

lebens lustenau magazin 34

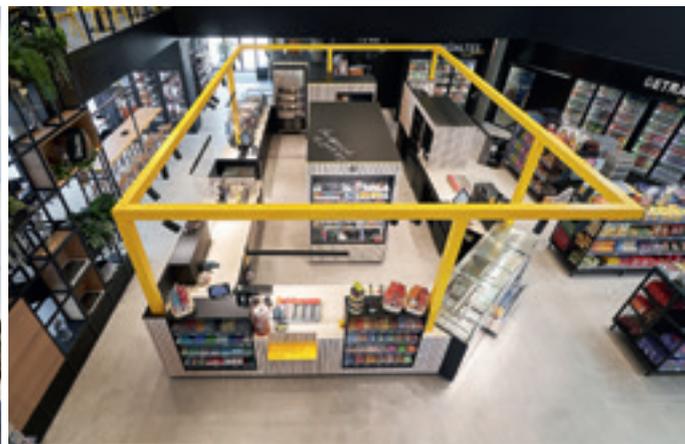
Juni
2023

Lustenau.
Ein wunderbarer
Ort zum Leben,
Arbeiten und
Entdecken.



dieter vetter
architekten

So individuell wie Ihre Ansprüche:
Ihr Partner für architektonische Lösungen.



www.dietervetter.com
6890 Lustenau

Impressum

Verleger, Medieninhaber und Herausgeber:

Ortsmarketing Lustenau GmbH
Schillerstraße 2, 6890 Lustenau
+43 5577 8181-1400
marketing@lustenau.at
Facebook & Instagram: Lebenslust.Lustenau
www.lustenau.at/marketing

Für Konzeption und Inhalt verantwortlich:

Nathalie Heinisch, BA MA,
Geschäftsführerin Lustenau Marketing

Grafische Umsetzung:

chilidesign - visuelle Kommunikation
Steinackerstraße 23, 6890 Lustenau
+43 699 14140400
kontakt@chilidesign.at
www.chilidesign.at

Anzeigenberatung:

Patrizia Pozzera
+43 5577 84526
marketing@lustenau.at

Autoren:

Andrea Fritz-Pinggera
Barbara Schmiedehausen
Nathalie Heinisch
Simone Fürnschuß-Hofer

Fotografie:

Lukas Hämmerle
Marcel Hagen
Miro Kuzmanovic

Druck:

Vorarlberger Verlagsanstalt GmbH
Schwefel 81
6850 Dornbirn

Erscheinungstermin: Juni 2023
Auflage: 22.000 Stück

Cover:

Foto: Marcel Hagen

Editorial

Lustenau ist Lebens- lust pur, und das am schönen Rhein

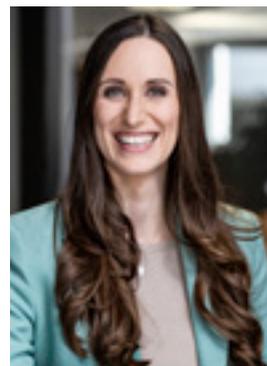
Liebe Leserin, lieber Leser, es gibt viele Wege, Lustenau kennen zu lernen und zu entdecken. Einer davon ist sicher das Blättern in der aktuellen Ausgabe des Lebenslust-Magazins.

Alles, jederzeit und überall.

Lustenau hat in vielerlei Hinsicht so einiges zu bieten. Und so gibt es in der Marktgemeinde immer mehr Automaten und Selbstbedienungs-Kühlschränke. Perfekt für die warme Sommerzeit und die Grillsaison. Gutes vom Eichelehof, alles für die Brettljause, frische Eier, Brot und Pizza – das Angebot ist vielfältig. Eine kleine Übersicht findet sich auf den Seiten 36 bis 38. Immer und überall mit dabei hat Konrad Hämmerle seine selbst entworfenen Jasskarten. Mit ihm haben wir uns im Gasthaus Lamm getroffen. Warum Brot vom Bäcker einfach besser schmeckt? Warum das Handwerk den Unterschied macht? Das wollten wir wissen und haben uns mit diesen und weiteren Fragen im Gepäck auf den Weg gemacht.

Lustenau, der erfolgreiche Wirtschaftsstandort.

Erfolgsgeschichten am Standort Lustenau sind vielschichtig und vielzählig. Bereits seit 10 Jahren betreibt Familie Shilova die Olive in der Rheinstraße. Der mediterrane Genusstempel ist definitiv immer einen Besuch wert. Gute Neuigkeiten gibt es auch für Musikliebhaber:innen: René Lerch hat das m-



Nathalie Heinisch
Geschäftsführerin
Lustenau Marketing

music wiedereröffnet. Die Musik bleibt also, zur Freude aller, an.

Besondere Einblicke

Ab Seite 20 wartet ein besonderer Einblick: Das Kanal-, Röhren- und Pumpsystem Lustenaus steht im Fokus. Schätzfrage: Wie lange ist wohl das Kanalsystem von Lustenau? Na, eine Idee? Wir verraten es euch: es ist rund 240 km lang. Beeindruckend und interessant, wie wir finden. Weitere Zahlen, Fakten und Stoff für Alpträume gibt's in der Geschichte „Im Gedärm von Lustenau“.

Die Gemeinde am Rhein.

Geschichten, die Lustenau erlebbar machen, hinter die Kulissen blicken und Lust auf die eine oder andere Entdeckung in der Gemeinde am Rhein machen, finden sich in diesem Magazin. Denn oft sind es die kleinen und unscheinbaren Dinge, die eine Gemeinde lebens- und damit auch liebenswert machen.

Nathalie Heinisch

Ganz Lustenau im Fußballfieber

Seite

12



Inhalt



**Schlaflos in Lustenau:
Ein Bäckerleben**

**12
Ganz Lustenau im Fußballfieber**
Fußball bringt die Menschen
zusammen: Eine Gemeinde im
Fußballfieber.

**15
Genuss in Lustenau**

**18
Gschäftr, Gschichta, Lüt:
NUI-Group – Höratelier Mathis**



Im Gedärm von Lustenau
Endstation Abwasser. Oder auch
der Stoff für Alpträume und Horror-
filme.

**26
Drive-by-Windowshopping**

**32
Gschäftr, Gschichta, Lüt:
Olive – m-music**

**36
Alles, jederzeit und überall**

**39
Shoppen in Lustenau**



**Luschnouar Wandrhänna und
ein Hof voller Ideen**
Quereinsteiger, ver-rückte Hühner
und ganz viel Herzblut auf Nußis Hof.

**46
MOHI Lustenau: 30 Jahre Dienst
am Nächsten**

**48
Gschäftr, Gschichta, Lüt:
Café Dilara – WildmetzG Spieler**



Augenblick verweile
Lieblingsort Traditionsgasthaus
Lamm: Konrad Hämmerle über Tra-
ditionen, Moderne und das Jassen.



Bewegendes für die ganze Welt
Wirtschaftsstandort Lustenau:
Thien eDrives, eine Erfolgsge-
schichte im Millennium Park.

**60
Dynamisches Duo
für Bösch-Lehrlinge**

**64
Gschäftr, Gschichta, Lüt:
EGGER3 – Eileen Plamauer**

**66
Fahrradparken 2.0 mit smarten
Radboxen**



Schlaflos in Lustenau: ein Bäckerleben

Barbara Schmiedehausen / Text
Lukas Hämmerle / Fotos

Der Geruch ist leider nicht in Worte zu fassen, aber jede und jeder hat vermutlich prompten Speichelfluss beim Gedanken an den Duft ofenfrischen Brotes. Und wenn man dann noch die Kipferl, Zöpfe und Nussschnecken in die Nase bekommt, sind sämtliche Beißhemmungen weg. Sofort.

Um mit Bäckern reden zu können, muss man früh raus und man schämt sich beinahe, um halb sieben am Morgen noch zu gähnen. Da haben die meisten Brotmeister bereits eine lange Arbeitsnacht hinter sich und planen ein paar Stunden Schlaf ein. Viele sind's nicht.

Geknetet und gebacken wird meist ab Mitternacht, und wenn die duftende Vielfalt an Salzigen und Süßem dann draußen im Laden oder bei den Vertriebspartnern angekommen ist, ist der Tag für die Bäckermeister noch lange nicht zu Ende. Tonnen von Mehl, Butter, Gewürzen und Samen müssen – meist regional – bestellt und gelagert werden. Nicht zu reden vom Personal-

und Rechnungswesen. Wer einen Blick hinter die Kulissen werfen darf, begreift sofort, dass gutes Backwerk einen anständigen Preis haben muss.

Aber was ist gutes Brot? Warum schmeckt es beim Bäcker einfach besser? Das Handwerk macht den Unterschied. Es sind eben nicht nur Mehl, Wasser, Hefe und Salz, aus denen Brot besteht, es gehört viel Handarbeit dazu und Erfahrung. Dazu kommt: In jeder Backstube sind bestimmte Hefen und Enzyme in der Luft, die Einfluss auf die spezifische Qualität haben.

Im Gegensatz zu vielen anderen Gemeinden gibt es noch einige Bäcker, die selbst und vor Ort gutes Brot und Gebäck herstellen.

Das Mischungsverhältnis, auch die Knet- und Ruhedauer, Temperatur und Luftfeuchtigkeit sind entscheidend für das Endprodukt. Ganz speziell wird's bei der Süßware: Welche Zutaten und Gewürze in welchem Verhältnis in den Hefepulver oder Blätterteig kommen, ist ein gut gehütetes Geheimnis.

Beim berühmten Lustenauer Käsdonola ist es genau umgekehrt: Die Zutaten sind eigentlich kein Geheimnis, und dennoch schmeckt das über die Ortsgrenze weithin bekannte Käse-Zwiebel-Gebäck bei jedem Bäcker etwas anders.

Jedenfalls herrscht in Lustenau kein Mangel an Gebackenem aus eigener Handwerksproduktion. Im Gegensatz zu vielen anderen Gemeinden gibt es noch einige Bäcker, die selbst und vor Ort gutes Brot und Gebäck herstellen. Ohne auf die berüchtigten Einheits-teiglinge der Industrie allzu fest hinaushauen zu wollen: Man schmeckt den Unterschied.

Vier Fragen an die Bäcker

- 1 Wann fängt dein Arbeitstag an?
Wie viel Schlaf bekommst du?**
- 2 Bist du ein Süßer oder ein Salziger?**
- 3 Was ist deine Spezialität?**
- 4 Wie schaffst du die Zeitumstellung,
wenn du frei hast?**

PEPE'S BACKSTÜBLE

Peter Pregler (52) verheiratet, 4 Kinder (11 bis 35), Familienmensch und Motorradfahrer auf seiner bewährten Yamaha R1

- 1 Um 19 Uhr, ich schlafe 4 bis 5 Stunden pro Tag.**
- 2 Salzige**
- 3 Schweizer Pärle nach unserem Spezialrezept**
- 4 Ich habe kein Problem mit der Umstellung, das geht schnell.**

Rund drei Tonnen Vorarlberg Mehl verarbeitet der Bäckermeister mit seinen 16 Mitarbeiter:innen pro Woche zu rund 20 Sorten Brot. Für das berühmte Schweizer Pärle nimmt er sich viel Zeit: Der Teig wird eiskalt verarbeitet, zweimal zusammengeslagen und darf nach ausgedehnter



Ruhezeit bei 280 Grad in den Ofen. So halten die Pärle mühelos auch ein paar Tage frisch. Die einzige Bäckerei in Lustenau mit eigener Konditorei ist auch in Sachen Feinbäckerei meisterlich. Konditor-Lehrling Anna Ender hat den Landeslehrlingswettbewerb 2023 gewonnen. Was vom Tag übrig bleibt, wird an Tischlein Deck Dich abgegeben.

Jahnstraße 22
+43 5577 84835
office@pepes.at



DORFBECK

Ahmet Sisman (32,) in Erwartung einer Hochzeit, Bäcker seit 17 Jahren, seit 1 Jahr der Dorfbeck, ist Karate-Enthusiast mit schwarzem Gürtel

- 1 Ich arbeite 24 Stunden, um Mitternacht gehe ich in die Backstube.**
- 2 Salzige**
- 3 Köfte und Hot Dog Brötle, selbst entwickelte Burger Brötle**
- 4 Ich reise gern und die Umstellung fällt mir leicht.**

Zwei Bäcker verarbeiten am Traditionsstandort im Dorfbereich rund 1,5 Tonnen Mehl pro Woche zu 50 bis 60 Sorten Gebäck. Ahmet beliefert neben Supermärkten und Hotels auch Kinderkrippen und Spielgruppen. Eine Besonderheit sind seine selbst entwickelten Burger Brötle – die Buns werden an lokale Restaurants geliefert und bilden dort die Basis für saftige Hamburger-Spezialitäten. Der unermüdliche Bäckermeister arbeitet





HOFERBECK

Timo Hofer (46) verheiratet, 2 Kinder (21 und 28), fährt Motorrad (Suzuki 650), alleine oder mit seinem Schwager

- 1 Mein Arbeitstag beginnt meistens um Mitternacht, 4 bis 5 Stunden Schlaf in 2 Etappen.
- 2 Bin ein Süßer
- 3 Schwarzes Pärle und Opa Alberts Käsdönnola
- 4 3 bis 4 Tage brauche ich schon zur Umstellung.

Der Hoferbeck verarbeitet in fünfter Generation mit 4 Mitarbeitern 700 bis 800 kg Mehl pro Woche zu 30 bis 40 Sorten, süß und salzig. Timo rührt

seine Teige aus eigenen Mehl-Mischungen an und pflegt auch ein eigenes Anstellgut für Sauerteigbrot. Sein Balancebrot ist z.B. hefefrei und dank langer Teigführung sehr bekömmlich. Auch der „Tessiner“ mit Urdinkel aus Vallemaggia ist eine der vielen Spezialitäten des Hauses. Weithin bekannt ist der Luschnouar Käsdönnola nach Opa Alberts Originalrezept mit 90% Ländle-Zutaten. Die gehaltvolle Pizza-Konkurrenz gibt es auch tiefgekühlt in SPAR Filialen und auch im eigenen Automat in der Quellenstraße.

Maria-Theresien-Straße 19
+43 5577 62933
beck@hoferbeck.at

ständig an neuen Kreationen und setzt zunehmend auf Dinkelmehl aus der Region.

Roseggerstraße 7 & Rotkreuzstraße 32a
+43 5577 82318
info@dorfbeck.at
www.dorfbeck.at



Hervorragendes Brot hat auch:

BECK KAINZ

Pontenstraße 9
Tel. 0043 5577 62362
office@beck-kainz.at
www.beck-kainz.at

BÄCKEREI WUND

Steinackerstraße 27
+43 5577 82683
kontakt@wundbrot.at
www.wundbrot.at

3 x MANGOLD

Maria-Theresien-Straße 5
Tel. 05577 62911

Avanti, Bahnhofstraße 8
Tel. 05577 84300

Bahnhof
Hagstraße 20
Tel. 05577 84005

LOGISTIK LÖSUNGEN ÜBER
LAND | LUFT | WASSER

Als Transportprofis bieten wir Ihnen
Lösungen auf jedem Terrain

Wir transportieren Ihre Waren
in alle Länder Europas

Wir fliegen mit Ihren
Produkten durch die Lüfte

Wir verschiffen Ihre
Fracht sicher ans Ziel

www.scheffknecht.at

**DAMIT
MEHR
BLEIBT**

Ein Haus, eine Wohnung oder
ein Grundstück zu verkaufen,
ist für viele Menschen Neuland.
Wir schnüren Ihr individuelles
Sorg-los-Paket.

Sie wollen mehr wissen?
Vereinbaren Sie Ihren
Termin unter:

+43 5577 89230

Erfolgreich mit

**DOMUS
IMMOBILIEN**



domus-immobilien.at

Lustenau
Die Gemeinde
am Rhein

Hofkultur

Gutshof Heidensand Juli 2023

Sa | 1. Juli | 6 Uhr
Auftakt (Sonnenaufgang)
mit Raphael Brunner
und Juan Carlos Díaz
Eintritt frei

Sa | 1. Juli | 10 Uhr
Briefe vom Maulwurf
an den Hasen
Kindertheater
5 Euro im VVK | 7 Euro TK

Di | 4. Juli | 20 Uhr
Die Fabelmans
Kino in der Heuhalle
10 Euro im VVK | 12 Euro AK

Mi | 5. Juli | 20 Uhr
Uf om Bänkli –
Gemeinsames Singen
und Erzählen
mit Wolfgang Verocai
Eintritt frei

Di | 11. Juli | 20 Uhr
Corsage
Kino in der Heuhalle
10 Euro im VVK | 12 Euro AK

Sa | 15. Juli | 20 Uhr
FOURTUNE
Konzert
15 Euro im VVK | 17 Euro AK

So | 16. Juli | 19 Uhr
Hofküche
mit Bernd Moosmann
Impulsvortrag: Florian Peter
(Lebenshilfe)
Tickets nur im VVK
Preis: 80 Euro mit Weinbegleitung
70 Euro ohne Weinbegleitung

Di | 18. Juli | 20 Uhr
Feminism WTF
Kino in der Heuhalle
10 Euro im VVK | 12 Euro AK

Sa | 22. Juli | 20 Uhr
Kammerfunk
Konzert
15 Euro im VVK | 17 Euro AK

So | 23. Juli | 10 Uhr
Der gestiefelte Kater 2:
Der letzte Wunsch
Kinderkino in der Heuhalle
5 Euro im VVK | 7 Euro TK

Di | 25. Juli | 20 Uhr
Hive
Kino in der Heuhalle
10 Euro im VVK | 12 Euro AK

So | 30. Juli | 10 Uhr
Mitmachkonzert
mit Konrad Bönig
Kinderkonzert
5 Euro im VVK | 7 Euro TK

Veranstaltungsort ist der
Gutshof Heidensand,
Schmitterstraße 4a, Lustenau

Alle Veranstaltungen
werden bewirtet.

Kartenvorverkauf: Online
über die Veranstaltungsseite
der Marktgemeinde Lustenau
www.lustenau.at/
veranstaltungen sowie im
BOTTA, Schillerstraße 2

Preise:
VVK: Vorverkauf
AK: Abendkasse
TK: Tageskasse

Für Informationen zu den
Veranstaltungen kontaktieren
Sie gerne die Kulturabteilung
T+43 5577/8181-4200
oder: kultur@lustenau.at

Kultur
Lustenau

Ganz Lustenau im Fußball- ballfieber

Egal, ob es regnet oder die Sonne scheint, das Adrenalin und die Begeisterung im Reichshofstadion sind unvergleichlich, die Stimmung elektrisierend und zieht in ihren Bann. Wichtige Akteure dieses Zustandes sind Austria-Trainer Markus Mader (Jg. 1968) und „Fußballer des Jahres“ Pius Grabher (Jg.1993).



Schon beim Betreten des Stadions spürt man die Energie, die von den tausenden Fans ausgeht, die kommen, um „ihre“ Bundesligamannschaft anzufeuern. Grün-Weiß dominiert die Umgebung und weckt Stolz und Zusammengehörigkeit. Im Austria-Dorf im Stadion versammeln sich auch jene, die nicht von Haus aus fußballverrückt sind. Bei einer köstlichen Stadionwurst treffen sich Kenner und Laien und lassen ihren Emotionen freien Lauf.

Sport als Markenbotschafter

„Fußball bringt die Menschen zusammen und der Erfolg der Austria trägt die Marke Lustenau nach Österreich hinaus“, weiß Markus Mader. Das runde Leder begleitet ihn schon von klein an, nach seiner aktiven Zeit stieg er sofort ins Trainergeschäft ein und führte nun seine Austria in die Bundesliga. Dem Erfolgstrainer ist klar: „Aktuell werden wir für Siege gefeiert. Allerdings kann sich das Blatt schnell wenden und du wirst verrissen, wenn es mal nicht so gut läuft. Wahre Fans stehen auch in schlechten Zeiten hinter ihrer Mannschaft. Unsere ehrenamtlich Helfenden und unsere Fans sind Goldes Wert!“

Die Lebens.Lust traf die beiden vor dem Training zum Doppelgespräch:

Welche Eigenschaften benötigt ein Spieler?

