



**TREFFPUNKT FÜR FEINSCHMECKER**

Namhafte Unternehmen stellen in der „Genusshalle“ 14 ihre hochwertigen Produkte, angefangen von Fleischspezialitäten

über frisch gerösteten Kaffee, Lustenauer Senf, Schokolade bis zu Sennereiprodukten, vor.

FOTO: VN/STEURER



Erinnerung an Provikar Carl Lampert. FOTO: VN/STEURER

**Die Ausstellung: Heimat und Region**

**PREMIERE.** Eine Premiere feiert auf der Herbstmesse die Ausstellung „Heimat & Region“, eine Kommunikationsplattform für regionale Initiativen, Kultur, Brauchtum und Bildung. Im Fokus stehen die Italiener in Vorarlberg. Daneben lädt die islamische Glaubensgemeinschaft ein, den Islam zu entdecken.

Die katholische Kirche widmet ihren Auftritt dem 1944 hingerichteten Provikar Carl Lampert, der am 13. November selig gesprochen wird. „Er hat es verdient, dass möglichst viele ihn kennen lernen und von seinem Mut und seiner Standfestigkeit erfahren“, so Dr. Hans Rapp vom Katholischen Bildungswerk.

**Bühne der Köche**

**Neues Messekonzept in Halle 14 brachte neue Aussteller auf die Herbstmesse.**

**DORNBIRN.** Ein Dutzend Köche, darunter auch engagierte Lehrlinge, sind die Stars der großen Kochshows, die täglich viermal in der „Genusshalle“ 14 über die Bühne gehen. Die Teams am Herd können sich über mangelndes Publikumsinteresse nicht beklagen: Schon beim ersten Auftritt gestern um 10 Uhr herrschte großer Andrang.

**„Halle mit Profil“**

Es duftet nach Rosmarin und Thymian, im Ofenrohr brutzeln die Rösti, flinke Finger schneiden Gurken und bringen Fleischstücke in die richtige Größe: Unter den wachsamen Augen einer hochkarätigen Jury kreieren Jungköchinnen und -köche verschiedene Menüs. Gute Tipps gibt es dabei von Starköchen von Rang und Namen. Was da in den Pfannen kocht und gart, erfährt das Publikum von Moderator Christian Suter, selbst einer der Gro-

ßen seines Fachs. Die große Kochbühne ist Teil der neugestalteten Halle 14, in der das neue Messekonzept erstmals sichtbar wird: Die Stände sind einheitlich gestaltet, sämtliche Aussteller bieten ausschließlich Spezialitäten aus dem Bereich Ernährung und Genuss an. Die neue Strategie überzeugt nicht nur die Besucher, sondern auch die Aussteller. Einer von ihnen ist der Hohenemser Konditor und Hersteller von Schokoladeartikeln in allen Variati-

onen, Gunther Fenkart: „Es war das neue Konzept, das mich bewegte, zum ersten Mal auf der Messe meine Produkte zu präsentieren.“

Mit dem Geschäftsgang ist er mehr als zufrieden: „Eine Halle mit Profil ist für mich und auch die Kollegen von nebenan ein idealer Ort, unsere Produkte einem breiten Publikum bekannt zu machen.“ Wie es aussieht, wird Fenkart auch bei der nächsten Herbstmesse wieder mit dabei sein.

HA



Volles Haus bei den Kochvorführungen in der neugestalteten Halle 14.

FOTO: VN/STEURER