

# Gourmet Festival im Bregenzerwald

(<http://www.foodhunter.de/gourmet-festival-im-bregenzerwald/>)



Mädchen in Juppentracht auf dem Weg in die Kirche und mit Nasenpiercing im E-Werk, der angesagten Wälderdisco. Historische barocke Schindelhäuser und hypermoderne Holzvillen, Käsknöpfe und Softshellcrab auf Meerwassergelee. „Meor ehrod das Ault und grüssed das Nü und bleibot uns sealb und dru Hoamut tru.“ (Wir ehren das Alte und begrüßen das Neue und bleiben uns selbst und der Heimat treu). Eine Region zwischen Tradition und Fortschritt, zwischen Handwerkskunst und kulinarischer Innovation lädt jedes Jahr zum Forum Genuss Alpen. „Denken und Genießen auf Vorarlberger Art“ war das Motto des Gourmet Festivals vom 07.- 16. Juni.

Autor Rudolf Danner, Fotos Foodhunter, Tourismus, Christian Schramm

**N**icht nur im Frauenmuseum Hittisau, auch im Wälder Gasthaus Adler in Egg/Großdorf ist Frauenpower angesagt. Irma Renner hat dem Adler Flügel verliehen und rockt ausschließlich am Sonntag mit ihren starken Frauen und Gastköchen die Küche, serviert Vorarlberger Schmankerl und ermöglicht das Wiederentdecken nostalgischer kulinarischer Erfahrungen. Eine Liebeserklärung an die frühere Wirtshauskultur. Traditionell kehrte man nach dem sonntäglichen Kirchgang im Dorfgasthaus ein und leistete sich den Sonntagsbraten. Der Tag des Herrn war auch ein Anlass für die Mädchen, ihre Juppentracht auszuführen, gefertigt aus einem glänzenden Leinenstoff, gekrönt von einem goldenen Schappala.



(<http://www.foodhunter.de/wp-content/uploads/2015/06/Adlerköchinnen.jpg>)

„Das sind Weiber von ungeheurem Talent!“

Heute ersetzen Kochschürzen die Tracht, Irmas Rindersuppe war 23 Stunden in Reduktion, die Milzroulade als Einlage eine geniale Hommage an traditionelle Wälderküche. Milena Broger, gerade aus Japans Kochwelt zurück, lässt den jungen Maibock an Tannenwipfeln knabbern und krönte die denkwürdige Vorspeise mit einem Riebeltürmchen als Jägerstand. Herta Covi, die gute Seele serviert einen g'schmackigen Krustenbraten vom glücklichen Alpenschwein und zum Abschluss durften sich neben dem Eichelmehlrhabarberkuchen mit Erdmandel-Crumble marinierte Erdbeeren in dem cremigen grünen erfrischenden Sauerklee-Eis, einem Signaturegericht von Gabi Strahammer der Schulhuswirtin abkühlen. Gerne stoßen die Gäste zum Abschluss mit einem Glas vorzüglichen Sekt Brut Reserve handgerüttelt im Schloss Gobelsburg auf die starken Frauen an und selbst Goethe hätte wie einst der Künstlerin Angelika Kauffmann auch unseren Köchinnen bescheinigt: „Das sind Weiber von ungeheurem Talent“! Wirtshaus Adler, Tel.+43 650 4563437. [www.adler-grossdorf.at](http://www.adler-grossdorf.at) (<http://www.adler-grossdorf.at>)



[http://www.foodhunter.de/wp-content/uploads/2015/06/Foto\\_Christian\\_Schramm.jpg](http://www.foodhunter.de/wp-content/uploads/2015/06/Foto_Christian_Schramm.jpg)

Fotos: oben die "Adler-Köchinnen". Unten Foodhunter-Autor Rudolf Danner (links) im weinseligen Gespräch. Forum Genuss Alpen 2015. Wirtshaus Adler, Foto Christian Schramm.

## Käsknöpfle – ein Originalrezept

In Vorarlberg hat die Käseherstellung Tradition. So verwundert es nicht, dass der Käse auch beim Vorarlberger Nationalgericht eine Rolle spielt: Im Rheintal heißt es "Spätzle" und im Bregenzerwald "Knöpfle" und wird mit verschiedenen geschmolzenen Käsearten in einer Gebse serviert.

