PAUSE

DAS BORDMAGAZIN DER PEOPLE'S AIR GROUP

FEBRUAR/MÄRZ 2018

MIT SICHERHEIT

EIN BLICK HINTER
DIE FLUGHAFEN-KULISSEN

BUSINESS CLASS

NEUE ÄRA FÜR
EINE KLEINE BÄCKEREI

PAUSENGESPRÄCH

DER FONDSMANAGER
DES JAHRES IM INTERVIEW

ZUHAUSE, WO ANDERE NUR TESTEN.

ENTDECKEN SIE JETZT
ATTRAKTIVE ANGEBOTE FÜR
VOLVO BUSINESS MODELLE

VOLVO **XC90**

VOLVO **V90 CROSS COUNTRY**

VOLVO **V60 CROSS COUNTRY**

BEREIT FÜR JEDE WITTERUNG

Schnee und Eis. Das ist Schweden. Andere Hersteller kommen hierher, um ihre Wintertests durchzuführen. Wir sind hier zuhause. Deshalb bringt Sie ein Volvo mit innovativen Assistenzsystemen und wegweisender Allradtechnologie auch unter widrigsten Wetterbedingungen an jedes Ziel. Testen Sie es bei einer Probefahrt. Jetzt bei Ihrem Volvo Partner.

WWW.VOLVOCARS.AT/NIEDERHOFER

BEREIT FÜR EINE PROBEFAHRT

Volvo XC90 Business mit umfangreicher Serienausstattung und jetzt kostenlosen Features wie Navigation, Sitzheizung, Einparkhilfe und Apple CarPlay™/Android Auto™. Jetzt mit **Preisvorteil von bis zu € 3.380,–***

Volvo V90 Cross Country Business mit umfangreicher Serienausstattung und jetzt kostenlosen Features wie Navigation, Sitzheizung, Einparkhilfe, Apple CarPlay™ / Android Auto™. Jetzt mit **Preisvorteil von bis zu € 3.390,–***

Volvo V60 Cross Country Business mit umfangreicher Serienausstattung und Features wie Navigation, Internetzugang, Einparkhilfe und Audiopaket „Sensus Connect“. Jetzt mit **Preisvorteil von bis zu € 4.000,–***

Kraftstoffverbrauch 2,1–8,1 l/100 km, CO_2-Emissionen: 49–184 g/km. *Preisvorteile beziehen sich auf Einzeloptionen und variieren nach Modell und Motorisierung. Preisvorteil gültig für den Volvo XC90 auf Basis der Ausstattungslinien Momentum bzw. Inscription und R-Design, für den Volvo V90 Cross Country auf Basis der Ausstattungslinien Cross Country und Cross Country Pro und für den Volvo V60 Cross Country auf Basis der Ausstattungslinie Kinetic . Alle Preise sind unverbindlich empfohlene Richtpreise in Euro inkl. NoVA und 20 % MwSt. Irrtümer, Druckfehler und Änderungen vorbehalten. Symbolfoto. Stand: Jänner 2018.

AUTOHAUS Niederhofer

Dammstraße 4
6923 Lauterach
05574/72 223

Königshofstraße 25
6800 Feldkirch
05522/90960

office@niederhofer.at
www.niederhofer.at

Liebe Freunde von People's,

es sind zu einem bedeutenden Teil die Unternehmen aus der Bodenseeregion, die People's zu dem gemacht haben, was wir heute sind. Am Anfang stand die Idee, der hiesigen Wirtschaft eine leistungsfähige Verbindung nach Wien zu bieten. Wien ist für viele Menschen vor allem aus Vorarlberg der geschäftliche Nabel außerhalb des eigenen Bundeslandes. Spätestens wenn Sie mit einem Zirkel von Altenrhein aus einen Kreis ziehen, werden Sie feststellen, dass Wien gleich weit entfernt von uns ist wie beispielsweise Paris. Sicher haben wir uns in den sieben Jahren unseres Bestehens weiterentwickelt, eines ist seit 2011 aber unverändert geblieben: Wir bringen Ihnen unsere Hauptstadt ein gutes Stück näher und sind so zu einem wichtigen Partner für unsere zahlreichen Businesskunden geworden.

Genau diese Zielgruppe hatten wir auch im Auge, als wir zusammen mit den Agenturen Silberall Bregenz und CONTUR aus Ravensburg über eine Neuausrichtung unseres Bordmagazins nachgedacht haben. Heute halten Sie das Ergebnis dieser Überlegungen in der Hand. Die „Pause" stellt Ihnen in jeder Ausgabe sehr ausführlich ein Unternehmen aus der Region vor. Wir treffen interessante Menschen zum Interview und werfen mit Ihnen gemeinsam einen Blick hinter die Kulissen unserer Arbeit am Flughafen. Thomas Wunderlich zeigt uns die eine oder andere Seite von Wien, die Sie vielleicht noch nicht kennen, und auch sonst werden Sie feststellen, dass sich einiges getan hat. Unterm Strich ist ein Heft herausgekommen, das stark auf die Bedürfnisse unserer geschäftsreisenden Gäste ausgerichtet ist. Und wer ganz genau hinschaut, der wird feststellen, dass wir dabei im Umfang etwas dicker und im Format etwas breiter geworden sind.

In diesem Sinne wünsche ich Ihnen viel Freude beim Lesen und lade Sie gerne ein, unter customerrelation@peoples.ch Ihre Anregungen zum „neuen" Bordmagazin, aber auch zu allen anderen People's-Themen mitzuteilen. Reden wir miteinander, genauso wie gute Partner das ganz selbstverständlich tun.

Ihr Markus Kopf
CEO People's Air Group

> Wenn ich mir einen Sitznachbarn im Flugzeug wünschen dürfte: Meine beiden Kinder, da sie meine liebsten Reisebegleiter sind.
>
> Johannes Wolf

Mehr über den Vorstand von Semper Constantia auf Seite 21.

INHALT

4 **Hinter den Kulissen**
Sicherheit auf Schritt und Tritt

7 **People's News**
Flugplan, Streckennetz und Neuigkeiten

12 **Business Class**
In Sachen Backen neu aufgestellt

21 **Heimspiel & Sudoku**
Vier Fragen an Johannes Wolf

23 **Besonderheiten aus der Region**
Als Eskimo nachts allein auf dem Berg

27 **Veranstaltungen in der Region**
Musical: das Matterhorn in Szene gesetzt

30 **Pausengespräch**
Auf ein Wort mit Fondsmanager Dr. Hendrik Leber

34 **Wunderliches Wien**
Vorarlberger Genuss mitten in der Hauptstadt

36 **Destinationen**
Honorarkonsul Albert Ruetz schwärmt für Sevilla

42 **Drittletzte Seite**
Berühmte Biografien mit Umwegen

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

Und für alle, die es ganz genau wissen wollen: Das Titelbild dieser Ausgabe zeigt den Strand Cala d'Hort auf Ibiza – eine der Sommer-Destinationen von People's.

HINTER DEN KULISSEN DER PEOPLE'S AIR GROUP

MIT SICHERHEIT!

TEXT: PETER MEISTERHANS **FOTOS:** TINO DIETSCHE

Den komplexen Betrieb eines Flughafens haben die meisten von uns schon erlebt. Kaum jemand ahnt aber, was für ein personeller und logistischer Aufwand nötig ist, damit alles reibungslos läuft. Wir blicken hinter die Kulissen der People's Air Group und stellen die vielen verschiedenen Bereiche rund um den Flughafenbetrieb in St.Gallen-Altenrhein und die Fluglinie People's vor. Das Wichtigste zuerst: die Sicherheit von Passagieren und Mitarbeitern. ▸

◂ Im Ernstfall am Start: Das Löschfahrzeug vom Typ Panther wiegt über 40 Tonnen und ist mit 1.000 PS unterwegs.

◂ Bei ihnen sind Passagiere wie Personal bestens aufgehoben (v. li.): Sascha Raich, Leiter Betriebsservices, Michael Felder, Flugplatzleiter und Enzo Termine, Kommandant der Flughafenfeuerwehr.

Fragt man Flugplatzleiter Michael Felder nach dem wichtigsten Aspekt seiner Arbeit, so ist die Antwort eindeutig: Sicherheit! Das überrascht vielleicht nicht. Doch die Anforderungen, jederzeit einen sicheren und einwandfreien Flugbetrieb zu gewährleisten, sind beachtlich. Jeder Fluggast kennt die Kontrollen, denen man sich unterziehen muss, ehe man den Flieger betreten darf. An dieser Stelle wird das Sicherheitskonzept eines Airports im Vergleich zu anderen Branchen deutlich sichtbar.

»NIEMAND WIRD GERNE KONTROLLIERT. ABER AM ENDE IST JEDER FROH, DASS NIEMAND OHNE KONTROLLE EINSTEIGEN DARF.«

Sascha Raich, Leiter Betriebsservices

SICHERHEIT IST NICHT GLEICH SICHERHEIT

Beim Thema Sicherheit muss man am Flughafen aber präziser werden. Die Profis unterscheiden zwischen „Security“ und „Safety“. Bei der Security geht es um widerrechtliche und vorsätzliche Delikte. Die Prozeduren sind mitunter zeitaufwendig. Zeit, die die Fluggäste erübrigen müssen. „Die Security spürt der Passagier buchstäblich am eigenen Leib. Das steigert aber auch das Sicherheitsempfinden“, sagt Sascha Raich, Leiter Betriebsservices. „Natürlich wird niemand gerne kontrolliert. Aber die Akzeptanz ist aus unserer Erfahrung sehr hoch. Am Ende ist jeder froh, dass niemand einfach unkontrolliert und ohne Kontrolle des Gepäcks einsteigen darf.“

Bei der Safety dagegen geht es um die Vermeidung von Unfällen, sodass Menschen gar nicht erst zu Schaden kommen. Wichtig sind zum Beispiel die einwandfreie Wartung der Maschinen und die exakte Einhaltung komplexer Vorschriften und Auflagen. Auch wenn es eine hundertprozentige Sicherheit im Flugbetrieb nicht geben kann – das Risiko, zu Schaden zu kommen, ist äußerst gering.

IM FALL DER FÄLLE IST DIE FEUERWEHR ZUR STELLE

Auch für die Flughafenfeuerwehr gilt glücklicherweise: Praktisch alle Einsätze sind vorbeugend. Kommandant Enzo Termine und sein Team rücken also immer dann aus, wenn es kritisch werden könnte. Damit im Ernstfall aber alles reibungslos läuft, sind regelmäßige Trainings obligatorisch. Ebenso die Kontrollen durch das Schweizer Bundesamt für Zivilluftfahrt. „Drei Minuten haben wir im Notfall vom Alarmeingang bis zur Wasserabgabe“, so Termine.

Damit der Einsatz überhaupt in so kurzer Zeit gelingen kann, stehen am Flughafen Altenrhein ein Fluglöschfahrzeug vom Typ Panther und ein 3-Achser MAN bereit. Das mächtige Panther-Fahrzeug hat ein Gesamtgewicht von über 40 Tonnen – und, anders als die Fahrzeuge der Ortsfeuerwehren, keine Geschwindigkeitsbegrenzung. „Wenn man damit über die Piste fährt, könnte man meinen, man hebt gleich ab“, sagt der Kommandant und lächelt. Nur Fliegen ist schöner. ▸

ZAHL DES MONATS

DIESMAL ZUM THEMA FLUGHAFENSICHERHEIT – WO IM ERNSTFALL JEDE SEKUNDE ZÄHLT.

3 Minuten bleiben Feuerwehrkommandant Enzo Termine und seiner Mannschaft im Ernstfall.

DREI MINUTEN, um jeden Ort auf der Piste zu erreichen.

3 Min

die entscheidend sein können und Leben retten.

DREI Minuten

nach Alarmeingang muss das Wasser laut gesetzlicher Vorgabe vom Löschfahrzeug abgegeben werden.