Markus Mader: „Ein guter Charakter ist entscheidend, nicht der Fokus auf Statussymbole. Unsere jungen Spieler sollten sich zu 100 % auf das Spiel konzentrieren, nicht auf finanzielle Aspekte. Alles andere, einschließlich Gehalt, kommt später. Sie dürfen nicht verwöhnt sein, da andere Vereine unterschiedliche Infrastrukturen und Trainingsplätze bieten.“

Pius Grabher: „Mentale Stärke. Als ich



jung war, habe ich mir selber sehr viel Druck gemacht. Die Ziele sind hoch und man hemmt sich nur selbst. Mittlerweile kann ich Situationen gut einschätzen – dank Kollegen und Familie erhalte ich einen freien Kopf. Erfahrung und Gelassenheit sind hilfreich.“

Ihr Führungsstil/Arbeitsstil?

Markus Mader: „Im Prinzip sehr menschlich. Ich bin nicht diktatorisch, wir haben ein Trainerteam, das sehr gut funktioniert und arbeiten gut mit den Spielern zusammen. Das sind alles Menschen und keine Maschinen.“

Pius Grabher: „Ab einem gewissen Niveau des Profisportes ist der Kopf das Wichtigste – denn auf diesem Level sind alle körperlich gut trainiert. Mentale Stärke ist Trumpf – wir machen uns nicht zu viel Gedanken, was schiefgehen kann. Ich fokussiere auf das Positive. Ich war lange gefangen in der zweiten Liga, immer knapp davor – und nun, relativ spät, mit Ende 20 – endlich in der Bundesliga. Das gibt mir eine gewisse Gelassenheit und Demut – ich sehe jedes Spiel als Geschenk und ich genieße es!“

Wie bewältigen Sie Erfolgsdruck?

M. Mader: Man muss mit Druck leben können, als Profifußballer wie als Trainer. Es geht um Existenzen, man muss erfolgreich sein, um in der Liga zu bleiben. Unser Credo ist: Gut vorbereitet zu sein, die Spieler zu unterstützen – so haben wir uns nichts vorzuwerfen. Man muss auch einmal akzeptieren, dass der Gegner besser war als wir.
P. Grabher: „Der persönliche Druck ist hoch. Es ist viel im Kessel und geht um Existenzen. Wir haben die Möglichkeit, von Psychologen und Mental-

trainern begleitet zu werden, aber auch Partner, Familie und Freunde sind wichtige Ratgeber.“

Wie bauen Sie eine positive Teamdynamik auf?

M. Mader: Das leisten die Spieler selbst: Wenn die Kabine passt, fällt vieles leichter. Gruppenbildung ist verpönt, Neuzugänge werden eingeführt – und es liegt an jedem selbst, was er aus der Situation macht. Manche integrieren sich rascher, andere langsamer.
P. Grabher: „Trotz sprachlicher Barrieren ist das Verständnis innerhalb des Teams hoch, was durch unseren französischsprachigen Athletiktrainer unterstützt wird, der als Dolmetscher fungiert. Außerhalb des Spielfelds stärken gemeinsame Ausflüge und Unternehmungen die Kameradschaft. Dieses erfolgreiche Miteinander hat in den letzten zwei Jahren hervorragend funktioniert und trägt maßgeblich zu unseren Erfolgen bei. Unsere auswärtigen Spieler fühlen sich in Lustenau sehr wohl!“

Gemeinschaftsgefühl reloaded!

Der Weg zum Stadionneubau ist gebahnt, aber auch im derzeit noch alten Umfeld ist die Atmosphäre elektrisierend, wenn die Spieler das Spielfeld betreten – ein Gänsehautmoment. Während des Spiels erleben Zuschauer:innen ein Gefühlschaos, sie jubeln, zittern und leiden gemeinsam. Diese Magie, diese Gemeinschaft ist es, die das Stadionerlebnis so einzigartig macht. Selbst wildfremde Menschen vereint die Liebe zum Verein und zum Sport. Diese gemeinsamen Emotionen bleiben – bis zum nächsten Heimspiel – unvergessen. Das Fußballfieber packt alle! Viel Erfolg!

Facts:

[Austria Lustenau seit 1914
www.austria-lustenau.at](http://www.austria-lustenau.at)

[Der Umbau des Reichshofsstadions stellt die Austria vor große Herausforderungen. Wo Trainings und Spiele während der Bauphase abgehalten werden können, wird aufgrund der Bundesliga-Auflagen noch diskutiert.](#)



Genuss in Lustenau

Amann Kaffee
Millennium Park,
Sägerstraße 100
www.amann-kaffee.at

Aroma Asia Küche
Hohenemserstraße 10a

Asia Restaurant Hong Kong Garden
Rheinstraße 1
www.sinohaus.at

Asiatisches Restaurant Eat
Maria-Theresien-Straße 84
www.eat-lustenau.at

Austria Café
Kaiser-Franz-Josef-Straße 1
www.austria-lustenau.at

Bärenstadl
Maria-Theresien-Straße 78
www.baerenstadl.at

Bella Napoli
Reichsstraße 30
bellanapolilustenau.business.site

Café Diana
Pestalozziweg 5
www.sozialdienstelustenau.at

Café Dilara
Pfarrweg 7

Café Konditorei König
Pontenstraße 25
www.cafekoenig.at

China Garten Lustenau
Grindelstraße 7a

China Restaurant New Lucky
Alpstraße 23

China Restaurant Panda
Bahnhofstraße 44
www.restaurant-panda.at

China Restaurant Wok
Teppanyaki
Hohenemser Straße 22
www.wok-lustenau.com

Der Vorkoster
Kaiser-Franz-Josef-Straße 8
www.vorkoster.at

Engel Wang Fu
Grindelstraße 17
www.wangfu.at

Eiscafé Dolomiti
Kaiser-Franz-Josef-Straße 2

Freigeist
Raiffeisenstraße 4a
www.zum-freigeist.at

Gasthaus Frühlingsgarten
Hofsteigstraße 39
www.fruehlingsgarten.lima-city.de

Gasthaus Lamm
Hohenemserstraße 20

Gasthaus Walhalla Stüble
Reichenaustraße
www.steirer-wolff.at

Gasthof Krönele
Reichsstraße 12
www.kroenele.com

Gasthof Meindl
Hofsteigstraße 15
www.gasthof-meindl.at

Goldener Löffel
Kirchstraße 1
www.goldener-loeffel.at

Harlekin Pub
Radetzkystraße 5

Italia A Tavola
Bahnhofstraße 26
www.italia-tavola.com

Kiosk am Rohr
Forststraße
www.gasthaus-rohr.at

Love Kebap
Dornbirner Straße 36
www.lovekebab.at

Love Kebap 2
Reichshofstraße 13a
www.lovekebab2.at

Lustenauer Steakhouse & K&K-Bar
Rheinstraße 25
www.lustenauersteakhouse.com

McDonald's Restaurant
Sägerstraße 102
www.mcdonalds.at

Millennium Bar Lounge
Millennium Park 7
www.amediahotels.com/de/oesterreich/lustenau

Oskis Jausenstation
Grindelstraße
www.oskis.info

Piazza Azzurra | iTaly Bar
Am Kirchplatz
www.azzurra.at

Pizzeria Bella Napoli
Reichsstraße 30

Pizzeria Pomodoro Rosso
Reichsstraße 26
www.pomodoro-rosso.at

Pizzeria Ristorante Regina
Kirchstraße 10
www.ristorante-regina.at

Restaurant Pizzeria Olive
Rheinstraße 26 - 27
www.restaurant-olive-lustenau.at

Restaurant Corfu
Reichshofstraße 17
www.corfu-lustenau.at

Rhesi Café-Restaurant
Kapellenstraße 1
www.fresco.eu

Ristorante La Forchetta
Millennium Park 4
www.ristorantelaforchetta.at

Sender Club
Hofsteigstraße 54
www.clubsender.com

s'Dorf Kebap
Weiherstraße 12

Taco Taco Food & Drinks
Reichsstraße 16a
tacetaco.at



Schriftenzone. Gohd ned – git's ne!

Ob Fahrzeug- und Bootsbeschriftungen, Werbetafeln, Schaufenster, Wandtattoos, personalisiertes Spielzeug oder T-Shirts für das Team – die **Schriftenzone** kreiert ein kompetentes und kreatives Ergebnis für Ihre Wünsche. Gerne bin ich von der Beratung bis zur Montage Ihr verlässlicher und flexibler Ansprechpartner. Für eine persönliche Beratung oder einen Besuch vor Ort bitte ich um einen kurzen Anruf, um sicherzugehen, dass ich mich nicht gerade auf Montage befinde. Besuchen Sie mich unter www.schriften-zone.at, auf Facebook oder Instagram für Einblicke in meine Arbeit.



WIRKSAM Gesund stark, ehrlich, spezialisiert – „Für ein MEHR von dir!“

Samuel Griell ist seit 2008 ausgebildeter Fitnesstrainer und Inhaber vom Trainingsstudio **WIRKSAM** im Niedrigenergiehaus „20 26“. Das Studio ist ein Ort zum Wohlfühlen und es wird individuelles Kraft- und Ganzkörpertraining angeboten, das speziell auf die Ziele der Kund:innen zugeschnitten wird. Wenn du dich für ein Personal- oder Gruppentraining interessierst, melde dich bei Samuel unter studio@wirksam.training. Mehr Informationen: www.wirksam.training



Willkommen im Bärenstadl – einfach gmüotli

G'schmackiges und Herzhaftes aus der hauseigenen Bären Metzg und der Region kommt bei uns auf den Tisch. Bratenplatte, Lumpensalat, herzhaftes Suppen, Hausmannskost und saisonale Spezialitäten servieren euch Kathi und Jasmine in gemütlichem Ambiente. Der Bärenstadl ist der perfekte Ort für Geburtstagsfeiern oder Firmenfeiern bis 40 Personen auch Stammtische und Jasserrunden sind willkommen.

NEU seit Mai: jeden ersten Sonntag von 9.30 bis 14.00 Uhr ist FRÜHSCHOPPEN im Bärenstadl. Kommt vorbei und genießt mit uns den Sonntag!

Wir freuen uns auf euren Besuch. Katharina Bösch und das Bärenstadl-Team

Eure Reservierung hilft uns zu planen: +43 664 2180864 oder info@baerenstadl.at, www.baerenstadl.at, Maria-Theresien-Straße 78, 6890 Lustenau, Öffnungszeiten: Mo. bis Fr. (ausgenommen Feiertage) ab 16.00 Uhr

Mit Schwung ins neue Schuljahr!

Lernen mit Spaß: Der Intensivkurs, der dich begeistert!

Willst du effektiv lernen und dabei auch noch Spaß haben? Willst du nicht nur oberflächlich pauken, sondern auch wirklich verstehen, wie alles zusammenhängt? Dann ist unser Sommer-Intensivkurs genau das Richtige für dich! Wir bieten dir eine einzigartige Lernerfahrung, bei der Freude am Lernen und das Verstehen von Zusammenhängen im Mittelpunkt stehen.

Unser Geheimnis liegt darin, dass wir den Spaßfaktor in den Lernprozess integrieren und du beim Lernen wieder Freude und Begeisterung erlebst! Klingt zu schön, um wahr zu sein? Aber genau das ist unser Ziel.

In unseren Kursen legen wir besonderen Wert darauf, dass du nicht nur Fakten auswendig lernst, sondern auch das große Ganze verstehst. Unsere Coaches werden dir die komplexen Zusammenhänge der einzelnen Lerninhalte verständlich erklären und du wirst feststellen, dass das Lernen viel einfacher wird, wenn du die Zusammenhänge hinter den Fakten erkennst.

Vorbereitung ist der halbe Sieg!

Wenn du also bereit bist, in kurzer Zeit viel zu lernen und dabei Spaß zu haben, dann melde dich noch heute zu unserem Intensivkurs an. Du wirst überrascht sein, wie schnell du Fortschritte machst, wenn du mit Begeisterung und Motivation dabei bist.

Wir freuen uns darauf, dich auf deiner Lernreise zu begleiten!

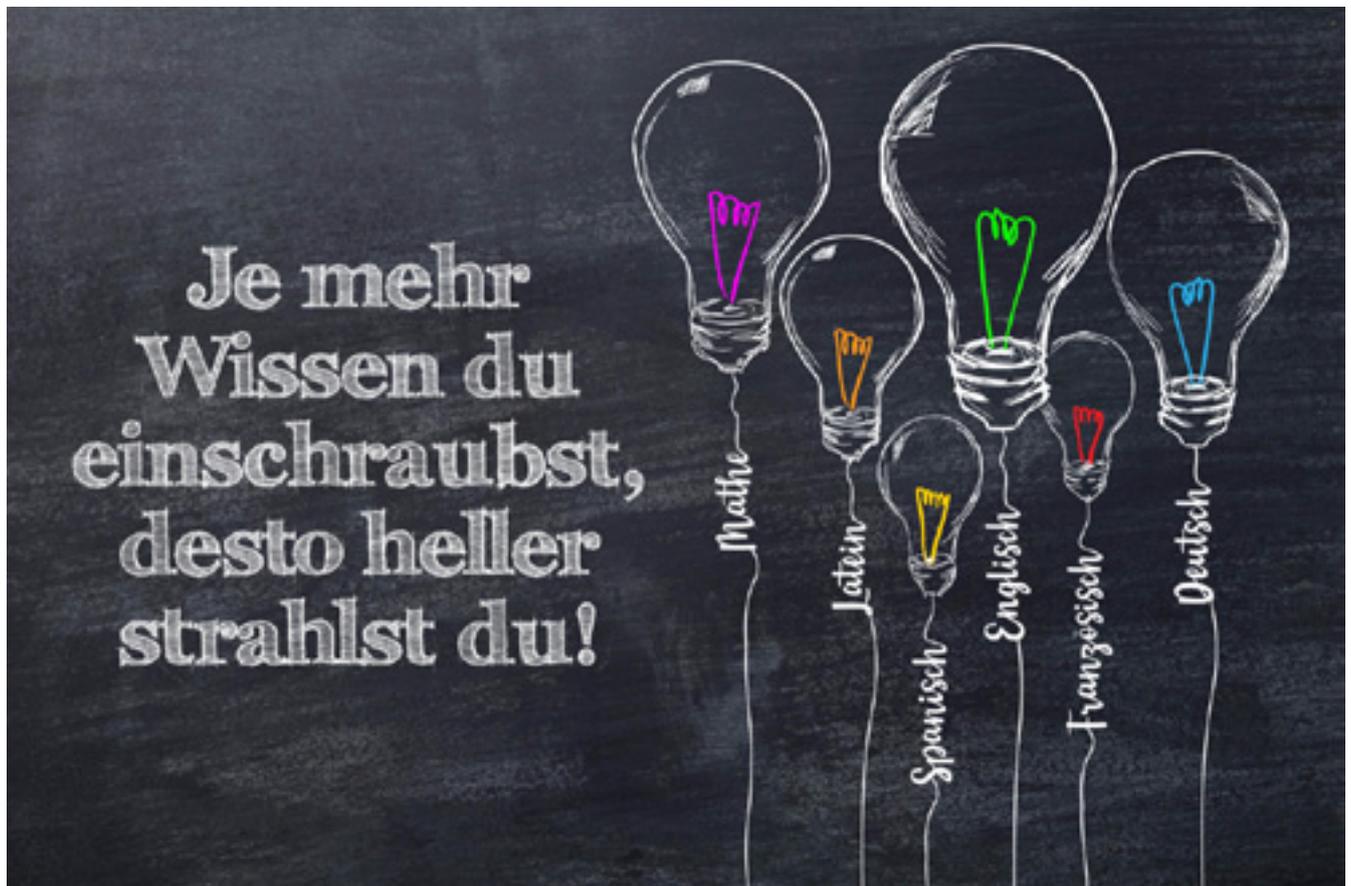
Im Learn.Lab wirst du ...

... erkennen, wie die Lerninhalte ineinandergreifen und welche Auswirkungen sie aufeinander haben.

... erleben, dass Lernen viel mehr Spaß macht, wenn du aktiv mitwirkst und die Inhalte in einem spielerischen Kontext mit Gleichaltrigen erforscht.

... das Beste aus dir herausholen!

Weitere Informationen und Anmeldung findest du unter www.learnlab.at.



NUI NONI oder: **Super-** **power** in der Flasche.

Veronika Mennel / Text
Marcel Hagen / Fotos



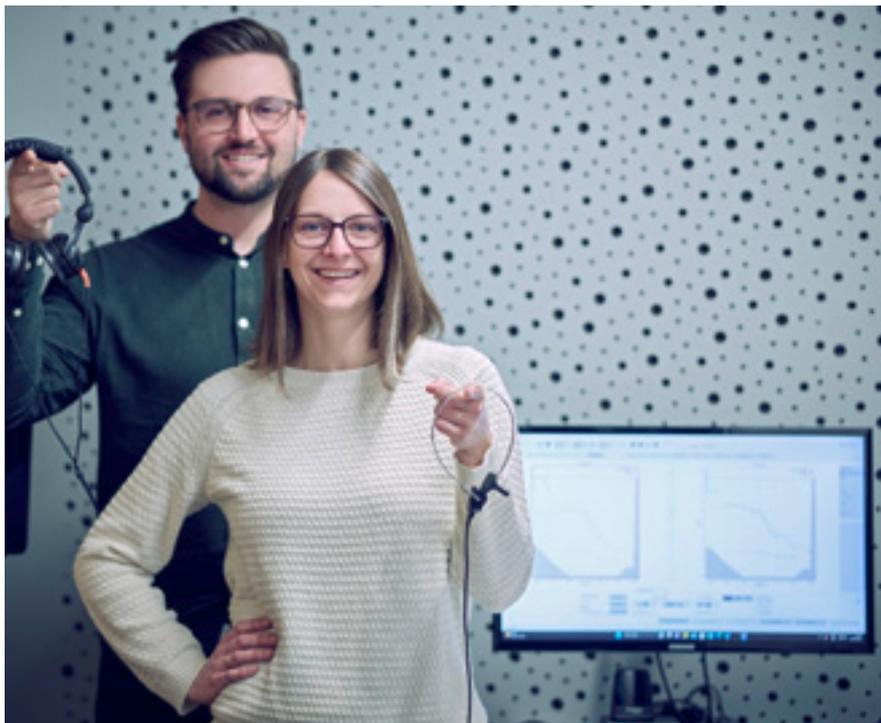
Noni-was? Ja, die kleine grüne Frucht des Nonibaums ist – zumindest in unseren Breitengraden – eine große Unbekannte. Für Enrico Mandl fast nicht zu glauben, denn die Frucht ist eine kraftvolle Unterstützung für Gesundheit und Wohlbefinden. Und Enrico weiß, wovon er spricht, denn er arbeitet seit 16 Jahren mit der Noni-Frucht und hat nach einer intensiven 2-jährigen Entwicklungs- und Produktionsphase den NUI NONI Saft auf den Markt gebracht. Die Maschinen in der Abfüllanlage in Oberösterreich laufen heiß, denn es spricht sich auch bei uns herum, wie wohltuend die Wunderfrucht ist. „Es stecken bis zu 150 verschiedene Nährstoffe, Antioxidantien und Iridoide in unserem Saft. Und weil die Noni-Frucht sich selbst konserviert, können wir vollkommen auf Konservierungsstoffe verzichten“, erklärt Enrico. Auch auf die handelsübliche Wasserverdünnung verzichtet

NUI. „Unser Saft besteht aus vier Zutaten: 41 % Noni-Püree, 10 % Heidelbeersaft, 20 % Granatapfelsaft und 29 % Roter Traubensaft.“ Es soll einfach und echt sein und so oft es geht, kauft NUI die Bio-Säfte in Österreich, um die Wertschöpfung im Land zu halten. Die Noni-Frucht wächst im Inselparadies auf Tahiti, wo sie schon seit Tausenden von Jahren in der traditionellen Medizin als Heilmittel verwendet wird. Sie wirkt entzündungshemmend und antibakteriell. Sie aktiviert die Selbstheilungskräfte des Körpers und hilft ihm, seine natürliche Vitalität in Balance zu bringen oder zu halten. Auf der NUI-Website findet man viele persönliche Kommentare, außergewöhnliche Geschichten und überraschende Erfahrungen mit dem Superfood. Wer mehr darüber wissen will, schaut online oder im Showroom bei Enrico vorbei. Am besten probiert man den NUI NONI Saft einfach mal aus.

