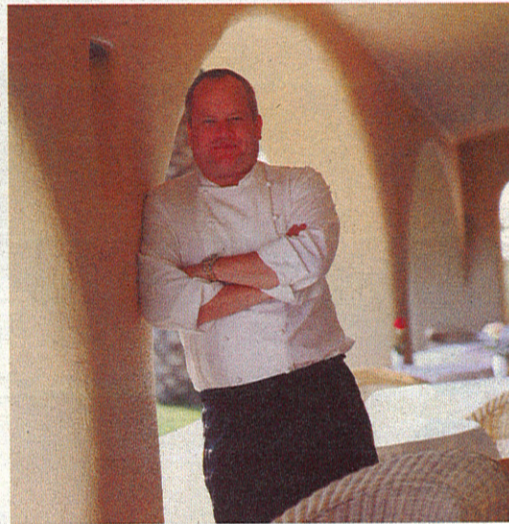




**ERNÄHRUNG & GENUSS**



Dieter Koschina, der beste Koch Portugals.



**Weiters in der Halle 14 mit dabei sind:**

- St. Michaelshof Vermarktung (Bioprodukte)
- Verein bewusstmontafon (Genussregion)
- Genussboutique Marena (Erlesene Produkte)
- Huber Bernhard (Alkoholfreier Wein & Sektgenuss)
- Tann (Österreichische Fleisch- und Wurstspezialitäten)
- Schätzl (Kürbis-Produkte)
- Lionel Dufour (Französische Weine & Champagner)
- Wälder Metzge (Käse- und Wurstwaren)
- Vorarlberger Imkerverband (alles zum Thema Honig)
- Edelweissbrauerei Oskar Farny (Weizenbiere und mehr)
- Weinstadl Rimmel (Restaurant & Veranstaltungen)
- Steinschaden Weingut (Erlesene Weine)
- Fahrenkamp Spezialitäten (Gewürze & Tee)
- Dorfsennerei Langenegg (Käserei)
- Grillmaier Weingut (Erlesene Weine)
- BIO Metzg Mennel (Bioprodukte)
- Sennerei Huban Doren (Käserei)
- Götzner Brenner (Edelbrände)
- G&M-il Meglio dell Italia
- Alpenkäse Bregenzerwald Sennerei (Käserei)
- Brüandy Weingut (Erlesene Weine)
- Supro-Werkstatt „KENNiDI“ (Fruchtsäfte)

**Einzigartige Live-Kochshows**

In Zusammenarbeit mit Wolfgang Ponier und dem Projekt „MehrWERT für Körper und Geist“ werden sich Teilnehmer in den Kategorien „Lehrlinge“, „Hobbyköche“ und „Familie“ einer Fachjury stellen und dem Messepublikum live zeigen, was sie so alles können. Dabei werden an vier Terminen von Mittwoch bis Samstag jeweils zwei Teilnehmer pro Team einen Warenkorb mit regionalen Produkten erhalten, aus dem sie etwas Köstliches zaubern sollen. Die Fachjury besteht aus Haubenköchen, wie Dieter Koschina (Vila Joya/Portugal), Michael Schwarzenbacher (Mangold/Lochau), Gabi Strahammer (Schulhus/Krumbach), Heinz Hanner (Hanner/Mayerling) u.v.m, die nicht nur Punkte verteilen werden, sondern den Teilnehmern auch mit Insider-tipps zur Seite stehen. Moderiert werden die Live-Kochshows durch den bekannten ORF-Koch Christian Suter. Am Sonntag treten dann die besten neun Teams gegeneinander an und die drei Finalisten werden sich schließlich den Sieg untereinander ausmachen. Dem Gewinner-Team winkt übrigens ein ganz besonderer Preis: eine Übernachtung für zwei Personen inkl. Kochkurs im Burg Vital Hotel in Oberlech. Aber natürlich werden auch die anderen Teilnehmer für ihre Bemühungen belohnt.

Anmeldung und Anfragen für die Live-Kochshows sind unter [service@messedornbirn.at](mailto:service@messedornbirn.at) oder telefonisch unter +43 (0)5572 305-0 möglich. Unterstützt wird das Ganze auch durch das Projekt „Vorarlberg isst...“ der Fachgruppe Gastronomie und Hotellerie der Wirtschaftskammer Vorarlberg sowie der Firma FHE Franke.

**Live-Kochshows in der Halle 14**

**Mittwoch – Samstag:**

Jeweils um 10 Uhr, 11.30 Uhr, 13.30 Uhr und 15 Uhr

**Sonntag:**

Die neun Besten treten um 10 Uhr, 11.30 Uhr und 13.30 Uhr gegeneinander an. Die Finalisten zeigen um 15 Uhr, was sie können.

**Teilnahme:**

Pro Team zwei Personen in den Kategorien „Lehrlinge“ (Kochlehrlinge), „Hobbyköche“ (jeder der Kochen als seine „Passion“ sieht) und „Familie“ (zwei Familienmitglieder)

Anmeldung und Anfragen unter [service@messedornbirn.at](mailto:service@messedornbirn.at) oder Tel. +43 (0) 5572 305-0, Infos unter [www.messedornbirn.at/herbstmesse](http://www.messedornbirn.at/herbstmesse)

**Bewährte Besuchermagnete**

In den Bereich „Ernährung & Genuss“ gehört auch die allseits bekannte und beliebte „Ländle-Halle“. Diese bietet in der Halle 4, auf über 700 Quadratmetern, einen erstklassigen Mix aus Information rund um das Thema bäuerliche Spezialitäten aus der Region und sorgt für Verpflegung durch die Ländle Gastronomie. Erstmals mit dabei ist Broger Edelbrände aus Klaus, wo unter anderem auch ein Zirbenschmacks, passend zum Thema Wald, präsentiert wird. Weitere Aussteller sind das Amt der Vorarlberger Landesregierung (Abteilung Forstwesen), die Landwirtschaftskammer Vorarlberg, KäseStrasse Bregenzerwald, Bäckerei Luger, Ländle Bur Martin Rhomberg und Richard Dietrich sowie Bruno Metzler. Dazu entsprechend lockt die „Ländle-Halle“ mit einem „grünen Ambiente“ – gestaltet von den Vorarlberger Gärtnern – und der Vielfalt der Ländle Bauern.

Ein weiterer Besuchermagnet ist das Burgenland. Als beliebter Treffpunkt für alle Weingeißer darf dieses natürlich auch auf der Herbstmesse nicht fehlen. Dafür bringen 22 Burgenländer Winzer erneut ihr reichhaltiges Weinangebot zum Degustieren aus dem „Land der Sonne“ mit nach Dornbirn.



**Wolfgang Ponier, Projektleiter „MehrWert für Körper und Geist“**

„Das Projekt ‚MehrWert für Körper und Geist‘ ist Gewinner des Österreichischen Vorsorgepreises sowie des IBK-Preises. Um im letzten Projektjahr nochmals für eine gesunde Lebensweise zu werben, präsentieren wir uns auf der Herbstmesse. Hierbei wird in der Halle 14 ein Kochwettbewerb über alle Messetage zum Thema ‚Pfflige Kindergerichte‘ für Unterhaltung, aber vor allem für exklusive Tipps von Haubenköchen sorgen.“