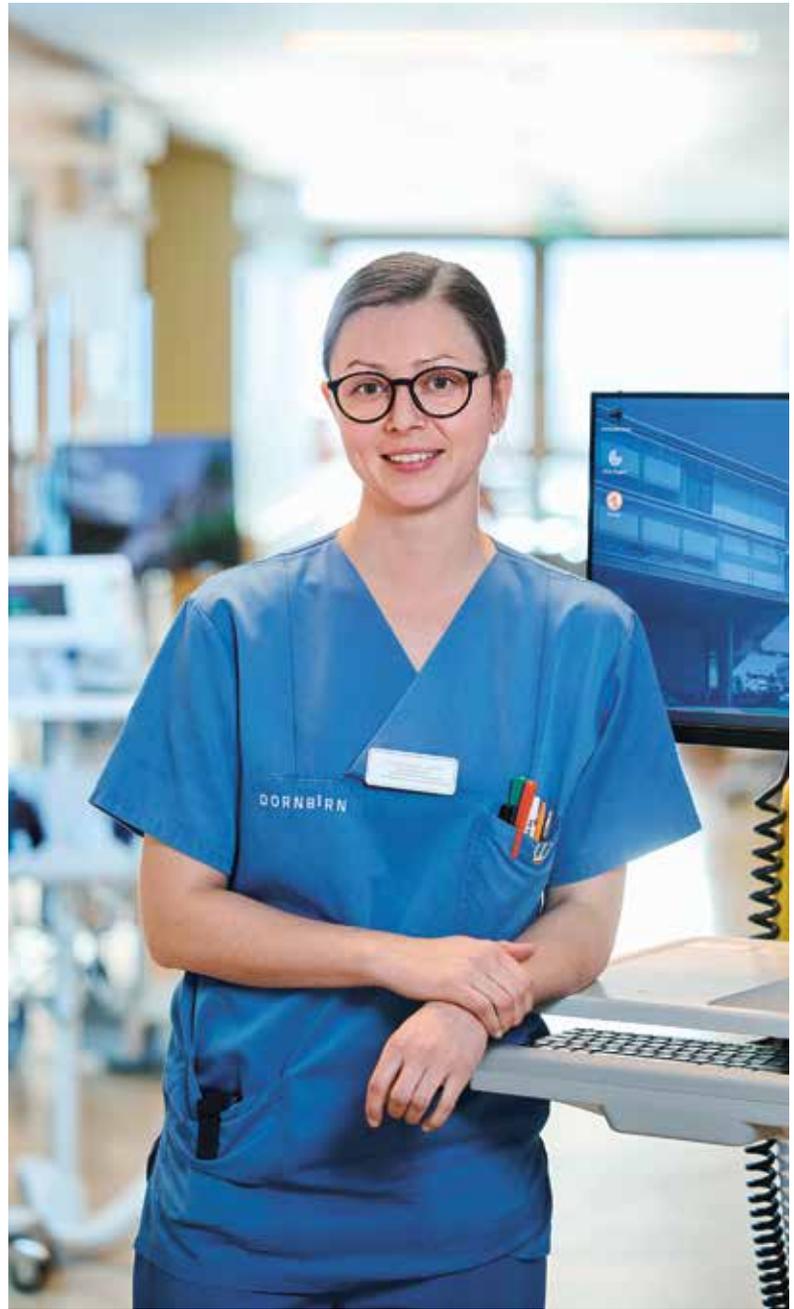


Anna DRAGASCHNIG (MscN)

 Krankenhaus Dornbirn
 Dipl. Gesundheits-
und Krankenpflegerin,
Bereichsleiterin



Video zum Beitrag
shortli.eu/anna



H

*ast du in deinem Beruf
etwas Besonderes über
Menschen und das
Leben gelernt?*

Anna: Ja, der wertschät-
zende Umgang mit anderen ist für
mich immer wieder als zentraler
Wert deutlich geworden. Respekt
und Verständnis sind die
Grundlage, um langfristig
Freude an diesem Beruf

zu haben. Es ist wichtig, Menschen
so zu akzeptieren, wie sie sind –
egal ob es Patienten, Kollegen oder
andere Berufsgruppen sind.

*Was würdest du dir für die
Zukunft der Pflege wünschen?*

Anna: Ich wünsche mir, dass
die Professionalisierung der Pflege
weiter voranschreitet und dass wir
uns stärker als Einheit sehen, statt
in Konkurrenz zu denken. Wir kön-

nen nur gemeinsam stark sein. Es
wäre gut, wenn wir die verschiede-
nen Ausbildungswege nicht zu sehr
kategorisieren, sondern den Fokus
auf das große Ganze richten. Und
ich möchte alle motivieren, die sich
vorstellen können, in der Pflege zu
arbeiten. Obwohl die Ausbildung
und der Beruf anspruchsvoll sind,
lohnt es sich. Wir freuen uns über
neue Gesichter in der Pflege!

Raiffeisenbank
Im Rheintal



IMMER IN VERBINDUNG.

WIR MACHT'S MÖGLICH.

raibaimrheintal.at

📍 Anna Ulmer

📷 Roland Maria Reiningger



Video zum Beitrag
shortli.eu/physio

MEHR SCHWUNG

Warum ist Bewegung so wichtig? Körperliche Aktivität ist ein wesentlicher Faktor für Gesundheit und Wohlbefinden. Sie stärkt das Herz, fördert die Durchblutung und senkt das Risiko für zahlreiche Krankheiten wie Diabetes und Herz-Kreislauf-Erkrankungen. Außerdem verbessert sie die Muskelkraft und die Beweglichkeit, was die Lebensqualität erheblich steigern kann. Bewegung wirkt sich auch positiv auf die Psyche aus: Sie hilft Stress abzubauen und hebt durch die Ausschüttung von Endorphinen die Stimmung. Kurz: Bewegung macht nicht nur gesünder, sondern erwiesenermaßen glücklicher.

Doch wie bringt man Bewegung in den Alltag? Mit Freunden spazieren gehen. Um den Frühstückstisch oder durch die Küche tanzen. Kniebeugen beim Zähneputzen machen. Oder beim Telefonieren herumlaufen. Und natürlich immer die Treppe und das Fahrrad nehmen. Kurz: Weniger sitzen. Mehr bewegen. Dabei sollte man die körperliche Verfassung nicht außer Acht lassen. Vielleicht braucht es vor dem Sport eine gut begleitete Physiotherapie, damit das Mehr an Bewegung nicht weh tut.

Physiotherapie ist mehr als Behandlung

Es gibt klare Anzeichen für die Notwendigkeit einer physiotherapeutischen Behandlung, erklärt Physiotherapeut Fabian Fussenegger. Schmerzen bei alltäglichen Bewegungen oder Schwierigkeiten bei Tätigkeiten, die früher mühelos von der Hand gingen, sind Warnzeichen. Man denke nur an das Verstauen des Pullovers oben im Schrank oder an das Binden der Schuhe, das auf einmal nicht mehr geht. Der Physiotherapeut rät, bei den ersten Anzeichen nicht zu zögern und einen Arzt aufzusuchen. Denn: Physiotherapie ist längst nicht mehr nur eine Reaktion auf Verletzungen oder Operationen. Sie ist ein wichtiger Baustein für ein aktives Leben.

Die moderne Physiotherapie nimmt den ganzen Menschen in den Blick. Fabian und sein Team behandeln nicht nur Symptome, sondern fördern durch gezieltes Coaching die gesamte Lebensqualität ihrer Patient:innen. In der Praxis werden individuelle Trainingspläne erstellt, die genau auf die Bedürfnisse des Einzelnen abgestimmt sind, um eine möglichst rasche Rückkehr in den Alltag und eine aktive Teilnahme am Leben zu ermöglichen. Fabian versteht sich als Begleiter seiner Patient:innen auf dem Weg zur Genesung und darüber hinaus. Sein Ziel ist es, Menschen nicht nur zu behandeln, sondern sie zu

motivieren und aktiv in ihren Genesungsprozess einzubeziehen.

Vom Patienten zum Therapeuten

Fabian Fussenegger, ehemaliger Handballspieler, kam über den Sport zur Physiotherapie. Die vielfältigen Möglichkeiten, durch physiotherapeutische Betreuung schneller wieder sportlich aktiv zu werden, begeisterten ihn so sehr, dass er beschloss, Physiotherapeut zu werden. Aber wie bleibt er selbst aktiv? Als Handballtrainer und Sportler plant er seinen Urlaub und seine Freizeit so, dass Bewegung immer einen festen Platz hat. Sei es beim Mountainbiken, Klettern oder auf Skitouren. Am liebsten treibt er Sport in der Gemeinschaft – mit der Familie oder mit Freunden. An seiner Arbeit als Physiotherapeut schätzt er besonders die individuelle Betreuung, das Kennenlernen verschiedener Menschen und die Freude, ihre Fortschritte zu begleiten. Für ihn ist es motivierend zu sehen, wie Patient:innen ihre Lebensqualität zurückgewinnen und, dass er mehr als nur Therapeut ist – er ist Begleiter, Coach und Berater. „Einfach anfangen“ – Mit diesem Motto unterstreicht Fabian die Bedeutung von Bewegung als Medizin. Er empfiehlt einfache Übungen, die sich leicht in den Alltag integrieren lassen und weder spezielle Geräte erfordern noch viel Zeit in Anspruch nehmen. Ob Training zuhause oder gemeinsame Aktivität im Freien – jede Bewegung zählt und fördert die körperliche und seelische Gesundheit. Lassen Sie sich von Ihren Fortschritten motivieren und nutzen Sie den Schwung, um nicht nur gesünder, sondern auch aktiver und glücklicher zu werden.

Fabian Fussenegger Physiotherapie

📍 Dr.-Anton-Schneider-Straße 28b

📧 fabianfussenegger.at

Fit & BEWEGLICH

Krafttraining mit dem eigenen Körpergewicht bietet eine hervorragende Möglichkeit, die Muskulatur zu kräftigen und den Körper ganzheitlich zu trainieren. Solche Übungen, über den Tag verteilt, machen munter und beweglich und die Bewegungen im Alltag sicherer.



Kniebeugen

Beide Beine parallel zueinander, Zehenspitzen nach vorne, langsam in die Knie gehen. Dabei die Knie über den Sprunggelenken halten und den Rücken gerade lassen.



Liegestütz

Vor Fensterbank oder Tisch stellen, Fingerspitzen nach vorne und abstützen. Brust Richtung Kante absenken, Spannung im ganzen Körper halten und wieder aufrichten.



Ausfallschritt

Einen großen Schritt nach vorne machen, das Gewicht auf den vorderen Fuß verlagern und langsam absenken, bis das hintere Knie den Boden berührt. Dann wieder aufstehen.



Armheben

Die Arme vor dem Körper ausstrecken, am besten mit einem Gewicht oder einer Wasserflasche in beiden Händen. Nun abwechselnd einen Arm nach oben und den anderen nach unten strecken.



Vierfüßler

In den klassischen Vierfüßlerstand gehen. Jeweils einen Arm und das diagonale Bein anheben, strecken und wieder senken. Trainiert die Koordination und kräftigt Rumpf und Rücken.



Plank

Auf den Boden legen, auf Unterarme und Zehenspitzen stützen, Gesäß anheben. Der ganze Körper sollte jetzt eine gerade Linie bilden. Wer kann diese Position am längsten halten?



Beweglichkeit

Aufrecht stehen, dann langsam mit den Fingerspitzen zu den Zehen beugen, wieder aufrichten, Hände auf die Hüften legen und den Oberkörper leicht nach hinten beugen.



Hampelmann

Aufrecht stehen, Hände an die Oberschenkel legen. In die Luft springen, dabei die Arme über dem Kopf zusammenklatschen und die Beine spreizen. Und wieder zurück.



Beinbrücke

Mit angewinkelten Beinen auf den Boden liegen. Nun ein Bein und das Gesäß anheben, bis Oberschenkel und Rücken eine gerade Linie bilden. Langsam wieder zurück. Hilft gegen Rückenschmerzen.



Rückenkraft

Auf den Boden liegen, Brust anheben und mit den Armen Schwimmbewegungen in der Luft machen. Kräftigt Schultern und Rücken.

BANKER? GANZ ANDERS, ALS SIE DENKEN.

Banker sind Anzugträger mit strengem Blick, gefangen zwischen Aktenbergen und Gewinnzahlen – oder etwa nicht? Wir haben genauer hingeschaut und mit Richard Karlinger und Egon Gunz von der Hypo Vorarlberg in Dornbirn gesprochen, um herauszufinden, was an den gängigsten Klischees wirklich dran ist.



Banker zu sein ist ein Bürojob

Richard Karlinger: „Modernes Banking bedeutet Bewegung – nicht nur auf dem Finanzmarkt. Bei mir beginnt das bei den Geschäftsterminen. Da mir persönlicher Austausch mit meinen Kund:innen besonders wichtig ist, finden Termine oft direkt vor Ort im Unternehmen statt. In der Filiale verschaffe ich mir als Filialdirektor gerne Überblick über die Themen, die uns als Bank beschäftigen. Bei komplexen Finanzfragen ist Teamwork gefragt. Mittags profitiere ich von unserer Lage direkt am Rathausplatz und so kommt man auch in der Pause gut unter Leute – am liebsten bei einem Espresso im Café 21. Mein Arbeitsalltag spielt sich größtenteils abseits des Bürotisches ab.“

Banker sind reine Zahlenmenschen

Egon Gunz: „Hinter jedem Finanzplan stehen Menschen. Empathie und persönliche Beratung sind der Schlüssel für langfristige Kundenbeziehungen. Wir sehen uns nicht als Partner auf Zeit, sondern viel mehr als Wegbegleiter für unsere Kund:innen – auch über Generationen hinweg. Banken sind oft die erste Anlaufstelle in entscheidenden Lebensphasen: sei es bei der Eigenheim-Finanzierung, der Zukunfts-Absicherung oder der Unternehmensgründung. Es geht darum, den Menschen zuzuhören und sie mit individuellen Lösungen



© Hypo Vorarlberg

Beste Beratung für alle, die etwas vorhaben. Das 33-köpfige Team rund um die Filialdirektoren Richard Karlinger und Egon Gunz berät Sie in allen Finanzfragen.

