PAUSe

DAS BORDMAGAZIN DER PEOPLE'S AIR GROUP

AUGUST/SEPTEMBER 2018

EINBLICKE

HINTER DEN KULISSEN DES FLUGHAFENS ALTENRHEIN

BUSINESS CLASS

HEUTE SCHON GEROLLT? ZU BESUCH BEIM HIDDEN CHAMPION FAIGLE

PAUSENGESPRÄCH

ARCHITEKT CARLOS MARTINEZ ÜBER DEN BESTEN BERUF DER WELT

Josef Höger, Detail aus «Blick vom Garten auf Burg und Schloss Liechtenstein bei Mödling», 1844
© LIECHTENSTEIN. The Princely Collections, Vaduz–Vienna
VALUES WORTH SHARING
«Unsere Familie investiert langfristig – seit 1136.»
S.D. Prinz Philipp von und zu Liechtenstein,
LGT Chairman seit 1990
LGT
Private Banking
lgt.at/values

> Wenn ich im Flugzeug einmal neben Paul Auster sitzen könnte, würde ich ihm für sein Buch „4321“ meine höchste Bewunderung aussprechen.
> Hendrik Groth

Mehr über Hendrik Groth, Chefredakteur der Schwäbischen Zeitung, erfahren Sie auf Seite 7.

Liebe Freunde von People’s,

der Sommer ist für die meisten die Jahreszeit, in der es beruflich etwas ruhiger wird und zwischendurch ein bisschen Zeit zum Durchschnaufen da ist. Mir geht es jedenfalls so. Und wenn ich dann meine Gedanken schweifen lasse, dann lande ich – richtig – wieder bei der Arbeit.

Vor dem Schreiben dieses Textes ging mir beispielsweise durch den Kopf, wie stolz ich auf die Entwicklung von People’s bin. Sich als kleine Airline in einem komplexen und komplizierten Geschäft behaupten zu können, das ist nicht ohne. Unser Team, das scheinbar niemals müde wird, hat dafür meinen Respekt und allerhöchste Anerkennung.

Vieles, was seit dem Jungfernflug am 28. März 2011 passiert ist, trägt unsere Handschrift. Und dennoch wären wir aufgeschmissen ohne Partner, die an uns glauben und ein Stück ihres Weges mit uns gehen.

Was mich gedanklich wieder zum Sommer zurückbringt: Die meisten wissen vermutlich, dass wir anfangs nur die Wien-Strecke im Angebot hatten. Als wir uns entschlossen haben zu wachsen, sind bis heute zehn Urlaubsdestinationen dazugekommen, die wir von Altenrhein aus anfliegen. Das ist ein wichtiger Baustein für die Zukunft unseres Unternehmens. Für ihr Vertrauen möchte ich unseren Partnern High Life Reisen, Rhomberg Reisen, Universal Flugreisen, Sunshine Tours und Amos Reisen ein ehrliches und ganz herzliches Dankeschön sagen.

In diesem Sinne lasse ich die Arbeit für heute Arbeit sein und wünsche uns einen schönen Sommer – mit ganz viel Zeit für das, was wirklich zählt. Für mich ist das die Familie, gute Musik und Sonne!

Ihr Markus Kopf
CEO People’s Air Group

Das Bordmagazin: von CONTUR (Ravensburg) und Silberball (Bregenz) für die People’s Air Group.

Nicht nur aus dem Flugzeug bieten sich phantastische Ausblicke auf unsere Region. Manchmal genügt es, auf einen Hügel zu steigen, wie unsere Aufnahme aus dem Bregenzerwald eindrucksvoll beweist.

INHALT

4 Hinter den Kulissen
An Bord gut versorgt

8 People‘s News
Der Chief Financial Officer im Portrait, Neuigkeiten, Streckennetz und Flugplan

14 Erfolgsautoren im Gespräch
Volker Klüpfel und Michael Kobr über den neuen Kluftinger-Roman

16 Business Class
Mit faigle ist die Welt in Bewegung

22 Besonderheiten aus der Region
Bergsport wird in der Silvretta Montafon zum eindrucksvollen Erlebnis

26 Pausengespräch
Auf ein Wort mit Architekt Carlos Martinez, der sich nicht in Schubladen stecken lässt

33 Veranstaltungen in der Region
Shakespeare am Bludenzer Hausberg erleben

42 Wunderliches Wien
Dieses Mal: Schauspielerin und Kaffeehausbesitzerin Sarah Scharl

44 Destinationen
Zu Besuch in der Kefalonia Olive Mill

46 Drittletzte Seite
Zahlen und Fakten rund ums Fliegen

HINTER DEN KULISSEN DER PEOPLE'S AIR GROUP

ESSEN IM FLUG

TEXT: KATRIN KRAUSE **FOTOS:** LISA DÜNSER

Airport-Mitarbeiter sind fast immer Frühaufsteher. Der Tag des Catering-Teams beginnt beispielsweise um 4.30 Uhr in der Früh. Zwei Stunden später startet der erste Flug nach Wien. Bis dahin müssen die Trolleys längst bestückt sein. Denn bei People's erhalten Passagiere auf allen Linien- und Charterflügen Snacks und Getränke, die je nach Tageszeit und Destination variieren. Für Privatjets wird auch schon einmal „deftiger" gekocht.

Gary Pettinger sitzt in einem kleinen Nebenraum seiner Catering-Küche und blickt gespannt auf den Flugradar. In den nächsten 30 Minuten erwarten er und sein Team das Flugzeug aus Wien in Altenrhein. Pettinger möchte wissen, wo sich die Maschine im Luftraum befindet. „Kurz bevor sie über Rosenheim ist, sollten wir losfahren. Dann ist es noch eine Viertelstunde bis zur Landung", sagt der Chefkoch von der Altenrhein Airport Catering GmbH. Bedeutet: Der Lastwagen vor der Tür wird mit den kleinen grauen Rollcontainern beladen, die die Snacks für die letzten beiden Wienflüge des heutigen Tages enthalten. Dann geht es mit dem Fahrzeug – quasi um die Ecke – Richtung Flugfeld ...

FRISCH AUF DEN TISCH

Gary Pettinger und „seine Jungs" wissen schon am Montag, was sie bis zum Wochenende für die geplanten Flüge in welchem Umfang einkaufen müssen. Die Zutaten bezieht das Team mehrmals wöchentlich frisch aus St. Gallen. Denn viel Lager- oder gar Tiefkühlmöglichkeiten gibt es nicht. Im kleinen Kühlraum ist lediglich Platz für die Lagerung der bereits befüllten Trolleys für den nächsten Tag. Neben den üblichen Getränken wie Kaffee, Tee, Wasser und Saft enthalten sie pünktlich vor dem Flug zum Beispiel Sandwiches, Müsli oder Salate. Pro Flugbewegung (also je Hin- und Rückflug) braucht es einen der kleinen grauen Rollcontainer.

◀ Sind auch bei den ausgefallensten Catering-Wünschen ein eingespieltes Team (v.l.): Samuel Frei, Gary Pettinger und Marco Zillig.

Seit sieben Jahren ist Gary Pettinger Leiter und Chefkoch des Flughafen-Caterings. Sein Team, Samuel Frei, Marco Zillig und Steve Schmidt, hat der gebürtige Engländer selbst zusammengestellt. Sie alle haben eine Ausbildung zum Koch. „Das ist auch im Catering Voraussetzung, denn schließlich muss man hier jederzeit Mahlzeiten zubereiten können, wenn auch in kleinerem Rahmen“, so der routinierte Catering-Chef.

FÜR VIER FLÜGE VERSORGT

Neben den Flügen nach Wien kommen aktuell die Charterflüge zu den Sommerdestinationen dazu. Vor gut einer halben Stunde ist die Maschine nach Preveza abgeflogen. „Von dort geht es weiter nach Salzburg, dann zurück nach Preveza und zum Schluss erneut nach Altenrhein“, zählt der Chefkoch auf. „Wir haben das Flugzeug heute Morgen gleich für alle vier Flüge beladen.“ Die Trolleys enthalten rund 450 Salate oder Sandwiches. „Dazu kommt ein Extra-Trolley mit Getränken zum Nachfüllen.“ In den Containern befinden sich außerdem Besteck, Servietten, Medikamente – und natürlich einige Exemplare des Bordmagazins. „Also praktisch alles, was ins Flugzeug muss“, ergänzt Samuel Frei.

WASSER AUS FERNEN LÄNDERN

Kurzfristig angemeldete Caterings, zum Beispiel für Privatjets, machen schon mal Einkäufe von Zutaten am selben Tag notwendig. Hin und wieder kommt es hier zu ungewöhnlichen Wünschen. „Wir hatten schon Octopus-Arme oder Wasser aus Hawaii auf der Liste“, erzählt Pettinger lächelnd. „Was wir dann auf die Schnelle möglich machen können, machen wir auch möglich. Sonst schlagen wir Alternativen vor.“ Vor allem während des Weltwirtschaftsforums in Davos wird es sportlich. „Wir wissen meist nicht, was am nächsten Tag auf uns zukommt. Bis zu 30 Privatjets müssen dann pro Tag bedient werden, da kann es bis 21 Uhr in der Küche rundgehen.“

SICHERHEIT UND PASSAGIERE GEHEN VOR

Die Landung des Flugzeugs aus Wien steht kurz bevor. Gary Pettinger versiegelt die Trolleys, notiert die Siegelnummern auf dem Lieferschein und schiebt die Wagen zusammen mit seinen Kollegen über eine Rampe in den LKW. Sobald alles sicher verstaut ist, fährt Samuel Frei zum Flugfeld. Beim obligatorischen Security-Check kontrolliert das Sicherheitspersonal, ob alle Trolleys fest versiegelt sind, alles ordnungsgemäß auf dem Lieferschein vermerkt ist – und es auch sonst keine Auffälligkeiten gibt.

„Das kann schon mal bis zu zehn Minuten dauern“, so der Kollege vom Catering. Auch danach gibt es eine kurze Wartezeit. „Erst wenn alle Passagiere ausgestiegen sind, kann ich an die Maschine heranfahren und die vollen gegen die leeren Container austauschen.“

FLEXIBILITÄT GEFRAGT

Für heute hat das Team die Beladung der Flüge abgeschlossen. Jetzt werden die Trolleys für die erste Maschine am nächsten Tag mit Getränken, Besteck und Servietten bestückt – das Essen folgt nach der Zubereitung am frühen Morgen. Marco Zillig prüft die E-Mails, ob weitere Aufträge hereingekommen sind. Dann wird aufgeräumt. Gary Pettinger wartet noch auf einen Lieferanten und gibt eine letzte Bestellung für morgen auf, bevor der Arbeitstag auch für ihn endet. „Die Uhrzeit variiert von Tag zu Tag“, so Pettinger. „Gestern zum Beispiel habe ich den letzten Flug um 17.30 Uhr geladen. Morgen kann es ein Privatjet um 18 Uhr sein. Da muss man schon flexibel sein.“ Auch hier kann er sich auf „seine Jungs“ verlassen.

▼ Für jede Flugbewegung ein Trolley: Da kommen bei mehreren Strecken in Folge schon einmal mehrere hundert Salate oder Sandwiches zusammen.

▲ Ob Sandwich, Müsli oder Salat: Das „Menü“ wechselt je nach Tageszeit und Destination.

ZAHLEN DES MONATS

DIESES MAL ZUM THEMA VERPFLEGUNG AN BORD

Vollbeladung für 4 Flüge*

*2x Hin- und Rückflug

4
Foodtrolleys

2
Getränketrolleys

2
Waste Trolleys

1
Liquid Waste Trolley

60.000

Brotscheiben braucht es im Jahr
für die Verpflegung an Bord.

3 Liter

Kaffee werden für einen Hin- und Rückflug eingeplant.
Diese Zahl kann je nach Tageszeit variieren
(morgens mehr, abends weniger).

HOFKELLEREI DES FÜRSTEN VON
LIECHTENSTEIN
SEIT 1436

Fürstlich genießen!

Die Familie Liechtenstein blickt auf eine lange und stolze Weinbautradition zurück; seit 1436 ist die Hofkellerei des Fürsten von Liechtenstein im Besitz der Familie. Wir stehen für Leidenschaft, Innovation, höchste Qualität und exklusiven Trinkgenuss. An den beiden Standorten Wilfersdorf und Vaduz werden seit Jahrzehnten herausragende Weine erzeugt, die auch regelmäßig national und international ausgezeichnet werden.

Wir freuen uns, Sie schon bald in unserem neu eröffneten Heurigenlokal in der Hofkellerei Vaduz, im Spezialitätenrestaurant Torkel oder auch zu einer Kellerführung mit Weinprobe in Wilfersdorf begrüßen zu dürfen. Unsere Räumlichkeiten vermieten wir auch gerne für festliche Anlässe. Für unsere Wiener Kundschaft empfehlen wir den Weinshop beim Gartenpalais in der Fürstengasse. Einer der schönsten Plätze Wiens, um ein Glas fürstlichen Wein bei sommerlichen Temperaturen unter Lindenbäumen genießen zu können.

Falls Sie unseren Wein direkt nach Hause bekommen wollen, können Sie diesen gerne in unserem Webshop auf www.hofkellerei.com bestellen.

Wir bedanken uns für Ihr
entgegengebrachtes Vertrauen!

Prinzessin Marie von und zu Liechtenstein
Marketing/International Sales

Stiftung Fürst Liechtenstein Hofkellerei
Brünnerstraße 8
A-2193 Wilfersdorf

Wein-Shop Wien
Fürstengasse 1
1090 Wien

Fürstliche Domäne
Feldstrasse 4
FL-9490 Vaduz

www.hofkellerei.com

BORDFUNK

AM MIKROFON: DR. HENDRIK GROTH, SCHWÄBISCHE ZEITUNG

Heimweh oder Fernweh?
Fernweh, weil ich Zuhause auftanken kann.

Mit People's würde ich am liebsten mal fliegen nach …?
Calvi, weil Korsika ein Traum ist.

Mein Herz hab ich verloren in …?
Buenos Aires.

Das gibt es nur in Wien?
Einzigartige Atmosphäre dank Grenzöffnung gen Osten.

Hendrik Groth
… ist in Duisburg geboren und hat als Journalist in Südamerika und Afrika gearbeitet. Seit 2011 lebt er in Oberschwaben und genießt die Nähe zu Österreich, der Schweiz und Italien. Als Chefredakteur der Schwäbischen Zeitung veranstaltet er am 20. September 2018 in Friedrichshafen zum zweiten Mal das Bodensee Business Forum. Mehr zu diesem hochkarätigen Kongress auf Seite 31.

DENKSPORT

SUDOKU

Das Ziel ist es, ein 9x9-Gitter mit den Ziffern 1 bis 9 so zu füllen, dass jede Ziffer in jeder Spalte, in jeder Zeile und in jedem Block genau einmal vorkommt.

