

## Regionale Produkte und einzigartiger Geschmack

Mit einem neuen, optischen Gesamtkonzept aus attraktiven Ständen wartet erstmals die Halle 14 zu „Ernährung & Genuss“ auf. Hier wird der Besucher zum genussvollen Flanieren und Verweilen eingeladen. Bekannte Unternehmen präsentieren ihre vielfältigen und hochwertigen Produkte, wie Senf, Fleischspezialitäten, frisch gerösteter Kaffee, Brot, Käse aus den besten Sennereien Vorarlbergs, Edelbrände und hervorragende Weine, Gewürze aus aller Welt, Schokolade, Bioprodukte und vieles mehr. Neu ist auch der „I-kouf“-Service für die Besucher. Hier kann man die gefüllten Einkaufstaschen abgeben und sich weiter unbeschwert dem Messe-Vergnügen widmen. Neben einer Schau-Sennerei bietet die Halle 14 u.a. die Produktion von Wurst und Nudeln zum Mitverfolgen an. Bei der anschließenden Kostprobe kann sich jeder selbst von der Qualität des Produzierten überzeugen.

Live-Kochshows mit Starköchen als Fachjury

Ein weiteres Highlight sind die Live-Kochshows. In Zusammenarbeit mit Wolfgang Ponier und dem Projekt „MehrWERT für Körper und Geist“ werden sich Teilnehmer aus drei Kategorien einer Fachjury stellen und zeigen, was sie alles so können. Vor allem Vorarlberger Haubenköche werden nicht nur die Punkte verteilen, sondern den Teilnehmern auch mit Insider-Tipps zur Seite stehen. Moderiert werden die Live-Kochshows durch den bekannten Koch Christian Suter.

Bewährte Besuchermagnete der Halle 4, wie die Ländle Halle und das Burgenland, mit seinen 22 Winzern, runden das vielseitige Angebot des Themenbereiches passend ab.

## Programm

Mittwoch, 7. September

10 Uhr, 11:30, 13:30 und 15 Uhr: Kochshows

- -Drei Zweierteams am Herd: Lehrlinge „gegen“ Familie „gegen“ Hobbyköche
- -Moderation: Christian Suter, ORF Vorarlberg
- -Experten und Jury: Thorsten Probst (BurgVital Hotel Oberlech – Koch des Jahres 2008 und Präsident von „Jeunes Restaurateurs“), Franz Abbrederis (Gründungsmitglied Slowfood Vorarlberg), Minikoch

Donnerstag, 8. September

10 Uhr, 11:30, 13:30 und 15 Uhr: Kochshows

- -Drei Zweierteams am Herd: Lehrlinge „gegen“ Familie „gegen“ Hobbyköche
- -Moderation: Christian Suter, ORF Vorarlberg
- -Experten und Jury: Gaby Strahammer (Restaurant Schulhus/Krumbach – 16 Punkte Gault Millau), Michael Schwarzenbacher (Restaurant Mangold/Lochau – 2 Gault-Millau-Hauben), Minikoch

Freitag, 9. September

10 Uhr, 11:30, 13:30 und 15 Uhr: Kochshows

- -Drei Zweierteams am Herd: Lehrlinge „gegen“ Familie „gegen“ Hobbyköche
- -Moderation: Christian Suter, ORF Vorarlberg
- -Experten und Jury: Valentin Bargehr (Rössle Braz – 13 Punkte Gault Millau), Antonia Moosbrugger (Hotel Schwanen/Bizau – 14 Punkte Gault Millau), Gustav Jantscher (Löwen Schruns – 2 Gault-Millau-Hauben), Minikoch

Samstag, 10. September

10 Uhr, 11:30, 13:30 und 15 Uhr: Kochshows

- -Drei Zweierteams am Herd: Lehrlinge „gegen“ Familie „gegen“ Hobbyköche
- -Moderation: Christian Suter, ORF Vorarlberg
- -Experten und Jury: Heinz Hanner (Restaurant Hanner/Mayerling – 3 Gault-Millau-Hauben), Heino Huber (Deuringschlössle Bregenz – „Koch des Jahres“ und 2 Gault-Millau-Hauben), Johannes Hirtl (Rickatschwende Dornbirn – 14 Punkte Gault Millau), Minikoch

