

Im Schaustall von Familie Metzler in Egg im Bregenzerwald können Gäste die Bewohner im „Ziegen-Tollhaus“ von einer Besuchergalerie beobachten ►

Vorarlberg

Altes Handwerk neu erleben

Traditionen werden im österreichischen Vorarlberg nicht nur bewahrt, sondern ganz neu interpretiert.

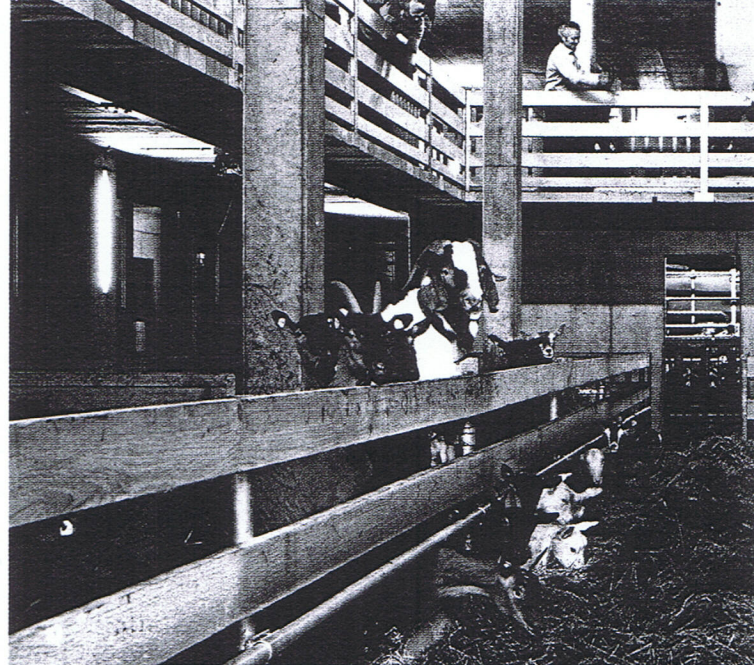
Bauern, Handwerker und Manufakturen gewähren Gruppen Einblicke in ihre alten Fertigkeiten.

BUSMAGAZIN stellt fünf Betriebe vor.

In Vorarlberg gibt es eine Reihe von Handwerksbetrieben, die einzigartige Produkte nach alter Tradition erzeugen und sich für einen Zwischenstopp mit der Gruppe eignen. Und diese können nicht nur in deren Shops stöbern oder an Betriebsbesichtigungen teilnehmen, sondern oftmals auch selbst aktiv werden. Da gilt es, zu filzen, zu weben, Kühe zu melken, Käse herzustellen oder Riebelmais in der Eisenpfanne zu braten. Das macht Spaß, ist lehrreich und vermittelt einen ganz persönlichen und praktischen Einblick in bäuerliches und handwerkliches Leben in dem österreichischen Bundesland.

Spinnen in Krumbach

Imkern, filzen, weben oder Salben aus heimischen Kräutern herstellen: Das alles können Interessierte bei insgesamt 13 ARGE LandHand-Betrieben in ganz Vorarlberg lernen. Zu den Mitgliedern dieses Projekts (weitere Infos: www.landhand.at) gehört z. B. die Textilwerkstatt Martha Niederacher mit Sitz in Krumbach. Die Inhaberin erzählt ihren Gästen Geschichten aus alter Zeit und gewährt Einblicke in ihr heutiges Schaffen. Gruppen bis maximal 30 Personen haben die Möglichkeit, bei ihr einen rund 60-minütigen Werkstattbesuch zu



buchen. Dieser ist, nach telefonischer Voranmeldung, kostenlos. Für kleine Gruppen bis zehn Personen bietet Niederacher Kurse in Filzen, Weben und Spinnen an – Dauer: 4 bis 5 Stunden, Preis nach Vereinbarung. Der Bus kann in unmittelbarer Nähe der Textilwerkstatt abgestellt werden.

