

Das Naturhotel goes Nepal



Der Erlös aus dem Verkauf unserer alten Küche fließt in ein Sozial- und Ausbildungsprojekt in Nepal. Mit Partnern konnte der Betrag mehr als verdoppelt werden.

Info: Hotel Chesa Valisa, Hirschegg, Magdalena und David Kessler,
T 0551-54140, info@naturhotel.at

Trinkflasche und Wanderjause



Unsere Gäste gehen mit unserer eigenen Zimba-Trinkflasche aus Aluminium, gefüllt mit Tee oder Sirup, und einer regionalen Wanderjause in die Berge.

Info: Hotel Zimba, Schruns, Heike Ladurner,
T 05556-72630, info@hotel-zimba.at

Kinderbetreuung für Teilzeitkräfte



Wir übernehmen die Kosten der Tagesmutter, sodass zwei Frauen mit Kindern unter 3 Jahren am Vormittag bei uns arbeiten können.

Info: Biohotel Schwanen, Bizau, Emanuel Moosbrugger,
T 05514-2133, emanuel@biohotel-schwanen.com

Wilde Weiber und toughe Typen



Unser Hotelmagazin DIE SCHWÄNE ist eine kleine, feine Zeitung, die bereits zum 5. Mal erscheint. Ein sympathischer Begleiter für die Gäste unseres Biohotels.

Info: Biohotel Schwanen, Bizau, Emanuel Moosbrugger,
T 05514-2133, emanuel@biohotel-schwanen.com

#wildeweibergarten



In unserem eigenen Biogarten bauen wir Gemüse und Kräuter für die Küche an. Außerdem sind wir am Gemeinschaftsgarten im benachbarten Bezau beteiligt.

Info: Biohotel Schwanen, Bizau, Emanuel Moosbrugger,
T 05514-2133, emanuel@biohotel-schwanen.com

Wälder Memory



Hochdeutsch - Wälderisch. Spielerisch Vokabeln lernen mit einer kleinen Box in Würfelform mit Memorykärtchen. Das etwas andere Geschenk für unsere Gäste.

Info: Sonne Lifestyle Resort, Mellau, Natalie Läßler,
T 05518-20100, info@sonnemellau.com

Sonnenstrahlen des Monats



Wir zeichnen Mitarbeitende aus, die Besonderes leisten und kommunizieren das auch über die Gäste-Pinwand. Kleine Belohnung: Bregenzerwald Gutschein.

Info: Sonne Lifestyle Resort, Mellau, Natalie Läßler,
T 05518-20100, info@sonnemellau.com

Önsche Walser Chuche



Das kulinarische Erbe der Kleinwalsertaler Küche wird zeitgemäß und innovativ gepflegt. Nachhaltige Gastronomie im Einklang mit der Natur.

Info: Projekt „Walser Genuss“ Wirtshaus Hoheneck & Mitstreiter,
Kleinwalsertal, Jürgen Denk, T 05517-55225, wirtshaus@hoheneck.at

Walser Genusshandwerker



Köche engagieren sich für den Nachwuchs im Kleinwalsertal. Bei Schulkochveranstaltungen geht um das Kennenlernen von Küche, Service und Rezeption.

Info: Projekt „Walser Genuss“ Wirtshaus Hoheneck & Mitstreiter,
Kleinwalsertal, Jürgen Denk, T 05517-55225, wirtshaus@hoheneck.at

Einkaufsplattform Kleinwalsertal



Der digitale Marktplatz koordiniert Genusslandwirte mit Genusswirten. Angebot und Nachfrage finden so unkompliziert zusammen.

Info: Projekt „Walser Genuss“ Wirtshaus Hoheneck & Mitstreiter,
Kleinwalsertal, Jürgen Denk, T 05517-55225, wirtshaus@hoheneck.at

Walser Genuss Forum



Eine Produktschau der Kleinwalsertaler Genusslandwirte, um diese mit den Gastronomiepartnern zu vernetzen.

Info: Projekt „Walser Genuss“ Wirtshaus Hoheneck & Mitstreiter,
Kleinwalsertal, Jürgen Denk, T 05517-55225, wirtshaus@hoheneck.at

Alpine Art Muttersberg



Ein kunstvolles Wandervergnügen mit Werken von sieben Künstlern, die sich mit dem Ort und seiner bewegten Geschichte auseinandersetzen.

Info: Alpenregion Bludenz Tourismus & Muttersberg Seilbahn,
Kerstin Biedermann-Smith, T 05552-30227, info@alpenregion.at

Zu Gast auf dem Bauernhof



Ein Tag beim Landwirt. In kleinen Gruppen besuchen Köche und Gastronomen diverse Bauernhöfe und Lebensmittelproduzenten in der Region.