Sonntag, 11. September

10 Uhr, 11:30, 13:30 und 15 Uhr: Final-Kochshows

- -Drei Zweierteams am Herd: Lehrlinge „gegen“ Familie „gegen“ Hobbyköche
- -Moderation: Christian Suter, ORF Vorarlberg
- -Experten und Jury: Dieter Koschina (Vila Joya/Portugal – 2 Michelinsterne), Martin Sieberer (Hotel Trofana Royal/Ischgl – 3 Gault-Millau-Hauben), Elisabeth Metzler (Schiff Hittisau – 1 Gault-Millau-Haube), Minikoch

Zwischen den Kochshows sorgt ein abwechslungsreiches Programm für Information und Unterhaltung:

- -Geschmacks- und Geruchsparcours mit den Miniköchen von Slow Food Vorarlberg
- -Vorführungen der Aussteller und Partner – z.B. Schausenken der Sennerei Schnifis, Nudelproduktion von Ländle-Nudel und Vorführungen des Sportservice Vorarlberg



Andrew Nussbaumer,  
Obmann der Fachgruppe Gastronomie

"Vorarlbergs Gastronomie kann in Sachen Regionalität bereits auf eine lange Tradition zurückblicken und überzeugt als bekannte Genuss- und Gourmetregion Gäste aus dem In- und Ausland gleichermaßen. Der Fisch vom Bodensee, der Bergkäse aus dem Bregenzerwald, die Äpfel aus dem Rheindelta oder das Fleisch vom Ländlekalb sind nur vier Beispiele für die kulinarische Vielfalt, die unser Land zu bieten hat. Zahlreiche Wirte setzen seit Jahren auf regionale und saisonale Produkte und sind damit höchst erfolgreich. Heimische Qualität auf der Speisekarte ist mittlerweile zu einem entscheidenden Wettbewerbsvorteil geworden. Authentizität und Nachhaltigkeit bei der Auswahl von Lebensmitteln kommt bei den Gästen ungewöhnlich gut an."

## 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 Zirbenschsnaps, 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 Weingenießer 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.

Wald Wasserpistolenspiel für Kinder in der "Ländle-Halle"

Der Wald hat im Gebirgsland Vorarlberg eine besonders wichtige Schutzleistungsfunktion. Bewirtschaftete Wälder haben hier eine höhere Schutzerfüllungsgrade als unbewirtschaftete Wälder. Beispielsweise ist das Wasserrückhaltevermögen bei Hochwassersituation von einer besonderen Bedeutung. Diese Schutzfunktion ist der Hintergrund des Wasserpistolenspiels für Kinder am Stand der Landwirtschaftskammer im Jahr des Waldes.

Ländle Halle steht im Zeichen des Waldes

Das Jahr 2011 wurde zum Internationalen Jahr der Wälder erklärt. Ziel ist, das Bewusstsein und Wissen um die Erhaltung aller Arten von Wäldern zu fördern und auf eine nachhaltige Waldbewirtschaftung hinzuweisen. Aufgrund dessen wird sich das Land Vorarlberg in Zusammenarbeit mit der Landwirtschaftskammer Vorarlberg ganz dem Thema Wald widmen. Die Besucher können durch eine Art Bergwald wandern und durch Anschauungsmodelle interaktiv den Wald erleben. Zudem gibt es ein Gewinnspiel mit tollen Preisen und Sofortgewinne für jeden Teilnehmer.

Traditioneller Messe-Hit sind die Kässpätzle der Ländle Gastronomie, die Ländle Kalbsbratwurst der Ländle Metzger sowie das kühle Mohren-Bier. Wer nach dem Essen noch ein „Verrupferle“ braucht, ist bei Broger Edelbrände richtig. Erstmals auf der Messe mit dabei, präsentiert er feinste Edelbrände - unter anderem auch Zirbenschsnaps, um dem Thema Wald treu zu bleiben.

Neben dem kulinarischen Angebot lockt die Ländle Halle mit dem „grünen Ambiente“ gestaltet von den Vorarlberger Gärtnern, der Vielfalt der Ländle Bauern und dem Angebot der Landjugend. Die Ländle Halle mit ihrem bunten Produktangebot macht in diesem Herbst besonders Lust auf Wald und Natur sowie wertvolle Lebensmittel aus der Region. Nach dem Motto: probieren, genießen, informieren, entspannen!

