

So schmeckt der Sonntag

Von **Danielle Biedebach (Text)** und **Frederick Sams (Fotos)**

Spätestens donnerstags trüdt die Nachricht ein. Eine Nachricht, welche Genussmenschen wohl regelmäßig in Hochstimmung versetzt. Per Newsletter versendet Irma Renner ihren Menüvorschlag. Stets für den darauffolgenden Sonntag. Das ist der einzige Tag der Woche, an dem die Wirtin das Gasthaus Adler in Großdorf aufsperrt. Gleich nach der Kirche.

Seele eingehaucht. Beinahe fünf Jahre stand das Bregenzerwälderhaus im Zentrum des 1100-Seelen-Dorfs leer. Freunde der Familie Renner hatten die Immobilie gekauft. Hauptsächlich aus emotionalen Gründen. Die Neo-Eigentümer wollten das historische Gebäude als Wirtshaus erhalten, sind aber selbst in einer völlig anderen Branche tätig. Lange Zeit fand sich kein Pächter, der das Gasthaus im Interesse des Käuferpaares weiterführte. „Irgendwann haben die beiden meinem Mann und mir das Objekt gezeigt. Mit dem Hintergedanken, dass wir über ein relativ breites soziales Netzwerk verfügen. Vielleicht jemanden kennen ...“. Und irgendwie ist der gebürtigen Schwarzenbergerin das Haus dann gedanklich nicht mehr aus dem Kopf gegangen. Obwohl den alten Stuben regelrecht die Seele fehlte, die Wände kahl waren und nicht mal Tische und Stühle zum Verweilen einluden. Aber Holzdecke, Parkettboden und getäfelte Wände waren in gutem Zustand. Auch die Infrastruktur für einen Gastronomiebetrieb mit Küche und Schankraum passte prinzipiell.

„Eines Morgens bin ich mit eben jener Idee aufgewacht: Ich sperre das Gasthaus ausschließlich sonntags auf. Mit nur einem Menü“, erinnert sie sich. Mit der Zeit wurde aus dem Gedanken ein Vorhaben mit vielen Zweifeln. Doch schließlich hat der Mut gesiegt.

„Eines Morgens bin ich mit eben jener Idee aufgewacht: Ich sperre das Gasthaus ausschließlich sonntags auf. Mit nur einem Menü“, erinnert sie sich. Mit der Zeit wurde aus dem Gedanken ein Vorhaben mit vielen Zweifeln. Doch schließlich hat der Mut gesiegt.

„Eines Morgens bin ich mit eben jener Idee aufgewacht: Ich sperre das Gasthaus ausschließlich sonntags auf. Mit nur einem Menü“, erinnert sie sich. Mit der Zeit wurde aus dem Gedanken ein Vorhaben mit vielen Zweifeln. Doch schließlich hat der Mut gesiegt.

Es sind die kleinen Dinge, die ein Menü perfekt machen. Irma Renner schafft es immer wieder, sonntags ihre Gäste auf eine kulinarische Reise zu schicken. Und das ohne den Bregenzerwald zu verlassen.



Vor ziemlich genau drei Jahren öffnete das Sonntagsgasthaus zum ersten Mal die Pforten. Im November 2013. „Am Tag nachdem ich die Konzessionsprüfung bestanden habe. Das war Grundvoraussetzung, da ich bis dato noch nie im Gastronomie-Bereich gearbeitet hatte“, erzählt die 50-Jährige. Vorher war sie im Bereich Produkt-Management und Marketing tätig. Einige Jobs davon absolvierte sie in der Hotellerie-Branche. Dazwischen verschlug es die Bregenzerwälderin immer wieder ins Ausland. Auch unterstützte sie ihren Mann, der Künstler ist. Und widmete den beiden Töchtern ihre Zeit.

Den Lernstoff für die Konzessionsprüfung hat sie jedenfalls eigenständig verinnerlicht, ist angetreten und hat auf Anhieb bestanden.

Mitstreiterinnen. Renner ist gerne Gastgeberin. Auch privat. Kochen ist ihre Passion. Voraussetzungen, welche ein Gastwirt selbstverständlich mitbringen sollte. Trotzdem war das Vorha-

ben eine Herausforderung. Denn im Alleingang war und ist so etwas nicht zu bewältigen. Denn die Tische in den Stuben bieten Platz für 75 Gäste.

„Also habe ich nach Mitstreiterinnen gesucht. Eine einzige Anzeige habe ich im Gemeindeblatt platzieren lassen. Und eine einzige Person hat sich daraufhin gemeldet“, erzählt Renner. Herta Covi sei ihr personalisierter Lottosechser gewesen. Von Anfang an schwingt die rüstige Pensionistin aus Reuthe das Küchenzepter. Sonntags und auch bei privaten Festen, die ab und zu unter der Woche über die Bühne gehen.