					6		8	
		2			3	4	9	
				4	8			
		3		8	1			4
				6			5	
7					9		3	
2		7	6					5
				2			4	3
3	8		1				7	6

„WIEN IST UND BLEIBT UNSER GRÖSSTES STANDBEIN“

Weiteres Potenzial sieht Finanzchef Thomas Mary vor allem bei den Chartern

TEXT: KATRIN KRAUSE **FOTO:** LISA DÜNSER

Die People's-Geschäftsleitung stellt sich vor.
In dieser Ausgabe: Thomas Mary

Er zählt zu den „Urgesteinen“ am Flughafen: Seit rund 25 Jahren ist Thomas Mary in Altenrhein im Finanzbereich tätig – und hat so ziemlich jede Entwicklung an dem Standort mitgemacht. Seit der Gründung von People's gehört er als Chief Financial Officer zur Geschäftsleitung.

◀ Seit 25 Jahren am Flughafen Altenrhein: Für CFO Thomas Mary ist und bleibt die Luftfahrt die spannendste Branche überhaupt.

Nach dem Studium der Betriebswirtschaft zunächst in verschiedenen Branchen im Finanzbereich unterwegs, zog es Thomas Mary Ende der 1980er erstmals an den Flughafen. „Als ich damals anfing, waren hier noch die FFA Flugzeugwerke angesiedelt, der Flugplatz war eigentlich nur ein Anhängsel der großen FFA.“ Gut sechs Jahre später wechselte er in die Lebensmittel- und dann in die Baubranche. Doch diese „Wanderzeit“ dauerte nur kurz, bevor Mary unter neuer Leitung an den Flugplatz zurückkehrte. Bis zur Gründung von People’s für die Finanzen und das Real Estate zuständig, kamen mit der neuen Gesellschaft und der Airline für ihn „neue und sehr vielfältige Aufgaben dazu, vor allem im kommerziellen Bereich“. Seitdem ist er auch der Pressesprecher der People’s Air Group.

WACHSTUM HÄLT AN

„Für mich ist die Luftfahrt die spannendste Branche überhaupt“, sagt Thomas Mary. „Gerade die Verbindung von Airport und Airline bei uns ist wohl einmalig.“ Man merkt, dass er sich mit dem Standort sehr verbunden fühlt. Er schätzt die Kleinheit, Überschaubarkeit und Kollegialität am Flughafen. Und den Erfolg. Denn bei People’s läuft‘s. Ob Linienflüge, Ketten- oder Einzelcharter – die Zeichen stehen weiter auf Wachstum für die gerade einmal zwei Maschinen starke People‘s Air Group. So konnte die Zahl der Fluggäste in den vergangenen sieben Jahren kontinuierlich gesteigert werden.

Auch für die ersten sechs Monate dieses Jahres zieht Mary eine positive Bilanz: „Wir haben unsere Budgets bisher erreicht. Bis Mitte Juli konnten wir einmal mehr eine leichte Steigerung bei den Wien-Flügen verzeichnen.“ Bei den Sommerchartern mit zusätzlichen Flügen nach Griechenland und auf die Balearen ist ebenfalls Wachstum angesagt.

BASIS UND ZUKUNFT FEST IM BLICK

Die Erfolgsstrategie dahinter? Handeln mit Bedacht, so könnte sie lauten. „Wenn wir etwas machen, tun wir es richtig; wir entwickeln es langsam und stetig.“ Mit Köln sei dies nicht ganz gelungen, aber: „Nachdem wir die Köln-Flüge eingestellt haben, war es eigentlich erstaunlich, wie schnell wir mit unserem zweiten Flugzeug, das auf einmal ‚über‘ war, im Chartermarkt Fuß fassen konnten“, meint er rückblickend. „Im Ketten- wie im Sondercharterbereich stießen wir von Anfang an auf eine große Nachfrage nach unserer Nora.“ Der Flieger sei mit seinen 76 Sitzen geradezu ideal dafür.

Gleichzeitig behält People’s das Kerngeschäft fest im Blick. „Bei all den Erfolgen in den vergangenen Jahren haben wir unsere Basis, sprich das Wien-Geschäft, nie vernachlässigt. Wien ist und bleibt unser größtes Standbein, das wir adäquat hegen und pflegen werden.“ Sind weitere Linienflüge geplant? „Die Frage ist eher, ob es einen Bedarf dafür gibt“, antwortet Mary. „Wir sehen aufgrund von Marktstudien kaum Nachfrage für Flugzeuge mit der Größe unserer Embraer 170. Das müssten dann schon 50.000 Passagiere pro Jahr sein, was im Moment nicht sichtbar ist.“ Aber vielleicht, so der Luftfahrt-Experte, fände sich für die Zukunft eine Destination mit bis zu 30.000 Passagieren im Jahr, die man mit kleineren Flugzeugen anfliegen könnte.

»WENN WIR ETWAS MACHEN, TUN WIR ES RICHTIG.«

Thomas Mary

WINTER IST PROGRAMM

Potenzial sieht Thomas Mary klar bei den Charterflügen. „Beim Kettencharter kommt sicherlich noch das eine oder andere dazu, eventuell auch ab anderen Flughäfen.“ Im Einzelcharter habe der Flughafen im Sommerflugplan nur noch einzelne Termine frei. „Im Winter gibt es da noch mehr Kapazität.“ Doch auch für diese Monate hat People’s schon Pläne, sei es mit dem Ausbau von Firmenshuttles oder einem Ski-Charter-Angebot von Dezember bis März. „Hier sind wir in Gesprächen.“

PRIVAT NACHGEFRAGT

Seine persönliche Lieblingsdestination von Altenrhein aus? „Ibiza, das Flair dieser Insel ist einmalig!“, lautet es prompt. Ob Baden, Feiern, Tanzen, Golfen oder Wandern: Für jeden sei was dabei. „Wir bieten ja zwei Flüge am Donnerstag und Sonntag an – Ibiza ist also ideal für einen Kurztrip.“

Nach Hause kommen und zusammen mit der Partnerin die Aussicht auf den See genießen ist etwas, was der Privatmensch Thomas Mary außerdem ungemein schätzt. „Überhaupt sind wir gerne draußen, sei es mit dem Hund, beim Wandern, Golfen oder Baden.“ Sein Lebensmotto? „Da gäbe es wohl viele treffende Worte“, so Mary. „Das beste vielleicht: Wenn du willst, geht es auch!“ Oder auch der Spruch seines ersten Golflehrers, ein Engländer mit Deutschkenntnissen: Positives Gedenken! „Es sollte wohl ‚Positives Denken‘ heißen“, meint der CFO schmunzelnd.

PEOPLE'S NEWS

LAST MINUTE NACH MALLORCA

Endlich! Unser Angebot nach Palma de Mallorca ist da! Neben Ibiza bietet People's für kurze Zeit auch Nur-Flug-Angebote nach Mallorca an. Buchen Sie jetzt Ihren Traumurlaub ab Altenrhein und fliegen Sie noch diesen Sommer auf die beliebten Balearen.

Jeden Freitag im August.

ALTENRHEIN - PALMA DE MALLORCA

Wochentag	Flug Nr.	Abflug	Ankunft
Freitag	PE502	16.40	18.25

PALMA DE MALLORCA - ALTENRHEIN

Wochentag	Flug Nr.	Abflug	Ankunft
Freitag	PE503	19.05	20.55

Aufenthalt 1 Woche | One Way-Flüge möglich | Umbuchungsgebühr: EUR 50.-/CHF 65.- pro Strecke pro Person, Umbuchung unter Vorbehalt | Namensänderung: EUR 50.-/CHF 65.- pro Name | Stornokosten: keine Rückerstattung | Kinder bis 12 Jahren: 50 % des Erwachsenentarifs | Babys bis 2 Jahre: kostenfrei | Flugplanänderungen bleiben vorbehalten. **Jetzt Flug buchen unter peoples.ch/mallorca**

LAST MINUTE NACH IBIZA

Jeden Donnerstag und Sonntag im August.

ALTENRHEIN-IBIZA

Wochentag	Flug Nr.	Abflug	Ankunft
Donnerstag	PE508	10.15	12.15
Sonntag	PE508	15.25	17.15

IBIZA-ALTENRHEIN

Wochentag	Flug Nr.	Abflug	Ankunft
Donnerstag	PE509	13.20	15.20
Sonntag	PE509	18.00	20.00

One Way-Flüge möglich | Umbuchungsgebühr: EUR 50.-/CHF 65.- pro Strecke pro Person, Umbuchung unter Vorbehalt | Namensänderung: EUR 50.-/CHF 65.- pro Name | Stornokosten: keine Rückerstattung | Kinder bis 12 Jahren: 50 % des Erwachsenentarifs | Babys bis 2 Jahre: kostenfrei | Flugplanänderungen bleiben vorbehalten. **Jetzt Flug buchen unter peoples.ch /ibiza**

Share your experience with #peoplesairline

SOMMERFLUGPLAN WIEN

25. MÄRZ–27. OKTOBER 2018

ALTENRHEIN–WIEN (VIE)

Wochentag	Flug Nr.	Abflug	Ankunft
MO–FR	PE100	06.30	07.30
MO–FR	PE102	09.50	10.50
MO/DO/FR	PE104	14.45	15.45
MO–FR	PE106	18.10	19.10
Samstag*	PE110/PE112	07.30/19.30	08.30/20.30
Sonntag	PE122	14.10	15.10
Sonntag	PE124	17.20	18.20

WIEN–ALTENRHEIN (ACH)

Wochentag	Flug Nr.	Abflug	Ankunft
MO–FR	PE101	08.10	09.10
MO/DO/FR	PE103	13.15	14.15
MO–FR	PE105	16.25	17.25
MO–FR	PE107	19.55	20.55
Sonntag**	PE121	09.00/12.30	10.00/13.30
Sonntag	PE123	15.50	16.50
Sonntag	PE125	19.00	20.00

* Der Samstagsflug nach Wien wird je nach Flugplan um 07.30 Uhr oder 19.30 Uhr angeboten.
** Der Sonntagsflug ab Wien wir je nach Flugplan um 09.00 Uhr oder 12.30 Uhr angeboten.

Flugplanänderungen bleiben vorbehalten.

CityAirportTrain.com

sanstephens

Die schnellste Verbindung zwischen dem Flughafen und dem Zentrum Wiens!
The fastest connection between airport and Vienna city center!

16 minutes
non-stop
City Center
single €12,-
return €21,-
FREE WIFI on our trains
Kids travel for FREE 0–14 years

City Check-In mit Gepäckaufgabe im Stadtzentrum

Mitten in der Stadt einchecken und das Gepäck aufgeben.

Die Passagiere von People's genießen beim City Airport Train ein europaweit einzigartiges Service: Beim City Check-In im CAT Terminal in Wien Mitte haben sie die Möglichkeit, bis 75 Minuten vor Abflug ihr Gepäck abzugeben und die Bordkarte zu lösen.

Der City Check-in kann täglich von 6.00 bis 20.00 Uhr genützt werden (kein Vorabend Check-in möglich). Hierfür bietet der CAT gratis 60-Minuten-Parktickets für die Garage von Wien Mitte The Mall an.

Bezahlte Anzeige

CITY AIRPORT TRAIN CAT

PEOPLE'S

1 AIRLINE 11 DESTINATIONEN

Mit People's kann der Sommer kommen! Die schönsten Strände Europas genießen, eindrucksvolle Landschaften erkunden und faszinierende Kultur erleben – mit uns ist der Urlaub Ihres Lebens nur wenige Flugstunden entfernt …

MENORCA

Die „kleine Schwesterinsel" von Mallorca begeistert fernab vom Massentourismus mit intakter, immergrüner Natur. Ob spanische Lebensfreude oder Badespaß pur, auf Menorca ist das Wasser nie weit.

IBIZA

Feiern kann man ordentlich an den Stränden Ibizas. Doch die ruhigen, naturbelassenen Buchten und die mediterrane Natur sind ganz nah. Ibiza hat viele Facetten. Zeit, die Insel (neu) zu entdecken!

MALLORCA

Mallorca? Das ist weit mehr als Sonne, Strand und Partyurlaub. Auf der Trauminsel, umgeben von türkisblauem Meer, findet man historische Baudenkmäler, versteckte Buchten und ungetrübten Naturgenuss.

CALVI

Die malerische Altstadt und kilometerlange Traumstrände machen die Hafenstadt im Nordwesten Korsikas zum Traumziel für Familien. Dabei hat sich Calvi sein einzigartiges Flair mühelos bewahrt.

OLBIA (SARDINIEN)

Wer nach Olbia reist, findet eine kleine, aber feine Hafenstadt mit viel Authentizität, Abwechslung und Kultur. Schlendern Sie die Hafenpromenade entlang oder entspannen Sie in einem der zahlreichen, charmanten Straßencafés!

WIEN
Weltstadt. Hauptstadt. Weltkulturerbe. Metropole. Kulturelles und politisches Zentrum. Stadt mit der weltweit höchsten Lebensqualität. Kaiserliche Reichshaupt- und Residenzstadt. Noch Fragen? Nein? Dann auf nach Wien!

PULA (KROATIEN)
Was macht den perfekten Urlaub aus? Die richtige Mischung aus Erholung, Kultur und Aktivität! Doch die größte und älteste Stadt Istriens bietet viel mehr. Wer Pula einmal entdeckt hat, vergisst es so schnell nicht mehr.

NEAPEL
Neapel liegt einzigartig am Fuße des Vesuvs. Das milde Klima und die zahllosen Sehenswürdigkeiten locken Touristen aus aller Welt. Obendrein weiß die „Hauptstadt der Pizza" kulinarisch zu begeistern.

LEFKAS & EPIRUS (PREVEZA)
Für Insider gehören die Strände von Lefkas zu den schönsten von Griechenland. Und Epiros ist bei Kennern beliebt für seine herrlichen Berge, grünen Landschaften und einmaligen Sehenswürdigkeiten.

KEFALONIA
Griechenland und seine Traumstrände! Funkelblaues, kristallklares Wasser und grandiose Steilküsten: Kefalonia hat alles, was die Ionischen Inseln so einzigartig macht – und ist bis heute ein echter Geheimtipp!

CAGLIARI (SARDINIEN)
Cagliari bietet die richtige Mischung aus Erholung und Aktivurlaub! Dafür sorgen die kilometerlangen Traumstrände einerseits und die kulturhistorischen Juwelen aus der Bronzezeit anderseits, die es zu erkunden gilt.

„Für uns war Kluftinger nie ein Depp“

Im zehnten Krimi der Allgäuer Autoren Michael Kobr und Volker Klüpfel geht es dem Kommissar an den Kragen

Text: **Katja Waizenegger** *Foto:* **Hans Scherhaufer**

Deutschlands erfolgreichstes Autorenduo kommt aus dem Allgäu: Volker Klüpfel und Michael Kobr haben vor 15 Jahren mit ihrem ersten Kluftinger-Krimi „Milchgeld“ einen bundesweiten Erfolg hingelegt, der sie selbst überrascht hat. Nun erscheint der zehnte Band um den bräsigen Leiter der Kemptener Kripo mit dem schlichten Titel „Kluftinger“. Dieser Jubiläumsband ist düsterer als seine Vorgänger, ein fast klassischer Krimi, der ohne Klamauk auskommt.

