

GASTRONOMIE LIFESTYLE INSIDE

LUST & LEBEN

12. JAHRGANG / AUSGABE #60



ROT ODER WEISS, BABY?

Die Burgermania geht weiter

P. b. b. Verlagsort 1060 Wien 027034490 M Zugestellt durch Post-Gruppe Euro 5,80



EIN WALD IST MEHR, ALS VIELE BÄUME

Hexen, wilde Weiber und schräge Vögel findet man nicht nur im Märchenwald. Auch der Bregenzerwald ist mit einer Vielzahl von außergewöhnlichen Persönlichkeiten gesegnet, die sich als Wirte dazu berufen fühlen, Gäste in ihren Wald zu locken. Und die kommen aus dem Staunen nicht heraus. Im keiner anderen Region Österreichs verbinden sich Tradition und Moderne derart harmonisch wie im Bregenzerwald. ● *Text: Wolfgang Schedelberger*



Irma Renner
[re] und Milena
Broger



Der kunstsinnige Patron Franz Fetz vom Hotel Hirschen in Schwarzenberg



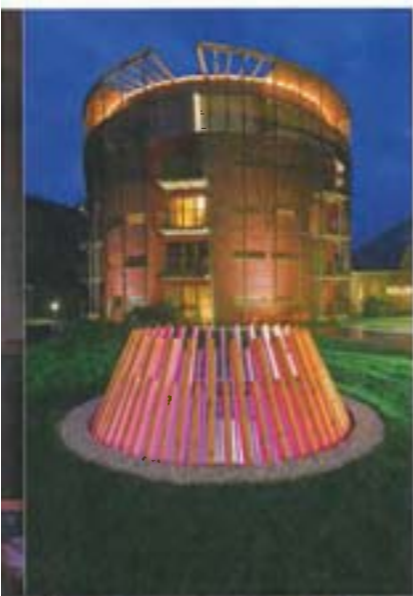
Viel Holz vor der Hütte hat hier fast jeder. Das war schon immer so. Wer am Dorfplatz in Schwarzenberg steht, hat die Qual der Wahl, ob er rechts in den Adler oder links in den Hirschen gehen soll. Schön sind sie beide. Das Ensemble wirkt wie in einem Freilichtmuseum und ist dennoch voller Leben, nicht nur während der jährlich für zwei Mal sieben Tage im Sommer stattfindenden Schubertiade. Erstaunlich ist, dass auch bei neu gebauten Häusern viel Holz zum Einsatz kommt, selbst wenn sie eine zeitgemäße, mitunter sogar avantgardistische Formensprache haben. Kitschige Nachbauten in pseudo-historischem Stil gibt es so gut wie keine.

Kunst, Kultur und Architektur

Die Wälder sind ein sehr kunstsinniges Volk, das nicht nur alte Meister wie etwa Franz Schubert hochleben lässt, sondern auch keine Berührungsgängste mit zeitgenössischer Kunst hat. Diese findet man sehr oft im Inneren der gepflegten Gasthäuser. Etwa im schon erwähnten Hotel Hirschen, das Franz Fetz 1975 von seinen Eltern übernommen hat. Davor hatte er fünf Jahre die Diskothek Felsenkeller am Bödele geführt. Die Liebe zur Musik ist geblieben. Gleich zum Eröffnungsfest vor 40 Jahren kamen Reinhold Bilgeri und Michael Köhlmeier. Heute veranstaltet er unter dem Titel Wälderness zum Winterausklang zeitgenössische Konzerte im Hirschen. Und dann gibt es natürlich noch die umfangreiche Bildersammlung von Vorarlberger Künstlern, die dem traditionellen Haus jenen besonderen Touch geben, der für den Bregenzer Wald so typisch ist.