Der Mensch hinter dem Banker.

Bestes Lokal für After-Work-Drink

Richard: Sunny James Irish Pub.

Egon: Mister French.

So schalte ich am besten ab

Richard: Skitouren & Mountainbiken.

Egon: Joggen.

Das verbinde ich mit Dornbirn

Richard: Perfekte Kombination von Natur und Stadtleben.

Egon: Wochenmarkt am Samstag.

Hypo Vorarlberg

☐ [Hypovbg.at/dornbirn](https://hypovbg.at/dornbirn)

bei der Verwirklichung ihrer Vorhaben zu unterstützen.“

Banker arbeiten nur für große Unternehmen

Richard: „Wir sind für alle

Unternehmer:innen in der Region da, unabhängig der Firmengröße. Am Standort Dornbirn betreuen wir hauptsächlich KMUs. In meinem engeren Familienkreis werden zwei Klein- bzw. mittelständische Unternehmen geführt und so weiß ich aus erster Hand, wie viel Herzblut und harte Arbeit im Unternehmertum steckt.“

Der Anzug ist des Bankers zweite Haut

Egon: „Das einzige Klischee, das ich noch nicht ganz widerlegen kann. Aber auch hier hat sich viel getan, insbesondere für die Kolleg:innen in der Beratung oder dem Service. Die Krawatte ist für mich optionales Accessoire und auch die Schuhe sind mittlerweile legerer geworden: Die Anzug-Sneaker-Kombi ist auf jeden Fall businesstauglich.“ •

H M A M M A

Allora ragazzi, die Geschichte der Pizza beginnt 1987. Zumindest bei uns in Dornbirn. In *Bella Italia* gehört die Pizza schon seit circa 200 Jahren zum Speiseplan: 1830 wurde in Neapel die vermutlich erste Pizzeria der Welt eröffnet. Dornbirn musste sich noch 157 Jahre gedulden, bis 1987 das „*Bella Napoli*“ in die Stadt kam. Die Pizzeria ist nicht nur die erste ihrer Art in Dornbirn, ihr Name ist eine Hommage an das „*schöne Neapel*“, die Wiege der Pizza.

Über den Ursprung der Pizza lässt sich jedoch streiten, denn schon in der Antike backten die Römer und Griechen so etwas wie weiße Pizza: Fladenbrot mit Öl, Kräutern und Gewürzen. Die Römer nannten es „*picea*“. Erst als 1830 die Tomate ins Spiel kam, wurde die Pizza geboren, die wir heute kennen. Bis die rote die weiße verdrängte, mussten aber noch viele Jahre verstreichen. Der Geschichte nach statteten der italienische König Umberto I. und seine Frau Margherita Neapel 1889 einen Besuch ab – sie hatten schon viel von der Pizza gehört und wollten unbedingt eine probieren. Die Königin ließ extra einen Pizzaofen in ihrer Residenz erbauen und der beste Pizzaiolo der Epoche wurde eingeladen, um für sie zu backen. Raffaele Esposito bereitete eine Pizza in den Farben der Nationalflagge zu: mit grünem Basilikum, weißem Mozzarella und roter Tomatensauce. Es war „*Amore auf den ersten Bissen*“ und die Königin schickte dem Pizzaiolo einen Dankesbrief. Der Ruhm machte ihn im ganzen Land bekannt und jeder wollte die Pizza der Königin essen. Zum Dank benannte Raffaele sie nach seiner Königin. ▶



ADRESSEN

Isola Capri

📍 F.M.-Felder-Straße 6
🌐 isola-capri.at

La Grotta

📍 Bildgasse 18

Piazza

📍 Messepark
🌐 restaurant-piazza.at

Bella Napoli

📍 Schillerstraße 2
🌐 bellanapolidornbirn.at

Da Luigi

📍 Bahnhofstrasse 4
🌐 pizzeria-daluigi.com

Da Nicola

📍 Im Porst 1
🌐 ristorante-danicola.at

La Scarpetta

📍 H.-Achmühlerstr. 1a
🌐 ristorante-lascarpetta.at

Paolo & Andrea

📍 Riedgasse 20
🌐 paoloundandrea.at

San Remo

📍 Hatlerstraße 7
🌐 ristorante-sanremo.at

Fun Fact #120

Una birra, per favore. Zur Pizza trinkt man in Italien oft Bier, weil es den Geschmack der Zutaten unterstreicht. Jedoch nur Qualitätsbiere, denn sonst kann die geballte Ladung Hefe zu Verdauungsproblemen führen. Darum ziehen auch viele ein bicchiere di vino rosso vor. Salute!



› So weit so gut, aber die Geschichte ist leider umstritten. Historiker widerlegen die Legende, denn die Königin ließ sich wohl schon zuvor Pizza liefern. Raffaele Esposito sei nur der Einzige, der die Bestätigung des Königshauses aufbewahrt hat. Aber wie sagte Giordano Bruno so schön: „*Se non è vero, è ben trovato. Wenn es nicht wahr ist, so wurde es doch gut erfunden.*“ Und bis heute wird die königliche Legende gern verbreitet.

Pizza ist ein Weltkulturerbe

Eines ist mit Sicherheit mehr als nur eine Geschichte: Im Dezember 2017 wurde die neapolitanische Kunstfertigkeit des Pizzabäckers in die UNESCO-Liste für immaterielles Weltkulturerbe aufgenommen. Diese Auszeichnung bezieht sich auf die gesamte Pizzazubereitung – eine Kunst, durch die jedes Mal ein Unikat entsteht. Womit wir wieder in Dornbirn landen. Wir haben zwar keine Königin Margherita, aber einen Dieter. Er hat ein Dutzend Pizzalokale besucht und die genialen Scheiben aus dem Ofen getestet. Sein knuspriges Fazit: Wer die römische Pizza liebt, braucht nicht lange suchen, denn die wird in fast allen Pizzerien Dornbirns angeboten. Wer die neapolitanische Pizza essen will, kriegt diese auch serviert. ›



ADRESSEN

San Marco

📍 Marktplatz 12
 📧 sanmarco-dornbirn.at

Haslach

📍 Haslach 1
 📧 pizzeria-haslach.at

Doar

📍 Moosmahdstraße 34

Etna

📍 Schulgasse 36
 📧 ristorante_pizzeria_etna

Via 64

📍 Lustenauerstraße 64
 📧 via64.at

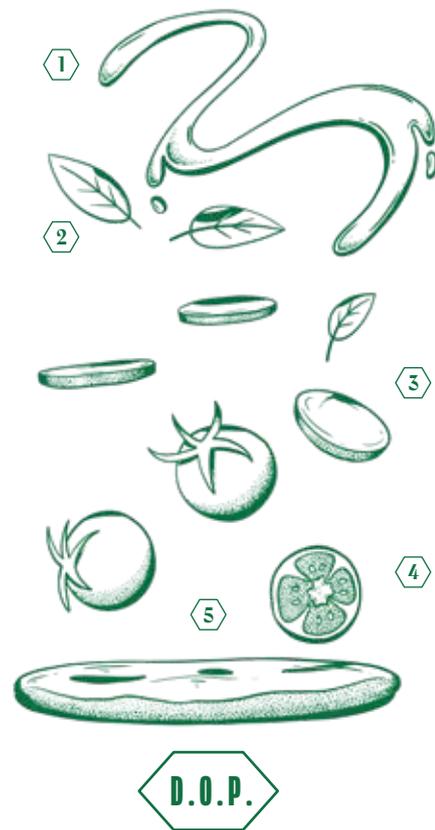
Pizza Margherita D.O.P.

D.O.P. stellt sicher, dass die Pizza nach den strengen Authentizitätsstandards der Vereinigung „VPN“ hergestellt wird:

- 1 Natives Olivenöl (vor dem Servieren darüber geträufelt)
- 2 Frische Basilikumblätter
- 3 Büffelmozzarella (cremiger, geschmackvoller als Kuhmilchmozzarella)
- 4 San Marzano-Tomaten
- 5 Teig aus Tipo 00-Mehl, Salz, Wasser und Hefe, von Hand geknetet

🔥 Holzofen, 427 °C
 ⌚ 60 & 90 Sekunden Backzeit
 🍷 angebrannte Kruste, innen weich und zäh

PIZZA Margherita



› Für alle, die nicht Pizza studiert haben, ist hier kurz der Unterschied: Die römische Pizza hat einen knusprigen, dünnen Boden und ist bei uns der Klassiker. In Italien kriegt man je nach Region häufiger die neapolitanische Pizza mit dem fluffigen, hohen Rand und dem weichen Inneren.

Nicht jede Margherita ist ein echtes Original

Im Haslach hat Dieter sogar eine echte Rarität entdeckt: Die Pizza Margherita D.O.P., die nach strengen Vorgaben zubereitet wird. D.O.P. steht für Denominazione di Origine Protetta und ist die geschützte Ursprungsbezeichnung. Sie stellt sicher, dass die Pizza nach den strengen Authentizitätsstandards der Vereinigung „Vera Pizza Napoletana“ (VPN) hergestellt wird. Es gibt nur drei offizielle D.O.P.-Pizzasorten: die Marinara, die Margherita und die Margherita extra. Die Pizza Marinara besteht aus Tomaten, Knoblauch, nativem Olivenöl extra und Oregano. Kein Käse. Auf der Pizza Margherita sind Mozzarella, Tomaten und Basilikum. Die Pizza Margherita extra ist eine Pizza Margherita, aber mit Mozzarella di Bufala Campana. •

Messepark

Freude schenken, um Wünsche zu erfüllen

Wertvolle Messepark-Gutscheine, stilvoll verpackt in einem hübschen Geschenkmäppchen, schenken Freude und erfüllen besondere Wünsche. Ob Kinder, Oma, Enkelkinder, Freunde, Mitarbeitende oder Kunden – mit den Gutscheinen und dem vielfältigen Angebot an Shops und Gastronomiebetrieben im Messepark punktet man ganz bestimmt.

Die Gutscheine zu je € 10,- Einkaufswert machen gleich zweimal Freude – beim Erhalt und beim Einlösen. Noch dazu sind sie weder verkehrt noch verderblich, nie zu klein oder zu groß, und dick machen sie auch nicht! Unternehmen können Gutscheine bis zu € 186,- pro Mitarbeiter sogar steuerfrei verschenken.

Schenken Sie also die Freude, sich eigene Wünsche zu erfüllen.



Messepark-Gutscheine
bestellen unter:
aktion.messepark.at



 *Veronika Mennel*
 *Angela Lamprecht*

EISKALTES VERGNÜGEN

Gelateria PORTOFINO

Gekugelt, gespachtelt, schokoladig, nussig, fruchtig – einfach zum Dahinschmelzen! Die süßeste aller Abkühlungen gibt es in den unterschiedlichsten Formen, Farben und Geschmacksrichtungen und genau das lieben wir. Heute verraten wir euch, wo man sich das gefrorene Glück in Dornbirn abholen kann. An Kreativität und Experimentierfreude wird in Dornbirns Eisdieleen nicht gespart. Ob vegan, sahnig, mit Keksstückchen oder frischen Früchten – die Sortenvielfalt macht Eisfans wunschlos glücklich und am liebsten möchte man von jeder Sorte eine Kugel haben. Und obwohl die Vitrinen so individuell gefüllt sind, eint alle Eismacher:innen in Dornbirn eines: ihr hoher Anspruch an Qualität, Originalität und Regionalität. Übrigens: *Vanille*, *Erdbeere* und *Schokolade* sind die unangefochtenen Sieger auf der Beliebtheitsskala. Für Experimentierfreudige haben sich Dornbirns Eiskünstler:innen aber auch kreative Sorten einfallen lassen: *Mozart*, *Apfelstrudel*, *Monkey Chunky* und paradisische Geheimrezepte.





GELATERIA PORTOFINO

📍 Marktplatz 2 📱 [gelateria_portofino](#)

Die Gelateria Portofino liegt direkt gegenüber der Marktkirche und ist ein waschechter Familienbetrieb. Die Wurzeln der Eisdiele reichen bis nach Lech zurück, wo der Eistraum einst angefangen hat. Heute kann man diesen Eistraum auch in Dornbirn erleben – mit hausgemachten Eis- und Kaffeevariationen, kreativen Geschmacksrichtungen und beliebten Klassikern. Neben *Schoko* und *Vanille* sind die Sorten *Apfelstrudel* und *Mozart* sehr gefragt. Übrigens passt sich die Eisauswahl im Portofino den Jahreszeiten an: So darf man sich im Herbst auf Sorten wie *Pflaume-Zimt* oder *Maroni* freuen.

IL PARADISO

📍 Marktstraße 18d 📱 [ilparadiso.dornbirn](#)

Der Name ist Programm: Dieter und Felix stellen aus hochwertigsten, frischen Zutaten original italienisches Gelato her und zelebrieren damit den italienischen Lifestyle. Im Herzen von Dornbirn haben sie ein kleines Paradies geschaffen, das ganzjährig Eiskreationen ohne künstliche Aromen und Farbstoffe anbietet. Ein absolutes Muss ist die Sorte *Il Paradiso*. Die Rezeptur ist streng geheim, aber die Hausherren verraten, dass Meringue, Pistazie und Granatapfel im Spiel sind. Il Paradiso vereint übrigens Gelateria und Focacceria. Gibt es eine bessere Kombination?