Zusätzlich hat Renner familiäre Unterstützung. Sie hat vier Schwestern. Zwei davon helfen regelmäßig, und eine der Damen unterstützt die Wirtin sogar jedes Wochenende tatkräftig. „Glück habe ich auch mit Birgit. Sie wohnt gleich nebenan und ist unsere Fachfrau im Service“, erzählt Renner. Sie habe ein stimmiges Team um sich herum, welches immer wieder von nationalen und internationalen

Immer wieder sonntags

Zwischen 11.30 Uhr und 19 Uhr können Gäste im Adler in Egg-Großdorf durchgehend essen. Um die Mittagszeit ist der Betrieb am größten. Vorbestellung ist also der sichere Weg.

Tel.: 0650 4563437

Am 27. November kochen die Hausköche Martin Real und Florian Mairitsch gemeinsam auf.

Wer wöchentlich von der köstlichen kulinarischen Vorankündigung erreicht werden will, der schickt eine

E-Mail: office@adler-grossdorf.at

www.adler-grossdorf.at

Gastköchen unterstützt wird. So geht das Konzept auf.

Kulinarische Authentizität. Ein wichtiger Teil dieses Konzepts ist die Authentizität der Speisen. Menüs im Adler werden grundsätzlich so „echt“ wie nur möglich zubereitet. Die Zutaten etwa organisiert Renner aus jenen Regionen, wo die vorgesehenen Gerichte ihren Ursprung haben.

„Wenn ich ein italienisches Menü zubereite, dann werden die Köstlichkeiten genauso gekocht und präsentiert wie in südlicheren Gefilden. Sodass die Gäste trotz Bregenzerwälder Stube das Gefühl haben, sie sitzen in einer Osteria“, erläutert die Expertin in Sachen Lebensmittel. Mozzarella bezieht sie aus der Provinz Caserta. Von einem Caseificio (Käseproduzent), den sie persönlich kennt. Jeder Gast bekommt dann beispielsweise eine komplette Kugel, „muss“ das Produkt pur probieren und nicht mit Aceto Balsamico geschmacklich verfälschen – „was übrigens kein Italiener tut“.



Irma Renner (grünes Kleid) und ihr Team arbeiten viel am Tag des Herrn – aber ebenso viel wird gelacht.

Grund-Produkte aus der Region wie Käse, Milch, Butter oder Butterschmalz.

Bodenständig geblieben. Jeden Sonntag trifft sich im Adler ein Mix aus Gästen. Einheimische, die nach der Kirche zum Fröhschoppen kommen, Stammgäste aus dem ganzen Land, Touristen und Neuentdecker. Von einer Institution möchte Renner dennoch nicht sprechen. Die Atmosphäre ist sehr familiär geblieben, sagt sie bescheiden. „Es ist nach wie vor ein Wirtshaus. Jeder ist willkommen.“ Das schönste Kompliment für die Gastgeberin ist, wenn sich Gäste schlichtweg wie zu Hause fühlen. Nur, dass sie nicht kochen müssen.

„Auch schätze ich die Kompromissbereitschaft, wenn man das so bezeichnen kann“, sagt die Wahl-Großdorferin. Jeder akzeptiert das Menü so, wie es ist. Natürlich bekommt ein Vegetarier eine fleischlose Variante. Aber keiner verlangt etwa eine andere Beilage. Vielmehr lassen sich die Besucher auf kulinarisches Neuland ein. Probieren Sachen, die sie sonst vielleicht nie bestellt hätten und sind am Ende positiv überrascht.

Darum sonntags. Immer wieder fragen Stammgäste, ob Renner nicht häufiger aufkochen könne. Aber das steht für sie und das Team nicht zur Debatte. „Es ist gut so, wie es ist. Mein Wirken ist bis heute nicht zur Routine geworden. Würde ich täglich im Gastraum stehen, müsste ich mich anders organisieren“, weiß die Mutter von zwei Töchtern. Auch das Ein-Menü-Konzept würde dann nicht funktionieren. Was dazu kommt: der Sonntag ist begehrt. Viele Gasthäuser sind geschlossen, die Städte leergefegt. „Und es ist doch so ein schöner Ausflug in den Bregenzerwald“, sagt die 50-Jährige und schmunzelt.



Hertas heutiges Menü

Vogelersalat mit Speck, Birne und Wachteilei

Kalbsrahmgulasch mit Serviettenknödel

Mohr im Hemd

Auch Getränke wie Weine, Biere oder etwa Kaffee runden im besten Fall das jeweilige Menü ab. „Es muss eine Geschichte dahinterstehen, sodass der Gast begreift, in welcher Region er gerade gelandet ist“, beschreibt sie ihre Vorstellungen von einem perfekten Menü. Genau gleich hält es die Lebensmittelaffine bei traditioneller Hausmannskost. Wildbret kommt aus hiesigen Wäldern, Fleisch von einem ansässigen Metzger und Eier aus der Nachbarschaft. Ebenso verwendet Renner