Kochen in Lauterbach

„Riebel“ ist ein altes Vorarlberger Gericht. Es entsteht aus Maisgrieß, wird gekocht und dann mit viel Fett in einer Eisenpfanne knusprig angebraten. Traditionelle Maissorten verschwanden mit der Urbanisierung aus der Region. Seit 2005 baut man sie jedoch wieder an. Pionier auf diesem Gebiet ist Richard Dietrich von Dietrich Vorarlberger Köstlichkeiten in Lauterbach. Neben Riebel gibt es in Dietrichs Hofladen auch Most, Edelbrände und Dörrobst. Das Unternehmen offeriert rund zweistündige Gruppenführungen für bis zu 22 Personen in zwei Varianten. Variante A inkludiert einen Spaziergang durch den Obstgarten und eine Verkostung im Hofladen. Kosten: p. P. 16 €. Variante B entführt die Gruppe theoretisch und praktisch in die Geschichte des Vorarlberger Riebelmaises. Höhepunkt ist das Kochen desselben in der großen Eisenpfanne. Kosten

p. P. 8 bzw. 16 € – ohne bzw. mit Riebelmais und Getränken. Ein Busparkplatz befindet sich direkt am Hof.

Melken in Egg

Ingo Metzler ist ein engagierter Bauer aus Egg im Bregenzerwald, der vor kurzem den ersten Schaustall in Vorarlberg eröffnet hat. Zu besichtigen ist ein „Kuh-Laufstall“ sowie ein „Ziegen-Tollhaus“ mit Besuchergalerie. Daneben locken eine „Kleintier-Kuschelzone“ sowie ein Kräutergarten. Familie Metzler verarbeitet Milch zu Frischkäse und hat mit der Molke ein altes Naturheilmittel wieder entdeckt.

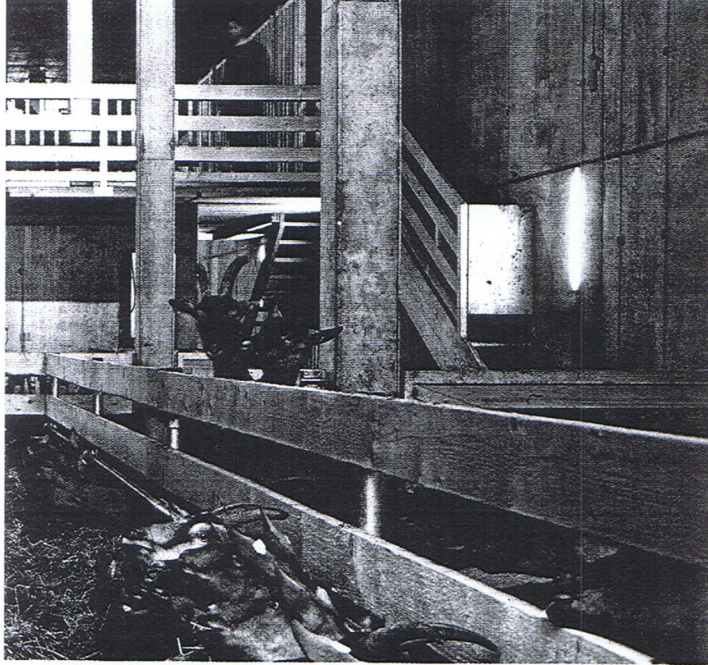
Eine zweistündige Betriebsbesichtigung für Gruppen ab 12 Personen (auch für weitaus größere Gruppen möglich) kostet mit Käsebuffet und Molkegetränken für Erwachsene p. P. 12,50 €. Gruppen bis 20 Personen können sogar selbst zum Senner werden. Zum Preis von p. P. 59 € gibt es einen Aperitif, eine Käsejause, Molkegetränke, die Arbeitsschürze zum Mitnehmen und ca. 600 g vom selbst gemachten Käse. Möglich ist es auch, sich im Kühe- oder Ziegenmelken zu üben. Der Hofladen ist bei Betriebsbesichtigungen prinzipiell geöffnet; regulär montags bis freitags von 8 bis 12 sowie von 13.30 bis 18 Uhr; samstags von 8 bis 12 Uhr.



Bodensee - Panorama
Alpenwildpark
Adlerwarte mit
Greifvogel-Flugschau
 1. Mai - 3. Oktober
 11.00 und 14.30 Uhr
Pfänderbahn
 täglich 8.00 bis 19.00 Uhr.