DOLCE VITA

📍 Messepark 📱 [dolcevita.at](#)

Frozer Yoghurt, Frappés und 30 Eissorten: Dieses verführerische Angebot zieht Eisfans in den Messepark. Im Sommer lässt es sich im klimatisierten Einkaufszentrum auch gut aushalten – vor allem mit einer Eistüte oder einem Eisbecher in der Hand. Dolce Vita steht für Eisgenuss in seinen fruchtigsten und cremigsten Variationen. Die Eisvitrine wird täglich bunt gefüllt mit frisch hergestellten Eiskreationen aus natürlichen und, sofern möglich, regionalen Zutaten. Perfekt für eine süße Shoppingpause.



EISCAFÉ LEO

📍 Riedgasse 11

Hausgemachte Limonade, frische Milchshakes, üppige Eisbecher und ein gemütliches Plätzchen zum Verweilen. Im Eiscafé Leo kann man beim Schlemmen die Zeit vergessen und sich durch die verführerischsten Eissorten kosten. Ob fruchtig, nussig, schokoladig oder erfrischend: In der bunt gefüllten Eisvitrine ist für jeden Eisgeschmack etwas dabei. Neben den Klassikern gibt es täglich neue Sorten wie *Rhabarber-Himbeere*, *Tiramisu* oder *Cookies* – hergestellt aus frischen Zutaten und nach eigener Familienrezeptur.

EISDIELE SILVRETTA

📍 Schulgasse 34 📷 [eisdiele_silvretta](#)

Der Kult-Eissalon Silvretta ist die erste Eisdielen Dornbirns, gegründet 1959 von Mia und Elmar Plankensteiner. Damals begann alles mit Softeis; im Laufe der Zeit kamen auch Kugeleis und Eisbecher-To-Go ins Sortiment. Inzwischen führt Philipp den Salon in der dritten Generation und hält die Familientradition in Ehren: „Wir spachteln das Eis und stellen es aus regionalen Zutaten her, etwa mit Ländle Milch.“ Die Gäste lieben besonders die Topfen-Kreationen. Philipps

Favorit ist *Monkey Chunky*, ein Bananeneis mit Nuss- und Schokostückchen.



EISDIELE ROTES HAUS

📍 Marktplatz 13 📧 roteshaus.at

Die italienischen Kreationen von Mailo und Toni machen süße Eisträume wahr. Mit ihrem Gelato bringen die beiden Eismeister ein Stück Italien auf den Dornbirner Marktplatz. Mit hingebungsvoller Leidenschaft stellen sie sowohl Eisklassiker als auch kreative Eigenkreationen her, die es in der Knusperwaffel oder im Becher zum Mitnehmen gibt. Alternativ genießt man sein Eis auf einem der einladenden Bänke vor der Eisdiele oder in Form eines Eisbechers im schattigen Gastgarten. So stellt man sich doch die perfekte Eis-Pause vor, oder?

MARMEL'S HOFEIS

📍 Lustenauerstraße 124 📧 marmels.at

Schon mal „hofmade“ Eis probiert? Wenn nicht, wird es höchste Zeit. *MarMel's Hofmade Eis* wird aus hofeigener Milch, von Hand und mit den natürlichsten Zutaten hergestellt. Kurz gesagt: ein erfrischendes Highlight! Bei Martina und Melanie kommt nur das ins Eis, was sie selbst begeistert: Single-Origin-Schokolade aus Venezuela, ganze Bourbon-Vanilleschoten, frisches Joghurt – und diese Liste ließe sich noch lange fortsetzen. Ihr *Hofmade Eis* wird in To-Go-Portionen abgefüllt und in *MarMel's Hüttle* rund um die Uhr zum Abholen bereitgestellt.

MONSTER PARTY

Ob gemütlicher Feierabenddrink im Cafe 21, rockige Nächte in der 7er Bar oder Tanzpartys im Frei – die Stadt hat eine lebendige Gastronomie- und Kulturszene, die für kulinarische Highlights, erfrischende Drinks und unvergessliche Erlebnisse sorgt. Es wird bunt und etwas lauter.



21 CAFE & MEHR

📍 Marktstraße 21

📄 cafe21.at

Kurzer Einkehrschwung oder tiefsinnige Gespräche mit Freunden? Willkommen im Cafe 21. Tagsüber Café mit Frühstück, Tapas, Sushi und mehr, wird es abends zur Bar mit ausgewählten Getränken. Qualität und Gemütlichkeit stehen im Fokus.

7ER BAR

📍 Eisengasse 7

📄 7er-bar.at

Hier gibt's Punk, Rock und Metal auf die Ohren. Für trockene Kehlen ist die Bar ebenfalls ein guter Tipp, mit einer großen Auswahl an offenem Bier. Die Bar in der Eisengasse: nie angepasst und nie langweilig.

GRÜNER PAVILLON

📍 Marktstraße 5

📄 gruner_pavillon

Das Pavi ist keine Bar, sondern eine Institution für ambitionierte Nachtschwärmer. Es wird gespielt, was glücklich macht, von Alternative bis zur Livemusik. Wer Lust auf solide Drinks und gute Gesellschaft hat – hier ist euer Ort.

AUGUST

📍 Marktplatz 13

📄 der-august.at

Gedämpftes Licht, dunkler Samt und eine eindrucksvolle Sammlung an Spirituosen. Die Bar könnte genau so auch in London oder Paris stehen. Zu unserem Glück befindet sich das August aber mitten in Dornbirn.

KLAPPE 2

📍 Marktstraße 2

📄 klappe2.dornbirn.alt

Die Klappe ist eine kleine Institution in Dornbirn. Direkt am Marktplatz hat man an warmen Sommerabenden alles im Blick. Und wird es kälter, heizt die Klappe mit Strong Drinks und Livemusik ein. In der kuscheligen Bar lässt es sich bis zur Sperrstunde sehr gut aushalten.

CAFE ERIKA

📍 Klostersgasse 3

📄 cafe_erika

Wer braucht schon topmodern, wenn im Gegenzug eine nette Begrüßung, eine Juke-Box und eine vernünftige Getränkekarte warten? Im Erika wünscht man sich spätestens nach dem zweiten Drink, dass die Zeit einfach mal stehenbleibt.

ENGEL

📍 Bergstraße 31

📄 engel-dornbirn.com

Der Engel ist unvergleichlich, manchmal gut und manchmal böse – aber auf jeden Fall immer einen Besuch wert. Wer hier einkehrt, kommt mit mindestens einer spannenden Geschichte wieder nachhause. Die Konzerte sind legendär!

FREI

📍 Marktstraße 2

📄 frei-cafe-bar.at

Im Frei trifft man sich gemütlich auf einen Drink oder um die Nacht durchzutanzten. Oben werden Cocktails gemixt, unten wird getanzt. Wenn der Magen knurrt, kann man sich oben an der Bar einen kleinen Snack zum Drink bestellen.

HUGOS

📍 Marktplatz 12

📄 hugos.bar.dornbirn

Im Hugos flimmern regelmäßig die wichtigsten sportlichen Ereignisse über den Bildschirm. Und ist das Public Viewing beendet, gibt wieder die Musik den Ton an. Und die bietet alles von Austro-Pop-Nacht bis hin zu DJ-Battles.



RÄTSCHKACHL

📍 Bergstraße 22
 🌐 raetschkachl.com

Nach einem schönen Abendessen in stimmungsvoller Umgebung den Tag ausklingen lassen. Das geht in der Rättschkachl am besten mit den Ikonen der Mixgetränke: Cosmopolitan, Manhattan und Old Fashioned.

STEINHAUSER

📍 Marktplatz 9
 🌐 cafe-steinhauser.at

Ganz Dornbirn trifft sich im Steinhauser; auf ein Sektle oder Kaffele nach dem obligatorischen, samstäglichen Marktbesuch. Das klassische Kaffeehaus besticht mit seiner Lage, aber auch mit aromatischem Kaffee und frischem Kuchen.

SUNNY JAMES

📍 Marktplatz 12
 🌐 sunnyjames.pub

Hier wird man dem Anspruch an ein echtes Irish Pub mehr als gerecht, denn die Möbel sind von Hand in Irland gefertigt worden. Das Flair ist absolut authentisch. Vor allem, wenn freitags und samstags Live-Musik spielt.

MARKET33

📍 Marktstraße 33
 🌐 market33.at

„Expect everything“ ist das Motto im Market33. Klare Message, stimmiges Konzept für legendäre Partynächte. Man darf vor allem musikalisch das volle Programm erwarten, von Oldschool Hip Hop bis zur Disco Night mit DJ-Line-Up.

TIVOLI

📍 Lustenauerstraße 43
 🌐 tivoli-dornbirn.at

Was darf neben einem Guinness vom Fass und netter Gesellschaft natürlich nicht fehlen? Musik. Die bewegt sich im Tivoli am liebsten abseits des Mainstreams. Bedient wird die komplette Soundpalette von Rock bis Alternative.



Weitere Adressen auf dornbirn.info

MR. FRENCH

📍 Marktplatz 10
 🌐 mrfrench.at

Hier wartet eine ganze Palette an Craft-beer darauf, entdeckt zu werden. Ein umfassendes Gin- und Whisk(e)y-Sortiment rundet das Angebot ab. Für den Hunger zwischendurch wird bis 22 Uhr französisch-belgisch aufgekocht.

MR. JOHN'S

📍 Marktstraße 1
 🌐 mrjohns.at

Sambala Lounge und American Bar in einem. Während die einen in der Lounge Cocktails schlürfen und Shisha rauchen, lauschen die anderen eine Etage tiefer der Musik vom DJ, feiern Partyevents und genießen Top-Drinks.

SCHNECKO BAR

📍 Klostergasse 1
 🌐 schnecko.com

Die 21-jährige Anna-Felicitas Beer serviert im drittältesten Haus der Stadt ausgesuchte Bio-Kost. Vom vollwertigen Frühstück über wechselnde Mittagsgerichte und selbstgemachte Kuchen bis hin zum Abendsnack bei Wälder Gin.

WIRTSCHAFT

📍 Bahnhofstr. 24
 🌐 wirtschaft-dornbirn.at

Das Restaurant verbindet leckere Küche mit Unterhaltung. Dinner & Concert oder Comedy nennt sich das Ganze und ist mittlerweile so beliebt, dass die Abende oft direkt ausgebucht sind. Da heißt es schnell sein.



i n a t u r a

Natur, Mensch und Technik erleben



WILDNIS STADT

21. NOV.
2024

—
14. SEP.
2025

In Zusammenarbeit mit:

Haus
für Natur

NN
MUSEUM
NIEDERÖSTERREICH

📍 Lisa Rhomberg

📷 Markus Gmeiner

NATURVIELFALT & STADT

Verwachsung oder Diskrepanz

Städte und Ortschaften dehnen sich aus. Wohnraum, Büros und Einkaufszentren schmälern die historisch gewachsene Kulturlandschaft. Doch was bedeuten Urbanisierung, zuweilen Zersiedelung und unstrukturierter Flächenverbrauch für die hiesige Tier- und Pflanzenwelt? Selbstredend: Der Druck steigt, sie müssen sich anpassen. Die Frage lautet: Gelingt eine

Annäherung, finden wild lebende Tiere bei uns Ersatzlebensraum?

Tierische Städter

Wir leben in der „*Wildnis Stadt*“ – so viel steht fest. So klar war uns das bislang allerdings nicht. Doch der Besuch der *inatura* Sonderschau wirft neue Perspektiven auf. Vögel, Insekten, Säugetiere, Reptilien und Amphibien sind städtische Zuzügler, die mit uns sind.

Sie wohnen in Gärten und Parks, auf Grünstreifen und Brachflächen, sie siedeln an Mauern, Gebäudefassaden oder auf Dächern – vielfach unbemerkt! Es sei denn, sie fallen lästig auf ...

Unentdecktes Zusammensein

Dass zahlreiche Spezies mehr oder weniger klanglos unter uns weilen, liegt einerseits an deren häufiger Nachtaktivität. Wie sollen wir Bekanntschaft machen, wenn Fledermaus, Igel oder Marder das Gemach verlassen, erst dann, wenn wir längst schlafen? Andere Genossen sind einfach gut getarnt. Graubraun gemusterte Falter flattern unscheinbar an uns vorbei. Oder ist unsere Aufmerksamkeit vielleicht bloß anderweitig fokussiert?

Verwunschene Kontakte

Nachtaktivität und Unachtsamkeit hin oder her – Tatsache ist: Mensch und Wildtier rücken zusammen, früher oder später treffen sie doch aufeinander. Zuhäuf in spannungsgeladener Situation. Wir empfinden den Marder als Frevler, der mit Unliebsamem überrascht.

Wenn wir in aller Herrgottsfrühe feststellen, der

Motor lässt nicht an. Wir



ärgern uns ob Spuren in Beeten, an denen wir nächtliche Streifzüge der Dachse erkennen, ganz und gar nicht zur Freude der Gartenbesitzer, stiehlt der Dieb nicht selten mehr als 500 Regenwürmer. Andersherum droht den Tieren Gefahr. Unser Straßenverkehr ist ihnen nicht vertraut, unsere Fürsorge wohl gut gemeint, doch sie verkennt den tierischen Bedarf. Unbekümmertes Taubenfüttern oder das Errichten künstlicher Nistmöglichkeiten für Wildbienen sind nur einzelne Exempel. Wir waren uns den Auswirkungen unseres Tuns nicht bewusst!

