Johann Lafer „zaubert“ auf der Gustav

Internationale Spitzenköche verraten bei exklusiven Kochwerkstätten ihre Tipps und Tricks.

Zwei Tage lang verwandelt die Gustav drei Hallen der Messe Dornbirn in einen Ort für Genießer. Im Mittelpunkt des internationalen Salons für Konsumkultur stehen am 25. und 26. Oktober Design, Nachhaltigkeit und Genuss. Kulinarischer Höhepunkt sind die Chef's Tables mit Spitzenköchen wie Johann Lafer, Jacob Jan Boerma oder Marcus G. Lindner. Der Vorverkauf startet am 18. August.

„Wie bereits bei der ersten Auflage der Gustav im Vorjahr, sind die exklusiven Kochwerkstätten zentrales Element des Genussbereichs“, erklärt Projektleiter Franz Ha von der Messe Dornbirn. Regionale, nationale und internationale Stars der Gastronomieszene geben sich bei über 15 Chef's Tables die Klinke in die Hand und zaubern jeweils vor maximal 20 Personen kulinarische Köstlichkeiten. Einer der insgesamt elf Köche ist Johann Lafer. Der in Österreich geborene Starkoch sieht es als Lebensaufgabe, immer wieder zu demonstrieren, dass Kochen richtig Spaß machen kann.

Kevin Micheli arbeitet im Restaurant von Johann Lafer als Chef Patissier – beide lassen sich auf der Gustav in die Töpfe schauen. (Copyright: Kevin Micheli, Johann Lafer)

Wie jung und modern die Arbeit in der Küche sein kann, wird auch der Berufsweltmeister von 2013 und Kochbuch-Autor, Kevin Micheli auf der Gustav gemeinam mit Johann Lafer zeigen.

Spitzenköche live erleben

Der 3-Sterne-Koch und gebürtige Höchster Jacob Jan Boerma tauscht für die Gustav den Herd in seinem Restaurant „De Leest“ in den Niederlanden gegen die Küchenarena auf dem Gelände der Messe Dornbirn. Ein weiterer Koch mit Vorarlberger Wurzeln nimmt für die Genuss- und Designschau eine weite Reise von seiner kulinarischen Wahlheimat Portugal nach Dornbirn auf sich: Dieter Koschina. Tipps und Tricks rund ums Grillen gibt im Rahmen der Chef's Tables Tom Heinzle.

Ausstellungsparcours

Getreu dem Motto „Zeit und Raum für guten Geschmack“ widmet sich die Messe nicht nur hochwertigen Speisen und Lebensmitteln. Die Gustav bietet einen Querschnitt aus Design, Mode, Kulinarik und Genuss. In einem ansprechend inszenierten Ausstellungsparcours sind die verschiedenen Produktgruppen den Räumen eines Hauses zugeordnet. Im Wohnzimmer reicht das Sortiment von hochwertigen Möbeln bis zu passenden Wohnaccessoires. Exklusive Designerstücke, Mode aus fair produzierten Materialien und verspielte Accessoires finden sich in der Ankleide. Als internationaler Salon für Konsumkultur richtet sich die Gustav an eine anspruchsvolle Klientel aus der Vierländer-Region Österreich, Deutschland, Liechtenstein und der Schweiz.

FREIZEIT-TIPP

Rund um den Bodensee

Foto: shutterstock

Der Bodensee-Radweg zählt zu den beliebtesten Radwegen Europas. Für alle, die eine Radtour um den Bodensee planen, hat das aha nützliche Infos zusammengestellt. Der Info-Folder „Rund um den Bodensee“ bietet allerlei Wissenswertes, wie Adressen von Jugendherbergen und Tourismusbüros am Bodensee, Infos zu Schiffen und Fähren, Internetadressen zu Tourenbeschreibungen, Sehenswürdigkeiten, Ausflugstipps u.v.m. Der Info-Folder ist kostenlos im aha in Dornbirn, Bregenz und Bludenz erhältlich oder kann unter aha@aha.or.at angefordert werden.

Erfolgreiche Niederlassung in Hohenems

Pfitscher Staplertechnik GesmbH: Der Betrieb ist eines der größten Staplerzentren Westösterreichs. Niederlassung in Hohemens hat sich bestens etabliert.

Frauen in einer männlichen Branche: Seit ihrer Lehre verstärkt Julia Gallrauner das Team von Christian Pfitscher.

Genau drei Jahre nach der Eröffnung der Niederlassung in der Spitzeneckerstraße 36 in Hohenems hat sich das Tiroler Unternehmen im Vorarlberger Raum vollständig etabliert. Von den Servicestützpunkten – im Vertriebsgebiet verteilt – sind die Monteure schnell zur Stelle. „Wenn der Stapler ausfällt steht der ganze Betrieb“, beschreibt Firmenchef Christian Pfitscher die Brisanz. „Da zählt jede Minute.“

Als Staplermechaniker im Außendienst ist nicht nur Muskelkraft, sondern auch Fingerspitzengefühl gefragt. „Egal ob bei Minus 30 Grad im Tiefkühlhaus oder bei Plus 30 Grad irgendwo im Gelände – die Maschine bleibt dort stehen, wo sie kaputt geht“, verrät Pfitscher. Der Betrieb ist schnell gewachsen, zur Reparatur kamen Verkauf und Vermietung dazu, neue Vertriebsgebiete wurden akquiriert und im Vorarlberger Hohenems entstand eine zweite Niederlassung.

Die Kunden – im Moment sind es rund 1.500 in Tirol, Salzburg und Vorarlberg – kommen aus allen Geschäftsfeldern. Von der Metall- über die Holz- und Glas- bis hin zur Lebensmittel- oder Hygienebranche: Waren werden heutzutage fast ausschließlich mit Hilfe von Hebegeräten bewegt. Der Markt ist riesig.

Die Profis in der Nähe

Pfitscher Staplertechnik ist eines der wenigen Unternehmen, die noch reparieren. Mit dem größten Ersatzteilelager Westösterreichs hat das Unternehmen neben dem nötigen Know-how auch alle Möglichkeiten dazu. Mehr als 500.000 Teile sind lagernd, von Filtern über Reifen bis hin zu Batterien.

▸ www.staplertechnik.at