„Es stecken bis zu 150 verschiedene Nährstoffe, Antioxidantien und Iridoide in unserem Saft.“

Interviewpartner:
Inhaber: Enrico Mandl
Nui-Group
Gärtnerstraße 11
www.nui-shops.com





Wir möchten, dass unsere Kund:innen wieder aktiv am Leben teilhaben.

Interviewpartner:

Fabienne Kowsky

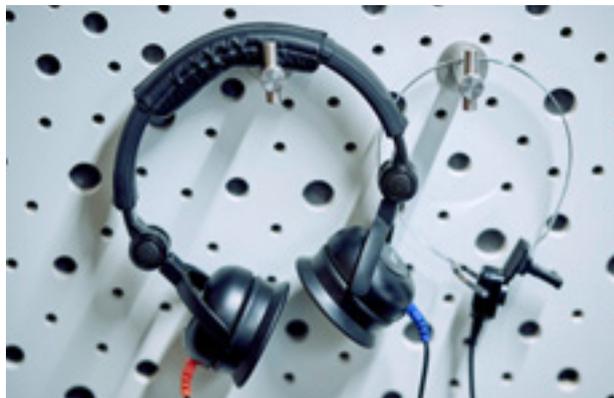
Höratelier Mathis

Maria-Theresien-Straße 6

www.hoeratelier.at

Wo Klänge sich entfalten.

Vogelgezwitscher, Autos, Stimmen... Hören macht uns glücklich und sicher. Wenn wir schlecht hören, fällt es uns oft schwer, Gesprächen zu folgen, uns zu verständigen und zu orientieren. „Das verunsichert viele und sie ziehen sich zurück“, erklärt Fabienne, die die Höratelier-Filiale in Lustenau leitet. Für sie gibt es kein schöneres Gefühl, als den Menschen diese Lebensqualität wieder zurückzugeben. „Wir möchten, dass unsere Kund:innen wieder aktiv am Leben teilhaben.“ Doch sind es oft Vorurteile, durch die Betroffene sich gegen das Tragen von Hörgeräten entscheiden. Wie die Angst, die Ohren zu verwöhnen und den Hörverlust so zu verschlimmern. Dabei ist das Gegenteil der Fall. Gewöhnt sich das Gehirn an die Schwerhörigkeit, muss es danach wieder lernen, akustische Informationen zu verarbeiten. Der Tipp vom Profi: Ab dreißig sollte man präventiv



jedes Jahr einen kostenlosen Hörtest machen. „Zuerst wird das Hören und Sprachverstehen überprüft. Dann schauen wir uns noch den Gehörgang an und machen eine kurze Anamnese. Und bei Bedarf schlagen wir die passende Lösung vor.“ Als unabhängiger regionaler Partner hat das Team vom Höratelier Zugang zu allen technischen Innovationen, Marken und Modellen. Außerdem übernimmt es für alle in

Österreich versicherten Kund:innen die Abwicklung und Abrechnung mit der Krankenkasse. Und weil der Hörverlust sich verändern kann, laden Fabienne und ihre Kolleg:innen ihre Kund:innen zu regelmäßigen Kontrollterminen ein. Dieses Angebot steht übrigens für alle – auch für die, die ihr Hörgerät nicht im Höratelier Mathis gekauft haben.



Barbara Schmiedehausen / Text
Lukas Hämmerle / Fotos

Im Gedärm von Lustenau

Temperatur und Luftfeuchtigkeit entsprechen denen einer feinen Schaumwein-Kellerei. Was hier unten, in den Eingeweiden von Lustenau, durch ein ausgeklügeltes Kanal-, Röhren- und Pump-System fließt, sollte man sich aber eher nicht in die Champagnerschale füllen.

Der flüssige Unrat der Gemeinde benötigt einiges an Erfahrung und Logistik, um, von seinen Bewohner:innen weggeschafft und sorgsam aufbereitet, dem Wasserkreislauf wieder zugeführt werden zu können. Denn Lustenau liegt nah am Rhein und vielerorts recht seicht im Grundwasser. Ein Schwamm, der sich jahrhundertlang periodisch mit Wasser vollgesogen und es wieder abgegeben hatte. Zahllose Gräben haben lange Zeit oberirdisch die Abflüsse, auch die aus den Wohnhäusern, gebildet. Irgendwann in den 60ern war es dann eindeutig an der Zeit, den Ausscheidungen der Lustenauer:innen systematisch ein Rohr vorzuschieben. Oder viele Rohre, denn in der Zwischenzeit sind es rund 240 km Kanalsystem. Die Kanal-Beauftragten Gert Nasswetter und Markus Rüdiger haben aber bei der Wartung der Abwasseranlagen nicht nur mit dem hohen Grundwasserspiegel zu kämpfen. Da sich die Marktgemeinde großteils in einer na-

Zahllose Gräben haben lange Zeit oberirdisch die Abflüsse, auch die aus den Wohnhäusern, gebildet.

türlichen Senke befindet, gibt es wenig natürliches Gefälle, das den Abfluss von den Bewohner:innen wegleiten würde. Im Süden und Osten der Gemeinde wird daher gepumpt, und das ist ziemlich aufwändig. Durch den instabilen Untergrund müssen die Rohre auch einiges aushalten. Verschiebungen und Setzungen zehren an der Dichtigkeit. Das macht die Sache teuer. Rund eine Million Euro muss die Marktgemeinde jährlich für die Kanalisation auslegen.

Kanalinfarkt

Gar nicht gern gesehen im Alltag der Kanalarhalter sind die „Fremdstoffe“, die, unbeabsichtigt oder nicht, in die Küchen- und Klosettabflüsse entsorgt

werden. Besonders unbeliebt bei denjenigen, die sie dann mühevoll beseitigen müssen, sind Windeln und Damenhygieneprodukte. Auch Unterwäsche, Feuchttücher und Putzklumpen stauen sich gern in der Unterwelt. Die haben nämlich alle eine Tendenz, sich zu großen Klumpen zu verdichten – in der Sprache der Unterwelt nennt man das „verzopfen – und dann an ungünstiger Stelle zu sammeln, zum Beispiel in den Pumpen. Ganz übel sind Fettansammlungen, die sich vorzugsweise bei Gasthäusern mit einem hohen Anteil von Frittiertem auf der Speisekarte finden. Das warme Fett lagert sich am Eingang zum Abwasserkanal an und erstarrt zu einer undurchdringlichen Barriere. Man kann es mit verstopften Arterien vergleichen, die dann unweigerlich zum Herzinfarkt führen würden. Mithilfe von Kameras werden diese Verengungen geortet und anschließend „durchgeblasen“ und abgekratzt. Ein mühseliges und teures Unterfangen, zu dem Spezialunternehmen hinzugezogen werden müssen.

Früher war nicht alles besser

Die älteren Lustenauer:innen können sich noch gut daran erinnern, dass es früher oft zum Himmel gestunken hat in Lustenau, denn bis in die 60er Jahre wurden bei den Häusern und Höfen sogenannte Senkgruben errichtet, die die häuslichen Abwässer aufnehmen. Die wurden dann ein- bis zweimal jährlich abgepumpt. Nicht selten sind sie aber übergelaufen und haben ihren ungesunden Inhalt in die umliegenden offenen Gräben entleert. Der letzte dieser Gräben wurde im Binsfeld erst 2016 geschlossen. Auch der Moosbach war bis in die 70er Jahre ein offener Abwassergraben. Der Rheindorfer Kanal ist hingegen nach wie vor der größte Sammler von Oberflächenwasser und entleert Regenwasser Richtung Bodensee. Umfangreiche Renaturierungsmaßnahmen haben auch dazu geführt, dass der Fischbestand wieder gestiegen ist.

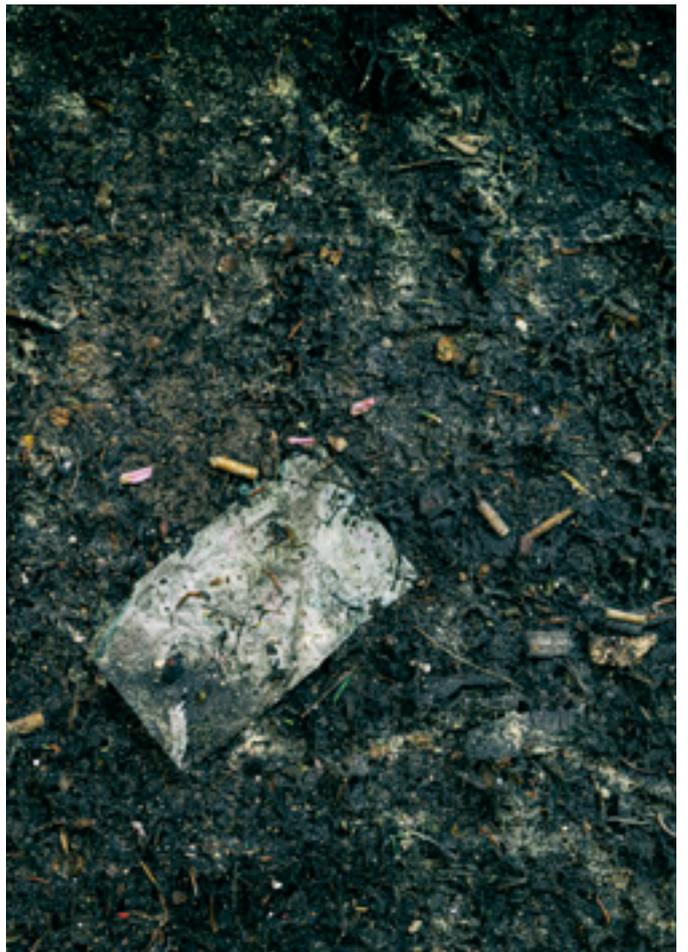
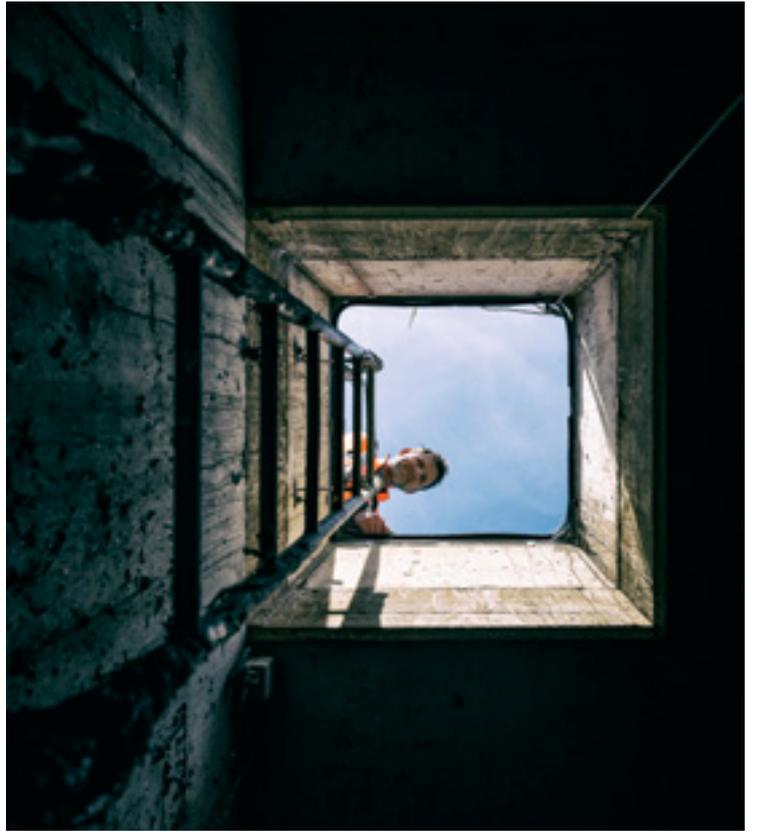
Hurra, es lebt!

Was sich an Lebendigem im Kanalsystem tummelt, bietet aber mitunter auch Stoff für Alpträume und Horrorfilme.

Besonders gut gefällt es fetten Spinnen im feuchten Dunkel. Aber auch Schlangen und Amphibien wurden schon gefunden. Ratten und andere langschwänzige Nager werden hingegen heutzutage eher seltener angetroffen. Dass mal eine das Rohr hinauf in die Klosettschüssel klettern könnte, gehört wohl eher ins Reich der Gruselgeschichten. Gefährlich kann es mitunter aber doch werden, wenn man bei der Wartung auf ein Nest voller Wespen trifft. Da hilft dann nur noch Schutzkleidung und eine gute Portion Mut.

Fakten und Zahlen:

- **Rund 5400 Objekte sind an das Kanalsystem angeschlossen**
- **1,5 bis 2 Mio. Kubikmeter Abwasser pro Jahr**
- **240 km Ableitungssysteme seit den 60ern**
- **5 Großpumpwerke
75 Kleinpumpwerke
1 Vakuumentwässerung
1 Regenwasserpumpwerk
3 Regenklärbecken**
- **Oberflächenwasser werden abgeleitet durch: Alter und Neuer Rheindorferkanal, Grindelkanal/Scheibenkanal, Moosbach und Neunerkanal (mit 11 km der längste).**
- **Endstation der Lustenauer Abwässer ist das Klärwerk in Hard**
- **Wasserverbrauch pro Person und Tag: Duschen, Baden, Körperpflege: 68 Liter (48 %)
Toilettenspülung: 38 Liter (27 %)
Wäsche waschen: 17 Liter (12 %)
Trinken, Kochen: 17 Liter (12 %)**





**Ein Stück Blümle- oder Rahmkäse,
einen würzigen Bergkäse mit einer
feinen Senfsauce und einem guten
Glas Wein... das ist Lebenslust.**

Kleiner Tipp: schauen Sie doch auf unsere
Homepage sowie in unserem Onlineshop vorbei.

Unsere Verkäuferinnen beraten Sie in der Filiale
Lustenau gerne zu folgenden Öffnungszeiten:

Mo-Fr: 08:00 – 12:00 Uhr und 14:00 – 18:00 Uhr

Sa: 08:00 – 12:00 Uhr

**alpenkäse
bregenzer
wald**

*Wir freuen uns
auf deinen Besuch!*



Sennereiladen Lustenau, Radetzkystraße 20, 6890 Lustenau, T 05577/632 05

www.alpenkaese.at



*Die Liebe und Achtung,
die Sie einem Menschen zu
Lebzeiten entgegengebracht
haben, soll sich auch in der Art
und Weise, wie er zur letzten
Ruhe geleitet wird, widerspiegeln.*

Angelika Matheisl, Geschäftsführerin

Familienbetrieb seit 1954

BESTATTUNGSUNTERNEHMEN
FELSTENAUER KG

GF Angelika Matheisl und Mathias Gmeiner

**WIR BEGLEITEN SIE MIT
UNSERER ERFAHRUNG UND
PERSÖNLICHEM EINSATZ.**

**IM TODESFALL FÜR SIE
TAG UND NACHT ERREICHBAR**

Bestattung Feistenauer

Holzstraße 54, 6890 Lustenau

Telefon: +43 5577 87100

Mobil: +43 664 2406655

E-Mail: info@bestattung-feistenauer.at

WWW.BESTATTUNG-FEISTENAUER.AT



Frisch. Regional. Persönlich.



DEIN PLATZ IM KÖNIGREICH

WIR SUCHEN VOLLZEIT,
TEILZEIT UND GERINGFÜGIG
IN ALLEN BEREICHEN



Andrea Fritz-Pinggera/Text
Lukas Hämmerle /Fotos

Drive-by- Window- shopping

Lädo, die der Lustenauer in seinem Lustenau nicht kennt, kann man an einer Hand abzählen. Aber zugegeben, in der ein oder anderen Seitenstraße entdeckt auch der Alt-ingesessene mängsmól eine versteckte Perle. Auf die stößt er vielleicht auch nur, weil sich die Umzugshelferinnen in Lustenau verfahren und blöd aus der Wäsche schauen. Gut, wenn man dann einen Hiesigen als Lotsen und einen Gspano im Auto hat, der die Fahrerin durch die Straßen navigiert – mehr oder weniger zielsicher.

Oder wie man auch sagt: zügla, auta und krôoma

Du hast den Gruppenname zu „zügla“ geändert

siend or scho uuf weag? das bruucht jo ewi und drey täg.

Tina

mir müasstan jede minute do si.

ähm...

Hannah

chill. tina isch no i so nan lada gjuckt, weils NUR döt ihre schminke gibt.

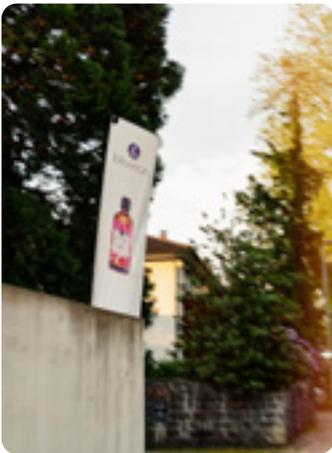
Hannah

kunnt eh scho wieder

Tina

net schminke, naturkosmetik, öle und so. tät eu o mol guat. und wenn i scho mol in da gegend bin, schau i doch in da manufaktur vorbei. 🤔 sus bstell i immer online.

Tina



kännscht do gnouoto wäog?

Tina

hää???

wisst ihr wie fahren?
kennt ihr den weg?

Tina

🤔👉 sicha.

Tina



he, isch des o so was wie bluvion?

harrgott, döt muoss i ou widr ichi. di hond züüg und sacha, abr nid schmenki, sondern nahrungsergänzung, vitamine und pülverle für an healthy lifestyle, vrstohsch?

Tina

kummt ufd shopping-liste.

Tina



und des kummt mol fix o ufd liste! ihr hond sogar designer-täscha... han I glei googelt. 🤔

WOU SIEND OR DENN JETZ???

Tina



falsch?

om's känno.



ho bei gott, ma richts... fah-rod zruck und am augenstern vorbei. stoht grouß druff "augenstern".

Tina



Tina

i siah scho, i muass mol für an shoppingtag nach lustenau ko. sunnabrilla ka ma nia gnuag ha.

reächt asouo und spekuierii-so heäts ou... dänn fiendscht vllt dr wäog bessr.

ez goht as grad uus witr.

Tina

hoppla zitz, denn sima do falsch?

Tina



deis ischt so siechr as nammas!! 🤔

blibind uff dr maria-theresien-strooß...

do kriage no fält wi an orglo-balg.

Tina

whatever... 🌸 mir hond umdreht. Aba lässiga lada. den kenn i, weil mine komplette wanderausrüstung vo döt isch. Han gmoant, a dem müassama vorbei...

tou bricht, wennr am TUI reisebüro ommi siend.

Tina

ihr hond a reisebüro z luschnou?

seälvrständli! 🙄

Tina



tadaaa.

so 200 meotar witr voon leonggs und widr grad witr.

Tina

falls ma i da nächsta stund net akond, wundre di net. denn sima im TUI hänga blieba und hond an last-minute-trip nach kreta oda ufd kanaren buacht.

