

PAU^se

DAS BORDMAGAZIN DER PEOPLE'S VIENNALINE

No 34 | Juli_August 2016



Alpenpanorama

Dreitägige Wanderung in der Westschweiz

Frei-Zeit

Wiener Gastgarten-Tour

Kulinarisches Highlight

Starkoch bringt israelisches Lebensgefühl an die Donau

RHEINGOLD

EDELMETALLHANDEL

NUMISMATIK

VERMIETUNG VON
SCHLISSFÄCHERN UND
TRESOREN

ZOLLAGER

MEINE EIGENE
WÄHRUNG

WWW.RHEINGOLD-EDELMETALL.COM

Das Titelbild dieser Ausgabe ist in Wien entstanden. Thomas Wunderlich zeigt, dass man auch mitten in der Großstadt wunderbar entspannen kann. Das Foto wurde im Votivpark beim Schottentor aufgenommen.



Endlich Sommer! Doch wohin mit der aufkeimenden Unternehmungslust? Dem zunehmenden Bewegungsdrang? Besser in die Ferne schweifen, oder das Gute im Naheliegenden suchen? Für People's Fluggäste stellt sich zumindest die letzte Frage nicht. Denn südliche Sandstrände und schattige Wiener Gastgärten rücken durch die leichte Erreichbarkeit des Business-Airports St. Gallen-Altenthein in Steinwurf-Nähe. Die Formel „Zuhause abfliegen“ bringt es auf den Punkt.

Doch egal, ob Sie Ihren Urlaub auf Balkonien, in den Schweizer Bergen, im Guesthouse Vienna im 1. Bezirk oder gar im Büro (wir wünschen es Ihnen nicht!) verbringen – stellen Sie sicher, dass Sie die richtige Lektüre dabei haben. Sei es ein Roman für den Liegestuhl oder ein handlicher Reiseführer für den City-Trip. Eine Leseprobe aus „Zeit für Wien“ finden Sie wie immer weiter hinten in diesem Magazin.

Übrigens: Auch die „PAUSE“ selbst dürfen Sie mitnehmen. Sie passt in jede Reise- und Aktentasche und sprüht förmlich vor sommerlichen Inspirationen.

ZUHAUSE

- 05 Alpenpanorama**
Wandern in der Westschweiz
- 08 Heimspiel**
Vier Fragen an People's-Stammgast Rudolf Lürzer
- 09 Hörgenuss und Gaumenschmaus**
Der Festspielabend beginnt im Paul's
- 11 Fischers Fritz**
Zu Gast im Engel in Hard
- 12 Süßes Leben**
Der Sonnenhof ist ein Stück Himmel auf Erden

WIEN

- 13 Genuss auf Bestellung**
Gastfreundliche Nachforschungen im Guesthouse Vienna
- 14 Herr der Ringe**
Thomas Wunderlich trifft Peter Mennel
- 16 Frei-Zeit**
Wiener Gastgarten-Tour
- 18 Starkoch**
Eyal Shani und sein Miznon
- 21 Wiener Art**
Ausstellungstipps von Philipp Konzett

PEOPLE'S

- 22 Willkommen an Bord**
Die People's-Crew stellt sich vor
- 23 News im Juni**
News, Flugplan und Bordmenü

SOMMER

- 25 Sardinien**
Küsten, die unsere Sinne küssen
- 28 Sonderthema Bildung**
Eine Investition in die Zukunft



Aussicht ins Paradies

*Eine unvergessliche
Sterneküche
an einem der speziellsten
Orte der Welt.*

★ PARK HOTEL
★ SONNENHOF
★ SUPERIOR
★



Liechtenstein · T +423 239 02 02
www.sonnenhof.li

Vlow

8. Okt 2016

Besser
Anfangen!

Vlow!
w!
w!

Festspiel
haus
Bregenz

Bjarke Ingels
Lava Design
Gourdin-Müller
Jangled Nerve
ifgroup
Dark Horse
Studio Feixen
u.v.m.
Moderiert
von
Clemens
Theobert
Schedler

Mehr
Informationen:
www.vlow.net



Wandern auf dem Alpenpanoramaweg

IN DREI TAGEN VON GRUYÈRES NACH LAUSANNE

Text: Monika Feldmann

Der Name ist Programm: Auf dem Alpenpanoramaweg, der in 30 Tagesetappen quer durch die Schweiz führt, wandert man stetig mit Blick auf die Alpen. Viel Abwechslung bietet die Route von Gruyères nach Lausanne: vorbei am mächtigen Moléson, über die Narzissenfelder oberhalb des Lac Lèman, durch die Weinberge des Lavaux bis ins mondäne Lausanne.

Am Fuß der Voralpen besticht das mittelalterliche Städtchen Gruyères mit seinem Charme und seiner malerischen Architektur. Die alte Grafenresidenz hat sich ihre Ursprünglichkeit bewahrt, stolz thront auf dem Hügel das Schloss Greyerz, ihm zu Füßen die idyllischen Häuser der Ortschaft. Es lohnt sich in diesem Bilderbuchstädtchen zu verweilen und so übernachten wir im Hotel de Gruyère.

Der SwissTrails-Kurier holt in der Früh unser Gepäck ab und wir machen uns unbeschwert auf zur ersten Tagesetappe – mitsamt einem großen Stück Käse aus der örtlichen Schaukäserei im Rucksack. Den mächtigen Moléson vor Augen lassen wir alsbald Gruyères hinter uns und der Anstieg nach Plan Francey treibt erste Schweißperlen auf die Stirn. Die prächtige Alpenlandschaft und der moderat ansteigende Weg lassen uns die 700 Höhenmeter gut bewältigen. Von Plan Francey aus kann man per Seilbahn auf den markanten Kalkberg Moléson fahren, doch wir entscheiden uns für eine gemütliche Rast auf dem Bergsattel und lassen uns einen Gipfelschnaps schmecken.

Entlang der Nordwestflanke des Moléson führt der Weg weiter. Im Frühjahr liegen hier noch letzte Schneefelder und die Querung sollte mit gutem Schuhwerk bewältigt werden. Weiter geht es hinab ins waldreiche Voralpenland von Les Paccots. Unser Tagesziel ist in Les Rosalys erreicht, nach insgesamt fünf Stunden, 965 Höhenmeter aufwärts und 700 Höhenmeter abwärts. So treffen zwei müde und zufriedene Wanderer im Hotel les Rosaly ein, eine wunderbar gemütliche Holzhütte. Zum Abschluss des Tages werden wir hier mit einer traditionellen Spezialität verwöhnt – Macaroni mit Rahm, Käse, Zwiebeln und Speck, gegessen wird mit riesigen Holzlöffeln – en Guete!



Gruyère Käse

400 Liter frische Rohmilch werden zur Herstellung eines Laibes Gruyères Käse mit einem Gewicht von 35 kg benötigt. Die Kühe, die diesen hochwertigen Rohstoff liefern, ernähren sich im Sommer von Weidengras und werden im Winter mit Heu gefüttert.



3 Monate werden die Gruyères Laibe im Keller des Käasers gelagert, danach werden sie in die Reifungskeller transportiert. Dort reifen sie während 5 bis 18 Monaten langsam bei 15 °C und einer Luftfeuchtigkeit von 90 Prozent.

4000 bis 7000 Käselaibe werden je nach Jahreszeit bei 12 bis 18 °C in den Kellern der Käserei von Gruyères gelagert.





Von den Weinbergen des Lavaux blickt man auf den Genfersee. Am nordöstlichen Ufer des Lac Léman liegen die Städte Montreux und Vevey, die sogenannte Waadtländer Riviera, die umrahmt wird vom herrlichen Panorama der umliegenden Berge.

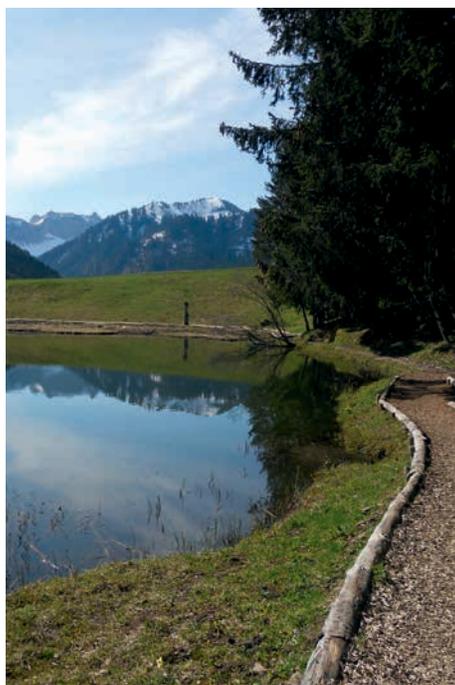
5000 JÄHRIGER BERGSEE

Ausgeschlafen geht's am nächsten Tag bei strahlendem Sonnenschein weiter. Wir machen einen kleinen Abstecher zum Lac des Joncs, ein idyllisch gelegener 5000 jähriger Bergsee, in dem sich die gegenüberliegenden Bergspitzen spiegeln. Über saftige Wiesen führt der Weg weiter, hinab zur Passerelle Fègire und auf der anderen Seite hinauf, vorbei an Alpwirtschaften geht es zum östlichen Hang von Les Pléiades. Auf diesen Anhöhen oberhalb des Genfersees blühen jedes Jahr im Frühling Tausende von wilden Narzissen. Uns bleibt das Naturschauspiel verwehrt, denn wir sind noch etwas zu früh unterwegs – die Alpenblumen strecken schon ihre Triebe in die Höhe, doch die Blüten sind noch geschlossen. Ein guter Grund, um im nächsten Jahr erneut hierher zu kommen!

