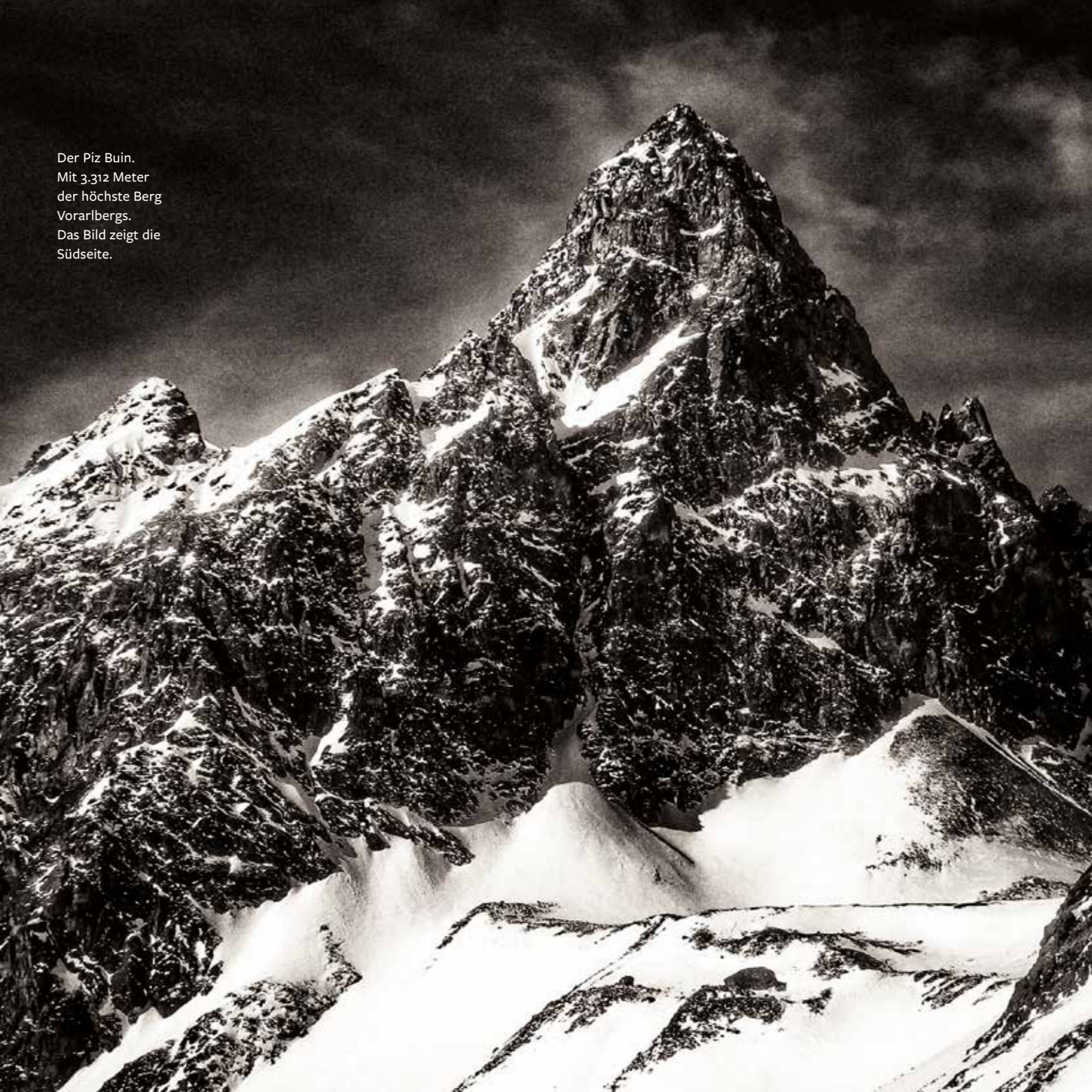


Persönliches Exemplar für:

Der Piz Buin.
Mit 3.312 Meter
der höchste Berg
Vorarlbergs.
Das Bild zeigt die
Südseite.



Montafoner Geschichten

Inhalt

- 6–13** Auf Du und Du mit dem Montafon
Der Versuch einer Annäherung an das Tal
- 16–19** Kinder der Berge
Imelda Dönz und Lukas Kühlechner vermitteln ihre Liebe zum Berg an andere weiter
- 20–23** In der Welt zu Hause, im Montafon daheim
Die zwei Skigrößen Anita Wachter und Mathias Berthold schätzen nicht nur das grandiose Pistenangebot im Tal
- 24–27** Naturbursch mit Tiefgang
Für Fredi Immler sind als Skilehrer und Hüttenwirt die Berge zur Sucht geworden
- 30–33** Hochwürden im Himmel auf Erden
Pfarrer Joe Egle glaubt an seinen Herrn und an die heilende Kraft der Kräuter
- 34–37** Montafoner Urgestein
Toni Kofler ist ein Original im besten Sinn des Wortes
- 38–41** Sanfte Kämpferin
Alexandra Battlogg steht mit ihrem Biohof für nachhaltige Bewirtschaftung
- 42–45** Beruf und Berufung
Veronika Kartnig pendelt zwischen Grafikbüro und Alp
- 46–49** Sch(1)afes Bruder
Peter Kasper hat einer Tierrasse neues Leben eingehaucht und so ein Stück Montafon erhalten
- 50–53** Der Generationendenker
Bertram Rhomberg lebt die Verbindung von Tourismus und Landwirtschaft
- 56–59** Geschichtenerzähler
Michael Kasper und Friedrich Juen als Vermittler des historischen Erbes
- 62–65** Der Herr der Begegnung
Bruder Engelbert hat im Kloster Gauenstein ein authentisches Stück Montafon geschaffen
- 66–69** Hoffnungsträger mit viel Potential
Raphael Mäser, Robin Tagwercher, Tobias Kieber – die junge Generation im Tal sucht den Zusammenhalt
- 70–71** Das Montafon in Zahlen
- 72** Impressum



© Roland Haas

Auf Du und Du mit dem Montafon

DER VERSUCH EINER ANNÄHERUNG

13 Orte, 16.600 Einwohner, zwei Millionen Gästenächtingungen pro Jahr. Ein paar Zahlen mehr hätten wir noch. Aber ist es wirklich das, was am Montafon interessiert? Wo fängt man stattdessen an zu erzählen über dieses grandiose Tal, das sich über 39 Kilometer (schon wieder eine Zahl) vom Silvrettasee bis Bludenz erstreckt und von der Ill durchflossen wird?

geschichtesträchtigt – tüchtig

Bei Adam und Eva vielleicht? Okay, ganz so weit muss man auf den Spuren der ersten Montafoner nicht zurückgehen. Fast 5.000 Jahre reicht die Geschichte schon zurück. Zeit genug, um so manche Tradition entstehen zu lassen. Die Montafoner waren klug genug, um daraus kräftige Wurzeln zu gewinnen, auf denen die Region bis heute aufbaut. Überhaupt haben sich die Menschen aus dem Süden Vorarlbergs im Laufe der Zeit als tüchtiges, fleißiges Volk erwiesen. Durch harte Arbeit wurden Wege, Straßen und Lifte gebaut und die raue Bergwelt zugänglich gemacht – die (touristische) Basis für das, was seit Jahrzehnten die Menschen im Tal ernährt.

bäuerlich – pionierhaft – eigen

Der Bergbau und damals pionierhafte Ideen wie die Nutzung der Wasserkraft und mutige Entscheidungen wie der Bau eines Staudamms ergänzten die richtungsweisenden Projekte zur Erschließung der Natur. Bei allem Fortschritt sind die Montafoner dabei immer eigen geblieben – im guten Sinn des Wortes: Stolz auf ihre Produkte, ihren Baustil, ihr Brauchtum und ihre Tradition haben die Leute nie vergessen, wo sie herkommen. Zur Tradition gehört auch das Bekenntnis zur Landwirtschaft, die eine intakte Kulturlandschaft erst ermöglicht.



persönlich

Das wirklich Schöne am Montafon ist, dass das alles nicht nur so theoretisch dahergesagt wird. Es ist vielmehr tagtäglich aus Überzeugung gepflegte Praxis. Deshalb ist das Montafon auch keine Tourismusregion, die sich für Gäste herausputzt und wieder ganz anders ist, sobald die wieder verschwunden sind. Das Montafon ist ein herrliches Stück Leben, ein ziemlich authentisches noch dazu. „Wir verkaufen keine Betten, Skipisten oder Wanderwege, wir bieten Beziehungen an“, hat uns ein eingefleischter Montafoner erzählt.

Das Persönliche liegt tatsächlich im Wesen der Talbewohner. Gäste sind keine Fremden, sondern willkommene Besucher, die sich fernab von ihrem Zuhause im Montafon daheim fühlen. Symbolisches Zeichen für diese angenehme Nähe ist das überall übliche „Du“. „Bei uns im Montafon zählen die persönlichen Werte. Deshalb haben wir das Wort ‚Sie‘ mehr oder weniger aus unserem Sprachschatz verbannt“, sagt Montafon Tourismus-Direktor Manuel Bitschnau.

Dem ist kaum mehr etwas hinzuzufügen. Außer, dass wir es bei diesen Feststellungen alleine nicht belassen haben. Wir sind ihnen auf den Grund gegangen. Und haben mit ganz vielen Montafonern gesprochen. Daraus sind zwölf Geschichten entstanden, die das Tal in seiner reichen Fülle zeigen.



© Johannes Netzer



© Daniel Zangerl



© Andreas Haller



© Johannes Netzer



Botschafter

Wenn die Marketingstrategen davon sprechen, das Montafon sei „die persönlich erfahrbarste Berg- und Lebenswelt der Alpen“, dann sind die zwölf Geschichten der Beleg dafür. Etwa wenn Pfarrer **Joe Egle** meint, die Qualität der Begegnung mache die Qualität einer Destination aus (Seite 30). Oder wenn **Imelda Dönz** und **Lukas Kühlechner** schildern, wie „am Berg etwas mit den Leuten passiert“ (Seite 16). Für Hüttenwirt **Fredi Immler** ist die alpine Landschaft sogar „wie eine Sucht“ (Seite 24). Die Skigrößen **Anita Wachter** und **Mathias Berthold** haben ihre Erfolge in die Welt hinausgebracht. Dennoch sind beide „froh und dankbar, genau hier zu Hause sein zu dürfen“ (Seite 20). Und **Toni Kofler** ist mit 74 Jahren noch jeden Tag für seine Gäste da – „weil ich im Tal eine neue Heimat gefunden habe und dafür etwas zurückgeben möchte“ (Seite 34).

Alle Gesprächspartner haben sehr bewusst verinnerlicht, was das Montafon ausmacht. Mehr als einmal betont Biobäuerin **Alexandra Battlogg** zum Beispiel, wie das Tal auf seine Wurzeln achte (Seite 38). **Veronika Kartnig** pendelt beruflich zwischen zwei Welten und plädiert leidenschaftlich dafür, dass Landwirtschaft und Tourismus weiterhin eins bleiben (Seite 42). Dasselbe Thema beschäftigt **Bertram Rhomberg**, wenn er sich für „standortangepasste Maßnahmen“ ausspricht (Seite 50). In diesem Zusammenhang erinnert **Kapuziner-Bruder Engelbert** daran, dass schon der Hl. Franziskus zum liebevollen Umgang mit der Erde aufgerufen habe. Und konnte mit Freude ergänzen, dass die Montafoner hier meist gehorsam Folge leisten würden (Seite 62). **Peter Kasper** hat mit der Rettung der Steinschafe einen sehr lebendigen Beitrag zum Erhalt eines gewaltigen Erbes geleistet (Seite 46). Ganz im Sinne von Historiker **Michael Kasper** und Heimatkundler **Friedrich Juen**, die nicht müde werden, aus der Vergangenheit für Gegenwart und Zukunft zu lernen (Seite 56). Dabei dürften ihnen junge Hoffnungsträger im Tal gut zugehört haben: **Raphael Mäser**, **Robin Tagwercher** und **Tobias Kieber** reden jedenfalls viel von Respekt, Bodenständigkeit und Regionalität und von der Verantwortung, bewährte Tugenden in eine neue Zeit zu übertragen (Seite 66).