Info: Pilz Lenz, Bettina Lenz,
T 0664-4229527, bettina@trueffel.at

Miniköche in Aktion



Schüler besuchen Gastronomiebetriebe und Lebensmittelproduzenten. Dabei wird tatkräftig mitgearbeitet und der Bezug zu Lebensmitteln durch das Erleben gestärkt.

Info: Slow Food VlbG in Kooperation mit Gemeinde Rankweil & Hard,
Franz Abrederis, T 0664-9172207

Birdwatching Touren am Bodensee



Ausgestattet mit einer Vogelbeobachtungsapp, Fernglas und Leihrad erkunden die Gäste Flora und Fauna des Rheindeltas. Entwickelt mit Birdlife-Vorarlberg.

Info: Hotel am See, Hard, Carmen Oberhauser,
T 05574-63000, info@hotelamsee.biz

Vom Hof auf den Teller



Landwirte sind auf Besuch im Gasthaus. Während die Gäste ihr Menü genießen, erfahren sie mehr über die Herkunft und Verarbeitung der regionalen Produkte.

Info: Pleifers Engel, Hard, Klaus Pleifer,
kpleifer@hotmail.com

Total mobil



Die Gästekarte ermöglicht ab der 1. Übernachtung landesweite Mobilität mit Zug und Bahn. Ein Pilotprojekt von Vmobil und Vorarlberg Tourismus.

Info: Alpenregion Bludenz mit Brandnertal, Region Bludenz,
Kerstin Biedermann-Smith, T 05552-30227, info@alpenregion.at

poolbar-Festival



Das Alte Hallendbad in Feldkirch als sommerlicher Hot-spot für kulturelle Auseinandersetzungen und Clubkultur. Das Festivalambiente wird jährlich neu gestaltet.

Info: poolbar-Festival, Feldkirch, Herwig Bauer,
bauer@poolbar.at

Warme Stube mit Aussicht



Wir verstehen uns als ausgesuchte Mischung aus frischer Küche, alpiner Baukultur, speziellem Sound und kraftvoller Malerei. Das ist unser Ziel und unser Weg zugleich.

Info: Skihütte der WOLF, Lech, Christian Wolf,
office@derwolf.ski

Die Gastgeberin und der Baumeister



Wir haben eine Urlaubsadresse von bodenständiger Eleganz geschaffen, wo wir die Gäste an unserer Lebensart und an unserer Alltagskultur teilhaben lassen.

Info: Tempel 74 Apartments, Mellau, Evi Haller,
T 0664-94091911, info@tempel74.at

Profis & Gastgeber am Berg



Wir entwickeln mit Vorarlberg Tourismus das Netzwerk Bergpartner, um uns als Vermittler von alpinen Erfahrungen sowie von Natur und Kultur zu profilieren.

Info: Vorarlberg Tourismus und Vorarlberger Bergführerverband,
Rainer Kempf, T 0650-8882040, rainer.kempfbg@gmail.com

Ernas Haus auf dem Bauernhof



Wir bauen Kleinstwohnungen für Austauschstudierende der Fachhochschule Vorarlberg sozusagen mit Direktverbindung zu unserem Hofladen.

Info: Winder Beeren, Dornbirn Martin Winder,
T 05572-31942, winderbeeren@web.de

GVA im Vintage-Apartment



Wir experimentieren mit Gastgeben auf Vorarlberger Art in der Unternehmensberatung. Die Denkwerkstatt verwandelt ihre Räume nach Bedarf und wird auch vermietet.

Info: IRMHILD WORKSPACE, Bregenz, Karin Guldenschuh,
T 0664-2141711, karin@guldenschuh.at

Erste Adresse für Gourmets



Wir geben nun all dem, was uns schon lange ausmacht, den richtigen Namen und nennen uns Gourmet Hotel. Das spornt uns zu neuen kulinarischen Höchstleistungen an.

Info: Gourmet Hotel Rote Wand, Lech, Joschi Walch,
T 05583-34350, gasthof@rotewand.com

Mit Hitze kann man kühlen



Seit fast zehn Jahren haben wir unsere Wärmerückgewinnung. Wir heizen mit der Abwärme der Wäscherei den Pool und kühlen über einen Wärmetauscher das Restaurant.

Info: Hotel Krone, Au, Birgit, Walter, Theresa und Albert Lingg,
T 05515-22010, office@krone-au.at

Erstes klimaneutrales Hotel Vorarlbergs



Wer sein Auto während des Urlaubs abstellt, bekommt einen kostenlosen Parkplatz, eine Mountain-Bike- oder Langlaufausrüstung und ein Stück Walser Bio-Bergkäse.

Info: Hotel Chesa Valisa, Hirschegg, Magdalena und David Kessler,
T 05517-54140, info@naturhotel.at

Projektstage für Vorarlberger Volksschulen



Verlängerung der Saison mit Schulklassen als Markt vor der Haustüre. Dabei kooperieren wir mit einem Restaurant und mit einem Bauernhof.

