




















 <p>Andreas Kopf Sportdirektor des Vfbg. Fußballverbandes</p> <p> </p>	 <p>Harald Hammerer DRUCKGRAF Druck- & Grafikagentur</p> <p> </p>	 <p>Helmut Scholler first Vorarlberger Versicherungsmakler</p> <p> </p>	 <p>Jürgen Drexel Bäckerei Drexel</p> <p> </p>
 <p>Klaus Himmelreich Direktor der VLV</p> <p></p>	 <p>Mario Weger Alliance Sportmanagement AG</p> <p> </p>	 <p>Mike Marte Casino Bregenz</p>	 <p>Mitch Baumann HUBERS CAFE RESTAURANT BAR</p> <p> </p>
			

FÜR MICH LIEGT DER WERT DES ESSENS IM GESELLIGEN
EREIGNIS.

Nikos Apostolopoulos (*1952) • Griechischer Modedesigner

Unsere heutigen Gäste:

ADVOKATURBÜRO



Mag. Dr. jur. Edgar Veith
Rechtsanwalt und Strafverteidiger

**SAUBERKEIT BRAUCHT
KEINE CHEMIE.**



Gründer & Geschäftsführer
Johannes Engl

Johannes Engl
Gründer und Geschäftsführer von ENJO

METZLER KÄSE-MOLKE GmbH
Bruggan 1025, 6863 Egg, Austria
T + 43 5512 3044 | F + 43 5512 3044 4
metzler(at)molkeprodukte.at
Ansprechpartner: Metzler Ingo





Bauernhof be-greifen ...

Ein Erlebnis für Groß und Klein!
Besuch jetzt reservieren!



*Naturhautnah
Pflegeprodukte ...*

**... genießen
mit allen Sinnen.**



*Naturhautnah Heumilchkäse
... genießen mit allen Sinnen.*



HOTEL POST BEZAU

Hotel Post Bezau ****

Brugg 35, 6870 Bezau, Austria

T + 43 55 14 / 22 07-0 | F + 43 55 14 / 22 07 22

office@hotelpostbezau.com

Ansprechpartner: Roland Henkel (Hoteldirektor)



M&E Genuss – Menü

Apero vor dem Hotel
mit Cremant und Knabbergebäck

Confierter Seesaibling
mit Kaviar vom Saibling aus Zug (Lech)
Serviert mit Katrtoffel- und Blumenkohlcassoulet,
Culatello und gebratenen Buchenpilzen

Begleitet wird die Vorspeise von einem
frischen, jungen und spritzigen steirischen Junker

Gegrilltes Porterhouse Steak
Serviert mit Nussbutterkartoffel und frischem
Marktgemüse, Rotweinjus

Begleitet wird die Hauptspeise von einem
Rotwein Syrah 2007 aus dem Hause ARTNER

Die Präsentation wird von Chef Mirko durchgeführt



09.11.2017

WENIGER IST MEHR

Pünktlich wie gewohnt sind wir am 9. November um 17:30 Uhr in ein neues hubers.meet.and.eat-Abenteuer gestartet, diesmal mit mir als Organisator des Abends. Als mein Abendgast war diesmal Franz Schwab mit dabei, als Ersatz für Ralf Loacker hat uns Dr. Edgar Veith begleitet. Mit dem Bus ging es vom...



14.09.2017

HERBST-WAS-LOS-TOUR

Für die Veranstaltung meines zweiten Events nahm ich die herbstliche Jahreszeit zum Leitmotiv. Als meinen Gast für den heutigen Abend freute ich mich, Jürgen Zudrell vom Panorama Restaurant Kristberg aus dem Silbertal in unserer Runde zu begrüßen. Bevor es herbstlich begann, ließen wir den Som...



13.07.2017

SUMMERTIME – EASY LIVING

Wir schreiben das Jahr 2017, es ist Donnerstag, 13. Juli, kurz vor 17.00 Uhr. Alle haben sich pünktlich in unserem Clublokal Hubers in Götzis eingefunden, auch der Gast dieses Abends Werner Hadler. Werner befindet sich nicht zum ersten Mal in unserer Runde, war er doch schon bei unserem Trip zur F...



12.05.2017

WILLKOMMEN IN MEINER ZAUBERHAFTEN WELT

Am Freitag war Harry zum zweiten Mal mit der Event-Organisation an der Reihe. Andy war an diesem Abend leider nicht dabei, da er den Trainer der Österreichischen U16-Fußball-Nationalmannschaft kurzfristig in Wien vertreten musste. So ist Edgar Veith für Andy eingesprungen. Als weiterer Gast wurde...



09.03.2017

EIN BESONDERER ABEND FÜR BESONDERE MENSCHEN!

Am 9. März 2017 war es für mich wieder soweit und ich durfte für meine „meet and eat Brüder“ meinen zweiten Event in der laufenden Periode ausrichten. Als Gast durften wir diesmal Dr. Martin Fleisch aus dem Radiologieinstitut Bludenz begrüßen, der sich nach dem Event sehr begeistert...