„Botschafter des Tals“ haben die Strategen unsere Gesprächspartner genannt. Bodenständige, grundehrliche, authentische Menschen sagen wir.

Echte Montafoner eben.

Michael Dünser, Jörg Ströhle, Michael Casagrande und Thomas Gschossmann

PS: Wer doch noch ein paar Zahlen mehr braucht, dem seien die Seiten 70 und 71 ans Herz gelegt.

Das Montafon in acht Fragen

**MARTIN NETZER IST BÜRGERMEISTER VON GASCHURN
UND AUFSICHTSRATSVORSITZENDER VON MONTAFON TOURISMUS.
MANUEL BITSCHNAU IST GESCHÄFTSFÜHRER VON MONTAFON TOURISMUS.**

Der typische Montafoner ist ...

MN ... einer, der ohne das respektvoll verwendete Schlüsselwort „Du“ mit niemandem eine engere Beziehung eingehen kann. Wer einen Montafoner auf Distanz behalten will, bleibt beim „Sie“. Er verliert dadurch mitunter aber die Chance, in die Montafoner Lebenswelt eintauchen zu können.

MB ... stolz auf seine Heimat und tüchtig.

Der typische Montafoner ist nicht ...

MN ... stur, sondern beharrlich.

MB ... einer, der protzt.

Die Urlaubsentscheidung für das Montafon fällt ...

MN ... mit der Sehnsucht nach persönlichen Erfahrungen.

MB ... aufgrund der Gefühle, die von der intakten Berg- und Lebenswelt sowie von den Einheimischen geweckt werden.

Was darf der Gast vom Montafon erwarten?

MN Dass er sich persönlich wahrgenommen und aufgehoben fühlen kann und äußerst individuell betreut wird.

MB Eine unglaublich vielseitige Berglandschaft, tolle Freizeiteinrichtungen und herzliche Bewohner. Umgekehrt erwartet der Montafoner vom Gast, dass er Respekt vor der Natur hat.

Montafon – Geheimtipp oder Fixstarter in der Urlaubswelt?

MN Eine Tour mit unseren Bergführern ist ein Geheimtipp für alle, die mit imposanten Eindrücken in neue Dimensionen eintauchen und so das Montafon zu ihrem persönlichen Fixstarter machen möchten.

MB Das Montafon ist meist nicht die Erstdestination. Der erfahrene Urlauber entdeckt uns, wenn er zurück zu Ursprünglichkeit, Echtheit und Bescheidenheit möchte.

Was fällt dem Gast als erstes auf, wenn er neu im Tal ist?

MN Hier findet keine Massenabfertigung statt.

MB Dass man sehr schnell mit den Leuten per „Du“ ist und dass die Bergwelt alles prägt.

In zehn Jahren ...

MN ... wird das Montafon als die persönlich erfahrbarste Berg- und Lebenswelt in den Alpen bekannt sein.

MB ... sehen sich Gäste und Einheimische noch mehr als jetzt als Freunde.

Das Montafon in einem Satz:

”

Hier verschmilzt
die Lebenswelt mit
dem Tourismus
und umgekehrt.

“

Martin Netzer

”

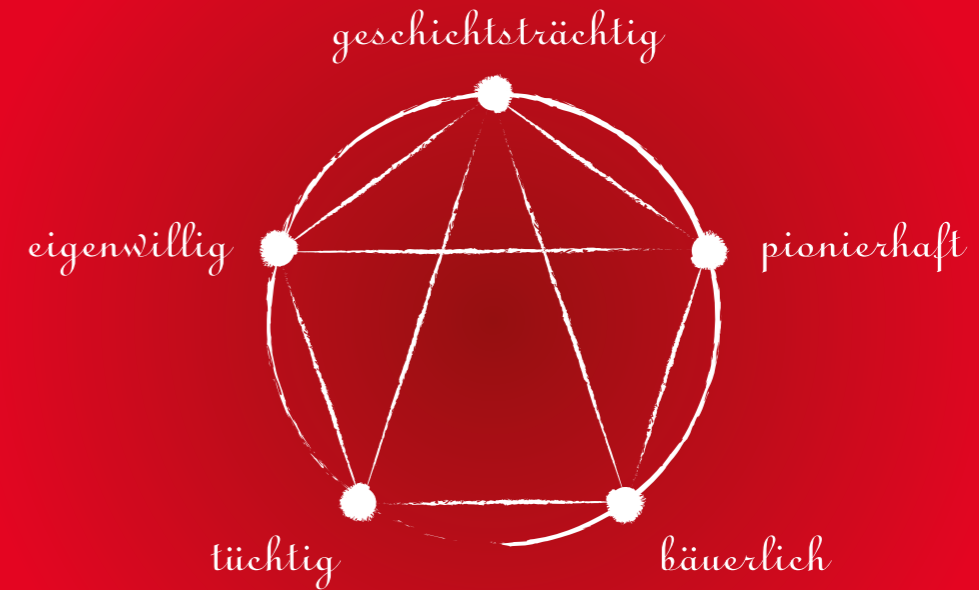
Eine Jahrtausende alte,
alpine Kulturlandschaft,
bewohnt von aufge-
schlossenen, stolzen
Einheimischen und besucht
von vielen Gästen, die gerne
immer wieder kommen.

“

Manuel Bitschnau

Unser Markenprozess

WOHER KOMMEN WIR:
UNSERE MARKENKERNWERTE



WOHIN WOLLEN WIR:
UNSERE POSITIONIERUNG

Die persönlich erfahrbarste
Berg- und Lebenswelt der Alpen.

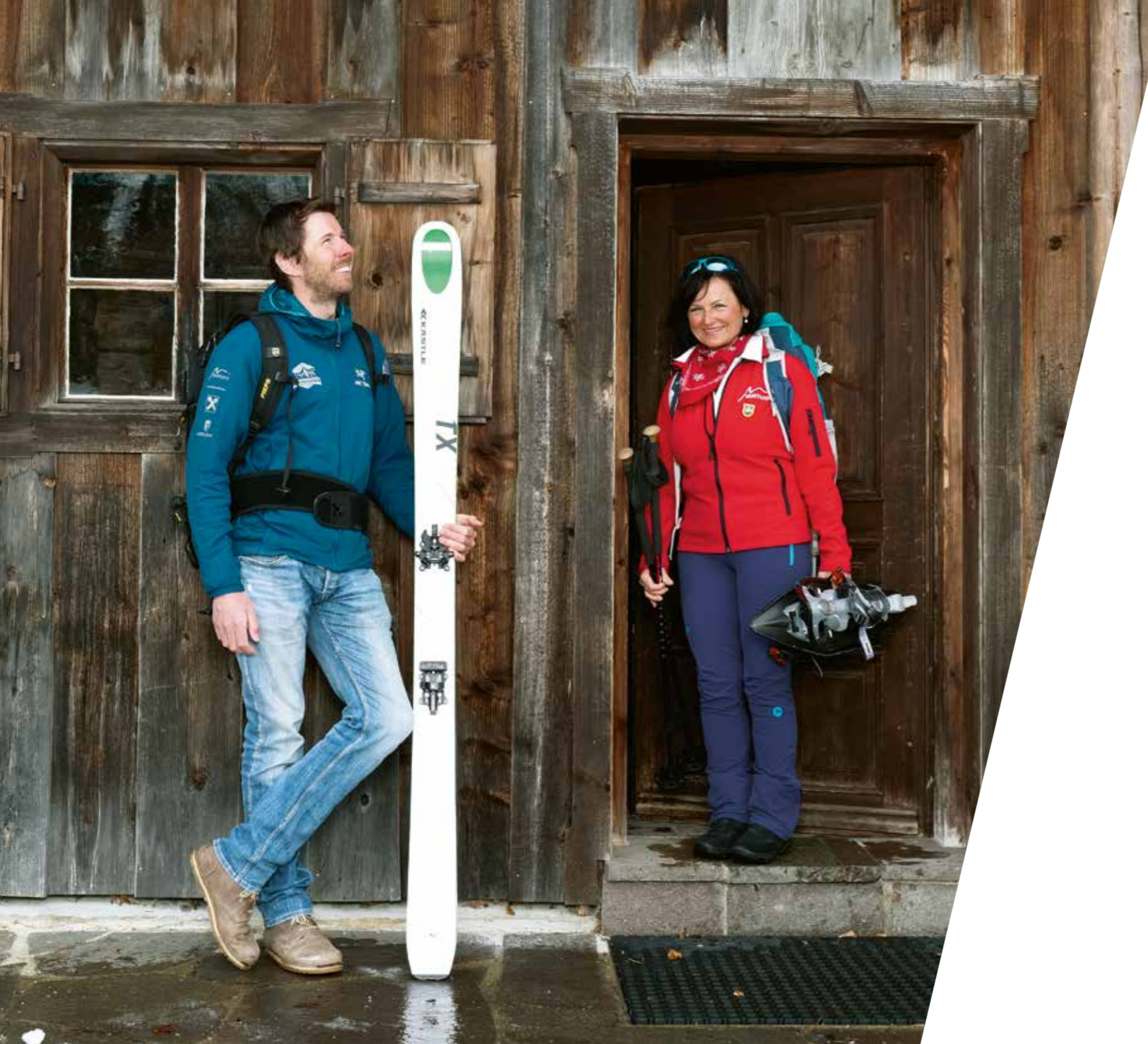
UNSER ZENTRALER WERT:

persönlich



Tal der Berge

Die Verwallgruppe im Norden, Rätikon und Silvretta im Süden:
Das Montafon ist von mächtigen Gebirgszügen umgeben.
17 Berge messen mehr als 3.000 Meter, der höchste ist der
Piz Buin (rätoromanisch für Ochsenkopf) mit 3.312 Meter.



”
Wir haben keine besseren
Berge als andere.
Aber wir passen gut auf sie auf.

“
Lukas Kühlechner
Bartholomäberg

Imelda Dönz, Wanderführerin bei BergAktiv Montafon,
und Lukas Kühlechner, Berg- und Skiführer,
Obmann der Bergführer Montafon, Bergretter

Die Berge sind das große Kapital der Montafoner. Imelda Dönz und Lukas Kühlechner kennen die Wege und Gipfel im Tal wie ihre Westentasche. Und haben auf ihren Touren gelernt, dass Runterkommen nirgendwo so leicht ist wie auf dem Weg nach oben.

Kinder der Berge

**IMELDA DÖNZ UND LUKAS KÜHLECHNER VERMITTELN
IHRE LIEBE ZUM BERG AN ANDERE WEITER**

Lukas Kühlechner wurden die Berge quasi in die Wiege gelegt. Von seinem Kinderzimmer aus hatte er freien Blick auf die Zimba und die Drei Türme. Die wollte er schnell einmal nicht nur vom Tal aus sehen. Auch nach unzähligen Touren auf der ganzen Welt ist der Gipfel der Zimba bis heute sein Lieblingsplatz geblieben. „Dort zu stehen ist etwas Erhabenes, das mit nichts anderem vergleichbar ist“, sagt der staatlich geprüfte Berg- und Skiführer, der sein Hobby schon früh zum Beruf machte.