15 Jahre leben und arbeiten mit Kluftinger: Was verdanken Sie dem Kommissar? Klüpfel: Mein Leben, wie es jetzt ist. Alles hat sich geändert. Nur unsere Frauen kannten wir schon vorher – was vielleicht auch gut so ist. Man erfährt in diesem zehnten Band viel über Kluftinger, seine Lebensgeschichte, seine berufliche Laufbahn.

War es an der Zeit, diesem Kluftinger etwas Tiefe zu verleihen? Klüpfel: Es hat uns ja auch selber interessiert, warum er so ist, wie er ist. Wir hatten das ja nicht alles am Anfang festgelegt. Nie hätten wir daran gedacht, dass aus dem ersten Buch eine Serie entstehen könnte. Bislang hat man sich gefragt, wie ein Kluftinger Chef der Kemptener Kriminalpolizei werden konnte. Und nun erfährt man, dass er früher ehrgeizig war.

Wollen Sie weg von dem Bild des depperten Allgäuers, das Kluftinger anhaftet? Klüpfel: Wenn man einen Krimi mit Humor schreibt, begibt man sich auf einen schmalen Pfad. Manchmal haben wir die Grenze überschritten und der Humor ist in Klamauk gekippt. Das tut einem dann im Nachhinein leid. Aber eines muss man ganz klar sagen: Für uns war Kluftinger nie ein Depp. Nie. Und es war nie unsere Absicht, die Allgäuer als Deppen darzustellen. Aber es ist uns bewusst, dass es manchmal passiert ist. In den Fällen haben wir uns davontragen lassen, im Hinterkopf auch das Publikum, das bei Lesungen auf diese Gags anspringt. Inzwischen haben wir uns in der Beziehung aber besser unter Kontrolle.

Ist jetzt Schluss mit lustig? Kobr: Nein, ich würde den neuen Band eher als Experiment bezeichnen: Wie viel Ernsthaftigkeit verträgt der Kluftinger-Fan? Die liegt natürlich schon in der Geschichte begründet. Kluftingers Leben wird massiv bedroht, der Tod kommt ihm mehrfach ganz nah. Unsere Lektorin hat gesagt, dass dieser Kluftinger mehr in Moll als in Dur sei. Und so ist es auch.

Sie wehren sich vehement gegen den Begriff Regionalkrimi. Warum? Klüpfel: Als Regionalkrimis bezeichnet man gemeinhin die Krimis, die in einer bestimmten Region spielen und sich der Klischees dieser Region bedienen, die Sehenswürdigkeiten und die Heimatfeste abhandeln. Als Tötungsart käme in unserem Fall der Tod durch Mistgabel infrage. Es war aber eine bewusste Entscheidung, dass wir diese Klischees nicht bedienen. Wenn überhaupt, geht nur der erste Band in diese Richtung. Unsere Bücher kann man nicht als Reiseführer lesen, wir schildern nicht das Postkarten-Allgäu, in dem alle Dialekt sprechen und in Lederhosen herumlaufen. Wir versuchen seit Jahren, gegen dieses Label Regionalkrimi anzukämpfen. Es wird uns nie gelingen, das ist mir klar. Es könnte mir ja auch egal sein, wenn nicht eine Bewertung damit verbunden wäre. In Deutschland ist es einfach so: Es gibt die richtigen Krimis, und es gibt die Regionalkrimis. Und da ist viel Schrott dabei. Deswegen sträube ich mich dagegen.

Was sagen Sie zu dem Satz: Wunderbar, ihr müsst ja gar nicht mehr schaffen! Klüpfel: Natürlich ist es im Allgäu grad schon mal gar kein ernst zu nehmender Beruf, Bücher zu schreiben. Wir wissen, dass es harte Arbeit ist. Aber wir wissen auch, dass es ein sehr privilegiertes Arbeiten ist. Ich kann an einem Tag sagen: Heute ist das Wetter schön, heute mache ich nichts. Das können wenige. In Deutschland gilt ja oft nur das als Arbeit, was überhaupt keinen Spaß macht. In dieser Kategorisierung arbeiten wir tatsächlich nicht mehr.

»KRIMI MIT HUMOR IST EIN SCHMALER PFAD.«

Volker Klüpfel

Herr Klüpfel, Sie waren Kulturredakteur bei der „Augsburger Allgemeinen Zeitung". Bei Ihrem Besuch hier in der „Schwäbischen Zeitung" durften Sie wieder Redaktionsluft schnuppern. Hätten Sie mal wieder Lust, mit uns Blatt zu machen? Klüpfel: Nein. Für den normalen Büroalltag bin ich versaut. Wenn es bei mir mal nicht mehr läuft, müsste meine Frau ran. Ich bin so viele Jahre mein eigener Herr gewesen. Diese Freiheit könnte ich nicht mehr aufgeben.

Und Sie, Herr Kobr, würden Sie gerne mal wieder als Lehrer vor einer Schulklasse stehen? Kobr: Bei mir ist es wie bei ihm. Ich könnte mich nicht mehr in dieses System einfügen. Aber ich weiß immer noch, was die Faszination des Berufes ausmacht.

Ihre Kollegen sind sehr kritisch mit Ihrem Erfolg? Kobr: Ja. Ich hatte eine Deutsch-Kollegin, die hat nie etwas gesagt, aber es hat sichtlich in ihr gebrodelt. Und irgendwann, ganz unvermittelt, ist es aus ihr herausgebrochen: „Ich les' des fei net. Ich les' richtige Bücher, nicht solche Büchle, die du da schreibst." Aber was die Kollegen wirklich fuchsig gemacht hat, war dieses Nichtwissen, was da nebenher so geht. Will man das Gehalt eines Lehrers wissen, muss man nur das Beamtengesetzbuch aufschlagen. Aber als ich mit dem Schreiben angefangen habe, kamen schon so Fragen wie: „Na, sag doch, was bekommt man für so eine Lesung?" Es gab aber auch ganz süße, ältere Kolleginnen, die sich echt Sorgen gemacht haben: „Ihr könnt's fei immer zum Essen kommen, wenn mal was ist. Ich mach' ein bissl mehr, und dann kommt's ihr einfach."

Die Autorin ist Redakteurin bei der Schwäbischen Zeitung und verfolgt den Werdegang der beiden Autoren seit vielen Jahren.

▲ Volker Klüpfel und Michael Kobr (v. l.) zählen mit 4,5 Millionen verkauften Büchern zu den erfolgreichsten deutschen Autoren.

KOMMISSAR KLUFTINGER

… ist die Hauptfigur einer Kriminalromanreihe der Schriftsteller Michael Kobr und Volker Klüpfel. Kobr wurde 1973 in Kempten geboren und lebt heute in Memmingen. Klüpfel ist zwei Jahre älter. Er stammt ebenfalls aus Kempten und wohnt mittlerweile in Augsburg. Schauplatz aller zehn Bücher ist das Allgäu.

Band 1: Milchgeld (2003)
Band 2: Erntedank (2004)
Band 3: Seegrund (2006)
Band 4: Laienspiel (2008)
Band 5: Rauhnacht (2009)
Band 6: Schutzpatron (2011)
Band 7: Herzblut (2013)
Band 8: Grimmbart (2014)
Band 9: Himmelhorn (2016)
Band 10: Kluftinger (2018)

HI-TECH IN SACHEN KUNSTSTOFF: FAIGLE-PRODUKTIONSHALLE IN HARD/GRAFENWEG

Heute schon gerollt?

Text: **Klaus Feldkircher** *Fotos:* **Marcel A. Mayer**

Leise Eisenbahnen und sichere Rolltreppen – der Inbegriff von komfortabler Fortbewegung. Und die Ergebnisse langjährigen Know-hows, bei faigle entwickelt, heute in zahlreichen Bereichen des täglichen Lebens präsent. Weitere Beispiele gefällig?

Rollen, Gleitlager und vieles mehr finden sich in Waggons, Liften, Aufzügen, Rolltreppen, Logistiksystemen, im Textilmaschinenbau, aber auch in Lebensmittelmaschinen. Schon einmal in einer U-Bahn gestanden? Dann haben Sie sich vielleicht an einem Haltegriff von faigle festgehalten. Und so sind Produkte von faigle allgegenwärtig. Und das jeden Tag. Die Triebfeder des Unternehmens? Moving forward – seit über 70 Jahren: Zwei Millionen Tonnen Güter werden laufend auf faigle-Produkten bewegt. Und Ihre Postsendung? Vielleicht schwebt sie gerade über ein Band mit faigle-Rollen, denn 180 Millionen Pakete sind täglich auf diese Weise unterwegs.

Das Beste daran: All diese Entwicklungen entstehen praktisch vor unserer Haustüre in Hard in Vorarlberg. faigle ist also unbestritten ein „Hidden Champion“. 2017 feierte das Familienunternehmen sein 70-jähriges Bestehen. Doch was macht den Erfolg der Gruppe, die sich gekonnt zwischen Tradition und Innovation bewegt, aus?

INDIVIDUELLE KOMPLETTLÖSUNGEN

Bei faigle werden seit Jahrzehnten spezifische, technische Lösungen aus thermoplastischen Kunststoffen für Kunden entwickelt und hergestellt. Dabei deckt das Unternehmen die komplette Wertschöpfungskette ab: Von der Idee über die Entwicklung bis zur Konstruktion und Fertigung des Endprodukts zeichnet sich faigle für jeden Schritt (mit)verantwortlich. CEO Wolfgang Faigle: „Im Fahrtreppenbereich sind wir bereits die Nummer 1. In weiterer Folge sind wir in der Intralogistik offensiv und punkten hier mit unseren Entwicklungen mehr und mehr.“ So bekommt „Marktführerschaft“ eine neue Bedeutung: Neben den nackten Zahlen gibt das Unternehmen die Trends und Richtungen vor. ▸

▲ Kunststoffexperten unter sich: CEO Wolfgang und Nachfolger Friedrich Faigle (v.l.).

Doch wie hat es das Unternehmen dorthin geschafft? Ein ganz wichtiger Baustein dafür ist die Entwicklungs- und Innovationskompetenz mit dem Team aus Spezialisten, das in Hard, in Au/Schweiz und China zusammengefunden hat. Ein weiterer Pluspunkt sind die ständigen Verbesserungen der Produkte, zum Beispiel in der Rollenfertigung. „Durch Technologieentwicklung und neue Prozessansätze ist es uns bei der Rollenherstellung gelungen, die Fertigungskosten um 50 Prozent zu senken“, so Friedrich Faigle.

„SMARTE“ ROLLEN

Und: „Um unsere Position als Marktführer zu halten, sind ständige Weiter- und Neuentwicklungen nötig.“ Damit ist der Weg der Rolle auch für die Zukunft vorgezeichnet. Im Zeitalter des digitalen Wandels wird „smarten“ Rollen, die Daten über ihren Zustand liefern, eine zunehmende Bedeutung zukommen. Das erfordere in Zukunft vermehrt Kooperationen und Netzwerkarbeit, so Friedrich Faigle.

Doch es war nicht immer alles eitel Sonnenschein bei faigle. So wurde der Verlust des wichtigsten Kunden zu Beginn der 1980er-Jahre zu einer Existenzfrage. Ebenso blieb auch faigle nicht von den Wirren der Wirtschaftskrisen der 2000er verschont. „Entscheidend in solchen Zeiten ist das Festhalten an den eigenen Grundwerten und Haltungen“, erklärt Wolfgang Faigle. Und hebt dabei die Loyalität der Mitarbeitenden in seinem Betrieb hervor. „Ein weiterer wichtiger Aspekt ist die Selbstreflexion“, so Faigle. Sich selbst zu hinterfragen, wann und wo Fehler passiert sind, wie sie zu vermeiden oder zu korrigieren wären, das sei ein entscheidender Schritt beim Weg aus der Krise.

HEINZ FAIGLE – INNOVATION HAT EINEN NAMEN

Das Unternehmen wurde 1947 von Heinz Faigle in Hard gegründet. Schnell spezialisierte sich das Unternehmen auf die Verarbeitung von Kunststoffen aller Art. Mit den Ideen und der Innovationskraft wuchs das Produktportfolio ständig. Heute ist faigle weltweit an vier Standorten zu finden: Neben dem Stammhaus in Hard verfügt das Unternehmen über weitere Standorte in Hard, in der Schweiz und in China. So hat sich faigle ein exzellentes Distributionsnetzwerk aufgebaut. Zahlreiche eigene Patente und Lösungen beweisen faigles Kompetenzen in Sachen Kunststoff und Tribologie, der Wissenschaft von Reibung, Verschleiß und Schmierung.

„Wachstumstreiber unserer Unternehmensgruppe sind seit jeher unsere eigenen Entwicklungen“, so Wolfgang Faigle. Als Eckpfeiler dieser Philosophie sehen Wolfgang und Friedrich Faigle die Mitarbeitenden und die interne Ausbildung: „Wir bieten unseren Lehrlingen und Mitarbeitern beste Ausbildungs- und Karrierechancen. Einige der zentralen Führungspersönlichkeiten wie Karl Boss oder Harald Kuster haben sich konsequent im Unternehmen hochgearbeitet“, so Wolfgang Faigle.

»UM UNSERE POSITION ALS MARKTFÜHRER ZU HALTEN, SIND STÄNDIGE WEITER- UND NEUENTWICKLUNGEN NÖTIG.«

Friedrich Faigle

▼ Kunststoff-Halbzeug von Hard in die Welt: Firmenstandort Hard/Grafenweg.

FAIGLE GRUPPE

- 4 Werke an 3 Standorten (Österreich, Schweiz, China)
- gegründet:1947
- Mitarbeiter: 400
- Umsatz: 75 Mio. Euro
- 10 % des Umsatzes für Forschung und Entwicklung
- 75 % Exportquote
- 80 % der Fahrtreppen weltweit auf faigle-Rollen

▲ Jede Abweichung zählt: Wen Daoying bei der Qualitätskontrolle im Werk faigle China.

SO KANN WECHSEL STATTFINDEN

Auch bei faigle steht in den kommenden Jahren der Generationenwechsel an. Wolfgang Faigle hatte 1984 die Agenden von seinem Vater Heinz übernommen, bald ist sein Sohn Friedrich an der Reihe. „Die Übergabe von meinem Vater auf mich war sehr abrupt. Zwar war es immer mein Wunsch, den Betrieb zu übernehmen, doch anfangs waren die Schuhe meines Vaters sehr groß. Mit der Zeit lernte ich, sie auszufüllen und meinen eigenen Weg zu gehen“, erinnert er sich zurück. Deshalb ist die Übergabe an seinen Sohn Friedrich strategisch geplant: Die beiden sehen sie als dynamischen Prozess, in dem die Rahmenbedingungen definiert werden müssen. „Ab und zu muss natürlich nachjustiert werden. Wichtig ist es, offen und ehrlich miteinander umzugehen“, erklärt Friedrich Faigle. Mit einer zeitgerechten Übergabe soll die faigle-Gruppe auch in Zukunft seine starke Marktposition behalten und ausbauen. „faigle ist und bleibt das führende Unternehmen bei technischen Kunststoffen“, so die beiden unisono.

