



Dem Vergessen entrissen  
Egon Goldner im Landesmuseum /D6

Getrennte Wege  
am Saisonende  
Nach sechs  
Jahren endet die  
Ära von Markus  
Burger als Hard-  
Trainer /C5

Rekordjahr für  
den Handel  
Höchstes  
Wachstum für  
den Vorarlberger  
Handel seit  
2010 /D2



Hilton in Lech  
Viel Prominenz  
am Arlberg /A10

FREITAG

29. JÄNNER 2016

AUFLAGENSTÄRKSTE UNABHÄNGIGE  
TAGESZEITUNG FÜR VORARLBERG

NR. 23, 72. JAHRGANG, € 1,70

10°

Erst Restwolken  
und letzte Schauer,  
nachmittags tro-  
cken und sonnig.

MORGEN

MITTAG

ABEND



Auf dem Feldkircher Umzug heißt  
es „Splta Splta Hoch“.

### So närrisch ist Vorarlberg

**SCHWARZACH.** Das närrische  
Treiben steuert seinem H-  
hepunkt zu. Neben Bonbons  
und Luftschlangen sind die  
für jede Gemeinde typischen  
Narrenrufe seit jeher ein tra-  
ditionelles Muss. Wir geben  
einen Überblick über die  
„Schlachtrufe“ der Vorarlber-  
ger Fasnatznfte. /A8, 9

### Lustenau und seine Asylanten

**LUSTENAU.** In Lustenau ist ein  
politischer Streit zwischen  
FPÖ und Bürgermeister Fi-  
scher über die beschlossene  
Aufnahme von weiteren 80  
Flüchtlingen ausgebrochen.  
Mit den bisher in der Gemein-  
de lebenden Asylwerbern  
und Konventionsflchtlingen  
gibt es keine Probleme. /A4

### Urban Rock legt ordentlich zu

**HOHENEMS.** Der Outdoorarti-  
kel- und Bekleidungsherstel-  
ler Urban Rock hat 2015 einen  
Umsatz von weit mehr als ei-  
ner Million Euro erzielt. Wie  
der geschäftsführende Ge-  
sellschafter Johannes Drexel  
sagt, sei das das höchste je-  
mals erzielte Geschftsvolu-  
men seit Bestehen. /D1

WOHIN	E1–6
LESERBRIEFE	C10
KINO	E6
CHRONIK	B3
NOTDIENSTE	E3
TODESANZEIGEN	B4–7
TV-PROGRAMM	B8
IMPRESSUM	C10
LESERSERVICE	B3
SUDOKU	C9
KREUZWORTRSEL	B3

**www.vorarlbergernachrichten.at**  
Erscheinungsort: Verlagspostamt 6900 Bregenz,  
P.b.b. 022030215T, Russmedia, Gutenbergstraße 1,  
6858 Schwarzach; Retouren an PF 555, 1008 Wien

# 11. Überfall: Polizei jagt Phantom

Nach dem Überfall auf  
eine Feldkircher Spar-  
kasse am Donnerstag  
weist alles auf den  
„Postkartenruber“ hin.

**FELDKIRCH.** Ein maskierter  
Täter stürmte gestern kurz  
vor Mittag die Sparkassen-  
filiale in Feldkirch-Tisis und  
erbeutete von einer Bankan-  
gestellten mit vorgehaltener  
Pistole einen Geldbetrag. Da-  
nach flüchtete er in Richtung  
Landeskrankenhaus, wo sich  
seine Spur verlor. Eine so-  
fort eingeleitete landesweite  
Alarmfahndung durch die  
Polizei blieb erfolglos. Nach  
den bisherigen Erkenntnis-  
sen sind sich die Ermittler  
sicher, dass es sich bei dem  
flüchtigen Täter um den so-  
genannten Postkartenruber

handelt, der damit seit dem  
Jahr 2008 bereits elf Mal in  
Vorarlberg zugeschlagen hat.  
Stets konnte er unerkannt  
flüchten und hält seither die  
Polizei auf Trab. Der Raub-  
Überfall in Tisis war sein  
fünfter Coup im Stadtgebiet  
von Feldkirch, weitere Bank-  
und Postfilialen raubte er in  
Bregenz, Dornbirn, Schwarz-  
ach und Lochau aus. Der  
unbekannte Räuber ging bei  
seinen berfllen stets nach  
demselben Muster vor und  
wird von sämtlichen Zeugen  
als 1,85 Meter groß und Öl-  
ter als 40 Jahre beschrieben.  
Außerdem spricht er Vorarl-  
berger Dialekt. Für Hinwei-  
se, die zur Ausforschung des  
Unbekannten führen, setzt  
die Polizei nach wie vor eine  
Belohnung in der Höhe von  
3500 Euro aus. /B1