Ähnlich traditionell wie der Hirschen wirkt auch das Schiff in Hittisau – allerdings nur von einer Seite betrachtet. Denn wenn man von Westen kommt, prägt ein moderner, komplett aus Holz errichteter Zubau das Erscheinungsbild. Dort befindet sich ein Shop mit Spezialitäten aus dem Bregenzer Wald und das informelle Restaurant s'Ernele, wo es zu Mittag regionale Schmankerln gibt. „Wir wollten vor fünf Jahren erweitern, weil wir unseren Gästen noch mehr Platz bieten wollten. Außerdem wollten wir unser á la Carte-Restaurant, für das wir mit Clemens Nachbaur einen großartigen Küchenchef verpflichten konnten, räumlich von Gasträumen für die Halbpension trennen“, erklärt Hans-Peter Metzler, der nicht nur Kapitän auf seinem Schiff in Hittisau ist, sondern sich als Obmann für Gastronomie und Hotellerie in der Vorarlberger Wirtschaftskammer auch für die Interessen der gesamten Branche engagiert.

Und auch im Romantikhôtel Gams in Bezau, das sich darauf spezialisiert hat, ein verführerisches Refugium für Pärchen zu bieten, verbindet gekonnt alte Bausubstanzen mit modernen Elementen, die zwar traditionell von Bregenzerwälder Handwerkern aus Holz gefertigt wurden, aber alles andere als altväterlich wirken. Weil Ellen Nennung und Andreas Mennel



Bunte Fassade und leuchtende Kamele im Romantikhotel Gams

»Wir begreifen unsere Heimat als Lebensraum, wo für unterschiedliche Lebensentwürfe Platz sein muss«

– HANS-PETER METZLER –



Familie Metzler vom Schiff in Hittisau

ihre Gäste zum Träumen verführen wollen, wird im Inneren mit Themen aus 1001 Nacht gespielt. So haben auch orange leuchtende Kamele den Weg in den Bregenzerwald gefunden und sind hier heimisch geworden.

Lebensraum nicht Tourismusregion

Wieso im Bregenzerwald der Brückenschlag zwischen Tradition und Moderne so gut gelingt, hat für Hans-Peter Metzler mehrere Gründe: „Selbst wir Hoteliers reden nicht von einer Tourismusregion, die wir für auswärtige Gäste herausputzen möchten. Wir begreifen unsere Heimat als Lebensraum, wo für unterschiedliche Lebensentwürfe Platz sein muss. Dazu zählen neben dem Handwerk und dem Gewerbe auch die Landwirtschaft.“

Betrachtet man die Entwicklung, die der Bregenzerwald in den letzten 20 Jahren genommen hat, mutet es erstaunlich an, dass damals eine Mehrheit gegen den EU-Beitritt gestimmt hat. „Wir haben anfangs die offenen Grenzen als Bedrohung empfunden und gemeint, dass wir mit unseren kleinteiligen Strukturen keine Chance gegen die Großen hätten, aber das Gegenteil war der Fall. Von den 21 Sennereien, die wir 1995 hatten, existieren heute immer noch 18. Mit der Bregenzerwälder Käsestraße wurde eine Vermark-

**GRILLEN
AUF EDEL**
ROSMARIN WILLY



Feinster Rosmarin und reines Meersalz mit bestem Rapsöl zu einer delikaten Grillmarinade kombiniert.

Mit seinem mediterranen Charakter harmoniert der ROSMARIN WILLY bestens mit Lammfleisch, Rind- und Kalbfleisch.

Natürlich würzt man mit dem ROSMARIN WILLY auch Gemüse-Grilladen, zum Beispiel Rosmarinkartoffeln, Champignons oder Zucchini.



Ihre Vorteile:

- Charakteristischer Rosmarin-geschmack
- Hochwertiges Meersalz
- Sehr schöne, glänzende Optik
- Homogene Konsistenz
- Keine zugesetzten Geschmacksverstärker
- Ohne deklarationspflichtige Allergene



Werkraum Bregenzerwald: bietet auf 700 m² Platz für Veranstaltungen jeder Art

tungsplattform geschaffen, die unseren Käse zu einer Marke werden ließ“, erklärt Metzler. Rückblickend war der EU-Beitritt ein großes Glück, weil so – auch touristisch – neue Märkte erschlossen werden konnten, ohne dass ein Ausverkauf der Heimat statt gefunden hat.

