

# PAU<sup>S</sup>e

DAS BORDMAGAZIN DER PEOPLE'S AIR GROUP

OKTOBER/NOVEMBER 2019



## HINTER DEN KULISSEN

BESUCH IM FLIEGERMUSEUM  
FAHRZEUGMUSEUM ALTENRHEIN

## NICHTS IM NETZ

MYTHOS BODENSEEFISCHER:  
WAS BLEIBT?

## PAUSENGESPRÄCH

HANNI RÜTZLER IST DEN  
ESSENSTRENDS AUF DER SPUR



HOFKELLEREI DES FÜRSTEN VON  
**LIECHTENSTEIN**  
SEIT  
1712



Reserve 300.

Ein fürstlicher  
Genuss.



HOFKELLEREI DES FÜRSTEN VON  
**LIECHTENSTEIN**



RESERVE 300

Fürstliche Domäne · FL-9490 Vaduz · [www.hofkellerei.com](http://www.hofkellerei.com)



” Wenn ich mir im Flugzeug einen Sitznachbarn wünschen dürfte, dann Rene Redzepi – er ist Küchenchef im Noma in Kopenhagen. Das Lokal wurde mehrfach als ‚bestes Restaurant der Welt‘ ausgezeichnet.  
Hanni Rützler “

Mehr über die Ernährungswissenschaftlerin auf Seite 24.

## Liebe Freunde der People's Air Group,

egal ob man Greta Thunberg gut findet oder in der jungen Schwedin (völlig zu Unrecht) die Anführerin einer Horde von Schulschwänzern sieht: Die ökologische Uhr steht auf 5 vor 12. „Wir müssen etwas für den Klimaschutz tun“, lautet denn auch der allgemeine Tenor. Und zwar jetzt, morgen könnte es bereits zu spät sein.

Ob alle Maßnahmen tauglich sind oder Veranstaltungen wie die UN Klimakonferenz dank Donald Trump und seinen Geistesbrüdern nur eine Mischung aus Kompromiss und Alibi? Das zu beurteilen, steht mir nicht zu. Ich weiß nur, dass das nicht jeden einzelnen daran hindern darf, seinen ganz persönlichen Beitrag für eine bessere Umwelt zu leisten.

In diesem Zusammenhang erzähle ich Ihnen eine Geschichte aus dem zweitärmsten Land der Welt: Nicaragua. Dort arbeiten Familien zusammen, um ungenutzte Teile ihres Landes wieder aufzuforsten. 280 Kleinbauern haben bislang 866 Hektar Fläche bewaldet, was mehr als 1.200 Fußballfeldern entspricht. Das Projektgebiet leidet an saisonalem Wassermangel und Überschwemmungen. Die vergrößerte Waldfläche wird Wasser für die trockene Jahreszeit speichern und Überschwemmungen in der Regenzeit minimieren. „Wir wollen die einzelnen Gemeinden solidarisch voranbringen, Familien Einkommensmöglichkeiten eröffnen, als Vorbild für andere dienen und nicht zuletzt ein Bewusstsein für Umweltfragen schaffen“, sagen die Verantwortlichen über das Vorhaben.

Warum ich das hier erwähne? People's hat sich vor drei Jahren dem Klimaneutralitätsbündnis 2025 angeschlossen. Jeder Fluggast kann beim Buchen freiwillig die Zusatzleistung „klimaneutrales Fliegen“ wählen und bezahlt je nach geflogenen Kilometern seinen Klimaschutz-Anteil. Der Beitrag kommt dem Aufforstungsprojekt in Nicaragua zugute.

Haben Sie übrigens gewusst, dass unsere Piloten den Sinkflug so planen, dass die Triebwerke bereits über München bis fast zur Landung auf Leerlauf gesetzt werden können? Mit diesem „Gleitflug“ spart People's jedes Mal 250 Liter Kerosin.

In diesem Sinne: Tragen wir alle unser Scherflein für eine bessere Umwelt bei. Nicht nur unsere Kinder werden es uns danken.

**Ihr Thomas Krutzler**  
CEO People's Air Group

PS: Mehr Infos über unsere Maßnahmen zum Klimaschutz unter [www.peoples.ch/klimaneutrales-fliegen](http://www.peoples.ch/klimaneutrales-fliegen). Sie werden sehen: Als Fluglinie und am Airport unternehmen wir alles, um möglichst klimaneutral zu handeln.

Das Bordmagazin: von CONTUR (Ravensburg) und Silberball (Bregenz) für die People's Air Group.

Wer unser Titelbild der malerischen bunten Bäume in Wien sieht, erinnert sich vielleicht an die Melodie von „The autumn leaves“ von Nat King Cole aus dem Jahre 1956. Die Melancholie, die der Jahreszeit zu eigen ist, wird hier in Musik übersetzt. Hören Sie doch mal rein und genießen Sie die letzten warmen Sonnenstrahlen bei Flammkuchen und Federweißem!

## INHALT

- 4 **Hinter den Kulissen**  
Aviatik, schnelle Autos und Passion:  
Das FFA-Museum in Altenrhein
- 8 **People's**  
Streckennetz, Kurzmeldungen, Flugplan
- 14 **Reportage**  
Unterwegs mit Fischern auf dem  
Bodensee
- 20 **Veranstaltungstipps**  
Genießen Sie die Highlights im Herbst
- 24 **Pausengespräch**  
„Essen ist zum Ausdruck des Lebens-  
stils geworden“, sagt Hanni Rützler
- 28 **Business Class**  
IBB – die andere Bank am See
- 36 **Wunderliches Wien**  
Thomas Wunderlich trifft Christoph  
Komatz an seinem Lieblingsplatz
- 38 **Destinationen**  
Mallorca – acht Gründe für einen  
spontanen Herbstbesuch
- 42 **Trick or Treat!**  
Über die Hintergründe des  
Halloween-Festes

HINTER DEN KULISSEN  
DES FLUGHAFENS ST. GALLEN-ALTENRHEIN

# NUR FLIEGEN IST SCHÖNER

Das Fliegermuseum Fahrzeugmuseum Altenrhein (FFA)

TEXT: DENISE KLEIS FOTOS: LISA DÜNSER



▲ Bernhard Vonier bringt jede Menge Leidenschaft und Enthusiasmus mit.

Keine stillgelegten Fahrzeuge, sondern flugtaugliche Maschinen: Zu besonderen Anlässen und auf Terminanfragen steigen die Flieger wieder in die Lüfte.



Foto: FFA Museum Altenrhein

◀ Das FFA-Museum ist ein interaktives Museum. Die Besucher erleben eine Zeitreise mit vielen Raritäten und wahren Schätzen.

förmlich eine Zeitreise. Um diese Zeitreise mit weiteren Raritäten zu erweitern, ist ein völlig neues Konzept erarbeitet worden und das Museum durch einen modernen Neubau ergänzt worden. Dieser ist unter anderem auch mit Fahrzeughift und einer Hebebühne ausgestattet, alle Exponate können damit mühelos in die oberen Etagen befördert werden. Die Dachterrasse besticht mit einem sagenhaften Panorama und dem direkten Blick auf die Start- und Landebahn.

## NEUSTART MIT ROLLS-ROYCE

Auf einer Fläche von insgesamt 5.000 Quadratmetern werden nun über 140 fahr- und flugfähige Exponate ausgestellt. Pünktlich zum 50. Jubiläum der Mondlandung konnte das Projekt symbolträchtig vollendet und das FFA neu eröffnet werden: „Unser Hauptgedanke war die kontinuierliche Weiterentwicklung des Museums“, erklärt Vonier. „Dabei wollten wir langfristig ein breites Publikum ansprechen und zwei Welten miteinander vereinen.“ Das hat sich gelohnt, denn Automobil Oldtimer wie Rolls-Royce, Bentley, Aston Martin, Jaguar und Ferrari aus unterschiedlichen Jahrzehnten können nun ebenfalls im FFA bewundert werden. „Fliegen und fahren, diese Kombination macht uns einzigartig“, schwärmt Vonier.

## OLDIE BUT HIGHTECH

Egal welches Alter, jeder kommt auf seine Kosten. Ältere schwelgen bei den Klassikern in Kindheitserinnerungen und verbinden bestimmte Ereignisse mit den Fahrzeugen. Besucher mittleren Alters schauen sich ganz genau die Flieger und Autos an, die aus den 1980er und 1990er Jahren stammen. Und vor allem für die Jüngeren ist das Museum besonders modern und digital unterwegs: Mithilfe von Chatbot, ein textbasiertes Dialogsystem, ▶

**Das Flieger- und Fahrzeugmuseum Altenrhein (FFA) ist kein Museum wie jedes andere. Die Besucher erleben nicht nur eine lange Zeitreise, sondern können sogar, und das ist in Europa einzigartig, selbst fliegen. Das ist noch längst nicht alles, denn die Gäste kommunizieren modern und interaktiv mit dem Museum.**

Das Fliegermuseum in Altenrhein gibt es schon seit 25 Jahren und wurde damals von einer kleinen, visionären Pilotengruppe gegründet. Zahlreiche Flugzeuge aus Zeiten vor dem Ersten Weltkrieg und aus dem Bestand der Schweizer Armee sowie britischer Produktion haben hier ihr Zuhause. Das Besondere: Der Besucher geht nicht an eingemotteten, toten Attrappen vorbei, sondern an flugtaugliche Maschinen. Zu wissen, dass man jedes Fahrzeug sofort starten kann, fühlt sich authentisch und lebendig an. Der Besucher nimmt am Geschehen teil und wird in eine andere Zeit versetzt. Diese spezielle Atmosphäre macht die Ausstellung einzigartig. Zu besonderen Anlässen und auf Terminanfrage steigen die Flieger aus allen Jahrzehnten sogar wieder in die Lüfte. „Die Fahrzeuge werden regelmäßig gewartet und repariert – alles ist auf dem neuesten Stand. Das ist uns ganz wichtig, denn schließlich sollen unsere Besucher an diesem geschichtsträchtigen Standort den Spirit von damals spüren,“ sagt Museumsleiter Bernhard Vonier. Und genau das wird für die Gäste möglich gemacht, denn sie erleben



▲ Die Fahrzeuge von Rolls-Royce gelten als kostspielige Prestigeobjekte. Das ein oder andere Fahrzeug hat bereits eine Hollywood-Karriere hinter sich.

das das Chatten mit einem technischen System möglich macht, können die Besucher interaktiv mit dem Museum kommunizieren. Dieses reagiert auf die Chatanfrage, gibt dem User Antworten und übermittelt interaktive Museumsgeschichten. „Unser Standard ist sehr hoch und unsere modernste Museum-Software ermöglicht es, sich über das Smartphone Fakten rund um die Oldies zu beschaffen“, sagt Vonier. Für die Kleinen werden die Inhalte kindgerecht aufbereitet und übermittelt.

#### SEHNSUCHT NACH ALTEN AUTOS

Besonders ältere Besucher verfallen im FFA regelmäßig in Nostalgie. Hier gibt es Flug- und Fahrzeuge, die mittlerweile zu richtige Raritäten wurden. Die Unikate stammen teilweise aus dem Anfang des 20. Jahrhunderts. Ältere Herren oder deren Nachkommen überließen die Wagen, die hier bewundert werden können. „Oftmals haben die Nachkommen kein Interesse an den Oldtimer. Für uns sind das jedoch richtige Schätze“, sagt Vonier. „So gelangen wir unter anderem an die Sammlerstücke.“ Einmal im Jahr werden die Wagen im Museum ausgetauscht.

#### ALTE HOLLYWOOD-STARs IN ALTENRHEIN

Gerade Rolls-Royce hatte in den 1930ern bis 1950ern Jahren goldene Zeiten. Vor allem in der Qualität und Technik war der Automobilhersteller seiner Konkurrenz um 20 Jahre voraus. Höhepunkt vor dem Zweiten Weltkrieg war der Phantom III. Heute sind

die Fahrzeuge kostspielige Prestigeobjekte. Und die Qualität hält, was sie verspricht, denn die Autos haben Generationen überlebt. Kein Wunder, dass auch Hollywood an der Tür klopfte und Autoklassiker in unterschiedlichen Streifen einbaute: Charly Chaplin im Film „The Great Dictator“ fuhr das Schwesternauto des Phantom II. Dafür wurde der Wagen eigens in Amerika karossiert, schliesslich ist er linksgesteuert. Auch die Marke Aston Martin war in den James-Bond-Filmen regelmäßig vertreten. „Vanquish“, ein Modell von Aston Martin, hatte seinen spektakulären Auftritt im James-Bond-Streifen „Die another day“ mit Pierce Brosnan. Nach der Filmkarriere stehen die beiden Autos nun in Altenrhein.

