

Food Campus Arbogast



22.
23.
Mai
2026

Dem *Geschmack* auf der Spur

Willkommen beim

Food Campus Arbogast

➤ *Ein sinnliches Bildungs-Festival*

Genießerinnen, Hobbyköche, kritische Konsumenten, Schülerinnen, Profis und Produzentinnen treffen sich am 22. und 23. Mai 2026 in St. Arbogast, um voneinander zu lernen. 30 Persönlichkeiten geben Impulse für das gute Leben – und 30 Produzent*innen aus der Region stellen ihre Erzeugnisse vor.

Kennen Sie Cultured Cacao und Mikroalgen? Wissen Sie, was zirkuläre Foodsysteme sind? Trendforscherin Hanni Rützler lädt ein, sich vom Geschmack der Zukunft inspirieren zu lassen. 4-Hauben-Koch Thors ten Probost erzählt, warum er der Spitzengastronomie den Rücken gekehrt hat und worauf es wirklich ankommt: Beim Kochen – und im Leben.

Im Geschmackslabor erklären Profis, wie Sie die Qualität von Olivenöl erkennen, Kraftbrühe kochen, Tofu herstellen oder



im Stile eines Baristas Kaffee zubereiten. Und bei den Schüler*innen der Gastgeber-schule GASCHT können Sie Ihren Geruchs- und Geschmacksinn testen.

Außerdem erwarten Sie 30 Produzent*innen aus allen Regionen Vorarlbergs, die ihre Philosophie und ihre Erzeugnisse vorstellen. Verkosten Sie Wasserbüffel-Mozzarella vom Rheindelta, Craftbier aus dem Montafon oder Kräuterseitlinge aus Hohenems. Der Einfallsreichtum wird Sie überraschen!

Der Food Campus Arbogast schärft das Bewusstsein für gute, saubere und faire Lebensmittel. Und er bringt Menschen in Beziehung, denen der verantwortungsbewusste Genuss ein Anliegen ist.

**Wir freuen uns auf
Ihren Besuch!**

➤ Das Team von St. Arbogast gemeinsam mit Vorarlberg Tourismus und Slow Food Vorarlberg

Wir freuen uns auf zahlreiche Besucher*innen

Täglich 10 bis 18 Uhr
Ausklang bis 23 Uhr

Tickets

- Tagesticket €22,-
- Ermäßigtes Tagesticket mit V-CARD oder aha-Card 12–26 Jahre €11,-
- Unter 12 Jahre: freier Eintritt
- Jeweils gültig für 1 Tag, erhältlich bei Ländle-Ticket



Tickets bei Ländle-Ticket erhältlich:
www.laendleticket.com

Anreise

Gratis-Fahrt im VVV mit Ihrem Ticket – da es praktisch keine Parkplätze vor Ort gibt, empfehlen wir die Anreise mit Bus und Bahn. Sie können auch in Götzis parken und die letzten Meter kostenlos mit dem Bus oder zu Fuß absolvieren.

Übernachtung

Gerne können Sie bei uns übernachten und den „Food Campus Arbogast“ ganz auskosten. Reservieren Sie ein Zimmer online, per Mail an willkommen@arbogast.at oder telefonisch unter +43 5522 36006.

Jugend- und Bildungshaus
St. Arbogast GmbH & Co KG
Montfortstraße 88, 6840 Götzis, Österreich
+43 5522 36006, wilkommen@arbogast.at
www.arbogast.at

Produkte

Entdecken Sie besondere Produkte aus der Region und lernen Sie die engagierten Erzeuger*innen kennen. Sämtliche Kleinbetriebe nehmen auf Einladung teil.

