

Presseaussendung Tourismus im Dialog 2026 Hohenems
Bodensee-Vorarlberg Tourismus

Inspiration, Austausch und Genuss: „Tourismus im Dialog“ zu Gast in Hohenems

Hohenems, 20. Oktober 2026 – Über 100 Vertreter:innen aus Tourismus, Kultur, Wirtschaft und den Mitgliedsgemeinden kamen zur dritten Ausgabe von „Tourismus im Dialog“ von Bodensee-Vorarlberg Tourismus nach Hohenems. Unter dem Motto „Inspiration, Austausch und Genuss“ standen dieses Jahr Stadtentwicklung, Kultur und regionale Produkte im Mittelpunkt.

Zwei Sessions boten Einblicke in unterschiedliche Projekte und Betriebe und zeigten, wie Orte, Kultur und Produkte zu besonderen Erlebnissen für Gäste und Einheimische werden können. Im Vorfeld konnten sich die Teilnehmer:innen für einen der Programmpunkte anmelden und so individuelle Einblicke in die verschiedenen Themenbereiche gewinnen.

Gestalten: Wie Stadtentwicklung und Kultur Hohenems prägen. Der erste Programmpunkt widmete sich der Entwicklung von Hohenems und der Frage, wie Stadtentwicklung neue Lebens- und Begegnungsräume schafft. Ein besonderes Beispiel dafür ist die ehemalige Villa Rosenthal, die heute als Literaturhaus Vorarlberg einen Ort für Literatur, Kultur und Begegnung bietet.

Gemeinsam mit Markus Schadenbauer, prägender Gestalter der Hohenemser Stadtentwicklung, und Frauke Kühn, Leiterin des Literaturhauses Vorarlberg, erhielten die Teilnehmer:innen Einblicke in die Entwicklung des Ortes und die Bedeutung kultureller Einrichtungen für die Stadt. Dabei betonte Schadenbauer, dass Stadtentwicklung weit über die Gestaltung von Gebäuden und Plätzen hinausgeht: „Es geht darum, Orte zu schaffen, an denen Menschen gerne zusammenkommen und die das Leben in der Stadt bereichern. Kultur kann dabei eine wichtige Rolle spielen und neue Begegnungsräume eröffnen.“

Erleben: Wenn Produkte zu Erlebnissen werden. Wie regionale Produktionsbetriebe ihre Produkte für Besucher:innen erlebbar machen können, zeigte der zweite Themenblock bei Skihersteller Kästle und Schokoladengenuss Fenkart. Bei Kästle standen die Geschichte der Marke, die Entwicklung hochwertiger Ski und die Verbindung von Handwerk, Innovation und Leidenschaft im Mittelpunkt. Schokoladengenuss Fenkart gab Einblicke in die handwerkliche Herstellung von Schokolade und zeigte, wie aus regionalem Handwerk und hochwertigen Produkten ein Erlebnis für alle Sinne entstehen kann. Für Gunther Fenkart, Konditormeister, Chocolatier und Geschäftsführer des Familienbetriebs, steht dabei auch die Geschichte hinter dem Produkt im Vordergrund: „Ein Produkt erzählt immer auch eine Geschichte – über seine Herstellung, die Menschen dahinter und die Werte, für die es steht. Wenn Besucher:innen diese Geschichte kennenlernen und den Entstehungsprozess selbst erleben können, wird aus einem Produkt ein ganz besonderes Erlebnis.“

Austausch als verbindendes Element. Den Abschluss des Tages bildete der gemeinsame Abend im Löwensaal in Hohenems. Mathias Klocker, Geschäftsführer der Bodensee-Vorarlberg Tourismus GmbH, begrüßte die Teilnehmer:innen und betonte die Bedeutung des Austauschs über Branchen- und Gemeindegrenzen hinweg. „Tourismus lebt von Begegnungen und vom Austausch unterschiedlicher Perspektiven. Gerade die Verbindung von Tourismus, Kultur, Wirtschaft und regionalen Betrieben eröffnet neue Möglichkeiten, unsere Region gemeinsam weiterzuentwickeln“, so Klocker.

Mit „Tourismus im Dialog“ schafft Bodensee-Vorarlberg Tourismus eine Plattform für Vernetzung, Inspiration und den gemeinsamen Blick auf die Weiterentwicklung der Region. Die dritte Ausgabe zeigte einmal mehr, dass touristische Impulse nicht nur im klassischen Tourismus entstehen, sondern auch in Kultur, Stadtentwicklung, Handwerk und regionaler Wirtschaft.

Bildnachweis: © Stefanie Clark Bodensee-Vorarlberg Tourismus

Verwendung honorarfrei zur redaktionellen Berichterstattung über Bodensee-Vorarlberg Tourismus.
Angabe des Bildnachweises ist Voraussetzung.

Rückfragehinweis für die Redaktion:

Bodensee-Vorarlberg Tourismus GmbH, Franziska Schneider,
+43 (5572) 40797-515, franziska.schneider@bodensee-vorarlberg.com