Käsknöpfle (Rezept vom "Verein bewusstmontafon")

Zutaten für 4 Personen:

- 600 g Mehl, davon 400 g griffiges Mehl
- 6 Eier
- 1 EL Grieß
- 1 EL Wasser
- 1 EL Salz und Wasser
- 400 g Käse gemischt (Räbkäse, Bergäse, Sura-Käse)
- 1 große Zwiebel

- Butter



(<http://www.foodhunter.de/wp-content/uploads/2015/06/Käsknöpfle.jpg>)

#### Zubereitung:

1. Mehl, Eier, Grieß, Salz und Wasser werden rasch zu einem Teig vermengt – es sollen noch Mehlspeuren zu sehen sein. Mit dem Knöpflehobel den Teig ins kochende Salzwasser hobeln. Die Knöpfle gut aufwallen lassen, wenn sie schwimmen, abseihen und in einer vorgewärmten Schüssel lagenweise mit geriebenem Käse anrichten.
2. Die in Butter goldgelb gerösteten Zwiebelringe auf dem Gericht verteilen.
3. Für die Zubereitung der Käsknöpfle werden je nach Region oder auch Familientradition verschiedene Käsesorten verwendet.
4. Beilage: Kartoffelsalat, grüner Salat oder auch Apfelmus

## DAS ILLEGALE WIRTSHAUS DES GENIALEN KULINARISCHEN QUERDENKERS UND FOODART-KÜNSTLERS PAUL RENNER

„Ich will die Welt kulinarisch erschüttern und mich dem Diktat des Alltäglichen entziehen“. Dazu ist ihm jedes Mittel recht, anarchisch, utopisch, visionär, experimentierfreudig inszeniert und zelebriert er teilweise illegale, weil jenseits der Lebensmittelgesetze, unveredelte Produkte auf einem kulinarischen Altar, verleiht ihnen Seele, lässt sie Funken schlagen, diese auf die Gäste überspringen und sorgt dann am Herd geradezu unverschämt dafür, dass „das Urgenie der Kochkunst“ nicht ausstirbt.



(<http://www.foodhunter.de/wp-content/uploads/2015/06/wirtshaus2.jpg>)

Wildbret, Raubfang, Kräuter, Beeren, Nüsse, Pilze und einige außergewöhnliche Zutaten, eher aus Schamanen Ritualen bekannt, bilden die Grundlage für eine Organic Social Food Performance, eine Hommage an Hausfrauen, Abenteurer, Dilettanten, an Schwarzbrenner, Wilderer, Kräuterhexen und Sammler, Hausschlachter, Selbstversorger und nicht zuletzt an sich selbst. Faszination des Verbotenen, des Ungewöhnlichen, Befreiung von engstirnigen Zwängen, Aufbegehren gegen eine kommerzialisierte, Convenience Produkt dominierte Foodlandschaft, respektlose Tierhaltung, chemische Manipulation und andere fragwürdige Herstellungsverfahren sind die Triebfedern seines multisensorischen Gesamtkunstwerks, das die eingefahrene Genussskultur wiederbeleben soll.

Seine Kochphilosophie etwas chaotisch zwischen back to the roots, Paläoküche, abgehoben und losgelöst, bodenständig zugleich, die kulinarische Seelenwanderung mit mytologisch historisch belebten Produkten kennt kaum Grenzen und doch wird dem ‚Leib etwas Gutes getan und die Seele hat Lust darin zu wohnen‘. Die Gastrowelt giert nach irren ausgefallenen Genüssen, nach spektakulären ultimativen Superlativen, nach kreativen denkwürdigen provokanten Inszenierungen und nach Zerimonienmeistern, die alles und noch mehr ermöglichen. Urige Naturerlebnisse auf dem Teller, dazu ungewöhnliche Locations in luftiger Höhe, am höllisch heißen Kraterrand, auf dem Eisberg oder mitten im Regenwaldbaumhaus – Grenzerfahrungen um jeden Preis, auch wenn pure Effekthascherei und Aktionismus oft bedeutsamer erscheinen als die Lust am Essen.

Doch im schindelverkleideten Wäldergasthaus Adler mitten in Großdorf/ Egg , wo auch seine Frau jeden Sonntag bodenständige Wälderkost serviert, stehen später Produkt und Zubereitung noch im Mittelpunkt, und nach dem „Hochamt am kulinarischen Altar“ tanzten während des Abendmahls in diesem historischen legalen Gasthaus die Geschmackspapillen Walzer.