Die Ortsfeuerwehr wäre bis zu vier Mal so lange unterwegs.

Damit die Flughafenfeuerwehr das überhaupt schaffen kann, sind die Löschfahrzeuge in Altenrhein mit bis zu 1.000 PS unterwegs und ohne Geschwindigkeitsbegrenzung zugelassen.

WINTERFLUGPLAN PEOPLE'S 2017/18

29. OKTOBER 2017 - 24. MÄRZ 2018

ALTENRHEIN - WIEN (VIE)

Wochentag	Flug Nr.	Abflug	Ankunft
MO - FR	PE100	06.30	07.30
MO - FR	PE102	09.50	10.50
MO - FR	PE104	14.55	15.55
MO - FR	PE106	18.15	19.15
Samstag	PE110	07.30	08.30
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
MO - FR	PE103	13.15	14.15
MO - FR	PE105	16.35	17.35
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

Flugplanänderungen bleiben vorbehalten.

CityAirportTrain.com

saintstephens

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 €21,–

FREE WIFI on our trains

Kids travel for FREE 0–14 years

City Check-In mit Gepäckaufgabe im Stadtzentrum

Mitten in der Stadt einchecken und das Gepäck aufgeben.

Die Passagiere der People's Viennaline genießen beim City Airport Train ein europaweit einzigartiges Service: Beim City Check-In im CAT Foyer in Wien Mitte haben sie die Möglichkeit, bis 75 Minuten vor Abflug ihr Gepäck abzugeben und die Bordkarte zu lösen.

Der City Check-in kann auch bereits am Vorabend von 17.00 bis 18.30 Uhr genützt werden. Hierfür bietet der CAT gratis 30-Minuten-Parktickets für die Garage von Wien Mitte The Mall an.

Bezahlte Anzeige

CITY AIRPORT TRAIN CAT

PEOPLE'S

1 AIRLINE 11 DESTINATIONEN

Mit der People's kann der Sommer kommen! Die schönsten Strände Europas genießen, eindrucksvolle Landschaften erkunden und faszinierende Kultur erleben – mit uns ist der Urlaub Ihres Lebens nur wenige Flugstunden entfernt …

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.

SEVILLA

In den Straßen der andalusischen Hauptstadt blüht das Leben. Unter strahlend blauem Himmel warten Kultur und Folklore, Genuss und Geschichte sowie eine ganz und gar außergewöhnliche Architektur.

CAGLIARI (SARDINIEN)

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

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!

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.

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!

NEAPEL

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.

LEFKAS & EPIRUS (PREVEZA)

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

OLBIA (SARDINIEN)

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

NEWS

2017 – EIN WEITERES ERFOLGREICHES JAHR FÜR PEOPLE'S

POSITIVE ENTWICKLUNG BEI FLUGHAFEN UND FLUGGESELLSCHAFT

Gesundes Wachstum: Mit dem Flugplatz St. Gallen-Altenrhein und der People's Viennaline legt die People's Air Group auch 2017 steigende Passagierzahlen vor.

ENTWICKLUNG DER LINIEN- UND CHARTERSTRECKEN

LINIENFLÜGE

100.000 Passagiere sind 2017 mit People's auf den Linienflügen nach Wien und Ibiza geflogen. Das sind erfreuliche 16 % mehr als im Vorjahr.

CHARTERFLÜGE

Auch die Sommerdestinationen in Kooperationen mit den regionalen Reiseveranstaltern entwickeln sich erfreulich. Mehr als 18.000 Passagiere sind 2017 mit People's in den Urlaub geflogen, 65 % mehr als im Vorjahr. Diese markante Steigerung ist u. a. der längeren Flugsaison und den neuen Destinationen Menorca, Neapel sowie Preveza/Lefkas ab Wien zu verdanken.

SONDERCHARTER

2017 war das Jahr der Sonderflüge in ganz Europa für People's. Insgesamt 250 Mal ging es für Incentives, Sportclubs und Firmen sicher und zuverlässig durch die Lüfte, u. a. nach Albanien, Serbien, Rumänien, Großbritannien, Israel, Georgien, Italien, Belgien, Schweden aber auch nach Kroatien, Deutschland und in die Niederlande.

BEDARFSFLUGGESCHÄFT

5.800 Flugbewegungen konnte die Bedarfsfliegerei (Nutzung von Flugzeugen für private und geschäftliche Zwecke) verzeichnen, ein Plus von 3 % im Vergleich zum Vorjahr (Anmerkung: pro Flugbewegung zählt eine Landung oder ein Abflug). Besonders nennenswert ist die Zunahme der durchschnittlichen Flugzeuggrößen am Flugplatz St. Gallen-Altenrhein.

RENOVIERUNG ANKUNFTSHALLE

Eingangskanal und Ankunftshalle in St. Gallen-Altenrhein wurden renoviert und strahlen dank unserer regionalen Werbepartner in neuem Glanz, unter anderem:

EINSTEIN ST.GALLEN HOTEL CONGRESS SPA
24h BadRenovierung viterma
maestrani Passion Chocolat Suisse 1852
SWISS CASINOS St.Gallen
St.Gallen Bodensee Area

ZIMA
einfach besonders

STILVOLLES WOHNEN **AM BODENSEE**

Postrasse 1, Staad

Auf einem schönen Hanggrundstück in Staad entsteht mit Blick auf den Bodensee an bester Lage attraktiver neuer Wohnraum. 12 moderne Neubauwohnungen bieten Innen wie Aussen viel Platz zum Geniessen, Wohlfühlen und Entspannen mit Familie und Freunden.

4 ½ Zimmer-Wohnungen:
» 2 x Attika mit Terrassen und herrlichem Seeblick
» 1 x Parterre mit grossem Garten

3 ½ Zimmer-Wohnungen:
» 2 x im 2. OG mit Terrassen und Seeblick
» 2 x im 1. OG mit Terrasse und Gartenanteil

2 ½ Zimmer-Wohnungen:
» 2 x im 2. OG mit Terrassen und Seeblick
» 2 x im 1. OG mit Terrasse und Gartenanteil
» 1 x Parterre mit Gartenanteil

Das Besondere:
» Blick auf den Bodensee
» Grosse Sonnenterrassen und/oder Gärten
» Moderner und heller Grundriss
» Hochwertige Ausstattung
» Verkehrsberuhigte Lage
» Perfekte Anbindung an öffentliche Infrastruktur
» Barrierefrei

ZIMA Projektentwicklung AG | Scheffelstrasse 1 | CH-9000 St. Gallen | +41 71 250 05 50 | office@zima.ch | zima.ch

ÀRA

Mit Korn und Können in eine neue Zeit

Martin Waltner ist Bäcker aus Leidenschaft. Back to the roots lautet seine (moderne) Devise. Und die setzt er in seinem Vorarlberger Betrieb konsequent um. Naturbelassene Rohstoffe, echte Handarbeit und altes Bäckerwissen bringen nicht nur ihn und sein Team „auf den richtigen Geschmack".

Text: **Katrin Krause** *Fotos:* **GREAT, Matthias Rhomberg**

Eine heimelige Atmosphäre empfängt mich, als ich an diesem nasskalten Jännermorgen das in Holz und warmen Farben gehaltene Ladenlokal der Bäckerei Waltner in Klaus betrete. An der Verkaufstheke werden Kunden bei der Auswahl des vielfältigen Angebots an Brot, Kuchen und Gebäck beraten. Die eine oder andere Kostprobe wandert da schon einmal über den Tisch. Aus dem Café dringen gedämpft die Gespräche der Gäste. Gerade lasse ich den Blick über die Namen der Brote schweifen, da kommt Martin Waltner aus der angrenzenden Backstube auf mich zu. „Ich musste gerade noch Ciabatta aus dem Ofen holen. Das geht gleich in unsere Filiale nach Bregenz, die warten schon darauf", sagt er. In einer der Sitzecken im Laden und bei einer anschließenden Führung erzählt er mir „seine Geschichte": Wie er seinen Betrieb nach seinen Vorstellungen in eine neue Zeit brachte.

BACKEN IST SPORT

Brot wie früher zu machen, das ist es, was Martin Waltner will. Und darin hat er viel investiert, seit er 2003 den elterlichen Betrieb übernommen hat: Zeit, Geld, Herzblut, Ausdauer. „Mein Vater hat noch mit Zusatzstoffen und Emulgatoren gearbeitet", erzählt er. Diese Art des Brotbackens, welche die Dauer der Teigreifung erheblich verkürze, sei in den 1970er-Jahren entstanden. „Jeder war froh, gutes Brot in kürzester Zeit zu bekommen und davon natürlich auch mehr verkaufen zu können. Heute legen aber immer mehr Kunden großen Wert auf backmittelfreie Brote." Diesen Trend habe er schon frühzeitig erkannt und die Produktion entsprechend umgestellt. „Ich möchte mich außerdem von anderen Bäckern absetzen und meine eigene Qualität machen, die gesünder ist und mehr Geschmack hat", betont der 47-Jährige. Das sei wie bei seinem Hobby, dem Sport. „Es macht Spaß, wenn etwas auch eine Herausforderung ist und man sich für das Ergebnis anstrengen muss."

UMBRUCH BEGINNT

Gesagt, getan. 2003 begann Martin Waltner, seine Bäckerei Schritt für Schritt umzugestalten. Vor rund fünf Jahren kam Geschäftspartnerin Daniela Mayer hinzu. Backmittel wichen natürlichen Rohstoffen und längerer Teigreifung, Fertigmischungen eigenen Rezepturen und Maschinen der Handarbeit: Denn geformt wird in Klaus von Hand. Andere Geräte wiederum, wie zum Beispiel der Teigportionierer sowie Backöfen und Klimaschränke, wurden modernisiert und auf den neuesten Stand der Technik gebracht oder gänzlich neu angeschafft. Der traditionellen Backkunst in der Bäckerei Waltner schien nichts mehr im Wege zu stehen. ▸

▲ Rund 100 Brotsorten aus 40 Rezepturen hält die Bäckerei Waltner für ihre Kunden bereit.

TRANSPARENZ GEFORDERT

„Dennoch war diese Zeit auch schwierig“, blickt Martin Waltner zurück. „Veränderungen werden nach außen hin nicht immer gleich positiv wahrgenommen.“ So war es denn auch bei vielen Kunden, die sich an die gängigen Brote gewöhnt hatten, qualitativ und natürlich auch preislich. „Für mich war es deshalb wichtig, dass ich den Leuten zeige, was hinter der ganzen Sache steckt und warum ich das mache.“ Dazu bot er regelmäßig Führungen durch die Bäckerei und Tage der offenen Tür an. Damit machte er sein Handwerk erleb- und begreifbar.

Außerdem ließ er Brote aus Fertigmischungen im Labor analysieren, um selbst eine ähnliche Rezeptur daraus zu machen und Form, Zusammensetzung und Konsistenz möglichst wie bisher zu halten. Nur eben ohne Backmittel und andere Zusatzstoffe. „Die Rezepturen habe ich natürlich im Laufe der Jahre verändert. Doch am Anfang war es einfach wichtig, sie ähnlich zu gestalten, damit sich die Kunden langsam an die neuen Backwaren gewöhnen konnten.“

RUNDUM GESUND

„Gutes Brot braucht natürliche Zutaten“, ist Martin Waltner überzeugt. Seinen Produkten mischt der Bäckermeister neben naturbelassenem Getreide wie Dinkel, Roggen oder Weizen unter anderem auch Keimkraftmehl bei. Als einzige Bäckerei in Vorarlberg, wie er sagt. Es besteht aus zehn verschiedenen Keimen, darunter Hirse, Lupine, Rotklee und Leinsamen, und ist reich an Vitaminen und Spurenelementen. „Weißgebäck erhält durch dieses Mehl gleich viele Vitamine wie Vollkornprodukte und ist ähnlich wertvoll und gesund.“ Auch verwendet er zum Backen reine Natursole. „Dieses Natursalz besteht aus über 80 Mineralstoffen und wird vom Körper zu hundert Prozent aufgenommen.“ Anders als industriell gefertigtes Salz.