Wobei er den Begriff „Führer“ gar nicht so passend findet. „Ich bin nicht nur der, der sich auskennt und vorausläuft. Ich möchte den Leuten lernen zu sehen. Ihnen vermitteln, welchen Schatz wir hier haben.“ Das Montafon sei für ihn eine Herzensangelegenheit. „Wenn meine Gäste nach Hause gehen, dann sollen sie verstanden haben, was wir unter Bodenständigkeit, Naturverbundenheit und Tradition verstehen.“



Imelda Dönz wurde über ihre erste Hündin zu täglichen Spaziergängen an der frischen Luft „gezwungen“. Aus der Pflicht wurde richtige Leidenschaft. „Die Landschaft, die Natur, die verschiedenen Stimmungen haben mich nicht mehr losgelassen.“ So sei es für die St. Gallenkirchnerin irgendwann fast logisch gewesen, die Ausbildung zur Wanderführerin zu machen. „Zumal mir viel daran liegt, mein Wissen über das Montafon und meine Liebe zum Tal an andere weiterzugeben.“



Natur annehmen

Am Berg, davon sind beide zutiefst überzeugt, „passiert etwas mit den Leuten“. Gerade in unserer schnelllebigen Welt sei es wichtig, sich Zeit zu geben und die Natur anzunehmen. „Kein Programm abspulen, nichts abhaken. Einfach loslassen und runterkommen. Das geht am Berg so gut wie nirgendwo anders“, sagt Imelda. Lukas schlägt in die selbe Kerbe: „Beim Klettern und bei Bergtouren kommst du den Menschen sehr nahe. Es entsteht eine persönliche Bindung zu den Gästen. Da fallen Grenzen“, erinnert er sich an viele „andere, tiefgehende Gespräche. Die Leute gehen aus sich heraus und schenken dir Vertrauen.“ Oberflächlichkeit werde durch Ehrlichkeit ersetzt, „was heutzutage für viele eine ganz besondere Erfahrung ist“.

Die Faszination Berg hat Lukas Kühlechner auch schon weit über das Montafon hinaus gefunden. Er war viel im Ausland unterwegs, am schönsten sei es aber immer noch im Montafon „Wir haben keine besseren Berge als andere. Aber wir passen gut auf sie auf“, freut er sich darüber, dass es „keine unnötige Kommerzialisierung im Tal gibt“.

„
Am Berg
passiert
etwas mit den
Leuten.
“

Imelda Dönz
St. Gallenkirch

Dankbarkeit

Deshalb sei er „einfach nur zufrieden und dankbar, dass ich hier lebe und das tun darf, was ich am liebsten tue“. Dass ihn das auch vom Rummel wegbringe und er darüber meist froh ist, gibt er gerne zu. Am liebsten zieht es ihn schon früh am Morgen nach oben. „Den Sonnenaufgang am Berg zu erleben ist unbeschreiblich.“

Der Hang zur Natur zeigt sich beim zweifachen Familienvater („Ich liebe es, meine zwei Kinder aufwachsen zu sehen“) übrigens nicht nur bei Kletter- und Skitouren. „Ich arbeite gerne mit Holz und renoviere gerade Stück für Stück das alte Haus, in dem wir in Bartholomäberg wohnen.“

Auch bei Imelda Dönz bleibt das Ursprüngliche nicht aufs Wandern beschränkt. Als ihren ganz persönlichen Lieblingsplatz nennt sie „unser Maisäß im Silbertal“. Ganz ohne Strom kann die vierfache „Ahna (Oma) mit Leib und Seele“ dort ihre Akkus aufladen und beim Schwemmla (Pilze sammeln) und Beerla (Beeren sammeln) die Muße finden, die einen in den Montafoner Bergen überall auf Schritt und Tritt begleitet.



”

Beim Pistenangebot brauchen wir den Vergleich mit den Besten nicht zu scheuen.

“

Mathias Berthold
Gargellen

Anita Wachter, ehemalige Skirennläuferin (Olympiasiegerin, Weltcuppwinnerin),
und Mathias Berthold, ehemaliger österreichischer Skirennläufer,
aktuell Trainer des deutschen Herrenskiteams

In der Welt zu Hause, im Montafon daheim

**ZWEI SKIGRÖSSEN SCHÄTZEN NICHT NUR DAS
GRANDIOSE PISTENANGEBOT IM TAL**

Im Montafon ist die ganze Palette des Skifahrens perfekt abgedeckt. Vom Familiengebiet bis zum Nährboden für die ganz Großen ist alles dabei. Beste Beispiele für die hohe Qualität des Angebots liefern Anita Wachter und Mathias Berthold – sie Olympiasiegerin und Weltcupgewinnerin, er einer der besten Trainer der Welt. Beide verkörpern die sportliche Seite des Montafon weit über das Tal hinaus und wissen, was sie ihrer Heimat zu verdanken haben.

Dass Mathias Berthold zu unserem Gespräch direkt von einer Skitour kommt, sieht man ihm nicht an. Der Neu-Fünfziger ist nach wie vor durchtrainiert und fit wie ein Turnschuh. „Ich bin im Moment nur 30 Tage im Jahr im Montafon. Da muss ich diese extreme Vielfalt vor der Haustüre gut ausnutzen“, sagt der Gargellner fast entschuldigend. Er sei immer froh, wenn er hier sein könne. „Einen cooleren Platz habe ich auf der Welt noch nicht gefunden.“



Auch Anita Wachter ist als Skirennläuferin viel herumgekommen. Aber auch sie sagt: „Daheim ist daheim. Gerade wenn du viel unterwegs bist, lernst du das alles noch einmal anders schätzen.“ Sie habe auch nie weggehen wollen. „Wenn ich das Paradies sehen möchte, muss ich nur zum Fenster hinausschauen“, ist die zweifache Mama „froh und dankbar, dass ich hier sein darf“.

Der Erfolg ist dem ehemaligen Pistenfloh, wie die zierliche Riesenslalom-Spezialistin zu ihrer aktiven Zeit gerne genannt wurde, nicht in den Kopf gestiegen. „Das würde auch nicht ins Montafon passen. Hier kommen die Menschen bodenständig auf die Welt und bleiben das ein Leben lang, egal was passiert.“ Was in ihrem Fall mit dem Weltcupsieg 1993, Olympiagold 1988 sowie sieben weiteren Olympi- und WM-Medaillen ganz schön viel war. Heraushängen lässt die eben 50 gewordene Bartholomäbergerin das aber nicht. Viel lieber redet sie von der Natur, den Bergen, der Ruhe und der Sicherheit, die für sie den Reiz des Tals ausmachen.



Angenehme Freundlichkeit

Was denn den typischen Montafoner kennzeichne, möchten wir wissen: „Seine angenehme Freundlichkeit. Bei uns hat man nicht schon den Schnaps in der Hand, wenn der Gast ankommt. Die Leute finden bei uns auch ihre Ruhe.“ Gerade der hohe Anteil an Familienbetrieben lasse eine große Nähe aufkommen. „Dieses Persönliche ist eine ganz große Stärke des Tals. Das schätzen die Gäste über alle Maßen.“

Nicht mehr allzu lange möchte Mathias Berthold auf die Vorzüge des Tals verzichten. „Wenn ich in absehbarer Zeit nicht mehr Trainer bin, ist das Montafon gesetzt. Wir haben schon konkrete Pläne daheim in Gargellen“, gibt er ein klares Bekenntnis zur Region ab. Als einer der anerkannt besten Trainer der Welt ist er erfreut über die Entwicklung des Pistenangebotes im Tal. „Hier brauchen wir mittlerweile keinen Vergleich zu scheuen.“ Aber man müsse „immer dran bleiben. Die anderen schlafen nicht.“

Wirtschaftsfaktor Skisport

Aufpassen heißt es für Mathias Berthold, dass Skifahren leistbar bleibt. „In den USA ist Skilaufen nur mehr einer elitären Schicht vorbehalten. Das darf bei uns nicht passieren. Hier ist unser Sport entstanden und hier muss er auch bleiben.“ Dies sei im Interesse der gesamten Region. „Wir leben vom Tourismus und da ist das Skiangebot ein ganz wichtiges Entscheidungskriterium.“ Trotz aller Bedeutung ist er froh, dass „bei uns nicht so aggressiv ausgebaut wird wie das viele andere tun. Im Sommer kannst du auf den Hängen sehen, wie behutsam und bewusst hier mit der Natur umgegangen wird.“

Stichwort Sommer („Ich liebe den Wechsel der Jahreszeiten, den ich hier unglaublich intensiv erlebe – ein Traum“): Golf ist eine der vielen Sportarten, für die Mathias Berthold eine regelrechte Leidenschaft entwickelt hat. Sein aktuelles Handicap (12) möchte er „deutlich verbessern“, sobald er mehr Zeit hat. Das Montafon bietet ihm auch hier alle Möglichkeiten.

”

Wenn ich
das Paradies sehen
möchte, muss
ich nur zum
Fenster
hinausschauen.

“

Anita Wachter
Bartholomäberg

Anita Wachter holte 1988 in Calgary Olympiagold in der Kombination. Zweimal Olympiasilber sowie zweimal Silber und dreimal Bronze bei Weltmeisterschaften komplettieren die Medaillensammlung. Im Weltcup entschied sie einmal die Gesamtwertung für sich (1993), dazu kommen fünf Disziplinengesamtsiege und 18 Einzelerfolge. Mit ihrem Lebensgefährten, Head-Rennsportleiter Rainer Salzgeber, hat Anita Wachter zwei Töchter, die als Nachwuchsläuferinnen schon schöne Erfolge verbuchen. Die Familie wohnt in Bartholomäberg.

Matthias Berthold verzeichnet seine größten Erfolge als Trainer des deutschen und des österreichischen Nationalteams. Auf Großereignisse hat er seine Schützlinge schon mehrmals im Montafon vorbereitet. Als Aktiver machte er sich vor allem auf der damaligen Profitour mit fünf Siegen und 30 Podestplätzen sowie dem WM-Titel im Slalom einen Namen. Sohn Frederic fährt regelmäßig im Ski-Weltcup.



”

Auf der Hütte ist schon so
mancher ‚Rucksack‘
zurückgelassen worden.

“

Fredi Immler
Gaschurn

Müsste man einen Skilehrer malen, Fredi Immler käme dem Bild vermutlich in vielen Fällen sehr nahe. Hinter der fröhlichen Fassade steckt ein überzeugter Montafoner mit Tiefgang.

Naturbursch mit Tiefgang

FÜR FREDI IMMLER SIND ALS SKILEHRER UND HÜTTENWIRT DIE BERGE ZUR SUCHT GEWORDEN

Dass einer wie Fredi Immler voll von Geschichten steckt, wird spätestens beim ersten Händedruck klar. Eine davon erzählt vom Urlaub mit seiner Frau im Burgenland. Als die Wirtin seinen Montafoner Dialekt hörte, wurde sie schlagartig hellhörig. „Seid ihr aus dem Ort, wo der Pfarrer auch Skilehrer ist?“, wollte sie wissen. Ein Thema, bei dem sie mit Fredi Immler an den Richtigen gekommen war. Schließlich leitet er in Gaschurn die drittgrößte Skischule Vorarlbergs und Pfarrer Joe Egle (Seite 30) gehört zu seinen bekanntesten Lehrern.