AUF DEN SPUREN CHARLIE CHAPLINS

Mystisch zeigt sich dafür das Hochmoor, über das es weitergeht. Ein bestens gepflegter Holzpfad führt quer über die eigentümlich schöne Landschaft, bevor wir Lally erreichen. Den steilen Abstieg nach Blonay tauschen wir gegen eine gemütliche Fahrt mit der Zahnradbahn. Langsam rückt mit dem Genfersee Europas größter Binnensee ins Bild, und so erreichen wir Vevey, eine der Perlen an der Schweizer Riviera. Das milde Klima, die umgebenden Weinberge und die prächtigen Schaufelraddampfer zeichnen die Stadt am Lac Lemman aus.

Auch Charlie Chaplin ließ sich von diesem schönen Platz einnehmen, er verbrachte das letzte Vierteljahrhundert seines Lebens hier. Wir fahren mit dem Zug ein kurzes Stück ins nahe Montreux und checken ein im Hotel Helvetie. Ein Hotel am See, das 1865 seine Pforten öffnete und den Charme der alten Zeiten perfekt mit modernen und stilvollen Zimmern verbindet.



Alpenpanoramaweg

18.500 Höhenmeter werden auf dem Alpenpanoramaweg vom Bodensee bis zum Genfersee zurückgelegt. In 30 Tagesetappen führt die Route auf insgesamt 510 km quer durch die Schweiz.

48 Viertausender umfassen die Schweizer Alpen, 1161 Dreitausender und 2132 Zweitausender. Der markante Kalkberg Moléson liegt auf der Strecke des Alpenpanoramawegs und erreicht eine Höhe von 2002 Meter.



Die dritte Tagesetappe startet mit einer kurzen Bahnfahrt retour nach Vevey, von da aus geht es in die Weinberge des Lavaux. Seit 2007 gehört das kulturlandschaftliche Kunstwerk, das in jahrtausendelanger Handarbeit erschaffen wurde, zum UNESCO-Weltkulturerbe. Das Klima ist mild und die Etappe in dieser sonnenverwöhnten Region kann als Genusswanderung bezeichnet werden. Der Weg führt ab Vevey sanft hinauf in die Rebhügel und durch die Winzerdörfer St. Saphorin, Rivaz, Dézaley und Epesses.

Stets begleitet uns der Blick auf den Genfersee, der umsäumt ist von prächtigen hohen Berggipfeln – ein herrliches Panorama und nicht nur einmal zücken wir den Fotoapparat. Gesäumt wird der Weg von unzähligen Weinkellern und Degustationsplätzen und so lassen wir uns inmitten eines Weinbergs ein Glas Weißwein aus den hier angebauten Chasselas-Trauben schmecken. In Cully endet der Weg durch die Weinberge, die Route folgt nun mehrheitlich dem See. Wer will, kann den letzten Teil mit einem der herrschaftlichen Raddampfer zurücklegen. In Lausanne ist für uns das Ziel erreicht, zuverlässig wie immer steht unser Gepäck bereits von SwissTrails transportiert am Bahnhof bereit.

Alpenpanoramaweg 3

Die Route von SchweizMobil bietet viel Aussicht auf die Alpengipfel, führt durch die traditionellen Kulturlandschaften der Voralpen und lässt auf das Mittelland und den Jura blicken. Der Weg führt auf insgesamt 510 km von Rorschach am Bodensee durch das Appenzellerland, das Toggenburg, die Zentralschweiz, das Emmental, das Schwarzenburger- und das Greyerzerland an die Riviera des Lac Léman und endet in Genf. SwissTrails bietet die Tour in verschiedenen Varianten an.

www.swisstrails.ch

Genfersee

580 km² Fläche hat der Genfersee, wovon 60 Prozent auf Schweizer und 40 Prozent auf französisches Staatsgebiet entfallen. Er ist an der tiefsten Stelle 310 Meter tief. Damit ist der Genfersee der größte See der Schweiz und auch der tiefste See Frankreichs.



Weinbaugebiet

800 Hektar umfasst das Lavaux und ist damit das größte zusammenhängende Weinbaugebiet der Schweiz. Seine verwegen in den Hang gebauten Terrassen gehören seit 2007 zum UNESCO-Weltkulturerbe.

5 bis 8 cm wachsen die Triebe der Weinreben im Lavaux pro Tag, kräftig und schnell entwickelt sich die Rebe. Im Sommer verlangen Rebe und Boden viel Arbeit, es heißt Geizen ausbrechen, aufbinden, kappen, mähen, hacken.

Heimspiel

FÜR RUDOLF LÜRZER – VIER FRAGEN ÜBER DAS ZUHAUSE



RUDOLF LÜRZER

... geboren in Bregenz, wohnhaft in Lauterach, Gründungspartner von GCN Consulting, Bregenz & Winterthur. Schätzt aufgrund seiner Beratungs- und Coachingtätigkeit und der damit verbundenen häufigen Reisen die guten Verbindungen der People's Viennaline.

- 1** ZUHAUSE IST ...?

Ortsunabhängig. Dort, wo ich meiner Familie und meinen Freunden nicht nur räumlich, sondern auch emotional nahe sein kann.
- 2** WAS FÄLLT IHNEN SPONTAN EIN, WENN SIE AN DIE REGION DENKEN, IN DER SIE LEBEN?

Der Bodenseeraum besticht durch seine umtriebigen Menschen und die schöne Landschaft. Durch seine erfolgreiche Wirtschaft und die faszinierende Kultur. Durch wissenschaftliche Zentren und grenzüberschreitende Verbindungen. Trotz aller Erfolge sollten wir dennoch manchmal etwas bescheidener auftreten.
- 3** HABEN SIE EINEN GANZ PERSÖNLICHEN LIEBLINGS-PLATZ?

Seit meiner Jugend zieht es mich in jeder freien Minute auf unseren Hausberg, den Pfänder, mit seinen traumhaften Ausblicken auf den Bodensee.
- 4** WIE SCHMECKT ZUHAUSE?

Immer anders. Süß, weil ich mich in der Region grundsätzlich sehr wohl fühle. Sauer, wenn ich merke, dass wir uns wieder einmal zu sehr auf Erreichtem ausruhen. Spritzig, weil ich weiß, dass ich immer wieder von hier in die Welt aufbrechen und neue Ideen zurückbringen kann.

Brauquöll Appenzell

In unserem Besucherzentrum erfahren Sie alles, was Sie schon immer über das Appenzeller Bier und den Sämtis Malt Whisky wissen wollten. Lassen Sie sich entführen in die Welt der Braukunst und besuchen Sie uns im schönen Appenzell.



Für Gruppen oder Einzelbesucher.

Brauquöll Appenzell
 Brauereiplatz 1, 9050 Appenzell, Tel. +41 71 788 01 76
www.brauquöll.ch



Hörgenuss & Gaumenschmaus

EIN HARDER KOCHT IN WIDNAU AUF

Text: Felix Steininger

Was haben die Opern-Inszenierungen der Bregenzer Festspiele und Bernd Schützelhofers Kreationen im Restaurant PAUL's in Widnau gemeinsam? Sie sind innovativ, immer wieder überraschend und sie lassen sich hervorragend kombinieren. Sie liegen nur 20 Minuten voneinander entfernt.

Nessun dorma – die berühmte Arie aus Giacomo Puccinis Oper „Turandot“ – ist der Höhepunkt der diesjährigen Opernaufführung auf der Bregenzer Seebühne. Musik in den Ohren internationaler Feinschmecker sind die Gerichte des Vorarlbergers Bernd Schützelhofer. Betrachtet man seine beruflichen Stationen und Ehrungen darf man sagen: Sein Restaurant bewegt sich auf dem selben qualitativen Niveau wie das Opernfestival in Bregenz.