FAKTOR ZEIT

„Wenn man wie ich mit Naturstoffen arbeitet, muss man vor allem ein Gefühl für Teig und Teigentwicklung haben“, meint Martin Waltner. Denn gutes Brot braucht auch Zeit. „Eine extralange Teigführung macht das Brot bekömmlich, schmackhaft und länger haltbar, da der Teig mehr Wasser binden kann.“ In den meisten Fällen reife er über mehrere Stunden bis hin zu einem Tag. Nur beim Ciabatta dauert der Reifeprozess mit 48 Stunden um einiges länger. Um hier den größtmöglichen Spielraum zu haben, hat Martin Waltner ein neues System für seinen Betrieb entwickelt.

„Die Teige werden bereits am Tag zuvor hergestellt. Wir setzen sie vormittags an, dann bekommen sie bis zum nächsten Morgen die nötige Zeit, um in den Klimaschränken der Backstube zu reifen.“ Morgens werden sie dann abgebacken und in den einzelnen Läden verkauft. Denn neben dem Ladenlokal in Klaus führt die Bäckerei Waltner noch drei Filialen in Sulz, Götzis und Bregenz. Letztere ist eine Spezialbäckerei, in der vor allem italienisch angehauchte Backwaren wie Ciabatta, Focaccia und Panini-Brötchen angeboten werden.

▼ Handarbeit wird in Klaus großgeschrieben.

Grenze erreicht

Mehr als 100 Brotsorten aus 40 verschiedenen Eigenrezepturen hat Martin Waltner in seinem Sortiment. Zusammen mit Kuchen und Gebäck kommt der Bäckermeister auf rund 150 Produkte in seinem Betrieb. Da wundert es nicht, wenn der Platz knapp wird. Um die größtmöglichen Kapazitäten zu schaffen, haben er und seine Geschäftspartnerin Daniela Mayer Anfang 2017 einen nächsten Meilenstein gewagt: Die Bäckerei in Klaus wurde maximal vergrößert sowie mit einem neuen Design versehen. Anlässlich dieser „neuen Zeit" hat der Bäckermeister im vergangenen Jahr das Brot Ära entwickelt, das aus den vier ältesten Ur-Getreidesorten Emmer, Einkorn, Waldstaudenroggen und Linsen besteht. Ursprünglichkeit, altes Wissen und traditionelles Handwerk sind in dieser Sorte einmal mehr vereint. So, wie Martin Waltner es sich wünscht.

Obwohl Nachfrage und Bedarf vorhanden sind: „Mehr können wir nicht anbauen, da unser Gebäude in der Außenlage räumlich begrenzt ist", so der Bäckermeister. „Und woanders umsiedeln, das möchte ich nicht." Er ist ein heimatverbundener Mensch. Deshalb investiert Martin Waltner nicht mehr in die Quantität, sondern nur noch in die Qualität seiner Produkte. „Wenn wir ein neues Produkt in unser Sortiment aufnehmen, fliegt ein anderes dafür raus", meint er schmunzelnd. Dass er mit dieser ständigen Weiterentwicklung richtig liegt, zeigen die Zahlen. „Wir konnten den Umsatz in den letzten 15 Jahren verdoppeln", erzählt er stolz.

KUNDEN WOLLEN MEHR

Tendenz steigend. Denn bei der Kundschaft hat ein starker Wandel stattgefunden. „Die Kunden sind heute allgemein mehr informiert über Produkte und Ernährung und fragen nach, woher die Produkte kommen und wie sie sich zusammensetzen. Außerdem spielt uns jeder Lebensmittelskandal neue Kunden zu." Mit seinem Sortiment ist Martin Waltner bisher zwar noch nicht ganz „auf Bio verpflichtet". „Da wir aber schon viele Biorohstoffe verwenden, würde ich den Betrieb gerne Bio-zertifizieren lassen. Wir sind da in ersten Überlegungen."

Für die Zukunft wünscht sich der Bäcker aus Leidenschaft vor allem eins: „Gemeinsam mit einem passenden Team, das voll hinter unserer Philosophie steht, den Betrieb weiter voranzubringen und die Qualität unserer Produkte auf einem hohen Niveau zu halten." ▸

EIN CIABATTA FÜR BREGENZ, BITTE!

Vor rund vier Jahren eröffnete Martin Waltner das Ciabatta in der Bregenzer Rathausstraße. Da steckte er gerade mitten in der Entwicklungszeit seines Betriebes und wollte ihn auch dem Unterland „schmackhaft" machen. Mit der italienisch anmutenden Spezialbäckerei grenzt er sich von den übrigen neun Wettbewerbern in der Stadt klar ab. Doch das ursprünglich gebackene Ciabatta in allen möglichen Geschmacksvarianten und die typischen Panini-Brötchen gehören nicht allein zum Sortiment in der Filiale. „Wir verkaufen in Bregenz alle Produkte, die wir schon seit sehr langer Zeit erfolgreich führen und die uns einzigartig machen", sagt Martin Waltner. Welche dazugehören? „Zum Beispiel das Vollkorn- und das Roggenbrot", ergänzt der Bäckermeister.

▼ Nur Brote, von denen Bäckermeister Martin Waltner selbst überzeugt ist, gehen bei ihm über den Ladentisch.

3 FRAGEN AN

MARTIN WALTNER

ERFOLGSGEHEIMNIS

Ehrlichkeit und Transparenz. Denn das ist es, was Kunden erwarten. Sie wollen wissen, was hinter einem Produkt steckt. Und dieses Wissen bekommen sie von mir. Außerdem setze ich zu hundert Prozent auf Qualität und nicht auf Einsparpotenziale. Und diese Qualität zahlt sich aus.

PHILOSOPHIE

Alles was ich tue mit Liebe und Hingabe zu machen. Und weiter Brote zu backen, von denen ich selbst überzeugt bin und die möglichst einzigartig sind.

VISION

Ich möchte meine Philosophie beibehalten – und trotzdem neugierig bleiben.

DIE BÄCKEREI WALTNER

BACKKUNST SEIT 1941

1941
Josef und Coletta Waltner gründen die Bäckerei Waltner in Klaus.

1978
Der erste Generationswechsel erfolgt. Sohn Josef Waltner und seine Frau Christel übernehmen den Betrieb. Die Backstube wird erweitert und das Verkaufslokal in Klaus neu gestaltet.

1987
Die erste Filiale in Weiler öffnet ihre Pforten (seit 1992 wird sie in Sulz weitergeführt).

2001
Die Zentrale in Klaus wird umgebaut und ein Café integriert.

2003
Martin Waltner übernimmt den elterlichen Betrieb. Er bringt die Backstube auf den neuesten Stand der Technik und führt nach und nach traditionelles Bäckerhandwerk im Betrieb ein.

2008
Mit dem La Casetta in Götzis, einem Tagescafé mit Brotverkauf, eröffnet die zweite Filiale der Bäckerei Waltner.

2013
Zeit der Neuorientierung: Zusammen mit Geschäftspartnerin Daniela Mayer, die ab jetzt für die Organisationsentwicklung verantwortlich zeichnet, wird der Betrieb neu positioniert und weiterentwickelt.

2014
In Bregenz eröffnet mit der Spezialbäckerei Ciabatta die dritte Filiale der Bäckerei Waltner. Damit einher geht ein Rebranding für den gesamten Betrieb. Logo, Claim und Farben werden angepasst und spiegeln die Vision des Betriebes besser wider.

2017
Das Stammhaus in Klaus wird umfangreich umgebaut und erstrahlt in neuem Design. Für diesen Meilenstein entwickelt Martin Waltner die Brotsorte Ära – als Symbol für die neue Zeit.

Mitarbeiter müssen von Produkten überzeugt sein

Seit 2013 ist Daniela Mayer (47) in der Bäckerei Waltner für die Organisationsentwicklung und die Mitarbeiter zuständig. Gerade in dem Jahr hat sich einiges in der Bäckerei verändert. Die ausgebildete Psychologin weiß, wie wichtig es ist, Mitarbeiter in unternehmerische Entscheidungen mit einzubeziehen, damit sie hundertprozentig hinter dem Betrieb und den Produkten stehen.

◂ 2013 war das Jahr der Veränderungen in der Bäckerei. Daniela Mayer hat die Mitarbeiter in dem Prozess eng begleitet.

Frau Mayer, was genau wurde 2013 in Ihrem Betrieb verändert? Wir haben neue Werte entwickelt. Einer davon ist zum Beispiel mehr Kommunikation untereinander als auch mit den Kunden. Auch haben wir von unseren Mitarbeitern mehr Bereitschaft zur Weiterentwicklung eingefordert und Abläufe neu geregelt. Außerdem haben wir ein neues Marketing aufgesetzt und eine neue Kundschaft dadurch erhalten. Diese ist rund um die Ernährung informierter und fragt mehr nach, was es mit unseren Produkten auf sich hat. Dazu wurden die Mitarbeiter vor allem in ihrem Wissen um unsere Spezialprodukte geschult. Sie können unsere Kunden heute mehr in die Tiefe gehend beraten.

Wie haben Ihre Mitarbeiter auf die Veränderungen reagiert? Mit allen Phasen, die man bei so einem Prozess durchlebt. Die einen gehen gleich mit, andere tun sich erst einmal schwer. Nicht alle konnten die Veränderungen mitmachen, der eine oder andere ist gegangen. Es gab aber auch Mitarbeiter, die erst mit Widerstand darauf reagiert haben und nach einem persönlichen Entwicklungsprozess auf einer Linie mit uns waren. Wichtig ist in jedem Fall, dass man die Veränderungen gut begleitet.

Wie haben Sie das gemacht? Wir haben zunächst Workshops durchgeführt, in denen wir zusammen mit den Mitarbeitern erarbeitet haben, was Veränderung eigentlich bedeutet. Danach gab es sehr viele Einzelgespräche. Hier haben wir die Mitarbeiter gefragt, was ihrer Meinung nach in unserem Betrieb gut läuft und was man verändern müsste. Wir haben versucht, sie ins neue Boot mitzunehmen. Dafür ist es wichtig zu kommunizieren, wohin die Fahrt geht und was unser neues Ziel war und ist.

Auf was achten Sie bei Neueinstellungen? Ich mache den Bewerbern klar, dass es bei uns nicht darum geht, Stunden abzuarbeiten, sondern sie voll und ganz hinter unserer Philosophie und unseren Produkten stehen müssen. Die Bewerber sollen Freude an der Weiterentwicklung und Herzblut für unser Handwerk mitbringen, gleich ob sie dann im Verkauf oder in der Backstube tätig sind. Außerdem achte ich darauf, dass sie gerne selbstständig arbeiten. Denn bei uns muss man auch in der Lage sein, selbst zu entscheiden. Darüber hinaus finde ich eine gute Altersdurchmischung wichtig. Es braucht in einem Betrieb junge, entwicklungsfreudigere Mitarbeiter, aber ebenso welche mit viel Erfahrung. Und sie müssen natürlich ins Team passen. Gerade in einem kleinen Betrieb ist das extrem wichtig, damit die Arbeit Hand in Hand funktioniert.