Aussteller der Ländle Halle 4:

Ländle Gastronomie

Sich ausruhen, verweilen und schlemmen mit würzigen Kässpätzle oder dem Messehit – der frischen Kalbsbratwurst. Die Ländle Gastronomie verwöhnt Sie gerne mit herbstlichen und heimischen Spezialitäten.

Bäckerei Luger

Mohrenbrauerei

HERBST bei der Mohrenbrauerei Dornbirn. Exklusiver Genuss steht auf der diesjährigen Herbstmesse bei der Mohrenbrauerei an oberster Stelle. Präsentiert wird die geschmackliche Vielfalt des Mohren Spezialitätensortiments. Als besonderes Highlight wird das Mohren Jubiläumsbier „Gold“ wieder für kurze Zeit erhältlich sei. Es reiht sich harmonisch neben dem unfiltrierten Kellerbier und dem malzig dunklen Gambrinus ein. Im Rahmen der Dornbirner Messe besteht natürlich die Möglichkeit, diese exklusiven Biere zu testen und auf den Geschmack zu kommen.

**Ländle Metzger**

Immer der Nase nach! Die herzhaft gegrillten Kalbsbratwürste, frisch zubereitet von den Ländle Metzgern, sind aus der Ländle Halle 4 nicht mehr weg zu denken. Ein besonderes Geschmackserlebnis für Ihren Gaumen.

**Ländle Bur Bruno Metzler**

Der Herbst beginnt – die Blätter färben sich langsam bunt – Zeit um das letzte Bio – Eis vom Bauernhof zu genießen. Von fruchtig bis schokoladig ist für alle Schleckermäuler etwas dabei.

**Privatbrennerei Familie Broger**

Die Privatbrennerei Familie Broger aus Klaus ist heuer das erste Mal auf der Dornbirner Messe vertreten. Diese Brennerei veredelt eine Vielzahl von Früchten sowie Getreide zu genussvollen Endprodukten – Edelbränden und dem Whisky. Auf der diesjährigen Messe wird der Öffentlichkeit erstmals der Vorarlberger Whisky und eine besondere Spezialität – der Ländle-Bourbon – präsentiert.

**Ländle Bur Richard Dietrich, Dietrich Vorarlberger Kostbarkeiten**

Dietrich Vorarlberger Kostbarkeiten lädt wieder ein zur Verkostung seiner regionalen Direktsäfte, Mostler und dem prickelnden Zider. Ebenso bieten wir den Vorarlberger Riebelmais und Riebelmais-Bramata mit verschiedensten Rezepten zum mitnehmen an.

Dazu gibt 's heuer erstmals auch gleich die passenden Eisenpfannen in Spitzenqualität, getreu unserem Motto: "Altbewährtes neu erleben!"

**Ländle Bur Martin Rhomberg**

Herbstzeit ist Wildzeit. Sind Sie wild auf Wild und mögen Reh, Hirsch, oder Wildschwein? Dann sind sie am Stand von Martin Rhomberg genau richtig. Probieren und informieren Sie sich über die reiche Produktpalette an Wurstkreationen. Das ganze Wild ist aus Vorarlberg und stammt aus der freien Wildbahn.

Wir nehmen auch gerne Bestellungen für frisches, küchenfertiges Wildbrett an.

**KäseStrasse Bregenzerwald**

Die KäseStrasse Bregenzerwald ist ein einmaliger Zusammenschluss von über 160 Landwirten und Alpen, von Sennern und Käsemachern, von KäseWirten und Gasthäusern, von Museen und Bahnen, von Tourismusbetrieben und Partnern aus Handwerk und Handel. Was alle vereint, ist die Pflege und Erhaltung von regionalem Genuss und regionaler Kultur. Auf der diesjährigen Herbstmesse laden wir Sie ein, eine feine Auswahl an ausgezeichneten Produkten der KäseStrasse Bregenzerwald zu verkosten und zu genießen.