KÜCHENDIRIGENT

Nach Stationen in der internationalen Spitzengastronomie, die ihn von St. Moritz über Hamburg bis nach Dubai führten, kehrte er vor wenigen Jahren zurück in die Heimat. In einer Villa in der Widnauer Parkstraße verwirklichte er seinen Traum von der Selbständigkeit. Seither dirigiert er sein Haus von Auszeichnung zu Auszeichnung. Jüngst wurde er von Davidoff zum „The CigarMan of the year“ ernannt und vom Schweizer Gault Millau auf Anhieb mit 16 Punkten bedacht – die höchste Wertung in der Region.

EHRlich UND SAISONAL

Die Bregenzer Festspiele sind berühmt für ihre technisch perfekten Inszenierungen. Technisch und handwerklich eins a sind auch Schützelhofers Kreationen im PAUL'S. Inszeniert oder gar gekünstelt wirkt dabei jedoch nichts. „Ich möchte, dass sich die Gäste bei mir wohlfühlen und glücklich sind“, sagt der 45-jährige Harder. Jeder ist bei ihm willkommen, ob in Jeans oder Anzug. Entsprechend vielfältig ist auch die Karte: „Wir haben für jeden etwas im Angebot. Alles ist frisch und aus erstklassigen Produkten saisonal zubereitet. Von traditionellen Klassikern über hausgemachte Spezialitäten bis hin zu raffiniert interpretierten Kreationen spannt sich der Bogen.“

Auf diese Art gelingt es den Gastgebern Bernd Schützelhofer und seiner Lebensgefährtin Jacqueline Pedregal regelmäßig, ihre Gäste zu verzücken. Nessun dorma bedeutet übersetzt „keiner schlafe“ – eine Aufforderung, der man angesichts der kulinarischen Genüsse, die hier vor einem Opernbesuch geboten werden, nur zu gerne nachkommt.



Bernd Schützelhofer's PAUL's in Widnau ist Restaurant, Weinbar und Cigarlounge in einem.



Regionalität und Saisonalität dominieren die Karte.



PAUL's

Parkstrasse 1 | CH-9443 Widnau

+41 71 599 5959 | info@restaurant-pauls.ch

www.restaurant-pauls.ch



DER VOLVO XC90.
UNSERE IDEE VON LUXUS.

Der Volvo XC90 konzentriert alles auf das Wichtigste: Sie und Ihre Bedürfnisse. Sein puristisches Innenraumdesign ist geprägt von hochwertigen Materialien und feinsten Handwerkskunst. Seine serienmäßige Sicherheitsausstattung setzt mit Weltneuheiten wie dem Run-off-Road Protection System oder dem Kreuzungsbremsassistenten neue Maßstäbe. Und mit seinem Plug-in-Hybridantrieb sorgt er nicht nur für beeindruckende Leistung, sondern auch für besonders niedrige Emissionswerte – 407 PS bei gerade einmal 2,1 l Durchschnittsverbrauch und 49 g CO₂ auf 100 km.

MADE BY SWEDEN.

VOLVOCARS.AT



Volvo XC90 T8 Twin Engine 8-Gang Geartronic Automatikgetriebe 235 + 64 kW / 320 + 87 PS, Kraftstoffverbrauch: 2,1 l/100 km (kombiniert), CO₂-Emissionen (kombiniert): 49 g/km (gem. vorgeschriebenem Messverfahren), 18,2 kWh/100 km Stromverbrauch.

AUTOHAUS
Niederhofer

6923 Lauterach, Dammstraße 4,
Tel.: 05574/72 223, office@niederhofer.at
6800 Feldkirch, Königshofstraße 25,
Tel.: 05522/90960, www.niederhofer.at

GASTHAUS PLEIFERS ENGEL

Fischers Fritz

Text: Susanne Lohs



Seine Lieferanten und die Qualität der Produkte gehen ihm über alles – Klaus Pleifer vom Gasthaus Pleifers Engel in Hard ist ein Idealist wie er im Buche steht.

So verwundert es auch nicht, dass die Wände der Gaststube mit großformatigen Bildern seiner Lieferanten bestückt sind – Klaus Pleifer hat ein inniges, von Ehrlichkeit und gegenseitiger Wertschätzung geprägtes Verhältnis zu seinen Geschäftspartnern und weiß über jeden einzelnen unglaublich viel zu erzählen. „Nur mit einem guten Ausgangsprodukt kann man etwas Spezielles, Großartiges kreieren“, macht er seine Philosophie deutlich. Für Pleifer bedeutet Essen nämlich nicht bloß Nahrung für den Magen, sondern vor allem auch Genuss für den Gaumen und Erlebnis für die Seele.

Rund 85 Prozent der in „Pleifers Engel“ angebotenen Speisen und Getränke deckt er mit Produkten regionaler Kleinbauern, Produzenten, Fischer und Metzger ab. Käse und Milchprodukte kommen aus dem Bregenzerwald, Wein natürlich großteils von österreichischen Winzern und hauptsächlich aus biodynamischem Anbau. „Wenn morgen Österreichs Grenzen zu wären – ich koch' trotzdem weiter“, sagt Pleifer. Regionalität mal wirklich intensiv gelebt, oder?

Meinem Mann kredenzt er ein sauber zugeputztes Kalbsbeuschel mit Tirolerknödel und Gemüsejuliene. Ich komme in den Genuss eines Fisches, den ich zuletzt in meiner Kindheit gegessen habe: kross gebratenes Hechtfilet mit Spargel, Schnittlauchkartoffeln und Sauce hollandaise. Schmackhafte Sache. Überhaupt Fisch – dafür schlägt Pleifers Herz ganz besonders und so finden sich auch immer verlockende Fischkreationen auf der Karte. Wenn das Wetter jetzt im Sommer passt, isst sich's übrigens besonders gemütlich im Gastgarten des Engel unter dem Blätterdach der mächtigen Kastanie, direkt neben dem lauschigen Dorfbach. Und wer weiß – vielleicht können Sie dort ja den ein oder anderen Fisch beim Schwimmen beobachten.

www.pleifersengel.at



Teil der Gaststube mit Bildern der Lieferanten/Produzenten an den Wänden.



TRADITIONELLE GASTHÄUSER IN VORARLBERG

160 Seiten, Hardcover, leinengebunden,
Preis 29,80 Euro, zu bestellen unter
s.lohs@bestofgolfandski.at sowie im
Gasthaus Pleifers Engel erhältlich.



kosmetik STUDIO SCHAAN

Im Malarsch 19b · LI-9494 Schaan
T +423 233 20 41 ·
M +41 79 764 68 54
info@autokosmetikstudio.li
www.autokosmetikstudio.li

Wellness für Ihr Auto
seit 12 Jahren

- Innen-/Aussenreinigung
- Keramikversiegelung
- Car Wrapping
- Steinschlagschutzfolie
- Scheibentönung
- Autobeschriftung
- Schaufensterbeschriftung/
Folierung



Haben Sie Lust auf ein neues Erlebnis?

AUF DAS SÜSSE LEBEN IN WIRKLICH PRIVATER ATMOSPHÄRE?

Das Park Hotel Sonnenhof ist ein Stück Himmel auf Erden für Insider, die den kulinarischen Hochgenuss und unvergessliche Erlebnisse in wirklich privater Atmosphäre suchen.

Das sehr persönlich und familiär geführte Hotel bietet den sonnigsten Blick auf das Schloss Vaduz, den idyllischen Traumpark, die Alpen und die nahen Weinberge. Das Entspannen und Wohlfühlen der Gäste steht im Sonnenhof an oberster Stelle. Das Interieur der Zimmer ist elegant, hochwertig und einzigartig. Alle 29 Zimmer strahlen einen exquisiten Charme aus, könnten dabei kaum unkonventioneller und extravaganter sein.

Wollen Sie jemanden (und dabei auch sich selbst) verwöhnen? Zum Beispiel mit einem romantischen Dinner auf dem schwebenden Adlernest oder ganz privatissimo im Gazebo des Traumgartens. Wie wäre es mit einer ultimativen Nacht oder einem besonders sinnlichen Wochenende?

Ein Ort, der fasziniert, berührt und zum wirklichen Eintauchen einlädt.

Zum wiederholten Male wurde das Park Hotel Sonnenhof im Hideaways, der „kleinen Bibel“ für Luxusreisende und Connaisseurs, als eines der schönsten 100 Hotels und Resorts der Welt ausgezeichnet.

Dem Relais & Châteaux Hotel im Herzen des Vierländerecks eilt ein legendärer Ruf voraus – im wunderschönen Panoramarestaurant „Marée“ inszeniert Gastgeber und Chefkoch Hubertus Real eine exquisite saison- und naturbezogene Küche, die garantiert, was sie verspricht – denn der Chef des Hauses und international bekannte Spitzenkoch steht für kulinarische Perfektion und Genuss auf höchstem Niveau.

