

HTS

kommt:
bis 10 Uhr
r Radfahrer
ise gratis
omit sieben
aren. Diese
e Donners-
und 10 Uhr.

n Themen
d Wellness
Herbst-
hokinesi-
) oder die
teilkkräfte des
" (15.30 Uhr).
inden den
er interes-
statt.

ws und
der Halle 14
3.30 und 15 Uhr
rnährungs &
e eifrig der
schwungen.
Lehrlinge und
en dabei, was
n alles drauf
gebnisse kön-
ikum dann
en.



n Trends
Mode
r Publikumsren-
typo-Modeschau
1. Heute, Don-
den die neues-
Trends um 10.30,
und 16.30 Uhr



In der umgestalteten Halle 14 ließ es sich Eröffnungsrednerin Sarah Wiener nicht nehmen, beim Kochduell die zubereiteten Speisen gleich auszuprobieren.

Selber kochen als Rezept gegen Nahrungsmittel-Industrie

„Die Qualität beim Essen fängt in Nachbars Garten an“, richtete Starköchin Sarah Wiener als Eröffnungsrednerin der 63. Dornbirner Herbstmesse einen flammenden Appell an die Besucher, auf Regionalität zu setzen.

DIETMAR HOFER

Sarah Wiener, internationale Starköchin, bringt es unverhohlen auf den Punkt. „Die Lebensmittelindustrie hat ganz klar über die Stränge geschlagen“, plädiert die erfolgreiche Unternehmerin für ein rigoroses Umdenken in Sachen Ernährung. Die jüngst in Vorarlberg aufgedeckten Mängel bei der Schweinehaltung sind ein Beispiel dafür, dass

der Weg in die Sackgasse geht. Der Massentierhaltung und Billigproduktion um jeden Preis muss Einhalt geboten werden. „Auch die Landwirtschaft soll sich fragen, ob es nur um den Profit oder doch um Leben im wahrsten Sinne des Wortes geht, weil man ja dort mit Tieren – also Lebewesen – zu tun hat.“ Der Messeschwerpunkt „Ernährung & Genuss“, der für Regionalität steht, sei ein richtiger Schritt. Die 49-Jäh-

rige, die als TV-Köchin und Buchautorin bekannt ist, setzt sich seit Jahren für artgerechte Tierzucht, biologische Vielfalt sowie genfreie Lebensmittel ein. Dabei hat die in Wien aufgewachsene und nun in Berlin lebende Weltenbummlerin eine besondere Affinität zum Ländle. „Ich hatte einst die Ehre, im Vakanz als damals völlig unbekannte Person kochen zu dürfen. Und in Vorarlberg zeigte man mir auch, wie man

einen Sig macht – eine Bregenzerwälder Spezialität, die aus Molke hergestellt wird.“ Dabei hielt sich die ehemalige alleinerziehende Sozialhilfeempfängerin lange Zeit mit Kuchen- und Tortenbacken

über Wasser, die sie hernach „schwarz“ verkaufte. Der Glaube, durch regionale Küche einen kulturellen Anspruch erfüllen zu können, führte die nunmehrige Chefin von 160 Mitarbeitern schließlich in ungeahnte Erfolgshöhen.

Leidenschaft und Frische

Mittlerweile ist der Name Sarah Wiener sogar markenrechtlich geschützt und kann sich deshalb leisten, die großen Nahrungsmittelproduzenten, für die Essen ein Einheitsbrei zu sein scheint, in die Mangel zu nehmen. Um unabhängiger vom Diktat der Lebensmittel-

„Wer nur an Profit denkt, zerstört den Humus der Vielfalt und Qualität.“

Sarah Wiener, Starköchin

Neue Aussteller durch Umstrukturierung

Wo man sich früher noch auf der Frühjahrsmesse in engen Gängen zwischen kleinen Ständen durchzwängen musste, besticht die 63. Dornbirner Herbstmesse durch brandneue, einheitlich gestaltete Stände. Gut sichtbar wird dies etwa in der Halle 14 gleich neben dem Eingangsfoyer, die ganz dem Thema Ernährung und Genuss gewidmet ist. Auch in anderen Hallen ist die Neustrukturierung zumindest in Ansätzen gelungen: Aussteller aus verwandten Branchen zeigen ihre Produkte

unter einem Dach. Das neue Konzept scheint anzukommen: „Die Neustrukturierung brachte uns eine Reihe neuer Aussteller“, ist Messebereichsleiter Daniel Mutschlechner überzeugt, dass man auf dem richtigen Weg ist. Messe-Geschäftsführer Dietmar Stefani sieht noch viel Potenzial nach oben. Auch was Dornbirn als Messestandort allgemein betrifft.

Eröffnet wurde die Messe traditionell von Landeshauptmann Herbert Sausgruber, der in seiner Ansprache die Bud-

getkonsolidierung des Landes als oberstes Ziel nennt. 2013 will das Land ohne Netto-Neuverschuldung auskommen, um in Bildung und Ausbildung zu investieren zu können. Bürgermeister Wolfgang Rümmele stellte die Vorzüge der Dornbirner Stadtbussflotte, die im Oktober ihr 20-jähriges Bestehen feiert, in den Mittelpunkt. So seien allein zur Eröffnung der Messe rund 6000 Besucher mit den „Öffis“ gekommen. Diese können übrigens gratis benützt werden.



Viel Action gibt es in der Halle 6, die ganz im Zeichen des Sportes steht. Wer sich traut, kann sich etwa auf der Slackline probieren.

DIETMAR STIPLOVSEK (2),
PHILIPP STEURER (1)

schon bei den Kindern. „Es ist wichtig, dass unser Nachwuchs kochen lernt.“ Ihrem eigenen Sohn lehrte sie von klein auf, das gegessen wird, was auf den Tisch kommt. „Wer Kinder fragt, was sie am liebsten essen, kommt natürlich die Antwort: Pommes, Pizza und Burger. Also muss man sie für andere Dinge begeistern.“ Die 49-Jährige macht dies im Rahmen ihrer Unternehmertätigkeit. So gibt es etwa ein eigenes Sarah-Wiener-Kochspiel auf PC, das Kindern zeigt, wie viel Spaß gemeinsames Kochen macht und die Lust auf gesundes Essen wecken soll.