

# auf



Foto: Christian Schrammat

# GETISCHT

AN GUOTA

Text: Emma Fechtig

Der Adler lag einige Jahre recht flügelahm im Herzen von Großdorf, bis er durch die neue Besitzerfamilie und eine mutige Cosmopolitin beflügelt wurde. Die Idee nur sonntags zu bewirten war und ist so einfach wie genial. Im Nachhinein wundert sich die neue Gastgeberin Irma Renner über ihren eignen Mut, denn sie kommt keineswegs aus der Branche.

Die originalen Holzdielen der alten Stuben, die Christosen in den Silberschalen und Geräusche von geselligem Tun verbreiten heimelige Atmosphäre. Blitzsauber ist es in der Küche im Adler in Großdorf, in dem Köchin Herta Covi Rotkraut für den Rohkostsalat fein schnippelt, in den großen Töpfen dampft Hühnerbrühe und im großen Bräter brutzeln Wurzelgemüse und Knochen für die Bratensoße. Während Irma Renner, die Wirtin des Hauses, feine Mousse in die Dessertgläschen füllt, erzählt sie über Vorarlbergs erstes Sonntagsgasthaus, in dem Wälder Hausfrauen ihre Lieblingsgerichte kochen.

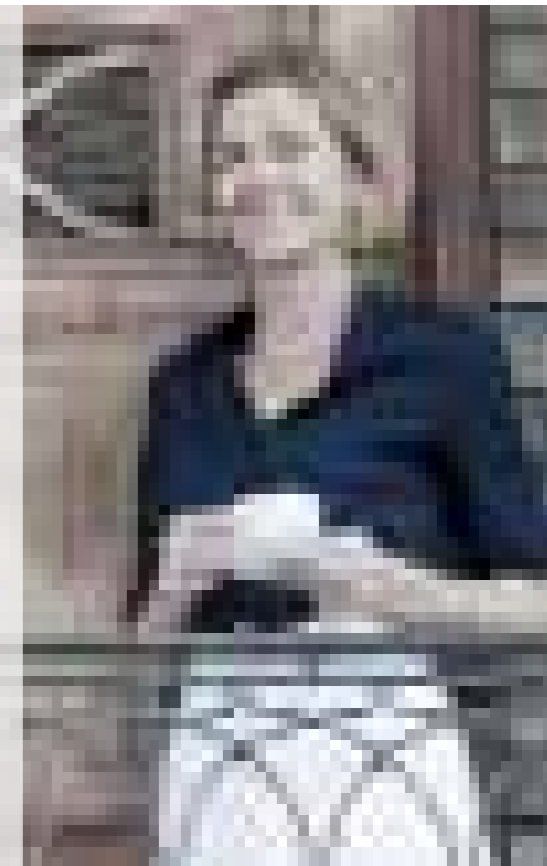
### Einladung zum Sonntagessen

Klare Rindssuppe, Kartoffelgulasch, Kalbsbäckle und Hackbraten entstehen mit ausgesuchter Sorgfalt und vor allem viel Zeit zum Kochen, „genauso wie eben d' Mama dahoam diese Köstlichkeiten gekocht hat.“ Gemüse vom Bodensee, Fleisch vom Metzger des Vertrauens, Milchprodukte aus der Region werden ergänzt durch Spezialitäten aus dem Piemont, der zweiten Heimat der Gastgeberin. Focaccia und das kräftige Hausbrot werden selbstverständlich ebenso selbst gebacken wie der duftende Sonntagskuchen. Internationale Gastköche wie Reinhard Gerer, Ernst Engel oder Irma Renners Ehemann Paul sowie vielversprechende Jungspunde wie Milena Broger, die gern persönlich im Adler am Herd stehen, sorgen für das besondere Flair wie auch die Gäste aus allen

Gesellschaftsschichten, allen Regionen Vorarlbergs und dem überaus großen Bekanntenkreis der Renners aus der ganzen Welt. Geboren in Schwarzenberg, zog Irma Renner nach Abschluss der Handelsschule in Bezau aus, um die Welt zu erkunden und Sprachen zu lernen. Sie lernte ein Jahr in London, verbrachte Bildungszeit in Bordeaux in Frankreich, bereiste Italien der Sprache wegen und kehrte immer wieder in die Heimat zurück. Zehn Jahre war sie Assistentin der Marketingleitung International der Wolford AG in Bregenz. Viele Reisen ergaben sich auch durch die Ausstellungstätigkeiten ihres Mannes und führten die Renners durch die weite Welt. Sie verbrachten die Winter hauptsächlich im Piemont und die Sommer viele Jahre in der Villa Maund in Hopfreben im hinteren Bregenzerwald. Zusammen mit den Töchtern Lena und Emilie sind sie vor einigen Jahren in Großdorf sesshaft geworden.