Tina



Tina

schau an, mine einkaufsliste wird immer länger. do heat mi scho a päärle usm schau-fenster aglacht.

as artriennt dr nünt. döüt git as alle arta von schuoch, vo pootschar bis zu stöcklischu-och. i gloub sogär täscho vom kadro, deis ischt dr lado, wo vaur gschickt heäsch.

Tina



Tina

na geeee, do simma ez bem manna buchcafé vorbei gfahra. Do goht mine tante immer!!! die trinkt a kaffeele und blättert durchd bücher.

i gloub döüt kann ma's uushalto. i bien nooch nio denn gsin... abr wär nooch ums eck.

bi dr krüzung voon reächts.

Tina



Tina



Tina

ohhaa, des isch doch a maß-schneiderei?! vo josefine kleider und täscha han i scho so viel khört, aber i han net gwisst, dass dia z lustenau isch.

S ANDRI REÄCHTS!!

as ischt zum hooröl suufo...

Du hast den Gruppennamen zu
"Kammer des Schreckens" geändert.

Tina

he, dafür heasch ez a ganze
liste vo läda, wo wieder mol
ane muasch.

Tina

oke, sind do.

jo säg gad. i han gmount, as
weär nömma wohr.

Tina

mhmm...

Tina

s nächste mol fahr i.

Hannah hat die Gruppe verlassen.

Du verstehst nur Bahnhof?
Kein Problem, eine Überset-
zung des Textes findest du
auf marketing.lustenau.at.



Sommer am Platz

23.6. – 11.8.

REICHSHOFSAAL

LIVE MUSIK LUST

8 LIVE-KONZERTE DER EXTRAKLASSE!

MUSIKGENUSS UNTER FREIEM HIMMEL

23. Juni | 20 Uhr
MUSIKSCHULTAGE
Jazz & Populärmusik

30. Juni | 20 Uhr
PRINZ GRIZZLEY
Country

7. Juli | 20 Uhr
MUSIKVEREIN CONCORDIA
Blasmusik auf höchstem Niveau

14. Juli | 20 Uhr
DABADO EXTENDED
Party pur!

21. Juli | 20 Uhr
BEBEJUKES
Rock'n'Roll – Soul – Pop & Rock

28. Juli | 20 Uhr
EDMUND PISKATY TRIO
Blues-Rock

4. August | 20 Uhr
SÖF
Mundart Pop-Rock aus Vorarlberg

11. August | 20 Uhr
PUMA ORCHESTRA
Die kollektive Extase!

Qualität als oberstes Unternehmensziel

Arbeitskräfteüberlassung und Personalvermittlung sind für ein modernes Unternehmen nicht mehr wegzudenken. Ein ordentlicher, ehrlicher Umgang mit den Menschen ist jedoch eine Grundvoraussetzung, damit dieses System funktioniert.

„Die Kunst, gute MitarbeiterInnen zu finden, ist die Kunst, gute MitarbeiterInnen zu behalten.“ Manfred Kritzer, Geschäftsführer (2002). Der Leitsatz vom Gründer und Geschäftsführer Manfred Kritzer ist heute wie damals ein tiefer Bestandteil der Firmenphilosophie. Das Personalbüro Kritzer Team ist stets bemüht, die ideale Personalvermittlung abzuwickeln. Priorität ist es, für unsere Kunden die perfekten MitarbeiterInnen zu finden, sowie für unsere BewerberInnen den passenden Arbeitsplatz.

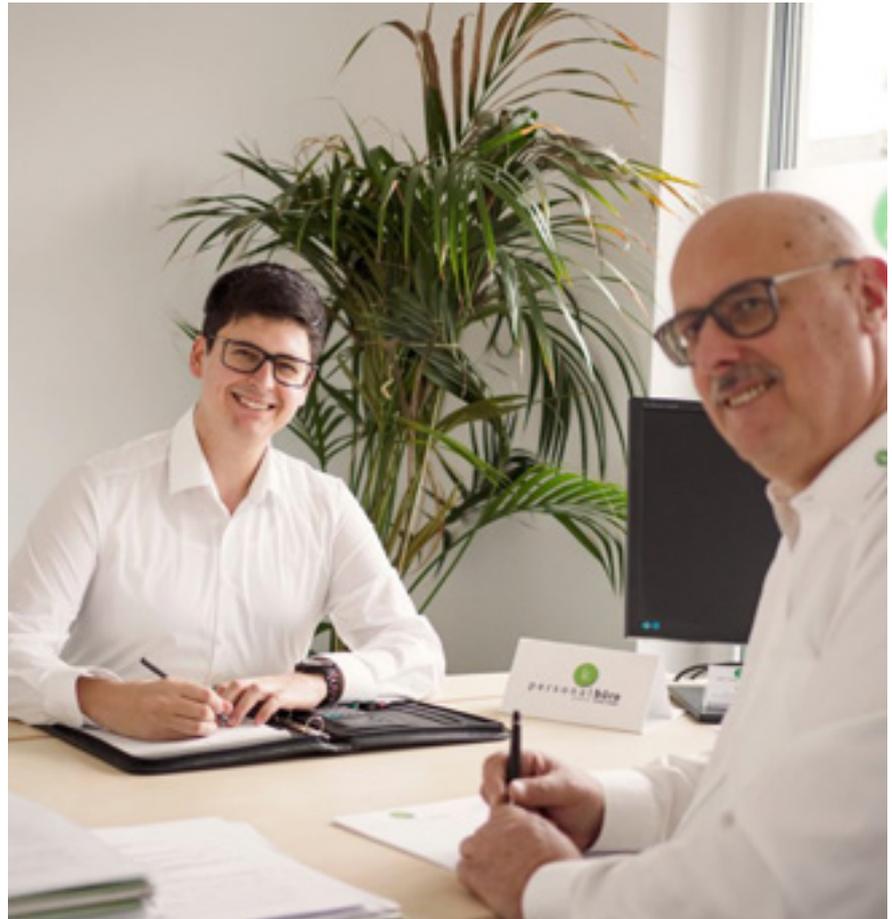
Die heutige Zeit erlaubt keinen Stillstand, deshalb bilden wir uns stetig weiter, um immer auf dem aktuellen Stand zu sein und die beste Beratung bieten zu können. Besonders wichtig ist uns die Zufriedenheit unserer Kunden und KundInnen. Von professioneller Beratung im Bewerbungsprozess bis hin zur Vermittlung reicht unsere Betreuung.

Wer denkt, dass Personalvermittlungen nur mehr dazu da sind, um kurze Durststrecken an Aufträgen im Unternehmen zu überbrücken, täuscht sich. Immer mehr MitarbeiterInnen sind 5, 10 oder über 15 Jahre über uns beschäftigt. Genau diese langjährigen Vermittlungen stellen klar dar, dass man keinen Nachteil als überlassene/r MitarbeiterIn hat. Wir begleiten auch schon mehrere MitarbeiterInnen bis

hin zur wohlverdienten Pensionierung. Bei uns ist nichts unmöglich.

Familie wird beim Personalbüro Kritzer GROSS geschrieben. 2002 wagte Manfred (rechts im Bild) den Schritt und eröffnete sein eigenes Personalbüro. Über die Jahre hinweg wuchs die Familie, 2005 kam seine

Frau Monika als Unterstützung in die Lohnverrechnung hinzu, bis 2020 auch sein Sohn Markus (links im Bild) den Weg ins Familienunternehmen fand und den Betrieb jetzt auch weiterführt. Das mittlerweile 14-köpfige Kritzer-Team ist über die Jahre hinweg auch zu einer eigenen Familie gewachsen.



10 Jahre Olive in Lustenau



Schon 10 Jahre ist es her, dass Familie Shillova zur Eröffnung ihres mediterranen Genusstempels eingeladen hat. Seitdem ist ihre „Olive“ für viele zum Lieblingslokal geworden – ob für die Mittagspause oder für den Abend mit Freunden. 10 Jahre sind eigentlich Grund genug zu feiern, doch der falstaff-Guide legt noch eines drauf und überrascht die Shillovas Anfang 2023 mit ihrer ersten falstaff-Gabel (82/100 Punkten). „Das freut uns natürlich sehr und motiviert uns, noch besser zu werden“, so Dita. Für die Gäste heißt das, sie dürfen sich tagtäglich auf frische Fleisch-, Fisch-, Nudel- und Veggie-Gerichte freuen und tief in die mediterrane Küche eintauchen. Da ist die knusprige Steinofen-Pizza natürlich ein Muss und auch der Bestseller des Restaurants. Wer mag, kriegt sie auch in der gesünderen Dinkelvollkorn-Variante. Gesund zu kochen, steht auf der täglichen To-Do, denn die Olive hat

eine Healthy-Habits-Kooperation mit der OBRIST Group gegründet, um so leistbare Preise für die tägliche, hochwertige Mittagspause zu ermöglichen. Man spürt, dass Dita und Vllazerim eine Passion für das Gute haben und sich am liebsten von der ganzen Welt inspirieren lassen. „Wir kochen regional, mit saisonalem Gemüse aus der Umgebung, Bio-Produkten und



Die falstaff-Gabel freut uns natürlich sehr und motiviert uns, noch besser zu werden.

—
Gastgeber:

Familie Shillova
Restaurant Pizzeria Olive
Rheinstr. 26-27
www.restaurant-olive-lustenau.at

Bio-Fleisch aus der heimischen Landwirtschaft“, erklärt Vllazerim, und Dita ergänzt: “Wir reisen so oft es geht und egal wo wir sind, wir nehmen überall Ideen und Inspirationen mit.” Und die fließen direkt in die laufend wechselnde Speisekarte. Zwischendurch und je nach Saison stehen auch Kreationen und Specials auf der Karte, die es so nur in der Olive gibt.



m-music ist und bleibt ein Ort, wo man Zeit verbringen, die Instrumente in der Hand halten und sich bei einem Kaffee austauschen kann.

—
Interviewpartner:
 GF René Lerch
 m-music
 Reichshofstr. 23
 www.m-music.at

m-music lebt. Die Musik bleibt an.

Als Markus Isele sein Musikfachgeschäft schließt, weiß noch keiner, dass es für m-music ein zweites Leben geben wird. Nicht einmal Markus und René selbst. „Der Wunsch, m-music weiterleben zu lassen, war zwar da, aber erst kurz vor knapp haben wir Nägel mit Köpfen gemacht“, erklärt René, der jahrelang im m-music gearbeitet hat. René übernimmt die Geschäftsführung. Was nach dieser Entscheidung folgt, ist wochenlanges Rotieren. Die Räume werden umgebaut, das Sortiment und auch das Team werden aufgebaut. Manches wird neu, vieles bleibt. „m-music ist und bleibt ein Ort, wo man Zeit verbringen, die Instrumente in der Hand halten und sich bei einem Kaffee austauschen kann“, erklärt René. Um ihn herum hängen rund 250 Gitarren an den Wänden – von Gibson bis Gretsch, von der Einsteigergitarre bis zur Wertanlage. „Wir haben viele Sammler:innen, die



so viele Gitarren besitzen, dass sie aufgehört haben zu zählen. Und natürlich Künstler:innen, die ihre Karriere gerade erst starten oder schon in großen Bands spielen.“ Zwischen den Gitarren und E-Pianos, seiner Werkstatt und den Kundenterminen ist kein Tag wie der andere, und genau das macht für René die Magie seines Jobs aus. „Wer hier reinkommt, interessiert sich für die Materie, für die Kunst und die Mu-

sik.“ Das verbindet. Und manchmal ist es gar nicht so leicht, dem eigenen Angebot zu widerstehen. „Ich habe zwar schon eine wunderschöne Gitarrensammlung, aber man kann nie wissen, welchen Schmuckstücken man noch begegnet.“ Wer auch noch Platz für ein besonderes Stück hat oder einfach mal reinschnuppern will, wird bei m-music mit offenen Armen und einer guten Tasse Kaffee empfangen.

Woran erkennen Sie in schwierigen Zeiten einen starken Partner?

Guter Stil führt zum guten Deal:
AH Immobilienguides helfen Ihnen, die richtige Entscheidung zu treffen.



Wer derzeit erwägt, eine Immobilie zu kaufen oder zu verkaufen, für den braucht es die richtige Perspektive. AH Immobilienguides denken weiter, bieten Planungssicherheit und oft überraschende Möglichkeiten.

Wir sind jederzeit und gerne für Sie da!
Herzlich, Andreas Hofer



Andreas Hofer Immobilien



ARIANE SCHEFFKNECHT
Schmecke den Unterschied!



Fertiggerichte in höchster Qualität genießen - für diesen Anspruch und für die Leidenschaft zum Kochen stehe ich.

www.ariane-scheffknecht.at

freude schenken!



Ein tolles Geschenkskischtli mit Wow-Effekt:
Leckeres, Deko, Lesestoff, Praktisches, Schönes, Kosmetik
und Stickerei. Liebevoll zusammengestellt und attraktiv
präsentiert. Für Mamas, Papas, Geschwister, Freundinnen
und Freunde oder Jubiläen.

www.botta.shop

**B
O
T
A**

Alles, jeder- zeit

Barbara Schmiedehausen / Text
Lukas Hämmerle / Fotos

Man kennt das: Es ist Sonntagnachmittag, der schöne freie Tag neigt sich dem Ende zu und alle haben Bärenhunger.

Dann laden sich auch noch Freunde oder Familie ein, und so erfreulich das grundsätzlich ist: Kaum jemand hat für 10 bis 15 Leute komplette Mahlzeiten im Haus. Gasthäuser mit Sonntagsöffnung sind auch nicht gerade im Übermaß vorhanden. Und es soll zwanglos sein, auch nach 20 Uhr. Gründe, warum man außerhalb der Ladenöffnungszeiten Hunger kriegen kann, gibt es viele.

Erfreulicherweise gibt es Abhilfe, man muss nur wissen, wo! *

Station 1

Pizza, aber pronto

Der Pizzaautomat spuckt ab 10 EUR

deine Wunschpizza zum Aufbacken aus. Rund um die Uhr. Kein Anruf mehr, keine lauwarmen lappigen Fladen nach langer Wartezeit auf den Boten. Während der Ofen auf mindestens 220 Grad aufgeheizt wird, holt man sich das gute Stück samt Frischekarton an der Bahnhofstraße ab.

Wo: ITALIA A TAVOLA
Bahnhofstraße 26



Das gibt's doch nicht, werden Sie sagen, nicht in Lustenau! Doch, das geht. Rund um die Uhr vor Hunger und Durst bewahren die zahlreichen Automaten und Selbstbedienungs-Kühlschränke, gut verteilt auf das gesamte Ortsgebiet. Na dann: Mahlzeit!

Station 2

Brettljausen, aber fix

Volles Programm für die Sonntagsjause gibt es bei Herbert im Gewerbegebiet Nord. Von Käse, Würsten und Landjägern über Sauerkraut und Gulasch ist das kalte wie das warme Abendessen gesichert. Getränke gibt es auch gleich dazu.

Wo: Herbert's Spezialitäten
Zellgasse 39



Station 3

Gutes Essen und mehr

Gleich in der Nähe findet sich der Mini-SB-Laden von Carmen Nußbaumer. Die Ländle-Bäuerin bietet Eier, diverse Knödel-Spezialitäten, aber auch Sirup und heilende Salben an. Höhepunkte des Sortiments sind Filzhut und Schlappen aus eigener Produktion. Da kann uns nüt mehr passiera.

Wo: Carmen und Manfred Nußbaumer
Rasis Bündt 41

und überall

Station 4

Nah und gut

Am Samstag den Markt versäumt? Gutes vom Eichelehof hat die Familie Hofer auch in ihrem Automatenassortiment. Eier, Käse, Wurst und hausgemachter Aufstrich werden von Sirup, Butterschmalz und sauer Eingelegtem ergänzt. Margit und Ulli Hofer haben für ihre Spezialitäten schon viele Preise eingeharbt!

Wo: Eichelehof Familie Hofer
Vorachstraße 55



Station 5

Eier von dr Wanderhänna

Nußis Hof verkauft nicht nur einfach Eier – die Hennen haben sozusagen in Urlaubsatmosphäre ihre Eier abgelegt. Die Wanderhänna fahren mit dem Legewagen von einer Freilandwiese zur nächsten und sind daher vollkommen artgerecht am Scharren und Picken. Das schmeckt man natürlich.

Wo: Nußis Hof
Scheibe 102



Station 6

Es geht um die Wurst

Wohlbekannt für den krachfrischen Specksemmel und die Wurst- und Fleisch-Spezialitäten, hat der Schlierenzauer auch außerhalb der Geschäftszeiten das Meistgefragte in einem Automaten zum jederzeitigen Einkauf parat. Einschließlich Chili con Carne im umweltfreundlichen Weckglas.

Wo: Metzgerei Schlierenzauer
Hasenfeldstraße 11

Station 7

„Hanfparadies“

Etwas irreführend ist die Aufschrift des Automatenlokals mitten im Dorfzentrum. Ja, es gibt auch Hanferzeugnisse. Aber auch zu essen und zu trinken. Wenn auch eher Abgepacktes und in Plastik Gefülltes. Das Sortiment reicht von A wie Ayran bis Z wie Zwiebelchips und passt irgendwie eh zum Hanf.

Wo: Green Panther Hanfparadies
Kaiser-Franz-Josef-Straße 2

Station 8

Grillen geht immer

Gleich in der Nähe des Zentrums und bekannt für hochwertige Fleischerzeugnisse hat der Ochsenmetzger seinen Automaten aufgebaut. Neben den guten Würsten sind auch frisch eingelegte Grill- und Bratwaren sowie Getränke im 24-Stunden-Angebot.

Wo: Ochsenmetzger
Rheindorferstraße 9

Station 9

Kruut vom Heinz

Zwar nur in den Herbst- und Wintermonaten verfügbar, spielt Kruut eine wichtige Rolle am Teller und muss hiermit in die Sammlung aufgenommen werden. Der Kruut-Kühlschrank von Heinz Hämmerle steht den Fans von Fermentiertem Tag und Nacht offen.

Wo: Rosi und Heinz Hämmerle
Alpstraße 1a



Station 10

Brot und Pizza

Eine klassische Sommerkombi von hausgemachtem Eis und Pizza bietet der Automat vom Hoferbeck in der Quellenstraße. Ebenfalls im Sortiment sind Brot und der berühmte Käsdönner zum Fertigbacken. So kann uns nichts mehr passieren.

Wo: Hoferbeck Automat
Quellenstraße

Station 11

24 Stunden Bistro

All in one und all the time: Das Sortiment umfasst Lebensmittel, Zeitschriften, Getränke (auch Alkoholisches), Tierfutter und Autopflegeprodukte und ist daher für (fast) alle Lebenslagen Anlaufpunkt an der Haupttroute durch Lustenau.

Wo: Oberscheider Carworld
Reichsstraße 16a

Und außerdem und überhaupt

Station 12

Herzlichen Glückwunsch im Schlatt

Da hat man nun ans Geschenk gedacht und an die Blumen und dann fehlt die Glückwunschkarte für die Tante. Kein Problem: Im Schlatt gibt es neuerdings einen Kasten mit wunderschönen Karten für alle möglichen Anlässe. Liebevoll gestaltet und originell.