Nicht nur am umtriebigen Pfarrer liegt es, dass sich Skifahren ungebrochener Beliebtheit erfreut. „Von immer wieder behaupteten Rückgängen kann ich nichts feststellen.“ Das hat für Fredi Immler auch mit dem sehr guten Pistenangebot im Tal zu tun. „Hier brauchen wir keinen Vergleich zu scheuen. Da kann ich mitreden, es gibt kaum ein Skigebiet auf der Welt, wo ich noch nicht war.“

Wenn es darum geht, den Leuten dieses Angebot näher zu bringen, werden seine Skilehrer hoch geschätzt. „Der Kontakt zu den Einheimischen ist für viele Teil des Urlaubs. Das Persönliche, die Nähe – das ist etwas, was die Gäste am Tal lieben.“

Sobald Fredi Immler über „seine“ Montafoner zu reden beginnt, kommt er so richtig in Schwung. Ausgeprägte Charaktere seien seine „Landsleute“. Eigenwillig – im besten Sinn des Wortes. „Ein echter Montafoner hat kein Brett vor dem Kopf. Er ist offen und lebt trotzdem seine Überzeugungen.“ Gut beraten sei man, das Miteinander zu suchen und den Menschen auf Augenhöhe und mit Respekt zu begegnen. „Dann sind wir verlässliche Partner, bei denen ein Handschlag zählt und ein Wort noch was wert ist.“

Im zweiten Leben, sprich im Sommer, ist Immler Hüttenwirt. Und das schon seit 40 Jahren. Damals übernahm er die Heilbronner Hütte. Und kam nicht mehr los. „Auf der Hütte zu leben ist auch nach so langer Zeit etwas sehr Spezielles. Wenn ich aufstehe und die Berge sehe, habe ich immer den selben Gedanken: Hast du ein Glück, dass du hier sein darfst. Es ist wie eine Sucht.“

Grandioser Spielplatz

Von Juni bis Oktober ist er jedes Jahr dort. In der Zeit ist die Hütte nicht nur Lebensunterhalt, sondern auch Leidenschaft. Noch dazu eine, die von der Familie mitgetragen wird. „Unsere Kinder sind auf der Heilbronner aufgewachsen und hatten mit der Natur einen grandiosen Spielplatz vor dem Haus.“

Zweimal in der Woche fahre er zum Einkaufen ins Tal. Ansonsten ist er immer oben auf 2.320 Meter Höhe. „Die Gäste suchen und brauchen den Kontakt zum Wirten“, lautet die einfache Begründung. So ist er am Morgen der Erste und versorgt die Leute nicht nur mit Frühstück, sondern auch mit dem Wetterbericht und anderen nützlichen Infos für die Wanderung. Und wenn einer am Abend zu intensiv gegessen ist, dann ist Fredi Immler auch um ein mahnendes Wort nicht verlegen. „Wer in die Berge geht, darf den Respekt nie vergessen“, weiß er aus langjähriger Erfahrung.

Die Faszination „Hütte“ beginnt lange vor Saisonstart. „Meist spüre ich das Kribbeln schon im Frühjahr.“ Dann führe so manche Skitour ganz zufällig an der Heilbronner vorbei. „Ga luaga go“ (schauen gehen), umschreibt Immler die Versuche, das Heimweh nach seiner Hütte abzustreifen.

Sehnsuchtsort Berg

Die Berge, sagt Fredi Immler, seien nicht nur für ihn ein großes Thema. „In Zeiten wie diesen wächst die Sehnsucht nach Einfachheit.“ Die Menschen, auch die Jungen, wollen zurück zum Natürlichen und Ursprünglichen. „Berge sind in“, bringt er es auf den Punkt. Und tun gut. Auf der Hütte sei schon so mancher „Rucksack“ zurückgelassen worden.

Da versteht man es auch besser, wenn sich der Wirt zu seinem 40-jährigen Hüttenjubiläum keine Feier wünscht. „Wenn ich in den Bergen sein darf, habe ich das ganze Jahr Jubiläum.“ Eine Aussage, die man dem personifizierten Naturbursch nicht nur wegen seines Äußeren gerne abnimmt. Im Montafon gehen Natur und Mensch eine sehr enge Verbindung ein. Fredi Immler ist das beste Beispiel dafür.



Bewusst Montafon

Nie vergessen, wo man herkommt: Authentische Werte und echte Tradition bestimmen Gegenwart und Zukunft im Tal. Zur gelebten Regionalität gehört auch ein gesundes Miteinander von Tourismus und Landwirtschaft.





”

Ich komme meist
von oben runter,
wenn die anderen
hinaufgehen.

“

Joe Egle
Gaschurn-Partenen

Eigentlich heißt er Josef. Aber so haben sie zuletzt vor 50 Jahren bei den Pfadfindern zu ihm gesagt. Wie überhaupt im Leben von Pfarrer Joe Egle alles ein bisschen anders ist.

Hochwürden im Himmel auf Erden

PFARRER JOE EGLE GLAUBT AN SEINEN HERRN UND AN DIE HEILENDE KRAFT DER KRÄUTER

Wenn man Joe Egle googelt, dann streiten sich Süddeutsche, Focus, NZZ und Die Presse um die besten Plätze im Ranking. Sie alle haben schon über den nicht alltäglichen Diener Gottes berichtet. Seine erfrischende Art und seine vielfältigen, für einen Geistlichen teilweise überraschenden Interessen machen ihn zu einem gefragten Botschafter weit über das Tal hinaus.

Im Montafon selbst gibt es kaum einen, der den Pfarrer von Gaschurn und Partenen nicht kennt. Wenn er nicht seinen priesterlichen Pflichten nachgeht, dann ist er mitunter als Skilehrer und Bergretter im Einsatz. Besonders viel Zeit widmet er dem Hobby, das ihn zu einer kleinen Berühmtheit gemacht hat: Ausschließlich selbst gesammelte Kräuter verwertet Egle zu hochwertigem Schnaps, der für ihn weniger Alkohol als vielmehr Medizin ist.

Begonnen hat diese Leidenschaft zu Hause in Koblach, wo man sich als Bauernfamilie keine Medikamente leisten konnte und es überhaupt zur damaligen Zeit kaum welche gab. Ersatz fand Mama Egle in den Kräutern und Pflanzen der Umgebung. So gab es Schlüsselblumentee bei Erkältungen, Bockshornkleesalben gegen Furunkel und der Saft von in Zucker aufgelösten Nacktschnecken beruhigte den Keuchhusten. Das elterliche Vorbild weckte das Interesse des jungen – damals noch – Josef dermaßen, dass er mittlerweile seit vielen Jahren Kräuter, Wurzeln und Beeren in Schnaps konserviert.

Die Rohstoffe holt er sich in der Natur, in der Hochwürden fast täglich unterwegs ist. Da die freie Zeit eines Pfarrers spärlich ist, heißt das in der Regel früh aufstehen. „Ich komme meist von oben runter, wenn die anderen hinaufgehen“, sagt Joe Egle, den die Vielfalt der Natur fasziniert. Auf dem relativ kurzen Weg von Gaschurn zu seiner zweiten Pfarrgemeinde Partenen hat ein Fachmann 36 verschiedene Heilkräuter gezählt. Diese und ein paar andere sammelt Joe Egle höchst persönlich mit so viel Detailwissen, dass er vor ein paar Jahren sogar ein Buch mit dem Titel „Elixiere aus der Natur – Schnäpse ansetzen mit Heilpflanzen“ veröffentlicht hat.

Wenn es sein muss, bringt der beliebte Geistliche dabei auch körperlich vollen Einsatz. Für seinen weitem begehrten Zirbenschnaps „muss ich regelmäßig ganz hoch klettern, denn die Zapfen sind nur im oberen Teil der Bäume zu bekommen“, erzählt Egle.



Große Auswahl

Ungefähr 50 verschiedene Sorten gibt es im leicht improvisierten (Pfarr-)Hofladen. Was Joe Egle selbst am fertigen Schnaps interessiert, ist nicht der Alkohol. Hier bevorzugt er ein Glas Rotwein zum Abendessen. „Mir geht es darum, die Wirkung der Kräuter so lange wie möglich zu erhalten.“ Sie als Tee zu nutzen sei zwar gut, aber der heilende Effekt eben auf eine gewisse Zeitdauer beschränkt. „Ein Kräuter-schnaps kann auch nach drei Generationen noch verwendet werden.“

Damit er so perfekt wird, wie es sich der ausgewiesene Experte vorstellt, hilft ihm sein Bruder. Mit ihm zusammen gelingt beispielsweise erwähnter Zirbenschnaps so, dass er bei einer Erkältung die Atemwege freihält – und seine herzstärkende Wirkung entfaltet. Wer den vitalen Pfarrer beobachtet, wird den Verdacht nicht los, dass er die Kraft seiner Wässerchen in der richtigen Dosis auch an sich selbst gerne testet.

Ins Montafon gekommen ist Joe Egle nach Stationen in Dornbirn, Rankweil und Klostertal im Lawinenwinter 1999. Das Tal hat ihn von Anfang an in den Bann gezogen: „Berge, Wasser, Ruhe, gute Luft – wir haben hier den Himmel auf Erden.“ Mit seinen Schäflein ist er zufrieden, auch „weil man hier doch noch achtsam mit der Natur umgeht“. Dieses Juwel weiter zu schützen und zu bewahren sei eine vorrangige Aufgabe in Zeiten, wo man die eigene Identität zugunsten des Profits gerne in Frage stelle.

Persönlich

Zur Unverwechselbarkeit des Montafon gehört für Joe Egle auch der Umgang mit den Gästen. „Die Qualität der Begegnung macht die Qualität der Destination aus“, ist er überzeugt. „Die Leute mögen unsere persönliche Art, unsere Offenheit und Bodenständigkeit.“ Echt bleiben, einfach und unkompliziert – dann kämen die Leute aus der ganzen Welt noch lange gern ins Montafon.

So wie Regisseur Joseph Vilismaier, mit dem Joe Egle seit den Dreharbeiten zu „Schlafes Bruder“ befreundet ist. Was nicht nur dazu führte, dass dessen Tochter von Joe Egle getauft wurde. Im ebenfalls von Vilismaier produzierten Film „Bergkristall“ hat Hochwürden einen Kurzauftritt als Mesner ... für kleine Überraschungen ist er offensichtlich in allen Lebenslagen gut.



”

Wenn man etwas
gerne macht, kann man auch
mit 74 noch viel schaffen.

“

Toni Kofler
Vandans

Montafoner Urgestein

TONI KOFLER IST EIN ORIGINAL MIT EINER BESONDEREN GESCHICHTE



Wer für den Begriff „Montafoner Urgestein“ das passende Gesicht sucht, kann bei Toni Kofler keinen Fehler machen. Dabei kommt das weitem bekannte Original eigentlich aus dem Südtirol.

Fast 50 Jahre ist es her, dass der Toni, wie er von allen genannt wird, das erste Mal Montafoner Luft schnupperte. Gekommen ist er damals aus dem Südtirol, wo er als letztes von 19 (!) Kindern in einer Bauernfamilie aufgewachsen war. „Alle selbe Mama und selber Papa“, erzählt Toni mit dem ihm eigenen Humor über seine Geschwister. Zwischen dem ersten und dem letzten Kofler-Spross lagen übrigens gerade einmal 27 Jahre ...

Die 19 Kinder hielten zusammen wie Pech und Schwefel und deshalb folgte der Jüngste auch dem Rat eines älteren Bruders, der als Musiker nach Bludenz gekommen war und bei einem Abstecher das Montafon für sich entdeckte. Toni tat es ihm nach und kam 1968 ins Tal – um gleich für immer zu bleiben. Er mietete sich eine Hütte, lernte seine erste Frau kennen und betrieb mit ihr lange und erfolgreich das Gasthaus „Klein Tirol“.



Sonna Hüsli

1999 baute Roman Tagwercher bei der Golmerbahn-Bergstation das „Sonna Hüsli“ und bot dem beliebten Gastronomen eine neue Aufgabe an. Seitdem ist es Tonis zweite Heimat. Jeden Tag ist der heute 74-Jährige von halb acht am Morgen bis halb fünf am Nachmittag im Einsatz. „Wenn man etwas gerne macht, ist das kein Problem“, antwortet der rüstige Senior auf den Hinweis, dass es die meisten anderen in seinem Alter beruflich deutlich ruhiger angehen lassen. Als Chef und Koch ist er zuständig für das leibliche Wohl von unzähligen Gästen, die in der Stube und auf der Terrasse Platz finden.