Vielleicht ist auch die Abgeschlossenheit ein Vorteil gewesen, der viele nationale und internationale Unternehmer abgeschreckt hat, hier Filialen aufzusperren. Bis heute haben im Bregenzerwald jedenfalls viele Bäcker, Fleischauger und inhabergeführte Lebensmittelgeschäfte überlebt. Außer dem Vorarlberger Platzhirschen Sutterlütty findet man im Bregenzerwald jedenfalls keine Filialen von großen Supermarkt-Ketten. Und auch die Verödung ganzer Landstriche, wie sie im restlichen Österreich mancherorts zu beobachten ist, fand hier nicht statt.

Individualisten mit Gemeinsinn

Eine bemerkenswerte Initiative, die Entscheidend zum Erhalt des Lebensraums Bregenzerwald entscheidend beigetragen hat, ist der Verein Werkraum. Dieser wurde 1999 von 85 Handwerksbetrieben aus dem Bregenzerwald gegründet und hat sich zum Ziel gesetzt, durch ein gemeinsames Auftreten die Möglichkeit zu erhalten, auch größere Aufträge abwickeln zu können. Nach Innen wurde Entwicklungsarbeit und Nachwuchspflege groß geschrieben. Hinzu kam, dass die Wälder – ganz frei von peinlichem Chauvinismus – sehr gerne miteinander arbeiten. Wenn bei Hotels größere Investitionen anstehen, werden bevorzugt Betriebe aus der Region beauftragt. Kurze Wege, die gleiche Sprache, hohe Qualitätsstandards und nicht zuletzt das Gefühl, etwas für die Region zu tun, sind dabei die wichtigsten Argumente. „Ein

besonderer Reiz unserer Gastronomie ist sicherlich, dass die Gasthäuser nicht nur von Touristen besucht werden, sondern auch als Treffpunkt von Einheimischen fungieren. Aber das funktioniert nur dann, wenn alle die Möglichkeit haben, von ihrer Arbeit anständig zu leben“, weiß Hans-Peter Metzler. Nachdem sich der Verein Werkraum etabliert hatte, beschlossen Mitglieder, ein permanentes Zuhause zu schaffen und haben 2008 den Schweizer Architekten Peter Zumthor beauftragt, ein zeitgemäßes Gebäude zu schaffen, das als Showroom, Treffpunkt und Veranstaltungszentrum dienen kann. 2013 wurde in Andelsbuch der Werkraum Bregenzerwald eröffnet, der ein sichtbares Ausrufezeichen einer starken Handwerks-Gilde ist. Die offene und flexibel bespielbare Halle bietet auf 700 Quadratmetern ausreichend Platz für Veranstaltungen jeder Art.



must drink

UPSYNTH

ist ein Vorarlberger Hersteller, der mit seinem Alpencider und dem Alpsynth in zahlreichen Betrieben des Bregenzer Waldes vertreten ist. Den Geschmack der Alpen zeigen beide, der eine Mit Apfel und Zitrusnoten und fast ohne Alkohol (2,5 % beim Alpencider), der andere mit ein bisschen mehr Alkohol (Alpsynth mit 33% oder satten 55 %) und dem Aroma von 28 Alpenkräutern. www.upsynth.com

