

Die Gustav

Salon für Konsumkultur vom 19. bis 21. Oktober

Freitag, 07.09.2018

„Zeit und Raum für guten Geschmack.“ Das verspricht die Gustav, die von 19. bis 21. Oktober bereits zum sechsten Mal im Dornbirner Messequartier stattfindet. Rund 200 Aussteller präsentieren beim internationalen Salon für Konsumkultur besonderen Genuss und außergewöhnliches Design. In diesem Jahr wird die Gustav Bühne für Künstler aus der Region und Treffpunkt für junge Köche aus ganz Europa.

200 Aussteller aus der Vier-Länder-Region am Bodensee erwartet die Messe Dornbirn in diesem Jahr zur Gustav, der Messe für Genuss und Design. Auch acht Südtiroler Betriebe sind beim internationalen Salon für Konsumkultur wieder vertreten. Die Themen der Aussteller reichen von kulinarischen Genüssen – Wein, Käse, Gewürze, Öle und vieles mehr – über Möbel und Mode bis hin zu Schmuck und Kosmetik.

„Die Gustav ist eine einzigartige Messe mit einer besonderen Atmosphäre“, ist die Geschäftsführerin der Messe Dornbirn, Sabine Tichy-Treimel, überzeugt. „Das Messe-Motto ‚Zeit und Raum für guten Geschmack‘ ist für alle Besucherinnen und Besucher spürbar. Davon zeugen viele persönliche Rückmeldungen und hervorragende Noten bei der Besucher-Befragung.“

Die Besucherzahlen steigen seit Jahren. 10.500 Besucherinnen und Besucher kamen im vergangenen Jahr zur Gustav. Sie nahmen sich viel Zeit für Raritäten, Neuheiten und Klassiker rund um Haus, Garten, Küche, Keller, Möbel und Mode: Drei Viertel der Gäste sind länger als drei Stunden auf der Messe. 30 Prozent kommen inzwischen aus Deutschland, der Schweiz und Liechtenstein. „Der gute Ruf der Gustav spricht sich herum“, so die Messe-Geschäftsführerin.

Kunst und Kulinarik

Für den kulinarischen Genuss bei den bereits traditionellen „Chef's Tastings“ sorgen in diesem Jahr das Biohotel Walserstuba (Riezlern), das Hotel Sonne (Mellau), die Restaurants blu-thu (Thüringen) und Dorfmitte (Koblach), 2erlei Catering (Rankweil) sowie Pleifers Engel (Hard).

Bei den „Gustav Ateliers“ erleben die Besucher live unter anderem, wie Herbert's Dorfmetzg Würste höchster Qualität herstellt. Stefanie Kölbel fertigt vor Ort zarten, leichten Schmuck in traditioneller Klöppeltechnik; Designerin Marlen gibt Einblicke in die Erstellung ihrer Modekollektion. Am Stand von blubonbon werden Gesichts- und Körperpflegeprodukte aus Bioölen gemischt.

Erstmals bereichern in diesem Jahr zwei Sonderausstellungen die Gustav: Die Objekt- und Installationskünstlerin Uta Belina Waeger zeigt das Upcycling gebrauchter Möbel. Sie erneuert Tische, Stühle oder Lampen und macht sie dabei zu kleinen Kunstwerken – Alltagsgegenstände zum Anfassen und Ansehen. Designer Marco Spitzar beschäftigt sich in seiner Ausstellung mit der Wirkung von Design Thinking auf Institutionen, Organisationen und Unternehmen.

Junge Köche

In diesem Jahr ist die Gustav zudem Treffpunkt für rund 250 Nachwuchsköche aus ganz Europa. Fünf Kochverbände aus Deutschland, Österreich, der Schweiz, Südtirol und Luxemburg halten in der Messehalle 14 den Kongress „Young Chefs Unplugged“ ab. Erfahrungsaustausch, praktische Workshops und Vorträge stehen auf dem Programm. Sie beschäftigen sich mit einer großen Bandbreite aktueller Themen – von der Molekularküche über den Einsatz von Blüten und Blättern in der Küche bis hin zum Food Hunting.

Abwechslungsreiches Programm

Die sechste Gustav startet am Freitag, 19. Oktober mit der Preview und ist am Samstag und Sonntag, 20. und 21. Oktober 2018 jeweils ganztags geöffnet. Eintrittskarten sind im Vorverkauf um 17 Euro erhältlich.

Salon für Konsumkultur vom 19. bis 21. Oktober

Links

- [Die Gustav](#)