Pfänderbahn AG
 Steinbruchgasse 4
 6900 Bregenz, Österreich
 Tel.: +43(0)5574-42160-0,
 Wetter: +43(0)5574-43316
 office@pfaenderbahn.at

www.pfaenderbahn.at



Stoppen in Bezau und Frastanz

Einkaufs-Stopp's lohnen sich bei den beiden folgenden, originellen Geschäften: Zum einen bei Schuhmacher Anton Devich, der in seiner Werkstatt mit angeschlossenen Geschäft in Bezau im Bregenzerwald Holz-Clogs, auch für Großstädter, anfer-

tigt. Neben klassischen Clogs hat er mit Fell überzogene im Angebot – und sogar Stiefel mit Holzsohle. Geöffnet hat Devichs Geschäft montags bis freitags von 8.30 bis 12 Uhr sowie von 13.30 bis 18 Uhr; samstags von 9 bis 12 und von 13.30 bis 17 Uhr. Bereits in sechster Generation übt Freddy Welte in Frastanz (Region Bodensee-Vorarlberg)

Handwerk für Busgruppen Info & Kontakt

Textilwerkstatt Martha Niederacher, Glatz 67, A-6942 Krumbach, Tel. 00 43/6 64/3 66 31 40, martha@textil-werkstatt.at www.textil-werkstatt.at

Dietrich Vorarlberger Kostbarkeiten, Richard Dietrich KG, Lerchenauerstraße 45, A-6923 Lauterach, Tel. 00 43/55 74/6 39 29, info@dietrich-kostbarkeiten.at www.dietrich-kostbarkeiten.at

Metzler Käse-Molke GmbH, Bruggan 1025, A-6863 Egg, Tel. 00 43/55 12/30 44, metzler@molkeprodukte.com www.molkeprodukte.com

Devich Anton Holzschuherzeugung, Ellenbogen 186, A-6870, Tel. 00 43/55 14/22 36, info@holzschuhe.at www.holzschuhe.at

Küferei Alfred Welte, Schmittengasse 7, A-6820 Frastanz, Tel. 00 43/55 22/5 17 48, fredy@welte.at www.welte.at

das Küferhandwerk aus. Er hat sich auf Eichenfässer für Hochprozentiges und Most spezialisiert. Edelbrände sowie Most stellt Welte außerdem selber her.

Die gehaltvollen Waren verkauft er in seinem Laden und offeriert dort zudem Holzschüsseln, Sauna-Kübel und Blumenbottiche.

Sonja Stemes

Foto: Naturnah

Der große Augenblick



Seilbahn Bezau bregenzerwald



- Überwältigendes Panorama mit 360°-Rundumblick über Täler und Gebirgszüge des Bregenzerwaldes, den Bodensee sowie die Schweizer Berge
- Ganzjährig geöffnet
- Panoramarestaurant mit 150 Plätzen und weiteren 250 Terrassenplätzen
- Ausflugserlebnis für Gruppen
- Barrierefrei und Behindertengerecht

Seilbahn Bezau GmbH & CO KG

Obere 394 · 6870 Bezau · Vorarlberg/Österreich
T +43 (0)5514 2254 · F +43 (0)5514 2254-4
info@seilbahn-bezau.at · www.seilbahn-bezau.at



Bei uns sind Sie wirklich dem Himmel nahe.

Faschina liegt auf einer Höhe von 1.500 m.

Trotzdem sind wir leicht erreichbar. Nur 23 km von der Autobahn entfernt, die Sie aus aller Herren Länder in unser schönes Vorarlberg bringt. Faschina liegt an der Grenze zum Bregenzer Wald, nur 2 km vom Nachbarort Damüls entfernt.

Im Winter fahren Sie auf gut geräumten Straßen und durch mehrere Tunnel zu uns in die imposante Bergwelt der Lechtaler Alpen.

VITALHOTEL
Walserhof ****

Familie Ganner

A-6733 Faschina 66 / Großes Walsertal
Tel. +43 (0) 5510 217 - Fax +43 (0) 5510 21713
walserhof@faschina.at · www.walserhof.at

