

RHEMA legt Wert auf Regionalität

Die Regionalmesse RHEMA auf dem Allmendplatz in Altstätten findet dieses Jahr vom 2. bis 6. Mai statt. Die Zusammenarbeit mit dem Trägerverein Culinarium wird intensiviert. Neu können Tickets für die Messe und Tagungen online gekauft werden. Auftakt im Unterhaltungsbereich ist wie in den Vorjahren bereits am 27. und 28. April.

Altstätten. – Das Gerippe der Messehallen der RHEMA auf dem Allmendplatz in Altstätten steht grössten-teils. „Die Böden sind verlegt, die Wände stehen. Nun werden die Dachblachen eingezogen, Heizungen installiert und mit dem Innenausbau begonnen“, sagt Messeleiter Simon Büchel während einer Begehung auf dem Messeareal. Trotz Kälte wird überall emsig gearbeitet. Nicht nur der Bau der Messe-Stadt ist auf Kurs, sondern auch das abwechslungsreiche Programm. Gestartet wird am Auftaktwochenende vom 27. und 28. April in den Unterhaltungshallen. „Wir starten am Freitag unter anderem mit den einheimischen Fäaschtbänkern und Mike Candys“, verrät Simon Büchel und verweist auf die neue Homepage www.rhema.ch, auf der das detaillierte Programm ersichtlich ist. Speziell zu erwähnen ist, dass dieses Jahr zum ersten Mal punktuell verschiedene Musikformationen unverstärkt in der Messe und im Messerestaurant aufspielen und für eine gemütliche Atmosphäre sorgen werden.

Culinarium präsentiert sich

Renommierete Gastronomen und Produzenten aus dem gesamten Rheintal werden sich am Samstag, 5. Mai, beim Genuss-Auftakt zu den Culinarischen Rheintaler Wochen präsentieren. Bereits letztes Jahr fand der Anlass in bescheidenem Rahmen an der RHEMA statt. Da sich der Auftritt der Culinarium-Partner bewährt hat, wird der Anlass dieses Jahr deutlich ausgebaut. „Die Gäste können verschiedene Produkte und Spezialitäten von unseren Mitgliedern in Häppchenform geniessen und regional produzierte Getränke-spezialitäten degustieren. Das wird eine regelrechte Gaumen-Freude“, so Daniel Fürst vom Verein Culinarium. RHEMA-Verwaltungsratspräsident Thomas Ammann freut sich über die Zusammenarbeit: „Die regionale Wertschöpfung ist uns ein grosses Anliegen. Wir freuen uns zusammen mit dem Culinarium den Messebesuchern eine kulinarische Reise durch unser Tal bieten zu können.“ Nicht nur während des Genuss-Auftakts kommen die RHEMA-Besucher in den Genuss von hochwertiger Kost, sondern während allen Messetagen. Das Messerestaurant „Treffpunkt Adler“ steht auch dieses Jahr wieder unter der bewährten Führung des Restaurants Adler in Oberriet und der Robert Mutzner AG aus Buchs.

Komfort wird erhöht













Zum ersten Mal dieses Jahr bietet die RHEMA die Möglichkeit, die Eintrittstickets zur Messe und den verschiedenen Veranstaltungen wie beispielsweise dem Sportdialog und dem Gwerblertag online über ein neues Ticketsystem zu erwerben und sich so allfällige Wartezeiten an den Kassen zu ersparen. Weiter wird in Zusammenarbeit mit der Fleuben-Garage an der Oberrietstrasse eine „Kiss and ride“-Zone eingerichtet. Diese erlaubt ein sicheres Ein- und Aussteigen von Personen, die an die Messe chauffiert werden. „In den letzten Jahren mussten wir feststellen, dass die Halteverbotszonen entlang der Staatsstrasse besonders von den sogenannten Eltern-Taxis oft missachtet wurden. Dies ist uns rein aus Sicherheitsgründen ein Dorn im Auge. Um die Situation zu entschärfen, haben wir nun die „Kiss and ride“-Zone initiiert“, erläutert Simon Büchel. Dabei erwähnt er, dass ab 20 Uhr wie im vergangenen Jahr nur Personen ab 18 Jahren der Eintritt gewährt wird.

Rückfragen an:

Simon Büchel, Messeleiter

Tel. +41 79 675 25 46

Mail: simon.buechel@rhema.ch

Presenting Partner 	Patronat 	Hauptsponsor 	Key Partners 	 	 	 	 
---	---	---	---	--	--	--	--

Messe auf Kurs

Insgesamt werden sich dieses Jahr rund 200 Aussteller und rund 60 weitere Partner und Sponsoren an der RHEMA präsentieren. Auf Grund der erstmals im Rheintal stattfindenden Schreiner-Meisterschaft und Aussteller-Zuwachses ist die Messestadt dieses Jahr 625 Quadratmeter grösser als im Vorjahr. Sowohl das Messteam wie auch die zahlreichen Vertreter von Partnern und Sponsoren die am gestrigen (21. März 2018) Rundgang auf dem Allmendplatz in Altstätten teilgenommen haben, freuen sich auf die diesjährige Durchführung der Rheintaler Regionalmesse. Verwaltungsratspräsident Thomas Ammann: „Mit jedem Tag wächst die Vorfreude auf die Leistungsschau verbunden mit den Tagungen und dem geselligen Teil. An diesen drei bewährten Säulen halten wir weiter fest.“ Bis zur Eröffnung am 2. Mai ist noch einiges zu tun. Messeleiter Simon Büchel meint abschliessend: „Wir sind jedoch sehr gut im Zeitplan. Einer erfolgreichen Messe steht nichts mehr im Wege.“



Bildlegende:

Die RHEMA ist auf Kurs. Die Macher und Partner freuen sich auf die Regionalmesse, welche vom 2. bis 6. Mai auf der Allmend in Altstätten stattfindet. Foto: pd.

Rückfragen an:

Simon Büchel, Messeleiter

Tel. +41 79 675 25 46

Mail: simon.buechel@rhema.ch

Presenting Partner RAIFFEISEN	Patronat RHEINTAL.COM	Hauptsponsor SONNENBRAU KERSTLIN	Key Partners Rii-Seez-Net	ROHNERZELTE ZELT-UND VERBUNDLEISTUNGEN	STAGEPOWER EVENT-ELECTRIC	RMD INFORMATIK	MÖHL Apfelsäfte
				scandola light audio media	Kühnis	KYOCERA Document Solutions	TROJKA ENERGY