Ein wahr gewordener Traum für Paare, die das Romantische, Sinnliche und Leidenschaftliche suchen, um es gemeinsam und ungestört genießen zu können.



Park Hotel Sonnenhof
Mareestrasse, 29, FL - 9490 Vaduz
+423 2390202 | real@sonnenhof.li
www.sonnenhof.li

Genuss auf Bestellung

DAS GUESTHOUSE VIENNA SETZT AUF WIENER TRADITION UND QUALITÄT AUS DER REGION

Text: Felix Steininger

Wie heißt es so schön: Für Gäste nur das Beste. Wie ausgesucht müssen dann wohl die Produkte in einem Hotel sein, das die Gastfreundschaft schon im Namen führt und eine „Brasserie & Bakery“ betreibt? Wir haben vor Ort bei einer exquisiten Tasse Kaffee von der Wiener Rösterei Naber Nachforschungen angestellt.

Draußen auf den Straßen des 1. Bezirks herrscht geschäftige Betriebsamkeit. Mit dem auf Gastlichkeit getrimmten Konzept hat das Guesthouse Vienna eine kleine Insel geschaffen. Hier kann man sich entspannt mit Freunden und Geschäftspartnern treffen und sich unterhalten – auf den Zimmern oder im Restaurant, nachdem man sich für einen der vielen „Österreicher“ auf der Weinkarte entschieden hat.

Regional ausgerichtet ist auch die Küche: „Mit Rindfleisch versorgen uns der 400 Jahre alte Hochlandrinderhof Stani in der Südsteiermark sowie Bernhard und Andrea Ebner, die ganzjährig Bio-Weidehaltung praktizieren. Ansonsten beziehen wir unser Fleisch vom Höllerschmid aus dem Kamptal und unsere Wurstwaren von der Traditionsfleischerei Windisch“, erzählt uns Küchenchef Markus Leitner. Die Liste regionaler Lieferanten ließe sich mit Schubert's Köstlichkeiten (Marmelade), Gut Dornau südlich von Wien (Fisch) und Getreide Gutscher aus Niederösterreich (Cerealien) und anderen noch lange fortsetzen.

Das leibliche Wohl kommt selbst in den stilvollen Zimmern nicht zu kurz. Zur Begrüßung der Gäste liegt feine Schokolade von der Wiener Manufaktur Leschanz aus – ein Familienbetrieb, der sich Edelschokoladen verschrieben hat. Jedes Zimmer hat eine kleine Bibliothek, eine Espressomaschine und einen Weinkühlschrank. Ein weiteres „Indiz“ für die ernstgemeinte Gastlichkeit: Die Weine darin sind im Zimmerpreis inkludiert.

39 ZIMMER UND SUITEN

GROSSZÜGIGE BÄDER MIT REGENWALDDUSCHE

ESPRESSOMASCHINE

WEINKÜHLSCHRANK MIT
GRATIS-WEINEN AUS ÖSTERREICH

RAUMDESIGN: SIR TERENCE CONRAN +
CONRAN & PARTNERS

IM OKTOBER 2013 ERÖFFNET



The Guesthouse Vienna
Führichgasse 10, A-1010 Wien
+43 1 512 13 20 | office@theguesthouse.at

What I SEE ... 15 minutes

THOMAS WUNDERLICH BEGEGNET ...

Peter Mennel

Jurist, Flieger-Ass und „Herr der Ringe“

15 Minuten im Büro des Olympischen Comités im dritten Wiener Gemeindebezirk



Ich bin ... effizient, konsequent und optimistisch.

Ich bin nicht ... ängstlich, aber risikobewusst.

Mit 18 wollte ich ... die Matura hinter mich bringen.

Mit 61 will ich noch ... weiter Spaß bei meiner Arbeit haben.

Vorarlberg ist für mich ... Heimat und lebenswertester Flecken auf dieser Erde.

Wien ist für mich ... eine der schönsten Metropolen, die man am besten mit dem Fahrrad erkunden kann.

Dort schlägt mein Ländle-Herz höher ... Wenn Vorarlberger AthletInnen bei Olympia antreten.

Dieser Ort hat mich sehr inspiriert ... Der Gipfel des Cho Oyu (8205 Meter).

Die meistgewählte Nummer auf meinem Handy ... Die meiner Frau.

Wenn ich mir im Flugzeug einen Sitznachbarn wünschen könnte ... Andy Holzer (blinder Bergsteiger).

Ich verreise nie ohne ... was zum Lesen.

Die beste Motivation beginnt mit ... einem Lächeln.

Mein persönlicher olympischer Gedanke ... Freue mich mit jeder/jedem Athletin/Athleten, die ihre/der seine Leistung abrufen kann und erfolgreich ist.



DR. PETER MENNEL

Geboren am 5. Mai 1955 in Bregenz // Jurist, 30 Jahre im Bankwesen, zuletzt 17 Jahre Vorstand der Sparkasse Bregenz // seit 2010 Generalsekretär des Österreichischen Olympischen Comités // verheiratet, 2 Töchter // Hobbies: Skifahren, Fliegen (Weltmeister im Helikopterfliegen, Weltumrundung mit einem einmotorigen Flugzeug), Bergsteigen // 9-facher österreichischer Paraski-Meister, 2-facher Staatsmeister im Fallschirmspringen.

Neben seiner hauptamtlichen Tätigkeit beim ÖOC ist Peter Mennel auch Finanzreferent des Österreichischen Skiverbandes, Präsident der Erste Bank Eishockey-Liga und Vorsitzender der Marketing-Kommission der Europäischen Olympischen Komitees. Einige Jahre OK-Chef des Drei-Länder-Marathons, 2015 OK-Chef der Europäischen Olympischen Jugendspiele.

SCHNATTL

Ein gutes Beispiel dafür, dass sich gehobene Gasthausküche mit dem Flair der typischen Wiener Innenhöfe wunderbar verbinden lässt. // 8. Bezirk
Lange Gasse 40, +43 140 534 00

SCHREINERS GASTWIRTSCHAFT

Wo Wirtsleute aus Leidenschaft werken, auf Regionalität setzen und trotzdem gerne über den Tellerand schauen, da passiert das nicht zum Nachteil des Gastes. Noch dazu, wenn das Essen nicht nur laut Gault Millau hervorragend und der Garten mit einer naturbelassenen Blumenwiese und dem historischen Salettl (für Nicht-Eingeweihte: ein pavillonartiges Gartenhäuschen) eine Augenweide ist. // 7. Bezirk
Westbahnstraße 42, +43 676 475 40 60

VILLA AURORA

Wer hoch hinaus will (und raus aus der Innenstadt), dem sei der kunstvolle Garten der Villa Aurora empfohlen. Wer sich am verträumten Ambiente und dem Ausblick satt gesehen hat, der wird selbiges dann auch in der urigen Wirtshausküche. // 16. Bezirk
Wilhelminenstraße 237, +43 148 933 33



ZEIT FÜR WIEN

MORGENSTUND'
KAFFEEPAUSE
MAHLZEIT
NACHTLIEBEN
BETRUHE
WIENERLEBEN

ZEIT FÜR WIEN

ZEITS

**WIENERLEBEN
GASTGÄRTEN**

Schreiners Gastwirtschaft
Wo Wirtsleute aus Leidenschaft werken, auf Regionalität setzen und trotzdem gerne über den Tellerand schauen, da passiert das nicht zum Nachteil des Gastes. Noch dazu, wenn das Essen nicht nur lt. Gault Millau hervorragend und der Garten mit einer naturbelassenen Blumenwiese und dem historischen Salettl (für Nicht-Eingeweihte: ein pavillonartiges Gartenhäuschen) eine Augenweide ist.
■ 7. Bezirk | Westbahnstraße 42, +43 676 475 40 60
Montag - Freitag 17.30 - 24 Uhr

Fein
Achtung: Der Eingang ist einigemmaßen versteckt, sodass man an einem der schönsten Wiener Gastgärten vorbeilaufen könnte. Wenn man nicht wüsste, dass man durch eine unscheinbare Tür in der Schlossmauer in einen romantischen (damals wirklich) Park kommt, wo einem Wien plötzlich ganz weit weg vorkommt und es sich zur Abwandlung auch noch exzellent speisen lässt (Bild links).
■ 16. Bezirk | Bottegengasse 2, +43 131 976 89
Montag - Freitag 11.30 - 15 und 17.30 - 23.30 Uhr

Villa Aurora
Wer hoch hinaus will (und raus aus der Innenstadt!), dem sei der kunstvolle Garten der Villa Aurora empfohlen. Wer sich am verträumten Ambiente und dem Ausblick satt gesehen hat, der wird selbiges dann auch in der urigen Wirtshausküche.
■ 16. Bezirk | Wilhelminenstraße 237, +43 148 933 33
täglich 10 - 24 Uhr

Frei-Zeit
Der Sommer – und nicht nur der – kann in dieser Stadt durchaus heiß sein. Wohl dem, der dann im kühlen Gastgarten gemütliche Zuflucht findet. Eine Meise, feine Auswahl – stellvertretend für viele andere, die auch über reichlich Frischluft und noch mehr Atmosphäre verfügen.