### Geschmackvolles aus aller Welt

Auf der Reiseroute durchs Leben entwickelten sich so nicht nur die Sprachen sondern auch Irma Renners sehr klarer Stil und ihr Gespür für feine Unterschiede. In ihr jüngstes Baby, wie sie den Adler liebevoll nennt, hat sie alle Zutaten von Behaglichkeit getragen, die sie auf ihren Reisen vermisst aber auch entdeckt hat. Die gut erhaltenen Wälderstuben boten den perfekten Rahmen, der Zufall bescherte ihr 60 bestens erhaltene Thonet-Stühle aus der Auflösung des Gasthof Hirschen in Langen, die Leinen-Servietten reisten im Koffer aus dem Mühlviertel an. Das Silberbesteck aus Lyon und das Tafelporzellan aus Neapel komplettierten den sehr persönlichen, puristischen Stil. Der Großteil der Gäste reserviert im Voraus. Irma Renner nimmt die Reservierungen persönlich an und sorgt mit ihrem feinen Gespür für Menschen durchaus auch für neue



„Ich möchte den Adler so führen, wie ich selbst bedient und bewirtet werden möchte. Als mein persönliches Idealbild vom Wirtshaus.“

Irma Renner

Bekanntschaften am Essenstisch. Das aktuelle Menü zum Fixpreis wird per Newsletter oder Homepage bekannt gemacht. Die Qual der Wahl entfällt und schon so mancher Gast hat hier Dinge gegessen, die er entweder so nicht kannte, oder Zutaten, die er eigentlich nicht mochte und dann doch versuchte, und angenehm überrascht wurde. So sind die mündlichen Komplimente für die gesamte Adler-Crew der schönste Lohn. Und, dass jede mithilft, wo eben gerade eine Hand nötig ist, das spüren auch die Gäste. Sie kommen immer wieder sonntags. Unter der Woche stehen die großen, alten Wirtshäustische auch für Gesellschaften bereit. Ab 20 Personen kann der Adler für Feste gebucht werden. Im November des vergangenen Jahres feierte das Team Ein-Jahres-Jubiläum und wünscht weiterhin an Sonn- und persönlichen Feiertagen: *An Guoto mitanand!*

# Adler Spezialitäten

Die Küche ist das Herzstück eines Hauses, dies trifft im Besonderen natürlich auf ein Gasthaus zu. Irma Renner, engagierte Wirtin des Adler in Großdorf, Vorarlbergs erstem Sonntagsgasthaus, öffnet ihre Schatzkiste und gewährt Einblick in ihre Sammlung ausgesuchter Rezepte.  
Gutes Gelingen!

## Randigsuppe mit Kren

### Zutaten:

1 Zwiebel fein geschnitten  
600 g Randig  
200 g mehliges Kartoffeln  
20 g Butter  
1 l Geflügelbrühe  
1 Lorbeerblatt  
6 Pimentkörner  
1 EL Zitronensaft  
Sauerrahm  
frisch geriebener Kren

### Zubereitung:

**R**andig und Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel in Butter glasig dünsten, Randig und Kartoffeln dazugeben und kurz mitdünsten. Mit heißer Geflügelbrühe aufgießen. Lorbeerblatt und Pimentkörner dazugeben und alles 15 min. köcheln lassen. Lorbeerblatt und Körner entfernen, Suppe pürieren und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Sauerrahm und Kren auf dem Teller dazugeben.

### Zutaten:

1 kg Weizenmehl  
1 EL Salz  
60 g Hefe  
2 TL Zucker  
½ l zimmerwarme Buttermilch  
etwas warmes Wasser

## Buttermilchbrot

### Zubereitung:

**A**us allen Zutaten einen glatten Teig kneten, 4 Kugeln formen und ca. 1 Stunde gehen lassen. Aus jeder Kugel eine Stange formen und „in sich drehen“ - Wurzelbrot. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit etwas Buttermilch bestreichen, und nochmals kurz gehen lassen. Nach Belieben mit Salz, Sesam, Mohn oder Kümmel bestreuen und bei 220 Grad ca. 15 min backen.

## Zitronentarte

### Zubereitung:

**G**eriebene Zitronenschale und Saft, Zucker und würfelig geschnittene Butter über Wasserdampf schmelzen und ab und zu umrühren. Eier und Dotter verrühren und in die Zitronenmischung rühren und ca. 10 Minuten in einem Topf bei niedriger Hitze köcheln lassen, bis die ganze Mischung fest wird. Ständig rühren. Und während des Abkühlens ebenfalls ab und zu umrühren. ■

### Zutaten Mürbteig:

125 g Butter  
90 g Zucker  
Vanillezucker  
1 Eier  
250 g Mehl  
Backpulver  
1 EL Milch

### Zutaten Zitronencreme:

200 g Zucker  
100 g Butter  
3 Eier  
1 Dotter  
Saft und Zeste von 4 Zitronen