ZEICHEN AUF WACHSTUM

Was in Hard im Kleinen begonnen hat, hat sich mit den Jahren weltweit etabliert. Mit über 400 Mitarbeitern an allen Standorten hat faigle im vergangenen Geschäftsjahr einen Umsatz von 75 Millionen Euro erwirtschaftet. Bei einem Exportanteil von nahezu 75 Prozent in die Märkte Europa, Asien und USA zählen zu den Kunden von faigle klingende Namen wie KONE, Schindler, Thyssen, Mitsubishi etc.

Strategisch hat sich die Gruppe in den letzten Jahren neu aufgestellt, um den wachsenden Anforderungen und der zunehmenden Globalisierung noch besser gerecht zu werden. Eines steht fest: Aufbauend auf den Leistungen der Vergangenheit darf die Unternehmensgruppe in eine spannende Zukunft blicken. Und das ausgehend vom Standort Hard. ▸

3 FRAGEN AN

FRIEDRICH FAIGLE

faigle ist ein Unternehmen, das in der Welt im wahrsten Sinn des Wortes viel bewegt. Doch im Land ist nicht immer klar, in welchen Bereichen ihr eure Ausnahmestellung erreicht habt.

WO SEID IHR EIN „HIDDEN CHAMPION"?

Wir sind Weltmarktführer im Bereich der Stufen- und Ketten-Rollen im Fahrtreppen-Bereich. Im Bereich Handel mit Halbzeug aus thermoplastischen Kunststoffen sind wir in Österreich und der Schweiz ganz vorne mit dabei. Auch zerspante Fertigteile gehören zu unserem Leistungsprogramm. Grundlage ist unser großes, historisch gewachsenes Know-how in der Tribologie.

WIE HABT IHR ES GESCHAFFT, DIESE POSITION IN DEN LETZTEN 20 JAHREN ZU HALTEN UND AUSZUBAUEN?

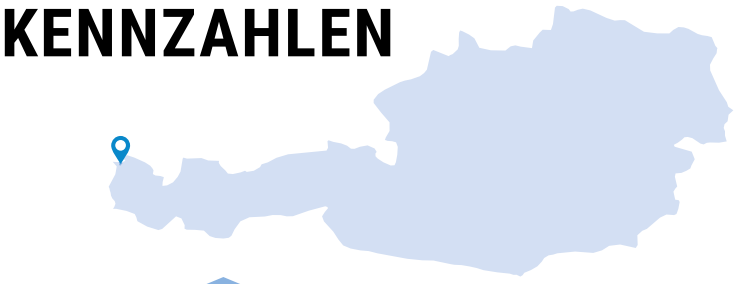
In dem Dreieck Anwendung – Technologie – Kunde passieren viele Innovationen. Seitens des Materials geht es vermehrt in Richtung Nachhaltigkeit und High-Performance. Das ermöglicht es uns, neue Produkte anzubieten. Aber auch die technologischen Entwicklungen außerhalb unseres Fertigungsfokus sind rasant. Smarte Technologien, von anderen entwickelt, werden in unsere Produkte integriert. Dabei wird vernetztes Denken zu einem unabdingbaren Faktor.

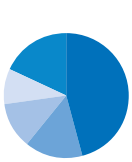
WOHIN SOLL DAS UNTERNEHMEN FAIGLE IN ZUKUNFT GEHEN?

Die Zukunft ist gestaltbar und bald Gegenwart. Wachstum, Festigung unserer Kernkompetenzen und Nutzung des digitalen Potenzials sind wichtige Eckpfeiler. Wir werden in zehn Jahren unseren Umsatz sicher anders generieren als heute, das ist unsere Herausforderung. Dabei den einzigartigen und innovativen faigle-Spirit beizubehalten, das wünsche ich mir.

FAIGLE KUNSTSTOFFE

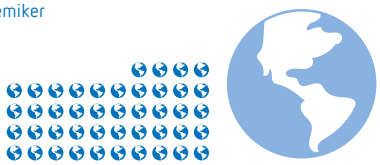
KENNZAHLEN



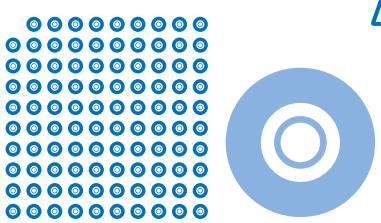


Ausbildung

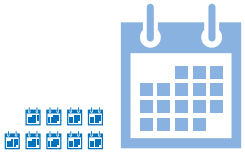
- 46 % Fachkräfte
- 18 % ohne Abschluss
- 15 % Matura
- 12 % Lehrlinge
- 9 % Akademiker



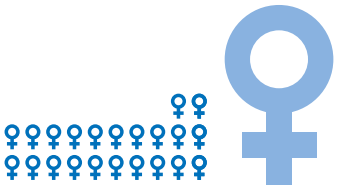
44 Länder
werden beliefert.



99 Millionen Rollen
wurden zwischen 1999 und heute in Österreich verkauft.



9 Jahre Betriebszugehörigkeit
(im Durchschnitt)



22 Prozent Frauenquote

Betrachtungszeitraum 2017

Ihr Lieblingswitz?

Das war eine der Fragen, die Silke Glüsenkamp bei ihrer Bewerbung bei faigle gestellt wurden. Silke Glüsenkamp ist am Standort Hard/Landstraße für Personalfragen zuständig. Wie sie das Unternehmen sieht und was sie ihren Bewerbern erzählt, haben wir im Gespräch erfahren.

Als du dich bei faigle beworben hast, was waren deine ersten Eindrücke? Mein erstes Bewerbungsgespräch fand bei Andreas (Anm.: Schmid, Organisation und Personal bei faigle) statt. Dazu muss man wissen, dass ich einen Blog betreibe, in dem ich die Frage stellte, warum bei der Bewerbung niemand nach dem Lieblingswitz des Bewerbers fragt. Prompt wollte Andreas meinen Lieblingswitz wissen. Ich war so perplex, dass mir keiner einfiel. Seitdem ist das der Running Gag zwischen uns.

Du bist bei faigle Personalleiterin am Standort Hard, Landstraße. Wie ist dein Werdegang? Ich bin Betriebswirtin mit den Schwerpunkten Personal und Marketing. Die Stellenausschreibung sah eine Anstellung im Ausmaß von 60 bis 100 Prozent vor, das hat sich jetzt bei 70 Prozent eingependelt. Neben meiner Tätigkeit bei faigle betreibe ich eine eigene Firma als Unternehmensberaterin mit Schwerpunkt HR und Personalmarketing. Ich unterstütze Unternehmen einerseits, das richtige Personal zu finden, und andererseits, einen passenden Auftritt zu haben.

▼ Heute Lehrling, morgen Kunststoffexperte: Yusuf Karatepe, Lehrling in Hard/Landstraße.

Foto © Christian Holzknecht

◀ Mit Humor und Elan fürs Personal: Silke Glüsenkamp.

Was hat dich im Unternehmen von Beginn an besonders beeindruckt? Das sind natürlich die Offenheit und die Freundlichkeit, mit der ich empfangen wurde. Außerdem ließ mich der Vertrauensvorschuss durch die Geschäftsleitung schnell in meiner Aufgabe wachsen. Und dann gibt es hier das Bewusstsein, dass Veränderung nötig ist. Dieses Wissen wird von der Geschäftsleitung getragen und auch vorgelebt. Zugleich weiß man bei faigle aber auch, dass man irgendwann loslassen muss. Die Mitarbeitenden wissen, wann es Zeit ist, die Aufgabe an den dafür zuständigen Experten zu übertragen.

Recruiting ist heute nicht nur bei faigle ein wichtiges Thema. Woher rekrutiert ihr eure Mitarbeiter? Es ist tatsächlich nicht mehr einfach, Lehrlinge und Spezialisten zu finden. Deshalb sind wir auch international auf der Suche. Doch das gestaltet sich mitunter schwieriger, als man glaubt. Nach Vorarlberg zu ziehen stellt für viele eine Hürde dar, auch in Österreich. Und das, obwohl es im Ländle an offenen Geistern und Möglichkeiten nicht mangelt. Vielleicht müsste sich Vorarlberg hier auch ein bisschen besser präsentieren, denn das „Chancenland Vorarlberg“ ist bis heute international noch nicht angekommen.

Was erzählst du einem Bewerber, der dir gegenüber sitzt, über faigle? Eingangs sage ich, dass es zuerst einmal ums Kennenlernen geht. Beide Seiten müssen einen Eindruck vom anderen bekommen. Nicht nur der Bewerber bewirbt sich, sondern auch wir als Arbeitgeber. Denn schließlich müssen wir ja auch zusammenpassen. Kompromisslösungen bringen keiner Seite etwas, denn das funktioniert nur für kurze Zeit. Zum Thema Unternehmenskultur stelle ich das Betriebsklima und die Arbeitsweise vor, ohne es durch die rosarote Brille zu schildern. faigle besticht durch einen sehr menschlichen Umgang mit einer Philosophie der offenen Türen. Wir sind ein Unternehmen der kurzen Wege und der schnellen Lösungen.

▲ Wassersport in luftiger Höhe: Stand up Paddling auf dem Kälbersee.

Auf zum persönlichen Bergsporterlebnis!

Text: **Katrin Krause** *Fotos:* **Stefan Kothner**

Langsam erwacht der Tag. Die Sonne kommt nach und nach über den Bergen hervor und taucht die Welt um uns herum in ein warmes, orangefarbenes Licht. Eine fast unwirkliche Stille umgibt uns an unserem „Zeltplatz“ am Hochjoch. Wir genießen die friedliche Stimmung für einige Minuten, dann machen wir uns auf zum letzten Programmpunkt des „Alpinen Campen“: Denn im Kapellrestaurant wartet schon das kaiserliche Frühstück.

Für uns Teilnehmer war es ein rundum gelungenes Erlebnis am Berg. Angefangen von der kleinen Kraxel-Tour durch den für jeden geeigneten Übungsklettersteig am Kälbersee zu unserem Nachtlager und dem Grillabend am Lagerfeuer – bis hin zur Zeltübernachtung in luftiger Höhe und dem Erwachen in noch „unberührter“ Natur. Ein Erlebnis für Groß und Klein. Ganz gleich, ob man nun das persönliche Abenteuer, auch mit Kindern, oder die reine Idylle im Gebirge sucht.

Eine Woche voller Abenteuer und unvergesslicher Stunden am Berg: So verspricht es das neue Bergsportzentrum in der Silvretta Montafon – und das bis in den Oktober hinein. Zu den Erlebnissen gehören hier das Alpine Campen genauso wie zum Beispiel Stand up Paddling (SUP) auf über 2.000 Metern, Bouldern, Biken oder Trailrunning. Alle Angebote des Bergsportzentrums werden von professionellen Outdoor-Guides betreut.

Das Programm der Silvretta Montafon von montags bis samstags:

ABENTEUER STÄGAWAND

MONTAGS, 09.00–CA. 12.30 UHR

Auf einer herrlichen Tour wandern die Teilnehmer um die Alpe Innerkapell, entlang der eindrucksvollen Stägawand, bis zum Seetalhüsli. Grillen am Lagerfeuer und SUP auf dem Kälbersee inklusive.

EINFÜHRUNG INS KLETTERSTEIGGEHEN

MONTAGS, 13.30–CA. 15.30 UHR

Ein Bergführer der Silvretta Montafon vermittelt die Grundtechniken des Kletterns. Danach heißt es, selbst zum Via-Ferrata-Gänger zu werden.

BIKETOUR ZUM SEETALHÜSLI

DIENSTAGS, 09.00–CA. 12.30 UHR

Auf zwei Routen mit unterschiedlichen Schwierigkeitsgraden radeln Interessierte mit dem Bike oder E-Bike vom Hochjoch Richtung Seetalhüsli.

SUP UND FLOSSBAU IM SEETAL

DIENSTAGS, 13.30–CA. 15.30 UHR

Wassersport am Berg: Am Kälber- und Schwarzensee im Seetal stehen SUP und Floßbau auf über 2.000 Metern Höhe auf dem Programm.

ALPINES CAMPEN

DIENSTAGS, AB 16.00 UHR

Vom Seetalhüsli geht's durch den Klettersteig Kälbersee. Anschließend wartet ein Grillabend am Lagerfeuer, eine Nacht im Zelt und ein kaiserliches Frühstück im Kapellrestaurant auf die Abenteurer.

TECHNIKPROGRAMM FÜR BIKE-BEGINNER

MITTWOCHS, 10.00–CA. 12.00 UHR

Im Bike-Übungsgelände heißt es bei dieser Aktion, die Technik zu verbessern und spielerisch Koordination, Gleichgewicht und Balance zu trainieren.

BEWEGUNGSSPASS IM SEETAL

MITTWOCHS, 13.30–CA. 15.30 UHR

Rund um die Bergseen sind Trittsicherheit und Gleichgewicht gefragt – sei es beim Balancieren auf der Slackline, beim Bouldern, beim SUP oder in einem besonderen Trittparcours.

SINGLETRAIL-BIKETOUR FÜR EINSTEIGER

DONNERSTAGS, 09.00–CA. 12.30 UHR

Hier kommt es auf das Erlernen der richtigen Technik an, um selbst schmale Pfade mit dem Bike sicher und mit jeder Menge Spaß bergab zu fahren.

SINGLETRAIL-BIKETOUR FÜR FORTGESCHRITTENE

DONNERSTAGS, 13.00–CA. 16.30 UHR

Bei dieser Tour geht es darum, seine Fähigkeiten auf dem Rad zu verbessern und neue Facetten des Montafons zu entdecken.

KLETTERSTEIG HOCHJOCH

FREITAGS, 09.00–CA. 15.30 UHR

Zunächst versuchen sich die Teilnehmer am Übungsklettersteig Kälbersee und am Klettersteig Hochjoch. Anschließend geht's über den Gipfel weiter bis zum Hochalpila Grat. Ein Lagerfeuer am Kälbersee rundet die Klettertour ab.

EINFÜHRUNG IN DAS TRAILRUNNING

SAMSTAGS, 10.00–CA. 12.00 UHR

Teilnehmer können das Trailrunning für sich ausprobieren und dabei erfahren, wie sie möglichst effizient laufen und die Kraft beim Lauf am besten einteilen können.