Info: Outdoor Jürgen Strolz & Holzschopf, Schröcken,
T 0664-3801540, info@holzschopf.com

Firnklang Brandnertal



Konzertreihe an den Märzsonntagen mit regionalen Bands in 9 Gastronomiebetrieben. Kostenloser Eintritt mit dem Skipass. Stärkt die Tourismusgesinnung im Tal.

Info: Bergbahnen Brandnertal, Brandnertal, Marion Gursch,
T 05559-555, station@brandnertal.at

Outdoor Escape Game



Dornbirn wird mit Tablet und Augmented Reality in Szene gesetzt. Großgruppen können ihren Teamgeist schärfen und die Stadt spielerisch kennenlernen.

Info: Secret Room, Dornbirn, Harald Geiger,
T 0650-3225163, info@secret-room.at

HANDwerk trifft KOPFmensch



Wir vermieten exklusiv die ganze Schtûbat - inklusive unserem Service! In Kooperation mit der Wälderversicherung können die Workshops auch dort abgehalten werden.

Info: Wälder Versicherung in Kooperation mit Schtûbat, Andelsbuch,
Wolfgang Mätzler, T 05512-2270, info@schtub.at

Flying Experts



Speziell ausgebildete Piloten informieren die Passagiere über die Besonderheiten der Natur aus der Vogelperspektive.

Info: Flugplatz Hohenems,
T 0664-1010160, info@rundflugteam.at

Willkommenskultur für Mitarbeitende



Ein Pilotprojekt soll den Jobeinstieg unterstützen – persönlich und digital. Willkommenstreffe und -box, Sprachkurse, Exkursionen, Webinare und vieles mehr.

Info: Projekt von Montafon Tourismus, Alpenregion Vorarlberg und der WKÖ,
Region Montafon, Karin Böhler, T 050-6686144, info@montafon.at

FAQ Bregenzerwald



Ein Forum mit Festivalcharakter und kulinarischem Anspruch im Jahres-Rhythmus und zugleich eine permanente Online-Plattform für Fragen und Antworten.

Info: friendship.is & Bregenzerwald Tourismus, Bregenzerwald,
Agentur friendship.is, T 0664-88253888, info@faq-bregenzerwald.com

Bleibende Eindrücke



Vorarlberger Handwerker, regionale Materialien und Produkte mit Fokus auf Nachhaltigkeit bestimmten den jüngsten Umbau. Menschen und Dinge sollen den Gast unmittelbar berühren.

Info: Hotel Schwärzler, Bregenz, Susanne Denk,
T 05574-4990, schwaerzler@s-hotels.com

Der Ramschwag Saibling



Der Saibling wird in unserem Weiher in Nenzing gezüchtet, der von einer eigenen Quelle gespeist wird. Kunden sind namhafte Betriebe.

Info: Ramschwag Saibling, Nenzing, Rainer Stroppa,
T 00423-7927676, info@forelle.li

Lesesommer im Stäfeli



Eindrucksvolle Poesie gepaart mit viel Humor. Autoren, Dichter und Poetry-Slammer lassen die Gäste bei 7 Literatur-Events in ihre Phantasie-Welt eintauchen.

Info: Stäfeli, Lech, Stephanie & Gitti Birk,
T 05583-3937-0, info@staefeli.at

Bewusst regional



Stein, Holz, Filz - Materialien der Umgebung dominieren den Umbau des Hauses Mittagsfluh, was wir verstärkt kommunizieren. Wie z.B. auch die Herkunft der Produkte beim Frühstücksbuffet.

Info: Gesundheitshotel Bad Reuthe, Reuthe, Jutta Frick,
T 05514-2265508, marketing@badreuthe.at

Eigene Energie



Wir beheizen das gesamte Hotel mit unserer eigenen Biomasse-Heizung. Beim letzten Umbau kamen 90 % der Handwerker aus dem Bregenzerwald.

Info: Gesundheitshotel Bad Reuthe, Reuthe, Jutta Frick,
T 05514-2265508, marketing@badreuthe.at

Hotel die Wälderin



Der Name ist Programm: Naturnahes Design mit heimischen Materialien, Schindelfassade sowie eine Sauna-Wellness-Welt im Vorsäß-Stil.

Info: Hotel die Wälderin, Mellau, Jutta Frick,
T 05518-20102, hotel@diewaelderin.at

Dinner & Comedy oder Concert



3 Shows mit Comedians aus Österreich, Deutschland und der Schweiz oder ein Live-Konzert, jeweils kombiniert mit einem ausgewählten Menü. Beste Unterhaltung!

Info: „Wirtschaft“ Dornbirn, Dornbirn, Wolfgang Preuß,
T 05572-20540, willkommen@wirtschaft-dornbirn.at

Helden reisen, Gäste speisen



4 Comedians mit 4 Haltestellen – Wirtschaft Dornbirn, Taube Alberschwende, Falstaff Bregenz und Löwensaal Hohenems. Die Gäste verweilen an einem Ort.