Herausforderungen verstehen

Wir überlegen, kann ein Zusammenleben auch anders

funktionieren? Angenehm für Mensch und Tier, für beide Seiten? Erfordert es wirklich Spannungen, damit wir uns wahrnehmen, überhaupt? Wie wäre es, den Spieß umzukehren, mindestens zu versuchen, die Wirkungen externer Entwicklungen und unseres Handelns zu verstehen, Konfliktpotentiale vorwegzunehmen, um miteinander zu sein, zu wachsen, anstatt an Differenzen zu leiden?

Diesen Themen nimmt sich die Sonderschau der inatura Dornbirn an. Ein Besuch lohnt sich auf jeden Fall! Wir sind begeistert von der „Wildnis Stadt“, die uns Naturvielfalt in unserem Lebensraum aufspüren lässt und uns um vielerlei Erkenntnisse reicher macht. •

Wildnis Stadt – eine Sonderschau

Wenn urbane Räume aus dem Boden schießen, dort wo historische Kulturlandschaft bislang Habitat einer mannigfaltigen Tier- und Pflanzenwelt ist, was ist die Konsequenz?

„Wildnis Stadt“ lädt Interessierte ein, der Vielfalt der Natur in unserem direkten Umfeld auf die Spur zu kommen. Besucher werden mit abwechslungsreichem Programm erwartet. Dioramen, spielerische Elemente und ausführliche Informationen regen zum Reflektieren an und ermöglichen neue Sichtweisen. Wir verstehen die Bedeutung von Kulturlandschaft, Verstädterung oder Zersiedelung, wir wissen um die tierischen Bewohner in unserem Umfeld Bescheid. Und sind nun vorbereitet, die Herausforderungen zu meistern, so dass ein Miteinander Verdrängung und Konflikte ersetzt.

Zeitraum

📅 Bis 14.09.25

🕒 Täglich, 10 bis 18 Uhr

📍 Jahngasse 9

🌐 inatura.at

Die Sonderausstellung ist eine Kooperation der inatura Dornbirn mit dem Haus für Natur des Museums Niederösterreich.



SKILIFTE BÖDELE

📍 Bödele
📄 boedele.info

Das Bödele oberhalb von Dornbirn bietet alles für einen traumhaften Skitag. Die Pisten führen durch verschneite Wälder und sonnige Lichtungen, was Snowboarder und Skifahrer gleichermaßen anzieht.

SKILIFTE HEUMÖSER

📍 Ebnit
📄 heumoerlift.at

Das kleine Skigebiet ist perfekt für Familien und Genussskifahrer. Highlight: Die Schnitzelkarte inkludiert eine Tageskarte und ein Schnitzel mit Pommes im Alpengasthaus Heumöser 3.

WALDBAD ENZ

📍 Gütlestraße 16
📄 waldbadenz.at

Das Waldbad Enz ist der ideale Ort zur Abkühlung an heißen Sommertagen. Sport-, Erlebnisbecken, Rutschbahn, Sprungturm, Massageliegen, Beachvolleyballplatz sowie ein großer Kinderbereich lassen keine Wünsche offen.

DAS STADTBAD

📍 Schillerstraße 18
📄 stadtbad.at

Das stadtbad gilt als eines der modernsten und attraktivsten Hallenbäder der Region. Ein Sport- und Mehrzweckbecken, Saunen, entspannende Massagen und ein Eltern-Kind-Bereich laden zum Verweilen ein.

SECRET ROOM

📍 Bahnhofstraße 3
📄 secret-room.at

Der Secret Room ist ein Real Life Adventure Spiel – ein mysteriöser Raum mit verdächtigen Gegenständen und unzähligen Hinweisen.

AUSFLUGSZIELE IN DORNBIERN



mehr auf dornbirn.info

KARREN

📄 karren.at

Dornbirns Hausberg bietet vieles: Wandern, kulinarische Genüsse im Panoramarestaurant, eine Seilbahnfahrt und traumhafte Ausblicke auf das Rheintal.

INATURA

📍 Jahngasse 9
📄 inatura.at

Das interaktive Naturmuseum bietet für jeden etwas. Im Mittelpunkt steht hier das Ausprobieren, Erleben und Begreifen.

MINIGOLF

📍 Vordere Achmühlerstraße 40
📄 [minigolfdornbirn](http://minigolfdornbirn.at)

Das ideale Ausflugsziel für Kinder und Erwachsene. 18 frisch renovierte Mingolfbahnen und der gemütliche Gastgarten laden zum Verweilen ein.

SPIELFABRIK

📍 Dr.-Anton-Schneider-Str 28b
📄 spielfabrik.at

Indoor-Spielspaß auf 2.000 m². Beliebte Attraktionen sind das Kletterlabyrinth, Rutschen, ein Klettervulkan und eine Go-Kart-Bahn.

PAINTBALL

📄 eventpark.at
📄 fun4youpaintballaction.at

Paintballfans kommen in Dornbirn gleich doppelt auf ihre Kosten: Spielen wir im Eventpark oder doch in der Indoor-Anlage in der Gütlestraße?

HIGHMATRAUSCH

📍 Bildgasse 12
📄 highmatrausch.at

Highmatrausch ist der erste Trampolin- und Actionpark Vorarlbergs. Mit Free Running Parkour, Ninja Challenge, Indoor-Pumptrack und mehr.

K1 KLETTERHALLE

📍 Bildgasse 10
📄 k1-dornbirn.at

Die Kletterhalle bietet auf einer Wandfläche von insgesamt 3.000 m² Klettervergnügen in allen Schwierigkeitsgraden.

STEINBLOCK

📍 Eisengasse 42
📄 steinblock.at

Die Steinblock Boulderhalle bietet auf 1.200 m² Wandfläche Boulderrouten in allen Schwierigkeitsgraden.

SPORTVEREIN EBNIT

📍 Ebnit
📄 sv-ebnit.at

Im Ebnit locken Abenteuerwanderungen, Hüttentouren und Orientierungsspiele. Schluchtenfox-Parcours, Hochseilgarten und mehr begeistern Outdoorfans.



Bodensee-Vorarlberg Freizeitkarte

Über 50 Ausflugsziele mit einer Karte

Die Bodensee-Vorarlberg Freizeitkarte gilt als Eintrittskarte für die schönsten Ausflugsziele, als Fahrkarte für Bus und Bahn und gewährt Ermäßigungen bei Bonuspartnern. Entdecken Sie die Vielseitigkeit der Region – egal ob Sommer, Winter, Herbst oder Frühling! Die Region Bodensee-Vorarlberg hat das ganze Jahr viel zu bieten und die Bodensee-Vorarlberg Freizeitkarte gilt bei über 50 Ausflugszielen – Museen, Seilbahnen, Bäder, Eislaufplätze und viele mehr. Sie können Ihre Lieblingsplätze mehrmals besuchen, dasselbe Ausflugsziel pro Tag jedoch nur einmal.



1-Tages-Karte 21,00 EUR
2-Tage-Karte 31,00 EUR
3-Tage-Karte 41,00 EUR

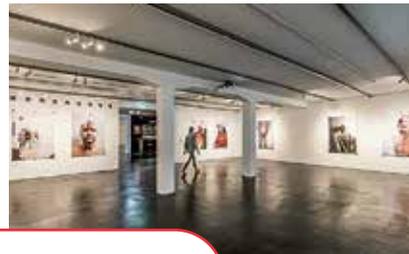
Kinder und Jugendliche (6-15 Jahre) bezahlen jeweils die Hälfte.
Kinder unter 6 Jahren sind gratis in Begleitung eines Erwachsenen.

Bus & Bahn

Mit der Bodensee-Vorarlberg Freizeitkarte fahren Sie gratis mit Bus und Bahn in ganz Vorarlberg und im Bahnverkehr bis zu den Grenzbahnhöfen Lindau-Insel (D), St. Margrethen sowie Buchs (CH) und St. Anton am Arlberg (Tirol).

→ Bodensee-Vorarlberg Tourismus

Postfach 9, 6901 Bregenz, Österreich
Mo bis Sa 8 bis 17 Uhr; T + 43 (5574) 43443-0
office@bodensee-vorarlberg.com



15 Ausflugsziele in Dornbirn

Ausflugsziele der Bodensee-Vorarlberg Freizeitkarte mit inkludiertem Eintritt in Dornbirn:

- › Karrenseilbahn
- › Museum Mohrenbräu Biererlebnisswelt
- › Inatura - Erlebnis Naturschau
- › Stadtmuseum Dornbirn
- › FLATZ Museum - Zentrum für Fotografie
- › Krippenmuseum Dornbirn
- › Kunstraum Dornbirn
- › Waldbad Enz
- › Das stadtbad
- › Minigolf Grüner Baum
- › Stadt- und Themenführungen Dornbirn
- › Rappenloch- und Alplochschlucht Führungen Dornbirn

Bonuspartner (mit Ermäßigungen):

- › K1 Kletterhalle
- › Steinblock Boulderhalle
- › Dornbirn Fahrräder



Mehr Informationen
und alle Ausflugsziele



30

JAHRE LERNEN, FORSCHEN UND ENTWICKELN

Die FHV –
Vorarlberg University
of Applied Sciences,
wie sie heute heißt,
hat sich zum inter-
national vernetzten
Forschungsstandort
entwickelt. Das
Jubiläum wurde
gebührend gefeiert.

Vergangenes Jahr hat die *FHV – Vorarlberg University of Applied Sciences* ihr dreißigjähriges Bestehen gefeiert. Prominente Gäste waren geladen, es gab ein Campusfest für Studierende, Alumni und Mitarbeitende. Im Rückblick wird deutlich, dass die Hochschule sich kontinuierlich weiterentwickelt hat. Der FHV-Geschäftsführer Stefan Fitz-Rankl gesteht allerdings ein: „Es war nicht immer leicht. Um eine Hochschule von Beginn an aufzubauen, braucht es einen langen Atem, Wille und Vision.“ All das war vorhanden. 1989 wurde zunächst der Verein „*Technikum Vorarlberg*“ gegründet. Fünf Jahre später erfolgte die Umbenennung in „*Fachhochschul-Studiengänge Vorarlberg*“. Fitz-Rankl ist hörbar stolz auf die Entwicklung: „Damals gab es die visionäre Initiative, international anerkannte Hochschulausbildung in der Region zu verankern.“ Diese Vision sei mehr als erreicht worden: „Heute zählen wir rund 8.000 Absolvent:innen, sind zur europäischen Universität geworden und gehören zu den forschungsstärksten Fachhochschulen in Österreich.“

Die Studienprogramme wurden kontinuierlich ausgebaut. Waren es im ersten Jahrgang zunächst rund 50 Studierende, sind es heute über 1.500. Die Fachbereiche Technik, Wirtschaft, Gestaltung, Soziales und Gesundheit decken einen Großteil der gesellschaftlich relevanten Inhalte ab. ➤



Die FHV wächst. In den jüngsten Ausbau der Infrastruktur wurden rund 50 Millionen Euro investiert.



» Auch baulich ist die Fachhochschule erweitert worden. Bald sollen die aktuellen Bauarbeiten abgeschlossen sein. In den jüngsten Ausbau der Infrastruktur wurden rund 50 Millionen Euro investiert.

Gefeiert wurde der Geburtstag mit 150 Ehrengästen, von denen viele Wegbereiter und Wegbereiterinnen waren. Vor der Feier war die Fachhochschule bereits Gastgeberin einer internationalen „Students Week“ sowie der Generalversammlung der europäischen Hochschulallianz „RUN-EU“. Fitz-Rankl sagte im Rahmen der Feier: „Wir sind sehr stolz auf das Geschaffene.“ Man habe sich in einem Maße und einer Geschwindigkeit in der internationalen Bildungslandschaft etabliert, wie es nicht für möglich gehalten worden sei.

Diesen Weg wollen die Hochschulverantwortlichen weitergehen. Es ist geplant, weiter in die Forschung und in die Hochschule zu investieren, um für die aktuell 1.567 Studierenden die bestehende Attraktivität noch auszubauen.

Das Entscheidende ist laut Fitz-Rankl: „Unsere Absolventen und Absolventinnen sind gefragt. Am Tag der Sponson steht fast keine:r mehr für den Arbeitsmarkt zur Verfügung.“ Das liege daran, dass die FHV sich am Bedarf des Arbeitsmarktes orientiere. •

FHV – Vorarlberg University of Applied Sciences

📍 Hochschulstraße 1

🌐 fhv.at



Punktlandung zu deinem Konto!



Jetzt Punkten

Hol dir die VOLKSBANK ins Team und eröffne jetzt dein Jugendkonto!

Samme Bonuspunkte und gönn dir Goodies.

Ab sofort gibt es auch den super *Zupergutschein*, den du bei vielen Einlösepartnern verwenden kannst, wie z.B. Amazon, SPAR, Skinfit, Zalando, MediaMarkt oder Thalia.



SPIEL



BODEN

BACKSTAGE

Herzblut, Vielfalt & Organisation

400 Veranstaltungen im Jahr, 40.000

Besucher:innen und jede Menge Herzblut – der Spielboden in Dornbirn ist weit mehr als nur ein Veranstaltungsort. Was auf der Bühne wie ein perfekt getimter Ablauf aussieht, ist das Ergebnis unzähliger Arbeitsstunden, schweißtreibender Umbauten und einer Prise Chaos, von der das Publikum nichts ahnt. Wer glaubt, Kultur sei nur Glanz und Glamour, sollte einen Blick hinter die Kulissen werfen –



hier wird geschuftet, improvisiert und manchmal auch herzlich gelacht.