DIE BÄCKEREI WALTNER AUF EINEN BLICK

Gründungsjahr: 1941
Familienunternehmen in 3. Generation
Sitz: Klaus, Vorarlberg
Filialen: 3 (Sulz, Götzis und Bregenz)
Anzahl Beschäftigte: 43
(davon 9 Bäcker + 2 Lehrlinge, 2 Konditoren + 1 Lehrling)
Anzahl Produkte (inkl. Konditorei): rund 150
Anzahl Brote: ca. 100, teils saisonal
Anzahl Brotrezepturen: 40

ANTENNE VORARLBERG ZAHLT EURE RECHNUNG

7 UHR RADIO AN!

Und so einfach geht's:
Schickt uns all eure Rechnungen per Mail an rechnung@antennevorarlberg.at, WhatsApp an 0676/88 00 5555 oder online auf antennevorarlberg.at!

Martin Veith und das Wir Lieben Vorarlberg - Team

Antenne VORARLBERG

Spektakulär und aussergewöhnlich!

Die Welt von Las Vegas mitten in St. Gallen.

Sonntag bis Donnerstag: 9.00 – 3.00 Uhr, Freitag und Samstag: 9.00 – 4.00 Uhr
Eintritt kostenlos, ab 18 Jahren mit gültigem amtlichem Ausweis. **www.swisscasinos.ch**

SWISS CASINOS
St. Gallen

NEU ab 5 Uhr: Das ANTENNE VORARLBERG – Frühstücksradio Mit Martin Veith und dem Wir lieben Vorarlberg-Team

Zähneputzen in Bregenz, duschen in Altach und den ersten Kaffee trinken in Bürs: Das ganze Ländle startet in den Tag mit dem ANTENNE VORARLBERG – Frühstücksradio! Jetzt mit neuen Stimmen und neuer Sendezeit. Täglich schon ab 5 Uhr wecken Martin Veith und das Wir lieben Vorarlberg-Team alle 96 Gemeinden bei uns!

Martin Veith: „Vorarlberg ist nicht nur das schönste Bundesland der Welt, sondern auch sehr fleißig: Viele starten schon ganz früh in den Tag. Deshalb gibt's das neue ANTENNE VORARLBERG – Frühstücksradio jetzt täglich schon ab 5. Das heißt: noch mehr Spaß am Morgen, noch mehr aktuelle Infos für uns im Ländle und noch mehr neue Hits gemischt mit echten Kulthits!"

Aufstehen mit Martin Veith und dem Wir lieben Vorarlberg-Team!
Martin Veith weckt das Ländle zusammen mit dem Wir lieben Vorarlberg-Team! Das sind Sandra Tasek und Simon Stark. Die drei verbindet die Liebe zur Musik und zu Vorarlberg! Sandra hat den Blick auf das genaueste Vorarlberg-Wetter und Simon sorgt dafür, dass ihr jeden Morgen sicher und ohne Staus zur Arbeit kommt. Nur bei ANTENNE VORARLBERG gibt es jeden Morgen alle 15 Minuten den besten Service!

DIE PAUSE KOMMT AUCH NACH HAUSE.

Für ein **Gratis-Abo** genügt ein kurzes E-Mail an bregenz@silberball.com

Semper Constantia – Die unternehmerische Privatbank

Die Semper Constantia Privatbank ist der ideale Partner für in- und ausländische Private, Family Offices, Unternehmen sowie institutionelle Investoren, die höchste Ansprüche an Leistung und Service stellen.

Mit einem betreuten Vermögen von über 16 Milliarden Euro zählt die Semper Constantia zu einer der führenden Privatbanken Österreichs. Sie steht im Eigentum erfolgreicher Unternehmer und erfahrener Bankiers. Diese unabhängige Eigentümerstruktur ist Garant für Langfristigkeit, Flexibilität und unternehmerisches Handeln.

Die Bank hat mehrere solide Standbeine. Neben dem klassischen Private Banking und der Vermögensverwaltung für institutionelle Kunden liegen ihre Stärken im Depotbank- und Investmentfondsgeschäft (rund 230 Spezial- und Publikumsfonds) sowie traditionell im Bereich der Immobilieninvestments. Es ist die Strategie der Bank, in all diesen Geschäftsbereichen qualitative Maßstäbe zu setzen sowie organisch oder auch durch Akquisition zu wachsen.

Höchste Qualität

Der Claim des Hauses „Ihre Bank. Ihr Partner." spiegelt insbesondere den eigenen hohen Anspruch an Beratungs- und Servicequalität wider. Erfahrene Kundenbetreuer und ausgewiesene Experten in Vermögensverwaltung, Depotbank und Kapitalanlagegesellschaften sind mit großem persönlichen Einsatz bestrebt, maßgeschneiderte Lösungen für die individuellen Bedürfnisse der Kunden zu erarbeiten.

Stark in Westösterreich

Der regionale Schwerpunkt der Semper Constantia liegt in und um Österreich. Die Kunden des Bankhauses schätzen vor allem Seriosität und exzellentes Know-how. Wechselseitiges Vertrauen bildet die Grundlage für eine erfolgreiche Partnerschaft. Die Bank ist stets bemüht, ihre Kunden sowie deren Bedürfnisse eingehend kennenzulernen und zu verstehen. Gerade für Vorarlberg sowie die angrenzenden Länder Liechtenstein, Schweiz und Deutschland ist dafür Mag. Johannes Wolf, der den Geschäftsbereich Private & Institutional Banking verantwortet, prädestiniert. Als gebürtiger Vorarlberger kennt der erfahrene Private Banker, der bereits seit rund 15 Jahren für die Semper Constantia tätig ist, nicht nur alle inhaltlichen Belange, sondern versteht auch die Mentalität und Anliegen seiner Landsleute besonders gut.

▼ Oben: Mag. Harald Friedrich verantwortet als Vorstand Markt alle Kundenbelange der in Wien beheimateten Semper Constantia Privatbank AG.
Unten: Mag. Johannes Wolf ist Leiter Private & Instiutional Banking. Für seine Aufenthalte in der Heimat setzt der gebürtige Vorarlberger gerne auf People's.

Semper Constantia Privatbank Aktiengesellschaft
Heßgasse 1, A-1010 Wien, +43 1 53616-0, contact@semperconstantia.at, www.semperconstantia.at

HEIMSPIEL

FÜR JOHANNES WOLF

Heimweh oder Fernweh?
Sind ständige Begleiter, die sich mit der Dauer des Verweilens steigern! Das Stillen von Fernweh ist ein Luxus und das von Heimweh ein Grundbedürfnis.

Das gibt es nur bei mir zu Hause?
Das zu jeder Jahreszeit wunderschöne Zuger-Tal, dessen Magie mich seit meiner Kindheit in seinen Bann zieht und mich immer wieder zurückkehren lässt.

Wen würden Sie gerne mal zu sich nach Hause einladen?
Jede/n, der mir etwas bedeutet, nur so kann sie/er mich wirklich verstehen und ich kann meine Begeisterung für die großartige Natur meiner Heimat mit ihr/ihm teilen.

Zuhause ist ...
immer in Lech und da, wo ich mich persönlich und beruflich entfalten kann.

Johannes Wolf
ist gebürtiger Lecher und im Private Banking tätig. Beruflich hat es ihn vor über 15 Jahren nach Wien verschlagen, wo er bei der Semper Constantia Privatbank den Bereich Private & Institutional Banking verantwortet. Zudem war er im Zuge seiner beruflichen Laufbahn auch in Zürich und Liechtenstein tätig. Johannes Wolf ist Vater von zwei Kindern, einem Sohn und einer Tochter.

DENKSPORT

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.

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

Wein-Genuss auf 2.000 Metern Höhe

Mit der VINNOVA hat die Silvretta Montafon jetzt Vorarlbergs höchstgelegene Weinstube eröffnet. In der ehemaligen Tenne der Nova Stoba ist eine einzigartige Vinothek entstanden, die mehr als 100 Weinsorten sowie köstliche Alpine Tapas mit Käse und Schinken aus der Region anbietet. Abgerundet wird das Genusserlebnis durch eine spektakuläre Aussicht auf die Bergwelt.

Firmen(feiern)
Auch Unternehmen kommen in der VINNOVA auf ihre Kosten: Für ihre Firmenfeiern können sie die Vinothek mit insgesamt 100 Sitzplätzen exklusiv mieten. Ein erfahrener Sommelier begleitet die Gruppe und entführt sie auf eine kulinarische Entdeckungsreise.

Weinprobe und Winzerabende
Zusätzlich finden am 21. Februar und am 21. März 2018 Winzerabende in der Vinothek statt. Zu Gast sind interessante Winzer, die den Abend zu einem besonderen Erlebnis machen. Bei Wein- und Käseverkostung können die Gäste ihre kulinarische Seele baumeln lassen.

Außerdem gibt es mit dem Bergerlebnis Weinprobe noch bis zum 5. April 2018 jeden Donnerstag eine Weinverkostung in der VINNOVA. Unter Anleitung eines Sommeliers erfahren Hobby-Gourmets alles, was sie über die erlesenen Tropfen wissen müssen. Zur Verköstigung werden drei unterschiedliche Weine und Kostproben aus dem leckeren Käse- und Schinkensortiment gereicht.

Silvretta Montafon GmbH
A-6791 St. Gallenkirch
+43 5557 6300, service@silvretta-montafon.at
www.silvretta-montafon.at

Eskimos im Montafon

„Schlafen wie die Eskimos“ wird im Montafon für eine Iglu-Nacht am Schwarzköpfle geworben. Übernachten in einer kleinen Schneehöhle unter scheinbar einfachen, kalten Bedingungen – auf 2.300 Metern Höhe. Ich bin gespannt, fiebere ich diesem Bergerlebnis doch bereits seit Wochen entgegen.

Text: **Katrin Krause** *Fotos:* **Daniel Hug, Katrin Krause**

Pünktlich um 16.30 Uhr finde ich mich mit meiner Begleitung bei bestem Wetter am Valisera Hüsli ein. Dort treffe ich auf unseren Guide Manfred und die weiteren zwölf Eskimos, mit denen wir heute die Nacht im Schnee verbringen. Noch ist die Hütte mit Skifahrern gefüllt, die sich aber gerade für die letzte Abfahrt des Tages fertigmachen. Nach und nach wird es ruhig, nur wir Abenteurer sitzen noch im Hüsli. Aus gutem Grund: „Gleich gibt es erst einmal hervorragendes Käsefondue“, sagt Manfred. „Doch bevor wir starten, solltet ihr kurz nach draußen gehen. Die blaue Stunde beginnt.“ ▸

Tipp
Die Iglu-Nacht ist noch bis April 2018 buchbar unter www.silvretta-montafon.at

KÄSE, SCHNAPS UND GLÜHWEIN

Stimmt. Sie taucht die Landschaft in ein ganz besonderes bläuliches Licht. Wie friedlich die Landschaft um uns herum wirkt! Nur eins stört: Kalter Wind ist aufgekommen und wirbelt winzige Eiskristalle ins Gesicht, die wie kleine Nadeln in die Haut stechen. Leicht durchgefroren kehren wir ins heimelige Hüsli zurück. Oberkellner Siggi bringt schon die großen Töpfe mit der herrlich duftenden Masse. Und Restaurantleiter Markus sorgt dafür, dass zwei davon noch den richtigen Schuss Kirschwasser erhalten. Wir schwelgen im siebten Käsehimmel, begleitet von guten Gesprächen und fröhlichem Lachen.

»WIR HABEN HIER DIE BESTE LAGE, MIT TOLLER SICHT AUF DEN RÄTIKON UND DIE SILVRETTA.«

Manfred Sprung zum Iglu-Dorf

▼ Die Iglus sind eng an den Fels gebaut.

Satt und zufrieden könnten wir jetzt glatt in der Hütte verbleiben. Doch Manfred verteilt schon die Fackeln für den rund 20-minütigen Marsch zum Iglu-Dorf. 100 Höhenmeter wollen bewältigt werden. Draußen ist es stockdunkel. Der Wind ist stärker geworden und lässt das Feuer an den Fackeln munter tanzen. Wir schreiten zügig voran, bis wir an einer großen Kurve den Abzweig zum Iglu-Dorf erreichen. Vier Iglus mit Platz für je vier Personen und ein Gemeinschaftsiglu schmiegen sich wie kleine Reihenhäuser eng an den Fels. Im Dorf begrüßt uns Manfreds Kollege Paul mit Kannen voller Glühwein und Jägertee – und einer Feuerperformance.