Info: „Wirtschaft“ Dornbirn, Dornbirn, Wolfgang Preuß,
T 05572-20540, willkommen@wirtschaft-dornbirn.at

6850 Genussroute Dornbirn



Gäste in Bewegung. Wir bewirten gemeinsam mit dem Gasthaus Schiffl und dem Restaurant Innauer. Speisen im Kleinformat mit Musik aus Vorarlberg.

Info: „Wirtschaft“ Dornbirn, Dornbirn, Wolfgang Preuß,
T 05572-20540, willkommen@wirtschaft-dornbirn.at

Co-Kreation Frau Kaufmann kocht



Klassisch, überraschend, einfach. Ein Kochbuch für die Wertschätzung des Lebensmittelhandwerks von Küchenmeisterin Karin Kaufmann und Autorin Karin Guldenschuh.

Info: Karin Kaufmann & Karin Guldenschuh, Egg, Karin Kaufmann, T 0676-4954144 & 0664-2141711, karin@frau Kaufmann.at & karin@guldenschuh.at

Begegnen statt nach Hause gehen



Gastgeben ist für uns genauso wichtig wie die Musik selbst. Nach jedem Konzert schaffen wir Räume zum Verweilen, ob am Buffet oder an der Bar.

Info: Musik in der Pforte, Feldkirch, Claudia Christa, T 0680-3210949, claudia.christa@pforte.at

Luftkurort Damüls



95 % aller Gebäude im Einzugsgebiet heizen mit Biomasse. Mit unserem Heizwerk konnten wir den CO₂ Ausstoss um 85 % reduzieren.

Info: VKW, Gemeinde Damüls & Privathaushalte, Damüls, Karl Türtscher, T 05510-5100, info@elektro-tuertscher.at

Mizzitant in Mariagrün



Ich koche mit wunderbaren Produkten, was mir ans Herz gewachsen ist. Dazu gibt es Weine von Winzern, die mir in Bezug auf Ideologie und Qualität nahestehen.

Info: Mizzitant, Frastanz (Maria Grün), Denise Amann, T 0699-17790312, office@mizzitant.at

Walgau Genuss Woche



Erste Kooperation des Walgauer Wirtestammtisches. 12 Betriebe machten mit ihrem Veranstaltungsprogramm auf die Qualität und Vielfalt der Gastronomie aufmerksam.

Info: Verein Dorfleben im Auftrag der Regio Walgau, Walgau, Johannes Herburger, T 0664-9419518, johannes@modul5.at

Marmot Family Camp



Abenteuer in den Bergen für Mütter, Väter und Kinder von 6 bis 13 mit gemeinsamen Entdeckertouren, Übernachtung im Zelt, Treffpunkt im Tipi usw.

Info: Kleinwalsertal Tourismus eGen GmbH, Kleinwalsertal, Ole Ipsen, T 05517-5114-413, ole.ipsen@kleinwalsertal.com

Literarischer Reisebegleiter „Paula“



Feldkirch aus bisher ungesehenen Perspektiven betrachten und entziffern. Geschichten machen die Stadt lesbar und erlebbar, nicht nur für Gäste. Eine Kooperation mit literatur:vorarlberg.

Info: Stadtkultur und Kommunikation Feldkirch GmbH, Feldkirch, Christina Sturn, T 05522-9009, tourismus@feldkirch.at

Urlaub am Bio-Bauernhof



Unsere Gäste können sich intensiv mit Kräutern befassen und bekommen Rezepte zur Herstellung von Naturkosmetika. Ökologisches Handeln ist uns ausgesprochen wichtig.

Info: Biobauernhof Innauer, Eichenberg, Stefan & Caprice Innauer, T 0650-4733852, info@innauerhof.at

Ceres Award – Biolandwirt 2019



Seminare mit Verköstigung aus der eigenen Küche, Kochkurse. Hof- und Selbstbedienungsladen. Bio-Kalbfleisch, Käse und vieles andere aus eigener Produktion.

Info: Biobauernhof Lingenhel, Doren, Karl & Agathe Lingenhel, T 05516-2527, info@biohof-lingenhel.at

Natur bewusst erleben



Das Projekt rückt den Wert der Natur ins Zentrum des öffentlichen Interesses und trägt zur sensiblen Nutzung der Landschaftsräume bei.

Info: Gemeinde Mittelberg Projektpartner: Kleinwalsertal Tourismus eGen, Kleinwalsertal, Ole Ipsen, T 05517-5114-413, ole.ipsen@kleinwalsertal.com

Einfach gemütlich



Eine Hütte zum Wohlfühlen mit Schulwochenatomsphäre. Matratzenlager de luxe.

