



Das Gratis-WLAN-Netz in Bludenz wurde im Zuge der Renovierungsarbeiten in der Innenstadt ausgebaut.

Kostenfreies surfen in Bludenz ausgebaut

Ständige Erreichbarkeit zählt heute praktisch zu den Must-haves. Ähnlich verhält es sich mit der ständigen Verfügbarkeit eines Internetzugangs. Seitens der Stadt Bludenz hat man diesen Zeitgeist bereits seit Längerem verinnerlicht. Seit zwei Jahren setzt man in der Alpenstadt auf Gratis-WLAN-Zugangspunkte.

WLAN-Netz ausgebaut

Die ersten kostenfreien Hotspots zum „Citynet.bz“ befanden sich dabei in der Rathausgasse, im ehemaligen Bayrischen Garten, bei der Remise, im Rathaus sowie im Altstoffsammelzentrum in Brunnenfeld. Im Zuge der Renovierungsarbeiten in der Bludener Innenstadt wurde das WLAN-Netz weiter ausgebaut. Das Surfen im Internet

ist damit auch in der Sturnengasse, der Mühlgasse, beim Nepomukbrunnen und am Josef-Wolf-Platz möglich. Zu den Hotspot-Standorten des Citynet zählen zudem auch der Postplatz und der Plattenberg-Park.

An all diesen öffentlich zugänglichen Plätzen können Nutzer ohne vorherige Registrierung mit einem WLAN-fähigen Endgerät wie Tablet, Notebook oder Smartphone kostenlos ins Internet einsteigen. Sobald man sich in Reichweite der Zugangspunkte befindet, scheint das Citynet der Stadt Bludenz auf den mobilen Endgeräten in der Liste der verfügbaren Netzwerke auf. Dann müssen nur noch die allgemeinen Nutzungsbedingungen akzeptiert werden und schon kann das kostenfreie Surfen beginnen.

Neue, lebendige Küche im Schlosshotel Dörflinger

Küchenchef Benjamin Höckner will mit viel Erfahrung und jugendlichem Elan für eine neuen Frische in der Küche des Traditionsbetriebes sorgen.

Wenn man dem neuen jungen Küchenchef Benjamin Höckner vom Schlosshotel Dörflinger Bludenz lauscht, wirkt seine frische, lebendige Art enorm ansteckend. Der 26-jährige gebürtige Salzburger lebt seit vier Jahren in Vorarlberg und versprüht ab sofort seinen Enthusiasmus und seine Energie am Schlossplatz in Bludenz. Geschäftsführerin Susanne Dörflinger zeigt sich überzeugt, dass „Benjamin mit seinem Angebot an Speisen eine große Bereicherung für unser À-la-Carte-Restaurant sein wird. Wir freuen uns jedenfalls sehr auf die Zusammenarbeit mit ihm.“

Leichte Küche

Trotz seines jungen Alters verfügt Höckner im Bereich der gehobenen Küche bereits über viel Erfahrung. Diese hat er im Laufe der letzten Jahre in diversen Hauben-Küchen, wie etwa dem Gasthof Schloss Aigen in Salzburg, dem Restaurant Riedenburg in Salzburg oder aber dem Gasthof zur Fernsicht in Appenzell (Schweiz) gesammelt. Darüber hinaus hat der Küchenchef einige Pläne, die er an seinem neuen Arbeitsplatz über den Dächern der Bludener Altstadt verwirklichen will. Sein Credo dabei lautet: eine



Benjamin Höckner ist der neue Küchenchef im Schlosshotel.

leichte Küche, die aus regionalen Produkten das Allerbeste herausholt. „Selbstverständlich ohne Convenience-Produkte und künstliche Zusätze“, merkt Höckner an. Die traditionelle österreichische Küche ist dem 26-jährigen Küchenchef besonders wichtig, da er diese vom Aussterben bedroht sieht. Sein Ziel

ist es, bekannte Klassiker neu zu interpretieren.

Wiesenkräuter und mehr

Inspirationen findet Höckner in der nordischen Küche. Diese arbeitet mit frischen Produkten, die durch Einlegen und Fermentieren haltbar gemacht werden. So können regionale Lebensmittel auch im Winter genutzt werden. Auch möchte er eine neue Frische in die Gerichte zaubern. Er plant, im Frühling Wiesenkräuter, Brennnessel, Sauerampfer und Ähnliches zu sammeln.

Neue Gerichte

Ab Dezember startet das Schlosshotel Dörflinger peu à peu mit neuen Gerichten, die Benjamins Handschrift tragen werden. Aber auch Klassiker wie Zwiebelrostbraten und Beef Tatar sind in der Speisekarte wieder zu finden, was bestimmt den einen oder anderen Stammgast erfreuen wird.

SCHLOSSHOTEL DÖRFLINGER
Schloß-Gayenhof-Platz 5
Tel. 05552 63016
E-Mail: welcome@schlosshotel.cc
www.schlosshotel.cc

24 STUNDEN Persönliche Beratung nach telefonischer Vereinbarung
PERSONENBETREUUNG

- Dipl. Gesundheits- und Krankenschwester organisiert die **Abwicklung der Betreuung**
- Übernimmt für Sie von der Beratung bis hin zur **Einstellung des Betreuungspersonal inkl. Behördengänge**
- **7 Tage telefonisch erreichbar**

SENIOSAN 24 STUNDEN BETREUUNG

Gütesiegel Personenbetreuung
Sieglinde Michelitsch
Dipl. Gesundheits- u. Krankenschwester

Schillerstr. 2 | 6700 Bludenz | +43 664 4377981 | info@seniosan.at | www.seniosan.at

Ihr kompetenter Partner in allen Entsorgungsfragen

burtscher Bludenz Thüringerberg

Tel. 05552 / 33433

Gasthaus Fuchs
Mittagsmenü, warme Küche
von 11.00 – 17.00 Uhr

BÄCKEREI FUCHS
Große Auswahl:
Kornbrote, reine Dinkelbrote

| | | | |
|---------|------------------|---------|------------------|
| Mo – Fr | 8.00 – 18.00 Uhr | Mo – Fr | 6.30 – 18.15 Uhr |
| Sa | 8.00 – 13.00 Uhr | Sa | 6.30 – 13.00 Uhr |

Sturnengasse 2 | T. 05552 62327 | Backstube 33 520-12 | baecerei.fuchs.bludenz@gmail.com

Maßgeschneidertes aus Papier ... seit 1946.

KONZETT BUCHBINDEREI

Untersteinstraße 19 | A-6700 Bludenz
T +43 (0)5552 62557 | office@konzettbuch.at
www.konzettbuch.at | www.e-binding.at

Auszeichnungen:
3x schönstes Buch Österreichs | eAward | Red Dot-Design-Award