Ein festes Kernteam von 13 Personen rund um die Geschäftsführerin Heike Kaufmann trägt die Verantwortung für den Spielboden. Knapp 30 weitere Mitarbeitende, darunter Ehrenamtliche und externe Kräfte, unterstützen sie in den unterschiedlichsten Rollen. Hier arbeiten Techniker:innen und Kinovorführer:innen, Reinigungskräfte und ein Hausmeister, die Abendspielleitungen, PR-Expert:innen und Organisationstalente. Und das ist nur ein Bruchteil, aber jede:r Einzelne trägt zum Gelingen der Veranstaltungen bei. Niklas, ein Paradebeispiel für die Vielseitigkeit des Teams, hat als Plakatierer angefangen. Heute ist er Grafiker, Kino-koordinator und Gastronomieallrounder in der Kantine in einer Person. Technikchef Hansjörg blickt auf über 25 Jahre Mitwirken zurück und erinnert sich an viele unvergessliche Momente. Geschichten, die zeigen, wie sehr der Spielboden von Menschen mit Herz geprägt ist. ▶



› Die unsichtbare Maschine
- Technik und Infrastruktur

Hinter jeder Veranstaltung steckt eine ausgeklügelte Organisation: Die Bühne wird angepasst, die Bestuhlung arrangiert, das Licht abgestimmt und der Backstage-Bereich für die Künstler:innen hergerichtet. Jedes Event ist anders – das macht die tägliche Arbeit zu einer kreativen Herausforderung. Ob ein Konzertsaal für Jazz vorbereitet oder Chemikalien für die *Science Busters* organisiert werden müssen, hinter den Kulissen arbeiten Menschen mit Präzision.

Vielfalt pur: 400 Veranstaltungen

Der Spielboden lebt von seiner Vielseitigkeit. Ob Jazz, Theater, Kinderprogramme oder Kino – die Bandbreite der Formate beeindruckt. Das Team gestaltet das Programm mit hohem Qualitätsanspruch und klaren Werten. Diese Haltung spiegelt sich auch in den Zahlen wider: 200 Filmvorführungen und 200 weitere Events ziehen jährlich rund 40.000 Besucher:innen an. Der Spielboden bietet Kultur für alle – authentisch, nah und vielfältig.

Ein Ort, der verbindet

Der Spielboden ist mehr als eine Bühne – er macht Kultur erlebbar. Hinter den Kulissen arbeitet ein Team mit Engagement und Kreativität daran, jede Veranstaltung einzigartig zu machen. Gleichzeitig ist der Spielboden ein Ort der Begegnung, der Menschen zusammenbringt und Raum für Neues schafft. Hier wird Kultur nicht nur präsentiert – hier wird sie gelebt. Ein Ort, der inspiriert, verbindet und in Erinnerung bleibt. ●

CONRAD SOHM

📍 Boden 1
📄 conradsohm.at

Seit über 30 Jahren ist der Prachtclub ein fester Bestandteil für herausragende musikalische Darbietungen und kulturelle Genüsse und zählt zu den bestbesuchten Eventlocations in der Region. Im Sohm kann man aufstrebende oder etablierte Musikstars in intimer Atmosphäre erleben.

C.ART

📍 Dr.-Anton-Schneider-Straße 28b
📄 c-art.at

Die c(ontemporary).art Galerie präsentiert zeitgenössische Kunst, Malerei, Fotografie, Video und Installationen. Vereinzelt werden auch Vertreter:innen der klassischen Moderne gezeigt. Im eigenen Verlag gibt das Ehepaar Belinda Boch-Prantl und Johannes Boch Kataloge, Kunstkalender und Postkarten heraus.

FLATZ MUSEUM

📍 Marktstraße 33
📄 flatzmuseum.at

Das FLATZ Museum basiert auf einer Werkschenkung des Künstlers FLATZ an die Stadt. Es präsentiert Ausstellungen mit Schwerpunkt auf Fotokunst, organisiert Lesungen, Vorträge, Diskussionen und Performances. Die Sammlung umfasst Schlüsselwerke des Künstlers und wird durch private Leihgaben ergänzt.

TIK

📍 Jahngasse 10
📄 tik-dornbirn.at

Das TiK ist eine Plattform für Theater, Tanz, Kinder- und Jugendprojekte, Literatur/Poetry Slam sowie Musik. Es bietet eine Bühne für Neulinge im Rampenlicht und einen offenen Raum für spartenübergreifende Kunst und junge Kultur.

**KULTUR
IN DORNBIRN**

Aktuelle Events
auf dornbirn.info

**MOHRENBRÄU
BIERERLEBNISWELT**

📍 Dr.-Waibel-Straße 2
📄 mohrenbrauerei.at/biererlebnisswelt

Das Museum präsentiert Brauhandwerks-Geschichte auf über vier Etagen. Zahlreiche interaktive Exponate geben spannende Einblicke in das Kulturgut. Herzstück der Ausstellung ist die historische Brauanlage der Satteinser Gasthausbrauerei Schäfle aus dem 19. Jhdt.

QUADRART

📍 Sebastianstraße 9
📄 quadrart-dornbirn.com

Das QuadrART widmet sich zeitgenössischer Kunst und bietet ein Forum für Ausstellungen, Projekte, Vorträge und Diskussionen. Bis 2019 basierten die Ausstellungsprojekte auf der privaten Sammlung von Erhard Witzel und wurden sequenziell der Öffentlichkeit zugänglich gemacht.

SCHLACHTHAUS

📍 Schlachthausstraße 11
📄 ojad.at/schlachthaus

Das Kulturcafé ist der Ort für junge Kulturschaffende und Subkulturen. Das Programm umfasst Konzerte, Tanzveranstaltungen, Filmvorführungen, Vorträge sowie Workshops. Nachwuchs- und auch erfahrene Bands schätzen das Schlachthaus als Szene-Treffpunkt, der weit über die Landesgrenzen anziehend wirkt.

**STADTMUSEUM
DORNBIRN**

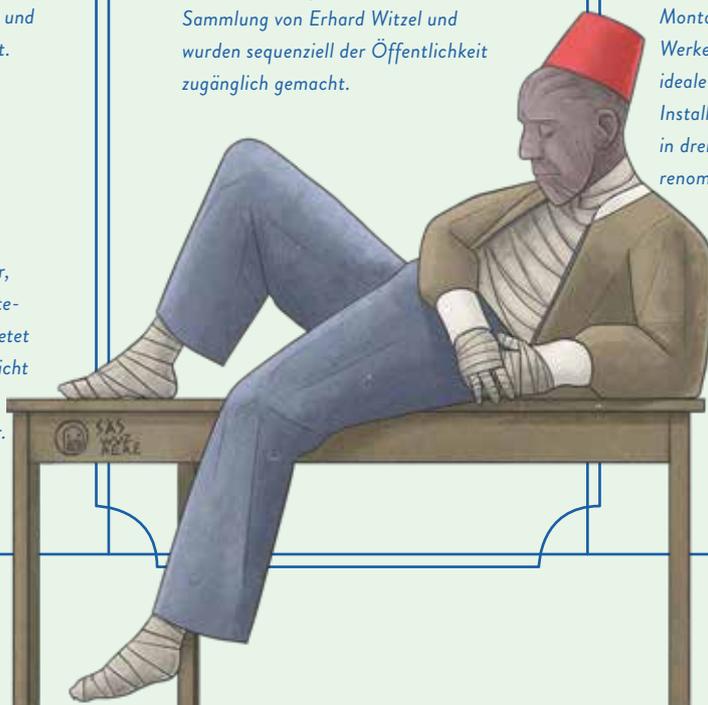
📍 Marktplatz 11
📄 stadtmuseum.dornbirn.at

Das Stadtmuseum zeigt auf drei Etagen ausgewählte Objekte und Kunstwerke zur Stadtgeschichte. Ergänzt wird die Dauerausstellung durch Sonderausstellungen und Veranstaltungen zu regionalen, kulturhistorischen und zeitgenössischen Themen. Zudem beherbergt das Museum ein Textilmusterarchiv mit über 300.000 Objekten.

**KUNSTRAUM
DORNBIRN**

📍 Jahngasse 9
📄 kunstraumdornbirn.at

Der Kunstraum Dornbirn präsentiert zeitgenössische Kunst in der historischen Montagehalle der ehemaligen Rüscherwerke, deren rohe Backsteinarchitektur ideale Bedingungen für großformatige Installationen bietet. Pro Jahr werden in drei Ausstellungen international renommierte Künstler:innen präsentiert.



BEKBRÄTTE KLE

📍 Veronika Mennel
📷 Studio Fasching | Studio Spitzar



**Haben Sie schon mal
ein Klebelabor besucht?**

Marco Spitzar beschäftigt sich seit über 40 Jahren intensiv mit der Wahrnehmung von Zeit und Vergänglichkeit. Seine Arbeit geht in eine beeindruckende Tiefe und distanziert sich von den Einschränkungen durch Normen, gesell-

schaftliche Rahmen oder kategorische Kunstformen. Marco Spitzar bricht mit dem Paradox, sich auf ein Medium reduzieren zu müssen. Ganz im Gegenteil: Mit seiner Popup Glue Factory im Schwefel 98 schafft er einen Raum für Entfaltung, für Zeitforschung und physikalische Experimente. Das Atelier



ZEITMASCHINEN

ist eine faszinierende Kunstwelt, die sich beinahe unscheinbar hinter der schmalen Seitentür verbirgt. Alles, was hier passiert, ist Performance. Die Werke reflektieren das Leben, sie greifen universelle Themen in verschiedenen Sprachen auf. Einige erlauben Zugang zu sehr persönlichen Geschichten des Künstlers, wie die Opferrituale aus seinem Leben in Afrika und die Tanzschuhe seines Vaters, die an den schmerzlichen Verlust der Eltern erinnern. Besucher:innen erleben ein einzigartiges Klebeuniversum, das aus der Originalität des Künstlers herauswächst, nie aus vorgegebenen Formaten. Inmitten dieser Vielfalt setzt er nur zwei Ankerpunkte: Vergäng-

lichkeit und Langsamkeit. Marco Spitzar arbeitet mit *UHU Kleber*, ein Material, das ihn in seiner Ruhe unterstützt. In ursprünglicher Form zu flüssig, wird es durch tage- oder wochenlange Aufbereitung zu einem Akteur, der es vermag, die Zeit sichtbar und spürbar zu machen, vielleicht sogar anzuhalten. Der Kleber fließt von schiefen Ebenen und erstarrt in tropfenähnlicher Gestalt zu Archetypen und Urformen. Die Werke erreichen eine eindringliche Ästhetik, die Betrachter:innen eine andere Wahrnehmung von Zeit und die Vergänglichkeit des Lebens bewusst macht. Dieser intensive Prozess wird wöchentlich in Videos auf Instagram geteilt. •

Marco Spitzar

Geboren 1964 in Osnabrück arbeitet und lebt der renommierte Künstler seit den 70er Jahren in Vorarlberg. Er war an der Kunstgewerbeschule in Graz und an der Akademie der Bildenden Künste in Wien, wo er in der Meisterklasse für Bildhauerei bei Bruno Gironcoli studierte.

Popup Glue Factory

Jeden Freitag ist der Künstler selbst im Atelier und lädt zu Besuchen ein. Voranmeldung: info@marcospitzar.com

📍 Schwefel 98, OG1
 📷 marcospitzar

📍 Miriam Jaeneke
📷 Benno Hagleitner

H A L L O



ICH BIN NEU HIER!

Baguette? Hole ich immer in derselben Bäckerei. Mittagessen? Stammkneipen. Schuhe? Meine Läden in Dornbirns Innenstadt. Cocktail? Weiß ich wohin. Klingt vertraut? Verständlich, man schätzt das Bekannte. Aber auch schade – so entgeht einem Neues: Inspirierende Geschäfte, handgemachte Spezialitäten. Daher: Schnappen Sie sich diese Liste mit neuen Geschäften und gehen Sie auf Entdeckungstour. Mit der Familie ins Schuhgeschäft, mit Freunden in die Boutique oder ins Café, das sich ebenso in eine Bar verwandeln kann. Ins Atelier der Lampenmacherin auf einen Schwatz. Weil es einfach schön ist, Dornbirn von seinen neuen Seiten zu entdecken und die Freude darüber zu teilen.

COPAIN FRENCH BAKERY

📍 Marktstraße 73 🌐 copain.at

Für Gilian Bittoun und Thomas Pedron begann alles mit der französischen Bäckerei *Copain* in Hohenems. Dann fragte das *HOTEL-BAR10ZIMMER* wegen eines Frühstücksservices an. Aber wegen acht Croissants und elf Brötchen nach Dornbirn fahren? Schließlich einigten sie sich darauf, in der ehemaligen *BAR10ZIMMER* eine Bäckerei zu eröffnen. Die perfekten Croissants, krosse Baguettes, das frische Brot, Éclairs und Zitronentartes, die Freundlichkeit der Betreiber und mit etwas Glück ein Plätzchen drinnen oder draußen. Ein Café allongé oder ein Glas Champagner dazu. Mehr braucht es nicht, damit der Tag gut beginnt. Ach ja, und frische Brötchen bekommen die Hotelgäste jetzt auch.



ROMINA'S COFFEE & WINE

📍 Marktstraße 46

Für ihre Kund:innen ist Chefin Romina nur das Beste gut genug. Das gilt nicht nur für Getränke wie Kaffee und ausgesuchte Lieblingsweine, sondern auch für Patisserie und eigens zusammengestellte Geschenkkörbe in jedem Umfang. Romina hat ihr Handwerk gelernt, das bestätigen ihre Gäste gern. Und auch der ehemalige Straßenhund Frankie fühlt sich in seiner neuen Rolle wohl und begrüßt nicht nur Stammgäste. Apropos: Wer sich traut, darf sich gerne an den großen Stammtisch dazusetzen. Allerdings muss er oder sie dann damit rechnen, in ein Gespräch verwickelt zu werden. Leckeres zu essen und zu trinken gibt es gegen einen Obolus, Offenheit und gute Laune gratis dazu.