#### LEIDENSCHAFT UND ENTHUSIASMUS

In alte Zeiten schwelgen und sich wahre Klassiker anschauen, das wäre ohne die Unterstützung der freiwilligen Helfer im laufenden Museumsbetrieb gar nicht möglich. Das Museum ist eine GmbH, die sich ohne öffentliche Zuschüsse, mithilfe der Mitglieder, über Eintrittsgelder, Events und Veranstaltungen selbst finanziert. Die Räumlichkeiten bieten als Eventlocation ein einzigartiges und unvergessliches Ambiente für kleine und große Firmenanlässe sowie private Feierlichkeiten.

„Wirtschaftlich ist es trotzdem schwierig zu begründen, warum wir das hier tun. Der Enthusiasmus und die Leidenschaft spielen eine große Rolle“, erklärt Vonier. Und genau diese Begeisterung spürt man, wenn man ihm zuhört. Der 40-Jährige weiß zu jedem Fahrzeug sowie kleinsten Details Bescheid. Er hat definitiv seine Leidenschaft zum Beruf gemacht. Und er brennt bereits für neue Projekte und Ideen: „Zunächst möchten wir noch ein paar Dinge finalisieren. Langfristig ist geplant, das Museum konzeptionell weiterzuentwickeln und Prozesse zu optimieren. Wir möchten das FFA als Institution etablieren.“



▲ Automobil-Oldtimer und Flugzeugklassiker sind hier vereint. Besonders ältere Besucher verfallen in Nostalgie und verbinden die Unikate, die teilweise aus dem Anfang des 20. Jahrhunderts stammen, mit ihren Erlebnissen.



#### FLIEGERMUSEUM FAHRZEUGMUSEUM ALTENRHEIN (FFA)

- **Preise**  
Erwachsene 12 CHF, Kinder (6-14 Jahre) 10 CHF
- **Öffnungszeiten**  
Ganzjährig, auch an Feiertagen durchgehend von 10 bis 17 Uhr geöffnet
- **Führungen und Events**  
auch außerhalb der gewohnten Öffnungszeiten buchbar
- **Flug mit Militärjet**  
Anmeldung unter [www.fma-flyers.ch](http://www.fma-flyers.ch)
- **Führungen**  
Reservierungen unter [info@ffa-museum.ch](mailto:info@ffa-museum.ch) oder telefonisch unter 0041 71 850 90 40
- [www.ffa-museum.ch](http://www.ffa-museum.ch)

## ZAHL DES MONATS

ZUM FFA ALTENRHEIN

# 240

Die Boeing 76D „Stearman“ erreicht die Topgeschwindigkeit von 240 km/h. Das Flugzeug war über zwei Jahrzehnte als Kampftainer für die Pilotenausbildung im Einsatz. Diesen Flieger können Sie sich im FFA anschauen.

# VORFREUDE IST DIE SCHÖNSTE FREUDE!

Mit People's bequem und komfortabel in den Urlaub 2020 fliegen.

Sie möchten Sonne tanken? Auch im kommenden Jahr bringt People's Sie zu tollen Urlaubsdestinationen. Lassen Sie sich von den wunderschönen Stränden und traumhaften Landschaften Europas verzaubern. Mit People's fliegen Sie ab St.Gallen-Altenrhein zu Ihrer Wunschdestination. Lassen Sie sich also überraschen.

In der nächsten Ausgabe stellen wir das **STRECKENNETZ 2020** vor.



## JERSEY

Atemberaubende Küstenlandschaften, hohe Felsklippen, unberührte Sandstrände, all das und noch viel mehr bietet die größte und südlichste Kanalinsel Jersey. Ideal zum Aufatmen, Abschalten und Auftanken. Aber auch Aktivitäten wie Wandern oder Radfahren kommen hier nicht zu kurz.

## CALVI (KORSIKA)

Die malerische Altstadt und kilometerlange Traumstrände machen die Hafenstadt im Nordwesten Korsikas zum Traumziel für Familien. Dabei hat sich Calvi sein einzigartiges Flair mühelos bewahrt.

## MENORCA

Die „kleine Schwesterinsel“ von Mallorca begeistert fernab vom Massentourismus mit intakter, immergrüner Natur. Ob spanische Lebensfreude oder Badespaß pur, auf Menorca ist das Wasser nie weit.

## IBIZA

Feiern kann man ordentlich an den Stränden Ibizas. Doch die ruhigen, naturbelassenen Buchten und die mediterrane Natur sind ganz nah. Ibiza hat viele Facetten. Zeit, die Insel (neu) zu entdecken!

## MALLORCA

Mallorca? Das ist weit mehr als Sonne, Strand und Partyurlaub. Auf der Trauminsel, umgeben von türkisblauem Meer, findet man historische Baudenkmäler, versteckte Buchten und ungetrübten Naturgenuss.

## OLBIA (SARDINIEN)

Wer nach Olbia reist, findet eine kleine, aber feine Hafenstadt mit viel Authentizität, Abwechslung und Kultur. Schlendern Sie die Hafensperrade entlang oder entspannen Sie in einem der zahlreichen, charmanten Straßencafés!

## CAGLIARI (SARDINIEN)

Cagliari bietet die richtige Mischung aus Erholung und Aktivurlaub! Dafür sorgen die kilometerlangen Traumstrände einerseits und die kulturhistorischen Juwelen aus der Bronzezeit andererseits, die es zu erkunden gilt.

## NEAPEL / ISCHIA

Neapel liegt einzigartig am Fuße des Vesuvs. Das milde Klima und die zahllosen Sehenswürdigkeiten locken Touristen aus aller Welt. Obendrein weiß die „Hauptstadt der Pizza“ kulinarisch zu begeistern.

## LAMEZIA TERME (KALABRIEN)

Lamezia Terme bildet das Zentrum der süditalienischen Region Kalabrien. Berühmt für traumhafte Strände, atemberaubende Landschaften und kulinarische Gaumenfreuden, liegt die verträumte Stadt zwischen den Sanddünen am Ionischen Meer und den Klippen der tyrrhenischen Küste.

## KEFALONIA

Griechenland und seine Traumstrände! Funkelblaues, kristallklares Wasser und grandiose Steilküsten: Kefalonia hat alles, was die Ionischen Inseln so einzigartig macht – und ist bis heute ein echter Geheimtipp!

## LEFKAS & EPIRUS (PREVEZA)

Für Insider gehören die Strände von Lefkas zu den schönsten von Griechenland. Und Epirus ist bei Kennern beliebt für seine herrlichen Berge, grünen Landschaften und einmaligen Sehenswürdigkeiten.

## PULA (KROATIEN)

Was macht den perfekten Urlaub aus? Die richtige Mischung aus Erholung, Kultur und Aktivität! Doch die größte und älteste Stadt Istriens bietet viel mehr. Wer Pula einmal entdeckt hat, vergisst es so schnell nicht mehr.

## WIEN

Weltstadt. Hauptstadt. Weltkulturerbe. Metropole. Kulturelles und politisches Zentrum. Stadt mit der weltweit höchsten Lebensqualität. Kaiserliche Reichshaupt- und Residenzstadt. Noch Fragen? Nein? Dann auf nach Wien!

# PEOPLE'S NEWS



## AUSZEIT SCHENKEN

Wenn das Laub von den Bäumen fällt, ist es bis zum Jahresende nicht mehr weit. Wer darum lieber rechtzeitig ans perfekte Weihnachtsgeschenk denkt, macht bei People's eine Punktlandung. Denn mit unseren Fluggutscheinen zaubern Sie Ihren Liebsten garantiert ein Lächeln ins Gesicht. Jetzt im People's Online Shop bestellen und Weihnachten kann kommen.

Übrigens: Im Online-Shop finden Sie auch Flugzeugmodelle, Regenschirme, Kaffeetassen und vieles mehr. Ein Besuch lohnt sich immer!

[www.shop.peoples.ch](http://www.shop.peoples.ch)



## VIelfACH ABHEBEN. VIelfACH PROFITIEREN.

Sie fliegen geschäftlich häufig nach Wien oder in die Bodenseeregion? Dann profitieren Sie von besten Konditionen und zusätzlichen Serviceleistungen: Ein eigener Online-Account für Vielflieger, kostenlose Umbuchungen und Stornierungen, Verfügbarkeit bis zum allerletzten Sitzplatz garantiert, Fast-lane am Flughafen Wien, Zutritt zur Business Lounge am Flughafen St.Gallen-Altenrhein, ermässigte Parktickets und vieles mehr.

Außerdem bieten wir auch für Gruppen, Kinder, Studenten und Senioren attraktive Angebote.

**Kontaktieren Sie unser Sales-Team, wir beraten Sie gerne!**

**T: +43 699 112 117 44**

**[sales@peoples.ch](mailto:sales@peoples.ch), [www.peoples.ch/vielflieger](http://www.peoples.ch/vielflieger)**

 Share your experience with #peoplesairline



## ÜBER DEN WOLKEN

Möchten Sie das Vierländereck und die umliegenden Regionen einmal von oben entdecken? Oder am liebsten selbst das Fliegen lernen? Am Flugplatz St.Gallen-Altenrhein werden Ihre Träume wahr!

Ob ein Rundflug mit dem Helikopter, Motor- sowie Segelflugzeug oder ihre ganz persönlichen Flugstunden: Unsere Partnerfirmen unterbreiten Ihnen auf dem Flugplatzareal attraktive Angebote.

**Alle Anbieter und weitere Informationen auf einen Klick:**

**[www.peoples.ch/rundfluege](http://www.peoples.ch/rundfluege)**

## SCHON GEWUSST?

Mit Valet Parking einfach und bequem Ihr Fahrzeug vor dem Airport Terminal abstellen, den Schlüssel in unsere Hände geben und wir erledigen den Rest. Wir parken ihr Fahrzeug nicht nur, sondern freuen uns, Ihnen zusätzlich besondere Serviceleistungen zu erfüllen, während Sie sich auf Geschäftsreise oder in den Ferien befinden.

**Alle Informationen und Preise finden Sie auf**

**[www.peoples.ch/parken](http://www.peoples.ch/parken)**



Internationaler Salon für Konsumkultur

# Gustav®

**Sa 19. — So 20. Oktober 2019**

**Zeit und Raum für guten Geschmack**

**Preview am Fr 18. Oktober 2019,**

**ab 18 Uhr, Messequartier Dornbirn**

**Gutes mit gutem Gewissen genießen? Das gibt es nur auf der Gustav: Österreichs einziger Messe, die Design, Genuss und Nachhaltigkeit zusammenführt.**

Entdecken Sie Neues, Bewährtes und Bewahrtes für sich und Ihr Zuhause. Zum Beispiel Möbel aus Designerhand, edle Bio-Weine oder Raritäten der Region – unbestechlich gut im Geschmack, nachhaltig in der Herstellung, aufregend sinnlich für Sie inszeniert. Zum Genießen vor Ort oder direkt zum Mitnehmen.

**[www.diegustav.com](http://www.diegustav.com)**

**Messe Dornbirn** Messeplatz 1, A-6854 Dornbirn, Tel. +43 5572 305-0, [diegustav@messedornbirn.at](mailto:diegustav@messedornbirn.at), [diegustav.com](http://diegustav.com), [facebook.com/diegustav](https://facebook.com/diegustav)

**falstaff**  
GENUSSEN MIT GUTEM GEWISSEN

**MESSE DORNBIERN**



## WINTERFLUGPLAN WIEN

27. OKTOBER 2019 BIS 28. MÄRZ 2020

### ALTENRHEIN-WIEN (VIE)

Wochentag	Flug Nr.	Abflug	Ankunft
Mo-Fr	PE100	06:30	07:30
Mo-Fr	PE102	09:50	10:50
Fr	PE104	14:45	15:45
Mo-Fr	PE106	18:10	19:10
Samstag	PE110	08:55	09:55
Sonntag	PE122	14:10	15:10
Sonntag	PE124	17:20	18:20

### WIEN-ALTENRHEIN (ACH)

Wochentag	Flug Nr.	Abflug	Ankunft
Mo-Fr	PE101	08:10	09:10
Fr	PE103	13:15	14:15
Mo-Fr	PE105	16:25	17:25
Mo-Fr	PE107	19:55	20:55
Sonntag	PE121	12:30	13:30
Sonntag	PE123	15:50	16:50
Sonntag	PE125	19:00	20:00

Den aktuellen Flugplan finden Sie auf [www.peoples.ch/wien](http://www.peoples.ch/wien).  
Flugplanänderungen bleiben vorbehalten.