Info: Evelyn's Hütte, Schwarzenberg, Evelyn Ratt-Nenning, T 0676-6750476, serwas@kulturimloch.at

Gastgeben mit persönlicher Note



Je nach Interesse stelle ich einen individuellen Reiseleiter zusammen. Mein Mann bietet Architekturführungen durch Vorarlberg an.

Info: Mesmerhaus Bildstein, Mellau, Evi Haller, T 0664-4091911, info@mesmerhaus.at

Lichtstadt Feldkirch



Sinnliches Erlebnis mit Installationen internationaler Künstler im 2-Jahres-Rhythmus. Verwandelt die Stadt und lädt zum Stauen, Diskutieren und Verweilen ein.

Info: Stadtkultur & Kommunikation Feldkirch GmbH in Kooperation mit dem Verein „Lichtstadt“, Feldkirch, Sina Wagner, sina@lichtstadt.at

Regional & nachhaltig



Viele kleine Schritte werden derzeit in einem Abfallwirtschaftskonzept zusammengefasst. Außerdem verfolgen wir eine nachhaltige Bauweise, verwenden umweltfreundliche Putzmittel uvm.

Info: Genuss- & Aktivhotel Sonnenburg, Riezlern, Louisa Hieke, T 05517-5251, info@genuss-aktivhotel.com

Regionales Boutiquehotel



Wir haben uns vom Ausflugsgasthaus zum persönlich geführten Boutiquehotel entwickelt. Zirbenholzzimmer, Holzschnitzelheizung, regionale Lebensmittel, etc.

Info: Hotel Am Holand, Au, Familie Simma,
T 05515-2932, info@amholand.at

Radikal regionales Wirtshaus



Wir haben keine Speisekarte, sondern verarbeiten, was unsere Produzenten aus nächster Nähe liefern. Die Gerichte werden in die Mitte des Tisches gestellt.

Info: Wirtshaus Hörnlingen, Rankweil, Dominic Mayer,
T 05556-72630, T 05522-25458, frustfrei@hoernlingen.at

Pferd auf Wolke



Regionale, fast ausschließlich bio-zertifizierte Lebensmittel auf Bestellung im Internet für den Gäste-kühlschrank in 75 Ferienwohnungen.

Info: Pferd auf Wolken, Montafon, Hannes Stütz,
T 0664-3427502, travel@pferdaufwolke.com

VIELFALTER Lern-Module



Biologieunterricht in der freien Natur für Tourismus-fachschüler_innen. Die Fachkräfte von morgen lernen mit allen Sinnen, was Vorarlberg ausmacht.

Info: Zusammenarbeit GASCHT, Inatura u. Bergwander-/Naturführer,
Hohenems, Nicole Okhowat-Lehner, T 05522-305272, management@gascht.at

Tourismusschule GASCHT



In Hohenems, Bludenz und Bezau werden heimische Fachkräfte ausgebildet. Eine kostenfreie, private Initiative der Wirtschaft und der FG Gastronomie und Hotellerie.

Info: GASCHT, Hohenems, Nicole Okhowat-Lehner,
T 05522-305272, management@gascht.at

Von der Alp in die Küche



Die Gäste lernen die Großwalsertaler Natur mit allen Sinnen kennen. Von Produkten von der eigenen Alp bis zu Kräuterwanderungen mit der Hotelchefin.

Info: Alpenresort Walsertal, Fontanella, Familie Sperger,
T 05510-224, info@alpenresort-walsertal.at

Bäume pflanzen



Wir wirtschaften komplett Co2 neutral. Für jedes gebuchte Zimmer pflanzen wir zusätzlich einen Baum.

Info: Boutiquehotel Lün, Brand, Mario Greber,
T 05559-207, servus@hotel-luen.at

Reiseführer auf dem Smartphone



Mit todayguide.at ist der Gast ohne App immer auf dem neuesten Stand. Ein praktischer und einfach zu bedienender Reiseführer zu den Lieblingsplätzen der Region.

Info: Bodensee-Vorarlberg Tourismus, Region Bregenz,
T 05574-434430, office@bodensee-vorarlberg.com

Metzgerei Naturpark Nagelfluhkette



Adlerwirt Jürgen Hirschbühl, 30 Landwirte, 3 Gemeinden, ein Metzgereimeister und der Naturpark Verein engagieren sich für kleinbäuerliche Betriebe und artenreiche Wiesen und Weiden.

Info: Genossenschaft Metzgerei Naturpark Nagelfluhkette, Hittisau/Doren,
Ulrich Schmelzenbach, T 0664-4302116, obmann@naturparkmetzgerei.at

MoMäh



Wir verkaufen unsere Lämmer an 12 Spitzenköche und sichern mit unseren Bio-Bauernhöfen auf über 1000 Metern das hochgefährdete Montafoner Steinschaf.