Wer glaubt, dass sich Toni im Sommer von den anstrengenden Wintermonaten erholen muss, der wird über seine Holzleidenschaft aufgeklärt. Die warme Jahreszeit verbringt er hauptsächlich im Wald und beliefert die ganze Familie mit Brennholz. Beim Schindel-dachdecken hat er schon so manchem Nachbarn geholfen.

Ein echter Montafoner

„A eigenes Völkle“ seien die Leute im Tal, sagt Toni Kofler. Aber „kommod“ (für Nicht-Eingeweihte: angenehm) und mit einer ordentlichen Portion Rückgrat ausgestattet. Kein Wunder, dass er mit der Tochter des ehemaligen Montafonerbahn-Direktors eine Ur-Montafonerin als Frau fürs Leben gefunden hat. Mit ihr zusammen wohnt er in Vandans, auch seine beiden Töchter sind dem Tal treu geblieben.

Was er nach so vielen Jahren als typisch Montafonerisch bezeichnen würde, wollen wir von Toni wissen: „Die einmalig schönen Berge“, kommt wie aus der Pistole geschossen. Und der Dialekt. Den er selber noch immer nicht ganz beherrscht. Trotz seines – Eigendefinition – „Kuddelmuddel aus Tirolerisch und Schweizerisch“ haben sie ihren Toni überall ins Herz geschlossen. Einen liebenswerten, grundehrlichen Menschen, der jeden gelten lässt und sich – wie viele im Tal – selber immer treu geblieben ist. Was dem Ausdruck „Urgestein“ noch einmal eine ganz besondere Note verleiht.



”

Ich bin stolze Montafonerin
und möchte das meinen
Kindern jeden Tag vorleben.

“

Alexandra Battlogg
St. Anton i. M.

Sanfte Kämpferin

ALEXANDRA BATTLOGG STEHT MIT IHREM BIOHOF FÜR NACHHALTIGE BEWIRTSCHAFTUNG

„Das Montafon ist ein Paradies für alle, die das Natürliche suchen“, sagt Alexandra Battlogg. Auf dem Biohof Gavadura in St. Anton leistet sie ihren ganz persönlichen Beitrag, dass das noch lange so bleibt. Und freut sich über die immer größer werdende Zahl von Gleichgesinnten.

Gavadura ist einer der „offiziellen“ Biobetriebe im Montafon. „Auch wenn die bürokratischen Hürden teilweise etwas hoch sind“, kommt konventionelle Tierhaltung für die Battloggs nicht mehr in Frage. „Nachhaltig zu wirtschaften ist für uns das einzig Wahre.“ Nur durch achtsamen Umgang mit der Natur könne sie bewahrt werden. Eine Haltung, die mittlerweile von einer Mehrzahl der Bauern im Tal geteilt werde.

Lange Zeit wurde Gavadura als Milchwirtschaftsbetrieb geführt. Die Entscheidung für Bio fiel vor 20 Jahren, als Alexandra Battlogg mit ihrem Mann Herbert den Hof übernahm. Der Stall war damals schon über 100 Jahre alt „und entsprechend schlecht beinander“. Die Arbeit als Nebenerwerbslandwirt wurde immer mühsamer und der Platz für die Tiere zu klein. Irgendwann hieß es: „Aufhören oder investieren.“ Ergebnis der Überlegungen war ein neuer Stall, der 2011 fertig wurde.



Bewusst Montafon

Von Anfang an haben die Battloggs auf Original Montafoner Braunvieh gesetzt. Zehn Mutterkühe sind auf dem Hof ebenso zu Hause wie 500 Hennen. Was die Natur am Hof an Urprodukten bietet, wird auf Gavadura veredelt was das Zeug hält. So reicht das Angebot von Eiern und Fleisch über – mehrfach preisgekrönt – Edelbrand und Likör bis zu Sirup, Marmelade und Teigwaren. Alles wird liebevoll etikettiert und verpackt – auch eine sehr schöne Form, Respekt und Wertschätzung gegenüber der Natur zum Ausdruck zu bringen. „Bewusst Montafon“ ist für die Battloggs mehr als nur ein Schlagwort. Damit das Werk funktioniert, ist die gesamte Großfamilie im Einsatz. „Eine große Hilfe ist sicher auch, dass mein Mann als Waldaufseher seine Zeit einigermaßen flexibel einteilen kann.“ Wer sich vor Ort ein Bild machen möchte: Besucher sind auf dem Hof jederzeit herzlich willkommen.

Kraft der Vernetzung

Sehr erfreulich ist für die Battloggs, „dass wir mit unserem Denken nicht alleine sind“. Sowohl in der Bevölkerung als auch in der Gastronomie werden Produkte aus dem Tal geschätzt. „Man achtet wieder mehr auf die eigenen Wurzeln. Das ist für uns ein ganz wichtiges Signal.“ Auch die Bauern untereinander hätten sich bei diesem Thema gefunden. „Viele erkennen, dass man gemeinsam mehr erreichen kann. Die Zusammenarbeit bringt auch einen großen Zusammenhalt, was uns zusätzlich motiviert.“

Alexandra Battlogg ist Montafonerin durch und durch. Deshalb ist es ihr auch wichtig, dass „wir im Tal bewusst wachsen. Dazu gehört, dass sich Tourismus und Landwirtschaft mit Bedacht ergänzen und manchmal gegensätzliche Interessen vernünftig unter einen Hut gebracht werden.“

Wenn sie außerhalb vom Tal den Menschen das Montafon erklärt, dann erzählt Alexandra Battlogg von der Schönheit der Landschaft, der Bodenständigkeit der Leute und von einer „Tradition im guten Sinn des Wortes“. Für den Erhalt authentischer Werte kämpft Alexandra Battlogg nicht nur als Bäuerin. Ein großes Anliegen ist ihr auch „unsere wunderschöne, aufwendige und kostbare Tracht“. Bei bestimmten Anlässen sei es wichtig, Tracht zu tragen. „Das ist nichts Verstaubtes, ganz im Gegenteil. Wir wissen, wo wir herkommen und bauen darauf.“ Als „stolze Montafonerin“ ist es ihr ein Bedürfnis, dies zu zeigen und vor allem ihren drei Kindern vorzuleben.



”

Die Gäste suchen bei uns
das Ursprüngliche.
Deshalb kommen sie ins Montafon.

“

Veronika Kartnig
Gaschurn

Beruf und Berufung

**VERONIKA KARTNIG PENDELT ZWISCHEN
GRAFIKBÜRO UND ALP**



Neun Monate im Jahr geht Veronika Kartnig als selbständige Grafikerin ihrer kreativen Ader nach. Von Juli bis September zieht es sie mit ihrem Mann und den zwei kleinen Kindern auf die Alpe Garnera, wo einst die Romanverfilmung von „Schlafes Bruder“ entstanden ist. Der abrupte Wechsel in eine gänzlich andere Welt ist auch ein Weg vom Beruf zur Berufung. „Es ist unsere gemeinsame Verantwortung, diese sagenhafte alpine Kulturlandschaft zu bewahren. Dazu möchten wir unseren Beitrag leisten.“ Dass man sich in 1.700 Meter Höhe auch auf die Kunst des Käsemachens bestens versteht, ist eine überaus schmackhafte Begleiterscheinung.

Äplerin zu sein ist kein Honiglecken. Tagwache ist schon vor 5 Uhr. Noch vor dem Frühstück wollen die 30 Kühe erstmals gemolken werden. Danach geht es mit dem Vieh auf die Weide, was im Garnera zum steilen Vergnügen werden kann. Sind die Tiere auf der Weide, wartet die Milch: Käsen, buttern – typische Sennereiarbeit, der sich Veronika und ihr Mann Christian, im „richtigen“ Leben Programmierer, verschrieben haben.

Sura Kees

Ihre Spezialität ist Montafoner Sura Kees, ein Magermilchkäse aus Kuhmilch. Eine lokale Institution, deren Herstellung bis ins 13. Jahrhundert zurück verfolgbar ist. Für alle, die das Vergnügen noch nicht hatten: „Montafoner Sura Kees ist ein bisschen wie Topfen, mild säuerlich und sehr aromatisch“, gibt Veronika Kartnig Nachhilfeunterricht für Natur-entwöhnte Großstädter. Die sind übrigens wie alle anderen Besucher im Garnera gern gesehen – die Äpler freuen sich über jeden, der Interesse an ihrer Arbeit hat.

Eine Zeit lang wurde die Milch von der Alp ins Tal gebracht und an die Molkerei verkauft. Heute verarbeiten sie die Kartnigs wieder selbst vor Ort – neben Käse stehen Butter, Joghurt und Topfen auf dem Produktionsplan. Sehr zur Freude der vorbeikommenden Wanderer, die von Veronika „mit wirklich regionalen Produkten“ gepflegt werden. „Dieses Ursprüngliche ist etwas, was die Gäste suchen. Deshalb kommen sie ins Montafon.“

Aufklärung

Genau dieses Ursprüngliche zu bewahren, ist die Mission von Veronika Kartnig. „Das Montafon ist aus der Landwirtschaft heraus entstanden und durch den Tourismus gewachsen.“ Das Bäuerliche sei aber immer mehr in den Hintergrund geraten. Dabei könne nur mit einer aktiven Berglandwirtschaft „diese wunderbare alpine Kulturlandschaft in ihrer Vielfalt erhalten werden“.

Dass es immer schwerer werde, bereitet Veronika Kartnig, die selber auf einem Bauernhof aufgewachsen ist und schon als Kind ihrer Cousine im Garnera half, Sorgen. „Es gibt immer weniger Landwirte. Dabei hängt so viel an ihnen. Die, die noch da sind, können nicht alles abdecken.“ Diesen Rückgang aufzuhalten sei kein einfaches Unterfangen. „Aber es ist die gemeinsame Verantwortung von uns allen im Tal, unsere Lebens- und Wirtschaftsgrundlage zu bewahren. Es sollte eine Selbstverständlichkeit sein, auf regionale Produkte zu setzen.“ Dies helfe nicht nur den Landwirten, sondern bringe auch den Betrieben einen Mehrwert, da die Gäste diese Produkte immer mehr schätzen.

Bis der Tag im Garneratal zu Ende ist und die letzte Kuh wieder im Stall steht, ist die sommerliche Abendsonne längst hinter den Bergen verschwunden. „Danach gehst du gerne ins Bett“, sagt Veronika Kartnig.

Wie schon eingangs erwähnt: Einfach ist das Äplerleben nicht. „Aber es lohnt sich.“



”

Unser vielfältiges Kulturerbe
ist ein riesiger Wert,
der nicht verloren gehen darf.
Ihn zu erhalten geht
nur gemeinsam.

“

Peter Kasper
St. Gallenkirch

Er ist das, was man getrost als Idealisten bezeichnen darf. Mit unermüdlichem Einsatz und der Unterstützung gleichgesinnter Mitstreiter hat Peter Kasper das Montafoner Steinschaf vor dem Aussterben gerettet. Und das war erst der Anfang: Langsam, aber sicher werden die putzigen Fellträger im Land wieder so richtig heimisch.

Sch(1)afes Bruder

PETER KASPER HAT EINER TIERRASSE NEUES LEBEN EINGEHAUCHT UND SO EIN STÜCK MONTAFON ERHALTEN

„Wir Montafoner sind bescheiden, stolz, ehrlich und robust“, findet Peter Kasper. Eigenschaften, die ihm in den Sinn kamen, als er vor ein paar Jahren auf der Dornbirner Messe einem gewissen Markus Stadelmann in die Arme lief. Der war damals vermutlich der Letzte, der sich im Land noch um Montafoner Steinschafe kümmerte. Peter Kasper kannte die Rasse bis dahin nur von Erzählungen. Aber irgendwie habe er sofort Feuer gefangen und mit Martin Mathies einen kongenialen Partner gefunden. Gemeinsam haben sich die beiden zum Ziel gesetzt, die neben dem Montafoner Braunvieh einzige Tierrasse aus Vorarlberg vor dem drohenden Aussterben zu bewahren.