Schnattn
Ein gutes Beispiel dafür, dass sich gehobene Gasthausküche mit dem Flair der typischen Wiener Innenhöfe wunderbar verbinden lässt.
■ 8. Bezirk | Lange Gasse 40, +43 140 534 00
Montag - Freitag 18 - 24 Uhr

Zeit für Wien – Eine außergewöhnliche Stadt. Viel zu entdecken – auch wenn man schon öfter da war. Machen Sie sich auf den Weg. Nehmen Sie sich Zeit für Wien. Wir begleiten Sie. Auf 196 Seiten finden Sie vieles, was sich von morgens früh bis abends spät über Wien zu wissen lohnt.

196 Seiten, mit rund 200 Fotos
Broschur, 13x17 cm
19,- Euro zzgl. Versand

Ihre Bestellung unter:
bregenz@silberball.com oder 05574 82349

Ein Produkt Marke **SILBERBALL**





Leidenschaftliches Streetfood

GUTES ESSEN, LEBENSFREUDE UND EINE GROSSE PORTION LUST AM DASEIN, DAS GIBT ES BEIM ISRAELISCHEN STARKOCH EYAL SHANI ALS PITA AUF DIE HAND

Text: Bettina Tillmanns
Fotos: Thomas Wunderlich

Seit gut neun Monaten hat Wien ein kulinarisches Highlight der besonderen Art: Das „Miznon“ bringt israelisches Lebensgefühl an die Donaumetropole. Die Gerichte bestechen durch ihre Einfachheit und sind doch so unglaublich gut, dass jeder der einmal dort war, immer wieder dahin zurückkehrt.

„Die Menschen spüren die Leidenschaft, mit der wir kochen“, so schlicht erklärt der Starkoch und „Miznon“-Gründer Eyal Shani seinen Erfolg. Doch nicht nur die Leidenschaft, sondern auch die hohe Qualität der Lebensmittel sind dem Israeli wichtig. „Man schmeckt es, ob die Tomate, Gurke oder Aubergine gut behandelt wurde, ob sie unter guten Bedingungen wachsen konnte und ob sie mit Liebe zubereitet wurde.“ Was auf dem ersten Blick ein wenig esoterisch klingen mag, gibt dem Koch recht.

Restaurants

Insgesamt neun Restaurants betreibt Shani in Israel, Frankreich und Österreich. Sein zehntes wird er bald in New York eröffnen. Das Konzept basiert auf „Israeli Streetfood“ und reicht von veganen Pitagerichten bis hin zu Lammgerichten – oder in der Sprache Shanis – vom „Goldenen Karfiol“ bis zum „Intimen Moment mit Fleisch“.

Seine Gerichte sind alle einfach, oft nur mit Öl und ein wenig Salz gewürzt. Dennoch schmecken sie intensiv und sind auch optisch kleine, schlichte Kunstwerke. „Eine pure Freude für den Gaumen und für das Gemüt“, „Der gegrillte Karfiol kam einer Erleuchtung gleich“, „Einfach Lebensfreude pur“, so kommentieren Facebooknutzer ihren Besuch im Wiener „Miznon“.

SEIT ICH BEETHOVEN HÖRE BIN ICH EIN VIEL BESSERER KOCH.

Eyal Shani

AUTODIDAKT

Dabei ist Shani kein gelernter Koch, sondern ein Autodidakt. „In meinem ersten Leben war ich Fotograf und bin viel in der Welt herumgekommen“, erinnert sich der 57-Jährige. Der Liebeskummer trieb ihn eines Tages auf eine israelische Farm und das Abendessen dort habe ihn so tief beeindruckt, dass er beschloss, Koch zu werden. Bereits sein erstes Restaurant „Oceanos“ in Jerusalem wurde ein Riesenerfolg. Das war Ende der 1980er Jahre. „Es gab da eigentlich nur geröstete Shrimps, Tintenfisch und Salat.“ Trotzdem kamen die Leute.

Als er von einem Italienurlaub die Idee für sein bekanntes „Paradeiser-Sashimi“ mitbrachte, war der Durchbruch geschafft. „In dem Moment wusste ich, ich kann einfach alles kreieren. Meiner Fantasie beim Kochen sind keine Grenzen gesetzt“, erzählt er rückblickend. Eyal Shani wurde selbst zur Marke. Mit einem Freund und Kochkollegen machte er eine Fernsehsendung, in der es nicht nur um Kochen, sondern vor allem um Leidenschaft, Lust und Liebe ging. Und spätestens nach seiner Teilnahme als Juror des israelischen Fernsehwettkampfs „Masterchef“ kennt ihn im Heiligen Land jeder, der gerne gut isst.

WIEN IST EINE GANZ BESONDERE STADT

„Doch Wien ist anders. Es ist für mich eine ganz besondere Stadt.“ Spricht Shani über die Hauptstadt, wird sein Blick verträumt. Es sei die Energie in der Stadt, die ihn fasziniere, diese eigentümliche Ruhe und auch die Sicherheit. „Die Stadt hat eine lange Geschichte, sie weiß wer sie ist und muss sich nicht immer wieder neu erfinden“, erklärt er sein Gefühl. An jeder Ecke spürt er Geschichte und er freut sich an den alten Bauten, den schönen Parks und darüber, dass auch er irgendwie ein Teil davon ist.



ALLES AUSSER
EIN Saftladen!



Neubaugasse 13
1070 Wien

Wien Mitte „The Mall“
Landstraßer Hauptstr. 1b
1030 Wien **Gleich beim
CAT Terminal!**

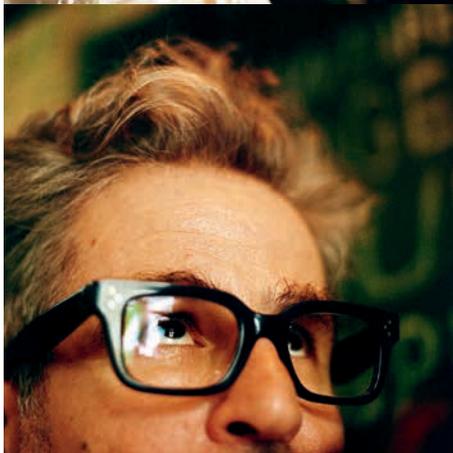
Herrengasse 6-8
1010 Wien

WWW.RAUCHJUICEBAR.CC

Dabei kam er eigentlich eher zufällig nach Österreich. „Ein Freund sagte mir, ich solle ihm vertrauen und einen Laden im ersten Bezirk aufmachen. Das Restaurant wäre wie gemacht für mich und mein Restaurantkonzept. Ich habe ihm vertraut und ich bereue es nicht.“ Wien kannte er bis dahin nur von der Landkarte, doch liebt er die klassische Musik. Besonders Beethoven hat es ihm angetan. „Er hat mein Leben verändert. Seitdem ich seine Musik höre, bin ich ein viel besserer Koch.“ Sein erster Weg bei seinem ersten Besuch führte ihn daher auf den Zentralfriedhof. „Die Reise kam mir unendlich lang vor und als ich endlich da war, wollte der Wärter gerade absperren. Aber er ließ mir noch ein paar Minuten Zeit und ich konnte kurz mit Beethoven allein sein“, schmunzelt er.

Allein ist Shani manchmal auch gern in seiner Freizeit. Wenn auch nicht ganz allein. Er hat Schildkröten und liebt sie über alles. „Sie haben unglaubliche Augen und blicken mich mit einer Weisheit von vielen Millionen Jahren an, so dass ich ganz ehrfürchtig werde.“ Natürlich verbringt er auch gerne Zeit mit Frau und Tochter – wenn ihm seine Restaurants, Fernsehshows und anderen Projekte denn die Zeit lassen. Im Moment arbeitet Shani an seinem ersten Buch. Kein Kochbuch, vielmehr ein Buch, das seinen „Way of living“ beschreibt und von dem er hofft, dass viele diesen mit ihm gehen werden. „Es geht um Freiheit, Freude, darum, das Leben zu feiern und zu sich selbst finden.“ Eyal Shani sieht sich nicht nur als Koch, vielmehr ist er Philosoph, Liebhaber, Weltenbummler und Genießer – natürlich alles aus Leidenschaft.