Info: MoMäh, Bartholomäberg, Doris Bitschnau,
T 0660-6040052, wertvoll@momaeh.at

Saubere Nachbarschaft



Wir haben für unsere Mitarbeitenden Fahrräder und E-Mopeds angeschafft. Damit sammeln sie Becher und Tüten wieder ein, die in der Umgebung herumliegen.

Info: Mc Donalds, Lustenau & Hohenems, Loek Versluis,
T 0664-8557700, versluis@aon.at

Landleben hautnah



Auf unserem Bauernhof packen die Gäste mit an. Wer Glück hat, darf seine eigene Kuh sogar selbst melken. Die Milch wird gemeinsam weiterverarbeitet uvm.

Info: Ferienbauernhof Bischof, Mellau, Judith Bischof,
T 0664-1580819, info@ferienwohnung-bischof-mellau.com

Zemma wirta in Rankweil



Sechs Traditionsgasthäuser knüpfen an alte Verbindungen an und beschreiten neue Wege. Erste Gemeinschaftsaktionen sind im Frühjahr/ Sommer 2020 geplant.

Info: Gemeinde Rankweil, Rankweil, Carolin Frei,
T 05522-405-1550, Carolin.frei@rankweil.at

Lech Erleben



Eine Sommerinitiative in Lech-Zürs am Arlberg. Einheimische machen mit dem, was sie gerne tun und gut können, Programm für uns mit den Gästen.

Info: Lech Zürs Tourismus, Lech, Markus Hahn,
T 05583-21610, markus.hahn@lechzuers.com

Lichtkunst im Skyspace-Lech



Zwischen Himmel und Erde. Der Lichtraum am Berg von James Turrell ist ein permanentes Kunstwerk, das alleine oder mit Führungen erlebt werden kann.

Info: HORIZON FIELD Kunstverein Vorarlberg, Oberlech, Lech Zürs Tourismus, T 05583-21610, skyspace@lechzuers.com

The Sound of Lech



Eine Klang-Ausstellung im Huber-Hus und im Ort. Wir suchen Hörenswürdigkeiten, von der Kirchturm-Uhr über den Lechfluss und den Speisesaal bis zur Schneekette.

Info: Gemeinde Lech & Lechmuseum, Frau Monika Gärtner, T 05583-2213-240, museum@gemeinde-lech.at

Kunst- und Literaturhotel



Neben Werken der Künstlerin und Seniorchefin Daisy Hoch wurden regelmäßig renommierte österreichische Künstler ausgestellt. Die nächste Generation setzt auf Literaturveranstaltungen.

Info: Sonnenburg, Oberlech, Waltraud und Gregor Hoch, T 05583-2147, welcome@sonnenburg.at

dreierlei an einem Ort



Bioladen, Café und Begegnung im Dorfzentrum von Wolfurt. Organisiert ist unser Projekt als Genossenschaft mit großem Anteil an ehrenamtlichen Mitarbeitenden.

Info: dreierlei – Bioladen, Café, Begegnung eGen, Wolfurt, Tamara Rohner, T 0660-1477749, info@dreierlei-wolfurt.at

Werkraumschau Gastgeben -



Räume für das Willkommensein. Rund 45 Mitglieder sowie die Hotelpartner des Werkraum Bregenzerwald präsentieren sich in einer erzählerischen Verkaufsausstellung.

Info: Werkraum Bregenzerwald, Andelsbuch, T 05512-26386, info@werkraum.at

Bugo Göfis



Bücherei mit integriertem Café ohne Konsumationszwang. Ein Ort zum Verweilen und Schmökern. Präsentation regionaler Produkte und vielseitiges Kulturprogramm.

Info: Bugo Bücherei Göfis, Rudi Malin, T 05522-7271512, bugo@goefis.at

Nachhaltigkeit auf dem Campingplatz



Solar-Energie für die Warmwasseraufbereitung, biologisch verträgliche Reinigungsmittel, Verminderung/Vermeidung von Abfall und Verkauf von ökologisch vertretbaren Speisen und Getränken.

Info: Camping Mexico, Bregenz, Renate Heiler, T 0660-7039430, info@camping-mexico.at

Metzler hautnah



Ausstellung der Sammlung des Vorarlberg Museums bei Metzler Molke. Begleitet von Kurator Wolfgang Fiel suchten die Mitarbeitenden ihre Lieblingsobjekte aus.

Info: Vorarlberg Museum, Metzler Käse-Molke GmbH, Institute for Cultural Policy, Egg, Ingo Metzler, T 05512-3044, metzler@molkeprodukte.at

Vinnova – Wein in der Silvretta



Wein und alpine Tapas in unserer Weinstube am Berg. Sommer wie Winter und bei jedem Wetter inklusive Landschaftsgenuss.

Info: Silvretta Montafon Gastronomie GmbH, Montafon, T 05557-6300500, service@silvretta-montafon.at

Naturnahes Landleben



Wir haben das Haus mit naturbelassenen Materialien umgebaut und verwenden Produkte von Bauern aus der Umgebung. Am Wochenende gibt es hausgemachten Zopf.