([http://www.foodhunter.de/wp-content/uploads/2015/06/Forum\\_Genuss\\_Alpen\\_2015-Foto\\_Christian\\_Schramm.jpg](http://www.foodhunter.de/wp-content/uploads/2015/06/Forum_Genuss_Alpen_2015-Foto_Christian_Schramm.jpg))

Zunächst aber lauschte ein buntes Gourmetkunstvölkchen einer Lesung von Paul Renner, der mit spürbarem Vergnügen die Beschreibung eines „Szenarios der Völlerei und Raserei in Neapel“ vom wohl seelenverwandten Marquis de Sades zu Gehör brachte, und bestaunte eine überdimensionale bis zum Scheunendach reichende Food-Installation mit Schweineabfallteilen, die sich aufdringlich auf einem baumartig arrangierten grünnadeligen dekadenten Maibaumkegel produzierten. Rosafarbene gekochte Schweineköpfe warteten unten mit frischem Kren auf ihren Fingerfoodauftritt, während Kurt Bracharz über jüdische koschere Essenskultur und globale Lebensmittelgesetzgebung referierte. Die Kormoranpastete – appetitlich angerichtet – verlor durch Kräuter und süße Beeren ihren möglicherweise exotischen Geschmack, die Ziegenköpfe im eigenen Suppensud und die Schweinsohren waren erst nach dem Dinner nebenan im Wirtshaus Adler um Mitternacht „zum Drüberstreuen“ (= eine Kleinigkeit geht immer) gedacht. Zum ersten Mal präsentierte der Foodart Künstler, Maler und Koch sein „Illegales Wirtshaus“ in seiner Heimat.



(<http://www.foodhunter.de/wp-content/uploads/2015/06/P1260564.jpg>)

Zunächst im Piemont kreierte, als eingeladene Köche seine gesammelten illegalen Lebensmittel in „Kochkunst“ überführten. Davor wurden dort gekocht und aufgetragen: Sure Kees Nudla, Geiß Kitzragout, Murrel-Steinbock Pfeffer, Ochschwanz, Trippa alla Fiorentina, Wildkräutersalat und Sauerrahm Mus mit Riebel.

Nicht jedes „illegale Lebensmittel“ war geschmacklich explosiv oder bereichernd, aber spannend allemal. Bekannte Produkte und Aromen überlagerten oft – für den empfindlichen Gaumen durchaus angenehm – den gewöhnungsbedürftigen Eigengeschmack und sorgten für eine Art von wilder Harmonie.

Subirer- und Vogelbeerdigestif von Künstlerfreund Roland Adlassnigg, das legale Wiener Biobier von Gegenbauer, ein g‘mischer Satz in der 2 Liter Magnum Austriae-Edition (liebevoll Doppler genannt) vom Aktionskünstler Herrmann Nitsch und ein Barbera Monferrato vom Weingut Cascina Intersenga begleiteten die denkwürdigen Speisen im „illegalen Wirtshaus“.

„Man muss noch Chaos in sich haben, um einen tanzenden Stern zu gebären“ meint Nietzsche in „Also sprach Zarathustra“ und Paul Renner versucht auch nach den Sternen zu greifen, nicht nach den Michelin Sternen versteht sich, sondern nach denen von Zarathustra, dem Magier mit einem diabolischen Charakter, von dem Plinius sagt er sei der erste Mensch gewesen, der bei seiner Geburt gelacht habe.

## FLYING DINNER IM SCHIFF – INTERNATIONALE SPITZENKÖCHE BEI „NACHBAUR, KOSCHINA & FRIENDS

Man kann die Alpen auf verschiedenste Arten genießen: mit dem Flugzeug überfliegen, auf einer Heißluftballonfahrt, mit Drahteseln, Mountainbikes oder E-bikes, auf Schusters Rappen erwandern oder unter dem Sternenhimmel nächtigen. Die findigen Vorarlberger luden zu einem kulinarischen Genussfestival ein. Vom 07.-16.Juni konnten die Gäste beim „Forum Genuss

Alpen“ Sterne genießen, ein einzigartiges Gourmet-Kunst-Spektakel miterleben, die Gehirnzellen fordern, Augen den Gaumen verwöhnen und die Seele streicheln. Diskussionsrunden, Salongespräche, Infoveranstaltungen Foodevents, Sonderausstellungen, Kochwerkstätten, reich gedeckte Tische und offene Türen – der Gourmet wählte sich im kulinarischen Paradies und hatte die Qual der Wahl:

Ob Frauenpower im Sonntagsgasthaus Adler, das „illegale Wirtshauses“ von Paul Renner, internationale Sterneköche bei Nachbauer, Koschina & Friends im Schiff in Hittisau, ob kulinarische Wanderungen, Genussrallyes, Tafeln zum Thema Kalbsmetzgete from nose to tail oder Kirschblüte & Bergheu, die von Hildegard von Bingen inspirierten wilden Weiber oder Österreichs Elite junger Spitzenköche im Mangold. Das Programm bot Events für Leib, Seele und Kopf und garantierte ein Genusserlebnis für alle Sinne.