FUNSPORT AUF ROLLEN

MONTAGS–FREITAGS
ZWISCHEN 10.00 UND 15.00 UHR

Mit dem Mountaincart, Monsterroller oder einem U-Sled saust man im wahrsten Sinne des Wortes vom Kapell Richtung Kropfen hinter einem Guide her.

ACTIONREICHE FAMILIENZEIT

MONTAGS–FREITAGS
ZWISCHEN 10.00 UND 15.00 UHR

„Go with the flow!" am Abenteuerberg Hochjoch: ob im Bike-Übungsgelände, an den Funsportgeräten oder auf der Tubing-Bahn. Guides inklusive.

Mehr Informationen und Tickets unter
www.silvretta-montafon.at

Semper Constantia – Die unternehmerische Privatbank

Die Semper Constantia Privatbank ist der ideale Partner für in- und ausländische Private, Family Offices, Unternehmen sowie institutionelle Investoren, die höchste Ansprüche an Leistung und Service stellen.

Mit einem betreuten Vermögen von über 16,5 Milliarden Euro zählt die Semper Constantia zu den führenden Privatbanken Österreichs. Sie steht im Eigentum erfolgreicher Unternehmer und erfahrener Bankiers. Der Erfolg der vergangenen Jahre blieb im Markt nicht unbemerkt. Mitte 2018 wird die Liechtensteinische Landesbank AG (LLB) die Semper Constantia zur Gänze übernehmen. Durch die Verschmelzung mit der LLB Österreich im Herbst 2018 entsteht die größte Vermögensverwaltungsbank in Österreich mit höchster Bonität.

Die Bank hat mehrere solide Standbeine. Neben dem klassischen Private Banking und der Vermögensverwaltung für institutionelle Kunden liegen ihre Stärken im Depotbank- und Investmentfondsgeschäft (über 220 Spezial- und Publikumsfonds) sowie traditionell im Bereich der Immobilieninvestments. Es ist der Anspruch der Bank und auch ihrer zukünftigen Eigentümerin, in all diesen Geschäftsbereichen qualitative Maßstäbe zu setzen sowie organisch oder auch durch Akquisition zu wachsen.

Höchste Qualität

Das kontinuierliche Streben nach höchster Beratungs- und Servicequalität ist in der Semper Constantia gelebte Realität. Erfahrene Kundenbetreuer und ausgewiesene Experten in Vermögensverwaltung, Depotbank und Kapitalanlagegesellschaften sind mit großem persönlichen Einsatz bestrebt, maßgeschneiderte Lösungen für die individuellen Bedürfnisse der Kunden zu erarbeiten.

Stark in Westösterreich

Der regionale Schwerpunkt der Semper Constantia liegt in und um Österreich. Die Kunden des Bankhauses schätzen vor allem Seriosität und exzellentes Know-how. Wechselseitiges Vertrauen bildet die Grundlage für eine erfolgreiche Partnerschaft. Die Bank ist stets bemüht, ihre Kunden sowie deren Bedürfnisse eingehend kennenzulernen und zu verstehen. Gerade für Vorarlberg sowie die angrenzenden Länder Schweiz und Deutschland ist dafür Mag. Johannes Wolf, der den Geschäftsbereich Private & Institutional Banking verantwortet, prädestiniert. Als gebürtiger Vorarlberger kennt der erfahrene Private Banker, der bereits seit rund 15 Jahren für die Semper Constantia tätig ist, nicht nur alle inhaltlichen Belange, sondern versteht auch die Mentalität und Anliegen seiner Landsleute besonders gut.

▼ Oben: Mag. Harald Friedrich verantwortet als Vorstand Markt alle Kundenbelange der in Wien beheimateten Semper Constantia Privatbank AG. Unten: Mag. Johannes Wolf ist Leiter Private & Instiutional Banking. Für seine Aufenthalte in der Heimat setzt der gebürtige Vorarlberger gerne auf People's.

Semper Constantia Privatbank Aktiengesellschaft
Heßgasse 1, A-1010 Wien, +43 1 53616-0, contact@semperconstantia.at, www.semperconstantia.at

Wintersport erleben – gemeinsam genießen

Gemeinsame Erfolge motivieren Ihr Team. Was Sie zusammen erreichen, verbindet Sie. Darum sind Unternehmen in der Silvretta Montafon genau richtig. Denn die actiongeladenen Wintersportevents sorgen bei Mitarbeitern wie Kunden für unvergessliche Stunden vor einmaliger Bergkulisse.

Bergerlebnisse schweißen zusammen
Wie wäre es zum Beispiel mit einem Firmenskirennen auf einer exklusiven Strecke, samt Zeitmessung und Siegerehrung? Oder Sie lassen sich alle gemeinsam auf das Abenteuer Iglu Nacht ein und schlafen wie die Eskimos. Bei der anschließenden Sonnenaufgangsfahrt ziehen Sie dann die allerersten Spuren in den Schnee: garantiert unvergesslich!

Höchster Genuss zum Fest der Feste
Wer frühzeitig eine Weihnachtsfeier im winterlichen Montafon plant, kann für sich und seine Gäste Höhepunkte setzen: In der VINNOVA zum Beispiel, Vorarlbergs höchstgelegener Weinstube, entführt Sie ein erfahrener Sommelier auf eine kulinarische Entdeckungsreise bei spektakulärer Aussicht auf die Bergwelt. Insgesamt 80 Sitzplätze können exklusiv gemietet werden.

Alles aus einer Hand
Die Silvretta Montafon bietet perfekten Rundum-Service aus einer Hand. Weniger Schnittstellen bedeuten effektive Zeitersparnis, niedrigere Kosten und einen hohen Erfolgsfaktor. Gerne erstellen Ihnen die Event-Experten der Silvretta Montafon ein individuelles Angebot für Ihr perfekte Veranstaltung. Wenden Sie sich einfach per E-Mail an:
events@silvretta-montafon.at

Silvretta Montafon GmbH
A-6791 St. Gallenkirch, Hnr. 198a
+43 5557 6300,
www.silvretta-montafon.at

„ICH BIN NIE FERTIG!“

CARLOS MARTINEZ

Text: **Jessica Behrens**
Portraitfotos: **Alex Bayer, Vision Studios**

Schubladen passen nicht zu Carlos Martinez. Der Schweizer Architekt legt sich aus Prinzip auf keine Fachrichtung fest. Er geht in seiner Arbeit immer wieder andere Wege, erforscht neue Materialien und fordert sich und seine Kreativität stets aufs Neue heraus. Mit dem Ergebnis, dass am Ende ein Gebäude oder Quartier entsteht, dass seine ganz eigene Geschichte zu erzählen hat. Zu Carlos Martinez Projekten zählen die Stadtlounge St. Gallen genauso wie die Secli Weinwelt, das Hotel Säntispark und das NAVE Schlafhaus für die Künstlergruppe CALC. Letzteres wurde anlässlich der Eröffnung des Kunsthauses Bregenz für die Künstlergruppe CALC fertiggestellt. Es befindet sich seit Ausstellungsende 1997 in Spanien.

„Der schönste Beruf der Welt“

Carlos Martinez wusste schon als Zwölfjähriger, dass er Architekt werden wollte. Nach seiner Ausbildung zum Hochbauzeichner studierte er sein Wunschfach am Abendtechnikum St. Gallen. 1993 gründete er das Büro Koeppel Martinez in seinem Geburtsort Widnau. 2003 wurde es zu Carlos Martinez Architekten umbenannt und zog 2009 nach Berneck. Seit 2011 gibt es in Rorschach einen zweiten Standort.

Bis heute setzte das Büro über 100 Projekte um. Seine Schwerpunkte sind Wohnungsbau, Hotelbau, Stadtreparaturen sowie Ausstellungs- und Corporate Architektur. Carlos Martinez ist Mitglied im Schweizerischen Werkbund und Experte für Architektur der Eidgenössischen Kunstkommission. Darüber hinaus war er als Gastprofessor am Lehrstuhl für Stadtentwicklung der Technischen Universität München.

Ein Architekt, Koch und Künstler

Carlos Martinez über seine Idee von Sparta, das Vermeiden von Spezialisierungen und den Spaß an der Arbeit.

LIEBLINGE

EIN BUCH, DAS JEDER LESEN SOLLTE?

„Säulen der Erde“ von Ken Follett. Er habe es verschlungen, sagt Carlos Martinez. Und jede Kathedralen-Beschreibung bis ins letzte Detail gelesen.

EIN FILM, DER MICH BEREICHERT HAT?

„Blade Runner“. Das Original mit Harrison Ford.

LIEBLINGSMUSIK?

Hard Rock. Wobei es sich zu Punk und Techno auch sehr gut entwerfen lässt.

WELCHE PERSÖNLICHKEIT BEEINDRUCKT SIE AM MEISTEN?

Stark geprägt hat mich mein Lehrmeister Martin Graber. Aber ich habe mir von vielen etwas abgeschaut.

LEBENSMOTTO?

Wir sind hier, um Spaß zu haben.

Seit 25 Jahren sind Sie jetzt als Architekt in der Schweiz und auch international tätig. Erinnern Sie sich noch an Ihr erstes Projekt? Ja, sehr gut sogar. Es begann alles mit einer Pizza bei einer Geburtstagsfeier von Freunden. Wir haben darüber geredet, dass nicht genug Geld da war, ein Haus zu bauen. Unsere Freunde hatten kein Grundstück geerbt, alles erschien ihnen so wahnsinnig teuer… Da haben wir das Pferd ganz einfach von hinten aufgezäumt und überlegt: Welche Summe steht ihnen zur Verfügung? Und was können wir damit bauen?

Was ist dabei herausgekommen? Unsere erste Wohnsiedlung mit dem Namen Sparta. Das Motto war „Viel Raum für wenig Geld“ und um das zu erreichen, haben wir bei den Bauherren und Bewohnern immer wieder nachgefragt: Was braucht ihr wirklich? Im genannten Fall konnten wir so auf Garagen verzichten und gemeinsame Waschküchen anlegen. Dafür sollte es so viel Platz wie möglich für Kinder und Bücher geben.

Wie haben Sie Wünsche und Kosten miteinander vereinbart? Mit vielen Ideen, die wir wie in einem großen Puzzle zusammengelegt haben. Es sind beispielsweise alle Geschosse angeglichen worden, sodass wir 33 gleiche Betontreppen bestellen konnten. Das hat den Preis natürlich positiv beeinflusst. Wir haben auch viel mit den Handwerkern geredet: Was könnt ihr bündeln, wie viele Leute müssen wirklich vor Ort sein, was braucht ihr? Am Ende war das Projekt für uns bestmöglich organsiert, die Häuser vergleichsweise günstig und wir konnten einen Riesen-Erfolg feiern.

Kann man an Sparta Ihre Handschrift ablesen? Man hat immer versucht, mich in eine bestimmte Schublade zu stecken. [schmunzelt] Wir haben angefangen mit den bezahlbaren Siedlungen – da haben alle gesagt, aha, jetzt macht er das. Dann haben wir uns sehr für Massivbau interessiert, dann für

Foto: Hannes Thalmann

◀ Die Stadtlounge St. Gallen ist zum öffentlichen Wohnzimmer der Raiffeisen Bank geworden. Dabei ist der rote Teppich der „omnipräsente Träger des Kunstgedankens". Er schafft einen begrenzten Raum, ohne auszugrenzen.

Holz und Industriebauten. Und immer hat es geheißen: Ah, jetzt also die und die Fachrichtung. Aber wir haben uns nie spezialisiert. Wobei das deutlich profitabler gewesen wäre. Doch heute hat sich der vermeintliche Nachteil zum Vorteil gewandelt. Wir sind als Architekturbüro extrem flexibel und fühlen uns in sehr vielen Bereichen zuhause.

Gibt es denn bei allen Projekten so etwas wie einen gemeinsamen Nenner? Mich interessiert alles, was ein Konzept braucht. Es geht mir nicht nur um ein Haus, das gut aussieht und bewohnbar ist. Sondern ich suche nach dem tieferen Sinn, warum das Haus so ist, wie es ist. Dabei mögen es die Schweizer nicht so gerne, wenn das Konzept zu offensichtlich ist. Es darf aber auch nicht zu ernst sein, sondern eher mit einem Augenzwinkern.

Machen wir es doch an einem Beispiel konkret: Mit welchem Konzept haben Sie die Stadtlounge St. Gallen umgesetzt? Die Flächen des Raiffeisen-Viertels in St. Gallen waren sehr stark zerklüftet. In Zusammenarbeit mit der Künstlerin Pipilotti Rist sind wir bei der Analyse schnell zu dem Schluss gekommen, dass die Fläche mit städtebaulichen Mitteln nicht zu reparieren ist. Also haben wir uns die Geschichte des Viertels angeschaut und die Idee entwickelt, einen Innenraum zum Außenraum zu machen.

»ICH VERGLEICHE UNSERE BAUTEN GERNE MIT CHARAKTEREN, UM MIR EIN BILD VON IHNEN ZU MACHEN.«

Carlos Martinez

Warum? Die Raiffeisen Bank als Auftraggeber war in der Schweiz lange die „Wohnzimmer-Bank". Denn als das genossenschaftliche Konzept bei uns um 1900 startete, waren die Kassierer oft Pfarrer oder Bauern. Und die empfingen ihre Kunden im Wohnzimmer. Diesen Gedanken haben wir übernommen und Sessel und Lounge-Möbel in die Fläche gestellt. Die Gebäudefassaden rundherum dienen als Tapete und der rote Teppich, der alles überdeckt, strahlt Gemütlichkeit aus. Gleichzeitig hält er die Fläche zusammen.

Das heißt, Ihre Entwürfe erzählen alle ihre ganz eigene Geschichte?
Ja, das stimmt. Ein anderes Beispiel ist die Secli Weinwelt. Da für mich das Sinnbild für guten Wein eine Holzkiste ist, in der die Flaschen verpackt sind, haben wir die ▸

Foto:Hannes Thalmann

▲ Was heißt Genuss? Diese Frage stellte sich Carlos Martinez, bevor er ein Konzept für die Secli Weinwelt entwickelte, das Büros, Verkaufs- und Lagerräume wie Weinkisten stapelt.

SPEZIALIST FÜR VIELES

Ob Wohn- und Geschäftshäuser, Industriebauten, öffentliche Räume oder Hotels – es gibt kaum Bereiche, in denen Carlos Martinez nicht schon Projekte umgesetzt hat. Einige aktuelle Beispiele:

1 Lichtdecke „Die Freiheit in und über uns"
Drei bunte Lichtdecken sollen in der Wiener Sky-Bar „Das Loft" für eine charismatische Atmosphäre sorgen. In enger Zusammenarbeit mit der Künstlerin Pipilotti Rist war Carlos Martinez Architekten hauptsächlich für die technische Planung sowie die ausführende Projektleitung verantwortlich.