## BORDFUNK

AM MIKROFON: HANNI RÜTZLER



Mehr über die Ernährungs-  
wissenschaftlerin auf Seite 24.

### Heimweh oder Fernweh?

Fernweh

### Mit People's würde ich am liebsten mal fliegen nach ...?

Neapel. Immer wieder mal.

### Mein Herz hab ich verloren an ...?

Wien

### Das gibt es nur in Wien?

Den Grant. Nach Andrea Maria Dusl „der tief gefühlte Ausdruck ehrlichen Ringens um Güte“.

## BoConcept Dornbirn

Skandinavische Designmöbel & Wohnaccessoires



## Individuelle Beratung für Privat und B2B

Ob Sie Ihr Zuhause oder Ihr Büro neu einrichten – es ist immer eine große Herausforderung. Wir helfen Ihnen gerne und unterstützen Sie mit 3D-Plänen.

- ☑ 500 m<sup>2</sup> Showroom
- ☑ Einrichtungsberatung im Store oder bei Ihnen
- ☑ Kostenlos parken in unserer Tiefgarage



A-6850 Dornbirn  
Klostergasse 8  
+43 5572 372661  
[dornbirn@boconcept.at](mailto:dornbirn@boconcept.at)

Montag bis Freitag von 9:30 bis 18:00 Uhr  
Samstag von 9:30 bis 16:00 Uhr

[www.boconcept.at](http://www.boconcept.at)



CityAirportTrain.com

# Alles auf Schiene.

DIE SCHNELLSTE VERBINDUNG ZWISCHEN ZENTRUM UND FLUGHAFEN.

Gepäck einchecken, Boarding Pass holen, mit dem CAT in 16 Minuten zum Flughafen und dort nur mehr zum Gate gehen. Schneller und sorgloser geht's nicht.



CITY AIRPORT TRAIN

**CAT**

## DENKSPORT

SUDOKU

1			9	2			7	5
7	2		8			9		6
				4	7		8	
8	1							7
	9							
6	4				9	5	1	
		9					4	
3	7	2		9		8		1
			5		8			9

Das Ziel ist es, ein 9x9-Gitter mit den Ziffern 1 bis 9 so zu füllen, dass jede Ziffer in jeder Spalte, in jeder Zeile und in jedem Block genau einmal vorkommt.



▲ Früh am Morgen gehört der See den Fischern alleine.

# „Früher war hier Netz an Netz im See“

Was vom Mythos des Bodenseefischers geblieben ist

Text: Peter Meisterhans Fotos: Lisa Dünser

Kalt ist es nicht am Bodensee im Juli. Aber noch dunkel, so gegen halb fünf am Morgen, als wir Andreas Knoblauch und seinen Sohn Marco in Unteruhldingen treffen. Wir dürfen die beiden Fischer heute begleiten, ihnen bei ihrer Arbeit auf dem See zusehen und einen Blick hinter die Kulissen ihres Betriebes werfen. Die Aufmerksamkeit sind die beiden gewohnt. Die Presse hat schon öfters angefragt. Für Andreas durchaus verständlich: „Es gibt halt nicht mehr viele von uns“.



Die Netze kosten bis zu 1.000 Euro, sind wartungsintensiv und schnell beschädigt. Viele Anbieter gibt es nicht mehr, denn mit den Schleppnetzen, wie sie auf hoher See verwendet werden, haben die feinen Nylonmaschen nicht viel zu tun.



▲ Heute ist ein guter Tag: „So viele Fische haben wir seit Wochen nicht mehr gefangen.“

Wir stehen bereit auf dem Firmengelände der Knoblauchs. Neonlicht quält unsere müden Augen. Gleich geht es los an den See. „Fahrt uns einfach hinterher!“ Der Weg an den Steg ist nicht weit. Die Dämmerung schleicht sich gerade so langsam in den Tag. Am Steg sitzt jemand auf einer Bank und sieht uns zu. Mehr als eine Silhouette kann man nicht erkennen. „Was macht einer um 4.32 Uhr morgens eigentlich?“, fragen wir uns noch, als wir ins wackelige Boot klettern.

## NUR NOCH WENIGE FISCHGEHEN INS NETZ

„Die Erträge sind quasi miserabel“, so Andreas. „Eigentlich sollten wir täglich zwei bis drei Kisten Felchen aus dem See holen, damit sich die Fischerei überhaupt lohnt.“ Und was landet tatsächlich im Netz? „15 Stück. Pro Tag! Manchmal auch bloß fünf!“ Auf die Frage nach den Gründen stöhnen die Fischer. Sie sind es leid, immer wieder über die Ursachen des Rückgangs im Fischfang zu sprechen, während sich für sie nichts ändert. Außer, dass die Erträge immer noch mehr zurückgehen.

## Rückgang der Fischbestände

Die Gründe für den Rückgang der Fischbestände im Bodensee sind vielfältig und werden kontrovers diskutiert. Dabei ist von zu wenig Nährstoffen im See genauso die Rede wie vom Kormoran, der – obwohl ursprünglich nicht heimisch am Bodensee – mittlerweile alles an Fischen verspeist, was ihm vor den Schnabel kommt.

Heute allerdings scheint ein guter Tag zu sein. Während die beiden ruhig und konzentriert ihre Netze aus dem Wasser holen, purzeln nach und nach die Fische ins Boot. „So viele haben wir seit Wochen nicht mehr gefangen“, freut sich Andreas. Und es geht munter so weiter. „Wenn das so ist, müsst ihr jetzt jeden Tag mitkommen. Ihr bringt uns Glück.“ ▶



„Früher war hier Netz an Netz im See. Aber die haben alle aufgehört. Die Fischerei allein, das kann keiner mehr hauptberuflich machen. Ich bin der jüngste am See und der bisher letzte, der die Meisterprüfung hier abgelegt hat. Aber ich würde es auch nicht machen, wenn meine Eltern nicht schon vor Jahrzehnten andere Standbeine für unser Unternehmen aufgebaut hätten.“

MARCO KNOBLAUCH, BODENSEE-FISCHER



▲ Eine vergleichsweise gute Ausbeute, jetzt müssen die Felchen schnell verarbeitet werden. Darum geht es mit Vollgas zurück ans Ufer.

### „WAS SIND SCHON 30 JAHRE?“

Wobei man beim Blick über den See tatsächlich ans Wiederkommen denkt. Das Sonnenlicht bahnt sich langsam seinen Weg über den Horizont. Rund um uns her erstrahlt das Firmament in kräftigen, gelben und roten Farben. Um diese Zeit gehört der See praktisch uns, kaum ein anderes Boot ist auf dem Wasser auszumachen. Für Andreas und Marco ist das Alltag. Da hat man sich wahrscheinlich irgendwann satt gesehen. „Nein“, sagt Andreas. „Hat man nicht. Aber ich bin ja auch noch nicht so lange auf dem See. Was sind schon 30 Jahre?“

Damals, vor 30 Jahren, haben die Fischer auch noch die meiste Zeit ihrer Arbeit auf dem See verbracht. „Als ich anfing, war das noch alles wunderbar. Wenn du heutzutage mit dem Fang aber nicht mal mehr das Benzin bezahlt hast, das verleidet es einem dann schon.“ Deshalb sehen die Knoblauchs das mediale Interesse positiv. „Es ist schon gut, wenn über unsere Lage ab und an berichtet wird. Es geht uns nicht um irgendeine Show, sondern darum, den Beruf transparent zu machen. Damit die Leute sehen können, warum frei gefangene Fische teurer sind als welche aus der Zucht.“

Bei den Aussichten fragt man sich natürlich, was einen jungen Mann wie Marco dazu bewegen hat, es ebenfalls mit der Fischerei zu versuchen?

Heute bleibt die Ausbeute auch bei den weiteren Netzen überraschend gut. Fast drei Kisten sind am Ende voll, das sind immerhin einige Dutzend Felchen. Es ist halt ein besonderer Tag. Ob die beiden sonst auch so viel reden, möchten wir wissen. „Kein Wort normalerweise. Wenn wir ‚guten Morgen‘ über die Lippen bringen, ist das schon viel.“

Die Netze sind alle eingeholt, die Morgensonne strahlt vom Himmel. Andreas steuert das Boot zurück zur Anlagestelle. Diesmal gibt er richtig Gas. Wir fühlen uns, als würden wir mit dem Speedboot über den See brettern. Marco kann angesichts so viel kindlicher Freude nur Lachen. „Das ist jetzt annähernd Vollgas!“

### AUS DEM SEE IN DEN VERKAUF IN ANDERTHALB STUNDEN

Apropos Vollgas: Im Arbeitstag eines Fischers geht es jetzt erst richtig los. Was Andreas und Marco eben gefangen haben, liegt anderthalb Stunden später in der Theke. Ihr Betrieb hat verschiedene Standbeine, unter anderem das „Fischhaus Löwenzunft“ inmitten der Altstadt von Überlingen. Im Bistro dort gehen mehrere hundert Menüs pro Tag über den Tresen. Marco nimmt uns mit dem Pickup mit. „Ich wollte schon in die Fußstapfen meines Vaters treten, aber zuerst was anderes machen. Nebenher hatte ich da aber schon mit der Fischerei angefangen.“ Heute hat Marco zwei Meistertitel.

In Überlingen wartet das Team vom „Fischhaus Löwenzunft“ bereits auf die Lieferung – und staunt nicht schlecht, dass es heute so viele Felchen gibt. Weil aus dem See immer weniger zu holen ist, haben die Knoblauchs aus der Not eine Tugend gemacht, wenn man so will. „Wir haben Fisch aus aller Welt im Angebot, sind einmal im Jahr im Norden unterwegs. Mittlerweile sind wir da ziemlich fit.“

### Fischhaus Löwenzunft

Das Fischhaus Löwenzunft der Familie Knoblauch ist in Überlingen bekannt für seine leckeren Spezialitäten. Auf Wunsch werden kulinarische Fischplatten für jeden Anlass kreiert.



Der Fang und die Beilagen sind verarbeitet, der frische Fisch wartet auf die erste Kundschaft. Mit Marco geht es wieder zurück nach Unteruhldingen. Dort zeigen uns die Fischer ihre Räucheröfen, nicht ohne Stolz. Denn wo ansonsten meist Rauchmaschinen im Einsatz sind, wird bei Knoblauchs morgens noch Feuer gemacht. Das Buchenholz, das den feinen Geschmack bringt, stammt aus dem umliegenden Wald.

Auf dem Firmengelände ist alles perfekt hergerichtet; hier feiern sie immer wieder Feste und organisieren Veranstaltungen. Mehrere Standbeine eben. Sogar seine Hochzeit hat Marco hier gefeiert. Für die Fischer am Bodensee muss das Private eben immer irgendwie einhergehen mit dem Beruf. Es ist halt immer viel zu tun. Apropos: Wann die beiden denn eigentlich ihre erste Pause einlegen, wollen wir mit Blick auf die Uhr noch wissen. Es ist 11.02 Uhr. „Pause?“ erwidern sie darauf beide und lachen. „Die machen wir jetzt gerade mit Euch. So entspannt können wir es morgen nicht wieder angehen!“



◀ Der richtige Schliff ist beim Filetieren entscheidend. „Darum hat jeder bei uns seine eigenen Messer und schleift sie auch selber“, erklärt Andreas Knoblauch.