## Massenabschiebungen aus Schweden geplant

**STOCKHOLM.** Schweden will bis  
zu 80.000 abgelehnte Asyl-  
werber ausweisen. Nach den  
Worten des schwedischen In-  
nenministers Anders Ygeman  
sind die Polizei und die Ein-  
wanderungsbehrde des Lan-  
des angewiesen worden, die-  
se Order umzusetzen. ber  
160.000 Menschen haben in  
dem Land im Vorjahr um Asyl  
angesucht, 43 Prozent der  
Anträge wurden abgelehnt.

Laut Ygeman sollen zunächst  
die Voraussetzungen für eine  
freiwillige Rückkehr verbes-  
sert werden. Wenn das nicht  
geschfft werde, müsse die  
Rückkehr notfalls mit Zwang  
durchgesetzt werden. Die  
Niederlande, derzeit Vorsitz-  
land der EU, arbeiten parallel  
an einem Plan, der Abschie-  
bungen direkt von Griechen-  
land zurück in die Türkei vor-  
sieht. /A2



### Schülerinnen lieben und präsentieren den Käse

Die Tourismus-Schülerinnen Elena Walch, Verena Marinelli und Magdalena Greussing haben  
eine Bühne für den Käse geschaffen. Ihr neues Gepsensystem kommt bald an drei Bregenzer-  
wälder Hotelbuffets zum Einsatz. /B2

FOTO: LUDWIG BERCHTOLD

# Rückgang bei den Gründungen

**947 Neugründungen.**  
**Sieben von zehn Unter-**  
**nehmen sind nach fünf**  
**Jahren noch am Markt.**

**SCHWARZACH.** In Vorarlberg  
gab es im Vorjahr 947 Unter-

nehmensneugrndungen.  
Das bedeutet einen Rückgang  
von knapp fünf Prozent nach  
einem leichten Plus 2014.  
„Die Gründungszahlen in  
Vorarlberg lagen in den ver-  
gangenen Jahren immer im

Bereich von knapp 1000“,  
sieht Christoph Mathis, der  
Leiter des Gründerservice  
in der WKV, keine negative  
Entwicklung oder gar eine  
Trendumkehr im Land. Fh-  
rend ist Vorarlberg, was den

Frauenanteil bei den Neu-  
gründungen betrifft. Die  
Statistik weist 48,3 Prozent  
Frauen aus, die den Sprung in  
die Selbstständigkeit mach-  
ten. Durchschnittlich war ein  
Neugrnder 37,4 Jahre alt. /D1

### Zika-Virus in Österreich

**WIEN.** Das Zika-Virus breitet  
sich in Lateinamerika immer  
weiter aus. Jetzt ist der Erre-  
ger erstmals auch in ster-  
reich diagnostiziert worden.  
Eine heimische Touristin soll  
sich bei einer Reise in Brasilien  
infiziert haben. /D8

## Norbert Hofer tritt nun doch für die FPÖ an

**SCHWARZACH, WIEN.** Die FPÖ  
präsentierte am Donnerstag  
den dritten Nationalratspr-  
sidenten Norbert Hofer als  
ihren Kandidaten für das  
Amt des sterreichischen  
Bundespräsidenten. „Er ist  
unsere erste Wahl“, erklärte  
Parteibobmann Heinz-Chris-  
tian Strache, der zusammen  
mit Ursula Stenzel Hofers

Wahlplakat vorstellte. Indes  
melden sich immer mehr  
Menschen, die in die Hofburg  
wollen. Unter anderem ein  
Dornbirner, eine ehemalige  
Millionenshow-Gewinnerin  
und ein Kandidat der Satire-  
partei „Die Partei“. Für den  
Antritt bei der Wahl braucht  
ein Kandidat 6000 Unter-  
schriften. /A3

Djokovic  
berragend

Titelverteidiger  
Novak Djokovic  
(Bild) steht bei den  
Australian Open  
zum sechsten  
Mal im Finale. Der  
Serbe gewann den  
Halbfinal-Knaller  
gegen den Schwei-  
zer Roger Federer  
klar mit 6:1, 6:2, 3:6  
und 6:3. /C1