**Landwirtschaftskammer Vorarlberg**

„Wir spalten Holz statt Atome“ - Unter diesem Motto steht im Jahr des Waldes der Stand der Landwirtschaftskammer Vorarlberg. Auf den 100.000 Hektar Wald (37 Prozent der Fläche Vorarlbergs) wachsen jedes Jahr 534.000 Festmeter Holz nach. Genutzt werden im langjährigen Durchschnitt etwa 360.000 Festmeter, das heißt wir könnten noch wesentlich mehr nachhaltige Energie, aber auch Baustoffe aus dem Wald nutzen.

Mit einem innovativen Spaltkeil kann jeder Besucher die einfache und ungefährliche Spaltung von Holz ausprobieren. Als Belohnung gibt es einen Gutschein zum Pflanzen eines Baumes vom Landesforstgarten.

**Amt der Vorarlberger Landesregierung – Abteilung Forstwesen**

Die Vorarlberger Landesregierung stellt dieses Jahr die Waldschulen Bodensee und Silbertal vor.

Es wird ein Bergwald aufgestellt, durch den man wandern und dabei Bäume und Tiere entdecken kann. Ein Demonstrationsmodell aus Schotterboden und Waldboden zeigt, wie viel mehr Wasser der Waldboden speichern kann – wobei jeder Besucher selber Wasser hineinschütten und beobachten kann, was dann passiert. Ein Demonstrationsmodell zeigt die Schutzwirkung des Waldes bei Lawinen - die Lawine kann jeder selbst in Gang bringen

"Den Wald begreifen" - in abgeschlossenen Kästchen können Materialien aus dem Wald ertastet und erraten werden

**Live-Kochshows mit Christian Suter**

Mittwoch bis Samstag

jeweils um 10.00, 11.30, 13.30 und 15 Uhr in der Halle 14

Es treten an an drei Kochinseln jeweils Zweierteams aus den Kategorien "Hobbyköche", "Familie" und "Lehrlinge" an. Alle Teilnehmer erhalten Eintrittskarten, "Vorarlberg isst..."-Schürzen, einen vorbereiteten Warenkorb mit regionalen Produkten und das notwendige Werkzeug. Unterstützt werden alle Köche und Köchinnen von Experten, die bei Bedarf

am Herd einspringen.

Mit dabei sind u.a. Dieter Koschina (Vila Joya/Portugal – 2 Michelinsterne), Michael Schwarzenbacher (Mangold/Lochau – 2 Gault-Millau-Hauben), Gabi Strahammer (Schulhus/Krumbach), Martin Sieberer (Trofana Royal/Ischgl – 3 Gault-Millau-Hauben) oder Heinz Hanner (Hanner/Mayerling – 3 Gault-Millau-Hauben).

Das jeweilige Siegerteam darf sich über einen Preis freuen. Die tagesbesten Zweierteams treten im Kochshow-Finale am Messe-Sonntag gegeneinander an.

Als Hauptpreis winkt ein Gutschein für 2 Personen für einen Kochkurs mit Übernachtung im Burg Vital Hotel in Oberlech.

Teilnehmer gesucht!

Wer sich für die Teilnahme an den Live-Kochshows interessiert, kann sich für die Kategorien „Lehrlinge“ (Kochlehrlinge im 3. Lehrjahr), „Hobbyköche“ oder „Familie“ unter [service@messedornbirn.at](mailto:service@messedornbirn.at) oder Tel. +43 (0) 5572 305-0 anmelden bzw. nähere Informationen dazu erhalten.

## Unsere Gäste:



Dieter Koschina  
(Vila Joya/Portugal - 2 Michelinsterne)

Die Lehrjahre verbrachte Dieter Koschina im damaligen Dornbirner Sägerhof und im Souvretta Haus in der Schweiz. Seit Jahren wird Dieter Koschina als bester Koch Portugals gehandelt und mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet. Seine „Vila Joya“ ist damit das beste Restaurant Portugals.



Heinz Hanner  
(Restaurant Hanner/Mayerling - - 3 Gault-Millau-Hauben)

Ein Meister seines Fachs: Koch des Jahres, 3 Hauben bei Gault Millau und im Falstaff Restaurant-Guide 2009 die „Nummer 1 in Österreich“.