Wo: Karten und mehr Petra Bister
Im Schlatt



Station 13

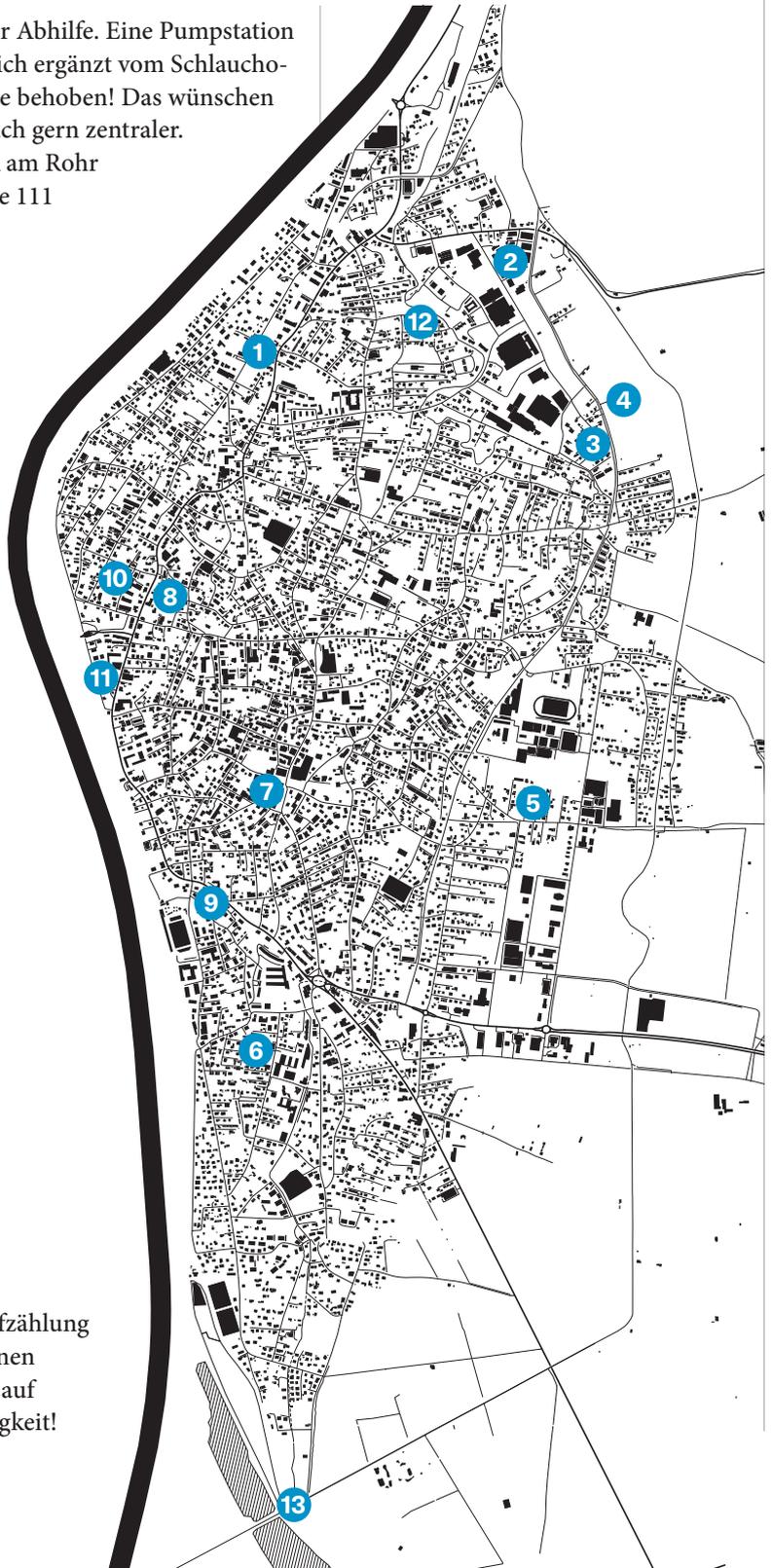
Radreifenservice am Rohr

Sollte der eine oder andere Reifen an Luftmangel leiden oder gar platzen beim Abklappern der Automaten, gibt



es am Rohr Abhilfe. Eine Pumpstation wird trefflich ergänzt vom Schlauchomat. Panne behoben! Das wünschen wir uns auch gern zentraler.

Wo: Kiosk am Rohr
Forststraße 111



*Diese Aufzählung erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit!

Shoppen in Lustenau

2-Rad-Holly

Maria-Theresien-Straße 35
www.2radholly.at

Agil und Mobil

Kirchstraße 10
www.agil-und-mobil.at

Alpenkäse Bregenzerwald

Radetzkystraße 20
www.alpenkaese.at

Augenoptik Ender

Reichshofstraße 2
www.optik-ender.at

augenstern optik

Maria-Theresien-Straße 6
www.augenstern-optik.at

Babysun - der Laden

Raiffeisenstraße 4
babysun.at

Baywa Lamag / Technik

Hohenemser Straße 8
www.baywa-lamag.at

Billy Billig

Maria-Theresien-Straße 48
www.billy-billig.at

BIPA

Maria-Theresien-Straße 6
www.bipa.at

Blumen Hagen

Flurstraße 16
www.blumen-hagen.at

bluvion

Sonnenstraße 14
www.bluvion.com

Bodega Rioja

Grüttstraße 8a
www.bodegarioja.at

BOTTA

Schillerstraße 2
botta.shop

Braun Apotheke

Maria-Theresien-Straße 13
www.braun-apotheke.at

Bücherwurm

Kirchstraße 2
www.der-buecherwurm.at

CIC Rad & Bergsport

Schillerstraße 7
www.cic-sport.com

Dar Zäodl

Maria-Theresien-Straße 19
www.darzaeodl.at

Destillerie Freihof

Vorachstraße 75
www.freihof.com

dm Drogeriemarkt

Kapellenstraße 13
www.dm.at

Elektrohausgeräte Helbok

Zellgasse 10
www.helbok.info

Eleonora Bösch -

Köstliches aus Italien

Dammstraße 13
www.eleonora-boesch.at

Engel Apotheke

Grindelstraße 17a
www.engel-apotheke.co

Farben Morscher

Maria-Theresien-Straße 44
www.farbenmorscher.at

Green Panther's HANFPARA-DIES

Kaiser-Franz-Josef-Straße 2
www.greenpanther.shop

Grills und Genuss

Dornbirner Straße 16
www.shop.grillsundgenuss.at

Hansaton

Raiffeisenstraße 1a
www.hansaton.at

Helga Hagen W Manufaktur

Pontenstraße 1a
www.helgahagenw.at

Höratelier Mathis

Maria-Theresien-Straße 6
hoeratelier.at

ILGO - Naturprodukte

Kaiser-Franz-Josef-Straße 13
www.ilgo.at

ILGO - Naturprodukte

Kaiser-Franz-Josef-Straße 13
www.ilgo.at

Inizio Concepts

Sandstraße 34
www.inizio-concepts.com

Josefine Taschenmanufaktur

Reichsstraße 19
www.josefinetaschen.at

KADRO

Teilenstraße 4c
www.ferducci.eu

Koi Elements

Neufeldstraße 11
www.koi-elements.at

Libro

Kapellenstraße 1
www.libro.at

Lisas Kulinarikum

Kapellenstraße 17
www.lisas-kulinarium.at

Ludovikus

Holzstraße 39
www.ludovikus.at

luoga + loosa

Rheindorferstraße 5a
www.luoga-loosa.at

Lustenauer Senf

Rheinstraße 15
www.lustenauer-senf.com

Manna BuchCafé

Roseggerstraße 13
www.mannabuchcafe.at

Marietta's Blumenzauber

Pontenstraße 28
www.blumenzauber.at

Movaja - Wolle, Seide & mehr

Staldenstraße 11
www.movaja.at

Müller Beauty Store

Kaiser-Franz-Josef-Straße 2
www.mueller-beauty-store.at

Müllli's Blumenshop

Gänslestraße 8a

m-music

Reichshofstraße 23
www.m-music.at

Ninnimo Kinderbekleidung

Holzstraße 29b
www.ninnimo.at

NKD

Maria-Theresien-Straße 9
www.nkd.com

Nui-Group

Gärtnerstraße 11
www.nui-group.com

Olivengrün

Maria-Theresien-Straße 6
www.olivengrün.at

patsy-design

Martin-Kink-Str. 2
www.patsy-design.com

Pedal Piraten

Jahnstraße 17a
www.pedalpiraten.at

Pinoccio Kinderparadies

Staldenstraße 1
www.pinoccio.at

pro5 - Bürostühle & Schlafsysteme

Maria-Theresien-Straße 36
www.pro5.at

Reini's Bikeshop

Hagstraße 28
www.reinibikeshop.at

Rheintal Apotheke

Hofsteigstraße 1
www.rheintal-apotheke.at

s' Batteriehuus

Roseggerstraße 11
www.batteriehuus.at

Schuhhaus Günter

Roseggerstraße 10
www.schuhhausguenter.at

s' Futtereck

Maria-Theresien-Straße 16
sfuttereck.business.site

s.Oliver Store

Kapellenstraße 1
www.soliver.at

Soltech

Dornbirner Straße 19a
www.sol-tech.at

Sperger Stoffe

Forststraße 8a
www.sperger.at

Sport Hollenstein

Schillerstraße 15
www.sporthollenstein.at/

Stilvoll

Maria-Theresien-Straße 5
www.stilvoll-lustenau.at

Telefonzelle mobile&more

Kaiser-Franz-Josef-Straße 2
www.telefonzelle-blauerplatz.at

Textilhaus C. Winkler

Rheindorferstraße 21
www.textilhaus-winkler.at

Uslu Juwelier

Kaiser-Franz-Josef-Straße 25

Wein & Mehr

Gärtnerstraße 12
www.wein-mehr.at

Weltladen Lustenau

Jahnstraße 5
www.weltladen.at

Willkommen im modernen Zahlalter! Mit RaiPay.

Bezahlen mit jedem Android-Smartphone.

Die Zukunft ist mobil.

Mit dem Smartphone zu zahlen hat sich bereits in den letzten Jahren als schnelle und bequeme Alternative zur ewigen Geldbörsensuche bewährt. Und doch kennen viele Österreicher:innen diese Zahlungsmethode noch nicht oder stellen sich Fragen wie: Was passiert mit meinen Daten? Wie sicher ist das wirklich? Kann ich es mit meinem Handy überhaupt nutzen?

Innovationen sind erst nützlich, wenn alle sie nutzen können. Deswegen hat Raiffeisen eine eigene Bezahl-App entwickelt: RaiPay, einfaches und sicheres Bezahlen mit jedem Android-Smartphone.

Alle Karten in einer App.

Mit RaiPay lassen sich Debit- und RBI-Kreditkarten, aber auch Kund:innenkarten ganz einfach digitalisieren und in der Wallet, einer digitalen Geldbörse am Handy, aufbewahren. Sie können mit all Ihren Karten schnell und sicher zahlen und behalten dabei den vollen Überblick über Ihre Ausgaben.

Schnell und einfach bezahlen.

Sie wecken nur das Display auf und halten das Smartphone an das Kassenterminal. Schnell und einfach. Als Sicherheitsvorkehrung ist bei einem Betrag über 50 € eine Freigabe mit Ihrer RaiPay PIN oder mit Fingerprint/FaceID erforderlich.

Immer der volle Überblick.

Um den Überblick über die Finanzen

zu bewahren, wird für jede in RaiPay eingebundene Debitkarte und RBI-Kreditkarte der verfügbare Betrag des damit verknüpften Kontos angezeigt. Hinzu kommt die Transaktionshistorie, in der alle Zahlungen der letzten 30 Tage angezeigt werden.

Zur Übersichtlichkeit dient auch die digitale Kartenverwaltung. Hierbei handelt es sich um eine einfache und klare Übersicht aller digitaler Karten und Verbindungen zu Online-Händlern (wie z.B. Amazon) oder Abo-Diensten (wie z.B. Spotify oder Netflix). Diese können direkt in der App verwaltet werden.

Alle Vorteile im Griff.

Mit der Loyalitäts-Funktion lassen sich alle Kund:innenkarten digitalisieren, um beim Bezahlen Ihre Vorteilsboni einzulösen. Zum Digitalisieren werden die bestehenden Karten gescannt oder der Barcode manuell eingetippt.

Nie wieder „Ich geb's dir später“.

Mit der „Geld senden“-Funktion können Sie schnell und bequem an ein gewünschtes Konto überweisen. Nur beim ersten Mal muss die Empfänger:innenkarte mittels NFC hinzugefügt und der Name eingegeben werden. Die Vorlage lässt sich ganz einfach für die nächsten Male speichern.

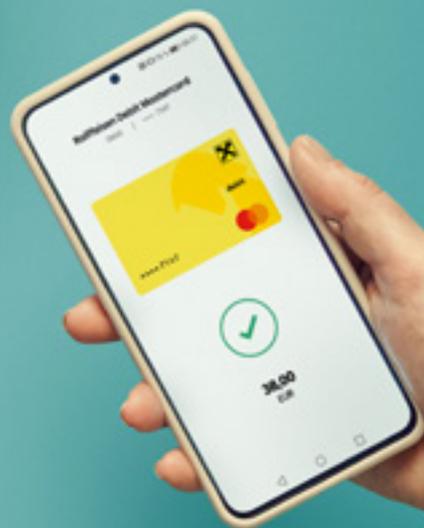
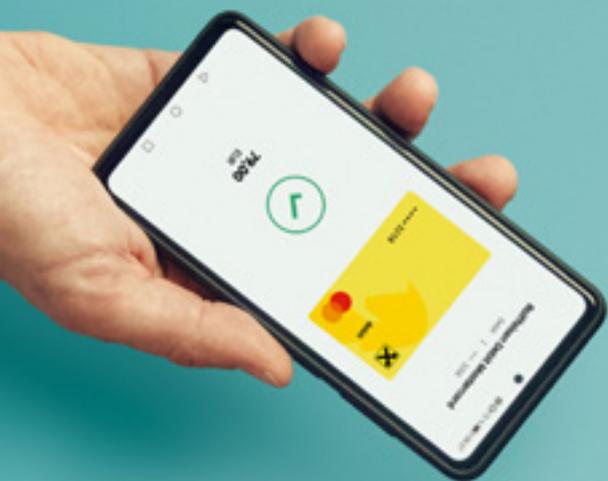
Das moderne Zahlalter beginnt.

RaiPay ist im Google PlayStore, in der Huawei AppGallery und im Apple Store kostenlos erhältlich. Die App ist konzipiert für alle Android-Smartphones, aber auch iOS-Nutzer können die Kartenverwaltung sowie die Kund:innenkarten- und Geld senden-Funktion von RaiPay nutzen. Das kontaktlose Bezahlen und Abheben läuft in diesem Fall über Apple Pay.

Mit RaiPay geht kontaktloses Bezahlen so einfach, dass es alle nutzen können. Willkommen im modernen Zahlalter!



Michelle Sutterlüti:
Mit RaiPay geht kontaktloses Bezahlen so einfach, dass es alle nutzen können.



Luschnouar Wandrhänna und ein Hof voller Ideen

Simone Fürnschuß-Hofer/Text
Miro Kuzmanovic /Fotos

Weder Carmen noch Manfred Nußbaumer sind auf einem Bauernhof aufgewachsen, man stieg also damals quer ein. Damals, das war im Herbst 1991, als der Stall nahe der Scheibenstraße – inzwischen „Nußis Hof“ – endlich bezugsbereit war und man mit zwei Pferden und zwei Schafen startete. Maßgeblich am Gelingen und an der guten Entwicklung des Projekts beteiligt war von Beginn weg Carmens Vater Heinz Waldhart. „Ohne seine Hilfe wär‘ das alles nicht möglich gewesen“, so seine Tochter. Ein Bauernhof-Idyll mit jeder Menge Entfaltungsspielraum für unkonventionelle Ideen zu schaffen, das war seit jeher ihr Kindheitstraum. Und weil sie sich immer auch schon für Elementarpädagogik interessiert hatte, baute sich Carmen erstmal ein Standbein mit Filzkursen, Reitstunden und Bauernhof-Ge-burtstagen für Kinder auf. Das Filzen erlebte einen regelrechten Hype, ihre Filzpatschen und Hüte sind bis heute allseits beliebt. Inzwischen füllen ihre Kreativangebote auch einen großen Teil des School-Is-Out-Sommerferienprogramms von Lustenau. Ebenso ist Nußis Hof ein gern genutzter Standort für das bundesweite „Schule-am-Bauernhof“-Projekt, das Kindergärten und Schulen einlädt, auf Tuchfühlung mit

der Landwirtschaft zu gehen. Carmen: „Zu zeigen, woher Milch, Eier und Fleisch kommen, scheint mir wichtiger denn je. Es gibt auch hierzulande Kinder, die nicht wissen, dass in ihren Chicken Nuggets ein Hennele steckt.“

Ver-rückte Hühner

Nußis Hof ist eine reine Familienan-gelegenheit, bei der sich bislang alle Beteiligten im Nebenjob-Modus einbrachten. Sohn Alex will das nun ändern, indem er die nötigen Voraussetzungen schafft, den Hof in einen Vollerwerbs-Betrieb zu führen. Neben 60 Schafen, die Fleisch und Wolle liefern, setzt er auf zwei mobile Hühnerställe mit derzeit 900 glücklichen Hühnern: „Durchschnittlich legen sie 800 Eier, je jünger die Hennen, umso mehr“, gibt uns Alex eine Einordnung. Apropos Einordnung: Jeden Tag wird mit Hilfe der Sortiermaschine Ei für Ei abgewogen und nach

**... ist es sowohl für
das Tierwohl
als auch den Boden
besser, wenn
man die Hennen
wandern lässt.**

Ein Besuch auf „Nußis Hof“ bereitet tierisches Vergnügen. Das wissen mittlerweile Hunderte Kinder, die hier schon die Ställe inspizieren durften, gemeinsam mit Hofherrin Carmen Schafwolle zu Mäusen, Schlangen und Decken filzten oder den glücklichen Hühnern ihre Eier stibitzten.



Größe geordnet. Aber auch die Sonderlinge, gerillte, torpedoförmige, kugelige oder Winzlinge werden in den Verkauf gegeben. Alex: „Im Supermarkt hätten sie keine Chance. Wir bieten sie in einer Kilobox an, das nehmen die Leute gut an.“ Der Jungbauer führt nun also im großen Stil fort, was Mama Carmen vor 15 Jahren mit einem überschaubaren Hühnervolk, „regiert von einem bösen Gügalar“, begann. Die zwei Stallwagen werden wöchentlich versetzt – immer dorthin, wo das Gras gerade am frischesten ist. „Natürlich bedeutet ein mobiler Stall mehr Arbeit, aber ganz abgesehen von der höheren Eierqualität ist es sowohl für das Tierwohl als auch den Boden besser, wenn man die Hennen wandern lässt“, so Alex, dem ganz sicher kein Kunstdünger aufs Feld kommt.

Kükenalarm in der Schule

Auch Carmens Tatendrang ist ungebrochen. So verfolgt sie unter anderem

ihr eigenes Bruthennen-Projekt. Dabei leiht sie ihre Brutkästen an Schulen und Kindergärten aus. Bald nachdem die Küken geschlüpft sind, holt sie diese zurück. Die Kinder sind eingeladen, jederzeit vorbeizuschauen und den Küken beim Aufwachsen zuzuschauen. In Lösungen abseits der Norm zu denken, das ist Carmen ein Anliegen. Gerade auch im Hinblick auf ihren Anspruch, Tiere komplett zu verwerten. So verkauft sie nicht nur das Lammfleisch, die gute Wolle wird nach wie vor für Filzkurse und Verkaufsartikel verwendet, die schmutzige als Dünger für Garten und Hochbeete angeboten. Ein weiteres Steckpferd ist ihr Hofladen, der neben Woll- und Filzprodukten, Milch, Eiern und Lammwürsten auch saisonale Gustoproducte im Sortiment führt. Mit Nußis gesunden Hofprodukten kann man sich im Übrigen auch via Automat im Binsfeld eindecken. Und wer im Freigeist zu Gast ist, bekommt mitunter ebenso Nachhaltiges von Nußis Hof serviert. Carmen: „Es wäre schön, wenn es mehr Restaurants wie den Freigeist gäbe, die auf Regionalität und Saisonalität setzen.“ Das Lokale, Naturnahe und die artgerechte Haltung liegen Carmen und ihrer Familie seit jeher am Herzen. Den Tieren auf ihrem Hof soll es gut gehen und damit das so bleibt, würden die „Nußis“ gerne noch einen Appell absetzen: „Man würde nicht meinen, was für Tiere alles tödlich sein kann. Zum Beispiel warmer Grasschnitt. Wir bitten deshalb sehr darum, auch kein Brot und keine Äpfel, keinen Biomüll, Salat oder alte Chrömlis ungefragt auf unserer Wiese zu entsorgen!“

Angebote an Nußis Hof:

Projekt „Schule am Bauernhof“ für Kindergärten, Schulen und alle Interessierten, Steppdecken-Nähkurse, Filzworkshops, Geburtstagspartys. Eigene Produkte: Freiland Eier von Luschnouar Wandrhanna, Lammfleisch vom Berg- und Kamerunschaf, Filzprodukte und Naturdünger. Standort Selbstbedienungsladen: vis à vis Scheibe 102, Lustenau Kontakt: 06644507343, nussbaumer_alex@gmx.at



Print works!