Bio-Weine (Weinzeit, Bregenz) · *Bodensee-Wildfang* (Fischerei Bösch, Gaißau) · *Ziegen-Milchprodukte* (Hof-sennerei Kegele, Bürserberg) · *Kräuterseitlinge und Igelstachelbärte* (Bartels Pilze, Hohenems) · *Saucen und Sirupe* (Vetterhof, Lustenau) · *Kaffee* (Trevu Coffee Roastery, Bezau) · *Safran und Gewürze* (Genusshortus, Klaus) · *Craftbier* (Muntabrew, Bartholomäberg) · *Leinöl* (Sannis Bio-Leinöl, Wald am Arlberg) · *Gemüse* (Lisilis Biohof, Meiningen) · *Edelbrände* (brenn. und fink. wertvoll genießen, Bizau/Andelsbuch) · *Olivenöl* (Oro del Camello, Feldkirch) · *Fermentiertes* (Bacteriosapiens, Lustenau) · *Schnecken* (Schnecklehof, Nenzing) · *Kekse* (Sabine + Xaver, Raggal) · *Büffel-Milchprodukte* (Heldernhof, Höchst) · *Fleisch und Gewürze* (Der Jogi & Frau Kaufmann, Bezau) · *Sauerteigbrot* (Bäckerei Waltner, Klaus) · *Milchprodukte und Eier* (Bio-Bauern Sulzberg) · *Microgreens und Gemüse* (Tscheggs Ernte, Götzis) · *Austernseitlinge* (Pilzduo, Thüringen) · *Wildfleisch* (Wildmetzger Spieler, Lustenau) · *Kaffee* (Café por la paz, Lustenau)

Slow Food Vorarlberg

Mit den regionalen Arche-Produkten: *Subirer* (Edelbrand-Manufacture Sperger, Lustenau) · *Riebelmais* (Dietrich Kostbarkeiten, Lauterach) · *Bregenzerwälder Bergkäse* (Sennerei Sibratsgfall) · *Montafoner Steinschaf* (Steinschaf Bitschnau, Bartholomäberg) · *Sura Kees* (Hof-sennerei Sandrell, Tschagguns)

SinnReich - wo Geschmack zum Abenteuer wird

Mit der GASCHT – Gastgeber-schule für Tourismusberufe in das Reich der Aromen, Düfte und Gewürze eintauchen. Mischen, probieren und kreieren Sie Ihre eigenen Geschmackserlebnisse!

Önsche Walser Kirche

Unsere Gäste aus dem Kleinwalsertal präsentieren die Initiative *Önsche Walser Kirche* (Unsere Walser Küche) – mit Kostproben aus der Walser Gastronomie und Landwirtschaft.

Bier-Zimmer

Die Brauerei Frastanz stellt ihr Bio-Sortiment vor. Außerdem können Sie unter Anleitung von Bier-Sommeliers Craftbiere verkosten.

Food Campus Laden

mit den Lieblingsprodukten der engagierten Erzeuger*innen.

In Kooperation mit:

arbo
gast

VOR
ARL
BERG

Slow Food*
Vorarlberg



SPARKASSE

illwerke
wkw

frastanzer

FHE
HOSPITALITY EXCELLENCE

RBAF
rechberger
DER GESCHIRRE-SPEZIALIST

Gestaltung & Illustrationen: Super Büro für Gestaltung, Egg

Bildrechte: Foto Arbogast Restaurant © Kirstin Hauk, Foto Vetterhof © Büro Ludwina, Porträt Maria Stella © Katholische Kirche Vorarlberg, Foto Arbogast-Kulinarik © Kirstin Hauk, Foto Kaffee © Trevu Coffee Roastery, Porträt Hanni Rützler © Bernadette Wörndl, Porträt Anton Sutterlüty © Studio Riebenbauer

Freitag 22. Mai

Fr 22. Mai / 11:00 Uhr / Geschmacks-Labor

**Basics Kraftbrühen:
Erzeugung und Wirkung**Mit *Ulli Marberger* (Suppenmanufaktur Elfenküche)

Fr 22. Mai / 12:00 Uhr / Campus-Gespräch

**Auf ein Glas Milch
mit Josef J. Rupp**

Josef J. Rupp gilt als „Visionär mit Bodenhaftung“. Ein Gespräch über Unternehmergeist, Landwirtschaftspolitik, gesellschaftliches Engagement – und Dankbarkeit.