WIR RICHTEN UNS EIN

Der Wind vertreibt uns nach drinnen. Schnell verstaue ich die Taschen im Iglu. Ich bin überrascht von der Größe des Raumes. Er ist etwa vier Meter lang, zwei Meter breit und zwei Meter hoch – und hat tatsächlich kein Fenster. Eine LED-Kerze verbreitet dezentes Licht. Vier Isomatten, die mit Schaffellen ausgestattet sind, liegen auf dem Schneebett. Manfred verteilt noch die extrawarmen Schlafsäcke, dann verschwinden wir ins Gemeinschaftsiglu. Auf großen Sitzsäcken und mit Kannen voller hochprozentiger, heißer Getränke machen wir es uns für den Rest des Abends bei bester Stimmung gemütlich.

DIE NACHT BEGINNT

Gegen 23.30 Uhr ziehe ich mich zurück. Bei starkem Wind und stechenden Eiskristallen husche ich über den „Dorfplatz“ zu meinem Iglu. Fast in voller Montur krieche ich in den Schlafsack und frage mich, wie die Nacht in dieser Höhle wohl werden wird. Von draußen dringt kein Geräusch durch die dicken Schneewände. Absolute Stille umgibt mich, während ich mich im Schlafsack in eine bequeme Lage bringe. Durch die Isomatte und Felle wird der harte Untergrund gut abgefedert. Kühle, aber nicht wirklich kalte Luft umgibt mein Gesicht. Im Iglu hat es (angenehme) null Grad. Nur eins stört: die kalten Füße, die trotz des Schlafsacks einfach nicht warm werden wollen. Es braucht eine Weile, bis ich das ignorieren kann und einschlafe.

▼ Morgens um 8 Uhr gehört die Bergwelt noch den Eskimos.

▲ Fackelmarsch zum Iglu-Dorf.

Am nächsten Morgen werde ich von einem lauten Klopfen geweckt. „Wollt ihr nicht aufstehen?!“, ruft Manfred durch die Holztür, die durch einen kleinen Spalt das Tageslicht durchlässt. Es ist 7.30 Uhr. Um 8 Uhr sollen wir zum Valisera Hüsli starten, wo unser Frühstück wartet. Noch fünf Minuten, denke ich, und kuschele mich wieder in den Schlafsack. Endlich sind die Füße warm. Ich mag nicht aufstehen. Prompt kommt „die letzte Aufforderung“ von Manfred, als er nochmals vor der Tür steht. Es ist 7.45 Uhr. Na gut!

WIE IN EINER ZAUBERWELT

Draußen empfängt mich ein noch ärgerer Wind als am Abend zuvor. Die anderen Eskimos sind bereits unterwegs. Ich blicke auf blauen Himmel. Kaum biege ich auf den Weg, verschlägt mir die tolle Sicht auf die verschneite Bergwelt um mich herum den Atem. „Wir haben hier die beste Lage, mit toller Sicht auf den Rätikon und die Silvretta“, hat Manfred noch am Abend gesagt. Er hat nicht übertrieben. Der Sonnenaufgang beginnt! Hinter den Bergen steigt sie ganz langsam auf, die Sonne, und taucht den Himmel in ein orangenes Licht. Zauberhaft! Der Berg gehört noch immer uns. Der Wind surrt leise, ansonsten umgibt mich eine Stille, die ein wohliges Gefühl in mir auslöst.

EIN PISTENBULLY FÜR UNS

Ein zünftiges Frühstück steht im Valisera Hüsli bereit. Spiegelei, Speck, eine große Wurst- und Käseplatte. Es fehlt an nichts. Wir Eskimos sind guter Dinge und fanden die Iglu-Nacht einfach lässig, wie wir einstimmig feststellen. Das Frühstück zieht sich unerwartet, denn die Valisera Bahn hat den Betrieb wegen des Windes gerade eingestellt. Um 10 Uhr ist immer noch keine Bahn in Sicht. Manfred ruft kurzerhand ein „Taxi“ für uns. Inzwischen sind die ersten Skifahrer mit dem Skilift angekommen, der Platz vor dem Hüsli füllt sich, über die Lautsprecher ertönt Musik. Plötzlich fährt Pistenbully 27 vor. Unser Taxi ist da. Was für eine Überraschung zum Abschluss! Wir steigen mit unseren Siebensachen über eine kleine Leiter ins Gefährt. „I love my life, I am powerful…“ singt Robbie Williams aus den Lautsprechern. Wie passend für uns! In einem Tempo, das man diesem massigen Fahrzeug gar nicht zutraut, geht sie los, die Fahrt.

Von Valisera Mitte geht es weiter mit der Bahn. Das Abenteuer ist vorbei. Schön war’s und ist definitiv eine Wiederholung wert. Vielleicht in der nächsten Saison, mit Wellness- und Badesachen. Denn Manfred plant dann ein Hot Tub und eine Sauna „dort heroben“!

▼ Die Iglus am Schwarzköpfle sind komfortabel mit Isomatte, Schaffellen und extrawarmen Schlafsäcken ausgestattet.

CONTUR

CONSULTING CONCEPT CONTENT CREATION

KEIN MENSCH SUCHT PRODUKTE. ALLE SUCHEN LÖSUNGEN.

CONTENT MARKETING
BRAUCHT DAS SELBSTVERTRAUEN,
DAS PRODUKT IN DEN HINTERGRUND
TRETEN ZU LASSEN.

www.agentur-contur.com

Erleben Sie Wien vom zentralsten Punkt der Stadt aus!

Näher könnten Sie dem Puls der Stadt nicht sein. Seit über 60 Jahren im Besitz einer Vorarlberger Familie, vereint das Hotel am Stephansplatz Vorarlberger Charme und Wiener Gemütlichkeit.

Buchen Sie jetzt über High Life Reisen das High Life Erlebnispaket zum attraktiven Paketpreis ab 470 EUR pro Person:

2 Nächte – mitten in Wien

- Doppelzimmer mit Domblick inkl. Frühstück
- Flug und Parkplatz am Flughafen Altenrhein
- 2 Eintrittskarten zu Top Sehenswürdigkeiten
- 24-h Ticket für eine Hop-on Hop-off Stadtrundfahrt

Buchung und Information unter **www.highlife.at**

HIGH LIFE REISEN

VIENNA'S MOST CENTRAL. MITTEN IN WIEN.

HOTEL AM STEPHANSPLATZ

www.hotelamstephansplatz.at

Der Sound des Berges

Uraufführung des Musicals Matterhorn am 17. Februar am Theater St. Gallen

Text: **Peter Meisterhans**
Fotos: **Theater St. Gallen, Tine Edel, Eduard Straub**

▲ Das „Key Visual" des Matterhorn-Musicals nimmt Bezug auf die zeichnerische Begabung des Erstbesteigers Edward Whimper. Der Brite war ursprünglich als Illustrator in die Alpen geschickt worden.

Der markante Gipfel ist einer der berühmtesten Berge der Welt – nicht zuletzt wegen seiner tragischen Erstbesteigung. Aus dem tödlichen Rennen nach ganz oben haben Michael Kunze und Albert Hammond ein Musical gemacht. Wir durften den Probenbetrieb live miterleben und haben mit dem Dirigenten Koen Schoots gesprochen. Er setzt die Kompositionen von Hammond, der nie zuvor ein Musical geschrieben hat, für die Bühne um.

Die Proben am Theater St. Gallen sind in vollem Gange. Mitte Februar ist Weltpremiere! Koen Schoots steht am Klavier und bespricht eine der Nummern mit dem Ensemble. Der gebürtige Niederländer ist für die Orchestrierung des Musicals verantwortlich – für Schoots ein Vergnügen. „Die Orchestrierung macht den Sound der Show! Außerdem scheibe ich ja auch alle Musik, die sonst notwendig ist: Untermalungen, Tanzmusik, Übergänge. Ganz besonders die Kompositionen zum Aufstieg und Fall der Bergsteiger haben mir viel Freude gemacht."

Viel zu tun ist allemal, nicht erst seit Probenbeginn. Die Idee zum Matterhorn stammt von Michael Kunze, der mit Produktionen wie Tanz der Vampire oder Elisabeth große Erfolge feiern konnte. Da war es für Schoots keine Frage, ob er zusagen sollte oder nicht. „Michael ist einer der größten Theaterautoren der Gegenwart. Es ist eine Freude, wenn man mit jemandem wie ihm arbeiten kann." ▸

Koen Schoots, Orchestrierung
Der gebürtige Niederländer studierte in Maastricht Operndirigat, Klavier und Gesang. Im Laufe seiner Karriere dirigierte er zahlreiche Opern- und Musicalproduktionen. Seit 2004 ist er ständiger Gastdirigent an der Komischen Oper Berlin und am Theater St. Gallen. Seit 2010 ist er außerdem Musikdirektor und Chefdirigent der Vereinigten Bühnen Wien.

Michael Kunze, Autor
ist seit Anfang der 1990er-Jahre als Autor deutschsprachiger Musicals („Elisabeth", „Tanz der Vampire") tätig. Zuvor war er als Texter zahlreicher deutscher und internationaler Popmusik-Hits erfolgreich, für die er u. a. 79 Gold- und Platin-Schallplatten erhielt.

Albert Hammond, Musik
begann seine Karriere als Sänger in den 1960er-Jahren. Er schrieb Welthits wie „It never rains in Southern California", „All I need is the air that I breathe" und „One Moment in Time". Seine Kompositionen wurden von zahlreichen Stars wie Diana Ross, Whitney Houston und Tina Turner gesungen.

Shekhar Kapur, Inszenierung
ist seit Jahrzehnten als Filmregisseur erfolgreich. Bekannt sind vor allem seine beiden Elisabeth-Filme mit Cate Blanchett in der Rolle der legendären Monarchin.

▲ Der Berg hat sie gerufen: Albert Hammond und Michael Kunze bei der Vorstellung ihres gemeinsamen Projekts vor dem Matterhorn.

POP & ROCK MEETS FILM MEETS MUSICAL

Die Songs hat Albert Hammond geschrieben. Der 74-Jährige blickt auf eine jahrzehntelange Karriere als Singer-Songwriter zurück, komponierte zahlreiche Hits der Pop- und Rockmusik. Ein Musical hat er aber noch nie vertont. Noten lesen kann er nicht. Eine Herausforderung für Schoots Arbeit? „Das ist in diesem Fall völlig unwichtig. Albert ist kein Theoretiker, er schreibt seine Musik aus dem Bauch heraus. Seine Kompositionen in eine Form zu bringen, die aufgeführt, gesungen und gespielt werden kann, dafür bin ich da!"

Für die Inszenierung konnte der erfolgreiche indische Filmregisseur Shekhar Kapur gewonnen werden. Die Umsetzung eines Musicals ist auch für ihn Neuland. „Ich finde es gerade spannend zu sehen, wie ein Filmregisseur an das Theater herangeht", meint Schoots, für den der unterschiedliche Background der Künstler einen besonderen Reiz darstellt. „Wie überträgt er seinen persönlichen Stil unter ganz anderen kreativen Bedingungen?"