Diese Leidenschaft sollen auch die Gäste in seinen „Miznon“-Restaurants spüren. Die Einrichtung ist modern im Industriedesign gehalten, die Küche zum Gastraum hin offen. So kann der Gast sehen, wie es in der Küche zugeht und die Köche können schnell mal einen Schnaps mit der Bedienung trinken. Die Tische sind klein und besonders am Abend ist es voll. Und laut, denn Musik gibt es immer und selten in Zimmerlautstärke. „Es ist wie ein Stück Israel in Wien“, erklärt Shani. „Wir Israelis leben im Jetzt und feiern das Leben. Mit allen Sinnen. Mit gutem Essen, Trinken, viel Musik und Leidenschaft! Kommen Sie vorbei, feiern Sie mit.“



„Miznon“

Schulerstraße 4 (ehemaliges Dombeisl), A-1010 Wien
täglich von 12.00-22.30 Uhr geöffnet
reservieren ist nicht möglich

IHRE FLUGLINIE VON ALTENRHEIN NACH LIECHTENSTEIN

Erstklass Taxi- und Limousinservice

T +423 392 22 22 taxi@taxibeck.li www.taxibeck.li



★★★★★
BECK TAXI

Wiener Art

AUSSTELLUNGSTIPPS FÜR WIEN UND AUSNAHMSWEISE FÜR SALZBURG

Ein Besuch im **MAK, Museum für angewandte Kunst**, lohnt sich immer. Neben den Schausammlungen bietet es wissenschaftliche Labore und sehr interessante Ausstellungen, wie „Friedrich Kiesler, Lebenswelten“. Die Schau gibt Einblick in das Gesamtwerk des 1890 in Österreich geborenen, 1965 in New York verstorbenen Architekten, Theoretikers und Visionärs, in sein grenzüberschreitendes Denken und seine Theorie des Correalismus, mit der er die Beziehung zwischen Kunstwerk, Mensch und Umgebung thematisierte und die auf damals gänzlich neuen Überlegungen der Biowissenschaften aufbaute. Kiesler hat zu Lebzeiten nur wenige seiner Entwürfe realisiert, darunter den Schrein des Buches in Jerusalem.

Im August verfällt Wien mit einigen Ausnahmen in eine Art kulturellen Sommerschlaf, in Salzburg hingegen herrscht Festspielfieber. Die sechs renommierten Galerien Beck & Eggeling, Johannes Faber, Konzett, Ruberl, Thomas Salis sowie Wienerroither & Kohlbacher haben diesen Anlass wahrgenommen und bespielen mit der **Art Salzburg** klein aber sehr fein den Kunstsalon in der Sala Terrena mit Werken internationaler Künstler des 20. und 21. Jahrhunderts. Der benachbarte Hof Dietrichsruh wird zum Skulpturengarten. Eine Ausstellung zum aktuellen Thema der Salzburger Festspiele „Wir sind im Begriff zu erwachen, wenn wir träumen, dass wir träumen (Novalis)“ wird auf Initiative der Art Salzburg am 28. Juli in den Foyers im Haus für Mozart eröffnet. Weitere Informationen unter artsalzburg.net.



Friedrich Kiesler, Modell für ein Endless House
New York, 1959

© 2016 Österreichische Friedrich und Lillian Kiesler-Privatstiftung, Wien; Foto: Lena Deinhardstein



PHILIPP KONZETT

Kunstsammler und Galerist in der Wiener Innenstadt. Neben ethnografischer Kunst oder Größen der Moderne wie Marcel Duchamp und Yves Klein machen Werke von Joseph Beuys, Dieter Roth und der wichtigsten Vertreter des Wiener Aktionismus die Sammlung Konzett zu einer der beachtlichsten Österreichs. Für das Bordmagazin gibt er Anregungen für Kunstgenuss auf Wiener Art.

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



SUDOKU

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.

Willkommen an Bord

DIE PEOPLE'S CREW STELLT SICH VOR



Birgit Brantner
First Officer



Elisabeth Mair
Cabin Attendant



Marc Frick
Cabin Attendant



Christian Hagen
Captain



Birgit Leitenberger
Cabin Attendant



Esther Vierra
First Officer



Michael Halmschlager
Captain



Sabine Schumacher
Cabin Attendant



Caroline Barth
Cabin Attendant



Franz Leitner
First Officer



Miriam Ohlenschläger
Cabin Attendant



Stefan Huber
First Officer



Daniel Berkvens
Captain



Jakob Klinglmair
First Officer



Mirjam Mumenthaler
Cabin Attendant



Thomas Hörburger
Captain



Daniel Broger
Cabin Attendant



Julia Mathis
Cabin Attendant



Norbert Moser
Captain



Verena Weiss
Cabin Attendant



David Mätzler
Captain



Kerstin Weissenbrunner
Cabin Attendant



Patrik Behmann
Cabin Attendant

CityAirportTrain.com

Die schnellste Verbindung zwischen dem Flughafen und dem Zentrum Wiens!

The fastest connection between the airport and Vienna city center!

16 minutes non-stop

City Center

single €12,-

return €19,-

City Check-In 24 h before departure

Kids travel for FREE 0-14 years



CITY AIRPORT TRAIN



News im Juli/August

People's Partnerangebote



VALET PARKING IN ALTENRHEIN

Wir parken Ihr Fahrzeug für Sie und freuen uns, Ihnen während Ihrer Abwesenheit auch besondere Dienstleistungen ganz nach Ihren Wünschen zu erfüllen.



SHUTTLEBUS ALTENRHEIN – VORARLBERG

Der People's Shuttlebus ist auf die An- und Abflugzeiten der Linienflüge der People's Viennaline abgestimmt und bietet bequemen Anschluss von und nach Dornbirn und Bregenz.



HANSEMERKUR REISEVERSICHERUNG

Nach Abschluss Ihrer Online-Buchung mit People's Viennaline haben Sie jeweils die Möglichkeit, sich bei unserem Partner HanseMerkur versichern zu lassen.



SIXT AUTOVERMIETUNG ALTENRHEIN

Mit einem passenden Mietwagen von Sixt sind Sie auf Ihrer Urlaubstour oder Ihrer Geschäftsreise flexibel und günstig unterwegs.



CITY AIRPORT TRAIN

Mit dem CAT in 16 Minuten vom Flughafen Wien in die Innenstadt. Kaufen Sie sich Ihr Ticket am Flughafen Altenrhein und profitieren Sie von Spezialkonditionen.



VIENNA AIRPORT LINES

Für Fluggäste der People's Viennaline gilt ein ermässigter Spezialpreis von 7 € für die einfache Fahrt, sowie 12 € für ein Hin- & Retourticket!



WIEN KARTE

Besorgen Sie sich unter peoples.ch bereits im Voraus freie Fahrt in Wien und über 210 Ermässigungen. Und das für nur 21,90 € (48 h) bzw. 24,90 € (72 h).



VIENNA PASS

Mit dem Vienna Pass haben Sie freien Zutritt zu über 60 der beliebtesten Sehenswürdigkeiten Wiens. Kaufen Sie sich den Pass schon vor Ihrem Aufenthalt unter peoples.ch.

Alle Angebote auf peoples.ch/partnerangebote

SOMMERFLUGPLAN ab 27. März

ab Altenrhein	Tag	Mo-Fr	Mo-Fr	Mo-Fr	Mo-Fr	Sa*	Sa*	So	So
	Flug Nr.	PE100	PE102	PE104	PE106	PE110	PE112	PE122	PE124
	Abflug Altenrhein	06:30	09:55	14:35	17:55	08:35	17:00	15:30	17:20
	Ankunft Wien	07:30	10:55	15:35	18:55	09:35	18:00	17:00	18:20
ab Wien	Tag	Mo-Fr	Mo-Fr	Mo-Fr	Mo-Fr	So	So	So	
	Flug Nr.	PE101	PE103	PE105	PE107	PE121	PE123	PE125	
	Abflug Wien	08:10	12:40	16:15	19:55	09:00	17:50	19:00	
	Ankunft Altenrhein	09:10	13:40	17:15	20:55	10:00	19:20	20:00	

*Nur einer der Samstagflüge wird durchgeführt. Flugplanänderungen bleiben vorbehalten.

www.peoples.ch

Bordmenü im Juli & August

Auf allen Linienflügen nach und von Wien

FRÜHSTÜCK

Ein selbergemachtes Birchermüesli oder ein Joghurt mit knusprigem Granola.

ODER: Eine Auswahl an frischen, knusprigen Butter-, Laugen- oder Vollkorncroissants.

ETWAS SÜSSES AM NACHMITTAG

Ein Toggenburger Kägi-Fret.