# BARRIEREFREIES WOHNEN FÜR ALLE GENERATIONEN

Poststrasse 1, Staad



- » 2,5- und 4,5-Zimmer ab CHF 348'000
- » Wohnungen und Gebäude barrierefrei
- » Grosse, wettergeschützte Terrassen
- » Teilweise eigene Gartenanteile
- » Heller Grundriss
- » Hochwertige Ausstattung
- » Moderne Kücheninsel
- » Bad/Dusche separat, Waschturm inklusive
- » Video-Gegensprechanlage (e-SMART)
- » Tiefgarage und praktische Carports
- » Perfekte öV-Anbindung
- » Kurzfristig bezugsbereit

**JETZT UNTERLAGEN ANFORDERN: [office@zima.ch](mailto:office@zima.ch)**



## Menschlich nah. Kompetent und privat.

**Die Kernaussage der Klinik Seeschau bringt auf den Punkt, was die Institution am Bodensee auszeichnet. Das gesammelte Fachwissen und die langjährige Erfahrung der Belegärzte und Mitarbeitenden verbinden sich mit einer familiären und vertrauensvollen Atmosphäre und einem hohen Maß an Menschlichkeit und Respekt. Die Klinik Seeschau erzielt bei den extern durchgeführten Patientenzufriedenheitsbefragungen regelmässig Spitzenwerte.**

Die vertrauensvolle Atmosphäre in der Klinik Seeschau hat ihren Ursprung nicht zuletzt in der überschaubaren Größe der Institution. Patienten werden privat, halbprivat oder allgemein in hell und freundlich eingerichteten Einzel-, Doppel- oder Mehrbettzimmern betreut. Alle Räume sind hochwertig ausgebaut und mit eigenem Nassbereich, Safe, Direktwahltelefon, TV und einem Medienterminal mit Internetzugang ausgestattet. Die Zimmer in der Privatabtei-

lung öffnen sich dank Gartensitzplatz direkt zur erholsamen Parkanlage. Mit der Lounge „Seeschau Privé“ steht zudem allen privat und halbprivat Versicherten ein Aufenthaltsraum mit Dachterrasse zur Verfügung. Ambulante Patienten werden im Erdgeschoss in der Tagesklinik in Verbindung mit der Intermediate-Care-Unit betreut.

Als Listenspital des Kantons Thurgau ist die Klinik Seeschau offen für Patienten aller Versicherungsklassen. Sie bietet ein umfassendes Leistungsspektrum der operativen Medizin mit den Fachbereichen Orthopädie, Gynäkologie, Urologie, Viszeralchirurgie, Plastische, Rekonstruktive und Ästhetische Chirurgie sowie Anästhesiologie und Schmerztherapie an.

Vertiefte Informationen zur Klinik Seeschau finden Sie unter [www.klinik-seeschau.ch](http://www.klinik-seeschau.ch)

**Klinik Seeschau AG**  
 Bernrainstrasse 17, 8280 Kreuzlingen  
 T +41 (0)71 677 53 53, [www.klinik-seeschau.ch](http://www.klinik-seeschau.ch)

LINDAU

08. BIS 11. NOVEMBER 2019

### LINDAUER JAHRMARKT

Tradition seit 1652: Beim Lindauer Jahrmarkt laden unzählige Markt- und Krämerstände zum Schlendern und Verweilen ein. Mehr als 60 Fahrgeschäfte und Schausteller freuen sich auf Ihren Besuch. Und auf dem Riesenrad kann man den Blick weit hinweg über die Hafeneinfahrt und den See schweifen lassen.

Krämermarkt: täglich von 10.00 bis 19.30 Uhr  
Fahrgeschäfte und Schausteller täglich von 10.00 bis 21.45 Uhr  
Am Sonntag haben die Lindauer Einzelhändler ihre Geschäfte von 12.00 bis 17.00 Uhr geöffnet.



Lindau Tourismus | Foto: Hans Puliko

KONSTANZ

03. BIS 06. OKTOBER 2019

### SCHLOSSFEST 2019 AUF DER INSEL MAINAU

Jährlich im Oktober findet auf der Blumeninsel das gräfliche Schlossfest statt. Unter dem Motto: „Mode, Schmuck und edle Accessoires“ bieten exklusive Aussteller Besonderheiten von Dekor bis Mode der Extraklasse. Neben den beliebten gräflichen Hutmodeschauen können Sie sonst nicht öffentlich zugängliche Schlossräumlichkeiten entdecken und sich von barocker Pracht verzaubern lassen.



Insel Mainau | Foto: Peter Allgaler



Foto: Udo Mittelberger

DORNBIRN

18. BIS 20. OKTOBER 2019

### GAUMEN- UND AUGENSCHMAUS

Von 18. bis 20. Oktober 2019 bietet die Messe Gustav Genuss, Design und Nachhaltigkeit in Dornbirn an. 200 Aussteller präsentieren ihre selbstgemachten Produkte wie Wein, Käse, Gewürze und Öle sowie Möbel, Mode, Schmuck und Kosmetik.

[www.diegustav.com](http://www.diegustav.com)

FRIEDRICHSHAFEN

10. OKTOBER 2019

### BODENSEE BUSINESS FORUM 2019

Auf dem eintägigen Kongress werden aktuelle politische, wirtschaftliche und kulturelle Herausforderungen von hochkarätigen Wirtschaftsvertretern, Europa-, Bundes- und Landespolitikern diskutiert. BBF – das Forum für die Entscheidungsträger der Region.

Tickets für den Kongress können Sie unter [www.bodensee-business-forum.de](http://www.bodensee-business-forum.de) erwerben.



Foto: Michael Scheyer

BREGENZ

12. OKTOBER 2019

### OKTOBERFEST AUF DER MS SONNENKÖNIGIN

O'zapft is, und zwar auf dem See! Beim Oktoberfest auf dem Eventschiff Sonnenkönigin erwarten Sie nicht nur leckere Weißwürste, knusprige Brez'n wie beim Stanglwirt und das legendäre Fohrenburger Bier. Für die richtige Stimmung sorgt außerdem zünftige Festzeltmusik, die jedes Tanzbein zum Schwingen bringen wird.

19.00 Uhr: Einlass und Autopräsentation von Auto Gerster am Pier 7

21.00 Uhr: Fohrenburger Fassanstich

02.00 Uhr: Ende der Veranstaltung

Preis: 38,50 €



Foto: Eventschiff MS Sonnenkönigin

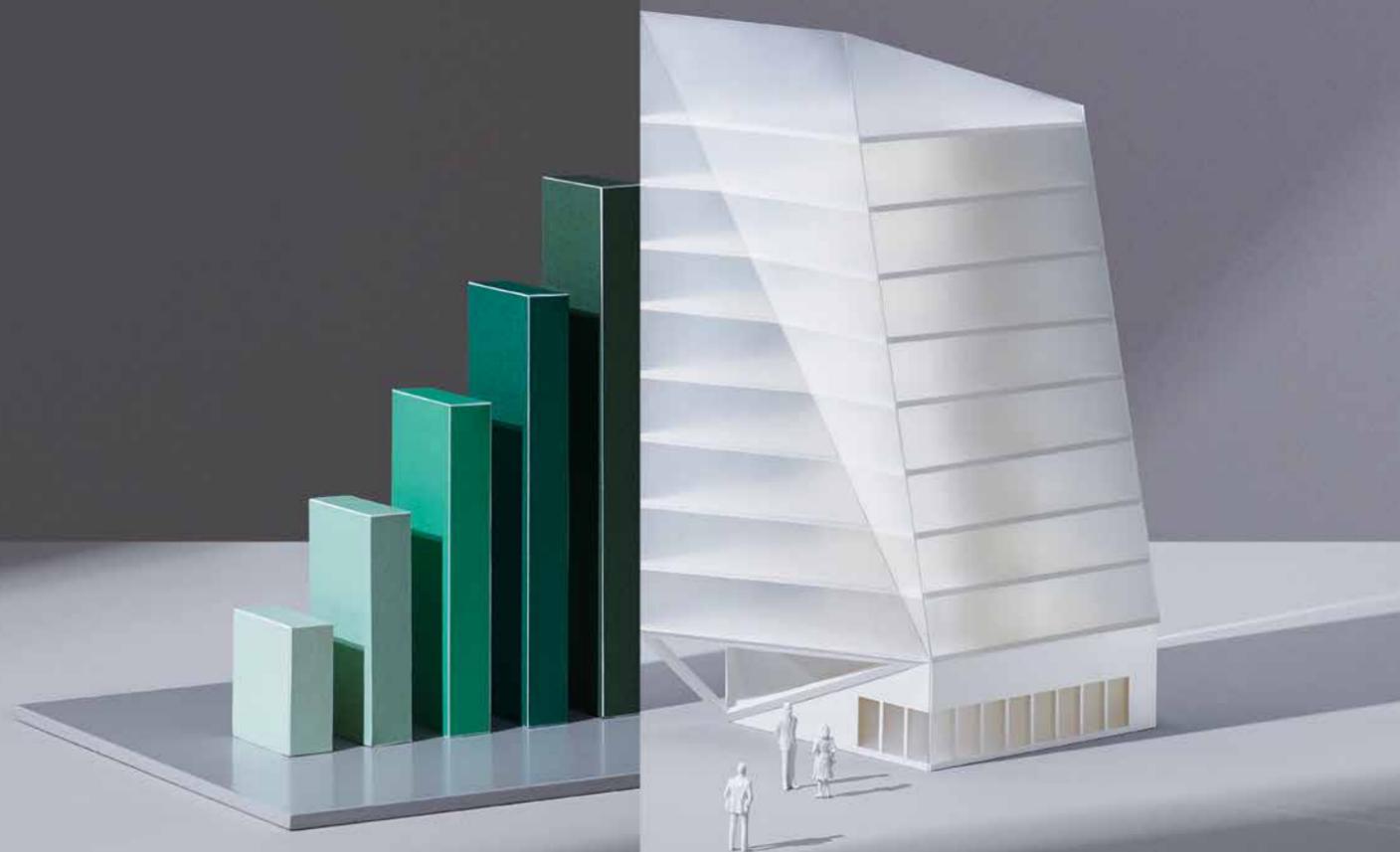


DER *erste*  
SAFT IN  
100%  
*recyceltem* PET.



# Kompetenz ist unser Fundament.

Mit ausgezeichnetem Portfoliomanagement und erstklassiger Immobilienexpertise.



Richtige Entscheidungen erfordern Erfahrung, insbesondere bei Wertpapieren und Immobilien. Die LLB-Gruppe kümmert sich mit einem hoch spezialisierten und mehrfach preisgekrönten Team um Ihre Immobilien- und Wertpapierfonds. Mit Kompetenz und Weitblick sorgen Österreichs führende Vermögensverwaltungsbank und Europas führende Vermögensverwalterin in der Kategorie „Overall Small Company“ über die letzten drei Jahre für Sicherheit und Weitblick bei Ihren Anlagen. [www.llb.at](http://www.llb.at)

 **Liechtensteinische Landesbank** 1861  
Tradition trifft Innovation.

## 26. Rheintaler Wirtschaftsforum mit TOP-Referenten

Das 26. Rheintaler Wirtschaftsforum vom Freitag, 17. Januar 2020 steht unter dem Motto „Probleme lösen – Wohlstand schaffen: Wie es uns auch in Zukunft gut gehen kann“. Severin Schwan (Roche), Jan Jenisch (LafargeHolcim), Bundesrat Ignazio Cassis und Isolde Charim, Philosophin referieren am 26. Rheintaler Wirtschaftsforum. Moderiert wird die Veranstaltung durch Sonja Hasler (SRF).

Mit Roche-CEO Severin Schwan tritt wohl der aktuell bekannteste und einer der erfolgreichsten Manager Europas im Rheintal auf. Schwan trat 1993 als Trainee bei Roche ein, wurde 2008 zum Chef des Weltmarktführers und ist dem Unternehmen treu geblieben.

Jan Jenisch ist ein weiterer CEO Referent am Wifo 2020. Er ist seit 2017 bei LafargeHolcim und ließ seither keinen Stein auf dem anderen. Kaum ein Chef hat einen SMI-Konzern nach Amtsantritt so umgepflegt wie er.

Das Rahmenabkommen mit der EU wird im Januar 2020 äußerst aktuell sein. Die Teilnehmenden werden dann von Bundesrat Ignazio Cassis aus erster Hand Informationen zum „neuen“ Abkommen erhalten.

Isolde Charim ist eine prominente Buchpreisträgerin. Sie hat im Jahr 2018 den Buchpreis für ihr Werk „Ich und die Anderen. Wie die neue Pluralisierung uns alle verändert“ gewonnen.