AFP



ESSEN UNTER 30 EURO. **Gasthof Meindl, Lustenau**

## Solides Handwerk im Traditionsgasthof

**LUSTENAU.** Etwas skeptisch nahm ich den Vorschlag meiner Begleitung an, traditionell und gutbürgerlich essen zu gehen und den Gasthof Meindl in Lustenau zu besuchen. Der Gasthof wird in dritter Ge-



**Michael Kerschbaumer** von der Familie Bösch geführt. Nicht, dass an gutbürgerlicher Küche etwas auszusetzen wäre. Ganz im Gegenteil. Es ist einfach schwierig, bei dem allgemein hohen Standard der Ländle-Küche einen wirklichen Ausreißer zu finden. Neugierig machten mich dann bei der Recherche die positiven Einträge bei Tripadvisor und die Tatsache, dass in der Küche Jan Härle vom Freigeist Lustenau das Zepter in der Hand hält.

Wir wurden vom Chef des Hauses sehr freundlich empfangen und nahmen dann in der gemütlichen und gut besuchten Raucher-Stube, einem von drei Gasträumen, Platz. Ausschlaggebend dafür war, dass dort der Brennkessel besichtigt werden kann mit dem immer noch die tolen Edelbrände der Familie Bösch gebrannt werden. Eine angenehme Überraschung war die extra aufliegende Bierkarte. Sie beinhaltet eine tolle Auswahl an internationalen Bieren mit den jeweiligen Degustationsnotizen.

Die Speisekarte ist eher klein gehalten und bietet neben den üblichen Verdächtigen wie Wiener Schnitzel und Filet-Pfännle doch das eine oder andere Highlight der österreichischen Küche. Dazu gehören sicher das geschmorte Schweinsbäggel und der Tafelspitz. Zahlreiche Tagesempfehlungen runden das gute Angebot ab.



**Der Tellerbeweis: Die Kalbsleber war einfach perfekt.**

Wir starteten mit einer Griesnockerlsuppe (3,50 Euro) und einem gemischten Blattsalat mit Croûtons und Speckwürfeln (5,60 Euro). Die kräftige Fleischsuppe war tadellos, der Salat sehr frisch und knackig. Einzig die Croûtons und die Speckwürfel hätten für meinen Geschmack etwas größer sein können.

Als Hauptgang wählten wir ein Rinderfilet mit Pfeffersauce (22,40 Euro plus 3,50 Euro Gemüsebeilage) und geröstete Kalbsleber (16,90 Euro), die als Tagesempfehlung angeboten wurde. Das Filet war perfekt auf den Punkt gebraten, die Pfeffersauce und die Krokettchen gut. Einzig beim Gemüse hätte ich etwas mehr Raffinesse erwartet. Wie einfach wäre es, anstatt Mischgemüse, in Butter geschwenkt, eine kleine und farbenfrohe Auswahl mit unterschiedlich zubereitetem Gemüse anzubieten. Einer der am Anfang erwähnten Ausreißer nach oben.

### Einfach perfekt

Die Kalbsleber war einfach perfekt und die Rösti von einer Qualität, die manchen Eidgenossen vor Neid erblasen lassen würde. Als Weinbegleitung wählten wir aus der sehr gut bestückten Weinkarte einen Barbera d'Asti von La Spinetta (31 Euro, 0,75 l). Das Preis-Leistungsverhältnis der Weine ist sehr gut. Beim Dessert kapitulierte meine Begleitung wegen der doch sehr großzügig bemessenen Hauptspeise. Ich ließ mich noch zu einer halben Portion Topfenpalatschinken (3,90 Euro) mit Vanilleeis verleiten. Nach meinem Gusto hätte die Topfenfüllung etwas intensiver sein können. Mir fehlte dort der letzte Schliff.

Fazit: Wer das Meindl besucht, den erwartet eine sehr gute und traditionelle Küche mit einem wirklich guten Preis-Leistungs-Verhältnis. Auf der Speisekarte hätten meiner Meinung nach noch ein bis zwei Vorspeisen und Nachspeisen Platz. Der Service war top und wir haben uns rundum wohl gefühlt.

Der gebürtige Feldkircher Michael Kerschbaumer (Jg. 1968) arbeitete 15 Jahre als Koch in der internationalen Hotellerie und im Airline Catering, bevor er sich zum Wirtschaftsinformatiker mit Fachrichtung Qualitätssicherung ausbildete. **Gasthof Meindl, Hofsteigstr. 15, 6890 Lustenau, Tel. 05577 82586**

## Neuer Restauranttester im Einsatz für die VN

**SCHWARZACH.** Das Prost-Mahlzeit-Team bekommt Verstärkung: Ab sofort ist Michael Kerschbaumer (47) alle zwei Wochen als Restauranttester für die VN im Einsatz. Seine Vorgängerin Brigitte Schwarz hat sich derweil in die Babypause verabschiedet.