Fr 22. Mai / 13:00 Uhr / Geschmacks-Labor

Basics OlivenölMit *Antonio Romero* (Bio-Olivenbauer und Öl-Sommelier, Oro del Camello)

Fr 22. Mai / 13:30 Uhr / Campus-Gespräch

Genieß' Dich gesund!Mit *Thorsten Probst* (eh. Spitzenkoch), *Renate Breuß* (Kunst- und Kulturwissenschaftlerin) und *Simon Vetter* (Landwirt, Vetterhof)

Schluss mit Ernährungsverböten, Selbstoptimierung und Kalorienzählen! Wir widmen uns dem Genuss mit allen Sinnen und seinen positiven Auswirkungen auf unser Leben.

Fr 22. Mai / 15:00 Uhr / Geschmacks-Labor

Basics BaristaMit *Andrea Trevisan* (Staatsmeister im Kaffeerösten, Trevo Coffee Roastery) und *Malte Vogel* (Barista und Bartender)

Fr 22. Mai / 15:00 Uhr / Campus-Gespräch

**David mit Goliath:
Handwerk trifft Industrie**Mit *Marina Kegele* (Bergbäuerin) und *Thomas Schwarz* (CEO Iler Nahrungsmittel)

Es sind verschiedene Welten: Iler verarbeitet in Frastanz rund 80.000 Tonnen Kartoffeln pro Jahr und exportiert den Großteil davon. Die Familie Kegele am Bürserberg hingegen veredelt die Milch ihrer 70 Ziegen in der eigenen Hofsennelei und verkauft 90% davon auf Wochenmärkten. Und doch gibt es manche Gemeinsamkeit – etwa das Streben nach Qualität, Nachhaltigkeit und regionaler Wertschöpfung. Was sind die Herausforderungen großer und kleiner Unternehmen? Was können wir voneinander lernen?



Fr 22. Mai / 16:00 Uhr / Tischgespräch

Brot & WeinMit *Maria-Stella Krimmel OCist* und *Thorsten Probst*

Wir laden zu geistiger und körperlicher Nahrung an die Tafel in der Arbogaster Kapelle. Maria-Stella Krimmel ist seit 2024 Äbtissin der Zisterzienserinnen-Abtei Mariastern-Gwigen. Thorsten Probst galt als bester Küchenchef im Alpenraum – nun ist der 4-Hauben-Koch Skilehrer und Food-Scout. Dazwischen liegen Krisen und Reifungsprozesse. Die beiden sprechen darüber, worauf es wirklich ankommt: Beim Kochen – und im Leben.

Fr 22. Mai / 17:00 Uhr / Geschmacks-Labor

Basics Fermentation

Sanjay Bösch (Bacteriosapiens) zeigt die Vielfalt der Fermentation mit milchsauerm Gemüse.

Fr 22. Mai / 17:00 Uhr / Campus-Gespräch

Önsche Walser Kirche

Das Kleinwalsertal macht vor, wie Kooperation geht: *Önsche Walser Kirche* (Unsere Walser Küche) ist ein eindrucksvolles Zusammenspiel von Gastronomie und Landwirtschaft. Die Initiatoren zeigen, wie gut Zusammenarbeit schmecken kann.

Kulinarik**Original Slow-Food-Pasta
Restaurant**

1986 protestierten Aktivist*innen rund um Carlo Petrini gegen die Eröffnung einer Fastfood-Filiale mitten in Rom. Der Anlass gilt als Geburtsstunde der Slow-Food-Bewegung. Dabei wurde an der historischen Piazza Navona ein Pasta-Gericht gekocht. Wolfgang Ponier, Präsident von Slow Food Vorarlberg, bereitet das Original-Rezept im Arbogaster Restaurant zu.

**Feines aus der Arbogaster
Küche Café und Hof**

An unserem Buffet erhalten Sie einfach gute Speisen und Getränke.

Samstag 23. Mai

Sa 23. Mai / 10:30 Uhr / Campus-Gespräch

Önsche Walser Kirche

Das Kleinwalsertal macht vor, wie Kooperation geht: *Önsche Walser Kirche* (Unsere Walser Küche) ist ein eindrucksvolles Zusammenspiel von Gastronomie und Landwirtschaft. Die Initiatoren zeigen, wie gut Zusammenarbeit schmecken kann.