Thorsten Probst  
(BurgVital Hotel Oberlech - Koch des Jahres 2008 und Präsident von "Jeunes Restaurateurs Austria")

„Wer glaubt gut zu sein, hat aufgehört besser zu werden“ – das ist das Motto von Thorsten Probst, Koch des Jahres 2008 und Präsident von „Jeunes Restaurateurs Austria“. Seine Küche kann man am besten mit den Worten „puristisch“ und „kreativ“ beschreiben.





Gaby Strahammer  
(Restaurant Schulhus/Krumbach - 16 Punkte Gault Millau)

Gaby Strahammer hat in ihrem Restaurant Schulhus in Krumbach 16 Gault-Millau-Punkte erkocht. Ihr Motto: „Nix aus der Bux!“ Immer intensiver setzt sie sich mit heimischen Wildfrüchten, Pilzen und Wildkräutern auseinander.



Martin Sieberer  
(Hotel Trofana Royal/Ischgl - 3 Gault-Millau-Hauben)

Seit 1996 prägt der Tiroler das Hotel Trofana Royal in Ischgl. Der „Koch des Jahres 2000“ kann 3 Hauben bei Gault Millau aufweisen und sein Gourmetrestaurant Paznaunerstube zählt damit zu den besten Österreichs.



Valentin Bargehr  
(Rössle Braz - 13 Punkte Gault Millau)

Das Rössle in Braz ist eine Perle. Dort bietet der Vorarlberger Valentin Bargehr leichte, österreichische Küche mit saisonalem & regionalem Angebot und kann auf 13 Punkte bei Gault Millau verweisen.



Michael Schwarzenbacher  
(Restaurant Mangold/Lochau - 2 Gault-Millau-Hauben)

Seit 1992 kocht Michael Schwarzenbacher im Restaurant Mangold in Lochau – und das sehr erfolgreich. 2 Hauben bei Gault Millau, 91 Punkte bei „A la Carte“ und 1 Michelin-Stern sprechen für sich. Seine zeitgemäße Küche beschreibt er so: „Man spürt die Region, in der man „isst“, verschliesst sich aber nicht den internationalen Einflüssen und sie tut Körper und Seele gut.“

Antonia Moosbrugger (Hotel Schwanen/Bizau – 14 Punkte Gault Millau)

Antonia Moosbrugger kreiert Außergewöhnliches und fördert gleichzeitig die Gesundheit. Gesunder biologischer Genuss ist für die Bregenzerwälderin kein Widerspruch, sondern eine zeitgemäße Art des Kochens – dafür sprechen 14 Punkte bei Gault Millau.

Gustav Jantscher (Löwen Schruns – 2 Gault-Millau-Hauben)

Das Löwen-Hotel in Schruns bietet internationale Küche in prämierter Spitzenqualität: Zwei Gault-Millau-Hauben und ein Michelinsterne alleine 2009 sind die eindrucksvollen Beweise der Kochkunst von Gustav Jantscher und seinem Team.

Heino Huber (Deuringschlössle Bregenz – „Koch des Jahres“ und 2 Gault-Millau-Hauben)

1994 hat Heino Huber das Deuringschlössle in Bregenz übernommen. Es folgten die unter anderem die Titel „Koch des Jahres“ und 2 Hauben bei Gault Millau. Seine Energie und Kreativität stellt er zudem in seinen Kochbüchern „Fischküche“ und „Der kleine Huber“ unter Beweis.

Johannes Hirtl (Rickatschwende Dornbirn – 14 Punkte Gault Millau)

Johannes Hirtl und sein Team verwenden sie nur die frischesten Zutaten aus Wald und See, aus Feldern, Wiesen und Gärten. In den neuesten Ausgaben von „Relax-Guide“, „Gault Milleau“ und „A la Carte“ sind deren Leistungen hervorragend bewertet worden – unter anderem mit 14 Punkten bei Gault Millau.

Elisabeth Metzler (Schiff Hittisau – 1 Gault-Millau-Haube)

Im Stammhaus von 1840 befindet sich das Restaurant des Romantikhôtels „Das Schiff“ in Hittisau. In den alten Stuben werden Angebote aus Küche und Keller serviert, die mehrfach ausgezeichnet wurden. Elisabeth Metzler darf sich unter anderem über eine Gault-Millau-Haube freuen.