### Kochen und essen

Der gebürtige Feldkircher war 15 Jahre lang als Koch in der internationalen Hotellerie und im Airline Catering tätig. Seine Lehre absolvierte Kerschbaumer im ehemaligen Weinhaus Dörner in Götzis. Anschließend kochte er unter anderem im Hotel Arl-

berg Hospiz in St. Christoph, im Hotel Hilton in Chicago, im Restaurant Löwen im Schweizerischen Niederglatt, im Hotel Novotel Zürich Airport und beim Airline-Caterer Gate Gourmet am Flughafen Zürich auf.

Mittlerweile arbeitet der 47-Jährige in der Schweiz als Wirtschaftsinformatiker mit Fachrichtung Qualitätssicherung. Essen und kochen zählen aber nach wie vor zu seinen Lieblingsbeschäftigungen. Sein erstes Testessen für die VN ließ sich Michael Kerschbaumer im Gasthof Meindl in Lustenau schmecken (siehe oben).

# Bühne frei für den Käse

**Drei Schülerinnen aus dem Bregenzerwald haben ein Gepsensystem der besonderen Art entwickelt.**

**BEZAU.** (VN-ger) Sie ist rund, aus Holz und wird auf den Bregenzerwälder Sennalpen traditionell zur Aufbewahrung von Milch verwendet. Die Rahmschicht, die sich an der Oberfläche bildet, kommt bei der Käseherstellung zum Einsatz. Auch Knöpfle oder Sennsuppe werden darin gerne angerichtet. Doch eine Gepsse kann mehr, als wie landläufig geglaubt wird.

Elena Walch (18) aus Bezau, Verena Marinelli (19) aus Au und Magdalena Greussing (19) aus Bizau haben die Holzschüssel im Rahmen ihrer Diplomarbeit neu interpretiert. Die Schülerinnen der Höheren Lehranstalt für Tourismus an den Bezauer Wirtschaftsschulen wollten damit eine attraktive und praktische Präsentationsbühne für den Käse schaffen. In zwei Hotels - im Adler und im Rössle in Au - wurde das neue Gepsensystem bereits eingeführt, die Post in Bezau soll noch in dieser Woche folgen.

### Zeitersparnis

Entstanden ist die Idee im Rahmen eines Küchenpraktikums. „Dort haben wir gemerkt, wie viel Zeit es beansprucht, den Käse aus- und wieder einzupacken und wie viel Plastik dabei anfällt“, erzählt Magdalena Greussing.



**Verena Marinelli, Magdalena Greussing und Elena Walch (v.l.) präsentieren ihr Gepsensystem. FOTO: L. BERCHTOLD**

„Kein anderer Käse stiehlt ihm dabei am Buffet die Show.“

**ELENA WALCH**

Monatlang haben die drei an ihrem Produkt getüftelt, gemeinsam mit Projektpartner Ingo Metzler aus Egg (Metzler Käse-Molke) Ideen gesammelt und immer wieder die

Meinung von Hoteliers eingeholt. Das erklärte Ziel dabei: Es sollte eine Verbesserung für das Käsebuffet und eine Zeitersparnis bringen und gleichzeitig „hundeseinfach“ sein. Küfer Peter Lässer aus Hittisau hat das „Werkle“ dann ins Rollen gebracht, berichtet Elena Walch. Am Donnerstag wurde das Gepsensystem offiziell im der Bergbrennerei Löwen in Au präsentiert.

### Eyecatcher und Deckel

„Wir haben uns überlegt, was für Käse steht. Die Gepsse ist eines der traditionellsten Handwerksstücke im Bregenzerwald, das seit jeher in der Käseproduktion verwendet wird“, erläutern die Schülerinnen.

Entstanden ist ein Drehteller mit einem Sockel, der auf einer Gepsse angebracht ist. Die Gepsse dient nicht nur als

Eyecatcher, sondern kann für Aufbewahrungszwecke auch als Deckel verwendet werden. „Durch das Sechser-Register hat jeder Käse seine eigene Bühne. Kein anderer Käse stiehlt ihm die Show“, zählt Elena Walch weitere Vorteile auf. „Und es vermischen sich die Schimmelkulturen nicht“, fügt Magdalena Greussing hinzu.