(<http://www.foodhunter.de/wp-content/uploads/2015/06/Flying-Dinner2.jpg>)

Wir haben unseren Rundflug beim „Flying Dinner“ überraschenderweise mit einem Schiff, nicht auf dem Bodensee, nicht mit dem fliegenden Holländer, nicht in einem Raumschiff, sondern mit besternten Überfliegern im Romantik Gasthaus „Schiff“ in Hittisau gestartet. Die Gastgeberfamilie Metzler und Chefkoch Clemens Nachbaur hatten Koschina & Friends , internationale Spitzenköche hochdekoriert mit Hauben und Sternen aus einigen World’s Best Restaurants zu einem einzigartigen Kochevent geladen.

Nach der offiziellen Eröffnung durch Gastgeber Hans-Peter Metzler und der Vorstellung der illustren Kochelite, der verbalen Vorpräsentation ihrer Gerichte mit unterhaltsam gewürzten Kochgeschichten von Kurator Hannes Konzett konnten die ca.150 Gäste ungezwungen ihre kulinarische mehr Wander- wie Flugrallye von Pass zu Pass, von Starkoch zu Starkoch beginnen, Augen und Gaumen an verschiedenen Kochstationen im Freien, in der Küche, im Ernele – einem modernen Anbau, den man nach der 80 jährigen Kochikone Erna Metzler benannt hatte – und im Käsekeller verwöhnen, die Getränke nach Lust und Laune genießen oder sich an ihre reservierten Plätze an gedeckten Tischen mit den ausgewählten Köstlichkeiten zurückziehen.





(<http://www.foodhunter.de/wp-content/uploads/2015/06/Flying-Dinner.jpg>)

Der Gourmethimmel strahlte, Sterne und Sternschnuppen leuchteten und das „Flying Dinner“ mit Nachbar, Koschina&Friends war ein wie ein Flug durch die Milchstraße zu neuen kulinarischen Welten. Ein Auszug aus der Weltenküche::

Dieter Koschina\*\* Vila Joya-Algarve, Portugal : Flußkrebse, Salzzitrone, Ingwermacarons, Carabineros, mariniertes Sepia, Blutwurstravioli (genialer Fond-Zitronengras, Kaffirlimonenblätter, Ingwer...); Mario Lohninger\* Restaurant Lohninger, Frankfurt am Main, Deutschland: Ein Stunden Wälderbioei, Pariser Champignonfond (Weiße Trüffelsaison leider vorbei!); Sven Elverfeld\*\*\* Restaurant Aqua, Wolfsburg, Deutschland: Kalbstatar „a la Bolognese“(doppelwandiges Glas und etwas Zutaten dominant); Andreas Caminada\*\*\* Schloss Schauenstein, Fürstenu, Schweiz: Lammbauch, Sanddorn, Zwiebel (Superoptik und sehr geschmackvoll); Peter Hagen\*\*& David Mahn\*\* Ammolite, the Lighthouse Restaurant, Rust, Deutschland;; Vorarlberger Wiesen, Wälderschogglad, Heueis, Subira (Dessert-Traum); Alain Weissgerber\*\* Restaurant Taubenkobel, Schützen bei Wien, Österreich: Hausgeflügel, Gänseleber, Hühnerfuss (perfekte Synthese aus Tradition und Innovation); Clemens Nachbar Romantik Hotel Das Schiff, Hittisau, Österreich: Saibling+ Kaviar, Rosekutteln, Kartoffel (harmonisch, bodenständig); Benjamin Jochum Hotel Winterstellgut, Annaberg, Österreich: Bauch, Sparerips, Käsekrainer vom Ringelschwanzschwein (Grillgut butterzart, top mariniert, sterneverdächtige Würste); Caspar Greber Bregenz, Österreich: Käsekellerparadies (Käseländle eben!)



