

Heimat

Mitarbeiter in
öffentlichen Bibliotheken

in Vorarlberg 2018



75

Hauptberuflich

30

Nebenberuflich

796

Ehrenamtlich

901

Gesamt

QUELLE:
STATISTIK
AUSTRIA

\$#!\$#!\$*#!\$*#!

Sekta

Bezeichnung für überspannte Ideen,
Launen, Eigenheiten.

QUELLE: DAS VORARLBERGER SCHIMPFWÖRTERBUCH
WOLFGANG BERCHTOLD, EDITION V

Take-away-Genuss vor Neustart

Hafenküche verlängert Aktion bis Ende des Lockdowns.

HARD Es war ein denkwürdiges Treffen – mit Abstand und gemischten Gefühlen, als die Kapitäne Adi Konstatzky und Fritz Köchle jüngst auf einen Sprung bei Heino Hubers Hafenküche vorbeischaute, um gemeinsam anzustoßen. Zum

„Wir sind guter Hoffnung, dass es am 21. Jänner endlich losgehen kann.“

Heino Huber
Hafenküche

einen freute sich das Trio über den großen Erfolg der Take-away-Aktion, zum anderen nahmen sie mit Bedauern zur Kenntnis, dass sich der Neustart für das Motorschiff Oesterreich neuerlich verzögert.

Wartezeit wird überbrückt

„Aber wir sind guter Hoffnung, dass es am 21. Jänner endlich losgehen kann“, gibt sich der Spitzenkoch zuversichtlich und kündigt gleichzeitig an, dass die Abhol-Aktion am 3. und 10. Jänner – und voraussichtlich auch noch am 17. Jänner – fortgesetzt wird. Seit Wochen wird das Gourmet-Angebot der Hafenküche von Feinschmeckern begeistert angenommen und die Zahl der

Stammgäste ist stetig gewachsen. Manche sehnen die Möglichkeit herbei, im exklusiven Ambiente des restaurierten Nostalgieschiffs fein zu speisen. Bis es soweit ist, überbrückt Heino Huber die Wartezeit mit Take-away und hilft damit nicht nur der Historischen Schifffahrt Bodensee, sondern auch den regionalen Lieferanten der Hafenküche.

Entstanden ist die Aktion Anfang November eher zufällig: „Wir hatten Ausfahrten mit exklusivem

Gansl-Essen geplant und dafür natürlich beim Biohof Bechter frühzeitig Gänse geordert“, blickt Heino Huber zurück. „Als diese besonderen Gourmetfahrten abgesagt werden mussten, drohte die Familie Bechter auf den Gänsen sitzen zu bleiben. Also kam uns die Idee mit dem Gansl-Take-away. Ein Volltrefler, wir waren an beiden Tagen ausverkauft.“

Der Erfolg hat Mut gemacht und Hafenküche-Take-away wurde zum

Dauerangebot. Ergänzt durch das Angebot ausgesuchter regionaler Produzenten und Lieferanten der Hafenküche.

Vorbereitungen laufen

Bei der Historischen Schifffahrt Bodensee laufen die Vorbereitungen für den Neustart nun auf Hochtouren. Advent-, Weihnachts- oder Silvesterfahrten mussten zwar abgesagt werden, auch die ersten À-la-carte-Abende an Bord der Oester-



Mit Abstand und Zuversicht stoßen Kapitäne Adi Konstatzky (l.) und Fritz Köchle (r.) mit Heino Huber vor der Oesterreich an. STP

reich am 14. und 15. Jänner. „Wir hoffen aber, dass es am 21. Jänner losgehen kann“, ist das Team um Heino Huber zuversichtlich. Bei diesem Gourmetanlass im exklusiven Rahmen bleibt die Oesterreich im Haf. Weitere Termine sind der 28. Jänner, 4./5., 11./12., 18. und 26. Februar sowie 4./5., 11., 18./19. und 26. März, ehe es dann am 4. April zur ersten Ausfahrt endlich wieder „Leinen los!“ heißen soll.

Noch dreimal Take-away

Zuvor wird noch mindestens zweimal, wahrscheinlich aber dreimal, take-away bei der Hafenküche geboten. Diesen Sonntag kocht Heino Huber ein Menü mit Kalbrückensteak mit Kräuterbutter, Wintergemüse aus Gertruds Bio-Garten, römischen Gnocchi und Rosmarinjus als Hauptgang, und am 10. Jänner wird ein Menü mit „Heinos Vitello“ (statt Thunfisch aus der Dose geräucherter Wildfangkarpfen aus dem Bodensee), Saltim Bocca vom Riefensberger Hirschkalb mit Pastinakenpüree, Spinatspätzle und gebratenen Kräutersaitlingen sowie zum Dessert Zwetschkentartelette mit Zimtmosse zum Abholen offeriert. STP



Das Menü für den 17. Jänner ist noch nicht fixiert. Infos unter hh@heino-huber.at.