Was ihnen in den vergangenen Jahren mit großem Erfolg gelungen ist. Noch dazu im Nebenerwerb. „Ich bin kein Bauer, davon könnte ich nicht leben.“ Sein Geld verdient Peter Kasper in der Versicherungsbranche. Die Schafe sind nur Hobby. Ein schöneres kann er sich freilich nicht mehr vorstellen. Dafür opfert er auch einen Großteil seiner freien Zeit – aufstehen um 5 Uhr und wenig Schlaf mit eingeschlossen.

Wenn er von seinen Tieren zu erzählen beginnt, kommt Peter Kasper aus dem Schwärmen nicht mehr heraus. Sie seien beispielsweise hervorragend geeignet für die Beweidung von Hanglagen und Alpwiesen. Und leisten damit einen wichtigen Beitrag zum Erhalt dieser schwierig zu bewirtschaftenden Flächen. Ihr Fleisch gilt unter Kennern als Delikatesse. Ganz besonders hebt Kasper die gesunde Schafwolle hervor. Verarbeitet in Pfülfli genannten kleinen Kissens wirkt sie entzündungshemmend und stoppt Erkältungen. Außerdem fördern die Pfülfli die Nachtruhe – gesunder Schlaf ganz ohne Schafe zählen ...



Kulturelles Erbe

„Über allem steht für mich aber, dass die Tiere ein Stück Montafon sind.“ Sehr, sehr lange Zeit seien die Tiere im Tal stark verbreitet gewesen. Erst nach dem Zweiten Weltkrieg habe sich der Trend immer mehr Richtung Rinder- und Schweinefleisch entwickelt. Dabei hatten Steinschafe früher nicht den allerbesten Ruf. Auch seinen Vater musste er zuerst von der Sinnhaftigkeit der Initiative Steinschaf überzeugen. „Mit deana Koga muasch nit kuma“ (frei übersetzt: Lass mich in Ruhe mit diesen ungezogenen Wesen) hatte ihm der ausgerichtet, als er von seinen Plänen berichtete. „Wenn man die Steinschafe richtig hält, sind sie aber sehr angenehm: widerstandsfähig, leicht zu halten und sehr zutraulich.“ Was die auffallend kleinen Tiere, 70 cm sind schon ein Steinschaf-Gardemaß, vor allem auch bei Kindern sehr beliebt macht. So konnte sich auch Sohn Fabian der Begeisterung seines Dätas (montafonerisch für Papa) nicht entziehen: Füttern, misten, scheren, Klauen schneiden nennt der Zehnjährige als seine wichtigsten Aufgaben bei der Betreuung der Schafe, mit denen er fast jede freie Minute verbringt.

Zurück zum Natürlichen

Wenn heute landesweit wieder 400 Steinschafe gezählt werden können (davon über die Hälfte im Montafon), dann sieht Peter Kasper das auch als Beleg dafür, dass es überall „zurück zum Natürlichen“ geht. „Die Leute sind von industriellen Produkten gesättigt. Man sucht wieder das Authentische – Regionalität und Heimatverbundenheit rücken wieder in den Vordergrund.“

In Sicherheit lässt sich Peter Kasper davon aber nicht wiegen. Zu sehr ist ihm die Heimat ans Herz gewachsen. „Wir dürfen keine Gelegenheit auslassen um den Leuten zu sagen, was wir da haben. So schön wie bei uns ist es nirgendwo.“ Dieses vielfältige Kulturerbe sei ein riesiger Wert, der nicht verloren gehen dürfe. Ihn zu erhalten gehe nur gemeinsam. Dazu gehöre auch, dass sich Tourismus und Landwirtschaft mit gegenseitiger Wertschätzung begegnen. Mit seinen Schafen zeigt er einen Weg, wie das gelingen kann.

Wer Peter Kasper auf diesem Weg unterstützen möchte: Auch Steinschafe freuen sich über Besuch. Und wer dabei für die kleinen Gesellen Feuer fängt, kann gerne auch eine Patenschaft für sie übernehmen.



”
Die Natur ist Teil
von unserem Leben und unser Leben
Teil der Natur.

“
Bertram Rhomberg
Gargellen

Der Generationendenker

BERTRAM RHOMBERG LEBT DIE VERBINDUNG VON TOURISMUS UND LANDWIRTSCHAFT

Nein, ein Ja-Sager ist er nicht. Dafür ein Mann der klaren Worte. Der Gargellner Gast- und Landwirt Bertram Rhomberg ist ein gutes Beispiel dafür, dass weniger manchmal mehr sein kann – wenn es authentisch ist und lange Bestand haben soll.

„Viele sind mit uns aufgewachsen. Wir haben zusammen die geheimsten Winkel im Hotel Madrisa beim Versteckenspielen entdeckt. Heute kommen sie immer noch und bringen die eigenen Kinder mit“, erzählt Bertram Rhomberg über seine vielen Stammgäste. „Ein schöneres Kompliment kann man uns nicht machen.“

Generationendenken sagt der Hotelier gerne dazu. Ein Wort, das in seinem Sprachschatz auch bei anderen Themen einen festen Platz einnimmt. „Ich möchte meinen Kindern nicht weniger weitergeben als ich selber erhalten habe.“ Das Langsame ist für Bertram Rhomberg das Wertvolle. „Unsere Welt hat viele Jahre für kleine Schritte gebraucht. Heutzutage will man immer gleich alles auf einmal machen. Das geht mir zu schnell, ich bin da eher zurückhaltend.“

Viel nachzudenken hatte Rhomberg, als er nach 14 Jahren fern der Heimat 1989 wieder nach Hause kam. Als „Außenstehender“ habe er nach so langer Zeit das Tal betrachtet. „Was ich gesehen habe, hat mich bedrückt. Die meisten Bauern hatten auf Nebenerwerb umgestellt, weil sie von der traditionellen Landwirtschaft nicht mehr leben konnten.“

Bertram Rhomberg liebt nach eigenen Worten „Roß und Vieh“ und belebte die eigene stillgelegte Landwirtschaft wieder. Seine Kühe und Kälber verbringen ihre Sommerfrische auf der Platina-Alpe, seine „organisch-biologisch kontrollierten“ Produkte bereichern die – nicht nur aus diesem Grund – exzellente Küche im Madrisa. Die Landwirtschaft macht ihn großteils zum Selbstversorger: 80 Prozent des Fleischbedarfs werden aus eigener Produktion, durch andere Montafoner Bergbauern seines Vertrauens und die Gargellner Jagd abgedeckt. Ein großes Anliegen ist Bertram Rhomberg auch das Mähen und Bewirtschaften der Steilhänge. Nur dadurch kann verhindert werden, dass Wald und Büsche die Wiesen erobern. Und es bleibt sichergestellt, dass Bergblumen und -kräuter das Landschaftsbild auch weiter bestimmen.



Natürlicher Kreislauf

Rhombergs Triebfeder ist die aus Überzeugung geborene Leidenschaft, gesunde, naturbelassene und nachvollziehbare Lebensmittel herzustellen. „Mich interessieren nur Produkte, die in unsere Talschaft passen. Ohne Zwischenhändler.“ Mehr Bio gehe nicht, freut er sich über diesen natürlichen Kreislauf, der freilich mit viel Aufwand verbunden ist. „Ohne meine Familie könnte ich mich nicht in diesem Umfang der Landwirtschaft widmen.“ Drei Generationen Rhomberg helfen mit, dass das Hotel längst zum alpinen Geheimtipp geworden ist.

Wenn andere ihre Fußstapfen mit Natürlichkeit umschreiben, sagt Bertram Rhomberg standortangepasste Maßnahmen dazu. Dazu gehört auch das Zusammenspiel von Landwirtschaft und Tourismus, das im Madrisa eine ganz selbstverständliche Eigendynamik entwickelt hat. „Die Natur ist Teil von unserem Leben und unser Leben Teil der Natur.“ Ein Ansatz, für den Bertram Rhomberg immer mehr Respekt erntet, was nach seiner Beobachtung nicht immer so gewesen sei. Authentisch zu sein sei erst in jüngerer Zeit wieder in Mode gekommen.

Gegenentwurf

„Wir müssen den richtigen Gast herbekommen. Einen Gast, der das schätzt, was wir haben. Dabei dürfen wir nicht jedem Trend und jedem Euro hinterherlaufen. Die Dinge haben sich lange in eine andere Richtung entwickelt. Jetzt brauchen wir einen langen Atem für Änderungen.“

Wer mit Bertram Rhomberg spricht, hat am Ende des Gesprächs keinen Zweifel, dass er diesen Atem hat. Er ist bis heute ein Freigeist geblieben. Und setzt damit auch das Erbe seines Großvaters und seines Vaters fort. Unter deren Führung wurden maßgebliche touristische Entwicklungen im Montafon möglich. Getreu dem Rhomberg'schen Motto, dass man in längeren Zeiträumen denken muss, damit auch die nächsten Generationen noch Perspektiven haben.

Himmel auf Erden

Der Erhalt der bäuerlichen Kulturlandschaft ist im Montafon eine Herzensangelegenheit. Die Natur ist Teil des Lebens und das Leben Teil der Natur.



Michael Kasper

Friedrich Juen

”
Das Montafon ist eine
einzigste Entdeckungsreise, bei der jeder
viel für sich finden kann.

“
Friedrich Juen
Gargellen

Geschichte(n)erzähler

MICHAEL KASPER UND FRIEDRICH JUEN ALS VERMITTLER DES HISTORISCHEN ERBES



Michael Kasper sagt über sich selbst, dass seine Liebe zum Montafon manchmal erst auf den zweiten Blick zu erkennen sei. Wenn er mahnend den Finger hebt und nicht mit allem im Tal einverstanden ist, dann hat er seine guten Gründe. Die Montafoner seien eigen und behandeln ihre Geschichte „einmal besser, einmal weniger gut“. Gar nicht glücklich ist er, wenn mit alter Bausubstanz nicht gut umgegangen wird. Auch in der Landwirtschaft oder im Handwerk seien traditionelle Werte und überliefertes Wissen teilweise verloren gegangen. „Wir müssen aufpassen, dass wir nicht zu stark verwässern.“

Bezug nach außen

Was man aus der Montafoner Vergangenheit lernen kann, würde ganze Bücher füllen, sagt Michael Kasper. „Aber wenn ich ein Beispiel herausgreifen soll, dann knüpfe ich an unserem traditionell starken Bezug zu anderen Regionen an.“ Ährenleserinnen, Krautschneider und Sensenhändler seien früher über mehrere Monate unterwegs gewesen, um sich Ein-

nahmen außerhalb des Tals zu erschließen. Maurer und Zimmerleute zog es nach Deutschland oder Frankreich und sie brachten so manche neue Eindrücke mit. Das Vorbild für den späteren Montafoner Tisch etwa haben reisende Handwerker auf Schlössern im Ausland gesehen. Gegen ursprüngliche Bedenken im Tal schufen sie eine Montafoner Ikone, die längst überall größte Anerkennung genießt. „Eine gute Idee hat immer ihren Wert. Bleiben wir also bei aller Liebe zur Tradition auch offen für Neues“, appelliert Michael Kasper, aus der Geschichte die richtigen Schlüsse zu ziehen.

Eine Geschichte, die übrigens international beachtet wird. So wurde der Montafoner Dialekt, bei dem sich rätoromanische Wörter mit Walliser und Niederalemannischen Einflüssen mischen, von der UNESCO zum immateriellen Kulturerbe erklärt. Davor wurden bereits die Montafoner Erzähltradition und das beim Funken in Gortipohl übliche Scheibenschießen von der UNESCO ausgezeichnet.