2 Hotel Revier
Das Hotel für Outdoor-Sportler in der Lenzerheide konzentriert sich auf das Wesentliche: ein freies Lebensgefühl kombiniert mit einem unkonventionellen Architekturkonzept. Das lange, schmale Gebäude steht an einer steilen Geländekante. Es bietet 96 Zimmer und egal ob Berghütte, Camper oder Schiffskajüte – es hat von jedem etwas.

3 Bühler Cubic
Mit dem „Cubic" baut Carlos Martinez Architekten in Zusammenarbeit mit UZE Architektur in Uzwil in der Schweiz das Herzstück des Bühler Innovations-Campus. Die Fertigstellung ist für 2018 geplant. Das Gebäude soll ein Ort des kollaborativen Forschens werden und mit den Konventionen des klassischen Bürobaus brechen.

Büros, Verkaufsräume und Lager genauso konzipiert. Als einzelne Wein-Kisten, die kombiniert miteinander ein ganzes Gebäude ergeben. Ich vergleiche unsere Bauten dabei gerne mit Charakteren, um mir ein Bild von ihnen zu machen. Das hilft auch bei der Quartiersentwicklung: Eine Bank muss einen anderen Charakter haben als ein Hotel. Und jedes Wohnhaus sollte den Charakter seiner Bewohner widerspiegeln.

Sie sprachen von Ihrer Zusammenarbeit mit der Künstlerin Pipilotti Rist. Wieviel Künstler steckt denn in einem Architekten? Soviel wie in einem Koch. Dieser Vergleich gefällt mir sehr gut. Die Basis sind gute Zutaten: Bei uns sind das Farben, Licht und Materialien, die in der richtigen Reihenfolge verwendet werden müssen. Dann brauchen der Koch und der Architekt ein konzeptuelles Vorgehen. Das Haus muss stimmen, es müssen die richtigen Räume nebeneinanderliegen. Beide Professionen sind auch technisch geprägt, man muss sein Handwerk beherrschen. Und zum Schluss kommt das Abschmecken, die Prise, die dem ganzen Werk etwas Besonderes gibt. Das ist die Kunst.

Woher nehmen Sie Ihre Inspiration? Die kommt beim Arbeiten. Es ist nicht der Gedankenblitz auf dem Sofa. Ich arbeite eher systematisch: Als Architekt muss ich die Bedingungen des Ortes lesen können. Was habe ich, wie ist das Licht, die Topographie? Welche Bedürfnisse haben die Bewohner? All diese Überlegungen führen meist zu einer übergeordneten Idee. Es ergibt sich einfach.

Sind Sie im Nachhinein kritisch mit Ihren Bauten? Ja! [lacht] Früher habe ich oft in der Nacht entworfen und dann irgendwann gedacht: Was für eine blöde Idee. Aber am nächsten Morgen fand ich sie gar nicht mehr so schlecht. Mit fertigen Bauten ist das ähnlich. Wenn ich sie mir nach der Fertigstellung anschaue, denke ich: Ja, hier hätte ich noch etwas machen können und dieses Detail passt auch nicht ganz … schlimm, oder? Aber ein Jahr später denke ich „Boah, ist doch eigentlich richtig gut". Also, es geht hin und her bei mir, was für die Lebensqualität ja eher schlecht ist.

Trotzdem sind Sie gerne Architekt? Es ist für mich der beste Beruf der Welt. Denn ich empfinde es gar nicht als Arbeit. Ich freue mich auf jeden Montag und habe Spaß bei dem, was ich tue. Trotzdem würde ich nicht sagen, dass ich zufrieden bin. Ich bin glücklich, sehr oft sogar, aber zufrieden… das klingt so fertig, jetzt muss man nichts mehr ändern. Das gibt es bei mir nicht. Ich bin nie fertig.

1

Foto: Eva Kees

2

Foto: Marc Lins

3

Visualisierung: Carlos Martinez Architekten

◀ Der ehemalige österreichische Kanzler Christian Kern wird auf dem Forum sprechen.

Vernetzen statt verzweifeln

Beim Bodensee Business Forum werden Zukunftsvisionen für Europa besprochen

Zum zweiten Mal veranstaltet Schwäbisch Media das Bodensee Business Forum in Friedrichshafen. Bei dem eintägigen Kongress werden wirtschaftliche, politische und kulturelle Herausforderungen grenzüberschreitend erörtert. In unterschiedlichen Diskussionspanels, Keynotes und Workshops werden unter anderem die Themen Cyber Security, Smarte Mobilität, Digitalisierung in Wirtschaft, Politik und Medizin oder europäische Außen- und Finanzpolitik analysiert.

Als Referenten haben sich der ehemalige österreichische Bundeskanzler Christian Kern, der deutsche Bundesentwicklungsminister Gerd Müller, EU-Kommissar Günther Oettinger und Ronald Pofalla, Vorstand der Deutschen Bahn AG, angekündigt. Auch der exilierte türkische Journalist Can Dündar, der CEO der Telecom Liechtenstein, Mathias Maierhofer, sowie die Integrationsbeauftragte der Deutschen Bundesregierung, Annette Widmann-Mauz, werden am Bodensee sprechen. Die Entscheidungsträger der gesamten Bodenseeregion werden auf der Veranstaltung erwartet, die ebenso große Resonanz an den umliegenden Universitäten und Hochschulen erfährt.

BBF
Bodensee Business Forum 2018

Das Bodensee Business Forum
20. September 2018
Graf-Zeppelin-Haus in Friedrichshafen
Tickets, Informationen und alle Speaker
unter www.schwäbische.de/bbf

CONTEXT

Von innen heraus statt von oben herab

Dieser Tage las ich auf Facebook (ja, sogar da findet man manchmal was Interessantes) von einer Studie, die „die wichtigsten Glücksfaktoren im Job“ erhob. Die da wären:

- fair und respektvoll behandelt werden
- Wertschätzung erfahren
- Verantwortung übernehmen dürfen und bei der Arbeit man selbst sein können
- seine Arbeit als sinnstiftend empfinden und stolz auf seinen Arbeitgeber sein
- gut zu seinem Job passen
- ein positives Arbeitsklima

So weit, so gut – und hoffentlich so logisch, dass sich jeder Chef das ganz leicht merken kann.

Bleibt die Frage, was das an dieser Stelle soll. Ganz einfach: Unsere Agentur versteht unsere Kernkompetenz Content als ein kreatives Produkt, das keinen Selbstzweck erfüllen darf. Auch wenn die halbe Welt vor Ihrem Text auf die Knie geht: Wirklich guter Content ist immer eingebettet in die Strategie des Unternehmens, das ihn verfasst.

Erfolgreiche Firmen orientieren sich an Zielen und Zielgruppen, dem Markt, der Branche und nicht zuletzt am eigenen Können und den eigenen Mitarbeitern. Damit das als starke Marke funktioniert, muss die von innen heraus entwickelt werden. Von einem Berater irgendwas überstülpen lassen, was gut klingt, in der Praxis aber nicht hält, ist zu wenig.

Deshalb ist es von herausragender Bedeutung, dass Sie motivierte, überzeugte Mitarbeiter haben. Mitarbeiter, die Ihre Marke mitentwickeln und mittragen. Die Ihre Werte aus Überzeugung leben und so zu authentischen Botschaftern werden.

Womit der Bogen zur Münchner Studie gespannt wäre. Und klar ist, dass guter Content von ganz vielen Faktoren abhängig ist – auch von solchen, die man auf den ersten Blick nicht unbedingt vermuten würde …

Michael Dünser ist Geschäftsführer der Ravensburger Content Marketing-Agentur CONTUR, die zusammen mit Silberball Bregenz seit 52 Ausgaben für das People's-Bordmagazin verantwortlich ist. Er schreibt im Bordmagazin ab sofort regelmäßig über das Thema Content Marketing.

FERIENGEFÜHL **AM BODENSEE**

Poststrasse 1, Staad

An leicht erhöhter Lage in Staad entsteht mit Blick auf den Bodensee attraktiver neuer Wohnraum. 12 moderne Neubauwohnungen bieten Innen wie Aussen viel Platz zum Geniessen, Wohlfühlen und Entspannen mit Familie und Freunden. Stilvolles Wohnen für alle Generationen.

NOCH VERFÜGBARE WOHNUNGEN:

4 ½ Zimmer-Wohnungen ab 695.000 CHF
» 1 x Parterre mit grossem Garten

3 ½ Zimmer-Wohnungen ab 615.000 CHF
» 2 x im 2. OG mit Terrassen und Seeblick
» 1 x im 1. OG mit Terrasse und Gartenanteil

2 ½ Zimmer-Wohnungenab 355.000 CHF
» 2 x im 2. OG mit Terrassen und Seeblick
» 2 x im 1. OG mit Terrasse und Gartenanteil
» 1 x Parterre mit Gartenanteil

Das Besondere:
» Blick zum Bodensee
» Grosse Sonnenterrassen und/oder Gärten
» Moderner und heller Grundriss
» Hochwertige Ausstattung
» Verkehrsberuhigte Lage
» Perfekte Anbindung an öffentliche Infrastruktur
» Barrierefrei

ZIMA Projektentwicklung AG | Scheffelstrasse 1 | CH-9000 St. Gallen | +41 71 250 05 50 | office@zima.ch | zima.ch

▲ Shakespeare zur Abwechslung in einer ebenso imposanten wie urigen Umgebung.

Shakespeare am Berg

Zwischen Intrige und Verwirrung

Text: **Katrin Krause** *Fotos:* **Markus Mosman, Simona Obholzer**

Auch in diesem Jahr kommen Interessierte in Bludenz in den Genuss von „Shakespeare am Berg“: Bis zum 18. August wird unter freiem Himmel vor imposanter Kulisse das Stück „Ein Sommernachtstraum“ aufgeführt. In uriger Atmosphäre beobachten die Zuschauer, wie sich Menschen und Feen in den Fängen der Liebe verirren. Autor und Regisseur Thomas Welte gewährt darin einen frischen Blick auf vermeintlich Altbekanntes.

Wenn es Shakespeare im Park* gibt – warum nicht Shakespeare am Berg? Genau das dachten sich Thomas Welte und der Architekt Benjamin Obholzer, als sie vor rund vier Jahren ihr Konzept für ein Open Air Theater am Muttersberg ausarbeiteten. 2015 starteten sie mit Macbeth ihre erste Produktion. „Angetrieben hat mich dabei auch der Wunsch, etwas Eigenes zu gründen“, so Thomas Welte. Warum Shakespeare? Für ihn als Autor sei Shakespeare schon immer ein Vorbild gewesen. „Seine Stücke sind ein unerschöpflicher Brunnen an Inspiration“, findet der Vorarlberger und fügt lächelnd hinzu: „Seiner Art des dramatischen Geschichten-Erzählens kann ich nicht widerstehen.“

KREATIVITÄT MACHT KLEINES BUDGET WETT

Die Shakespeare-Stücke „am Berg“ wechseln von Jahr zu Jahr – man will dem Publikum immer wieder etwas Neues und Spannendes bieten. Auch wenn der budgetäre Rahmen nicht viel Spielraum lässt. „Wir sind ja kein großes Festival. Aber mit Kreativität und Einfallsreichtum machen wir wett, was uns an Budget fehlt.“ Dieser Ideenreichtum ist gerade beim Bühnenbild in freier Natur immer wieder gefragt. Es soll einen schönen Kontrastpunkt zur Umgebung bilden und gleichzeitig mit ihr harmonieren, so das Motto der Veranstaltung. ▸

*Shakespeare im Park ist eine Initiative von Theatermachern, die Shakespeare-Stücke in einem Park aufführen – so zum Beispiel im New Yorker Central Park. Die Idee dazu ist in den USA entstanden.

»SHAKESPEARES STÜCKE SIND EIN UNERSCHÖPFLICHER BRUNNEN AN INSPIRATION.«

Thomas Welte, Autor und Regisseur bei „Shakespeare am Berg"

DAS ORIGINAL – MIT EIGENER NOTE

„Ein Sommernachtstraum" gehört zu den bekanntesten Werken Shakespeares. Es bewegt sich auf komödiantische Weise zwischen Aufstand und Wahnsinn, Intrige und Verwirrung. „Eine übersättigte Menschheit im Zwist mit den immer lauter werdenden inneren Stimmen", meint Thomas Welte. Trotz seiner Reife sei das Stück so aktuell wie nie, findet er.

Für Shakespeare am Berg hat er es leicht abgewandelt. Aus gutem Grund: „Im Stück spielen ja weit mehr als zwanzig Figuren. Unser Ensemble besteht aber nur aus fünf Schauspielern, da musste also einiges gekürzt und umgestellt werden", erklärt Thomas Welte. Ziel des Regisseurs ist es, nahe am Original zu bleiben, diesem aber trotzdem eine eigene Note zu geben. „Der Schwerpunkt unserer Aufführung liegt auf den vier Liebenden, die im Dickicht der übersättigten Gesellschaft straucheln und ihren ganz eigenen Weg herausfinden wollen."

Aufgeführt wird das Stück in einer verträumt wirkenden Waldlichtung in Bludenz-Hinterplärsch – nahe der Talstation Muttersberg. Man darf gespannt sein!

Infos und Tickets
www.shakespeareamberg.at

VERANSTALTUNGSTIPPS

14. ST. GALLER MUSEUMSNACHT

Dort, wo alles geschieht, wo Täter auf Opfer trifft, Schöpfer auf Kunstobjekt, Lebendiges auf Totes, Besucher auf Aussteller, dort wo die Spannung steigt: dort ist der Tatort – der „Tatort Museumsnacht". So lautet auch das Motto der 14. St. Galler Museumsnacht Anfang September. Mehr als 30 Museen, Galerien und weitere Ausstellungsstätten öffnen ihre Tore: Von 18 bis 1 Uhr früh zeigt die quirlige Stadt, was sie an vielfältiger Kunst und Kultur zu bieten hat. Das Motto ist hier Programm: So können zum Beispiel Familien an einem Wettbewerb teilnehmen, bei dem es einen Tatort an den Orten der Museumsnacht zu finden gilt.

8. September 2018, St. Gallen (Innenstadt)
www.museumsnachtsg.ch

AB AUF DIE WIES´N

„O'zapft is!" heißt es bald auf dem 53. Lindauer Oktoberfest. Dort können Besucher vom 31. August bis zum 2. September drei Tage lang Wies'n-Stimmung vom Feinsten erleben. Traditionell beginnt das Oktoberfest am Freitagabend mit Böllerschüssen und dem ultimativen Fassanstich. Tanz und Musik, Speis und Trank, vor allem aus dem gut gefüllten Maßkrug, kommen auch in diesem Jahr nicht zu kurz. Selbst für Weinliebhaber hält das ansonsten eher bierlastige Fest am Bodensee so manchen edlen Tropfen bereit. Neben dem obligatorischen Wies'n-Zelt sorgt außerdem ein Vergnügungspark für ausgelassene Stimmung. Wird einem am Samstag erst ab 18 Jahren Einlass auf den Festplatz gewährt, so steht der Sonntag mit Kinderprogramm und freiem Eintritt ganz im Zeichen der Familien. Und zum krönenden Abschluss wird am Sonntagabend der diesjährige Lindauer Wies'n-Schützenkönig gekürt.