Anmeldung und Informationen: [www.wifo.ch](http://www.wifo.ch)

### DAS RHEINTALER WIRTSCHAFTS-FORUM – 26 JAHRE THEMEN- UND REFERENTENFÜHRERSCHAFT

Das Rheintaler Wirtschaftsforum (Wifo) steht unter dem Patronat des Arbeitgeber-Verband Rheintal und wird durch national und internationale tätige Hauptsponsoren getragen: BDO, RLC, Helvetia, Alpha Rheintal Bank. Peoples Vienna Airline ist Leading Carrier Partner. Am Wifo wird auch jährlich der „Preis der Rheintaler Wirtschaft“ vergeben. Preisträger 2020 ist die Bauwerk Parkett AG, St. Margrethen. Am Wifo, das jährlich im Januar im Sport- und Tagungszentrum Aegeten in Windau / St. Gallen stattfindet, sind schon Referenten wie Helmut Schmidt, Lothar Späth, verschiedene Schweizer Bundesräte, Joschka Fischer, Reinhold Messmer etc. aufgetreten. Es wird jährlich von 800 Teilnehmenden besucht.



Isolde Charim

Jan Jenisch

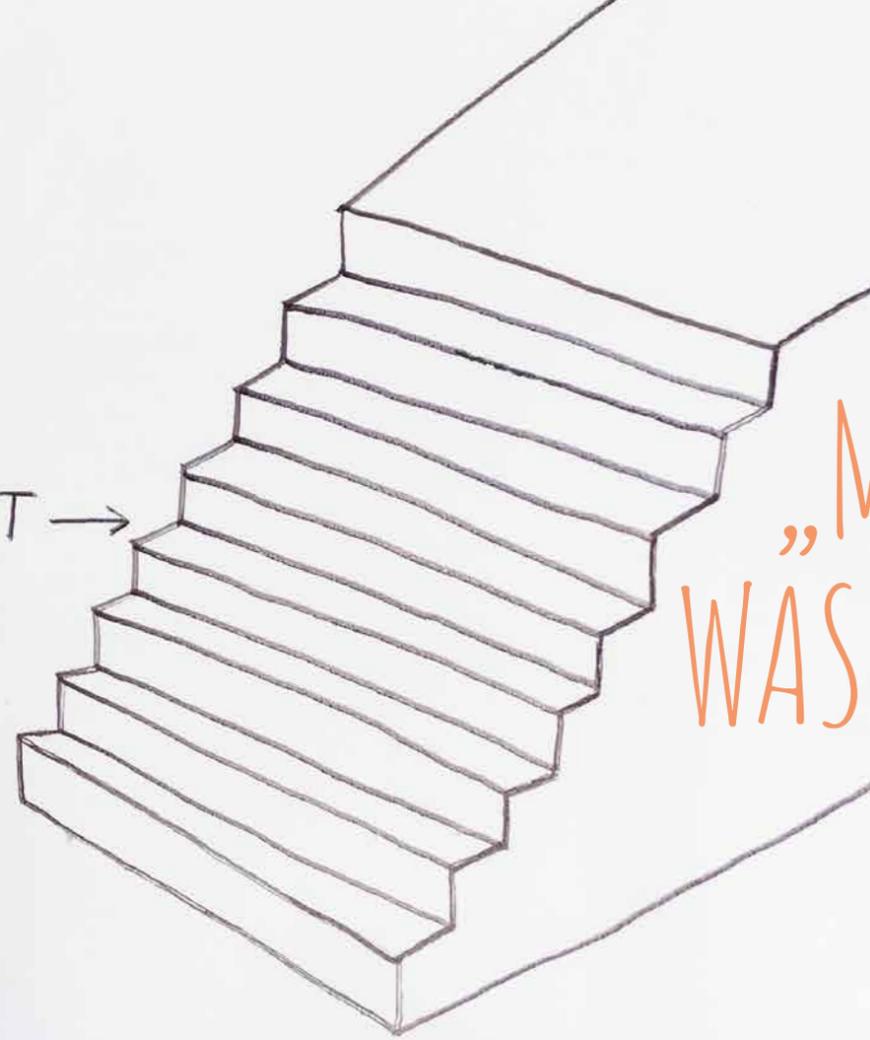
Severin Schwan

Ignazio Cassis

Sonja Hasler



THE PAST →



„MAN IST,  
WAS MAN ISST.“

*Text:* Michael Dünser

*Fotos:* Lisa Dünser

**Hanni Rützler** besuchte das ehrwürdige Sacré-Coeur in Bregenz und begann nach einem einjährigen Aufenthalt in den USA mit dem Studium der Haushalts- und Ernährungswissenschaften, Psychologie und Soziologie sowie Lebensmittel- und Biotechnologie an der Universität Wien. Die 57-Jährige arbeitet heute als freiberufliche Ernährungswissenschaftlerin, als Beraterin von Food & Beverage-Unternehmen und als Trendforscherin im von ihr gegründeten futurefoodstudio in Wien sowie als Studienautorin und Referentin für das Zukunftsinstitut von Matthias Horx. Für den Food Report 2020 analysierte Rützler zum siebenten Mal die wichtigsten Entwicklungen rund ums Essen.

◀ Für das Interview trafen wir uns mit Hanni Rützler in der Wiener Hauptbibliothek am Urban-Loritz-Platz. Dort wurden auch die Bilder gemacht.

## LIEBLINGE



EIN BUCH, DAS JEDER  
LESEN SOLLTE?

Edmund de Waal:  
„Der Hase mit den Bernsteinaugen“



EIN FILM, DER MICH  
BEREICHERT HAT?

Quentin Tarantino:  
„Once Upon a Time in Hollywood“



LIEBLINGSMUSIK?

Lubomyr Melnyk: „Evertina“



WELCHE PERSÖNLICHKEIT  
BEEINDRUCKT SIE AM MEISTEN?

John Cleese



LEBENSMOTTO?

Always look on the bright  
side of life.



## „Essen ist zum Ausdruck des Lebensstils geworden“

An dieser Stelle haben wir uns schon in der letzten Ausgabe mit Ernährung beschäftigt. Auf die aus Dornbirn stammende Bloggerin Eva Fischer folgt Hanni Rützler. Die gebürtige Bregenzerin analysiert als Forscherin die Veränderungen unserer Ernährung. Sie versteht es, nachhaltige Trends von Medienhypes zu unterscheiden. Unsere kleine Serie unterstreicht die Bedeutung, die das Thema Ernährung mittlerweile erlangt hat.

**Naheliegende erste Frage: Was haben Sie heute schon gegessen?**

Zum Frühstück ein Müsli und einen Schwarztee mit Milch. Das Mittagessen ist ausgefallen, weil ich zu viel zu tun hatte.

**Was gibt's am Abend?**

Das müssten wir meinen Mann fragen. Er kocht meistens bei uns.

**Sind Männer bessere Köche als Frauen?**

Nein. Nicht das Geschlecht, sondern die

Freude und die Liebe zum Kochen, das Know-how und die Qualität der Ausgangsprodukte sind entscheidend.

**Womit würde er Ihnen eine besondere Freude machen, was essen Sie am liebsten?**

Das ist abhängig von der Saison und dem Ort, an dem ich gerade bin. In der Stadt esse ich primär vegetarisch. Wenn ich am Wochenende im Waldviertel bin und beim Biobauern einkaufe, esse ich gerne auch Fleisch. Ein gutes Szegediner-Gulasch oder geschmorte Schweinsbäckchen. Genauso wie ich mich als Hobbygärtnerin sehr über gute Paradeiser freue. Und wenn ich im Ländle bin, darf's auch mal eine Portion Kässpätzle sein – und hinterher gibt's einen Schnaps.

**Gibt es eine Küche, die international hervorsteicht? Die Franzosen werden zum Beispiel immer so gelobt – zu Recht?**

Ja, die französische Küche ist immer noch ein Maßstab. So wie in Asien die japanische. Sie beeindrucken durch Viel-

falt, Qualität und Präzision. Die Rezepturen sind aber oft sehr aufwändig. Ich mag auch einfachere Küchen: die vietnamesische oder die italienische zum Beispiel. Und besonders die levantinische: In Tel Aviv essen zu gehen, ist für mich immer eine Freude. Da gibt es so viele junge und spannende Köche, einfache, unprätentiöse Lokale mit einer wunderbar leichten, frischen Küche. Man isst nicht nur zusammen, man teilt auch das Essen miteinander. Ein Trend, der auch in Österreich immer mehr Fuß fasst.

**Ernähren sich die Österreicher gut?**

Ich erlebe die Österreicher als sehr genussorientiert. Bei den Deutschen steht die Effizienz viel mehr im Vordergrund. Nicht nur, aber auch beim Essen. Da wird am Mittagstisch mehr über den Preis als über die Qualität gesprochen. Deshalb gibt es in Deutschland erfolgreiche Gastronomiekonzepte, die bei uns gar nicht funktionieren würden. Aber im Urlaub genießen sie dann doch auch das etwas sinnlichere österreichische Lebensgefühl. Oder das italienische Dolce Vita.

**Ernähren wir uns heute bewusster als früher?**

Essen ist zu einem Ausdrucksmittel für Lebensstile geworden. Und das Thema Gesundheit hat, neben Nachhaltigkeit und Tierethik, enorm an Bedeutung gewonnen. Das hat auch unseren Blick auf die Ernährung geändert. Und treibt damit den Wandel unserer Esskultur voran.

**Ernährung als Spiegelbild der Gesellschaft?**

„Man ist, was man isst.“ Dieser Satz hat mehr Bedeutung denn je, weil auch viel radikaler hinterfragt wird. Woher kommt das, was ich esse? Wie wirkt sich meine Ernährung auf Klima und Umwelt aus?

**Die Herkunft der Produkte ist zu einem entscheidenden Faktor geworden?**

Ja, Konsumenten vertrauen Produzenten aus der eigenen Region mehr. Kon-

trollierte Herkunftsangaben werden aber auch bei internationalen Produkten als Qualitätskriterium angesehen, denken Sie etwa an Parmaschinken. Umgekehrt lösen Zwiebeln aus Chile in unseren Supermärkten Kopfschütteln aus. Die Sehnsucht der Konsumenten nach Wertschöpfung in der Region wächst, sodass auch der Handel darauf reagiert hat.

**Alles gut also mit unserer Ernährung?**

Gesunde Ernährung ist ein Riesenthema geworden und das ist natürlich gut so. Vor zwanzig Jahren wäre eine Mahlzeit ohne Fleisch fast undenkbar gewesen. Heute gibt es bei den vegetarischen Gerichten viel mehr Auswahlmöglichkeiten als nur Salat oder langweilige Getreidelaißchen. Da hat sich schon sehr viel geändert. Freuen würde ich mich, wenn wir im Zusammenhang mit Essen noch öfter über Qualität reden.

» QUALITÄT HAT AUCH MIT  
TRANSPARENZ ZU TUN.«

Hanni Rützler

**Was ist Qualität überhaupt?**

Ganz allgemein gesagt: Frische, Natürlichkeit, Geschmack – das sind die Mindestanforderungen. Qualität hat auch mit Transparenz zu tun. Dass ich erfahre, woher ein Produkt kommt. Dass ich beim Zubereiten in der Bäckerei oder im Restaurant zusehen darf. Hier wird immer mehr ausprobiert, wie man Authentizität und Wissen verschmelzen kann. Food-Design wird sich dahingehend ändern, die Sensorik wird ein immer wichtigeres Thema werden. Qualität hat mitunter aber auch mit bewusstem Weglassen zu tun: Etwa beim Sparen mit Zucker. An den gerade sehr populären Bowls lässt sich das schön zeigen: Sie werden von vielen als gesund wahrgenommen, weil sie frisch und mit Gemüse oder Obst zubereitet werden. Sie sind aber nicht automatisch gesund, wenn

man Zucker weglässt, der sich dann wieder in Bananen oder Datteln versteckt.

**Ein gutes Beispiel dafür, dass es nicht einfach ist, den Überblick zu behalten. Man hört an jeder Ecke etwas über Ernährung. Manchmal sieht man den Wald schon vor lauter Bäumen nicht mehr.**

Es stimmt, dass das Thema manchmal etwas überladen wird. Andererseits spürt man, wie wichtig es ist. Alle beschäftigen sich damit, viele haben eine Meinung dazu und man kommt auch viel leichter zu Informationen als früher. Wenn auch nicht immer zu den richtigen.