HISTORISCHER STOFF FÜR NEUE GESCHICHTEN

Die historische Vorlage zum Musical Matterhorn ist hochdramatisch. Gleich vier Bergsteiger ließen bei der Erstbesteigung ihr Leben. Die Dramatik findet sich in den Kompositionen wieder. „Patriotismus, Trauer, Schrecken, Freude: All diese Themen und Stimmungen gibt

▲ Das Ensemble von Matterhorn. Die Hauptrolle des Edward Whymper teilen sich Rune Høck Møller (erster v. li. „We Will Rock You", „Dirty Dancing") und Oedo Kuipers (zweiter v. li. „Mozart!", „Jesus Christ Superstar"), Regisseur Shekhar Kapur (ganz vorne dritter v. r.).

der Stoff her", so Schoots. „Die Form der Musik wird immer geführt von der Dramaturgie der Geschichte." Dabei ist die Produktion in einer Phase, in der sich viele Änderungen ergeben. „Da schreibt man womöglich zwei Tage an einem Arrangement – und dann wird der Song gestrichen! Aber das gehört dazu. Ich kann meine eigene Arbeit noch so toll finden, wenn sie im Stück nicht passt, dann hilft es nichts."

Für den Dirigenten ist Matterhorn nicht das erste Engagement in St. Gallen. Aus gutem Grund: „Das Theater ist ein Vorreiter im deutschsprachigen Raum. Hier ist man sehr offen für neue Geschichten." Und sehr erfolgreich damit. Ein Erfolg, der allerdings auch hart erarbeitet ist. „Man muss viel Kraft und Ausdauer haben, um solche neuen Projekte wirklich durchzuziehen." Jetzt, wenige Wochen vor der Premiere, konzentrieren sich alle Anstrengungen auf die kreative Entstehungsphase. „Wenn ich die Orchestrierung hoffentlich bald abgeschlossen habe, bin ich happy! Dann geht es in die Orchesterproben. Und ich kann endlich richtig zuhören."

Infos und Tickets:
www.theatersg.ch

VERANSTALTUNGSTIPPS

KUNSTHAUS BREGENZ – PROGRAMM 2018 VORGESTELLT

Direktor Thomas Trummer bleibt seinem Konzept treu und widmet auch 2018 das gesamte Haus exklusiv den Werken einer Künstlerin oder eines Künstlers. Die Arbeiten befassen sich thematisch mit „den gegenwärtigen Diskussionen um die Distribution und Zirkulation von Waren und Werten", so Trummer. Zu sehen sein werden:

Simon Fujiwara: Hope House
27. Januar bis 18. April 2018
Mika Rottenberg
21. April bis 1. Juli 2018
David Claerbout
14. Juli bis 7. Oktober 2018
Tacita Dean
20. Oktober 2018 bis 6. Januar 2019

Mehr zum Programm unter:
www.kunsthaus-bregenz.at

SCHÖNHEIT UND ABGRUND – KLIMT.SCHIELE. WAGNER.MOSER.

2018 feiert Wien die Moderne und vier ihrer wichtigsten Protagonisten. Die Maler Gustav Klimt und Egon Schiele, den Architekten Otto Wagner und den Universalkünstler Koloman Moser eint das gemeinsame Todesjahr 1918. 100 Jahre danach soll das Schaffen dieser und anderer Ausnahmekünstler der Wiener Moderne in den Fokus gerückt werden. Ihnen ist es zu verdanken, dass die vorvergangene Jahrhundertwende für Wien und Österreich künstlerisch so bedeutend wurde. Eine Übersicht zu den zahlreichen Ausstellungen und Veranstaltungen findet sich hier:
www.wienermoderne2018.info

Dr. Hendrik Leber wurde 2017 zum Fondsmanager des Jahres gekürt. Der 61-jährige Deutsche lebt seit einiger Zeit in der Ostschweiz.

„EIN GUTER INVESTOR HAT IMMER DAS GROSSE GANZE IM BLICK“

DR. HENDRIK LEBER

Text: **Michael Dünser** *Fotos:* **Lisa Dünser**

Der Goldene Bulle ist das sichtbare Zeichen für den Fondsmanager des Jahres. Seit einem Vierteljahrhundert wird der älteste und begehrteste Preis der Branche verliehen. 2017 ging die Auszeichnung an Dr. Hendrik Leber. Sein Anlagestil orientiere sich am wahren Wert von Firmen und Märkten, hieß es in der Begründung der hochkarätigen Jury. Gewürdigt wurde Lebers Offenheit für neue Trends und Technologien. Neben einem Büro in Frankfurt hat Lebers Acatis Investment GmbH eine Niederlassung in Walzenhausen. Hoch über dem Bodensee lebt er auch seit ein paar Jahren mit seiner Frau. Dort haben wir ihn zu einem spannenden Gespräch über Gegenwart und Zukunft des Anlegermarktes getroffen. ▸

LIEBLINGE

EIN BUCH, DAS JEDER LESEN SOLLTE?

Peter Bevelin: „All I want to know is where I'm going to die so I'll never go there" – mit klugen Zitaten von Warren Buffett und Charlie Munger.

EIN FILM, DER MICH BEREICHERT HAT?

„A Clockwork Orange" von Stanley Kubrick. Ziemlich viel Zukunft steckt da darin.

LIEBLINGSMUSIK?

Die Matthäus-Passion von Bach, für mich das vollendete Kunstwerk.

WELCHE PERSÖNLICHKEIT BEEINDRUCKT SIE AM MEISTEN?

Warren Buffetts Partner Charlie Munger – einer der lebensklügsten Menschen, die es gibt.

LEBENSMOTTO?

In kleinen Schritten zielgerichtet vorwärts. So schafft man Unglaubliches.

Atemberaubende Veränderungen

Dr. Hendrik Leber über eine Zeit, in der kaum ein Stein mehr auf dem anderen bleibt, Aktien aber immer noch eine gute Prognose haben. Und über „das Genie" Warren Buffett, den er 22 Mal bei seinem legendären Aktionärstreffen in Omaha/Nebraska erlebt hat.

Nach welchen Prinzipien stellen Sie Ihr Portfolio zusammen? Stark aktienlastig, weil die Renditen hier am interessantesten sind. Wichtig ist immer die Langfristigkeit. Mir macht es nichts aus, wenn es mal rauf und runter geht. Entscheidend ist die gute Perspektive.

Wie erleben Sie den typischen Anleger im Moment? Es gab Zeiten, da sollte ich Modelle rechnen, die 35 Prozent Rendite über zehn Jahre bringen. Aktuell sehe ich diese Gier nicht. Risikovermeidung ist ein großes Thema. Die Angst sitzt bei vielen noch tief.

Sie wurden zum Fondsmanager des Jahres 2017 gekürt. Was macht einen Fondsmanager zum guten Fondsmanager? In Faust ist die Rede vom Erkennen, was die Welt im Innersten zusammenhält. Ein guter Investor hat immer das große Ganze im Blick. Tagesthemen interessieren mich kaum, ich sehe mich mehr als Kräfteversteher.

Als größter Fondsmanager unserer Zeit gilt Warren Buffett. Sie haben immer wieder einmal Kontakt zu ihm. Wie würden Sie ihn beschreiben? Er ist ein Genie, das mit Charlie Munger einen perfekten Partner hat. Buffett ist ein großer Vereinfacher. Sein größtes Kapital ist sein immenses Wissen und die Fähigkeit, Dinge in sehr langen Zeiträumen vorausdenken zu können. Bis ihm da ein Hedgefonds-Manager in die Quere kommen kann, hat er sein Geschäft meist schon gemacht.

Sie haben sich vorher als Kräfteversteher bezeichnet. Welche Kräfte prägen im Moment unsere Welt? Es ist atemberaubend, was wir derzeit an Veränderungen erleben. Hochtechnologiefirmen geben die Richtung vor. Ich sehe Fleisch aus der Retorte und Elektroautos, die eine ganze Industrie auf den Kopf stellen. Wir haben vergangenes Jahr drei Fonds aufgelegt, die von künstlicher Intelligenz gesteuert werden. Und und und …

Wie muss man sich diese Fonds vorstellen? Wir füttern die Maschine mit Daten, das Portfolio kommt vom Computer.

» UM ERFOLGREICH ZU SEIN, MUSS MAN VOR ALLEM UNTERNEHMERISCH DENKEN. «

Fühlen Sie sich da mehr als Betriebswirt oder als Mathematiker oder Informatiker? Um erfolgreich zu sein, muss man vor allem unternehmerisch denken. Ich möchte die Produkte und Branchen, in die ich investiere, immer verstehen. Dazu fordern wir aus Netzwerken oft auch entsprechende Experten an – aktuell aus den Bereichen Landwirtschaft und Medizin. Das sind zwei Branchen, die unsere Zukunft massiv prägen werden.

Wenn Sie beim Blick in die Zukunft bleiben: Wie entwickelt sich der Anlegermarkt? Aktien haben eine gute Prognose, weil die Zinsen niedrig bleiben. Gleichzeitig kommen staatlich beeinflusste Vorsorgesysteme nicht mehr mit, weil da auf die falschen Themen gesetzt wird. Im deutschen Wahlkampf habe ich nicht einmal das Wort Zukunft gehört. Die Dynamik findet in der Privatwirtschaft statt.

Welche Renditen sind bei Aktien realistisch? Das Schöne an den Aktien ist, dass sie die Arbeit für uns machen. Ich bin nur Erfüllungsgehilfe des Anlegers. Hinter den Aktien stehen meist gute Manager. Selbst wenn es nur durchschnittlich läuft und ich ohne Vorbildung an den Markt rangehe, habe ich 6 Prozent Rendite. Wenn ich noch versuche klug zu sein, dann sind zwei, drei Prozent mehr drin. Das schlägt jede andere private Anlegeform, auch Immobilien, die ich auf Platz zwei sehe.

Wovon raten Sie ab? Bargeld und Staatsanleihen kommen in meinen Empfehlungen nicht vor, auch Gold ist für mich totes Material. Ein Tipp ist, es einmal mit Kryptowährung zu versuchen.

DIE WELT IM JAHR 2025

Zehn Themen, die laut Dr. Leber schon bald Wirklichkeit werden.

1 Selbstfahrendes Auto
Unfälle und Reparaturen werden um 90 % zurückgehen.

2 Elektrisches Auto
Mit fallenden Batteriepreisen werden Elektroautos billiger sein und eine größere Reichweite haben als Autos mit Verbrennungsmotor.

3 Künstliche Intelligenz
Telefonate werden live übersetzt, Fotos automatisch geschönt, Roboter arbeiten im Kundenservice, Computer machen medizinische Diagnosen.

4 Robotik
Autos und T-Shirts aus dem Computer, elektrische Seehunde in der Pflege.

5 Quantencomputer
Unermessliche Rechnerleistung für Big Data, Verschlüsselung, Simulationen.

6 Automatisierte Landwirtschaft
Mähdrescher ziehen GPS-gesteuert ihre Bahnen, Roboter ernten die Äpfel, Maschinen sortieren die Weintrauben, Schnitzel aus dem Bioreaktor, senkrechte City-Plantagen, Satelliten und Drohnen senken den Schädlingsbefall.

7 Medizin
Individuelle Verträglichkeitsermittlung, krebszellenspezifische Krebs-Immunbehandlung, operierende Roboter.

8 Internet of Things, Big Data
Die sehende Straßenlaterne, Gesundheitsüberwachung im Pflaster, das alles erfassende Smartphone.

9 Dezentrale Buchhaltung (Blockchain) und Kryptowährung.

10 Virtualisierung
Vermischung von Realität und Simulation im Spiel, in der Freizeit, im Kino, in der Industrie.

Wunderliches Wien

THOMAS WUNDERLICH TRIFFT KATRIN SCHEDLER AN IHREM LIEBLINGSPLATZ

LÄNDLE GREISSLER MEETS VIENNA

Wein vom Bodensee, Bergkäse, Subirer Schnaps, Whisky aus Riebelmais oder Ländle Bier.