### Leben und lieben

Mit dem Gepsensystem mitgeliefert wird eine Broschüre mit Fakten zum Käse, den wichtigsten Schneidetechniken und anderen Tipps und Tricks. Anhand von Rezepten, die mit Kochlehrer Wolfgang Mätzler entwickelt wurden, zeigen die Mädchen, wie aus Käseresten schmackhafte Gerichte werden. Frei nach dem Motto: „Wir lieben Käse und wir leben für den Käse“, dem Titel ihrer Diplomarbeit.

## Käseschmarren

### Zutaten für 4 Personen:

125 g geriebener Käse (z. B. Bergkäse)  
2 Eier  
2 Eidotter  
125 g glattes Mehl  
125 ml Milch  
2 EL Schnittlauch  
Salz  
Öl

Für den Käseschmarren müssen zuerst die Eier getrennt werden. Anschlie-

Bend Mehl, Milch, Dotter, Käse und eine Prise Salz vermengen. Das Eiklar wird mit einer Prise Salz zu cremigem Schnee geschlagen und anschließend unter die Dottermasse gehoben. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und den Teig eingießen. Bei moderater Hitze am Herd kurz anbacken. Anschließend den Käseschmarren im vorgeheizten Backrohr ca. vier Minuten bei 180 Grad backen.

## KARIN KAUFMANN Rezept Nr. 17



## Wintersalat mit Birnen und Blauschimmelkäse

### für 4 Personen

4 Handvoll (ca. 120 g) winterliche Blattsalate (Feldsalat, Rucola, Endivie,...), 150 g Blauschimmelkäse, in feine Stücke geschnitten, 1 knackige, reife Birne geschält und in feine Scheiben geschnitten, 1 TL Zitronensaft, rosa Beeren, Erdbeerbalsam, 2 EL Rieslingessig, 3 EL Walnussöl, 1 EL Sauerrahm, Fleur de Sel, Pfeffer aus der Mühle

Die Birnenspalten mit wenig Zitronensaft beträufeln, Essig, Öl, Sauerrahm

gut verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Blattsalat unter die Marinade mischen und auf Tellern anrichten. Die Birnenspalten und den Käse auf dem Blattsalat anrichten. Den Käse und die Birnen mit Erdbeerbalsam beträufeln (ersatzweise alter Balsamico) und mit rosa Beeren bestreuen.

„Inkouro“ im Engel (www.fraukaufmann.at) - Öffnungszeiten  
Laden: Mo bis Do 8.30 bis 11.30 Uhr,  
Fr 16 bis 19 Uhr

## Gastronews.

**NEUBECK.** Ende des Jahres schloss das Ehepaar Nina und Werner Sottriffer sein preisgekröntes Restaurant Neubeck in Bregenz, sie genießen ab sofort die Pension. Verwöhnte Gäste müssen aber nicht lange warten, bis das Lokal in der Anton-Schneider-Straße wieder die Türen öffnet. Ab Anfang März wird Christopher Füxl in der Küche den Löffel schwingen. Füxl hat bisher im Liechtensteiner Lokal Kokon bei Feinschmeckern für kulinarische Erlebnisse gesorgt. Der aktuelle Schweizer Gault-Millau be-

wertet die Küche des Neo-Neubeck-Wirts mit den Wor-



**Christopher Füxl wechselt ins Bregenzer Neubeck.**

ten „kreativ, harmonisch und tadellos“ und mit 13 Punkten.

**MESSMER LOCHAU.** Auf eine neue Speisekarte dürfen sich auch die Gäste des Lochauer Gasthauses Messmer vorbeereiten. Die Wirtsleute Andrea und Stefan Müller, die von ihren Gästen im Publikumsführer Falstaff hohe 84 Punkte erhielten, suchen nach neuen Aufgaben. Ihren Part als Wirt übernimmt ab März Chris Feldbaumer, der den Gästen als Wirt im „Chris Kross“ in der Bregenzer Mehrerauerstraße und an der Lank-Bar

am Bödele bekannt ist. Zuvor wirtete er auch im Bregenzer Segelclub oder in der Meierei am Bödele.

**STRAND- UND HALLENBAD BREGENZ.** Umbauarbeiten verhindern derzeit, dass sich die Gäste des Hallenbads Bregenz laben können. Die neuen Pächter Manuel Riesterer und Pascal Hämmerle bauen gerade die Küche um. Eröffnet werden soll im März, im Vitalium soll bis dahin eine mobile Lösung für durstige und hungrige Gäse installiert werden.