Eine knusprige Waffelspezialität aus dem Toggenburg, umhüllt mit feinsten Schokolade.

ODER: Ein echter Appenzeller Bärli-Biber.

Ein Honigteig mit spezieller Gewürzmischung und einer köstlichen Nussfüllung.

FÜR DEN WOHLVERDIENTEN FEIERABEND

Sommersalat mit Roastbeef oder Nudelsalat

Siedfleischsalat oder Griechischer Salat

Poulet-Reissalat oder Tomaten-Mozzarella Salat

Fragen Sie Ihre Flugbegleitung nach der heutigen Auswahl von unseren kleinen & regionalen Köstlichkeiten auf Ihrem Flug.

Kennzeichnungspflicht allergener Zutaten in Nahrungsmitteln nach EU-Lebensmittelverordnung.
Bitte informieren Sie sich bei Ihrer Cabin Crew für Details zu unserem Bordmenü.

WIR SCHAFFEN NEUARTIGE
PERSPEKTIVEN MIT
NACHHALTIGEM WERT.



- Treuhand
- Vermögensverwaltung
- Immobilien

kranztreuhand.li

Kranz Treuhand- und
Verwaltungsunternehmen
Austrasse 49 | Postfach 1260
FL-9490 Vaduz
Fürstentum Liechtenstein
info@kranztreuhand.li
Tel.: +423 237 76 00
Fax: +423 237 76 01

Küsten, die unsere Sinne küssen

SARDINIEN – NATÜRLICHE VIELFALT ZUM VERLIEBEN



Die Küste Sardinien ist ein Traum. Würde man die Insel umrunden, müsste man über 1800 Kilometer zurücklegen. Aber was für Kilometer! So abwechslungsreich und einzigartig, dass man schwer etwas Vergleichbares findet.

Im Nordosten ist Sardinien voll schroffer Granitfelsen, die bizarre Formationen bilden und bis ins Meer hineinragen. Dazwischen kleine Buchten mit türkisfarbenem Wasser – zu Recht wird dieses Gebiet die Karibik Europas genannt. Im Osten findet man eine faszinierende Steilküste, hoch aufragend, mit vielen Grotten und kleinen Stränden, die nur mit dem Boot erreichbar sind. Folgt man der Küste Richtung Süden kommt man an die Costa Rei, wo 10 Kilometer Sandstrand auf Sonnenanbeter warten. Noch ein Stückchen weiter und man erreicht die traumhaften Buchten rund um Villasimius. Hier, im südöstlichen Zipfel der Insel reichen wieder die Ausläufer der Berge bis ans Meer. Allerdings nicht so schroff wie im Norden, sondern sanfter und hügeliger.

Die Küstenstraße zwischen Villasimius und Cagliari schraubt sich in Serpentina die Hügel hoch und runter und bietet fantastische Ausblicke. Hinter Cagliari kommt dann die Costa del Sud, einer der schönsten Abschnitte der ganzen Insel. Weiße, lange Dünenstrände verheißen traumhafte Stunden am Meer. Ein Paradies. An der Westküste ändert sich das Bild. Die Costa Verde – rau und wild. Breite, bewachsene Sanddünen bestimmen das Bild. Absolute Unberührtheit. Der starke Wind an der Westseite Sardinien sorgt nicht nur für hohe Wellen, sondern hat auch das Bild der Landschaft geprägt. So findet man hier neben flachen, langen Strandabschnitten kleine felsige Buchten und abgerundete Felsplateaus. Die Nordküste Sardinien wiederum ist voller Verästelungen, tiefer Einschnitte und vorgelagerter Inselchen.



La Maddalena – das verträumte Archipel mit Karibikflair vor Sardinien.

TIPP

Verlängern Sie den Sommer und buchen Sie Sardinien zur schönsten Reisezeit im September und Oktober.

High Life Reisen fliegt jeden Samstag bis 6.8. und vom 27.8. bis 15.10. mit People's Viennaline nonstop ab Altenrhein. Der Spezialist bietet Flüge wie in der Business-Class: Gratis-Parkplatz, ultrakurze Check-in-Zeiten, persönlicher Service, hochwertige Bordmenüs, große Getränkeauswahl inklusive Sektempfang sowie Zeitschriften an Bord.



Buchungen und Informationen bei: High Life Reisen
Hauptstr. 6, A-6840 Götzis
+ 43 5523/649500, sardinien@highlife.at
www.sardinien.net und
in allen Reisebüros in Vorarlberg



BMW X3



Freude am Fahren

bmw-vorfreude.at

AB
3.000 EURO
100 JAHRE-BONUS*

1.000 EURO
FINANZIERUNGSBONUS**

INKLUSIVE
BMW SERVICE**



**VORFREUDE AUF MORGEN
HEUTE ERLEBEN.**
DER BMW X3 MIT HEAD-UP DISPLAY.

UNTERBERGER
// Faszination Auto

Stiglingen 75, 6850 Dornbirn
Tel.: 0 55 72/23 2 86-0, Fax 0 55 72/23 2 86-860
info.dornbirn@unterberger.bmw.at
www.unterberger.bmw.at

*Das Angebot ist gültig für alle BMW X3 Neuwagen und Vorführwagen mit definierten Ausstattungspaketen.
Kaufvertragsabschluss vom 1. April 2016 bis 30. Juni 2016, Auslieferung bis spätestens 30. September 2016.

**Ein Angebot der BMW Austria Leasing GmbH für für oben genannte Neu- und Vorführwagen bei Abschluss eines Finanzierungsvertrages mittels Select- oder Nutzenleasing (Care),
beinhaltet kostenloses Service mit dem BMW Paket Care für 4 Jahre oder max. 100.000 km sowie Verlängerung der gesetzlichen Mängelbeseitigungsansprüche auf 4 Jahre oder
max. 120.000 km. Antragseinreichung bei BMW Financial Services bis 30. Juni 2016, Fahrzeugzulassung bis 31. Dezember 2016. Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

BMW X3: von 110 kW (150 PS) bis 230 kW (313 PS), Kraftstoffverbrauch
gesamt von 4,7l/100 km bis 8,3l/100 km, CO₂-Emission von 125 g/km bis 193 g/km.

Aufwachen in traumhaften Hotels

SECHS HOTEL-EMPFEHLUNGEN FÜR SARDINIENREISENDE VON HIGH LIFE REISEN



Club Hotel** in Baja Sardinia**

EINER UNSERER BESTSELLER!

Die Lage könnte nicht besser sein: direkt am Meer und nur ein paar Schritte vom Dorfzentrum entfernt. Eines der beliebtesten Häuser im High Life Reisen Programm. Preisbeispiel: z. B. 24.09., 1 Woche inkl. Flug ab Altenrhein, Gratis-Flughafenparkplatz, Doppelzimmer und Halbpension pro Person ab 1156 €



Hotel Villa del Golfo**/* in Cannigione**

EIN KLEINES HIDEAWAY!

Das Hotel Villa del Golfo ist ein perfekter Platz für Paare, die Ruhe, Entspannung, gehobene Küche und hervorragenden Service suchen. Preisbeispiel: z. B. 24.09., 1 Woche inkl. Flug ab Altenrhein, Gratis-Flughafenparkplatz, Doppelzimmer und Frühstück pro Person ab 1439 €



Hotel The Pelican**/* in Pittulongu**

NUR FÜR ERWACHSENE!

Charmantes privat geführtes Hotel direkt an einer schönen Bucht. Das Hotel bietet neben modernen Zimmern auch romantische Juniorsuiten. Preisbeispiel: z. B. 24.09., 1 Woche inkl. Flug ab Altenrhein, Gratis-Flughafenparkplatz, Doppelzimmer und Frühstück pro Person ab 1456 €



Hotel Villas Resort** Costa Rei**

STYLE UND STRAND!

Das kleine Hotel liegt an einer der schönsten Küsten Sardinien und bietet eine interessante Mischung aus elegantem Design und sardischen Einflüssen. Preisbeispiel: z. B. 10.09., 1 Woche inkl. Flug ab Altenrhein, Gratis-Flughafenparkplatz, Doppelzimmer und Vollpension pro Person ab 1372 €



Hotel Stella Maris** bei Villasimius**

ANKOMMEN UND WOHLFÜHLEN!

Das kleine Hotel ist eine richtige Erholungsoase: direkt am Strand, gemütlich eingerichtet, hervorragendes Essen und charmanter Service. Preisbeispiel: z. B. 24.09., 1 Woche inkl. Flug ab Altenrhein, Gratis-Flughafenparkplatz, Doppelzimmer und Halbpension pro Person ab 1457 €



Hotel Su Gologone** bei Oliena**

EIN ERLEBNIS!