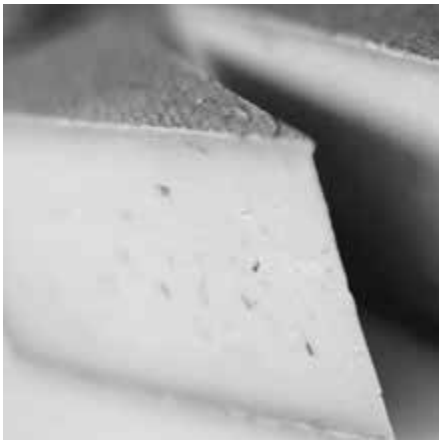
Was viele Gsiberger in der Bundeshauptstadt vermissen, muss ab sofort nicht mehr mühsam in Koffer oder Taschen mitgeschleppt werden. In einem kleinen, aber feinen Geschäft im fünften Wiener Gemeindebezirk wird allerhand aus Vorarlberg angeboten. Die Produkte kommen vorwiegend von ausgesuchten kleinen Betrieben.

Derzeit befinden sich ca. 200 verschiedene Produkte im Sortiment. Je nach Saison und Verfügbarkeit ändert sich das Sortiment auch immer wieder.

Für 2018 ist geplant, dass es ab dem Frühjahr auch frisches Brot (das wird nicht aus Vorarlberg kommen) geben wird sowie kleine Snacks zum Mitnehmen. Auch Verkostungen zu den verschiedensten Themen und Produkten sind in Planung.

Grundbira
Margaretenstraße 78/III
1050 Wien
Montag bis Freitag 10 bis 19 Uhr
Samstag 10 bis 18 Uhr
www.grundbira.at

thomaswunderlich.at



Der größte Luxus ist für mich …
Freiheit zu haben und die Dinge vereinen zu können, die mir Spaß machen.

In Wien vermisse ich am meisten …
meine Familie und Freunde im Ländle. Ich freue mich immer darauf nach Vorarlberg zu kommen und Zeit mit ihnen zu verbringen, auch wenn es nur kurz ist.

Mein Wiener Lieblingscafé …
ist das Café Sperl im 6. Bezirk. Ob auf eine Melange oder zum Mittagessen, ein Muss für Liebhaber der Wiener Kaffeehaustradition.

Mein liebstes Reisesouvenir …
sind die kitschigen Magnete. Bei jeder Reise wird einer mitgenommen.

Mein größter Genuss …
ist ein Abend mit Freunden, selbstgekochtem Essen (gerne bodenständig und ohne viel Chichi), gutem Wein, viel Gelächter und guter Musik.

Katrin Schedler
Die gebürtige Feldkircherin studierte zuerst Medienwissenschaften in Wien ehe sie im Oktober letzten Jahres den ersten Ländle Greisler in Wien eröffnet. 1995-1999 Volksschule Tisis, 1999-2003 Hauptschule Feldkirch, 2003-2008 Tourismusschule Bludenz, 2009-2013 Universität Wien, BA Studium Theater-, Film- und Medienwissenschaften, 2013-2018 Universität Wien, MA Studium Theater-, Film- und Medientheorie, 2015-2017 Agentur Phönix, Redakteurin/Chefin vom Dienst, 2017-laufend Freie Redakteurin, Seit 20.10.2017 Inhaberin und Gründerin des Spezialitätengeschäfts für Vorarlberger Produkte „Grundbira“ in Wien.

Auf einen Sprung nach Sevilla

Sie ist die Geburtsstätte der Tapas, gilt als ehemals reichste und wichtigste Handelsstadt Spaniens und hat eine wechselvolle Geschichte hinter sich: Sevilla! Die andalusische Stadt ist eine neue Destination von People's ab Sommer 2018. Seit über 30 Jahren macht der Feldkircher und spanische Honorarkonsul Albert Ruetz ihre faszinierende Historie für Kulturinteressierte als Reiseleiter erlebbar.

Text: **Katrin Krause** *Foto:* **Bandi Köck**

▼ Verrückte Welt: die Kathedrale von Sevilla.

„Wenn man vom Flughafen nach Sevilla kommt, wird man empfangen wie in einer Gartenstadt", sagt Albert Ruetz. Und damit sind nicht nur die zahlreichen Parks gemeint. „Entlang der Straßen blühen die wunderschönen Jacaranda-Bäume. Gerade in Sevilla gibt es ganze Alleen von diesem blauen Wunder."

KIRCHE IM ÜBERMASS

Im Zentrum angekommen, erwartet die Besucher das erste Highlight: die Kathedrale mit ihren schier unendlichen Ausmaßen. Von den Domherren, die 1401 mit dem Bau begannen, stammt der überlieferte Satz: Lasst uns eine Kirche bauen, von der die Welt sagen wird, wir seien verrückt! „Und das ist ihnen gelungen", so Ruetz schmunzelnd. „Ich selbst denke häufig, ich werde verrückt, wenn ich im Inneren bin. Die Dimension ist so gewaltig, dass man fast einen eigenen Kompass für die Besichtigung braucht." Errichtet wurde die gotische Kathedrale auf den Überresten der Moschee der Araber. „Da kennen die Spanier nichts!"

DATEN UND FAKTEN

- viertgrößte Stadt Spaniens
- Hauptstadt Andalusiens
- 700.000 Einwohner
- größte Altstadt Spaniens
- drittgrößte Altstadt Europas (nach Genua und Venedig)
- die Kathedrale Sevillas ist mit 11.000 m² die
  - drittgrößte Kirche der Welt
  - größte gotische Kathedrale der Welt

◂ Sevilla besticht durch imposante Bauten, pulsierendes Leben und eine einzigartige Geschichte.

»LASST UNS EINE KIRCHE BAUEN, VON DER DIE WELT SAGEN WIRD, WIR SEIEN VERRÜCKT!«

Domherren zur Kathedrale von Sevilla

Auf 11.000 Quadratmetern finden sich 80 Kapellen, die allen möglichen Heiligen geweiht sind. Weiterer Anziehungspunkt ist der geschnitzte Hauptaltar. Auf 23 Metern Breite und 20 Metern Höhe sind dort mit über 1.000 Figuren Szenen aus dem Leben Jesu und Mariä dargestellt. „Die Bilderwelt, die einem hier begegnet, ist unglaublich eindrücklich“, meint Kunsthistoriker Ruetz. „Am besten nimmt man sich Figur für Figur vor – und bringt viel Zeit mit.“ Sein weiterer Tipp: „Lassen Sie den weiten Raum des Doms auf sich wirken und genießen Sie die wunderbare Farbenpracht der Fenster im Dämmerlicht.“ ▸

◀ Blick auf den Torre del Oro, den Goldturm.

AUSSICHTSREICH

Der angrenzende Orangenhof ist für den Sevilla-Kenner „ein Ort des Einatmens und des Luftholens, um die Eindrücke von dieser mächtigen Kirche zu verarbeiten“. Hier befindet sich auch die Giralda. Der 110 Meter hohe Glockenturm war einst das Minarett der Moschee. „Ein Wendelgang, den man in früheren Zeiten auch mit dem Pferd hochgeritten ist, führt zur Spitze hinauf. Von dort hat man einen großartigen Blick auf die Kathedrale und die Stadt.“

ABSTECHER ZUM NERV DER STADT

Vom Dom aus empfiehlt der erfahrene Reiseleiter einen Spaziergang zum Goldturm, dem Torre del Oro, am Ufer des Flusses Guadalquivir. Er ist Teil der Stadtmauer. „Wer möchte, kann von dort ein Schiff nehmen und ein Stück auf dem Wasser durch die Stadt fahren.“ Der Fluss ist laut Ruetz der Nervenstrang der Stadt. An ihm liegen zahlreiche Sehenswürdigkeiten wie der Palast San Telmo, die Universität von Sevilla und die königliche Reitschule Real Maestranza mit der Stierkampfarena, die zweitgrößte nach Madrid.

▲ Für Albert Ruetz hat Spanien eine besondere Bedeutung: Seit 18 Jahren ist er Honorarkonsul für das südeuropäische Land. Diese ehrenamtliche Aufgabe liegt in seiner Familie – und schreibt eine ganz eigene Geschichte. „Mein Schwiegervater hat während des Naziregimes aus politischen Gründen in Spanien im Exil gelebt. Als er nach Österreich zurückkehrte, wollte er den Spaniern etwas für diese Zeit zurückgeben und wurde 1974 letztlich spanischer Honorarkonsul.“ Albert Ruetz führt die Familientradition gerne fort.

MAURISCHE PRACHT

Schon wartet der Alcazar. Der imposante Palast wurde von Arabern gebaut, aber von einem christlichen König in Auftrag gegeben. „Der Alcazar ist ein großartiges Zeugnis maurisch-christlicher Kunst“, so Albert Ruetz. „Für mich ist es immer wieder faszinierend, welcher Ideenraum damals aufkam, so etwas zu schaffen.“ Die Räume seien von der Zier her so gestaltet, dass man denken könne, überall hingen Spitzen. „Obwohl es ein Herrschersitz ist, wurde der Palast sehr persönlich eingerichtet. Nur der Empfangsraum ist nach außen hin repräsentativ und entsprechend gestaltet. Die Privatsphäre des Königs hatte ansonsten Priorität.“ Im Park des Alcazar lässt es sich danach herrlich verweilen. „Lassen Sie sich insbesondere von den Wasserspielen verzaubern“, rät Ruetz.

TAPAS EN MASSE

Kommen wir zur Kulinarik: Enge Gassen schlängeln sich durch die Altstadt Sevillas, eine kleiner als die andere. „In ihnen finden sich zahlreiche Tapas-Bars, in denen es sich ausgezeichnet speisen lässt und wo man das pulsierende Flair Sevillas genießen kann“, meint Ruetz.

DAS ZWEITE SEVILLA

Als Extra-Ausflug empfiehlt Albert Ruetz das ursprüngliche Sevilla, rund zehn Kilometer vom Zentrum entfernt: „Mit der römischen Beamtenstadt Italica wird eine ganz eigene Geschichte erlebbar. Ihre Bedeutung ist schon dadurch erkennbar, dass die Familien der großen römischen Kaiser Trajan und Hadrian hier lebten.“ In den Ruinen lassen sich neben dem drittgrößten Amphitheater des Römischen Reiches vor allem die Mosaikfußböden bewundern. „In diesen Bilderwelten erfährt man viel über die Denkweise der damaligen Bevölkerung.“

S’ Beschte aus dem Fürstentum

Metzgerei, Genussmarkt, Restaurants, Betriebsverpflegung und ein Premium Cateringservice – dafür steht Ospelt. Hier spürt man den besonderen Spirit des herzlichen Familienunternehmens. Ein begeistertes Team gibt jeden Tag s’Beschte.

Der Genussmarkt in Schaan ist Treffpunkt anspruchsvoller Genießer. Gegenüber – im Restaurant PUR – wird trendiges Streetfood und feinste Kulinarik aufgetischt. Das neueste Schmuckstück der Familie ist das Restaurant in der Fürstlichen Hofkellerei. Wer es casual mag, ist im Börsencafé in Vaduz herzlich willkommen. Das La Kantina in Balzers ist mittags ein beliebter Treffpunkt.

UnvergESSlich gut
Albert Ospelt ist Metzger mit Herz und Leidenschaft. Bei der Fleischherkunft setzt er konsequent auf regionale Erzeuger. Auserlesenes Premium Beef, auch Dry Aged, über 30 verschiedene Wurstsorten und rund zehn Varianten an Kochschinken werden tagesfrisch selbst hergestellt.

Die Ospelt Catering AG organisiert unvergessliche Veranstaltungen. Das kulinarische Programm wird für die Kunden maßgeschneidert. Zusätzlich profitiert man von tollen Locations, wie dem Barriquesaal der Fürstlichen Hofkellerei oder den stilvollen hauseigenen Restaurants.