POKE BOWL & BAKERY

📍 Bahnhofstraße 16 📷 @pokebowl_bakery

Der Standort in der Bahnhofstraße ist für gutes Essen bekannt, war hier doch die Elfenküche beheimatet. Inzwischen schnippeln Alex Karg und Murat Gezici hier ab dem frühen Morgen taufrisches Gemüse, Bio-Garnelen und -Fleisch. Die Zutaten veredeln sie in der gewünschten Bowl. Mit Lachs oder Hühnchen zum Beispiel oder lieber vegetarisch. „Weil gesundes Essen wichtig ist“, sagt Gezici. Regional, saisonal und möglichst in Bio-Qualität – die Kunden goutieren es. Weil

Gezici außerdem Meisterbäcker ist, stammen alle Kuchen und Backwaren aus seiner kundigen Hand. Die beiden Betreiber sind Freunde seit dem Kindergarten – da kann nur Gutes herauskommen.



RIO CAFÉ & COCKTAILBAR

📍 Marktplatz 4

Er betreibt sechs weitere Lokale in Dornbirn und Lustenau, weiß also, wie's geht: Marcel Lerch hat am Marktplatz eine Oase für Jung und Alt geschaffen. Das *Rio* hat sieben Tage die Woche offen und ist damit ein verlässlicher Anker im Alltag. „Das etwa 140 Jahre alte Haus haben wir komplett ausgehöhlt und kernsaniert. Zwei riesige Glastüren werden im Sommer aufgeschoben – dann sind meine Gäste mitten im Leben des Marktplatzes“, sagt Lerch. Ein Barista sorgt für Cappuccino bis Latte, Cocktails werden klassisch und alkoholfrei angeboten. Lerch sieht sein neues Angebot nicht als Konkurrenz zum Bestehenden, sondern als Ergänzung und Belebung.



BIRGIT SARGANT

📍 Riedgasse 21 📧 birgit-sargant.at

Die Leuchten von Birgit Sargant sind Einzelstücke, jede von Hand gefertigt. Was bedeutet, bis zu 120 Teile vorzuzeichnen, aus Holz furnieren, Stickereikarton oder besonderen Papieren, auszuschneiden und zu kunstvollen Formen ineinanderzufügen. Jeder dieser Leuchtkörper kann als Steh- oder als Hängeleuchte eingesetzt werden. In Ausstellungen inszeniert Sargant ihre Leuchtkörper immer wieder neu. Dabei lässt sie sich durch Begegnungen mit Menschen und deren Geschichten inspirieren. Ihr Atelier *Unikat R21* ist ihre kleine Oase. Hierhin lädt sie regelmäßig neugierige Besucher:innen ein, die sich von Form und Licht anregen lassen möchten.

SNASH BURGER BAR

📍 Marktstraße 12a 🌐 [snashburgerbar](#)

Die *SNASH Burger Bar* ist ein Familienbetrieb. Der Geschäftsführer, der in New York seine Barkeeper-Ausbildung gemacht hat, wollte die echten Smash Burger unbedingt ins Ländle holen. An den flachen Patties in weichen Brioche-Brötchen mit Salat und Fleisch aus dem Ländle merkt man den Unterschied im Geschmack. Für Vegetarier gibt es Falafel-Patties. Viele Gäste, die zum ersten Mal da sind, kennen Smash Burger noch nicht, aber zu 99,9 Prozent kommen sie wieder. Das könnte auch an der Musik aus den 90ern und an der Einrichtung liegen – auf der einen Seite Industriestyle, auf der anderen gediegen. So fühlt sich hier jede:r wohl, von jung bis alt.



GOLDENMINT NAILS

📍 Schulgasse 11 🌐 [goldenmint-nails.com](#)

Pediküre bei *Golden Mint Nails* beginnt mit einem angenehm warmen Fußbad. Auch die Fingernägel werden gepflegt und bunt gestylt, mit viel Kreativität und Exaktheit zugleich, nach Wunsch in fast jeder Farbe, mit Herzen, Sternzeichen, Totenköpfen oder goldenen Hirschen verziert. Im geräumigen Geschäft verstärkt Betreiberin Thuy Nguyen mit ihrem Team Nägel von Gitarrenspieler:innen oder färbt Wimpern. Eine 91-jährige Dame kommt regelmäßig zur Fußpflege. Laut ihr ist es ein Beitrag zu Gesundheit und Wohlbefinden. *Golden Mint Nails* ist aber auch eine Dienstleistung von Asiat:innen für Asiat:innen, die sich hier ein Stück weit zu Hause fühlen.



TREUE SOHLE

📍 Wälderstraße 4 🌐 treue-sohle.at

Sowohl Service als auch Beratung werden im Schuhgeschäft *Treue Sohle* großgeschrieben. Am Standort – wo früher *Hopfner Schuhe* war – bleibt Bewährtes erhalten und wird gezielt erweitert: Kostenlose Parkplätze und ein umfangreiches Schuhlager, das nahezu jeden Wunsch erfüllt. Das Sortiment bietet Schuhe für die ganze Familie, von Kinderschuhen über Schultaschen und Bergschuhe bis hin zum trendigen Sneaker und zu Barfußschuhen. „Mit Größen bis 43 für Damen und 51 für Herren stellen wir sicher, dass jede:r das Richtige findet.“ Inhaber Philipp Stockingers Motto lautet: „*Morgen Bergtour, heute den passenden Schuh finden.*“



LOLA BOUTIQUE

📍 Marktstraße 37 🌐 lolaboutique.at

Anfangen hat es mit Posts von tollen Outfits auf Instagram. Nach ihrer Lehre im Einzelhandel suchte die inzwischen 22-jährige Lola den richtigen Job – und beschloss kurzerhand, in Dornbirn ein Modegeschäft aufzumachen. Sie wählte hochwertige Kleidung, da günstigere Ware weniger langlebig ist und schlechter aussieht. Sie fand Händler in der Türkei, in London und Paris, und mit der Unterstützung ihrer Eltern legte sie los. Lola verkauft Schuhe, Handtaschen und Outfits für Frauen. Ihre eigene Garderobe zu Hause ist nach Farben sortiert und so hält sie es auch in ihrer Boutique. Hier findet Frau Zeitloses – weil Nachhaltigkeit angesagt ist.



Servus
die Wadln!

INTERSPORT
FISCHER



**DIE SPORTPROFIS
IN DORNBIERN**

NATUR ERLEBEN IM RIED

Naherholungsgebiet, Paradies für Spaziergänger und Radfahrer – so kennen und schätzen wir unser Ried. Doch die weitläufige Landschaft entlang der Dornbirner Ach ist weit mehr als ein bloßes Auszeit-Revier. Sie bietet Lebensraum, bedeutend und schützenswert. Intakte Streuwiesenkomplexe fungieren als Refugium für seltene Wiesenbrüter. Rare Schmetterlingsarten, Pflanzen und Gräser fühlen sich hier wohl. *Lukas Rinnhofer* nimmt uns mit auf Expedition und spätestens jetzt begreifen wir den Erhaltungswert dieses Jahrhunderte alten Kulturlandes. Kommen

Sie mit auf diese Tour ins Ried! Das Naturschutzgebiet wartet mit unzähligen Entdeckungen und spannenden Momenten.

Auf Entdeckungstour im Ried
mit Lukas Rinnhofer

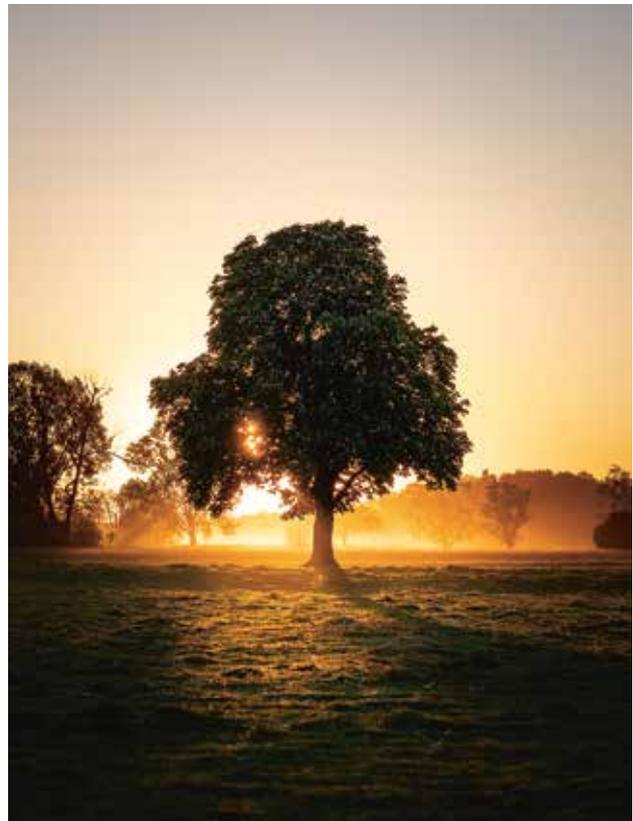
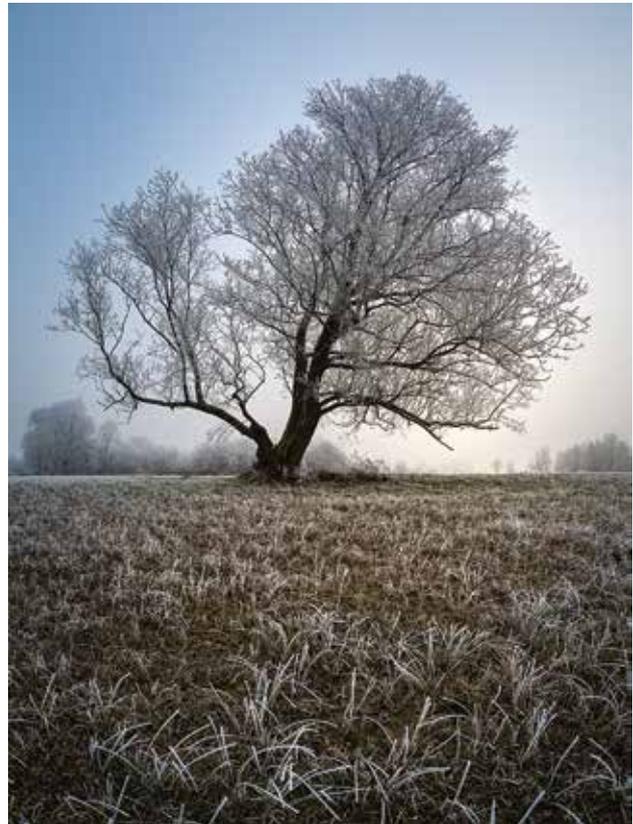
Treffpunkt: 15 Uhr, Senderbrücke.

Anreise: Per Fahrrad, schließlich sind die Temperaturen bereits angenehm warm. Die Sonne strahlt vom blauen Himmel und man kann quasi nicht anders, als hinauszugehen. Warum dürfen Feuchtwiesen nur einmal jährlich im Herbst abgemäht werden? Das ist die Frage, mit der uns Lukas Rinnhofer empfängt. Und es ist auch die Frage, die unseren Wissensdurst schürt. Als bewanderter Natur- und Bergführer weiß Lukas, wie er das Interesse seiner Gäste weckt. Unsere Aufmerksamkeit ist sofort ungeteilt. Denn: Derart bewusst fällt uns das wilde Wachstum im hiesigen Naturschutzgebiet zum ersten Mal auf.

Als kleine Formation Erkundungshung- riger setzen wir uns in Gang. Wir folgen dem Kiesweg, der sich entlang der Ache durch die Felder zieht. Und während die Antwort ausständig bleibt, erfahren wir die Eckdaten zum Europaschutzgebiet an der Dornbirner Ach. Das im nördlichen Vorarlberger Rheintal situierte Habitat erstreckt sich über eine Fläche von 317 ha in ungefähr 400 müA (Meter über Adria). Seine drei großen Gebiete *Gleggen-Köblern*, *Schweizer Ried* und *Soren*, *Birken-Schwarzes Zeug* gehören den Gemeinden Dornbirn, Lustenau, Wolfurt und Lauterach an und treffen in der Nähe des

Senders Lauterach zusammen. Aha, denken wir, deshalb der gewählte

Ausgangspunkt. ▶



› Unterdessen fährt Lukas fort. Das ausgewiesene FFH- und Vogel-Schutzgebiet ist Teil von *Natura 2000*, einem Reservat, das 1992 entsprechend der europäischen Fauna-Flora-Habitat-Richtlinie errichtet wurde. Sein Zweck: der supranationale Schutz gefährdeter wildlebender heimischer Pflanzen- und Tierarten und deren natürlicher Lebensräume.

Intermezzo mit Wiesenknopf,
Ameisen-Bläuling und Brachvogel

Unser Blick folgt Lukas Hand. Er deutet auf rotbraune, ovale Pflanzenköpfchen, die zunächst unscheinbar zwischen hohem Pfeifengras ranken. So entdecken auch wir den großen Wiesenknopf, der typisch für hiesige Gefilde ist. Dass der Wiesenknopf den Fortbestand einer speziellen Schmetterlingsart bedingt, war uns bis dato nicht bekannt. Die Blüten sind des Wiesenknopf-Ameisen-Bläulings präferier-

ter Eier-Ablageort. Zugleich stellen sie Ernahrung für die schlüpfenden Raupen dar, die dann im Herbst zu Grunde gehen – im wörtlichen Sinn, stellt Lukas im selben Atemzug klar. Denn ihr Zu-Boden-Fallen kommt nicht ihrem Ende gleich. Ganz im Gegenteil: Anstatt Beute für die am Boden tummelnden, gierigen Ameisen zu sein, werden die Tierchen von fleißigen Arbeiterinnen in deren Nest gebracht. Dort fressen sie Ameisenlarven und verpuppen sich. Sobald sie als Schmetterlinge den Kokon verlassen, müssen sie schlussendlich doch die Flucht ergreifen.