**Deshalb die abschließende Frage an die Expertin: Wann ist ein Essen für Sie ein gutes Essen gewesen?**

Was mir wichtig ist: Sich beim Essen Zeit zu nehmen. Bewusst zu schmecken und darüber auch zu reden. Der Mund ist zum Essen, aber vor allem auch zum Sprechen da. Und – gemeinsam – besprochene Bissen schmecken besser. So kann man recht gut herausfinden, was einem wirklich schmeckt und tatsächlich gut tut.



▲ Öfter essen, aber kleinere Portionen genießen: Die sogenannte Snackification ist für Hanni Rützler einer der neuen Essenstrends. Mehrere kleine Snacks ersetzen traditionelle Mahlzeiten wie zum Beispiel das Mittagessen.

# Die „etwas andere“ Bank

Seit über 20 Jahren steht die IBB für Weitblick, Unabhängigkeit, Menschlichkeit und Erfolg

Text: Philipp J. Schmidt Bilder: Lisa Dünser

Seit zwanzig Jahren verbindet das Internationale Bankhaus Bodensee AG (IBB) in Friedrichshafen traditionelles und nachhaltiges Bankgeschäft mit neuen, innovativen Finanzlösungen. Dabei ist die IBB nicht das, was man sich gemeinhin unter einer Bank vorstellt ...

Woran denken Sie spontan, wenn Sie den Begriff „Bank“ hören – und ganz klar ist, dass es sich nicht um das Sitzmobiliar, sondern um ein Geldinstitut handelt? Vielleicht an Bankfilialen, Bankschalter, Geldautomaten, Überweisungen und Kontoführungsgebühren? So wie Ihnen geht es vermutlich den allermeisten Menschen. „Wir sind aber die etwas ‚andere‘ Bank“, sagt Heike Kemmer, Vorständin der „Internationales Bankhaus Bodensee AG“. Das renommierte Geldinstitut mit Stammsitz in Friedrichshafen besitzt nichts von dem, was üblicherweise auf eine Bank hinweist. Die Privatbank ist mit einem anderen Geschäftsmodell außerordentlich erfolgreich – ganz ohne das „typische“ Bankgeschäft.

„Alles, was man gemeinhin mit einer Bank verbindet, verkörpern wir nicht“, erklärt Heike Kemmer. Das „Tagesgeschäft“, wie Girokonto und Geldverkehr, gibt es innerhalb der IBB nicht. Das liegt daran, dass es für diese Art des Bankings schon genügend andere gute Anbieter gibt: Seien es die Sparkassen und Volksbanken oder die „großen“ Player, wie die Deutsche Bank.

## ES KOMMT NICHT AUF DIE GRÖSSE AN

„Unser Haus ist auf dem großen Markt des Geldgeschäfts natürlich ein kleiner Player. Doch es kommt nicht auf die Größe, sondern die Agilität und Kompetenz an; denn in den Nischen, in denen wir agieren, sind wir ausgesprochen erfolgreich. Wir sind dort aktiv, wo den einen das Know-how und den anderen das Gewinnvolumen fehlt.“ Um diese Nischen auf dem weitverzweigten Markt des Bankwesens zu finden, ist vor allem eines nötig: Innovativer Geist und Schnelligkeit in den Entscheidungen. Denn nur so kann die IBB entsprechende Konzepte organisatorisch umsetzen und gute Geschäftsoptionen ergreifen. ▶



## IBB IN ZAHLEN

- Mitarbeiter: 179
- Geschäftsvolumen: 1.672,6 Millionen Euro
- Bilanzsumme: 1.512,6 Millionen Euro
- Gesamtkapitalquote: 15,2 %
- Akquiriertes und betreutes Forderungsvolumen: 1.348,6 Millionen Euro
- Kundenanlagevolumen: 720,3 Millionen Euro
- Zins- & Provisionsüberschuss: 45,1 Millionen Euro
- Standorte: Friedrichshafen, Konstanz, Radolfzell, Freudenstadt, Künzelsau und München



**IBB**  
Internationales  
Bankhaus Bodensee AG

▲ Mit dem Umzug an den neuen Standort in unmittelbarer Nähe des Flughafens hat die IBB den Schritt in eine moderne Bürowelt gewagt. Hier gibt es viele offene Arbeitsbereiche, die die Kommunikation stärken und Transparenz schaffen.

„In persönlichen Gesprächen erörtern wir gemeinsam Ziele und Wünsche unserer Kunden ausführlich und ermitteln die Renditeerwartung und Risikoneigung. Darauf aufbauend entwickeln wir eine für maßgeschneiderte Anlagestrategie – die ausschließlich auf die individuelle Lebensplanung unseres Kunden ausgerichtet ist.“

HEIKE KEMMNER, VORSTAND



▲ Heike Kemmner im Gespräch mit einem Mitarbeiter.

1996 wurde die IBB von einem internationalen Gesellschafterkreis in Friedrichshafen gegründet. Heute, knapp 20 Jahre später, halten zwei Hauptaktionäre die Anteile an der IBB: die Würth Finanzbeteiligungs GmbH in Künzelsau (94%) und die Hypo Vorarlberg Bank AG mit Sitz in Bregenz (Österreich) (6%).

#### KLEINER KUNDENKREIS, INTENSIVE BERATUNG

„Wir sprechen bewusst ein kleineres Kundensegment an: In erster Linie sind das bodenständige vermögende Privatkunden, Unternehmer und institutionelle Anleger“, erklärt Heike Kemmner. „Die IBB ist die Bank eines sehr bekannten Unternehmers für Unternehmer. Da wir selber mittelständisch sind und uns als Mittelständler verstehen, wissen wir aus eigener tag-täglicher Erfahrung, wie es den Unternehmern geht, was sie beschäftigt, was sie brauchen. Da sind wir einfach näher dran, als viele andere.“ Ein Grund dafür, dass der Kundenstamm immer weiterwächst. „Wir werben nicht – sondern werden von unseren Kunden weiterempfohlen.“

Die direkte Nähe zum Kunden, ein gewachsenes Vertrauensverhältnis und eine langfristige Kundenbeziehung, sind der Vorständin besonders wichtig. Ein Grund dafür, warum ein IBB-Finanzberater nur ein Bruchteil an Klienten eines Sparkassenberaters betreut, denn die Vermögensstrukturen der Kunden sind oftmals komplex. Es geht um Stiftungen, Privat-, und Firmenvermögen: Da braucht es eine genauere Betrachtung und Analyse. In diesem Kundensegment gibt es eben keine „Standardlösungen“.

#### UNABHÄNGIG UND FREI

Eine besondere Stärke ist dabei die Unabhängigkeit von Produkten und Anbietern. Die IBB emittiert aus Prinzip keine eigenen Finanzprodukte und übernimmt keine vorgegebenen Anlagestrategien: „Denn nur so können wir unseren Kunden stets die Lösungen präsentieren, die für ihre persönlichen Ziele am besten geeignet sind. Nur wer wirklich frei ist, kann auch frei beraten und so den besten Weg zum gesteckten Ziel finden“, weiß Heike Kemmner.



▲ Liebe zur Kunst: Im Gebäude gibt es wechselnde Werke aus der Sammlung Würth zu betrachten.

Das ist eine Besonderheit – ganz zum Wohle und im Sinne der Kunden: „Wer eigene Produkte hat, will sie durch ihre Berater auch verkaufen. Denkbar wäre, dass Kunden dann zu Produkten geraten wird, die nicht ganz ideal für sie sind, weil es natürlich auch Provisionen für die Berater gibt.“

#### VERMÖGEN ÜBER GENERATIONEN BEWAHREN

„Erfahrung und Sensibilität sind in unseren Geschäftsfeldern richtungsweisende Ratgeber. Ganz besonders, wenn es um den Erhalt familiärer Vermögenswerte und Unternehmen über Generationen hinweggeht – da sind wir uns unserer Verantwortung ganz besonders bewusst. Unser Ziel sind dabei stets maßgeschneiderte Anlagemodelle, die wir sorgfältig mit unseren Kunden auswählen und kontinuierlich begleiten.“

In persönlichen Gesprächen erörtern die Berater die Ziele und Wünsche ausführlich und ermitteln die Renditeerwartung und Risikoneigung. Darauf aufbauend entwickelt die Bank eine maßgeschneiderte Anlagestrategie, die ausschließlich auf die individuelle Lebensplanung des Kunden ausgerichtet ist. „Erfolg – gerade auch wirtschaftlicher – wächst durch Kontinuität und partnerschaftliches Miteinander“, so Heike Kemmner.

Die IBB definiert für ihre Arbeit drei Geschäftsbereiche: Private Banking, Firmenkunden und das Feld der Gewerblichen Immobilien. In den kommenden Ausgaben der Pause werden wir die Geschäftsbereiche einzeln vorstellen und zeigen, warum die IBB die etwas andere Bank ist.



Reinhold Würth

... der „Schraubenkönig“, wurde 1935 in Öhringen geboren. Sein Vater gründete 1945 eine Schraubengroßhandlung in Künzelsau. Nach dessen frühen Tod übernahm er im Alter von nur 21 Jahren die Geschäftsführung des kleinen Unternehmens – aus der regionalen Firma machte er in den darauffolgenden Jahrzehnten ein global agierendes Unternehmen. Heute arbeiten 77.080 (!) Menschen für die Würth Group, die 2018 13,6 Milliarden Euro umsetzte. Reinhold Würth ist seit 1956 mit seiner Frau Carmen verheiratet und hat mit ihr drei erwachsene Kinder. Der 84-jährige ist trotz seines hohen Alters kein bisschen müde: Noch heute ist er unternehmerisch für sein Lebenswerk unterwegs, so auch in Friedrichshafen in „seiner IBB“, wie er gerne sagt. Zuletzt anlässlich des Umzugs der Bank in ihr neues Gebäude. Neben seiner unternehmerischen Leistung ist Würth einem breiteren Publikum als Förderer von Kunst und Kultur bekannt geworden. Die „Sammlung Würth“ gehört zu den bedeutendsten europäischen Privatsammlungen, die abwechselnd in einem seiner dreizehn Museen gezeigt wird.



## 3 FRAGEN AN

HEIKE KEMMNER,  
VORSTAND  
DER IBB FRIEDRICHSHAFEN

#### WAS IST IHRE PHILOSOPHIE?

„Wir sind die Bank eines Unternehmers und dadurch wirklich unternehmerisch geprägt. Wir verstehen die Bedürfnisse, Zwänge und Ziele unserer unternehmerischen Kunden. Wir als Bank und unsere Kunden haben den gleichen Antrieb!“

#### WAS IST IHRE VISION?

„Wir sind die andere Bank. ‚Anders‘ sein heißt für uns, neue Lösungen, neue Wege und neue Produkte im Sinne unserer Kunden zu finden. Konkreter: dass wir uns wortwörtlich ständig neu erfinden müssen. Die IBB wird daher auch künftig als Schnellboot, nicht als Tanker agieren. Denn so können wir unseren Kunden immer die maßgeschneiderten Finanzlösungen bieten, die sie wirklich brauchen.“

#### WAS IST IHR ERFOLGSGEHEIMNIS?

„Wir sagen nicht nur, dass wir Spezialisten sind, wir verhalten uns auch so. Wir können als Bank in unserer Größe nur bestimmte Leistungen hervorragend und besser erbringen, als andere. Und das machen wir auch. Wir fokussieren uns auf unsere wirklichen Stärken – wir wissen was wir können.“



▲ Barriquekeller Hofkellerei.

Reserve 300 in edler Verpackung. ▶



## Hofkellerei des Fürsten von Liechtenstein

Zur **fürstlichen Domäne** zählen die **Hofkellerei** und das **Schloss des Fürsten von Liechtenstein** in **Wilfersdorf** im **nordöstlichen Niederösterreich** sowie die **Hofkellerei** mit der **kellereigenen Vinothek** und dem **Restaurant Torkel** in **Vaduz, Liechtenstein**.

Die **erstklassigen Reblagen**, die **klimatischen Vorzüge**, das **Know-how** und das **Streben nach höchster Qualität** garantieren **Jahr für Jahr** erlesene **Spitzenprodukte**. **Ausschließlich** beste **Traubenqualitäten** gelangen zur **Weinbereitung** in die **eigenen Kelleranlagen**. **Vortreffliche Weine** und **wahre Raritäten** kommen in den **Verkauf**.