Gemeinsame Überzeugung vereint.



Noch mehr Optionen für Ihr Projekt . Noch nachhaltiger . Noch effizienter . Noch kompetenter . Noch stärker in der Umsetzung . Noch vielfältiger . Noch schneller . Noch serviceorientierter . Noch flexibler

Offsetdruck | Digitaldruck | Buchbindung

Vorarlberger Verlagsanstalt GmbH | Schwefel 81 | 6850 Dornbirn | Österreich | +43 5572 24697-0 | office@vva.at | www.vva.at





Der neue **ID.3**
Evolution der Elektromobilität

Ab sofort **bestellbar**

Jetzt doppelten Porsche Bank Bonus mit kostenlosem ID. SERVICE* sichern.

*) ID. SERVICE kostenlos für 5 Jahre ab Kaufvertrags-/Antragsdatum bzw. bis zum Erreichen von 100.000 km. Nur gültig bei Finanzierung über die Porsche Bank, ausgenommen 50:50 Kredit und Drittfinanzierung. Mindestlaufzeit 36 Monate. Stromverbrauch: 15,3 – 19,4 kWh/100 km. CO₂-Emission: 0 g/km. Symbolfoto. Stand 04/2023.



AUTO BLASER

6890 Lustenau, Dornbirner Straße 32
Telefon +43 5577 87411 0
www.autoblaser.at

**BEERENSTARKE
TECHNIK**



MARKISEN



ROLLADEN



RAFFSTOREN



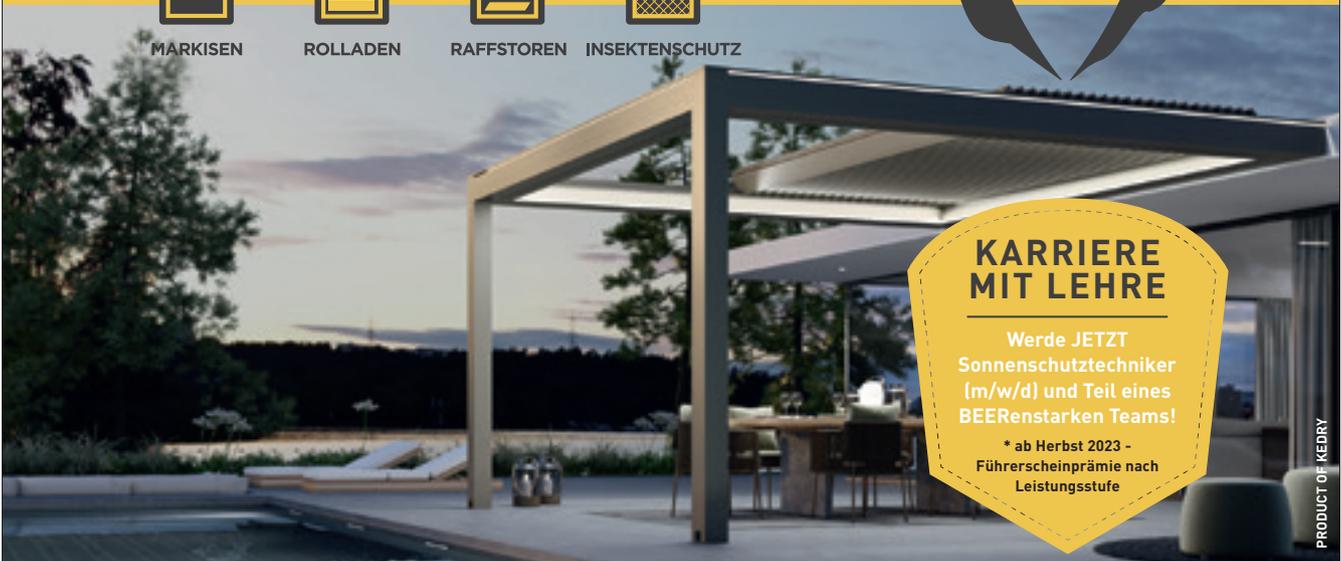
INSEKTENSCHUTZ



**KARRIERE
MIT LEHRE**

Werde **JETZT**
Sonnenschutztechniker
(m/w/d) und Teil eines
BEERstarken Teams!

* ab Herbst 2023 -
Führerscheinprämie nach
Leistungsstufe



**BEER WETTER- UND
SONNENSCHUTZTECHNIK E.U.**
Amann-Fitz-Str. 7, 6890 Lustenau

TEL +43 (0)699 108 951 37
MAIL info@beer-sonnenschutz.at
WWW.BEER-SONNENSCHUTZ.AT

PRODUCT OF KEDRY

MOHI Lustenau:

30 Jahre Dienst am Nächsten

Simone Fürnschuß-Hofer/Text
Miro Kuzmanovic /Fotos

30 Jahre MOHI, das sind drei Jahrzehnte aktives Mitgestalten von Lustenau Sozialkultur. Für viele Menschen, die Hilfe im Alltag brauchen, ist der Mobile Hilfsdienst ein wahrer Segen. Seit 2014 leitet Sigi Hämmerle das MOHI-Team und schätzt sich glücklich, diesen unentbehrlichen Dienst an der Gesellschaft mitgestalten zu dürfen.

Was wäre Lustenau ohne den Mobilen Hilfsdienst?

Ganz ehrlich? Wenn in Vorarlberg der MOHI zusammenbricht, bricht alles zusammen. Wenn wir nicht wären, müssten viele unserer Klienten ins Pflegeheim. Die Pflegeheime sind aber jetzt schon überlastet. Insofern agiert der MOHI im Sinne des Wortes systemerhaltend und zudem mit sehr viel Mitmenschlichkeit. Leider ist es eine Wirklichkeit, dass zunehmend Vereinsamung stattfindet, manchmal selbst dort, wo Kinder noch „dazuschauen“. Denn meist haben sie eigene Familien und inzwischen arbeiten ja oft beide Elternteile, sodass weniger Zeit für die Betreuung der Familienangehörigen bleibt.

Für ein selbstbestimmtes Leben daheim zu sorgen und gleichzeitig

die Angehörigen zu entlasten, darum geht es beim MOHI. Was fällt dabei alles unter euren Aufgabenbereich?

Einerseits die Betreuung – Spaziergehen, gemeinsames Einkaufen, Spielen oder einfach nur Dasein – und andererseits die Unterstützung in der täglichen Hausarbeit. Wir definieren auch klar, was nicht zu alltäglicher Hausarbeit dazugehört. Pflegerische Tätigkeiten sind Aufgabe des Krankenpflegevereins und unsere Service-

Die vielen Krisensituationen haben uns im Grunde auch gezeigt, was wir in der Lage sind zu leisten.

stelle für Betreuung und Pflege stellt fest, was es braucht, und koordiniert die Dienste entsprechend. Diese drei Stellen – MOHI, Krankenpflegeverein und Servicestelle – arbeiten großartig zusammen, das schätze ich sehr.

Wie habt ihr Corona erlebt, was hat sich verändert?

Wir hatten Einsätze bei Menschen, zu denen sonst niemand mehr kam. Viele unserer Klienten konnten sich die plötzliche Einsamkeit nicht erklären. Für uns bedeutete die Coronazeit eine riesige Belastung, aber wir sind täglich an den Herausforderungen gewachsen. Die vielen Krisensituationen haben uns im Grunde auch gezeigt, was wir in der Lage sind zu leisten. Das hat uns gestärkt. Auch in der Wahrnehmung im Außen.



Vor einiger Zeit habt ihr das Demenzcafé gestartet. Eine Erfolgsgeschichte, wie man hört.

So ist es. Die Sehnsucht nach Beisammensein ist seit der Pandemie größer denn je. Dabei fängt unsere Tagesbetreuung viel auf, indem sie mit großer Empathie und Umsicht den Gästen ein wohlthuendes Umfeld bietet. Und als Erweiterung unseres Portfolios ist das Demenzcafé entstanden, mit dem wir genau den Nerv der Zeit getroffen haben. Zudem bieten wir seit einigen Jahren OTAGO, ein Sturzprophylaxe-Programm, und den sogenannten Betreuten Mittagstisch an: Einmal im Monat holen wir die Leute zu Hause ab und kehren in einer Wirtschaft zu – alles im Ehrenamt.

Das lässt ein starkes Team im Hintergrund vermuten.

Ja, das Team ist mir heilig. Unsere Mitarbeiterinnen machen einen genialen Job, der weit über das hinausgeht, was normal ist.

Wie schaut denn aktuell eure Personalsituation aus?

Wir suchen ständig nach Mitarbeiterinnen – und im Übrigen auch nach Mitarbeitern – und sind permanent bemüht, fixe Dienstverhältnisse und Ausbildungsprogramm zu bieten. Jede

und jeder kann sich die Arbeitszeit relativ frei selbst einteilen, das ist unser großer Vorteil. Frauen mit kleinen Kindern nützen die Vormittage, andere stehen zwei, drei Tage zur Verfügung, manche arbeiten Vollzeit.

Wenn da Hemmungen sind, den MOHI anzurufen, wenn da Scham ist, um Hilfe zu bitten, wie lässt sich dem entgegenwirken?

Indem wir das niederschwellige Angebot setzen, den MOHI erstmal einfach für drei bis vier Wochen auszuprobieren. Unsere Erfahrung zeigt: Die meisten spüren, wie hilfreich unsere Unterstützung ist. Man muss sich schon bewusst sein, in dieser Entscheidung steckt eine große Mut- und vor allem Vertrauensfrage. Die betreuten Menschen lassen uns mitten in ihr Leben hinein, bis hinein in ihre Privatsphäre. Ich verstehe schon, wenn da am Anfang Skepsis ist. Umso schöner, wenn wir uns das Vertrauen erarbeitet haben. Und man darf nicht vergessen: Schlussendlich dreht es sich bei uns nie um den Klienten allein, da ist immer eine Familie im Hintergrund, die vielleicht die Situation mit den Eltern gerade als überfordernd wahrnimmt. Auch das gilt es von uns aufzufangen und mitzugestalten.

Mobiler Hilfsdienst & Tagesbetreuung Lustenau

Für ein selbstbestimmtes Leben daheim und zur Entlastung der Angehörigen begleitet der Mobile Hilfsdienst Menschen, die altersbedingt, aufgrund einer Erkrankung oder körperlichen bzw. psychischen Beeinträchtigung Hilfe im Alltag brauchen. Die Aufgabenpalette für MOHI-Mitarbeitende reicht von Einkäufen und Fahrdiensten über alltägliche hauswirtschaftliche Hilfen bis hin zu all jenen gemeinsamen Aktivitäten, die die Lebensqualität erhöhen und der Vereinsamung entgegenwirken. Auch Tagesbetreuung im Schützengarten, regelmäßige Treffen im Demenzcafé, gemeinsame Restaurantbesuche und OTAGO-Trainings zur Sturzprävention werden angeboten.

Fakten und Zahlen, Stand heute (Ende April): 1.157.000 geleistete Stunden, gut 300 Klient:innen, 110 aktive Helfer:innen

Weitere Infos: www.sozialdienste.lustenau.at, T 05577-84311-6600 oder siegfried.haemmerle@lustenau.at



Ein neues Lieblingscafé in Lustenau.

Veronika Mennel / Text
Marcel Hagen / Fotos

Wir bringen zwei verschiedene Kulturen mit, das ist der schönste Reichtum.

Gastgeberinnen:

Dilara Haybat
Café Dilara
Quartier Pfarrweg 7
Instagram: cafe.dilara



Hat nicht jede:r von uns dieses Lieblingscafé, wo man zum Bestellen nicht mal in die Karte schauen muss und wo man alle beim Namen kennt? So ein Café ist auch das Dilara.

Die Gäste bestellen an der Theke und suchen sich dann ihren Lieblingsplatz aus, während die zwei Ladies hinter der Theke die Bestellung richten, um sie dann am Tisch zu servieren. Die Kaffeemaschine mahlt den Bio-Kaffee, der türkische Tee darf noch ziehen und auf den Tellern sieht man verführerisch gut aussehende Kuchen, Omeletts und Toasts. Obwohl es das Café noch gar nicht lange gibt, läuft alles wie am Schnürchen. Das Café Dilara ist ein Paradies für Genießer:innen. Ganz egal, ob man für Kaffee und Kuchen kommt, oder ob man über den Tellerand hinaus schauen und sich durch die ganze Welt schlemmen möchte. Jeden Monat stellt das Mutter-Tochter-Gespann Dilara und Sevinc Haybat ein

anderes Land vor und zaubert dessen Spezialitäten auf die Teller. Zuhause sind die zwei in der türkischen und österreichischen Küche, doch ihre Passion reicht weit darüber hinaus – das spürt und schmeckt man. „Wir bringen zwei verschiedene Kulturen mit, das ist der schönste Reichtum und den möchten wir mit unseren Gästen teilen“, so Mama Sevinc. Während sie sich

gern neue Ideen einfallen lässt, bringt Dilara das Händchen für Organisation und Innovationen mit. Eine gelungene Mischung, die dem Café seinen erfrischend familiären und ungezwungenen Touch gibt. Ins Dilara gehen ist ein bisschen wie nachhause kommen.



**Man sollte
probierfreudig sein
und Wild zum Bei-
spiel auf den Grill
legen.**

Interviewpartner:

Gerhard Spieler
Wildmetzger Spieler
Mühlfeldstr. 74a (Abholung nach
telef. Vereinbarung)
www.wildmetzger.at



Wild & **wunderbar:** Reh-Leberkäs, Hirsch- würsten und Wild-Beißer



Wer bei Wild nur an den Hirschbraten mit Maroni denkt, spitzt jetzt besser die Lauscher. Beim Spieler gibt's das ganze Jahr über Wildfleisch und -würste, die er selbst am liebsten auf dem Grill zubereitet – im Frühling, Sommer, Herbst und Winter. “Mein absolutes Highlight ist ein Stück Wild bei Niedertemperatur auf dem

Grill gegart. Salz, Pfeffer, fertig. Vielleicht noch leicht mit einer Preiselbeer-Rotwein-Marinade oder Apfelsaft bepinselt, für die Farbe“, erklärt Gerhard. Ganz klar im Fokus: das Fleisch, die Qualität. Und die ist beim Wild von A bis Z nachvollziehbar. Im Spieler'schen Sortiment findet man ausschließlich Fleisch von freilebendem Wild, das nicht einmal mitkriegt, wenn der Jäger auf der Lauer liegt. Gerhard erkennt sofort, ob ein Tier unter Stress geschossen wurde – das kommt ihm dann auch nicht in die Kühlkammer. Dort reift das Fleisch übrigens im eigenen Fell, eine Seltenheit. Und wie schmeckt nun eine Wild-Bratwurst? “Würzig, fein und nicht nach Wild.“ Skeptiker lässt Gerhard einfach probieren, dann verschwinden Vorurteile wie “Wild

böckalat“ von selbst. “Das kommt noch von früher, als Wild ganz anders aufbereitet wurde. Heute ist es eines der hochwertigsten und gesündesten Fleischarten, die es gibt.“ Immerhin hat es nur 2 % Fett und steckt voller Proteine und Spurenelemente. “Man sollte einfach probierfreudig sein und Wild zum Beispiel auf den Grill legen, denn die Möglichkeiten reichen weit über den Herbstbraten hinaus!”

Wo man die wilden Delikatessen findet? Bei den Spielers, bei der Metzgerei Schlierenzauer und auch auf dem Markt. Inspiration für die Einkaufsliste gibt's im Web auf www.wildmetzger.at.

Bei CARINI startet die nächste Generation durch!



Bereits seit über 80 Jahren widmen sich die Spezialisten von CARINI der Entwicklung innovativer Etikettenlösungen auf höchstem Qualitätsniveau. Heute zählt das Unternehmen mit Sitz in Lustenau zu den europaweit führenden Unternehmen seiner Branche – und hat ganz im Sinne der aus Tradition innovativ geprägten Firmenphilosophie einmal mehr wichtige Neuerungen auf den Weg gebracht.

Frisches Blut für die reorganisierte Unternehmensleistung

Seit März präsentiert sich das mittlerweile dreiköpfige Leitungsteam der CARINI GmbH in neuer Aufstellung. So ist mit Simon Sohm nun bereits die vierte Generation des Familienunternehmens in der Geschäftsführung aktiv. Zu seinen Verantwortungsbereichen zählen die Anwendungstechnik und der komplette Vertrieb.

Für Konstanz in der Geschäftsführung sorgen weiterhin Thomas Sohm mit den Schwerpunkten Produktion und Technik sowie sein Bruder Edgar Sohm als Leiter der Geschäftsführung und Verantwortlicher für die weiteren Bereiche.

printed identity. Der CARINI Marken-Relaunch bringt es auf den Punkt. Ebenfalls seit März 2023 firmiert das Vorarlberger Traditionsunternehmen nicht mehr als Etiketten CARINI GmbH, sondern als CARINI GmbH. Zudem wurde unter dem Leitgedanken „Konzentration auf das Wesentliche“ das gesamte Corporate Design überarbeitet, inklusive Logo und Claim.

„Wir sind nicht allein durch fachliches Know-how und innovative Technologien zum wegweisenden Pionier der Branche geworden“, erläutert Edgar Sohm, der CEO von CARINI. „Vielmehr war es seit jeher unser Ziel, den Produkten unserer Auftraggeber durch außergewöhnliche Etiketten eine einzigartige visuelle Identität zu verleihen. Genau das bringt unser neues

Marken-Statement printed identity zum Ausdruck.“

Diese Leidenschaft für herausragende Lösungen teilt natürlich auch das neue Geschäftsführungsmitglied Simon Sohm: „Um unser hohes Niveau halten zu können, müssen wir neugierig bleiben, uns tagtäglich hinterfragen und immer wieder mutig neue Wege gehen. Aber genau das macht uns auch am meisten Spaß! Schließlich ist das CARINI Team bekannt dafür, dass es hoch kreativ in alle Richtungen denkt und sogar das scheinbar Unmögliche möglich macht. Das Ergebnis sind faszinierende, oftmals überraschende Etiketten-Lösungen, die sowohl intern als auch extern begeistern. Davon kann man sich demnächst übrigens auch in den geplanten CARINI Showrooms überzeugen.“





Innovative Land- und Kommunaltechnik

BayWa Technik | Lustenau

BayWa Technik bietet nicht nur hochwertige Produkte rund um Haus & Hof an, sondern auch ein umfassendes Serviceangebot von Menschen, die ihr Handwerk verstehen. Wir sind stolz darauf, dass wir unseren KundInnen einzigartige Lösungen und Dienstleistungen anbieten können, die auf ihre speziellen Bedürfnisse zugeschnitten sind. Unser Fokus liegt darauf, eine schnelle und unkomplizierte Lösung zu bieten, die auf höchste Qualität und Sorgfalt ausgerichtet ist. Egal, ob es um private, gewerbliche oder kommunale Kunden geht.