Frauenpower am Herd

Es ist ganz erstaunlich, wie viele Frauen im Bregenzerwald ihre Erfüllung am Herd finden und welch wundersame Taten sie dort vollbringen. Kochen ist für sie keine Notwendigkeit, sondern ein Weg, ihre Kreativität zum Ausdruck zu bringen. Ein wunderschöner und zugleich wunderbarer Ort ist der Adler in Egg-Grossdorf, der besser unter seinem Rufnamen „Sonntagsgasthaus“ bekannt ist. Der Name ist nämlich auch Programm: Der Adler erhebt sich nur am Sonntag zum Rundflug, um dann durchgehend Gäste zu empfangen. Als Gastgeberin fungiert Irma Renner, die zuvor viele Jahre lang als Marketing-Expertin im In- und Ausland gearbeitet hatte. Sie ist mit dem bekannten Vorarlberger Künstler Paul Renner verheiratet und ist mit ihm, nachdem die Kinder das schulpflichtige Alter erreicht haben, zurück nach Vorarlberg gegangen. Vor drei Jahren verliebte sie sich in den leerstehenden Gasthof Adler, den sie wiederbeleben wollte. Aber wie?



»Wir kochen, was uns schmeckt«

– IRMA RENNER –

Ein Vollzeitbeschäftigung als Wirtin war zeitmäßig ausgeschlossen, aber wieso nicht einmal die Woche für Gäste aufkochen? Aus der verrückten Idee wurde ein richtiges Konzept und seit zwei Jahren wird jeden Sonntag groß aufgekocht. Anfänglich beschränkte man sich Vorarlberger Gerichte, aber im Laufe der Zeit wurde das Konzept gelockert. „Wir kochen, was uns schmeckt. Am Anfang habe ich gemeinsam mit Freundinnen das Menü gemacht, aber dann sind immer wieder Gastköche dazu gekommen. Regelmäßig unterstützt mich Milena Broger, sowohl bei der Ideenfindung als auch bei der Umsetzung. Sie war vor kurzem ein paar Monate in Japan und ist mit einem Rucksack voller großartiger Ideen wieder zurückgekommen“, umschreibt Renner den Menüplan ihres

**KROSWANG**
DER FRISCHE-LIEFERANT

Geschmack

ist

die

echte

FrISChe



Wir beliefern Sie nur mit den geschmackvollsten Produkten. Alle Bestell- und Lieferabläufe bei KROSWANG sind darauf perfekt abgestimmt.

+43 7248 685 94. www.kroeswang.at

FrISChe bringt's.

Gastgeber Emanuel Moosbrugger ...



... und seine Mutter Antonia, die den Kaiserinnenschmaren erfand

ungewöhnlichen Lokals. Im Adler isst man aber nicht nur hervorragend, man sitzt hier auch urgemütlich. Die alte Stube konnte erhalten werden, hinzugekommen sind passende Thonet-Sessel und an der Wand sorgen Bilder ihres Mannes für gewünschte Kontraste zur rustikalen Einfachheit.

Wilde Weiber und Kaiserinnen

Ein weiteres kulinarisches Highlight des Brenzerwaldes befindet sich in Bizau. Im Bio-Hotel Schwanen (siehe auch Interview mit Emanuel Moosbrugger ab Seite 92) kocht Antonia Moosbrugger eine kräuterbetonte Küche nach den Prinzipien von Hildegard von Bingen. Das mag ein bisschen streng klingen, schmeckt aber ganz großartig, denn Antonia Moosbrugger will ihre Gäste nicht belehren, sondern vor allem verwöhnen. Ihr Zugang ist eigentlich ganz simpel: Wieso soll Essen nicht gleichzeitig gut und bekömmlich sein?

Hildegard von Bingen hat sich vor allem mit der Wirkung und Wechselwirkung von Lebensmitteln beschäftigt. Ein Thema, das für Antonia Moosbrugger bei der Zusammenstellung von einzelnen Gerichten oder ganzen Menüs viel zu wenig Beachtung findet. Bio alleine ist für Moosbrugger natürlich zu wenig, aber es geht in die richtige Richtung. „Nahrungsmittel sollten wertvolle Inhaltsstoffe enthalten. Kommer-