Info: Ferienhaus Moll, Mellau, Eveline Kasper, T 05518-2190, evelinekasper@gmx.at

Wochenend-Gasthaus



Ein Projekt des Vereins „kultur10vorne“. Wir unterstützen Menschen auf der Flucht und setzen uns für den Klimaschutz ein. An Werktagen nutzt der Verein das Haus.

Info: Gasthaus „Frohe Aussicht“, Frastanz, Dietmar Bertschler, T 0677-63063343, dbertschler@gmail.com

Alle sind Gastgeber



Großer Entscheidungsspielraum für Mitarbeitende. Qualitätsprämie aufgrund des Urteils der Gäste. Mehrere Lehrlinge, darunter auch Flüchtlinge.

Info: Weisses Kreuz, Feldkirch, Thomas Herburger, T 05522-3456, hotel@weisses-kreuz.at

Nose to tail



Unser Schopperauer Chefkoch nutzt sein Bregenzerwälder Netzwerk. Wir kaufen ganze Tiere, die er auf vielfältige Weise verarbeitet.

Info: CUISINO, Bregenz, Stefan Moosbrugger, T 05574-45127-12500, stefan.moosbrugger@casinos.at

Gemeinsam entscheiden



Einbezug des Teams in die Diskussion der Öffnungszeiten. Regelmäßige Treffen der Mitarbeitenden im Stammtisch für richtungsweisende Beschlüsse.

Info: Schlosshotel Dörflinger, Bludenz, Susanne Dörflinger, T 05552-63016, welcome@schlosshotel.cc

Drehscheibe für Fleischvermarktung



Der Fleischer Anton Fetz ist Vermittler zwischen Landwirt und Gastronom. Schlachtung, Zerlegung und die Produktion von Wurst- und Fleischwaren werden angeboten.

Info: Kaspar Fetz GmbH & Co KG, Andelsbuch, Gaby & Anton Fetz,
T 05512-2135, info@fetz-fleisch.at

Genusswanderung als Dorfereignis



Fast 100 Menschen treffen sich an verschiedenen Outdoor-Locations und kommen bei kleinen Häppchen ins Plaudern. Unterstützung von Gemeinde und Betrieben.

Info: Pfarrgemeinderat Eichenberg, Eichenberg, Stefan Moosbrugger,
T 0664-8104446, T 0664-8104446, stefan.moosbrugger64@gmail.com

Transitarbeitsplätze für Jugendliche



Bildungs- und Arbeitsprojekt für langzeitarbeitslose junge Menschen. Im Gastroservice lernen sie Schritt für Schritt die Küchenabläufe. Regionale Convenienceprodukte sind unser Schwerpunkt.

Info: Dornbirner Jugendwerkstätte, Alexander Kowarc,
T 0676-833068881, gastro.djw@schule.at

Landpartie mit Tisch und Bett



Einfacher Luxus aus der Region heißt unsere Formel in der Küche und in den Zimmern. Dafür haben wir das über 240 Jahre alte Haus behutsam renoviert.

Info: Gasthaus Rössle, Braz, Valentin Bargehr,
T 05552-281050, gasthof@roesslebraz.at

Hohenems Inspiriert!



Von klein bis groß werden in dem neuen Stadtführer die ansässigen Betriebe auf eine ganz persönliche Art präsentiert. Dieser macht Lust auf einen Besuch in Hohenems.

Info: Stadtmarketing Hohenems, Hohenems, Andrea Ruckendorfer,
T 05576-42780-14, tourismus@hohenems.at

Wanderkiosk



Mobiler Kiosk, der inkl. Budiker vermietet wird. Es geht um das Aufnehmen von geografischen und gesellschaftlichen Besonderheiten durch die Interaktion mit den Menschen vor Ort.

Info: Wanderkiosk, Martin Mackowitz,
T 0650-7774227, hallo@wanderkiosk.at

Energiekreislauf



Hoteleigenes Biomasseheizwerk. Darüber hinaus nutzen wir die Abluft aus unseren Räumlichkeiten, um die Frischluft vorzuheizen.

Info: Hotel Warther Hof, Warth, Markus Roiderer,
T 05583-3504, hotel@wartherhof.at

Theater-Wanderung



Unterwegs mit dem „teatro caprile“ in den Bergen des Rätikon. Das Stück „Auf der Flucht“ ist eine historische Reise in die Schrecken des Zweiten Weltkriegs.

Info: Montafon Tourismus in Kooperation mit Teatro Caprile, Montafon, Karin Sattler, T 050-6686120, karin.sattler@montafon.at

Kulinarisches Winterwandern



Drei eindrucksvolle Routen mit Frühstück, Mittagessen und Dessert. Dabei kann man sich in gemütlichen Cafés, Bergwirthäusern und Restaurants aufwärmen.