2019 feiert das **Fürstentum Liechtenstein** sein **300-jähriges Bestehen**. Zur **Feier des Jubiläums** wurde **gemeinsam mit I.D. Prinzessin Marie** von und zu **Liechtenstein** die **einmalige und aussergewöhnliche Cuvée Reserve 300** **vinifiziert**.

Die auf **500 Bouteillen** limitierte **Abfüllung** vermählt die **höchsten Qualitäten** des **österreichischen Zweigelt**, für **18 Monate** in **französischen Barriques** gereift, mit der **Eleganz** und **klaren Lebendigkeit** des vom **kühlen Rheintal** geprägten **Pinot Noir** aus **Liechtenstein**. **Kräftiges Rubinrot**, **einladende Kirschfrucht** mit **Waldbeernoten** und **reife Aromatik** kennzeichnen diesen **besonderen Wein**, der sich **herrlich zu dunklem Fleisch, Wild** und **Käse** genießen lässt. Die **exklusive Abfüllung** ist in der **Hofkellerei** in **Vaduz** erhältlich.

Die, vor allem für ihre **Chardonnays** und **Pinot Noirs** bekannte, **Hofkellerei** in **Vaduz** bietet mit dem **Rebberg Herawingert** einen der **beeindruckendsten Orte** im **Fürstentum**. Nach einem **Spaziergang**

durch die **alten Rebstöcke** vor der **dramatischen Gebirgskulisse** mit **Blick zum Schloss**, lässt es sich dort **hervorragend degustieren** und **vielen über die jahrhundertealte Tradition** der **fürstlichen Weine** erfahren.

Ein **Besuch** im vom **Guide Michelin** mit einem **Stern** und **Gault-Millau** mit **zwei Hauben** ausgezeichneten und **direkt am Rebberg** gelegenen **Restaurant Torkel** verbindet das **Erlebnis Wein** mit **saisonal** und **lokal inspirierter Küche**.

Auch die **österreichische Hofkellerei**, **rund 40 Minuten nördlich** von **Wien** ist einen **Besuch** wert. Hier trifft **moderne Verarbeitung** auf **traditionelle Lagerung**. In **500 Jahre alten Kellergewölb**en, die **Reblagen Karlsberg** und **Johannesberg** befinden sich seit dem **15. Jahrhundert** im **Familienbesitz**. Ein **markantes, eher kühles Klima** und **fruchtbare Lössböden** prägen das **Terroir** der **Region** und bringen **charakteristische Weine** mit **feiner Säure** hervor.

▼ Weinlese im Herawingert in Vaduz.



### Kontakt und Informationen:

Hofkellerei des Fürsten von Liechtenstein | [www.hofkellerei.com](http://www.hofkellerei.com)



## ALWAYS ON UND AUCH MAL OFF.

**DER VOLVO XC40 MIT WIFI-HOTSPOT.  
JETZT AB € 32.800,-**

Perfekt für die **Straßen der Stadt**, jederzeit bereit für ein **echtes Abenteuer** abseits des **Weges**: Der **Volvo XC40 SUV** mit **induktiver Ladestation** fürs **Smartphone**, **Pilot Assist** für **unterstütztes Fahren** bis **130 km/h** und **Volvo On Call**.

Kraftstoffverbrauch: 4,8 – 7,1 l/100 km, CO<sub>2</sub>-Emissionen: 127 – 166 g/km. <sup>1</sup> Alle Preise sind unverbindlich empfohlene Richtpreise in Euro inkl. NoVA und 20 % MwSt. Symbolfoto. Irrtümer, Druckfehler und Änderungen vorbehalten. Stand: April 2019.

AUTOHAUS  
**niederhofer**

Achpark, Dammstraße 4  
6923 Lauterach  
05574 72223

Königshofstraße 25  
68000 Feldkirch  
05522 90960

[www.volvocars.at/niederhofer](http://www.volvocars.at/niederhofer)

## Höhenflug durch die Aromenwelt im Einstein Gourmet

Seien Sie zu Gast bei den Aufsteigern des Jahres 2019!

In atemberaubender Weitsicht über die Dächer der Galusstadt lädt das Einstein Gourmet zu einem kulinarischen Höhenflug ein. Die Doppelspitze Sebastian Zier und Moses Ceylan (18 Punkte Gault-Millau und 2 Sterne Michelin) ist vom Schlemmer Atlas als auch vom Gault-Millau als Aufsteiger des Jahres 2019 ausgezeichnet worden und zaubert für Sie ein Geschmackserlebnis auf den Tisch.



### Enthaltene Leistungen:

- 4-Gang Menü im Einstein Gourmet
- Willkommensgetränk in der Einstein Bar
- Übernachtung im erholsamen Comfort Doppelzimmer oder Superior Doppelzimmer
- Upgrade in die nächsthöhere Kategorie
- Ausgewogenes Frühstücksbuffet
- Eintritt in den Fitnesspark mit Spa
- Buchbar Dienstag bis Samstag

**Einzelzimmer ab CHF 350.00**

**Comfort Doppelzimmer ab CHF 580.00**

### EINSTEIN ST.GALLEN

Hotel Congress Spa, Berneggstrasse 2, 9000 St. Gallen, Schweiz, Tel. +41 71 227 55 55, hotel@einstein.ch, www.einstein.ch

**Quöllfrisch!**  
traditionell schweizerisch

Appenzeller Bier  
OFFIZIELLER PARTNER VON  
SCHWEIZ TOURISMUS

www.quoellfrisch.ch

### Erfrischender Genuss über den Wolken

Mit quöllfrischem Wasser aus dem Alpstein wird im Dorf Appenzell ein besonderes Bier gebraut. Beseelt mit echten Schweizer Qualitäten: tiefgründig, unverfälscht und ehrlich.

[www.quoellfrisch.ch](http://www.quoellfrisch.ch)

**APPENZELLER BIER**

Appenzeller Bier  
Offizieller Partner von  
Schweiz Tourismus



Schweiz  
genussvoll

**halterpersonal**  
wir finden & verbinden.

*Wohin Sie auch fliegen,  
wir sorgen für beste  
Aussichten auf dem  
Schweizer Arbeitsmarkt.*

Jetzt Bewerbungsunterlagen zusenden.  
[halterpersonal.ch](http://halterpersonal.ch)

halter personal consulting gmbh alte landstrasse 106 ch-9445 rebstein t +41 71 777 60 00 info@halterpersonal.ch

# Wunderliches Wien

THOMAS WUNDERLICH TRIFFT  
DEN UNTERNEHMER **CHRISTOPH KOMATZ**  
AN SEINEM LIEBLINGSPLATZ



## Thomas Wunderlich

Der gebürtige Lustenauer Thomas Wunderlich ist Redakteur beim Hitradio Ö3 und porträtiert für das Boardmagazin Vorarlberger in Wien. Er ist verheiratet mit der ORF-TV-Journalistin Susanne Schnabl („Report“). Die beiden haben zwei Kinder und leben in Wien.

**Ich bin:** Stehaufmännchen und leidenschaftlicher Bastler.

**Das treibt mich an:** Das Gefühl, einen Holzschuh zu tragen, den Menschen in der Stadt näherzubringen.

**Veränderungen sind:** manchmal fast nicht zu bewältigen und manchmal einfach ein Geschenk.

**Das vermisse ich in Wien am meisten:** Die Möglichkeit in 30 min auf einem g'hörigen Hang Skifahren zu können.

**Mein liebstes Reisesouvenir:** Ein T-Shirt vom Flohmarkt in New York – 10 Jahre alt – bis heute nichts Vergleichbares gefunden.

thomaswunderlich.at



## VVILD

In der Obkirchergasse, nahe des Sonnbergmarktes im 19. Bezirk, hat er ein kleines Souterrain-Geschäftslokal mit viel Liebe und Aufwand renoviert. Wenn man das Hindernis der sperrigen Schiebetüre überwindet, kommt man in ein minimalistisches und doch „saugemütliches Gschäftle“. An der Wand hängt eine große schwarzweiß Fotografie aus dem Vorarlberger Landesmuseum, das den Bezug zur Herkunft der Holzschuhe herstellt. Eine 15 cm dicke Altholzplatte wurde zur Verkaufstheke umfunktioniert. Stufen aus Holz laden zum Verweilen und Probieren ein. Außer der Zumtobel Beleuchtung weist hier nichts mehr auf die ehemalige Verbindung zur Finanzwelt hin. Nicht selten kommen Freunde und Kunden einfach nur auf ein Gespräch mit dem Geschäftsherrn und einen (köstlichen) Espresso oder auf ein Glas Prosecco vorbei.

vvild | Obkirchergasse 41 | 1190 Wien | [www.vvild.at](http://www.vvild.at)

## Christoph Komatz

... wurde 1968 in Lustenau/Vorarlberg geboren. 1987 machte er Matura – danach Studium der Handelswissenschaften in Wien. Controlling und Finanzleitung in verschiedenen Positionen – unter anderen Leitung Konzerncontrolling bei RHI und CFO bei Tridonic (Teilkonzern von Zumtobel). Nach dem Tod seiner Frau widmet er sich dem gemeinsamen Projekt coole Holzschuhe für die Stadt zu entwickeln. 2018 eröffnete er ein Geschäft in der Obkirchergasse in Wien 19. Er hat vier Kinder und lebt mit seinen zwei Jüngeren und seiner Freundin in einem Patchwork-Haushalt.



# 8 gute Gründe für Mallorca

Warum Sie Ihren Herbsturlaub auf den Balearen verbringen sollten!

Text: Cosima Eberle

Die Blätter der Bäume färben sich orange-rot, die Tage werden kürzer, die ersten Kürbisse werden geschnitten – es ist Herbst. Das bedeutet leider auch, dass die Temperaturen sinken und der Himmel sich oft trüb und grau färbt.

Wie schön es jetzt wäre, am Strand zu liegen und malerische Plätze zu erkunden, während einem die Sonne auf den Rücken scheint. Und das alles ohne ewig auf einen anderen Kontinent fliegen zu müssen ...

Das schreit nach einer Reise nach Mallorca! Die beliebte Insel ist ein idealer Ort, um dem kalten, mitteleuropäischen Herbst zu entfliehen. Und sie hat Einiges zu bieten, denn Mallorca ist nicht nur Ballermann 6, Schinkenstraße und Jürgen Drews. Besonders im Herbst hat die Baleareninsel ihren Reiz: Wir haben acht Gründe gefunden, warum Sie gerade in dieser Jahreszeit Urlaub auf Mallorca machen sollten!

Palma



**1** In nur zwei Stunden mit der People's zurück in den Sommer: Mit Temperaturen zwischen 24 und 30 Grad im Oktober bringt die Insel in Ihnen wieder das Sommerfeeling zurück. **Abflüge ab St.Gallen-Altenrhein jeweils freitags und sonntags.**



**2**

Die Hauptsaison ist endlich vorbei. Sie können Mallorca ganz entspannt genießen und erkunden. Und das ohne eine Masse von Menschen, die dasselbe wollen.



**3**

Nebensaison bedeutet leere Strände. Neben ein paar wenigen Touristen und Einheimischen können Sie sich bei Wassertemperaturen um die 22 Grad bis in den November hinein in den Wellen des Mittelmeers austoben. Da kommt auch das heimische Wellenbad nicht mit!

**4**

Sie können die Olivenernte auf der wunderschönen Insel miterleben. Bauern, die kräftig ihre Olivenbäume schütteln und in fleißiger Handarbeit die kleinen Früchte ernten und pressen. Es gibt sogar die Möglichkeit, das frisch produzierte Öl zu verkosten. Das klingt doch nach einem Paradies für alle Feinschmecker!



**5**

Der Herbst eignet sich perfekt, um schöne Wandertouren zu machen. Zum Beispiel in die Serra de Tramuntana, ein Gebirgszug im Nordwesten Mallorcas. Der wurde wegen seiner tollen Landschaft sogar 2011 zum UNESCO-Welterbe erklärt. Wandern Sie durch seine schönen Bergdörfer Valldemossa, Deià und Sóller und genießen Sie die Region, in die sich nur wenige Reisende „verirren“.

**6**

Mallorca gilt als das Radfahrparadies. Besonders in der Nebensaison bieten die milderen Temperaturen und sanfte Berge die perfekten Bedingungen, um die Baleareninsel auf zwei Rädern zu erkunden. Noch spannender wird es mit E-Bikes, die Sie überall ausleihen können.