<http://www.foodhunter.de/wp-content/uploads/2015/06/Flying-Dinner-bregenzerwald.jpg>

Romantik Hotel & Restaurant “Das Schiff” 6952 Hittisau Heidegen 311, Tel. +43 5513 6220. [www.schiff-hittisau.com](http://www.schiff-hittisau.com) (<http://www.schiff-hittisau.com>)

Foodhunter-Tipps ([url](#))

### Wälderschokolade SIG auf der Alpe Wildmoos

Bergstation Bezau – leichte Bergwanderung (45 Min.) zur Alpe Wildmoos – Gerhard & Margit Eberle bewirtschaften die Alm 4 Monate im Jahr und stellen neben Käse und anderen Milchprodukten durch stundenlanges Einkochen der Molke und unter Zugabe von Zucker und Rahm die karamellige Spezialität her, pro Saison etwa 1200 200gr schwere „Bolla“ SIG. Panoramarückweg zur Mittelstation (45Min.) Tel.0557463929. Tipp: Vom Meisterchocolatier Fenkart in Hohenems Kreationen mit Sig- und Subirafüllung. [www.schokoladengenuss.at](http://www.schokoladengenuss.at)



<http://www.foodhunter.de/wp-content/uploads/2015/06/SIG-Herstellung.jpg>



<http://www.foodhunter.de/wp-content/uploads/2015/06/Alpe-Wildmoos.jpg>

## Riebelwhiskey von Richard Dietrich

Vorarlberger Riebelmais mit intensivem Geschmack, Riebelwhiskey Xi.3, Edelbrände, Obstprodukte- ein Korb voll Vorarlberger Kostbarkeiten, Exkursionen und Verkostungen. Spezialtipp: „Duranand mit Pilzen“ zubereiten lassen. Lerchenauerstraße 45 in 6923 Lauterach, Tel.05574 63929. [www.dietrich-kostbarkeiten.at](http://www.dietrich-kostbarkeiten.at)



(<http://www.foodhunter.de/wp-content/uploads/2015/06/Riebelwisky.jpg>)

### Wanderung “Wilde Kräuter & Tannenwipfelhonig”

Eine erlebnisträchtige Wanderung mit der liebenswerten, allwissenden Kräuterfrau Anne Marie Bär durchs Holdamoos, traumhafte Ausblicke, unglaubliche Informationen, eine 400 Jahre alte Vorsäbhütte original erhalten, Kräutergärten, mystische Plätze, Biotope und eine Wackelbrücke. Kulinarische Freude: aufwendig aus 14 Kräutern und Heilpflanzen hergestelltes Kräutersalz, erhältlich im Sennhaus Au-Rehmen. Kontakt: Au-Schopperrau Tourismus, Tel.+43 5515 2288 [www.au-schopperrau.at](http://www.au-schopperrau.at)

Rezept Tannenwipfelhonig (Rottanne) von Anne Marie Bär: 1 ½ l Tannenwipfel im Litermaß in 2 Liter Wasser 20 min. köcheln lassen, über Nacht zugedeckt kühl stehen lassen und absieben, drei Kilo Zucker dazugeben bis zu sechs Stunden leicht köcheln, immer wieder umrühren,

öfters einen Löffel auf ein Tellerchen geben, auskühlen lassen und die Konsistenz prüfen. Heiß in Gläser mit Schraubverschluss einfüllen. Genussmittel und Medizin zugleich! E-Mail [annemarie.baer@au-schoppertau.at](mailto:annemarie.baer@au-schoppertau.at)




003 Alpweg • Foto: Peter Mathis / Vorarlberg Tourismus

(<http://www.foodhunter.de/wp-content/uploads/2015/06/Alpenweg.jpg>)

 Share



(http:  
 //pin  
 terest  
 .com  
 /pin/  
 create  
 /butt  
 on/?  
 url=  
 http:/  
 /ww  
 w.foo  
 dhunt  
 er.de  
 /gour  
 met-  
**f** festiv  
 (http:  al-  
 //w (https im-  
 ww.f ://pl brege  
 acebo us.go nzer  
 ok.co ogle. wald  
 m/sh com/ /&m

are.p share edia

hp? ? =http

u=htt url= ://w

p:// http:/ ww.f

www /ww oodh

.food w.foo unter.

hunte dhunt de/w

r.de/ er.de p-

gour /gour conte

met- met- nt/up

festiv festiv loads

 al- al- /20

(https im- im- 15/

://tw brege brege 06/k

itter.c nzer nzer uhLO

om/s wald wald GO.j

hare) /) /) pg)

## Ähnliche Beiträge



[\(http://www.foodhunter.de/sig-walderschokolade-rezepte/\)](http://www.foodhunter.de/sig-walderschokolade-rezepte/)

Vergessene Spezialität: SIG Wälderschokolade (<http://www.foodhunter.de/sig-walderschokolade-rezepte/>)

**7. Dezember 2011** (<http://www.foodhunter.de/sig-walderschokolade-rezepte/>) - Die Milch wird entrahmt, Lab lässt beim Erhitzen auf 52 Grad das Eiweiß ausflocken, es trennt sich von der Molke....

© 2015 foodhunter.de