Das einmalige kleine Hotel in den Bergen Sardinien bietet eine reizvolle Mischung aus Gastfreundschaft, traditioneller Küche, Komfort, sardischer Architektur und Kunst. Preisbeispiel: z. B. 01.10., 1 Woche inkl. Flug ab Altenrhein, Gratis-Flughafenparkplatz, Doppelzimmer und Halbpension pro Person ab 1428 €

Eine Investition in die Zukunft

LEBENSLANGES LERNEN ALS BASIS FÜR DEN ERFOLG

Text: Bettina Tillmanns

„Nichts ist so beständig wie der Wandel“, diese Binsenweisheit ist heute wahrer als je zuvor. Unternehmen müssen sich nicht nur einem veränderten Kundenmarkt stellen, sondern auch die Produktion verändert sich in vielen Bereichen rasant. Um den neuen Anforderungen gerecht zu werden, sollten Mitarbeiter regelmäßig geschult werden.

Learning by doing ist in vielen Unternehmen an der Tagesordnung. Das ist zwar wichtig und richtig, doch wenn daraus „probieren ohne zu wissen was man tut (try and error)“ wird, dann ist es Verschwendung von Energie und Zeit und frustriert die Mitarbeiter, den

Unternehmer und den Kunden. Umso wichtiger ist es, den Mitarbeitern eine gute Ausgangsbasis für ihr Wissen zu verschaffen. Denn was wir heute wissen, reicht nicht unbedingt aus, um morgen noch Schritt halten zu können. Laut einer Umfrage der Statistik Austria hat das auch ein Großteil der österreichischen Unternehmen verstanden. Denn knapp 87 Prozent bieten ihren Angestellten eine betriebliche Weiterbildung an.

Laut der Studie wird vielerorts eine Mischung zwischen externen und internen Schulungen angeboten. Ein System, welches besonders dann Sinn macht, wenn hauseigene Produkte vertrieben oder



Berufsbegleitend zum «Dr. scient. med.»

Start: 16. Oktober 2016

- Doktoratsstudium Medizinische Wissenschaften mit Abschluss «Dr. scient. med.»
- Staatlich und international anerkannt
- Hochqualifizierte Wissenschaftler als Lehrkräfte
- Kleine Gruppen mit persönlicher Betreuung

• Doktoratsstudium Rechtswissenschaften «Dr. iur.»

Start: Oktober 2017

• Intensivkurs «Scientific Writing»

Start: Juni 2017

Die UFL ist eine private Universität in Triesen (FL) und wurde im Jahr 2000 gegründet. Sie bietet berufsbegleitende Doktoratsstudien zum «Dr. scient. med.» und «Dr. iur.» an. Eine persönliche Betreuung und hochqualifizierte Dozenten sichern die Qualität unserer Studiengänge.





neue Mitarbeiter geschult werden sollen. Externe Schulungen ergänzen das Profil eines Mitarbeiters und bieten neue Erkenntnisse, die auch dem Unternehmen zu Gute kommen. Doch besonders bei kleineren Unternehmen laufen die Mitarbeiter bei der Frage nach umfangreicherer Weiterbildung oft gegen eine Wand. Personalberater warnen davor, dass diese Mitarbeiter sich dann über kurz oder lang für einen anderen Arbeitgeber entscheiden könnten. Doch dazu muss es nicht kommen. Schließlich profitieren auch die Firmen von gutem Personal.

Das Weiterlernen ist auch für den Mitarbeitenden persönlich wichtig. Es wird immer wichtiger, seine

Attraktivität über ein langes Erwerbsleben aufrecht zu erhalten. Deshalb sollte sich auch der Mitarbeiter gut informieren, welche Kurse und Weiterbildungen er anstrebt. Und egal ob an der Volkshochschule, bei einem privaten Bildungsträger oder berufsbegleitend an der Universität: Neues Wissen kann einem niemand nehmen und bringt klare Pluspunkte für die Karriereleiter.



MIT WEITBLICK IN DIE ZUKUNFT



Executive MBA in International Asset Management
LL.M. in Banking and Securities Law
LL.M. im Gesellschafts-, Stiftungs- und Trustrecht
LL.M. in International Taxation

5 Gründe für die regelmäßige Mitarbeiterentwicklung

2

**Kunden-
zufriedenheit
steigern**

Der Kunde hat hohe Erwartungen an Produkte und Dienstleistungen. Um diesen gerecht zu werden, muss der Angestellte sowohl inhaltlich fit sein als auch einen guten Umgangston beherrschen. Durch gezielte Schulungen kann die fachliche und die soziale Kompetenz gesteigert werden.

4

**Fähigkeiten
und Talente
nutzen**

Jeder Mitarbeiter hat seine Stärken und Schwächen. Konzentrieren und erweitern Sie die Stärken und nutzen Sie individuelle Talente. Das motiviert den Mitarbeiter und stärkt das Unternehmen.

5

**Gehen Sie mit
gutem Beispiel
voran**

Zu lernen und Wissen weiterzugeben, sollte ein Teil der Unternehmenskultur sein, denn durch Weiterbildung wird die Zukunft gesichert. Wo Weiterbildung als Abwesenheit im Sinne von „blau machen“ bewertet wird, ist der Abwärtstrend programmiert. Weiterbildung soll Spaß machen.

1

**Verschaffen
Sie sich einen
Vorsprung**

Die geschätzte Kundenmeinung auf der einen und der Konkurrenzdruck auf der anderen Seite – in diesem Spannungsfeld müssen Firmen einen Vorsprung erarbeiten und schneller sein als die Konkurrenz. Dies durch die reine Produktleistung zu erreichen gelingt selten und ist kurzfristig meist nicht möglich. Neu erlernte Fähigkeiten der Mitarbeiter lassen sich hingegen schnell umsetzen und bringen so Pluspunkte.

3

**Veränderung
als Chance
begreifen**

Veränderungen fallen den meisten Menschen schwer, aber gerade Veränderung ist nötig. Weiterbildung kann das Bewusstsein für die tägliche Arbeit fördern, Routinen durchbrechen und vergessenes Basiswissen auffrischen. Der Angestellte kann so eigenverantwortlicher arbeiten und lernt, sein Handeln zu bewerten.



Interlingua *Language
professionals*

**Übersetzen
Dolmetschen
Sprachreisen
Kongress-Technik**



Interlingua Anstalt
Postfach 376
FL-9490 Vaduz
Telefon +423-232 13 74
Telefax +423-232 08 42
info@interlingua.li
www.interlingua.li

Austria

Eine Reise nach WIEN



Bettenangebot

7.722 in 5-Sterne-Hotels
30.454 in 4-Sterne-Hotels
7.565 in 1- und 2-Sterne-Hotels
1.464 in Ferienwohnungen
4.423 in Jugendherbergen
+ 3.178 Betten auf Campingplätzen



Gästekünfte

6,2 Mio.

pro Jahr



Übernachtungen

13,5 Mio.

pro Jahr



Aufenthaltsdauer

2,18

Tage



Ausgaben

250 €

durchschnittlich am Tag

WIE DIE WIEN-URLAUBER ANREISEN



Flugzeug

46 %



Auto

33 %



Bahn

15 %



Bus

4 %

WIEN BIETET SEINEN GÄSTEN



Kaffeehausbetriebe

2.000



klassische
Kaffeehäuser

140



Gast- und
Schanigärten

2.500



Stern-Lokale

5



Heurigen- und
Weinlokale

100



Eissalons

100

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: Michael Dünser, Michael Casagrande
Redaktion | Text: Michael Dünser, Felix Steininger, Philipp Konzett, Susanne Lohs, Bettina Tillmanns, Monika Feldmann
Gestaltung: Silberball Bregenz | Sabine Blaser
Projektkoordination: CONTUR | Svenja Hemme
Fotos: Thomas Wunderlich (Seite 14-20)
Druck: Bucher Druck, Hohenems. Gedruckt auf Claro Bulk Papier
Anzeigen Österreich: Silberball Bregenz | bregenz@silberball.com, +43 5574 82349
Anzeigen Schweiz/Liechtenstein: Can Tinner: can.tinner@creativeservice.li, Anita Oehri: anita.oehri@creativeservice.li, +41 81 511 23 10
PAUSE ist das monatliche Bordmagazin der People's Viennaline. Die nächste Ausgabe erscheint am 1. September 2016.

Als unabhängige Privatbank
bauen wir auf Werte,
die erfolgreiches Unternehmertum prägen.

Der Erhalt und das kontinuierliche Wachstum
des von Ihnen geschaffenen Vermögens
ist unser Anspruch.

Ihr Erfolg ist unser Ziel.

Ihre Bank. Ihr Partner.



SEMPER CONSTANTIA

PRIVATBANK