Historische Vielfalt

Einig sind sich Michael Kasper und Friedrich Juen, dass das Montafon auf überschaubarem Raum viel an kulturlandschaftlicher Vielfalt zu bieten hat – gerade auch im Vergleich mit anderen Tälern.

Juen ist „im richtigen Leben Rettungsmann und grüne Hand bei der Gargellner Bergbahn“. Dass er in seiner Freizeit zum leidenschaftlichen Heimatkundler wurde, hat Wurzeln, die lange zurückliegen. Als Bauernbub, der stolz auf seine Herkunft ist, sei er in einem geschichtsträchtigen, bis 1598 zurück dokumentierten Haus aufgewachsen. Immer wieder seien Historiker gekommen, um sich vor Ort ein Bild zu machen. Der kleine Friedrich hörte ihnen mit großen Ohren zu und spürte, wie spannend der Blick zurück sein kann. „Außerdem bin ich von Natur aus neugierig und habe viele Fragen. Mit den Antworten bin ich oft in der Geschichte gelandet.“

Wenn er erst mal in Fahrt kommt, dann sprudeln die Erzählungen nur so: Beispielsweise die vom Pioniergeist seines Ururgroßvaters, der 20 Jahre als Verputzer in Frankreich gearbeitet hatte und mit dem verdienten Geld das Grand Hotel Madrisa baute. Zu dieser Zeit kamen auch die ersten Reiseschriftsteller ins „exotische Montafon“. Einer von ihnen beschrieb Gargellen als „Königsschloss, zu dem eine Hühnerleiter führt“, hat Friedrich Juen nachgelesen. Die beschwerlichen Straßenverbindungen hinderten Professoren, Künstler, Literaten und Ärzte aus ganz Europa aber trotzdem nicht daran, ins Tal zu kommen.

Geschichte leben

Ein großes Anliegen ist Friedrich Juen wie Michael Kasper, die gewachsene Kultur des Tals an Einheimische und Gäste zu vermitteln. „Geschichte ist ein aktiver Prozess. Sie kann nur erhalten werden, wenn sie gepflegt und gelebt wird. Die Region hat viel zu erzählen, lassen wir sie sprechen.“ In der richtigen Dosis und ohne Kitsch und Klischees könne die Vergangenheit ein wertvoller Begleiter für Gegenwart und Zukunft sein.

Und wie beschreiben die Historiker den typischen Montafoner? Sicher „ega“ (eigen) sei er, findet Friedrich Juen. Ein Kämpfer, der es in einer alpinen Landschaft immer verstanden habe, sich durchzusetzen. Für Michael Kasper trifft die Beschreibung „hart, aber herzlich“ auf die Talbewohner zu. Gerade Gäste wüssten diese Herzlichkeit, die sich oft nicht beim ersten Treffen zeigt, sehr zu schätzen, weil sie das in der Form nicht gewohnt seien.

Wer den beiden zuhört, versteht schnell, dass Geschichte nichts Verstaubtes ist, sondern mitten im Leben steht. Das Montafon sei „eine einzige Entdeckungsreise, bei der jeder viel für sich finden kann“.

Montafon

Da wäre es doch Zeit für eine abschließende, fast schon vergessene Anekdote aus dem „Montafoner Lesebuch“, das Michael Kasper mit Andreas Rudigier veröffentlicht hat: 1956 gab es in Vorarlberg eine heftige Diskussion, ob Montafon mit f oder v zu schreiben sei. Ein Erlass der Landesregierung gab das v vor. Kundgebungen gegen das Diktat von oben und ein kleines politisches Erdbeben waren die Folge. Am Ende setzten die Montafoner ihre Tradition durch und so blieb es beim f ...

Wie sagte Friedrich Juen so schön: Wenn es um ihre Interessen geht, können die Montafoner ganz schön hartnäckig sein. Auch das haben sie in der Geschichte oft bewiesen.

”

Die Geschichte
lehrt uns,
dass eine gute
Idee immer
ihren Wert hat.

“

Michael Kasper
Schruns



Wusstest du, dass ...

... sich die Forschung weitgehend darüber einig ist, dass Montafon ursprünglich ein Berggebiet – lateinisch mons – in Bartholomäberg bezeichnete und sich erst später zum Talschaftsnamen entwickelte?

Der zweite Teil des Wortes dürfte vom romanischen tovim kommen. Tovum ist eine Schlucht oder ein Tobel. Demnach wäre Montafon der – vom Bergbau – durchlöcherte Berg.



Echt Montafon

Offen sein und dem Gast unkompliziert mit Respekt und Wertschätzung begegnen.
Und dabei eigen bleiben und seine Überzeugungen leben. So geht echte Nähe.
So geht persönliche Beziehung auf montafonerisch.



”

Schon der Hl. Franziskus
von Assisi hat den liebevollen
Umgang mit Mutter Erde
gelebt und gepredigt.

“

Bruder Engelbert
Schruns

„Mit den Leuten passiert etwas, wenn sie in unseren Garten kommen“, sagt Bruder Engelbert nicht ganz ohne Stolz. Der Mann weiß, wovon er spricht. Schließlich wurde er schon vor 30 Jahren von den Kapuzinern nach Gauenstein entsendet. Die einen lieben die Stille des kleinen Klosters. Die anderen Begegnungen der besonderen Art, für die der Hausherr mit der Zeit ein ganz besonderes Gespür und wohl auch eine Vorliebe entwickelt hat. Markante Spuren hat Gauenstein noch bei jedem hinterlassen.

Der Herr der Begegnung

BRUDER ENGELBERT HAT IM KLOSTER GAUENSTEIN EIN AUTHENTISCHES STÜCK MONTAFON GESCHAFFEN

Begegnung heißt das Zauberwort, das Bruder Engelbert verinnerlicht hat. Begegnung setze Einladung voraus. Die gilt im Kloster für alle. Rund um die Uhr, sieben Tage die Woche, 365 Tage im Jahr. Für die, die nur kurz im Klostergarten verweilen möchten. Aber auch für jene, die eine ganze Woche lang einfach nur runterkommen oder ihren Sorgen auf den Grund gehen möchten. „Zu mir kommen gestresste Manager genauso wie Menschen mit Beziehungskrisen oder anderen Problemen.“



Vor allem auch an Randgruppen habe der Orden in Gauenstein gedacht. Und deshalb Bruder Engelbert von Fussach am Bodensee in den Süden Vorarlbergs geschickt. Egal ob fremde Kulturen, Geschiedene oder Gleichgeschlechtliche, der sympathische und weltoffene Gottesmann hat für jede Situation ein feines Händchen. Zur Not auch im Außendienst des Herrn: Es soll schon vorgekommen sein, dass er zu streitenden Eheleuten ins Hotel gerufen worden sei, erzählt man sich im Tal.



Spiritueller Ort

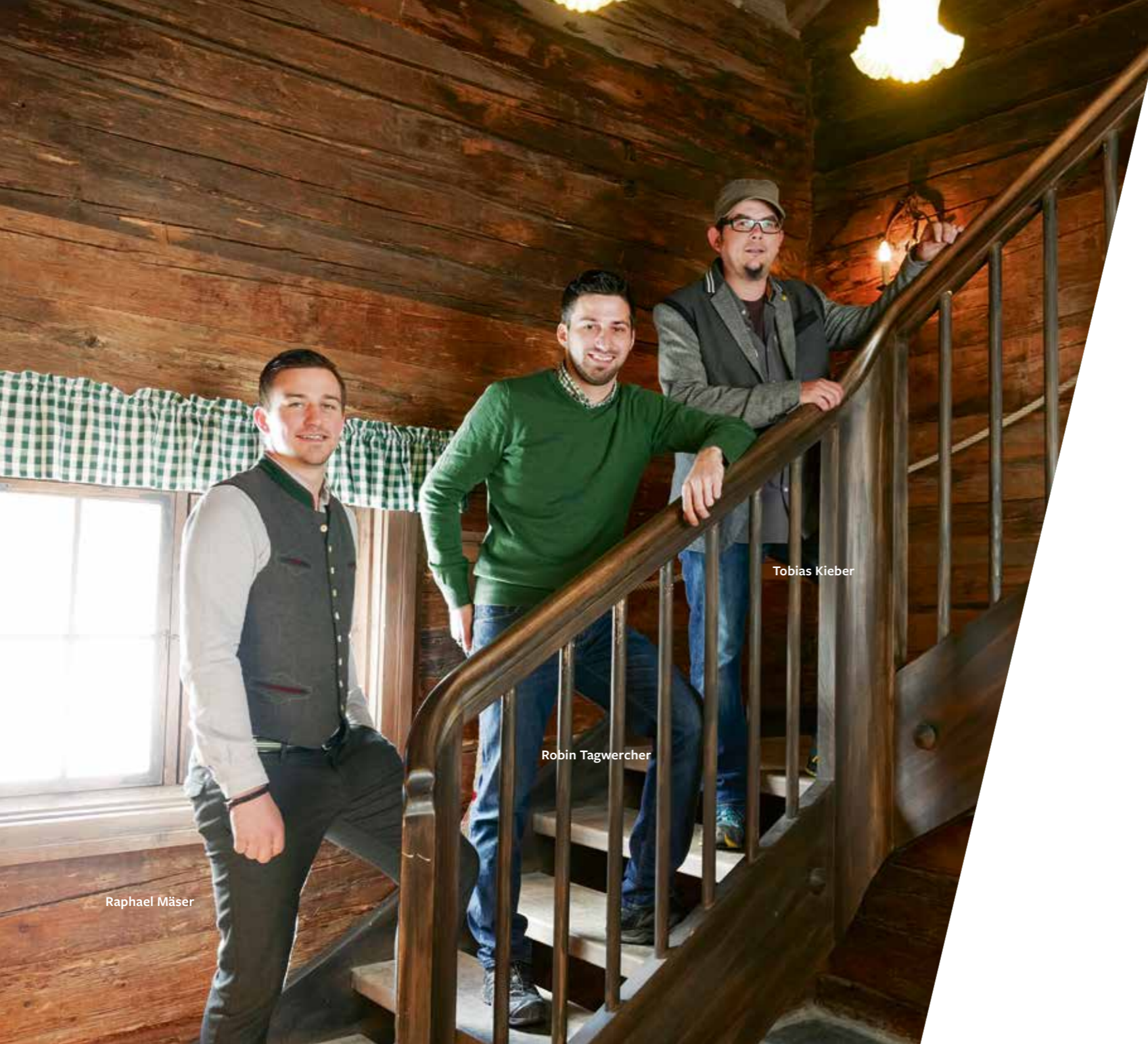
Meditieren, beten, reden, zuhören, psychologische Begleitung – die Wege zurück in die richtige Spur sind in Gauenstein vielfältig. Welcher der richtige ist, das muss jeder für sich selbst entscheiden. Einzige Bedingung: Wer bleiben will, muss mit anpacken. Im Garten, im Haus, beim Holzen oder in der Küche – irgendwo finden alle den Platz, an dem sie im Einmann-Selbstversorger-Betrieb Gauenstein gebraucht werden. Die zehn Zimmer mit insgesamt zwölf Betten sind heiß begehrt. Es hat sich herumgesprochen, dass hier – übrigens auf Spendenbasis – jedem auf seine Art geholfen wird. „Jeder nimmt sich bei uns das mit, was er braucht. Mein einziger Wunsch ist, dass das Kloster ein spiritueller Ort bleibt.“

Was eben diesen Ort so einzigartig mache, möchten wir von Bruder Engelbert wissen. Viele Dinge würden eine Rolle spielen: Der traumhafte Garten, die putzige kleine Kirche. Die einmalige Lage in einer einmaligen Landschaft – „alleine der Blick auf die Drei Türme ist den Besuch schon wert“. Aber am meisten, wirklich am meisten, sinniert der 63-Jährige, fasziniere die Leute das Echte. „Hier ist nichts konstruiert. Hier ist alles natürlich und unverfälscht. Mehr Montafon geht nicht.“

„Die Natur ist unser Gold“

Den Gästen dieses Echte zu bieten und noch lange zu ermöglichen, sei eine vordringliche Aufgabe für alle Menschen im Tal. „Schon der Hl. Franziskus von Assisi hat den liebevollen Umgang mit Mutter Erde gelebt und gepredigt und zur Bewahrung der Schöpfung aufgerufen. Da sollten wir Montafoner keine Ausnahme machen. Die Natur ist unser Gold.“ Dieses Juwel gelte es zu erhalten. Wer das tue, werde in vielerlei Hinsicht reich belohnt, ist Bruder Engelbert überzeugt. „Tourismus ist ein Geben und Nehmen. Gäste bringen nicht nur Wohlstand, sondern auch neue Sichtweisen und Perspektiven, die uns wieder weiterbringen.“

Und so trägt er in seiner „kleinen Oase der Stille und der Begegnung“ dazu bei, dass seine Besucher ein authentisches Stück Montafon mit nach Hause nehmen können. Oft auch zusammen mit der Lösung des Problems, das sie hierher geführt hat. Manchmal kann das Leben ganz einfach und trotzdem schön sein. Vielleicht gerade deswegen. Gauenstein ist das beste Beispiel dafür.