Schaut, rufen wir. Weil ein Vogel mit stark gekrümmtem Schnabel die Wiese als Landebahn benutzt. Lukas klärt auf: Als Charaktervogel der Rheintalriede ist der Große Brachvogel mit anderen Wiesenbrütern kaum verwechselbar. Gemeinsam ist den Bodenbrütern, dass sie hier im Ried den idealen Lebensraum finden.



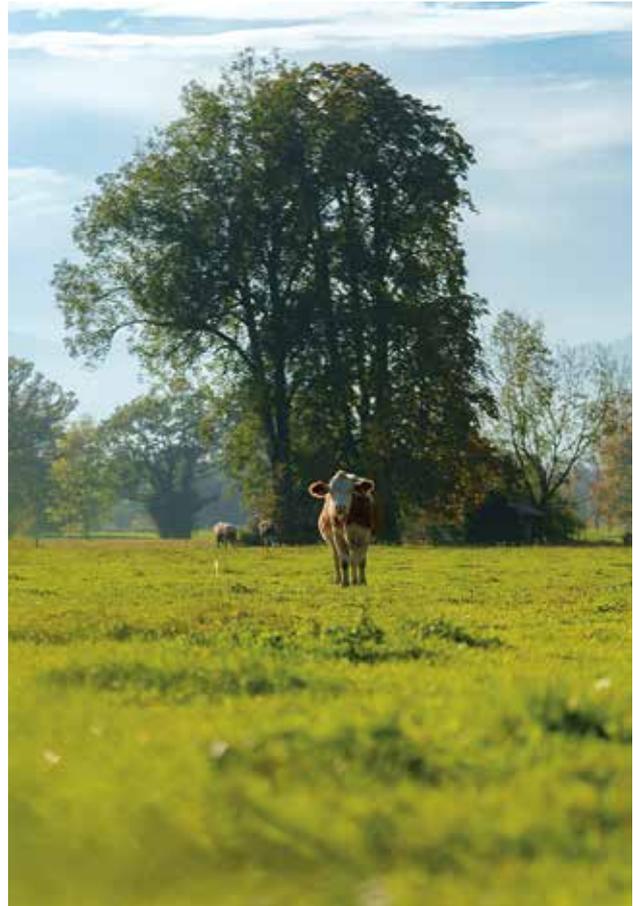
Lebensraum Natur als Ganzes verstehen

Allmählich sind wir imstande, uns die initial gestellte Frage in Eigenregie zu beantworten. Dass Wiesenbrüter ihr Nest auf dem Boden errichten, legt die Notwendigkeit der Mahd-Eingrenzung klar. Erst eine entsprechend lange bewirtschaftungsfreie Zeitspanne stellt die ungestörte Bebrütung und Aufzucht der Nestlinge sicher. Auf einmal fällt es uns wie Schuppen von den Augen. Wir betrachten die Richtlinien zum Naturschutz nunmehr aus völlig neuer Perspektive. Die extensive Nutzung des Kulturlandes ist unabdingbar, um das Fortleben vielzähliger Tier- und Pflanzenarten zu ermöglichen. Neben Brachvogel, Kiebitz und weiteren Bodenbrütern ist der Wiesenknopf-Ameisen-Bläuling hiervon genauso tangiert. Bedeutet konkret: Intensive Landwirtschaft gefährdet die schön gemusterte Schmetterlingsart. Eine höher frequente oder zu frühe Mahd nähme den Raupen ihr Futter und verwehrte den Schmetterlingen ihren Eier-Ablege-Platz. ▶

93

Dos & Don'ts IM SCHUTZGEBIET

- ☞ Extensive Bewirtschaftung
- ☞ Streuwiesen von Frühling bis Herbst nicht betreten
- ☞ Radfahren nur auf ausgewiesenen Wegen
- ☞ Leinenpflicht für Hunde
- ☞ Reiten nur auf markierten Wegen
- ☞ Keine Fluggeräte in einer Höhe von weniger als 300 m
- ☞ Kein Campieren im Schutzgebiet
- ☞ Blumen pflücken verboten
- ☞ Abfälle und Lärm vermeiden





AMEISENBLÄULING

(*Phengaris nausithous*)

Die Falter erreichen eine Flügelspannweite von 28 bis 33 mm. Nur die Männchen haben schwarz-blau gefärbte Flügeloberseiten.

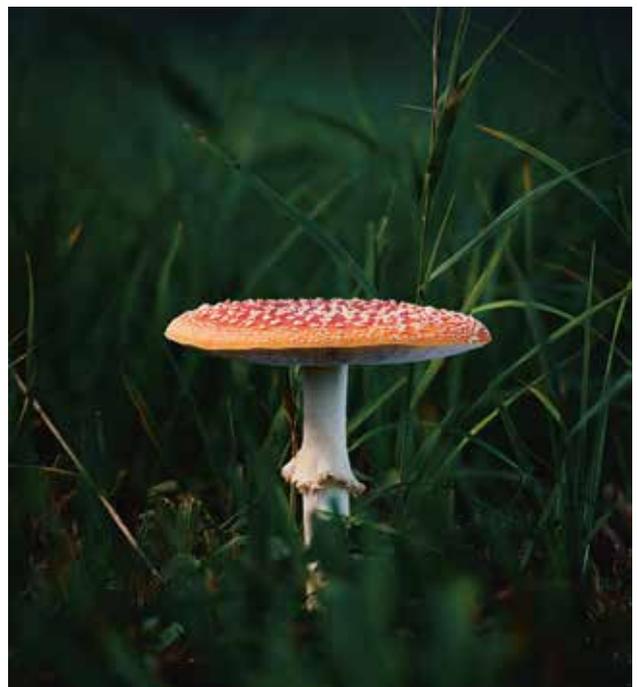
Natur- und Wanderführungen und Birdwatching Touren

Lukas Rinnhofer ist Biologe, Naturführer und Wanderführer in Vorarlberg. Für Interessierte bietet er Führungen, Naturerlebnistage, Vorträge, Workshops und diverse Ausbildungskurse an. Themen: Natur- und Umweltschutz, Naturpädagogik, Biodiversität, alpine Ökologie etc. Dass sein Repertoire an Wissen und Stories äußerst vielschichtig ist, verdeutlicht der Blick auf sein abwechslungsreiches Programm (alpinus.at). Er unternimmt Natur- und Bergtouren ins nahe gelegene Fohramoos am Bödele oder auf die Kanisfluh. Schauräume für geologische Wanderungen sind beispielsweise die Rappenlochschlucht, Silvretta, Bregenzerwald und das Kleinwalsertal. Er ist auch regelmäßig im Rheindelta unterwegs, wenn er mit seinem Team als Gastgeber am Vogelbeobachtungs-Hotspot im Bodenseeraum auftritt.

☐ lukasrinnhofer.at

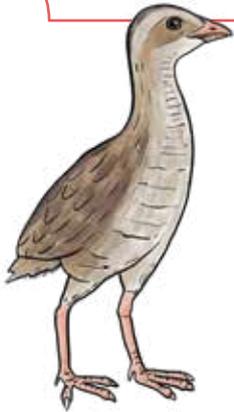
› Während sich Erkenntnis um Erkenntnis aneinanderreicht, ploppen Fragen über Fragen in unserer Denke auf: Welcher Spezies gehören diese Vögel an? Ist das ein Kiebitz, vielleicht ein Schwarzmilan? Welche Bedingungen sind für die Vögel optimal? Finden sie hier den optimalen Lebensraum? Und welche Pflanzen und Gräser hält die einstige Moorlandschaft heute bereit? Lukas schmunzelt. Sein heutiges Ziel ist erreicht: Er hat Interesse geweckt, seine Faszination für die Natur als Ganzes geteilt, er hat uns Zusammenhänge des Ökosystems zugänglich gemacht. Und wir? Wir sind beeindruckt, etwas wehmütig auch, denn wir bemerken, wir sind schon zurück am Ausgangspunkt. Und spüren noch immer diesen Wissensdurst: Welcherlei weitere Facetten hält die Natur bereit? Wo finden wir Begleitung, Führung zum Erkunden, zum Nachspüren? Bei Lukas Rinnhofer auf jeden Fall!

Zu guter Letzt stellt sich bloß noch die Frage: Mit welcher Tour starten Sie? Für alle, die mit dem Erkunden gleich loslegen wollen, lässt uns Lukas ein kleines Schmanckerl da. Als Sneak Peek zeigt die Tierwelt-Infobox, was es in nächster Umgebung zu beobachten gibt. •



Tier WELT

Unser weitläufiges Naturschutz-Reservat ist wichtiger Lebensraum für zahlreiche Tierarten. Heimisch sind hier Bodenbrüter, Lurche und Nagetiere. Lukas verrät, woran Kiebitz, Wachtelkönig und Gelbbauchunke zu erkennen sind und welche Aspekte ihr ideales Habitat auszeichnen.



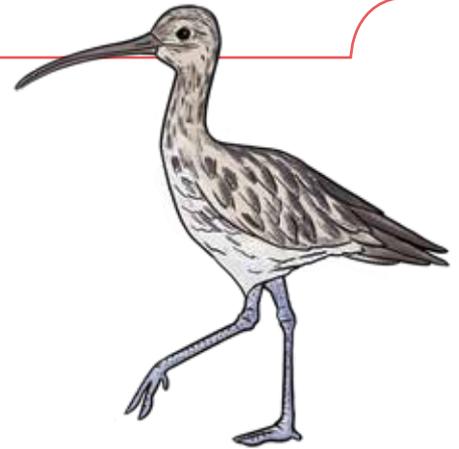
WACHTELKÖNIG
(*Crex crex*)

Die auch als Wiesenralle bezeichnete Art mit gelblichbrauner Färbung und dunklen Federzentren ist für ihre unverwechselbaren, nächtlichen Rufe bekannt. Sie tönen wie ein Nagel, der über grobe Kammzähne streicht. Die feuchten Pfeifengraswiesen im Naturschutzgebiet sind wichtiger Lebensraum für diese Bodenbewohner.



SCHWARZMILAN
(*Milvus migrans*)

Typisch für den majestätischen Greifvogel ist sein leicht gegabelter Stoß. Die stark wassergebundene Art legt ihren Horst bevorzugt in Riedlandschaften und ernährt sich von Fischen, Vögeln und kleinen Säugetieren.



BRACHVOGEL
(*Numenius arquata*)

Charakteristisch für den Schnepfenvogel ist sein stark gekrümmter Schnabel. Optimaler Lebensraum sind Streuwiesen mit hohem Grundwasserspiegel, die durch Grabenbewirtschaftung, Entwässerungsbeschränkung und Besucherlenkung geschützt sind.



EUROPÄISCHER BIBER
(*Castor fiber*)

Die nachtaktiven Baumeister sind seit 2006 in Vorarlberg zurück. Das größte heimische Nagetier ernährt sich von Gräsern, Wasserpflanzen und Baumrinden, galt lange Zeit als ausgerottet und steht gerade deshalb unter Schutz.



GELBBAUCHUNKE
(*Bombina variegata*)

Der kleine Froschlurch mit unterseitig auffallend gelbem Fleckenmuster ist eng an den Lebensraum Wasser gebunden. Der typische Auenlandbewohner fühlt sich auch an sonnenexponierten Kleinstgewässern wohl, weil diese eine rasche Laichentwicklung begünstigen.



KIEBITZ
(*Vanellus vanellus*)

Aufgrund seines markanten Schopfs und der schwarzweißen Musterung gilt der Feld- und Wiesenvogel als unverwechselbar. Kiebitze bedürfen extensiv bewirtschafteter Felder, da dichte Vegetation die Brut und Aufzucht stört.

AUSSTELLUNGEN

- BIS **Wildnis Stadt**
14.09. **AUSSTELLUNG** | INATURA
- 13.03. - **Inge Morath**
31.05. **AUSSTELLUNG** | FLATZ MUSEUM
- 17.03. - **Best of Austrian Design**
12.05. **AUSSTELLUNG** | DESIGNFORUM
- 21.03.25 -
31.03.26 **Unser Haus!**
AUSSTELLUNG | STADTMUSEUM
- 13.03. - **Sophie Hirsch**
09.06. **AUSSTELLUNG** | KUNSTRAUM
- 26.06. - **Karla Black**
02.11. **AUSSTELLUNG** | KUNSTRAUM
- 10.06. - **Joseph Binder Award**
24.07. **AUSSTELLUNG** | DESIGNFORUM
- 23.10. - **Ellen von Unwerth**
25.01. **AUSSTELLUNG** | FLATZ MUSEUM
- 13.11. - **Anna Hulačová**
01.03. **AUSSTELLUNG** | KUNSTRAUM

MESSEN/FESTIVALS

08. & **Comic Con Dornbirn**
09.03. **EVENT** | MESSE DORNBIRN
03. - **Schau! Frühjahrsmesse**
06.04. **MESSE** | MESSE DORNBIRN
29. - **Dynamo Festival**
31.05. **FESTIVAL** | SPIELBODEN
- 28.05. - **FUARI Türkische Kulturmesse**
01.06. **MESSE** | MESSE DORNBIRN
12. & **Tech.con | Fachmesse**
13.06. **MESSE** | MESSE DORNBIRN
03. - **Herbstmesse**
07.09. **MESSE** | MESSE DORNBIRN
- 21.09. **Luft & Liebe Hochzeitsfestival**
MESSE | MESSE DORNBIRN
13. & **CREAM Dornbirn**
14.09. **EVENT** | CAMPUSVÄRE
- 17.10. - **Gustav**
19.10. **MESSE** | MESSE DORNBIRN
08. & **i-Ausbildungsmesse**
09.11. **MESSE** | MESSE DORNBIRN
CampusVäre: GANZJÄHRIG WEGEN UMBAU GEÖFFNET.