Ospelt Metzgerei & Genussmarkt
Landstrasse 6, FL-9494 Schaan
+423 377 8888, www.ospelt-ag.li

Wellness und Romantik für Paare im Bregenzerwald

Unter Romantikern und all denjenigen, die sinnliche Tage zu zweit suchen, ist das GAMS, Genießer- und Kuschelhotel ein absolutes Muss und der Geheimtipp.

Im Wellness-Bereich des 4 Sterne Superior Hotels, dem „Da Vinci Spa“, kann man sich in andere Sphären ‚wellnessen‘ und dabei körperlich erleben, wie sich der Einfluss der Planeten auf das Wohlfühlempfinden auswirkt. Zum Wellnessbereich gehören eine Wellnesslounge mit offenem Feuer, ein beheizter Außenpool, ein Whirlpool, der Cool-Pool und der Hot-Spot-Pool. Darüber hinaus finden sich dort diverse Saunen und Dampfbäder, Erlebnisduschen mit Tropen- und Eisregen, ein erfrischender Eisbrunnen, ein Nacktpool mit Unterwassermusik und die Beautyabteilung mit zwölf Anwendungskabinen.

Ganz neu – der Snoezelen-Ruheraum – ein magischer Ort zur Entspannung. Die Angebote der Beautyabteilung lesen sich wie eine Speisekarte: Peelingmassage mit Kokosöl und Papaya, Honigpeeling, Sahne-Honig-Bad, Schokoladenpackung. Einzelanwendungen und klassische Massagen können ebenfalls gebucht werden. Für die Zeit zu zweit gibt es zahlreiche Arrangements auch speziell zu romantischen Anlässen. Weiteres Highlight: Die 1001 Nacht – eine zauberhafte Wohlfühlnacht mit kulinarischen Überraschungen, aphrodisischen Höhenflügen, traditioneller Shisha und orientalischen Reinigungsritualen.

Gams Geniesser- und Kuschelhotel
Platz 44, A-6870 Bezau
+43 5514 2220, info@hotel-gams.at, www.hotel-gams.at

Mallorca

Vielseitige Inselschönheit

Neu mit High Life Reisen ab St. Gallen-Altenrhein

Die große Schwester von Ibiza und Formentera. Sie ist definitiv die berühmteste Ferieninsel in Europa. Und das zu Recht! Traumhafte lange Strände im Osten, kleine Buchten im Süden und eine atemberaubende Steilküste im Norden und Westen, dazu ein malerisches Hinterland und viele Orte mit sehr guter touristischer Infrastruktur. Es gibt so viele wunderbare Plätze, die es zu entdecken lohnt. Cap Formentor ganz im Norden, mit steilaufragenden Klippen und einem fantastischen Ausblick. Noch ein Stückchen dahinter kommt die traumhafte kleine Bucht Cala Pi. Im Westen buhlen malerische Dörfer und Klöster um Ihre Aufmerksamkeit. Hier befindet sich auch Soller, ein kleines Städtchen das von Palma aus mit einer pittoresken Eisenbahn erreichbar ist. Allgegenwärtig sind auch die Windmühlen, 2.500 Stück gibt es davon auf der ganzen Insel. Früher dienten sie der Landwirtschaft, heute halten sie gerne als beliebtes Fotomotiv her.

Highlight ist sicher auch ein Besuch der Hauptstadt Palma de Mallorca mit ihrer prächtigen Kathedrale, der wunderschönen Altstadt und den vielen Restaurants und kleinen Läden.

Mallorca bietet für Feriengäste natürlich alles was man braucht. Sie ist einfach wirklich eine ferienerfahrene Insel. Das gilt vor allem auch für die Unterkünfte. Egal ob rustikale Finca im ruhigen Hinterland, abwechslungsreiche Familienferien, Zeit zu zweit in einem Adults-Only-Hotel oder lässige Partyferien – hier findet jeder seinen Platz. Von alten umgebauten Bauernhöfen bis hin zu modernen stylischen Hotels ist alles dabei. Und wer seinen Platz am Strand verlässt, wird eine wundervolle Insel entdecken.

Buchung, Information und Katalogbestellung
High Life Reisen
Im Buch 1, Am Garnmarkt, A-6840 Götzis
+43 5523 649500
Im Reisebüro am Flughafen Altenrhein
+41 71 886 60 88
info@highlife.at
www.highlife.at

HIGH LIFE REISEN

INFOS

- Flug ab Altenrhein nach Mallorca jeden Freitag vom 18. Mai bis 12. Oktober
- Gratis Flughafenparkplatz in Altenrhein im Pauschalpreis inklusive
- 36 Unterkünfte und Hotels in allen Kategorien, persönlich ausgesucht und getestet
- Mallorca Top 10 und die schönsten Strände im Katalog

AUCH DIE BIOGRAFIEN BERÜHMTER PERSÖNLICHKEITEN HABEN IHRE BRÜCHE

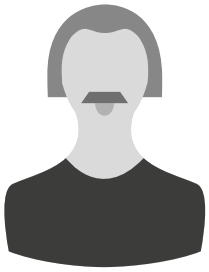
„Einstein ist schließlich auch mal sitzengeblieben." So oder so ähnlich wird es sich gern erzählt. An der Geschichte ist zwar nichts dran, Einstein musste nicht wiederholen. Aber in der Tat läuft es auch bei den Großen nicht immer ganz ohne Umwege ab, wie unsere Beispiele zeigen.

TEXT: PETER MEISTERHANS

Ferdinand Graf von Zeppelin
(*1838 in Konstanz), Entwickler und Begründer des Starrluftschiffbaus, musste sein Studium 1859 abbrechen. Wegen des österreichisch-italienischen Konflikts wurde er zum Ingenieurcorps einberufen. Später nahm er als Beobachter am Amerikanischen Bürgerkrieg teil.

Fritz Lang
(*1890 in Wien), Filmregisseur, Schauspieler und Drehbuchautor, schuf Meilensteine der Filmgeschichte wie „Metropolis" und „M", fand jedoch erst über zahlreiche Umwege zum Film. Auf Wunsch seines Vaters begann er zunächst ein Architekturstudium. 1908 wechselte er an die Wiener Akademie der Bildenden Künste und widmete sich der Malerei. 1911 ging er schließlich nach München, um Kunstgewerbe zu studieren. Mit Beginn des Ersten Weltkrieges meldete er sich als Freiwilliger. 1918 führte er erstmalig bei einer Theatergruppe Regie.

Eckart Witzigmann
(*1941 in Hohenems) etablierte die Nouvelle Cuisine in Deutschland. Sein Aubergine in München wurde als erstes deutsches Restaurant mit drei Sternen im Guide Michelin ausgezeichnet. Die Gesellenprüfung musste er seinerzeit jedoch wiederholen. 1993 dann der Skandal: Witzigmann wurde wegen Kokainbesitzes verurteilt, die Konzession für das Aubergine wurde ihm entzogen. Doch nur ein Jahr darauf verlieh ihm der Gault-Millau die Auszeichnung „Koch des Jahrhunderts", die neben ihm nur drei weitere Spitzenköche erhalten haben.



Albert Einstein
(*1879 in Ulm), theoretischer Physiker und Inbegriff des wissenschaftlichen Genies, musste sich nach dem Studium zunächst als Hauslehrer durchschlagen, ehe er beim Schweizer Patentamt in Bern eine bescheidene Anstellung als „technischer Experte 3. Klasse" fand. Während dieser Zeit schrieb er seine berühmte spezielle Relativitätstheorie.

Sir Karl Raimund Popper
(*1902 in Wien), österreichisch-britischer Philosoph und Begründer des kritischen Rationalismus, verließ die Mittelschule mit 16 Jahren. Seine Matura legte er als sogenannter Externist erst im zweiten Anlauf ab. Drei Jahre lang besuchte er danach das Wiener Kuratorium, ließ aber seinen Plan, Musiker zu werden, wieder fallen. Seinen Lebensunterhalt verdiente er sich zeitweise als Hilfsarbeiter.

GRAFIK DES MONATS

DAS WELTWIRTSCHAFTSFORUM IN DAVOS

2.500 Teilnehmer
aus über 100 Ländern
(2018)

„Ich dachte mir, Europa aufzurütteln und den Leuten die fortschrittlichsten Management-Konzepte vorzustellen, sei eine gute Sache“
Klaus Schwab

Klaus Schwab 79-jähriger Gründer des WEF und gebürtiger Ravensburger, lebt seit mehr als 50 Jahren in der Schweiz – hat aber bis heute keinen Schweizer Pass.

Der **Flughafena St.Gallen-Altenrhein** ist mit 118 Kilometern der nächstgelegene Airport nach Davos-Klosters.

Während der WEF-Woche gab es in den letzten sieben Jahren am **Flughafen St.Gallen-Altenrhein** im Schnitt 48 Flugbewegungen pro Tag – mehr als 3 mal so viele wie im Jahresdurchschnitt.

Mit **Bill Clinton** war 2000 das einzige Mal ein amtierender US-Präsident zu Gast in Davos – bis jetzt. Für 2018 hat Donald Trump als amtierender „Commander-in-Chief“ sein Kommen angekündigt.

Mit dem **Veranstaltungsort Davos** findet das WEF in der höchstgelegenen Stadt Europas statt.

Die Teilnahme am Jahrestreffen ist nur auf **Einladung** möglich.

Das **typische Mitgliedsunternehmen** ist ein Global Player mit einem Umsatz von über 5 Mrd. US-Dollar wobei dies je nach Branche und Region variieren kann.

Nur einmal fand das Treffen des WEF nicht in Davos statt: 2002 in **New York City**, als Solidaritätsbekundung nach den Terroranschlägen vom 11. September 2001.

Seit 2005 bezahlt jedes Mitgliedsunternehmen eine **Basis-Jahresmitgliedsgebühr** von 42.500 CHF und eine Gebühr von 18.000 CHF für die Teilnahme ihres Präsidenten am Jahrestreffen in Davos.

Das WEF gehört zu den **„Social Media-Millionären“**: 4,8 Mio. Facebook-Fans, 3,2 Mio. Follower auf Twitter. (Dezember 2017)

Der Twitter Account **@davos** gehört nicht etwa der Gemeinde, sondern ebenfalls dem WEF (nochmals 0,5 Mio. Follower).

Impressum
Herausgeber: Altenrhein Luftfahrt GmbH, Office Park 3, Top 312, 1300 Flughafen Wien I Österreich
Umsetzung: Silberball Bregenz, Strategische Markenberatung & Kreation, www.silberball.com | CONTUR GmbH & Co. KG, www.agentur-contur.com
Konzept: Michael Dünser, Svenja Hemme • Redaktion | Text: Michael Dünser, Katrin Krause, Peter Meisterhans • Gestaltung: Silberball Bregenz | Sabine Blaser • Projektleitung: CONTUR | Svenja Hemme
Fotos: Thomas Wunderlich (Seite 34-35), Lisa Dünser (Seite 30-33) • Druck: Holzer Druck und Medien, Weiler im Allgäu. Gedruckt auf Designoffset brillantweiß.
Anzeigen Österreich: Silberball Bregenz | bregenz@silberball.com, +43 5574 82349 • Anzeigen Schweiz/Liechtenstein: creativeservice, kunde@fokusmedien.com, +423 375 2323
PAUSE ist das Bordmagazin der People's Air Group. Die nächste Ausgabe erscheint am 1. April 2018.

DIE SCHÖNSTE GEGEND, UM BERGE ZU VERSETZEN.

WER VIEL VORHAT, KOMMT ZU UNS.

Mit der Hypo Vorarlberg an Ihrer Seite können Sie alles erreichen – von privaten Zielen bis hin zum Aufbau eines internationalen Unternehmens. Sie werden staunen, was ausgezeichnete Beratung und schnelle Entscheidungen alles bewirken können. Also: Welcher Berg darf's sein?

Hypo Vorarlberg – 17 x in Vorarlberg sowie in
Wien, Graz, Wels und St. Gallen (CH).
www.hypovbg.at