Service am Hof

Wir wissen, wie wichtig es ist, dass Ihre Landmaschinen jederzeit einsatzbereit sind. Deshalb haben wir unser Serviceangebot so konzipiert, dass wir

bei Problemen schnell und zuverlässig reagieren können. Wenn Ihr Gerät streikt oder Ihre Maschine eine Reparatur benötigt, kommen wir direkt zu Ihnen auf den Hof, um den Schaden zu beheben. Wir sind 24/7 für Sie da!

Pflege und Wartung

Ein wichtiger Faktor, damit Ihre Landmaschine lange gute Arbeit leistet, ist die regelmäßige Pflege und Wartung. Unsere Landmaschinenwerkstätte ist top ausgerüstet. So stehen ein Bremsprüfstand mit Rüttelplatte ebenso zur Verfügung wie ein Zapfwellenleistungstester. Paragraph 57a-Überprüfungen können für alle Dieselfahrzeuge, Anhänger, auch über 3,5 Tonnen sowie Traktoren bis 50 km/h durchgeführt werden. Elektrische Prüf- und Messgeräte stehen ebenso zur Verfügung.

Mehr als nur Landmaschinen

Unabhängig davon, ob Sie ein erfahrener Landschaftsgärtner, ein Hobbygärtner oder ein professioneller Forstarbeiter sind, hochwertige Werkzeuge und Geräte sind dabei entscheidend. Die Produktpalette umfasst beispielsweise Motorsägen, Holzspalter und für die Gartenarbeit, Rasenmäher, Mähroboter oder Rasentraktoren. Wir bieten nur Produkte an, von denen wir selbst überzeugt sind und die sich langfristig auszahlen und die Arbeit im Freien einfacher und effizienter machen. Besuchen Sie uns in der Hohenemser Str. 8 in Lustenau, um mehr über unsere Produktvielfalt und Services zu erfahren. Wir freuen uns.

Augen- blick verweile

Simone Fürnschuß-Hofer / Text
Miro Kuzmanovic / Fotos

In unserer Serie porträtieren wir Menschen aus Lustenau an ihren Lieblingsplätzen und fragen sie, was sie sonst noch so „fürs Leben gerne tun“.

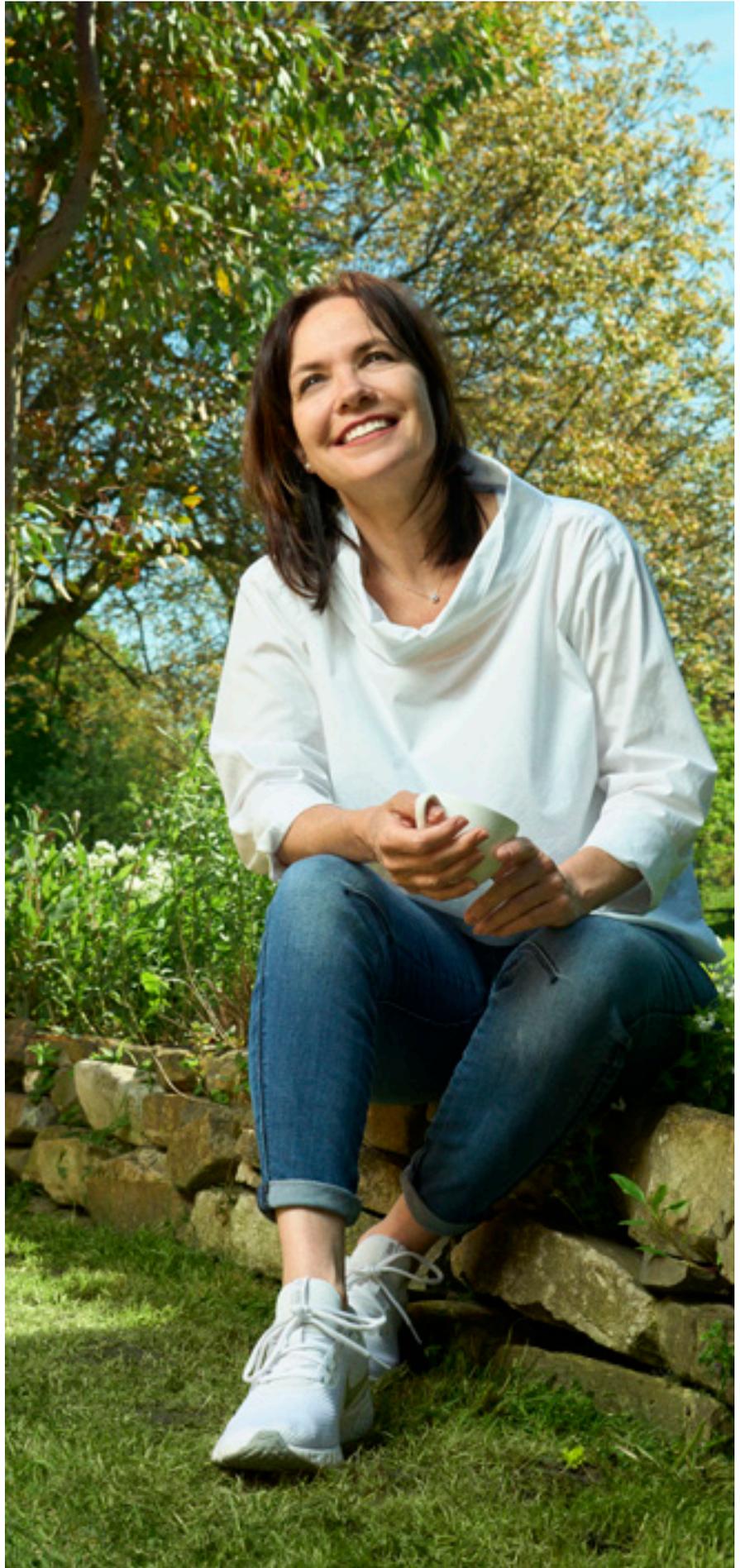
—
Ariane Scheffknecht liebt ihren Garten und in einem Garten, konkret in den Gemüsebeeten ihres Schwiegervaters, hat auch ihre berufliche Erfolgsgeschichte angefangen. Von dort kam nämlich der Berg Kürbisse, der eines Tages vor ihrer Haustür lag und den sie kurzerhand zu Suppen und Currys verkochte, in Schraubgläser füllte und etikettierte. Gemeinsam mit Schwester Beate wurde ein Stand beim Lustenauer Markt angemietet, der Rest ist Geschichte. Es sei noch dunkel gewesen, als man im März 2017 mit langen roten Schürzen bekleidet als allererste Marktständlerinnen unterm Sutterlüty-Dach Stellung bezog, um zur großen Verköstigung zu laden. Ariane lacht über den Eifer von damals und ist sich gleichzeitig bewusst, dass

genau hier zündete, was später zur Berufung wurde. Denn am Mittag war sie ausverkauft und damit eines klar: Sie will Marktfrau werden. Die Selbstständigkeit hatte sie immer schon gereizt, das Kochen lag ihr im Blut und weil sie beruflich gerade in einer Sackgasse gelandet war, stampfte sie die Idee einer Convenience-Food-Linie aus dem Boden. Der allgemeine Trend arbeitete ihr zu: „Die wenigsten haben noch Zeit, sich mittags lange an den Herd zu stellen. Umso mehr schätzen sie Fertiggerichte, die Frischgemachtem möglichst nahe kommen“, so Ariane, die darauf achtet, dass für alle etwas dabei ist. „Fast Food, wie ich es anbiete, ist nicht nur schnell aufgetischt, sondern auch noch gesund. In meinen Gläsern stecken beste Zutaten und ganz viel Handarbeit. Das macht doch ein ghöriges Essen aus – egal ob vegan oder mit Fleisch“. Ihr bislang größter Coup gelang ihr mit der Aufnahme ins Sutterlüty-Sortiment, für die Wochen-

märkte hingegen hatte Ariane bald keine Zeit mehr. Und aus der Gastronomieküche im Theresenheim, die ihr temporär als Arbeitsplatz diente, ist sie irgendwann auch herausgewachsen. Die Unternehmerin investiert an einem eigenen Standort in Profigeräte für Großküchen. „Dieser Schritt hat mich schon viel Mut gekostet. Aber ohne Risiko und Leidenschaft geht eben gar nichts.“ An Leidenschaften mangelt es Ariane generell nicht. Dazu gehört auch das Reisen, je abenteuerlicher, umso besser. Sie genießt es als Ausgleich zur vielen Arbeit: „Natürlich habe ich sehr viel um die Ohren, der Stress kommt bei mir saisonbedingt in Fluten, aber ich nehme mir Auszeiten. Neben dem Reisen am liebsten im Garten. Für manch anderen wäre das vielleicht zu sehr von einem Extrem ins andere, aber mein Leben ist insgesamt ein bisschen eine Achterbahn-Fahrt, das passt also zu mir.“

**Lieblingsplatz
Garten, weil ...**
„er ein Ort für alle
Gelegenheiten ist, je
nachdem, ob einem
gerade nach Ruhe
oder geselligem
Beisammensein ist.
Mal wird die Feuer-
schale angeheizt,
mal lass ich mir die
Sonnenstrahlen ins
Gesicht scheinen,
mal setze ich mich
unter einen Baum
oder ich beschäftige
mich kreativ.“

Mein Ort:
Mein Garten
Ariane Scheffknecht,
Unternehmerin





Lieblingsplatz Gasthaus Lamm, weil ... „dies ein altes, geschichtsträchtiges Haus ist, das ich mit vielen positiven Anlässen, die wir hier als Familie gefeiert haben, verbinde. Außerdem finde ich es toll, dass es so etwas Uriges wie dieses Rheintalhaus noch gibt. Und natürlich: weil in Gasthäusern wie diesem noch gejasst wird und so die Stammstischtradition erhalten bleibt.“

—
 Mein Ort: Gasthaus Lamm,
 Hohenemser Straße 20
 Konrad Hämmerle, Student



Die Lustenauer Tracht hat er sich in Second-Hand-Läden zusammengesucht. Ok, es ist keine waschechte, aber optisch doch nah am Original. Dieses Outfit sei auch nicht unbedingt dem Fototermin geschuldet, im Traditionsgewand fühle er sich generell wohl. „Außerdem ist man automatisch schick angezogen, oder?“ Schmunzeln. **Konrad Hämmerle** ist 25 Jahre alt, aufgewachsen in Lustenau, wohnt derzeit in Wien und macht in St. Pölten seinen Master in Digital Marketing. Ausgebildeter Grafikdesigner ist er bereits und vor drei Jahren hat seine Idee eines eigenen, „richtig vorarlbergerischen“ Jasskarten-Büschels Fahrt aufgenommen. Mittlerweile hat sein Projekt fast schon Nebenjob-Qualität, insgesamt sind bereits mehr als 6000 Päckchen Jasskarten über die Ladentheke gegangen. Wie kam's? „Ich hab' früher viel mit der Oma gejasst und mag das Jassen bis heute. Irgendwann ist mir bewusst geworden, dass wir in Vorarlberg mit dem einfachdeutschen Salzburger Blatt spielen“, so Konrad. Der kunstaffine Illustrator beschließt, im Rahmen seiner Diplomarbeit zehn Vorarlberger Jasskarten-Motive zu entwerfen, reüssiert und verlagert sodann den Rest der Geschichte in die Freizeit. Zwei Jahre investierte er insgesamt in Recherche und Illustration, mit dem Ziel, Eichel, Schelle, Herz und Laub

durchgängig mit Vorarlberger Motiven zu bebildern. Mit historisch Bedeutsamem aus dem Mittelalter, einer fairen „Männle-Wible“-Verteilung und einem guten Mix an regionalen Besonderheiten. Natürlich fehlt auch der Lustenauer Bezug nicht, neben Wappen und Schiiboschlacho hat auch das Steäckowiibli Einzug ins Büschel gefunden. Inzwischen sind die Karten neu gemischt und bereits da und dort am Wirtshautisch im Einsatz. Dem jungen Lustenauer war und ist es ein Anliegen, dass Tradition nicht die Moderne sticht, sondern vielmehr beides sich ergänzen darf. „Deshalb zwar der altmodische Touch mit den Trachten, gleichzeitig fügt das Vektorisieren am Computer dem Ganzen eine zeitgenössische Komponente hinzu.“ Und was macht Konrad, wenn er grad nicht jasst, nicht studiert, weder Stift noch Maus in der Hand hält? „Dann nütze ich die Zeit zum Inline-Skaten, schau mich um, was es an Kunst und Design Neues zu entdecken gibt, oder ich bin auf Festivals anzufinden.“ Außerdem schwebt ihm seit längerer Zeit vor, eine Begleitlektüre zu den Jasskarten zu realisieren, um über die Hintergründe der Kartenmotive aufzuklären. Und ein zweites, noch nicht spruchreifes Projekt habe er auch im Köcher. Herzblut ist Trumpf!

LAST MINUTE SALE

Letzte Chance nutzen und
Sommerurlaub buchen!

TUI Das Reisebüro Lustenau

Maria-Theresien-Straße 44
+43 50 884 328 0 | lustenau@tui.at
Terminvereinbarung unter:
www.tui.at/lustenau



Details und Buchung in Ihrem
TUI Das Reisebüro in Lustenau
und unter www.tui.at/last-minute

Königlicher Eisgenuss


KÖNIG
Cafe
KONFITOREI

Täglich von 9-19 Uhr | Dienstag Ruhetag



Frisch. Regional. Persönlich.

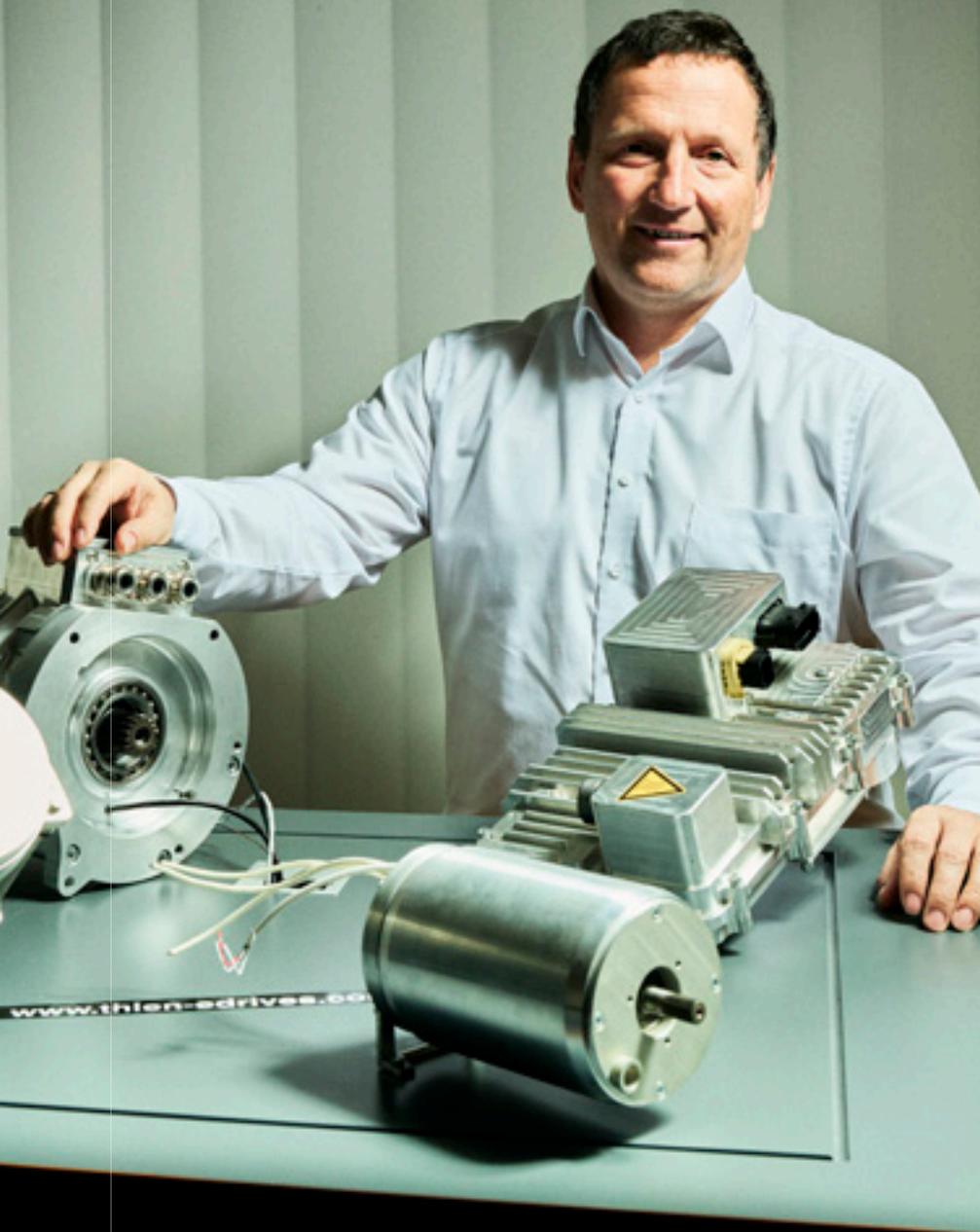
AUS DER REGION



ALLES FÜR DEINEN KÖNIGLICHEN SOMMER

Bewegendes für die ganze Welt

Antriebssysteme made in Lustenau



Andrea Fritz-Pinggera/Text
Miro Kuzmanovic /Fotos

Mit Elektromobilität hat der geschäftsführende Gesellschafter von Thien eDrives, Reinhard Robitschko, bereits 1995 auf der Uni experimentiert: Er baute kurzerhand einen Audi zu einem frühen Elektroauto um. Seit 2009 ist der visionäre Manager bei Thien tätig, hat das Unternehmen 2011 übernommen und erfolgreich weiterentwickelt. Die boomende Elektromobilität ist ein Booster für die hochwertigen Produkte made in Lustenau. Eine bewegte Geschichte steckt hinter dem Lustenauer Unternehmens Thien eDrives. Sie ist geprägt von Innovation und Kreativität, die zu hochwertigen Ergebnissen für internationale Kund:innen führen. Reinhard Robitschko, ein Maschinenbauingenieur aus der Steiermark, wurde vom ATB-Konzern nach Lustenau entsandt, um den 1946 gegründeten Betrieb Thien Motoren zu sanieren. Im Rahmen eines Management Buy-outs übernahm er 2011 gemeinsam mit Norbert Eckmayer das Unternehmen und firmierte es zu Thien eDrives um. Dank Produkten von höchster Energieeffizienz erhielten die Prototypenbauer und Entwickler zahlreiche Auszeichnungen, darunter den Innovationspreis des Landes Vorarlberg, den Staatspreis Innovation und die Auszeichnung als KMU-Nischenweltmeister u.v.m.

Internationale Kunden

Thien eDrives ist ein führender Partner für innovative mechatronische Antriebssysteme und entwickelt und produziert Elektromotoren und Generatoren sowie Frequenzumrichter für verschiedenste Anwendungen – darunter Werkzeugmaschinen, Lüfter, Pumpen, Vakuumpumpen, Textilmaschinen, Druckmaschinen, Hebezeuge, Förderbänder und Elektrofahrzeuge. Thien eDrives gehört zu jeweils einem Drittel dem Management um Reinhard Robitschko, AVL List und dem deutschen Motorenhersteller iwis. Hauptmärkte befinden sich im DACH-Raum, viele Sonderlösungen werden für internationale Auftraggebende entwickelt.

Alls us Luschnou!