MÄRKTE/DIVERSES

- MI* **Shared Reading**
LITERATUR | STADTBIBLIOTHEK
- FR* **Literaturcafé**
LITERATUR | STADTBIBLIOTHEK
- FR* **English Book Club**
LITERATUR | STADTBIBLIOTHEK
- FR* **Silent Book Club**
LITERATUR | STADTBIBLIOTHEK
- SA* **Literaturkreis f. Deutschlernende**
LITERATUR | STADTBIBLIOTHEK
- Do **Digi Café**
LITERATUR | STADTBIBLIOTHEK

HIGHLIGHTS

2025



Aktuelle Events
auf dornbirn.info

- MI** **Maschenprobe**
LITERATUR | STADTBIBLIOTHEK
- DI **Geschichtenuiversum**
KINDER | STADTBIBLIOTHEK
- MI | SA **Wochenmarkt**
MARKT | INNENSTADT
- 29.03. **Fahrradmarkt**
MARKT | VIEHMARKTPLATZ
- 12.04. **Ostermarkt**
MARKT | PFARRPARK
- 07.06. **Gartenmarkt x UmweltVestival**
MARKT | PFARRPARK
- 03.07. **Nachtflohmarkt**
MARKT | INNENSTADT
09. & 12.07. | 06. & 09.08. | 03. & 06.09.
Spielzeugflohmarkt
MARKT | PFARRPARK
- 25.07. **Bsundrigs Kunsthandwerksmarkt**
MARKT | INNENSTADT
- 26.09. **Herbstmarkt**
MARKT | INNENSTADT
- 07.11. **Martinimarkt**
MARKT | INNENSTADT
- 21.11.-
23.12. **Christkindlemarkt**
MARKT | INNENSTADT

MÄRZ

03

- DO 06 **Minu Ghedina**
LESUNG | STADTBIBLIOTHEK
- FR 07 **Polychrome Komposition**
WORKSHOP | DESIGNFORUM
- 08 | 09 **Vlbg. Mineralienbörse**
BÖRSE | KULTURHAUS
- DI 11 **Vogelanprall an Glasscheiben**
VORTRAG | INATURA
- MI 12 **Reinhold Messner**
VORTRAG | KULTURHAUS
- FR 14 **Hörbar**
KONZERT | INNENSTADT
- Dabado**
KONZERT | KULTURHAUS
- SA 15 **Marktstraßenfest**
EVENT | MARKTSTRASSE SÜD
- Clara Luzia**
KONZERT | SPIELBODEN

- Stubete Gäng**
KONZERT | KULTURHAUS
- Gigi D'Agostino**
KONZERT | MESSE DORNBIRN
- MI 19 **Dinner & Comedy**
KABARETT | WIRTSCHAFT
- DO 20 **Die Tagespresse Live**
KABARETT | SPIELBODEN
- Pam Pam Ida**
KONZERT | WIRTSCHAFT
- Judith Kohlenberger**
VORTRAG | STADTBIBLIOTHEK
- SA 22 **Bau eines Insektenhotels**
WORKSHOP | INATURA
- Saint City Orchestra**
KONZERT | CONRAD SOHM
- Garish**
KONZERT | SPIELBODEN
- SO 23 **Polizeimusik Vorarlberg**
KONZERT | KULTURHAUS
- DI 25 UX DESIGN MEETUP
WISSEN | DESIGNFORUM
- MI 26 **Tobias Gnacke**
KABARETT | WIRTSCHAFT
- Jazz: Emma Rawicz Quartett**
KONZERT | SPIELBODEN
- DO 27 **Thomas Maurer – Trotzdem**
KABARETT | SPIELBODEN
- lautten compagney Berlin & Rolando Villazón**
KONZERT | KULTURHAUS
- FR 28 **Österreichischer Vorlesetag**
LESUNG | STADTBIBLIOTHEK
- 5/8erl in Ehr'n**
KONZERT | SPIELBODEN
- Hanskaspas Enkel & Zündschnurs Wiebersito**
KONZERT | WIRTSCHAFT
- SA 29 **Bianca Tschaikner**
WORKSHOP | STADTBIBLIOTHEK
- Fiddler's Green**
KONZERT | CONRAD SOHM
- Cousines Like Shit + Leber**
KONZERT | SPIELBODEN
- Ländle Pole Dance Show**
TANZ | KULTURHAUS

APRIL

04

- DI 01 **Theater mit Horizont**
THEATER | KULTURHAUS
- MI 02 **Seelische Gesundheit im Alter**
VORTRAG | INATURA
- DO 03 **Junge Füchse. Alte Hasen.**
TALK | DESIGNFORUM
- FR 04 **Designing Designing**
WORKSHOP | DESIGNFORUM
- Mother's Cake**
KONZERT | CONRAD SOHM
- DI 08 **Winterblues adé: Wildkräuter**
WORKSHOP | INATURA
- MI 09 **Dinner & Comedy**
KABARETT | WIRTSCHAFT

- DO 10 **Berni Wagner – Monster**
KABARETT | SPIELBODEN
- FR 11 **AVEC**
KONZERT | SPIELBODEN
Wildkräuter Abenteuer
KINDERWORKSHOP | INATURA
- SA 12 **Vincent Weintour**
EVENT | INNENSTADT
- Oehl**
KONZERT | SPIELBODEN
- Cari Cari**
KONZERT | CONRAD SOHM
- Musikgesellschaft Hatlerdorf**
KONZERT | KULTURHAUS
- DO 17 **Rainer Wisiak**
LESUNG | STADTBIBLIOTHEK
- SA 19 **Oimara**
KONZERT | CONRAD SOHM
- MO 21 **Gabi Fleisch**
KABARETT | KULTURHAUS
- DO 24 **Martin Grassberger**
VORTRAG | STADTBIBLIOTHEK
Dinner & Konzert
KONZERT | WIRTSCHAFT
- FR 25 **Katharina Strasser**
KONZERT | WIRTSCHAFT
- SA 26 **Musikverein Rohrbach**
KONZERT | KULTURHAUS
- SO 27 **Brodsky Quartet**
KONZERT | KULTURHAUS

MAI

05

- DO 01 **Rainhard Fendrich**
KONZERT | MESSE DORNBIRN
- 01 | 02 **Dornbirner Radtage**
EVENT | MARKTPLATZ
- SA 03 **Floor Roc Kids**
TANZ | KULTURHAUS
- DI 06 **Klaus Eckel**
KABARETT | KULTURHAUS
- DI 06 **Blick über den Alpenrand**
TALK | DESIGNFORUM
- MI 07 **Lichtverschmutzung**
VORTRAG | INATURA
Simon & Jan
KABARETT | WIRTSCHAFT
- DO 08 **Cobario**
KONZERT | WIRTSCHAFT
- FR 09 **Malarina – Trophäenraub**
KABARETT | SPIELBODEN
Ina Regen
KONZERT | CONRAD SOHM
Modenacht
EVENT | MARKTPLATZ
- SA 10 **Andreas Rebers**
KABARETT | SPIELBODEN
Jugendsinfonieorchester
KONZERT | KULTURHAUS
- SO 11 **Akkordeonale**
KONZERT | SPIELBODEN
- SO 18 **Getreide – Kraft im Korn**
VORTRAG | INATURA

- Yes We Chem – Chemie verblüfft**
INTERAKTIV | INATURA
- MO 19 **Stuttgarter Philharmoniker**
KONZERT | KULTURHAUS
- 20 | 21 **Alfred Dorfer – Gleich**
KABARETT | SPIELBODEN
Helden reisen, Gäste speisen!
KABARETT | WIRTSCHAFT
- FR 23 **Welche Tiere leben im Boden?**
EXKURSION | INATURA
- SA 24 **Kinderlesung m. Andrea Karimé**
LESUNG | SPIELPLATZ ACHAUEN
Soul Box Dance School
TANZ | KULTURHAUS
- MI 28 **Hörbar**
KONZERT | INNENSTADT

JUNI

06

- SO 01 **Musikbrunch Musikschule**
KONZERT | KULTURHAUS
- DO 12 **Ladies Wine Design**
TALK | DESIGNFORUM
- MI 18 **CCA Venus Tour**
TALK | DESIGNFORUM
- DO 19 **Jazzseminar Night**
KONZERT | MARKTPLATZ
Musikschule Bunter Abend
KONZERT | KULTURHAUS
- FR 20 **Fink**
KONZERT | CONRAD SOHM
Längster Tag der Blasmusik
KONZERT | MARKTPLATZ
- SA 21 **Dance Art School**
TANZ | KULTURHAUS
- SA 28 **Move 4 Style**
TANZ | KULTURHAUS

JULI

07

- FR 04 **Silent Disco**
EVENT | MARKTPLATZ
- 10–12 **Summer in the City**
EVENT | MARKTPLATZ
- FR 18 **Silent Cinema**
FILM | GÜTLE
- 30.07. – **Open Piano**
02.08. **EVENT** | EUROPAPASSAGE

AUGUST

08

- DO 7 **Amistat**
KONZERT | CONRAD SOHM
- 07–09 **Sommer im Park**
EVENT | STADTGARTEN
- 14 | 15 **Laurenz Food Festival**
EVENT | MARKTPLATZ
- 22–24 **Streetfood Market**
EVENT | STADTGARTEN
- FR 29 **Urbikuss - Das Stadtfest**
EVENT | INNENSTADT

SEPTEMBER

09

- FR 05 **Mit.Tanzen**
TANZ | MARKTPLATZ
- FR 19 **Hörbar**
KONZERT | INNENSTADT
- DO 25 **Folkshilfe**
KONZERT | CONRAD SOHM

OKTOBER

10

- DO 02 **Birgit Happel**
VORTRAG | STADTBIBLIOTHEK
The Chippendales World Tour
SHOW | MESSE DORNBIRN
- DI 11 **Oktoberjazz**
KONZERT | KULTURHAUS
- 24 | 25 **Der ganz kleine Zirkus**
ZIRKUS | KULTURHAUS

NOVEMBER

11

- SO 02 **Wallners**
KONZERT | SPIELBODEN
- FR 07 **Kakkamaddafakka**
KONZERT | CONRAD SOHM
- FR 14 **Chorverband Vorarlberg**
KONZERT | KULTURHAUS
- SA 29 **Stadtkapelle Haselstauden**
KONZERT | KULTURHAUS
- SO 30 **Dance Art School Weihnacht**
TANZ | KULTURHAUS

DEZEMBER

12

- MI 03 **Geschichtswerkstatt**
WORKSHOP | KULTURHAUS
- FR 05 **Nikolaustanz Dance Art School**
TANZ | KULTURHAUS
- 06 | 07 **Krippenausstellung**
AUSSTELLUNG | KULTURHAUS
- FR 12 **20 Jahre Fuzzman**
KONZERT | SPIELBODEN
- SA 13 **Weihnachtsturnen**
TURNEN | KULTURHAUS
- MI 17 **Luis aus Südtirol**
KABARETT | KULTURHAUS
- MI 31 **Silvesterkonzert**
KONZERT | KULTURHAUS

Programmänderungen vorbehalten.
Angaben ohne Gewähr.

* 1x im Monat

** 2x im Monat

Märkte.

Live!

Erleben.

Alle Termine für 2025
online auf unserer Website!

www.messedornbirn.at



PRIVATE BANKING. HAUSEIGENE VERMÖGENSVERWALTUNG.

Am Puls der Zeit. Eine individuelle, persönliche und holistische Beratung im Private Banking der Volksbank Vorarlberg wird um die Expertise der hauseigenen Vermögensverwaltung bereichert. Fundiertes Know-how und eine achtsame Anlagephilosophie führen zu maßgeschneiderten Anlagelösungen. Transparenz schafft Vertrauen. Im genossenschaftlichen Bewusstsein wird ein großes Verantwortungsbewusstsein gegenüber der Gesellschaft, Umwelt sowie Zukunft gelebt. Bitte beachten Sie, dass Veranlagungen in Finanzinstrumente mit erheblichen Verlusten verbunden sein können.



Ralph Braun
Leiter Private Banking

Regional. Weitsichtig. Respektvoll.

Wir beraten Sie gerne in unserer Private Banking Filiale Dornbirn-Marktplatz.



Persönlich
Montag - Freitag 8:00 - 17:00 Uhr



Telefonisch
+43 (0)50 882 2000



E-Mail
private-banking@vwb.at

volksbank-vorarlberg.at/private-banking

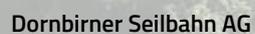
The logo for 'Karren' features the word in a bold, sans-serif font. A blue swoosh underline starts under the 'a' and extends past the 'n'.

Karren

A large, bold title in a dark grey sans-serif font, set against a semi-transparent grey background that spans across the lower part of the image.

Hochgenuss am Berg

Mit der Seilbahn in 5 Minuten zum Hochgenuss auf 976 Meter Höhe!
Die unvergleichliche Sicht über das Vierländereck lässt sich bei Tag und Nacht genießen.
Das Panoramarestaurant lädt täglich zu kulinarischen Erlebnissen ein.

A white arrow graphic points to the right, highlighting the contact information for the cable car operator.

Dornbirner Seilbahn AG

Güttelestraße 6, T +43 5572 22140, karren.at

  [karrenseilbahndornbirn](https://www.instagram.com/karrenseilbahndornbirn)

Panoramarestaurant Karren

Güttelestraße 6, T +43 5572 54711, pano-karren.at

  [pano.karren](https://www.facebook.com/pano.karren)