»Nahrungsmittel sollten wertvolle Inhaltsstoffe beinhalten«

– ANTONIA MOOSBRUGGER –

zielles Weizenmehl ist deshalb für mich wertlos. Da koche ich lieber mit Dinkelmehl“, meint die mehrfach ausgezeichnete Haubenköchin. Kräuter und Gemüse spielen in ihrem „Wilde Weiber Menü“ zwar eine große Rolle, auf Fleisch will sie aber dennoch nicht gänzlich verzichten. Die Argumente vieler Vegetarier gehen ihr nicht zu weit, sondern zu wenig weit: „Natürlich verabscheuen wir die Massentierhaltung. So ein Fleisch kommt bei uns niemals auf den Tisch. Aber auch Pflanzen sind Lebewesen. Alles, was wir als Nahrung zu uns nehmen, sollte ein gutes Leben geführt haben.“

Der Begriff Wilde Weiber wurde von Gästen erfunden, als es in der Küche, wo neben Antonia Moosbrugger und ihrer Souschefin Franziska Hiller regelmäßig auch andere Frauen mitarbeiten, wieder einmal hoch herging und laut gelacht wurde. Als sie dann begann, den Begriff Wilde Weiber auch auf der Karte anzuführen, haben viele Gäste so positiv darauf reagiert, dass er blieb und zur Marke wurde. Die Macht der Worte erfuhr Moosbrugger auch durch eine zweite Geschichte. Aus einer Laune heraus, taufte sie auf der Speisekarte den Kaiserschmarrn in Kaiserinnenschmarrn um. Mit der Verzögerung von ein paar Monaten sprach sich das bis nach Wien herum, wo eine große Tageszeitung die Geschichte im Rahmen einer Gender-Debatte brachte. Die Publicity war hoch willkommen, wenngleich sie den heiligen Ernst, mit dem Feministinnen die Sprache ändern wollen, nicht ganz nachvollziehen kann. Aber das vielleicht auch damit zu tun, dass Antonia Moosbrugger prinzipiell ihre Schwierigkeiten mit heiligem Ernst hat.

EINE STRASSE MIT GESCHMACK

Die Herstellung von Käse hat im Bregenzerwald eine lange Tradition. Mit dem EU-Beitritt Österreichs wurde befürchtet, dass man mit der klein strukturierten Landwirtschaft unter Druck geraten würde und ein Großteil der damals 21 Sennereien schließen müssten. Dank enormer Qualitätsbemühungen gelang es, die Zukunft der Käseproduktion – die ja auch für die Bewirtschaftung der Almen im Sommer von größter Bedeutung ist – sicher zu stellen.



Entscheidend dafür war die Zusammenarbeit der verschiedenen Sennereien, die sich vor über 15 Jahren den Verein Käsestraße gründeten. Mit über 160 Mitgliedern und zahlreichen Partnern vereint die Käsestraße lauter Experten unterschiedlicher Disziplinen für Genussvolles, Schönes und Kunstsinziges unter ihrem Dach. Dazu gehören Landwirte und Alpen,

Sennereien und Käsemacher, KäseWirte und Gasthäuser, die mit viel Phantasie neue Rezepte für Käsegerichte entwickelten. Denn so gut sie auch sind, es müssen ja nicht immer die köstlichen Kässpätzle (Foto) sein. Über 40 regionalen Käsesorten sowie Butter und Rahm kann man in der Sennerei in Lingau verkosten beziehungsweise erwerben.