12.01.2017

TEAM-BUILDING

Pünktliches Eintreffen der Clubmitglieder und unseres Gastes, Peter Matt, kurz vor 18.00 Uhr im Clublokal. Kurzer Apéro und ab ging es mit dem Locker Bus zur ersten Destination. Gefahren wurden wir heute vom Exchef Herbert persönlich. Behutsam brachte er uns nach Bregenz zur Weinstube Kinz. Hier...



10.03.2016

HOW MUCH IS THE FISH?

Um 17:30 Uhr trafen wir uns in unserem Clublokal Hubers am Garnmarkt für den abschließenden Abend unserer ersten kulinarischen Überraschungsrallye in der Region. Um dies gebührend zu feiern, starteten wir im Bus mit Champagner Rosé von Eric Rodez, der seinen Rosé aus Trauben von über 30-jähr...



08.09.2016

DRUNTA & DRÜBA

Mein zweiter Event 2016 unter dem Motto „drunta & drüba“ hatte es wieder in sich. Diese Tour spielte sich in, über und unter der Montfortstadt Feldkirch ab. Wir starteten um 17:45 Uhr, bei einem kleinen Aperó, in unserem Clublokal. Erstmals einheitlich im neuen weißen Hemd, bestic...



09.11.2016

BACK TO THE ROOTS

Es ist Mittwoch, der 09.11.2016 kurz vor 18.00 Uhr. Alle Clubmitglieder kommen pünktlich ins Hubers am Garnmarkt zum Aperitif, um die „BACK TO THE ROOTS-Tour“ zu starten. Auch unser Gast für diesen Abend Franz Schwab, Gründer und Chef von der Küchenwerkstatt in Götzis, ist anwesend u...



15.09.2015
MOUNTAIN ROCK

Am 15. September 2015 war es endlich soweit: Das erste Meet-and-Eat-Event ausgerichtet von einem im Exil lebenden Nicht-Vorarlberger. Die qualitativ hochstehenden Events meiner Mitstreiter, gepaart mit dem „Einheimischen-Bonus“ trieb so manche Schweißperle auf meine Stirn und führte zu mancher...



04.12.2015
MY WAY

Nach einer wahren Terminodysse war es am Freitag, den 4. Dezember, endlich soweit und das 8. Kapitel der Meet & Eat Ausflüge wurde unter dem Motto „MY WAY“ geschrieben. Das hieß, alle 9 Clubmitglieder und mein Gast Adrian, hatten mir an diesem Abend auf meinem Weg bedingungslos zu folgen. ...



14.01.2016
HAPPY NEW YEAR

Der erste Event 2016 unter dem Motto „Happy New Year“ hatte es in sich. Wir starteten um 17:45, mit mehreren Premieren, in unserem Club-Lokal: Erstmals einheitlich in schwarzen Hemden, diese bestickt mit unserem Club Logo „hubers.meet.and.eat“, erstmalig mit 2 Gästen, Dr. Edgar Veith und P...



12.03.2015
TAKE IT EASY & KEEP IT SIMPLE

Am 12. März 2015 um 18.00 Uhr fiel im Hubers der Startschuss für die von mir organisierte Tour. Unter dem Motto „take it easy & keep it simple“ bezogen wir unsere Plätze im gemütlichen Mannschaftsbus. Nach dem Versuch der Irreführung, indem ich den Fahrer bat, zuerst eine Fahrt ...



21.05.2015
STRAUSSENFARM-TOUR

Nach und nach treffen alle Meet-and-eat-Mitglieder ein. Pünktlich um 18.00 Uhr starten wir zu unserem fünften Ausflug der dieses mal von mir organisiert wurde. Schon beim Betreten des Busses steigt die Spannung – wo wird es wohl hingehen? Keiner weiß es – außer mir natürlich – und das mac...



09.07.2015
STRANDHAUS-TOUR

Man schrieb den 9. Juli 2015, als wir gegen 18 Uhr abends wie üblich im Basislager Hubers zur von mir organisierten kulinarischen Reise starteten. Gerade den Mannschaftsbus bestiegen, hatten wir schon Halt zu machen, da wir im Trockenen saßen und sich bei einigen bereits Symptome einer mittleren D...



10.09.2014
BODENSEE TOUR

Am 10.09.2014 ging die M&E Premiere, von Andi organisiert, „vom Stapel“. Pünktlich wie die Maurer startete der Bus von Locker Tours, um uns vom Hubers an die deutsche Seite des Bodensees zu bringen. Ab dem ersten Aperitif im Bus stiegen Stimmung und Anspannung, doch die einzelnen Reiseziel...



13.11.2014
WILD WEST TOUR

Am 13.11.2014 führte die von Harry organisierte WILD WEST TOUR mit dem von Ralf Locker zur Verfügung gestellte SCR-Altach-Bus in den Bregenzerwald. Mit der Wälderbahn ging's von Schwarzenberg nach Bezau, von dort in's Restaurant Katrina, dann in die Gams und anschließend nach Dornbi...



08.01.2015
IN DER RUHE LIEGT DIE KRAFT

Am 08.01.2015 war es soweit. Unter dem Motto „In der Ruhe liegt die Kraft“ organisierte ich im Vorfeld den heutigen Abend. Pünktlich um 17:45 starteten wir vom Huber's aus in Richtung Bludenz. Den ersten Stopp des heutigen Abends machten wir nämlich in der Föhrenburg Brauerei. Nach einem seh...