Sa 23. Mai / 11:00 Uhr / Geschmacks-Labor

**Basics Kraftbrühen:
Erzeugung und Wirkung**Mit *Ulli Marberger* (Suppenmanufaktur Elfenküche)

Sa 23. Mai / 12:00 Uhr / Campus-Gespräch

Der Geschmack der ZukunftMit *Hanni Rützler* (Food-Trendforscherin)

Cultured Cacao, frische Mikroalgen, spannende pflanzliche Bitterstoffe oder zirkuläre Foodsysteme – *Hanni Rützler* lädt ein, sich vom Geschmack der Zukunft inspirieren zu lassen. Die Food-Trendforscherin gibt Einblicke in neuartige Lebensmittel-Produktionen und zeigt Wege auf, wie wir den Herausforderungen der Zukunft kulinarisch begegnen können.

Sa 23. Mai / 13:00 Uhr / Geschmacks-Labor

Basics OlivenölMit *Antonio Romero* (Bio-Olivenbauer und Öl-Sommelier, Oro del Camello)

Sa 23. Mai / 13:30 Uhr / Campus-Gespräch

**David mit Goliath:
Handwerk trifft Industrie**Mit *Beate Fleisch* (Genusshortus), *Johannes Siegele* (Muntabrew, Bartholomäberg), *Kurt Michelini* (Brauerei Frastanz) und *Helmut Gstöhl* (Zaltech World of Spices)

Der Götzner *Helmut Gstöhl* exportiert mit Zaltech 99% seiner Gewürzmischungen, während *Beate Fleisch* in der Nähe von St. Arbogast Safran anbaut. Und die Brauerei Frastanz mag im internationalen Biermarkt zwar klein sein, ist aus Sicht eines Craftbier-Brauereis jedoch riesig. Wie behaupten sich kleine und große Unternehmen am hart umkämpften Lebensmittel-Markt? Eine lehrreiche Stunde über globales und regionales Wirtschaften.



Sa 23. Mai / 15:00 Uhr / Geschmacks-Labor

Basics BaristaMit *Andrea Trevisan* (Staatsmeister im Kaffeerösten, Trevo Coffee Roastery) und *Malte Vogel* (Barista und Bartender)

Sa 23. Mai / 15:00 Uhr / Campus-Gespräch

Genieß' Dich gesund!Mit *Hanni Rützler* (Ernährungswissenschaftlerin und Gesundheitspsychologin), *Thorsten Probst* (eh. Spitzenkoch) und *Dietmar Hagen* (Gründer und Inhaber von ESSENSZEIT)

Schluss mit Ernährungsverböten, Selbstoptimierung und Kalorienzählen! Wir widmen uns dem Genuss mit allen Sinnen und seinen positiven Auswirkungen auf unser Leben.

Sa 23. Mai / 16:00 Uhr / Campus-Gespräch

Brot & WeinMit *Renate Breuß* und *Hans Tinkhauser*

Wir laden zu geistiger und körperlicher Nahrung an die Tafel in der Arbogaster Kapelle. Kunst- und Kulturhistorikerin *Renate Breuß* forscht zum kulinarischen Erbe Vorarlbergs und hat das Buch „Das Maß im Kochen“ veröffentlicht. *Hans Tinkhauser* war Filialleiter eines Lebensmittel-Marktes, ehe er sich mit 33 Jahren dazu entschloss, Theologie zu studieren und Priester zu werden. Er gilt als Seelsorger vieler Köchinnen und Köche in Vorarlberg.

Sa 23. Mai / 17:00 Uhr / Geschmacks-Labor

Basics Fermentation

Sanjay Bösch (Bacteriosapiens) widmet sich dem Tofu in fermentierter Form.



Sa 23. Mai / 17:00 Uhr / Campus-Gespräch

**Auf ein Glas Milch
mit Anton Sutterlüty**

Er war Kunstvermittler und gewann die Millionenshow. Seit Jahren pendelt *Anton Sutterlüty* zwischen seiner Alpe im Bregenzerwald und dem Käsekeller in der Wiener Innenstadt. Ein Gespräch über eine außergewöhnliche Lebensgeschichte und das Streben nach Qualität.

**Food Campus Ausklang
am Freitag und Samstag
ab 18 Uhr mit Gitarrist
Pável Cordero.**