Info: Bregenzerwald Tourismus, Bregenzerwald, Herlinde Moosbrugger,
T 05512-2365-12, herlinde.moosbrugger@bregenzerwald.at

Aktiv mit Familien



Wir haben ein hoteleigenes Wochenprogramm, das wir als Gastgeber persönlich begleiten. Dazu gehören Ausflüge zur Alp, die Wanderjagdhütte und der Post-Express.

Info: Hotel Post, Au, Nicole & Christian Reich,
T 05515-4103, info@alpenhotel-post.com

Ganzheitliches Retreat-Hotelkonzept



Schlaf-Bewegung-Ernährung-Treatments sind unsere Themen. Nachhaltige Küche, Lebensmittel aus unserem von Jungbauern betriebenen Garten, Abfallreduktion.

Info: Hotel Post, Bezau, Stephanie Rist,
T 05514-22070, welcome@hotelpostbezau.com

Ernele Ladenwirtschaft



Tagesaktuelle Gerichte werden vor den Augen der Gäste zubereitet - mit dem, was die Region und der eigene Garten gerade hergeben. Plus Feinkostladen!

Info: Hotel Das Schiff GmbH, Hittisau, Antonia Metzler,
T 05513-6220-0, info@schiff-hittisau.com

Der Gasthof mit eigenen Tieren



Tierhaltung, Gemüse- und Obstbau in unserer eigenen Landwirtschaft. Krumbacher Moor-Schwein, Rinder und Schafe. Eigene Fermentation.

Info: Gasthof Adler, Krumbach, Jürgen Hirschbühl,
T 05513-8156-0, mail@adler-krumbach.at

Erfolgsfaktor Unternehmenskultur



Familienfreundliche Personalpolitik mit Teilzeitmodellen, geschützte Arbeitsplätze. Der Mitarbeitende und das Unternehmen sind Lernende, der Gast nicht König, sondern Partner.

Info: Bildungshaus St. Arbogast, Götzis, Daniel Mutschlechner,
T 05523-625010, Daniel.Mutschlechner@arbogast.at

Familiärer Urlaub in Lech



12 Familienbetriebe haben sich zusammengeschlossen, um sich gegenseitig zu unterstützen. Luxus wird als Zeit für den Gast verstanden.

Info: Erholungstankstelle Lech, Lech, Claudia Feldkircher,
T 0664-5058048, info@tankelech.at

Radikal alpine Küche



Wir kochen, was die Natur hergibt, und pflegen sehr persönliche Beziehungen zu unseren Lieferanten. Das schwarze Alpenschwein züchten wir selbst.

Info: Alphotel Walserstuba GmbH, Riezlern, Jeremias Riezler,
T 05517-53460, info@walserstuba.at

Naturvielfalt Vorarlberg



Eine Fachausbildung für Naturführer in 4 Modulen mit Themen wie Blütenpflanzen, Insektenkunde, Geologie, Wald, Vogelkunde, Wildtiere.

Info: inatura Erlebnis Naturschau GmbH, Lukas Rinnhofer,
T 0650-3187746, lukas.rinnhofer@inatura.at

Herbst.Genuss.Zeit



Ein mehrwöchiges Veranstaltungsprogramm mit Genusswanderungen und Degustationen, um die kulinarische Vielfalt der drei Genussregionen zu entdecken.

Info: Die Genussregionen: Bregenzerwälder Käsestraße, Kleinwalsertal, Großwalsertal, Caroline Jäger, T 05513-4287041, info@kaesestrasse.at

Die Nähe zum Gast



Kontakte mit dem Gast bestmöglich nutzen. Etwas mehr über den Gast wissen als er erwartet. Wir binden unsere Stammgäste in die Programmangebote ein.

Info: Hotel am Garnmarkt GmbH, Götzis, Beate Puff,
T 05523-55250, info@hotelamgarnmarkt.at

Loben mit der Cool-Card



Wir möchten die Wertschätzung im Team stärken. Mitarbeitende können ihr Lob untereinander weitergeben. Hervorragende Leistungen werden belohnt.

Info: Gasthof Mohren, Rankweil, Michaela Herburger,
T 05522-44275, office@mohren.at

Blühende Stadt



Kleine essbare Grünflächen, die von vielen bewirtschaftet und genutzt werden können. Mit Workshops und Patenschaften stärken wir das Naturbewusstsein.

Info: Essbare Stadt, Dornbirn,
mitmachen@essbare-stadt.com

Beste Qualität und faire Preise



Auf unserer Hütte setzen wir auf die persönliche Beziehung zu 20 heimischen Produzenten. Wir kaufen ganze Tiere und veredeln das Fleisch selber.

Info: Freiburger Hütte, Zug, Kathrin & Florian Mittermayr,
T 05556-72630, T 0664-1745042, info@freiburger-huette.at