Dabei setzt Thien eDrives auf eine breite Palette von Branchen und Anwendungen, um Kund:innen maßgeschneiderte Lösungen zu bieten. Die Produkte des Unternehmens werden komplett am Standort Lustenau, im Millenniumpark, entwickelt und produziert. Thien verfügt hier über eine Nutzfläche (Produktion, Lager, Büros) von 6.000 Quadratmetern und investierte rund eine Million Euro u.a. in eine neue Anlage für Wickeltechnik- und Fertigungstechnologien für die Motormontage sowie eine neue Vergussanlage, mit deren Technologie bei Motoren ein verbesserter Wärmehaushalt erzielt werden könne. „Lustenau ist für unsere Zwecke ein exzellenter Standort in einer dynamischen Region“ erklärt der im Bregenzerwald mit seiner Familie wohnhafte CEO, der mit der Lebens.Lust über aktuelle Trends und Herausforderungen sprach:

Gibt es bestimmte Technologien in der Elektromobilität, auf die Thien eDrives ein besonderes Augenmerk legt, um die zukünftige Entwicklung des Unternehmens zu gestalten?

Robitschko: Es kommt der Trend zu höheren Spannungen. Viele Fahrzeuge, die unterwegs sind, haben bereits 400 Volt Spannung, und jetzt kommen schon jene mit 800 Volt Spannung. Damit gelingt eine deutlich schnellere Ladung. Das gesamte Bordnetz

im Auto muss auf diese Spannung abgestimmt werden. Hier gibt es viel Potential, bei dem wir mitmischen – es kann eine Klimaanlage sein oder ein Hilfsantrieb wie ein Klimakompressor oder eine Kühlung für die Batterie. Der Markt ist groß – mit dem Verbrenner-Aus drängt alles Richtung alternative Antriebe, wie Wasserstoff und Co. Wir unterstützen Unternehmen, so benötigt auch die Marine Elektroantrieb, und in der Industrie ist Effizienz gefragt – wir liefern dafür gerne!

Welche Partnerschaften oder Kooperationen hat Thien eDrives, um Synergien in der Elektromobilitätsbranche zu schaffen und das Wachstum des Unternehmens voranzutreiben?

Robitschko: Wir haben Entwicklungswie Produktionskapazitäten und arbeiten mit Universitäten in Förderprojekten zusammen, u.a. an einer in Österreich gebauten E-Achse für Autos. Dabei kooperieren wir mit einer Firma, die Getriebe im Burgenland baut, sowie der Universität Wien. Ein weiteres Projekt ist „Reflective“, bei dem wir mit Universitäten in Finnland und Slowenien zusammenarbeiten. Derzeit ist Thien eDrives am Innovationsprojekt „FlyGrid“ unter Federführung der TU Graz beteiligt, bei dem es um die Entwicklung und den Bau sogenannter Schwungrad-Energiespeicher für den Einsatz in Elektrofahrzeugen geht.

Wo hat die regionale Bevölkerung Berührungspunkte mit Thien?

Robitschko: Wenn er oder sie mit dem E-Stadtbus Feldkirch fährt, an einer Hochleistungselektroladestation das Auto auflädt oder große Bauarbeiten beobachtet, bei denen mit großen Betsägen von 1 Meter Sägeblattdurchmesser große Löcher gebohrt werden. Bauteile von Thien eDrives befinden sich auch im Fernglas, mit dem man die Raumstation IS-beobachtet. Auch wenn jemand am Bodensee Wasserski fährt, könnte er mit einem Thien-Bootsmotor gezogen werden. Diese sind besonders effizient und in einem aerodynamischen Gehäuse speziell integriert. Wir bewegen eben gerne!

- Mit 75 Mitarbeitenden und einem wachsenden Team von Experten in verschiedenen Bereichen, wie Entwicklung, Produktion und Montage, ist Thien eDrives gut aufgestellt, um starke Nachfrage nach Elektromobilität zu meistern. www.thien-edrives.com
- Durch die enge Zusammenarbeit mit Auftraggebern aus verschiedensten Branchen, wie Elektromobilität, Pumpentechnik und Industrie, ist das Unternehmen ein wichtiger Player im Bereich der Antriebstechnik.
- Durch die Zusammenarbeit mit Universitäten und Forschungseinrichtungen sowie die Beteiligung an Förderprojekten und Innovationsprojekten trägt das Unternehmen aktiv zur Weiterentwicklung der Elektromobilitätsbranche bei und festigt seine Position als innovativer Partner für mechatronische Antriebssysteme.

Dynamisches Duo für Bösch-Lehrlinge

Andrea Fritz-Pinggera/Text
Miro Kuzmanovic /Fotos

Erfahrung trifft auf frische Ideen: Bei Bösch gibt es einen Generationenwechsel in der Lehrlingsausbildung. Hermann Leitner, Lehrlingsausbildungsleiter, übergibt im November 2023 den Staffelstab an seine junge Nachfolgerin Laura-Sophie Haid. Gemeinsam blicken sie auf Herausforderungen und Veränderungen.

Im Foyer des angesehenen Familienunternehmens Walter Bösch GmbH & Co KG, Komplettanbieter für Heizungs-, Klima- und Lüftungstechnik, begrüßt eine Bronzeskulptur die Gäste. Das überdimensionale Buchweizenkorn von Künstlerin Mechtild Ehmann erinnert an aufgehende Saat, Wachstum und Entwicklung. Hermann Leitner (geb. 1958), der seit Mitte der 1990er Jahre die Fachkräfteausbildung bei Bösch vorantrieb, und seine Nachfolgerin Laura-Sophie Haid (Jg. 1997) verkünden entsprechend erfreuliche Nachrichten: Bösch verdoppelt die Anzahl seiner Lehrlinge von 11 auf 22 und bekräftigt damit sein Engagement für die interne Fachkräfteausbildung.

Partner von Karrieretag und Co
Seit Jahrzehnten steht Lehrlingsausbilder Hermann Leitner für sein engagiertes Wirken in der Lehrlingsausbildung in Lustenau. Als aktiver Partner beim „Karrieretag Industrie Nord“, bei der „Langen Nacht der Lehre“, sowie bei der Chancen.Lust, trug er wesentlich zur Berufsausbildung in Lustenau

bei. Solche Termine sind von großer Bedeutung, da sie jungen Menschen und ihren Eltern eine breite Palette an Lehrberufen näherbringen – oft sind von den über 200 möglichen Berufen ja lediglich 10 bis 12 bekannt.

Eigene Fachkräfte fördern

Hermann Leitner, der 1996 bei Bösch als technischer Leiter für Heizungstechnik startete, stellte damals fest, dass nur ein kaufmännischer Lehrling beschäftigt war. Er überzeugte die Geschäftsleitung von der Notwendigkeit, eigene Fachkräfte auszubilden, und wurde 2009 Lehrlingsausbilder. Leitner sah es als gesellschaftliche Pflicht eines großen Unternehmens an, jungen Menschen in der Region Ausbildungschancen zu bieten. Dieses vorausschauende Handeln bestätigte sich vielfach: In fast allen Branchen sind qualifizierte Fachkräfte Mangelware und die Eigenausbildung ist unverzichtbar.

Bösch wurde 1932 gegründet, hat 600 Beschäftigte und Standorte in fast allen Bundesländern Österreichs

Couragiertes Referat

Hermann Leitners erfolgreiche Methoden beruhen seit jeher auf Respekt und einer positiven Umgebung für die Lehrlinge. „Mir wurde auch immer geholfen – das liegt in der Bösch-DNA“, streut Laura-Sophie Haid, Leitners Nachfolgerin, ihm Rosen. Als ausgebildete Anlagen- und Betriebstechnikerin mit abgeschlossener Lehre mit Matura hat sie sich in sechs Jahren im Unternehmen durch zuverlässige und perfekte Abwicklung großer Projekte in der Abteilung „Projekttechnik-Gebäudeautomation“ ausgezeichnet. Nach einem couragierten Referat, in dem sie ihre Sichtweise klar artikulierte und konstruktive Vorschläge einbrachte, wurde die Geschäftsleitung auf das Nachwuchstalent aufmerksam. Haid sagt: „Als mir vor einigen Monaten die Ausbildungsleitung angeboten wurde, erfüllte mich das mit Stolz. Der Vertrauensvorschuss der Geschäftsleitung, die 100% hinter meiner Arbeit steht, freut mich sehr.“

Erfahrung trifft auf frische Ideen

Die neue Leiterin der Lehrlingsausbildung setzt auf die Verbindung von Erfahrung und frischen Ideen. Teambuilding ist ein wesentlicher Punkt. 27 Auszubildende(innen) – darunter 5 Frauen – werden von ihr orchestriert. Haid betont die Wichtigkeit von Vorbildfunktion, Coaching und die Vorbereitung der Lehrlinge auf die Arbeitswelt. So wird aktuell eine „Skill Matrix“ erarbeitet,

eine Ausbildungsdokumentation, die den Lehrlingen ihre erlernten Fähigkeiten in verschiedenen Bereichen zeigt. Zudem ist eine Lehrwerkstatt für die Grundausbildung der Lehrlinge geplant, um sie gezielt zu fördern und zu fordern.

Einfluss der Umgebung

Im Gespräch betont Laura-Sophie Haid die Wichtigkeit von Networking und Kontakten in verschiedenen Unternehmen. Und weiß: Der Einfluss von Eltern, Privatpersonen und Schule ist bei der Berufswahl der Lehrlinge immer noch höher als vermutet. Auch unterstreicht

die neue Ausbildungsverantwortliche die Bedeutung von unterhaltsamen Inhalten, um die Aufmerksamkeit der jungen Generation zu gewinnen. Die Rolle von Videos und sozialen Medien in der Kommunikation mit potenziellen Lehrlingen ist dabei zentral. Haid: „Auf das Wissen der ‚alten Hasen‘ zuzugreifen und jenes der jungen Hüpfen, die in der Digitalisierung daheim sind, zu kombinieren, ist ideal!“

In besten Händen

Mit Hermann Leitners anstehendem Abschied im November freut er sich

über Laura-Sophie Haid als Nachfolgerin, in deren Händen er die Lehrlingsausbildung gut aufgehoben sieht. Dieser Generationenwechsel bei Bösch, geprägt durch eine Mischung aus Erfahrung und frischen Ideen, läutet eine neue Ära ein. „Mit einer tollen Nachfolgerin wird der Übergang leicht – die Aufgabe ist in guten Händen“, so Leitner und lächelt verschmitzt: „Meine Pfade sind breit getreten, nun darf Laura ihren eigenen Pfad säumen.“ Die Saat wird aufgehen.



Ausbildung bei Bösch:
Anlagen- und Betriebstechnik
Installationstechnik – Schwerpunkt
Gebäudetechnik

Metalltechnik – Metallbaublechtechnik
Informationstechnologie – Schwerpunkt
Systemtechnik
Betriebslogistikkaufmann/-kauffrau

Ab 1. September 2023 werden wieder motivierte junge Menschen ausgebildet. www.boesch.at/karriere/lehre

In Lustenau · 05577-85944 · www.blank.at

Sonnenschutz von Blank.

Temperaturen werden
im Schatten gemessen.

Gut so.



BLANK

Stellt alles
in den Schatten.

**Das Eigene entwickeln
und kreativ bleiben.**

SPERGER

Stoffe & Zubehör



NEUE ÖFFNUNGSZEITEN

**Montag – Samstag:
9:00 bis 12:00**

**Freitag: 9:00 bis 12:00
und 13.00 bis 17:00**

Lagerverkauf immer FR + SA mit Stoffen zu kg Preisen.
Jersey, Lycra, Tüll, Spitzenbänder, Satin, Gummi uvm.

Sperger Stoffe & Zubehör | Forststraße 8a | 6890 Lustenau | Österreich | +43 5577 82538 | www.sperger.at



www.velux.at/dachfenster



Dachfenster

VELUX Lichtlösung 3in1

Mehr Licht, Luft und Leben unterm Dach

Genießen Sie den Panoramaausblick
und ein Mehr an Frischluft und
Tageslicht in Ihrem Zuhause.

Wir beraten Sie gerne:



Markus - unser Mann am Dach

Lustenau · Widum 1a · Tel. 05577/83055

Cooler Zeiten.

100% Milch
aus Österreich



McSundae
weiße Schoko

**McFlurry
Brownie**



Bei deinem McDonald's **Bürs/Bludenz, Rankweil,
Dornbirn, Hohenems, Lustenau und Hard.**

McSundaeDeluxe
Schoko, Karamell,
Erdbeer, weiße Schoko

Spieglein, Spieglein ...

Veronika Mennel / Text
Marcel Hagen / Fotos



... wo ist der Schönste auf der Welt? In Lustenau, hat sich herausgestellt. Das weltgrößte Beauty-Fachmagazin „Estetica“ hat im September 2022 zum siebten Mal den „Best Salon Design Award“ in Paris verliehen. Und siehe da, der schönste Salon der Welt befindet sich in Lustenau und trägt diese Auszeichnung ein Jahr lang, bis zur nächsten Wahl. Damit lässt EGGER3 Shanghai und Abu Dhabi hinter sich und sorgt für große Schlagzeilen. Hinter den Kulissen passiert bei EGGER3 noch eine ganze

Menge mehr: Neben der Preisverleihung in Paris ging's für das 18-köpfige Team letztes Jahr auch zum Arbeiten zur Fashion Week nach Berlin und zwischendurch schreibt der Chef einen Buchbestseller. Das klingt zwar nach „viel los“, doch von Stress oder Hektik ist im Salon keine Spur. Ganz im Gegenteil. Licht, Farben, Atmosphäre und Ambiente – alles strahlt Ruhe und Erfüllung aus. Und das ist kein glücklicher Zufall, sondern das Ergebnis einer konsequenten Linie. Marcel Egger hat sein Buch dem Thema „Energie der Harmonie“ gewidmet und seinen Salon nach dieser Sinfonie selbst (!) gestaltet. „Die Kund:innen und Mitarbeiter:innen spüren die Harmonie, die im Salon lebt, und fühlen sich rundum wohl“, erklärt der Friseurmeister. In der Mitte des Salons zieht ein faszinierender Lichtpilz die Blicke auf sich – eine Sonderanfertigung, die es so kein zweites Mal auf der Welt gibt. Um den Pilz sind 10 Wasch-Massage-Liegen verteilt, von denen man ganz entspannt die

Die Kund:innen und Mitarbeiter:innen spüren die Harmonie, die im Salon lebt.

Interviewpartner:

Marcel Egger
EGGER3 Hair.Beauty.Photo
Pontenstraße 20
www.egger3.at

Lichtspiele beobachten kann. Rundherum sind 21 Bedienplätze, an denen das EGGER3-Team beim Schneiden, Stylen und Färben seine Magie wirken lässt. Dann gehören zum 400 m² großen Salon noch eine VIP-Lounge, ein Kosmetik- und ein professionell ausgestattetes Fotostudio. Denn Marcel ist Friseur, Designer, Kunstmaler und auch Berufsfotograf für retuschierte Bewerbungs- und Passfotos. Ein Künstler durch und durch.

... ich war damals die jüngste Hoteldirektorin Österreichs.

Interviewpartnerin:

Eileen Plamauer
Hoteldirektorin im Amedia
Hotel (bald Videnna House
Easy Lustenau)



Mit 25 Hoteldirektorin: **Über Chancen** und Challenges.

Eileen war schon immer eine, die den Worten Taten folgen lässt. Schon neben der HGA-Lehre hat sie gejobbt und statt einem Beruf hatte sie meistens zwei. Kein Wunder, dass sie während des Lockdowns nicht nur Däumchen dreht, sondern die Fühler nach Herausforderungen ausstreckt.

Die Liebe führt sie von Innsbruck nach Lustenau und wie's der Zufall so will, wird im Millennium Park gerade ein neues Hotel gebaut. Eileen bewirbt sich, wird als Direktionsassistentin eingestellt und 6 Monate später zur Hoteldirektorin befördert – mit gerade einmal 25 Jahren. „Ich glaube, ich war damals die jüngste Hoteldirektorin Österreichs“, erinnert sie sich. „Aber wie oft kriegt man schon die Chance, ein Hotel vom Rohbau an zu begleiten?“ Sie koordiniert, organisiert und hängt sich in Aufgaben, die eigentlich nichts

mit dem Berufsbild zu tun haben. Mit Begeisterung. Aber auch vielen Opfern – Freizeit wird zum Fremdwort. Ob sie's nochmal machen würde? „Auf jeden Fall. Nur mit anderen Prioritäten. Ich bin extrem dankbar für die Unterstützung, die ich von Anfang an bekommen habe.“ Von Eileens Karriere träumen viele, doch wie schafft man das? Dafür findet die Unternehmerin klare Worte: „Hart arbeiten und daran glauben, dann schafft man alles. Es macht mich auch stolz, dass immer mehr Frauen in Führungspositionen sind, denn wir leisten genauso viel wie Männer. Mensch ist Mensch.“ Und so ist auch ihr Team aufgebaut. Jung, frisch, bunt gemischt. Wer das gern selbst erleben möchte, schaut am besten beim After-Work-Thursday vorbei – ab Juli gibt's jeden Donnerstagabend ab 19:00 Uhr Drinks, DJs und gute Unterhaltung.





Fahrradparken 2.0 mit smarten Radboxen

Noch nie zuvor konnte man sein geliebtes Bike so einfach, sicher und smart am Bahnhof Lustenau parken, wie mit den neuen Radboxen.

Andrea Fritz-Pinggera/Text
Miro Kuzmanovic /Fotos

Mit dem Frühling kehrte die Fahrradliebe zurück – und die Kombination von Fahrrad, Bus und Bahn wird immer attraktiver. Am Bahnhof Lustenau können Radelnde ihr Fahrrad sicher in einer VMOBIL-Radbox parken und sorgenfrei mit dem Zug weiterreisen. Und das ist gut so: Denn früher bereitete das Abstellen von Fahrrädern in Bahnhofsbereichen landesweit stets etwas Kopfzerbrechen. Fehlt der Sattel, ein Vorderrad oder gar das ganze Fahrrad, wenn man zurückkommt?

42 beim Ausgang Bahngasse platziert. Jede Box ist mit einer E-Bike-Lademöglichkeit, Innenbeleuchtung und Stauraum für Helm und Regenbekleidung ausgestattet.

Sie können flexibel für einen Tag bis zu einem Jahr reserviert werden. Vor

Ort wird die Box ganz einfach mit dem KlimaTicket oder einem Code geöffnet. Ein einfaches Zudrücken der Tür sichert Fahrrad und Zubehör – und schon steht der entspannten Weiterreise mit Bus, Bahn oder VMOBIL Carsharing nichts mehr im Wege. Einfach unter vmobil.at/kundenportal oder vmobil.at/radbox registrieren. Bei Fragen wenden Sie sich an radbox@vmobil.at oder telefonisch unter 05522 83951.

60 brandneue, sichere und doppelstöckige VMOBIL-Radboxen bieten nun eine ideale Parkmöglichkeit für das geliebte Bike und schützen das Zweirad vor Vandalismus, schlechtem Wetter und Diebstahl. 18 smarte Fahrradgaragen sind beim Ausgang Vorplatz und



Fahrradbox: Miete

Die smarten Radboxen bieten ein elektronisches Schließsystem und können ab 1,70 Euro pro Tag gemietet werden. Eine Jahresmiete im oberen Geschoss kostet 86 Euro, im unteren Geschoss 96 Euro. Für eine Wochenmiete werden 6 Euro berechnet. vmobil.at/radbox

BayWa



BayWa Vorarlberg

Gemeinsam mehr bewegen

BayWa

Bau & Garten | Baustoffe | Technik | Agrar | Energie

BayWa steht für Beratungskompetenz, ein umfangreiches Sortiment, Qualität und zahlreiche Service- und Dienstleistungen, die einem das Leben erleichtern. Wir sind Baumarkt, Gartencenter, Nahversorger sowie Partner für die Landwirtschaft, Technik, Energie, Bauen, Sanieren und Artikel des täglichen Bedarfs.

baywa.at

GENAU DER RICHTTIGE ARBEITGEBER FÜR MICH



Personalbüro Kritzer GmbH
Bahngasse 1b
6890 Lustenau
+43 5577 826 86
lustenau@kritzer-personal.at
www.kritzer-personal.at