**»WENN DU DAS PARADIES ERTRAGEN KANNST, DANN KOMM NACH MALLORCA!«**

US-Schriftstellerin Gertrude Stein



Schlagen Sie zu: Herbstzeit ist Schnäppchenzeit! Bei Hotels, Flügen und Mietwagenbuchungen können Sie in der Nebensaison ganz schön sparen.



**8**

Buen appetito! Wenn der Sommer vorbei ist, schmeckt Mallorcas Küche am besten. In der Hauptsaison ist es für die deftige mallorquinische Küche einfach viel zu heiß. Wenn die Temperaturen wieder ein angenehmes Level erreichen, können Sie sich mit kräftigen Fisch- und Fleischtopfen, Tapas und natürlich einem hervorragenden Insel-Wein verwöhnen lassen.

## Wiener Adventzauber ab 16. November 2019!

Mit High Life Reisen bequem ab Altenrhein

Adventszeit ohne Weihnachtsmarkt? Nicht auszudenken! Der Besuch auf einem Christkindlmarkt gehört doch einfach dazu: Kinderaugen fangen an zu leuchten. Es duftet nach Bratäpfeln, Zimtsternen und kandierten Früchten. Der Punsch ist heiß, stark und köstlich. Die Maroni und die Zuckerwatte schmecken immer noch genauso gut wie man es aus der Kindheit in Erinnerung hatte. Die kleinen Holzbuden stehen dicht an dicht und sind bunt geschmückt. Lichterketten, Engel und rote Mützen haben jetzt Hochsaison. Überall ertönt stimmungsvolle Musik. Nur allzu gern lässt man sich vom vorweihnachtlichen Treiben mitreißen.

Und wo könnte man die Adventszeit besser genießen, als in einer Stadt wie Wien, die mit ihrer romantischen Architektur und nostalgischen Einflüssen selbst die beste Kulisse für das weihnachtliche Treiben bietet? Ab dem 16.11.2019 hüllt sich die Stadt wieder in weihnachtlichen Glanz und strahlt diesen besonderen Zauber aus, dem man sich nur schwer entziehen kann.

Die Schlösser Schönbrunn und Belvedere bieten einen herrlichen Hintergrund für zwei traditionelle Christkindlmärkte, auf denen Kunsthandwerk, wunderschöne Dekorationen und handgefertigter Schmuck im Vordergrund stehen. Turmbläser und Chöre versetzen die Besucher in eine besinnliche Stimmung. Etwas lebhafter geht es beim Wiener Adventszauber am Rathausplatz zu: hier findet man Kitsch und Kommerz genauso wie liebevoll selbstgemachte Geschenke, Spielzeug, Christbaumkugeln und Kerzen. Auch für die kulinarische Stärkung ist gesorgt, neben den traditionellen Weihnachtsschmankerln gibt es viele Spezialitäten aus aller Welt. In den engen Gassen des schönen Biedermeier Viertels Spittelberg drängen sich viele kleine bunte Stände aneinander. Hier werden Keramikwaren, Holzspielzeug, Schmuck und andere zauberhafte Kleinigkeiten angeboten.

In Wien findet man einfach alles was das Weihnachtsmannherz höher schlagen lässt.



Mit High Life Reisen kommen Sie ganz rasch und günstig ab Altenrhein nach Wien:

- 3 Tage / 2 Nächte inklusive Flug
  - High Life Erlebnispaket
  - Übernachtung im Hotel Josefshof am Rathaus mit Frühstück
- ab 446,- EUR pro Person

Top:  
Im inkludierten Erlebnispaket  
sind 2 Top-Sehenswürdigkeiten  
sowie eine Hop-on Hop-off  
Stadtrundfahrt inklusive!

**HIGH LIFE**  
REISEN

Ausführliches Programm, Buchung und Information bei High Life Reisen:

High Life Reisen, Im Buch 1, Am Garnmarkt, A-6840 Götzis, Tel. +43 5523/649500 und im Reisebüro am Flughafen Altenrhein Tel. +41 718866088, info@highlife.at, www.highlife.at



VALUES WORTH SHARING

«Die LGT hilft uns,  
mehr aus unserem  
Talent zu machen.»

LGT Young Soloists, unterstützt von LGT seit 2013

**LGT**

Private  
Banking

lgt.at/values

# TRICK OR TREAT!



Wenn die Kürbisfratzen wieder im Dunkeln leuchten und die Kinder fröhlich von Tür zu Tür ziehen, um mit Nachdruck „Süßes oder Sauer“ zu verlangen, dann ist wieder Halloween. Längst ist die Nacht vor Allerheiligen auch hierzulande bei kleinen Geistern, Monstern und Hexen fest im Kalender vorgemerkt. „Kommt alles aus Amerika“, lautet mancherorts die Kritik an diesem „importierten“ Festtag. Dabei hat Halloween in Wahrheit mehr zu tun mit den Rübengeistern, die im deutschsprachigen Raum bekannt sind, als mit den Kürbissen, die heute überall auf der Welt verziert werden.



## TRADITION AUS DER FERNEN HEIMAT

Ihr Halloween haben die US-Amerikaner selber importiert. In Irland feierten die Kelten schon vor tausenden von Jahren am 31. Oktober den Jahreswechsel mit einem Fest namens „Samhain“. Weil in der letzten Nacht des Jahres angeblich die Geister unterwegs waren, versuchte man sie mit Speisen wohlgesonnen zu stimmen. Schnell kamen dann Zeitgenossen auf die Idee, sich als Geister zu verkleiden und nach Gaben zu verlangen.

## ALS DIE KÜRBISSE NOCH RÜBEN WAREN

Eigentlich spielten auch bei Halloween Rüben eine entscheidende Rolle, nicht Kürbisse. In Irland hölte man Rüben aus, stellte eine Kerze hinein und lief damit wie mit Laternen umher. Damit ist der Brauch nah dran am „Rübengeistern“, das in bestimmten Regionen Deutschlands, Österreichs und der Schweiz Tradition hat. Auch beim „Rübengeistern“ ziehen die Kinder umher und verlangen Süßes, verkleiden sich aber nicht.

## HAUPTSACHE MAN VERKLEIDET SICH!

Im deutschsprachigen Raum spielte Halloween praktisch keine Rolle, bis im Januar 1991 der Zweite Golfkrieg ausbrach. In ganz Europa wurden daraufhin viele Karnevalsfeiern abgesagt. Die Fastnacht fiel aus. Um ihre Verluste aufzufangen, kam die Branche auf die Idee, Halloween als alternatives Verkleidungsfest zu etablieren. Das zahlt sich mittlerweile trefflich aus.



## ALLES EIN GESCHÄFT

In den USA klingeln zu Halloween kräftig die Kassen. Mehr als sieben Milliarden Dollar (!) geben die Amerikaner Jahr für Jahr für Kostüme, Süßigkeiten und Partys aus. Nur zum Weihnachtsfest wird noch mehr Geld in Umlauf gebracht.



## THE NIGHT, HE CAME HOME

Sucht man bei Google nach „Halloween“, so bekommt man zuerst den Wikipedia-Artikel zur gleichnamigen Filmreihe vorgeschlagen. Seit sich der unheimliche Serienkiller Michael Myers 1978 zum ersten Mal die weiße Maske überstülpte und mit einem langen Messer unbedarfte Teenager meuchelte, prägt die Horrorfilmreihe für viele das Bild von Halloween. Der erste Teil gilt heute als Klassiker des Genres. Die berühmte Maske des Mörders basiert übrigens auf dem Gesicht von William Shattner alias Captain Kirk von der Enterprise!



# KÜRBIS IST NICHT GLEICH KÜRBIS

Er ist das Gemüse des Herbstes: Der Kürbis. Als Speisekürbis in der klassischen Suppe, anderen kulinarischen Variationen oder ausgehöhlt, geschnitten und gestaltet als Zierkürbis samt brennender Kerze im Inneren. Welche Sorte sich für Topf oder Deko eignet, erfahren Sie hier:

**BUTTERNUSS**

- 200 Gramm bis 2 Kilogramm
- nussig-buttrig mit dezenter Süße; zartes und cremiges Fruchtfleisch
- Speisekürbis; eignet sich gut für Pürees, Suppen oder zum Einlegen

**EARLY HARVEST**

- 6 bis 8 Kilogramm
- nussig-mild; festes und saftiges Fruchtfleisch
- Speise-, Schnitz- und Zierkürbis; eignet sich gut für Chutneys, Suppen oder Süßspeisen

**HOKKAIDO**

- 1 bis 2 Kilogramm
- süßlich mit nussigen Aromen; saftiges und faserarmes Fruchtfleisch
- Speisekürbis; eignet sich gut für Suppen, Pürees oder Risotto

**SPAGHETTI-KÜRBIS**

- bis zu 2 Kilogramm
- mildes Aroma; sein Fruchtfleisch zerfasert in „Spaghettis“
- Speisekürbis; eignet sich gut für Aufläufe

**PATISSONS**

- 500 Gramm bis 1 Kilogramm
- mildes Aroma mit feiner Süße
- Speise- und Zierkürbis; eignet sich gut zum Einlegen

**MUSKATKÜRBIS**

- bis zu 40 Kilogramm
- würzig-aromatisch; faseriges Fruchtfleisch
- Speisekürbis; eignet sich gut für Suppen, Aufläufe oder Omelett

**BISCHOFSMÜTZE**

- 1 bis 2 Kilogramm
- würzig-aromatisch mit feiner Süße; festes und saftiges Fruchtfleisch
- Speise- und Zierkürbis; eignet sich gut für Suppen, zum Grillen oder Anbraten

## Impressum

**Herausgeber:**  
Altenrhein Luftfahrt GmbH,  
Office Park 3, Top 312,  
1300 Flughafen Wien | Österreich

**Umsetzung:**  
Silberball Bregenz, Strategische  
Markenberatung & Kreation,  
www.silberball.com

CONTUR GmbH & Co. KG,  
www.agentur-contur.com

**Konzept:**  
CONTUR | Michael Dünser

**Redaktion:**  
CONTUR | Philipp J. Schmidt,  
Peter Meisterhans, Cosima Eberle,  
Thomas Wunderlich

**Gestaltung:**  
Silberball Bregenz | Sabine Blaser

**Projektleitung:**  
CONTUR | Ann-Kathrin Ritzler

**Fotos:**  
Peoples: S. 3, 10  
Lisa Dünser: S. 4-7, 13-17, 24-27,  
29-30, 31  
Rheintaler Wirtschaftsforum: S. 23  
FFA-Museum Altenrhein: S. 5  
Udo Mittelberger: S. 20  
Linau Tourismus/ Hari Pulko: S. 20  
Insel Mainau/ Peter Allgaier: S. 20  
Michael Schneyer: S. 21  
Eventschiff MS Sonnenkönigin: S. 21  
Internationales Bankhaus Bodensee:  
S. 28, 31  
Thomas Wunderlich: S. 36-37  
Shutterstock: S. 1, 38-39, 42-43

**Druck:**  
Holzer Druck und Medien, Weiler im  
Allgäu. Gedruckt auf Designoffset  
brillantweiß.

**Anzeigen Österreich:**  
Silberball Bregenz  
bregenz@silberball.com

**Anzeigen Schweiz/Liechtenstein:**  
Creative Service  
kunde@creativeservice.li

PAUSE ist das Bordmagazin der  
People's Air Group.

Die nächste Ausgabe erscheint am  
1. Dezember 2019.



 vorarlberg museum, Bregenz

**HYPO**  
VORARLBERG

# LÄNDLE. KLINGT NIEDLICH, WENN MAN NICHT DIE KONKURRENZ IST.

## WER VIEL VORHAT, KOMMT ZU UNS.

Viele regionale Unternehmen schätzen die Hypo Vorarlberg für ihre Finanzexpertise. Und für die Menschen, die sie täglich unter Beweis stellen: Exzellente Berater, die die internationalen Märkte genauso gut kennen wie Ihre Nachbarschaft. Bleibt eigentlich nur noch die Frage: Was planen Sie Großes?

Hypo Vorarlberg – Ihre persönliche Beratung in Vorarlberg, Wien, Graz, Wels und St. Gallen (CH).  
[www.hypovbg.at](http://www.hypovbg.at)