31. August bis 2. September 2018, Lindau
www.lindauer-oktoberfest.de

DER NEUE VOLVO XC40.

TYPISCH VOLVO. TYPISCH ANDERS.

Entdecken Sie den ersten Kompakt-SUV von Volvo. Sein unverwechselbares skandinavisches Design unterstreicht seinen urbanen Charakter, sein Innenraumkonzept bietet höchste Flexibilität.

AB SOFORT BESTELLBAR.
AB MÄRZ 2018 IM SCHAURAUM.

Kraftstoffverbrauch: 5,0 – 7,1 l/100 km, CO_2: 133 - 166 g/km. Symbolfoto. Irrtümer, Druckfehler und Änderungen vorbehalten. Stand: November 2017

AUTOHAUS Niederhofer

Achpark, Dammstraße 4
6923 Lauterach
05574 72223

Königshofstraße 25
6800 Feldkirch
05522 90960

www.volvocars.at/niederhofer

Feste Zähne an nur einem Tag

Wenn Menschen mit herkömmlichen Prothesen die Praxis von Dr. René Filipowitsch aufsuchen, haben sie häufig schon eine längere Leidensgeschichte hinter sich. Ihre „Dritten" sind ihnen lästig geworden – sie wünschen sich endlich einen stabilen, festsitzenden Zahnersatz. Bei dem Bregenzer Spezialisten für Oralchirurgie erhalten sie diesen passgenau und in kürzester Zeit. Denn der Zahnarzt aus Leidenschaft hat sich auf die Implantologie mit der schonenden All-on-4-Methode spezialisiert. Für ein deutliches Plus an Lebensqualität.

Für die All-on-4-Prothesen müssen sich die Patienten von Dr. René Filipowitsch keiner langwierigen Behandlung unterziehen. Die Methode verhilft zu festsitzenden dritten Zähnen – und das auf nur vier Implantaten, an einem Tag und ohne die lästige Gaumenplatte aus Kunststoff. Selbst bei komplizierteren Knochenverhältnissen ist es damit möglich, auf einen vorherigen Knochenaufbau zu verzichten. Das Verfahren ist ein spezielles System, das nur von entsprechend geschulten Zahnchirurgen wie Dr. Filipowitsch angewendet werden darf.

Sicher im Handling

Das Verfahren ist rundum ausgeklügelt und sicher im Handling: Zwei der insgesamt vier Implantate werden in den häufig noch dichten und stabilen Knochen im Vorderzahnbereich eingebracht. Die beiden anderen Implantate dagegen setzt der Experte in einem Winkel von etwa 35 Grad in den Knochen ein. „Durch dieses schräge Einsetzen können wir das noch vorhandene Knochenangebot optimal nutzen und so auf einen Knochenaufbau verzichten", erklärt Dr. Filipowitsch.

Auf die richtige Planung kommt es an

All-on-4 basiert auf der millimetergenauen 3D-Vorabplanung per DVT-Aufnahmen. Die 3D-Bilder und ein computerbasiertes Planungsprogramm helfen dem erfahrenen Zahnarzt, die besten Posi-

▲ Eine spezielle Technik macht es möglich: Die All-on-4-Methode verhilft zu festsitzenden neuen Zähnen auf nur vier Implantaten.

tionen für die Implantate zu finden. Außerdem kann er mit dem Programm die sensiblen Bereiche wie Kieferhöhlen und Nervenverläufe berücksichtigen. „Das reduziert die Verletzungsgefahr und macht die Methode zu einem sehr schonenden Verfahren“, betont der Experte. Auf Basis der Planung wird eine individuelle Bohrschablone für die Patienten angefertigt. Die in die Schablone eingearbeiteten Bohrhülsen helfen, ohne Schnitte direkt durch die Schleimhaut zu implantieren. Und dies alles an nur einem einzigen Tag.

Knochenabbau wird vorgebeugt

Darüber hinaus entfällt die Wartezeit für die übliche Heilperiode nach der Zahnextraktion und auch die Einheilzeit für die Implantate reduziert sich. „Nach rund sechs bis zwölf Monaten können die Zahnimplantate mit dem endgültigen Zahnersatz bestückt werden.“ Zuvor sitzt der Interims-Zahnersatz sicher im Mund und kann ganz normal belastet werden. Da bei All-on-4 die natürlichen Zahnwurzeln durch Implantate ersetzt werden, ist die Gefahr des Knochenabbaus deutlich abgeschwächt.

Kostengünstiger Ersatz

„Das Verfahren ist die ideale Lösung für alle, bei denen herkömmliche Prothesen ohne Implantate aufgrund eines fortschreitenden Knochenschwunds keinen sicheren Halt mehr finden und die auf einen langwierigen Knochenaufbau am liebsten verzichten würden.“ Weiterer Vorteil: All-on-4 ist kostengünstiger als herkömmliche Verfahren, weil weniger Implantate benötigt werden.

Verträgliche Materialien

Für die Implantate und Verbindungselemente werden in der Praxis von Dr. Filipowitsch ausschließlich hochwertige, biokompatible Materialien verwendet. „Biokompatibel bedeutet, dass die Materialien den Stoffwechsel nicht negativ beeinflussen und daher vom Körper optimal vertragen werden.“

Alles im Blick

Es gibt nur wenig, was Patienten vorab beachten müssen. „Damit sie auf der sicheren Seite sind, werden sie im Rahmen unserer Vorab-Untersuchungen natürlich ganz genau nach ihrer Krankengeschichte befragt.“ Meist seien die sogenannten Gegenanzeigen aber kein Hinderungsgrund für die Implantation, sondern machten lediglich einige Vorsichtsmaßnahmen oder bestimmte Vorbehandlungen notwendig. Und die haben Dr. René Filipowitsch und sein Team ebenfalls fest im Blick.

◀ Passgenauer Zahnersatz in kürzester Zeit: Darauf hat sich Oralchirurg Dr. René Filipowitsch in seiner Bregenzer Praxis spezialisiert.

Dr. med. dent. René Filipowitsch
Vorklostergasse 39, 6900 Bregenz
+43 5574 66288, ordination@oralchirurg-bregenz.at
www.schoene-feste-dritte-zaehne.at

PR

DACHCOM

EINE KLINIK MIT PERSÖNLICHEM CHARAKTER

Wer einen Aufenthalt in der Klinik Seeschau verbringt, tut dies nicht nur als Patient oder gar als Kunde, sondern als persönlicher Gast. Diese Philosophie prägt den Klinikbetrieb – und sorgt dafür, dass die Klinik Seeschau schweizweit zu den Kliniken mit der höchsten Patientenzufriedenheit zählt.

Menschlich nah, kompetent und privat – diese Kernaussage umschreibt in kürzester Form, was die Klinik Seeschau auszeichnet. Fachwissen und Erfahrung der Belegärzte und Mitarbeitenden verbinden sich mit einer persönlichen Atmosphäre und einem hohen Mass an Menschlichkeit und Respekt.

Geborgenheit und Wohlbefinden

Wer in die Klinik Seeschau eintritt, ist kein Fall, keine Nummer. Er kommt als Mensch und wird als solcher unter dem Aspekt der Ganzheitlichkeit in den Mittelpunkt gestellt. In vertieften Gesprächen, aber auch im Klinikalltag, ist der persönliche Kontakt geprägt von Offenheit und Achtsamkeit, von Empathie und gegenseitigem Respekt.

Der persönliche Charakter der Klinik Seeschau hat seinen Ursprung nicht zuletzt in der überschaubaren Grösse der Institution. Patienten werden privat, halbprivat oder allgemein in hell und freundlich eingerichteten Einzel-, Doppel- oder Mehrbettzimmern betreut. Die Zimmer in der Privatabteilung öffnen sich dank Gartensitzplatz direkt zur erholsamen Parkanlage. Für ambulante Patienten steht im Erdgeschoss die Tagesklinik in Verbindung mit der Intermediate-Care-Unit zur Verfügung. Die hervorragende Gastronomie mit Köstlichkeiten aus der Küche des renommierten Restaurants Seegarten in Kreuzlingen ergänzt das Hotellerie-Angebot optimal.

Die Vorteile des Belegarzt-Systems

Um die hohe Angebotsqualität zu gewährleisten, vertraut die Klinik Seeschau auf die spezifische Kompetenz von erfahrenen Fachärzten. Somit sind Patienten von der Voruntersuchung über die Behandlung und einen allfälligen Eingriff bis zur Nachsorge stets in den Händen des gleichen Belegarztes. Dieser steht auch in stetiger Verbindung zum zuweisenden Hausarzt des Patienten.

Auch im Hinblick auf Infrastruktur und Technologie ist das Angebot der Klinik Seeschau auf höchstem Niveau. Sie verfügt über fünf voll digitalisierte Operationssäle sowie eine Überwachungsstation IMCU (Intermediate-Care-Unit), ausgestattet mit modernsten Geräten und innovativer Technologie. In Kooperation mit RODIAG wird eine eigene Röntgenabteilung mit Computertomografie und digitaler, konventioneller Radiologie mit höchster Bildqualität bei niedrigster Strahlendosis betrieben.

Qualität auf höchstem Niveau

Dass sich das konsequente Streben nach Qualität auszahlt, zeigen nicht nur die zahlreichen individuellen Rückmeldungen von Patientinnen und Patienten, sondern auch die Ergebnisse der Klinik Seeschau bei Studien zur Patientenzufriedenheit. Sowohl in der etablierten MECON-Studie als auch im schweizweiten Vergleichsbericht des Nationalen Vereins für Qualitätsentwicklung in Spitälern und Kliniken (ANQ) belegt die Klinik Seeschau regelmässig Spitzenplätze.

Als Listenspital des Kantons Thurgau bietet die Klinik Seeschau ein umfassendes Leistungsspektrum der operativen Medizin mit den Fachbereichen Orthopädie, Gynäkologie, Urologie, Chirurgie, Plastische, Rekonstruktive und Ästhetische Chirurgie sowie Anästhesiologie und Schmerztherapie an.

Vertiefte Informationen zur Klinik Seeschau finden Sie unter www.klinik-seeschau.ch

Member of THE SWISS LEADING HOSPITALS

Klinik Seeschau AG
Bernrainstrasse 17, CH-8280 Kreuzlingen
T +41 (0)71 677 53 53, www.klinik-seeschau.ch

Member of THE SWISS LEADING HOSPITALS

S’ Beschte aus dem Fürstentum

Metzgerei, Genussmarkt, Restaurants, Betriebsverpflegung und ein Premium Cateringservice – ein kulinarisches Familienunternehmen.

Einkaufen, Einkehren und Feiern
Der neu gestaltete Ospelt Genussmarkt in Schaan ist Treffpunkt für Gourmets. Das Herzstück ist die Metzgerei. Ein echtes Highlight ist die Fisch- und Käsetheke. Käsesommelière Sonja berät hier ihre Kunden und hat immer eine gute Empfehlung parat. Den passenden Wein gibt`s natürlich auch. In ihren Restaurants bieten Ospelts für jeden das passende Ambiente. Ob im PUR gegenüber, dem Restaurant in der Fürstlichen Hofkellerei, im Börsencafé in Vaduz oder im La Kantina in Balzers.

Das Herz der Familie schlägt in der Metzgerei
Albert Ospelt ist Metzger aus Leidenschaft. Bei der Fleischherkunft setzt er konsequent auf regionale Erzeuger. Auserlesenes Premium Beef, auch Dry Aged, über 30 verschiedene Wurstsorten und rund zehn Varianten an Kochschinken werden tagesfrisch selbst hergestellt.

UnvergESSlich gut
Die Ospelt Catering AG organisiert unvergessliche Veranstaltungen. Das kulinarische Programm wird für die Kunden massgeschneidert. Mobiliar und schönstes Table-Top werden gleich mitgeliefert und man profitiert von tollen Locations, wie dem Barriquesaal der Fürstlichen Hofkellerei.

Ospelt Metzgerei & Genussmarkt
Landstrasse 6, FL-9494 Schaan
+423 377 8888, www.ospelt-ag.li

Autos – Emotion pur!

Unterhalt – Revision – Elektrik – Restauration

Ferrari FIAT ABARTH MASERATI

Sportgarage Leirer AG

CH-9063 Stein
Tel. +41 (0)71 368 50 30

CH-9016 St.Gallen
Tel. +41 (0)71 250 09 01

www.leirer.ch

Team Leirer

Brauquöll

Tradition. Handwerk. Genuss. Entdecken Sie bei einem Rundgang, wie aus quöllfrischem Wasser und besten Rohstoffen das Appenzeller Bier und der Säntis Malt Whisky entstehen.

Buchen Sie bereits jetzt Ihren nächsten Ausflug inklusive einer Bier- oder Whisky-Degustation. Wir freuen uns auf Sie.

Besucherzentrum Brauquöll · Brauerei Locher AG · Brauereiplatz 1 · Appenzell
Tel. 071 788 01 76 · besucher@appenzellerbier.ch · **www.brauquöll.ch**

GUTSCHEIN FÜR 1 BIER

Gegen Abgabe
dieses Bons erhalten Sie
1 Appenzeller Bier
nach Wunsch auf den Weg.

(Einlösbar bis 31.12.2018)

Brauquöll Appenzell
Tel. 071 788 01 76 · brauquöll.ch

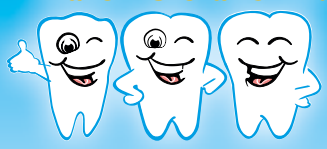
APPENZELLER BIER

APPENZELLER SÄNTIS MALT

BMP

Rufen Sie uns an!

Schönes Lächeln
Zahnarzt GmbH



Ihre Praxis für ein preiswertes und schönes Lächeln!

Schweizer Qualitätsimplantate zu TOP-Preisen!
Liebevolle Atmosphäre und kompetente Behandlungen.

Teufenerstr. 200 · 9012 St.Gallen · Telefon 071 278 44 22
www.schoeneslaecheln.ch

Wunderliches Wien

THOMAS WUNDERLICH TRIFFT
DIE SCHAUSPIELERIN UND ZUCKERGUSSBÄCKERIN
SARAH SCHARL AN IHREM LIEBLINGSPLATZ

Thomas Wunderlich
Der gebürtige Lustenauer Thomas Wunderlich ist Redakteur beim Hitradio Ö3 und porträtiert für das Bordmagazin Vorarlberger in Wien. Er ist verheiratet mit der ORF-TV-Journalistin Susanne Schnabl („Report"). Die beiden haben zwei Kinder und leben in Wien.

thomaswunderlich.at

Sarah Scharl
32, geboren in Schruns, Schauspielerin (u. a. TV- und Kinoproduktionen wie ORF „Landkrimi" und „Was hat uns bloß so ruiniert"), stolze Kaffeehausbesitzerin. Einen Tag nach der Matura nach Wien geflohen, hat dort zuerst beim Radio gearbeitet, studierte Theater-, Film- und Medienwissenschaft an der Hauptuni und hat dann zwei Jahre am Burgtheater gespielt. Gemeinsam mit ihren Schwestern hat sie die „Guerilla Bakery" gegründet. Ihr Backbuch „Zuckerorgasmus" ist im EDEL Verlag erschienen.