Raphael Mäser

Robin Tagwercher

Tobias Kieber

”
Der Sommer
wird immer wichtiger
werden.

“
Robin Tagwercher
Tschagguns

Raphael Mäser ist Juniorchef im Viersternehotel Alpenrose in Schruns. Seit der kürzlichen Geburt seiner Nichte sind vier Mäser-Generationen im Hotel zu Hause.

Robin Tagwercher führt mit seinem Vater den Berghof Golm auf 1.900 Meter Höhe in Tschagguns. Den Grundstein dazu hat in den Sechzigerjahren sein Opa gelegt.

Tobias Kieber ist gelernter Koch. Er betreibt in Schruns zwei Bars: die Mobar und das traditionellere One Way.

Hoffnungsträger mit viel Potential

**DIE JUNGE GENERATION IM TAL
SUCHT DEN ZUSAMMENHALT**



In den Gesprächen mit den Montafonern ist viel von Tradition die Rede. Der Nachwuchs im Tal wächst zunehmend in die nicht immer einfache Aufgabe, diese alten Tugenden in eine neue Zeit zu übertragen. Wir haben uns mit drei engagierten Vertretern der jungen Generation auf einen Kaffee getroffen.

Ihr seid Vertreter einer neuen gastronomischen Generation im Tal. Wie leicht oder schwer ist es für euch, eure Ideen durchzusetzen?

RT Der Spagat zwischen Alt und Neu ist nicht so einfach. „Das haben wir immer schon gemacht“ ist auch im Montafon ein gern gebrauchtes Argument, um Veränderungen aufzuschieben.

RM Es stimmt: Vieles braucht bei uns etwas mehr Zeit. Aber das ist nicht immer schlecht.

Wo seht ihr das Tal mittelfristig? Wohin wird sich das Montafon entwickeln?

TK Zur Ganzjahresdestination. Das hat auch bei längerer Betrachtung ein Riesepotential.

RT Der Sommer wird immer wichtiger werden, da müssen wir uns aufstellen.

RM Was mit dieser phantastischen Natur auch gelingen wird. Nur das Wanderangebot alleine ist schon ein Trumpf, auf den wir vertrauen können. Der Winter wird nicht mehr groß zu steigern sein, da läuft es traditionell sehr gut.

Was erwartet der Gast vom Montafon?

TK Wer nur dauerhaft bespaßt werden will, ist hier fehl am Platz.

RT Das Montafon ist eher traditionell, wir sind nicht Ischgl.

RM Die Leute suchen hier eine andere Form der Unterhaltung: Nachtrodeln, Stockschießen, ein Skitag mit dem Gastgeber ... Wir zeigen unseren Gästen auch gerne unsere Jagd. Eine Wildtierfütterung live zu erleben oder bei einem Pirschgang dabei zu sein, das sind Erlebnisse, die du nicht mehr vergisst.

RT Der Montafon-Urlauber schätzt das Persönliche, das Bodenständige. Wenn er das bekommt, wird aus dem Gast ein Stammgast.

Wie gut ist das Miteinander im Tal?

TK Ich kann hauptsächlich für die Jüngeren sprechen. Da passt es sehr gut. Wir haben gesehen, dass aus Zusammenhalt viel entstehen kann. Am Ende vom Tag leben wir alle vom selben Kuchen.

RM Ich bin nicht nur Gastgeber aus Leidenschaft, für mich spielt auch die Landwirtschaft mit unseren Kühen eine große Rolle. Genau dieser Punkt ist für mich sehr wichtig, wenn wir vom Miteinander reden.

RT Was Raphael meint: Das Zusammenspiel von Tourismus und Landwirtschaft ist entscheidend für unser Wohlergehen.



RM Mein Papa hat mich den Respekt vor der Natur gelehrt. Ich kümmere mich um unsere kleine Landwirtschaft und schau dazu, dass regionale Produkte im Hotel eine große Rolle spielen. Und unser Wildfleisch beziehen wir zu 100 Prozent aus der eigenen Jagd.

Wenn sich das Tal weiterentwickelt, verändern sich auch die Gäste?

RT Wir bieten am Berg ein relativ einfaches Produkt zu einem sehr guten Preis an. Trotzdem werden die Ansprüche und Erwartungen immer größer.

RM Erfreulich ist die zunehmende Bereitschaft, für gute Qualität einen angemessenen Preis zu bezahlen.

TK Wenn's Bier ausgeht, dann ist das heutzutage nicht mehr so schlimm. Aber wenn das WLAN ausfällt, das ist eine Katastrophe. Da sind unsere Gäste aber nicht anders als alle anderen.

Wie werden die Montafoner von den Gästen wahrgenommen?

TK Freundlich und offen. Interessanterweise sehen sich die Einheimischen selbst oft etwas anders.

RT Die Gäste nehmen diese Offenheit auch gerne an. Das Persönliche erzeugt eine Art von Nähe, die bei den Leuten sehr willkommen ist.

RM Das kann ich nur bestätigen. Wir leben selber im Hotel und haben auch dadurch einen sehr direkten Kontakt zu den Gästen. Für viele wird das Hotel zu einer zweiten Heimat.

TK Das fast überall übliche „Du“ tut noch das Seinige dazu. Es zieht dich meist schnell ins Tal hinein.

RT Vor allem, weil es ein respektvolles „Du“ ist. Es signalisiert Bodenständigkeit, die echt ist und gerne angenommen wird.

”

Vieles braucht bei
uns etwas mehr Zeit.
Aber das ist nicht
immer schlecht.

“

Raphael Mäser
Schruns

”

Das fast überall
übliche ‚Du‘ zieht
dich schnell ins
Tal hinein.

“

Tobias Kieber
Schruns

DAS MONTAFON IN ZAHLEN

DER MENSCH SIEDELTE BEREITS VOR FAST 5.000 JAHREN IM MONTAFON AN. SEITDEM HAT SICH VIEL GETAN.

GEBIRGSZÜGE



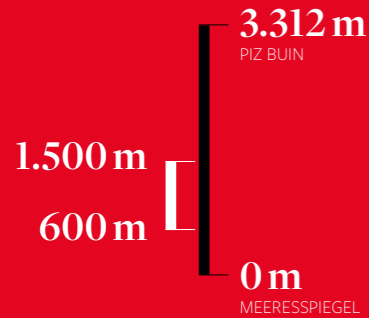
Rätikon

Verwall

Silvretta

SIEDLUNGSRaum (OHNE MAISÄSSE)

ALLGEMEIN



FLÄCHE

561,85
km²

DIE SILVRETTA HOCHALPENSTRASSE IST FAST 23 km LANG...
... HAT 34 KEHREN UND VERBINDET DAS MONTAFON MIT DEM PAZNAUNTAL (TIROL).

ALLGEMEIN

ÜBER

16.000
Einwohner

TOURISMUS

ÜBER

1.100
Gastgeber

TOURISMUS

ÜBER

2
Millionen
ÜBERNACHTUNGEN
PRO JAHR

LÄNGE

39 km
VON BLUDENZ BIS
ZUR BIELERHÖHE

5 BERGBAHNEN



SILVRETTA MONTAFON,
GOLM,
GARGELLNER BERGBAHNEN,
KRISTBERGBAHN,
SILVRETTA-BIELERHÖHE

13 ORTE

BARTHOLOMÄBERG
GARGELLEN
GASCHURN
GORTIPOHL
LORÜNS
PARTENEN
SCHRUNS
SILBERTAL
ST. ANTON
ST. GALLENKIRCH
STALLEHR
TSCHAGGUNS
VANDANS

BESONDERHEITEN DES MONTAFON

TIERWELT



eigene Tierrassen

MONTAFONER BRAUNVIEH UND MONTAFONER STEINSCHAF

KULINARISCH



Montafoner
Sura Kees

EIN SAUERMILCHKÄSE MIT
SEHR GERINGEM FETT- UND
CHOLESTERINGEHALT.

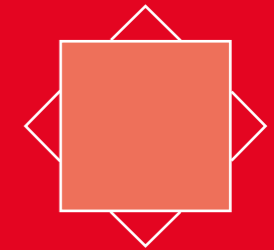
TRADITION

Montafoner Tracht

SCHWARZES KLEID, FARBIGE SCHÜRZEN, ROTE STRÜMPFE
UND AUFWENDIG BESTICKTE BÄNDER.

IN TRADITIONELLEN BETRIEBEN NACH HISTORISCHEM
VORBILD GEFERTIGT.

HANDWERK



Montafonertisch

QUADRATISCH ODER ACHECKIG. WAHRE KUNSTOBJEKTE
MIT EINLEGEARBEITEN, EINER MITTIGEN SCHIEFERTAFEL
UND SCHRÄGEN FÜSSEN.

© 2017 by Montafon Tourismus

Dieses Buch einschließlich aller Inhalte ist urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung außerhalb der engen Grenzen des Urheberrechtsgesetzes ist ohne Zustimmung des Herausgebers unzulässig und strafbar. Das gilt insbesondere für Vervielfältigungen, Übersetzungen und Einspeicherung sowie Verarbeitung in elektronischen Systemen.

Impressum

Für den Inhalt verantwortlich:

Montafon Tourismus (Manuel Bitschnau, Gabi Schnell)

Konzeption:

Agenturpartnerschaft Silberball Bregenz GmbH / zurgams Kommunikationsagentur GmbH

Projektverantwortung und -koordination:

CONTUR GmbH & Co KG, Svenja Hemme

Kreativdirektion:

Thomas Hepberger, Jörg Ströhle

Art Direktion:

Thomas Gschossmann, Philipp Roth

Text:

Michael Dünser

Fotografie:

Thomas Wunderlich, Bildarchiv Montafon Tourismus

Lektorat:

Svenja Hemme

Druck:

Holzer Druck und Medien

Bindung:

Josef Spinner Großbuchbinderei GmbH

Montafon Tourismus GmbH

Montafonerstraße 21

6780 Schruns / Austria

T. +43 (0)50 6686

F. +43 (0)5556 7225319

info@montafon.at

montafon.at

Die Interviews und die Porträtbilder für dieses Buch entstanden in 1.600 Meter Höhe auf der Alpe Bova, eine nostalgische Außenstelle des „Sporthotel Silvretta Montafon“. Die romantische Alp befindet sich am Talende bei Partenen. Die Geschichte des historischen Paarhofes geht bis auf das Jahr 1628 zurück. Herzlichen Dank an Hoteldirektor Ingo Schmolli und sein Team für die perfekte Unterstützung während unseres Aufenthaltes.