Diese 3 Lebensmittel habe ich immer im Kühlschrank ...
Speck, Eier und Avocado.

Beim Backen ist das Wichtigste ...
Liebe, sonst wird das Rezept nix.

In den nächsten 10 Jahren möchte ich noch unbedingt ...
... eine Hauptrolle in einem Kinofilm spielen und drei weitere Kochbücher schreiben.

Das vermisse ich in Wien am meisten ...
Den Sutterlüty.

Mein liebstes Reisesouvenir ...
Lebensmittel.

GUERILLA BAKERY

FUCK THE BACKMISCHUNG

Seit Jänner 2016 hat die Guerilla Bakery einen fixen Standort in der Favoritenstraße im Vierten Bezirk. Dort wird nicht nur wunderbar gebacken, sondern auch herrlich gekocht. Die kleine Karte wechselt mit den Jahreszeiten und bietet alles vom Frühstück über einen kleinen Mittagstisch bis zum Kuchen. Alles ist mit viel Liebe selbstgemacht. Von der Limonade bis zum Schokokuchen.

Guerilla Bakery:
Favoritenstraße 7, 1040 Wien,
Montag bis Freitag 8 bis 17 Uhr (Frühstück bis 14 Uhr)
www.guerillabakery.at

TIPP

Der persönliche Tipp von Marina und Dionysis für Besucher von Kefalonia? „Da gibt es viele Plätze. Kefalonia ist noch nicht vollständig von den Touristen entdeckt. Zum Beispiel sind die Wasserfälle von Gradou den meisten nicht bekannt“, so Marina. „Auch die Küche unserer Insel ist für viele eine noch unerforschte Geschmackswelt“, fügt Dionysis hinzu. Wo er sein würde, wenn er nur einen Tag auf Kefalonia hätte? Hier muss der heimatverbundene Insulaner nicht lange überlegen: „Es geht nichts über den Sonnenuntergang am Strand von Myrtos, ein einzigartiges Erlebnis!“ So, wie sein Öl.

DESTINATIONEN

Balsam für Körper, Geist und Seele

Text: **Katrin Krause** *Fotos:* **Anna Votsi**

Olivenbäume sind seine Passion. „Ich versuche, möglichst viel Zeit auf meinen Feldern mit der Arbeit an neuen oder alten Bäumen zu verbringen. Es tut meiner Seele gut“, sagt Dionysis Garbis. Seit rund zwei Jahren betreiben er und seine Frau Marina eine Olivenmühle auf der griechischen Insel Kefalonia. Die Produktion von Olivenöl ist seit Jahrhunderten in seiner Familie verankert und prägt ihn von Kindesbeinen an.

Der Olivenbaum hat seit jeher eine starke Bedeutung in der griechischen Mythologie. Außerdem wurde Olivenöl schon in der Antike als Medizin verwendet. „Heute ist es vor allem bekannt als bio-funktionelles Lebensmittel mit vielen gesundheitlichen Vorteilen. Es schützt zum Beispiel vor Entzündungen, Herz-Kreislauf-Erkrankungen und, neuesten Studien zufolge, vor Alzheimer“, erzählt Dionysis. Auch in seiner kleinen Fabrik ist es nicht einfach ein simples Nahrungsmittel. „Wir sind ebenfalls überzeugt, dass unser Öl positive Auswirkungen auf die Gesundheit hat. Daraufhin lassen wir es testen und zertifizieren.“

EINZIGARTIGES TERRAIN FÜR BESONDERES ÖL

Das Öl gewinnen Marina und Dionysis aus hochwertigen Oliven und mit besonderen Herstellungsverfahren. Sie kultivieren eigene

Bäume und arbeiten mit Biobauern zusammen, die für die Pflege ihrer Bäume und die Qualität ihrer Oliven bekannt sind. „Die Verwendung einheimischer Sorten ist die Grundlage unseres Olivenöls“, so Dionysis. „Die starke ionische Sonne, die regelmäßigen, leichten Regenfälle und das hügelige, steinige Gelände, das sich zwischen Meer und dem Berg Enos erstreckt, bilden ein einzigartiges Terrain für ein besonderes Öl.“

TRADITION BLEIBT

Das Geschäft mit dem Öl liegt ihm im Blut. Die Familientradition reicht bis ins zwölfte Jahrhundert zurück. „In meiner Kindheit hat die gesamte Familie oft mit etwas Brot und frisch produziertem Öl unter einem Olivenbaum gesessen und die Früchte ihrer harten Arbeit genossen.“ Die Erinnerung daran habe sich tief bei ihm eingeprägt und mit dazu geführt, dass er die Familientradition fortsetzen wollte. 2003 begannen er und Marina zunächst mit einer Abfüllanlage. Als sie sich eingehender mit den lokalen Olivensorten beschäftigten, stellten sie fest, dass diese sehr reich an Polyphenolen sind, die sich gesundheitsfördernd auswirken. „Danach war der Bau einer Olivenmühle für uns der nächste Schritt.“

▼ Seit 2016 betreiben Dionysis und seine Frau Marina die Kefalonia Olive Mill.

▲ Niedrige Temperaturen und eine kurze Knetzeit sind wichtig bei der Herstellung des Olivenöls in der Mühle. Hier werden die Oliven von Dionysis (Bildmitte) gewaschen und von restlichem Laub befreit.

LIEBE UND LEIDENSCHAFT SIND A UND O

Von Oktober bis Dezember ist die Mühle rund um die Uhr in Betrieb. Niedrige Temperaturen und eine kurze Knetzeit seien die Schlüsselfaktoren bei der Herstellung von hochwertigem, phenolangereichertem Olivenöl, erklärt Dionysis. „Wir bestimmen die Reifung der gelieferten Oliven und verarbeiten sie je nach Qualität und Sorte unterschiedlich.“ Flüchtige, aromatische Verbindungen, die für das einzigartige Aroma und den Geschmack verantwortlich sind, entstehen beim Zerkleinern und Kneten der Olivenpaste. „Diese zu kreieren ist eine Kunst.“

»ZU BEGINN DER ERNTE BRAUCHT MAN SIEBEN KILOGRAMM OLIVEN FÜR EINEN LITER ÖL.«

Dionysis Garbis, Geschäftsführer der Kefalonia Olive Mill

Was einen guten Olivenölproduzenten für ihn ausmacht? Der 42-Jährige lächelt. „Es ist ein Klischee, aber Liebe und Leidenschaft für das, was man tut, sind die Voraussetzungen. Wichtig sind natürlich auch Kenntnisse über die modernen Anbautechniken, die kann man aber erlernen.“

HERBER FAVORIT

Dionysis mag das Öl am liebsten stark: Anfang Oktober, wenn eine Olivensorte noch nicht vollständig gereift ist, entsteht aus diesen Früchten ein dickes, grünes, bitteres, extra aromatisches Olivenöl, das Agourelaio genannt wird. Es bildet die Grundlage für alle weiteren Öl-Variationen der Mühle. „Das ist mein Favorit, obwohl kaum jemand die Schärfe, Herbheit und Bitterkeit dieses Öls ertragen kann“, meint er lachend. „Ich mag es pur oder mit frisch gebackenem Brot. Genauso, wie ich es noch von meinem Großvater kenne.“

www.tastekefalonia.com

Hinweis

Mit People’s fliegen Sie von Juni bis Ende September immer freitags ab Altenrhein nach Kefalonia.

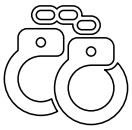
DRITTLETZTE SEITE · DRITTLETZTE

ZAHLEN UND FAKTEN RUND UMS FLIEGEN – HÄTTEN SIE'S GEWUSST?

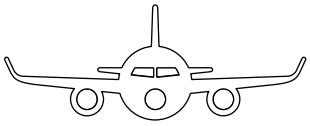
1914

Die erste kommerzielle Airline war 1914 die St. Petersburg-Tampa Airboat Line in Florida.

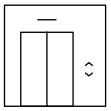
Ein Drittel aller Flughäfen der Welt befindet sich in den USA.



Der Kapitän hat die absolute Autorität an Bord. So darf er im Zweifel Personen verhaften und im Ernstfall sogar das Testament eines Passagiers entgegennehmen.



Heute gibt es pro Tag rund 200.000 Flugbewegungen weltweit. Zu jedem beliebigen Zeitpunkt sind durchschnittlich circa 9.700 Flugzeuge mit 1,2 Millionen Passagieren in der Luft.



Das Flugzeug ist das zweitsicherste Transportmittel der Welt. Nur Fahrstuhlfahren ist sicherer …

30 Min

Rein statistisch startet alle 30 Minuten ein Flugzeug von London nach New York.

4,1 Mrd

Die weltweiten Fluggesellschaften haben 2017 die Rekordzahl von 4,1 Milliarden Passagieren befördert.

16.700 km

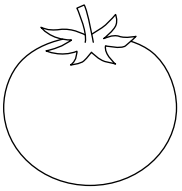
Ab dem 11. Oktober 2018 führt der längste Nonstop-Linienflug der Welt von Singapur nach New York. Die 16.700 Kilometer legt man dann in maximal 18 Stunden und 45 Minuten zurück.

2 Min

Der kürzeste Flug der Welt verbindet die schottischen Inseln Papa Westray und Westray. Die Reisedauer beträgt ganze zwei Minuten.

-55°C

Die Außentemperatur auf einer Reiseflughöhe von 10 Kilometern beträgt „angenehme" -55 Grad Celsius.



Und wie war das nochmal mit dem Tomatensaft? Der schmeckt im Flugzeug besser als auf dem Boden. Zumindest scheint es so. Denn an Bord eines Flugzeugs herrscht niedrigerer Luftdruck. Er sorgt dafür, dass man den Geschmack von Essen und Getränken anders wahrnimmt. Tomatensaft empfindet man fruchtiger, was bei Fluggästen richtig gut ankommt.

103 Mio

Der mit weitem Abstand größte Flughafen der Welt (nach Passagieraufkommen) ist derzeit der Hartsfield-Jackson Atlanta International Airport mit über 103 Millionen Passagieren im Jahr 2017. Der größte europäische Flughafen ist London Heathrow mit 75 Millionen Passagieren.

GIN HAT WIEDER SAISON

Jedes Jahr hat seinen Sommerdrink. Aktuell ist es der gute alte Gin Tonic.

TOP 10 GINS 2017

Platz 1
Hendrick's Gin

Platz 2
Monkey 47
Schwarzwald Dry Gin

Platz 3
Gin Mare

Platz 4
Bombay Sapphire
London Dry Gin

Platz 5
The Botanist Islay
Dry Gin

Platz 6
Tanqueray No. Ten

Platz 7
Bulldog Gin

Platz 8
Elephant Gin

Platz 9
Gin Sul

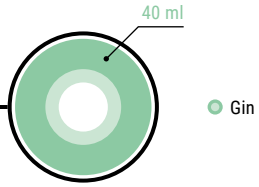
Platz 10
Siegfried Rheinland
Dry Gin

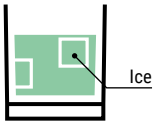
BESTANDTEILE UND ZUTATEN VON GIN

neutraler Alkohol + **Wacholder** + **Botanicals*** = **Gin**

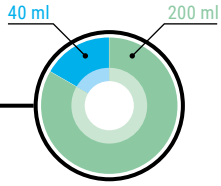
*Wacholder, Orange, Zitrone, Anis, Kümmel, Fenchelsamen, Kreuzkümmel, Zimt, Lakritze, Calamus, Lavendel, Engelswurz, Ingwer, Kardamon, Kubebenpfeffer, Mandeln, Bohnenkraut, Rosmarin, Muskat, Iriswurzel

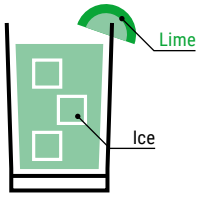
GIN
Pure & piney



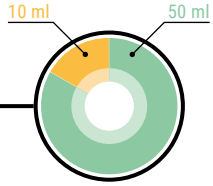


GIN & TONIC
A simple highball Cocktail





MARTINI
The perfect Cocktail



WIE WIRD GIN HERGESTELLT?

1 Mazeration

Verschiedenen Gewürze werden in Alkohol eingelegt. Der Alkohol zieht dann Farb- und vor allem Aromastoffe aus den Botanicals.

2 Destillation

Das Wasser wird vom Alkohol getrennt. Durch die Erhitzung steigen die Dämpfe auf und werden in eine gekühlte Spirale geleitet, wo sie kondensieren. Ergebnis: Gin mit 96 % Vol.

3 Lagerung

Streng genommen muss Gin nicht gelagert werden. Trotzdem gönnen die meisten Ginbrenner ihrem Gin nach der Destillation noch etwas Ruhe.

4 Abfüllung

Der Gin wird auf Trinkstärke herabgesetzt. Einfach gesagt: mit Wasser verdünnt und dann in Flaschen abgefüllt.

Quellen: Visually, ginspiration.de

Impressum
Herausgeber: Altenrhein Luftfahrt GmbH, Office Park 3, Top 312, 1300 Flughafen Wien | Österreich • Umsetzung: Silberball Bregenz, Strategische Markenberatung & Kreation, www.silberball.com | CONTUR GmbH & Co. KG, www.agentur-contur.com • Konzept: CONTUR | Michael Dünser, Svenja Hemme • Redaktion: Jessica Behrens, Klaus Feldkircher, Katrin Krause, Peter Meisterhans, Katja Waizenegger. Gestaltung: Silberball Bregenz | Sabine Blaser • Projektleitung: CONTUR | Svenja Hemme • Fotos: Thomas Wunderlich (Seite 42-43), Lisa Dünser (Seite 4, 5, 8) • Druck: Holzer Druck und Medien, Weiler im Allgäu. Gedruckt auf Designoffset brillantweiß. • Anzeigen Österreich: Silberball Bregenz | bregenz@silberball.com, +43 5574 82349 • Anzeigen Schweiz/Liechtenstein: kunde@creativeservice.li, +423 375 2323 • PAUSE ist das Bordmagazin der People's Air Group. Die nächste Ausgabe erscheint am 1. Oktober 2018.

RAIFFEISEN VORARLBERG

Private Banking.

Sicher, kompetent und persönlich – unsere Werte sind so bewährt wie aktuell. Sie schaffen den Boden für nachhaltiges Vertrauen.

Zeitgemäßes Private Banking verlangt exzellentes Wissen ebenso wie Vernunft, maßgeschneiderte Lösungen sowie den Blick für das richtige Maß.

www.raiba-privatebanking.at