KÄSESTRASSE BREGENZERWALD

6951 Lingenu
Zeihenbühl 423
Tel.: 5513 42870-41
www.kaesestrasse.at

Original
Toni Kaiser
Beste Wiener Mehlspeisküche



Toni Kaiser
Süße Knödel
aus flaumigem Topfenteig

www.frisch-frost.at



Das neue „Lehrpersonal“ Herbert und Gabi Strahammer vom Schulhus in Krumbach

»Im Laufe der Jahre haben wir uns eine große Anzahl an Stammgästen erarbeitet, die unsere Philosophie zu schätzen wissen«

– GABI STRAHAMMER –



Schule des guten Geschmacks

Vom heiligen Ernst des Schulbetriebs hat man sich im Schulhus in Krumbach schon lange entfernt. Seit 20 Jahren haben dort Herbert und Gabi Strahammer das Sagen. Herbert Strahammer kümmert sich um die Gäste und den Wein. Das macht er in einer Art und Weise, die absolut bemerkenswert ist. Er kredenzt perfekt gereifte Weine, die er trotz hohem Kapitaleinsatz so lange im Keller reifen lässt, bis sie ihm perfekt erscheinen. Da könnte sich so mancher größerer Betrieb mit höherer Kapitaldecke etwas abschauen.

In der Küche steht mit Gabi Strahammer die einzige 2-Haubenköchin des Bregenzerwaldes. Doch wer sich kleinteilig angerichtete Teller mit vielen Komponenten erwartet, wird enttäuscht sein. Ihren Kochstil kann man wohl am besten mit „einfach“ umschreiben und das ist absolut als Kompliment gemeint. Wenn sie davon spricht, dass für sie die Qualität der Grundprodukte am wichtigsten sei, ist das keine leere Formel. Ihr Qualitätsanspruch geht so weit, dass sie sich mit gemeinsam mit drei anderen Wirten aus Krumbach zu den Moorwirten zusammen schloss, um die Produkte aus dem Krumbacher Moor zu vermarkten. So gibt es in allen Betrieben eine Moor-Limo, die nicht nur sehr gesund ist, sondern auch hervorragend schmeckt. Ihr Kollege vom benachbarten Gasthaus Adler betreibt auch eine Landwirtschaft, wo er Duroc-Schweine züchtet. Wird eines geschlachtet, gibt es im Schulhus Schweinefleisch. Sonst nicht. „Leider verstehen nicht alle unseren Zugang. Unlängst hat sich jemand beschwert, dass die Hühnerbrust nicht so zart wie sonst schmecken würde und das Fleisch nicht ganz so hell wäre. Aber im Laufe der Jahre

haben wir uns eine große Anzahl an Stammgästen erarbeitet, die unsere Philosophie zu schätzen wissen“, erklärt Gabi Strahammer. Die Karte ist recht klein gehalten und wenn etwas aus ist, bestellt man halt etwas anderes. Dafür kann es passieren, dass man in den Genuss von selbst gepflückten Schwammerln oder Beeren kommt. Die Kräuter wachsen sowieso hinter dem Haus. Bemerkenswert ist aber auch, dass es in einer kleinen Gemeinde wie Krumbach, vier Gasthäuser gibt, wo es in anderen Teilen Österreichs ähnliche große Orte gibt, in denen es gar kein Gasthaus mehr gibt und man sich beim Imbiss auf der Tankstelle trifft. Noch bemerkenswerter: die vier Gasthäuser bekämpfen sich nicht, sondern haben sich zusammengeschlossen, um gemeinsam noch besser zu werden.

An dieser Initiative zeigt sich besonders gut, wie die Wälder so ticken. Sie sind keine Vereinsmeier, sondern ausgeprägte Individualisten. Trotzdem begreifen sie ihre Heimat als gemeinsames Erbe, das es zu pflegen gilt. Dass es Touristen gibt, die das zu schätzen wissen, ist gut, denn sonst müssten die Hotels schließen. Aber es geht nicht darum, eine ländliche Fassade für Erholung suchende Städter vorzugaukeln, sondern einen eigenen Weg zu gehen, der vorzeigt, dass auch das Leben am Land seinen Reiz hat. ◀

Adressen

ROMATIKHOTEL DAS SCHIFF

6952 Hittisau
Tel.: 05513/6220
www.schiff-hittisau.com

KUSCHELHOTEL GAMS

6870 Bezau
Tel.: 05514/2220
www.hotel-gams.at

BIO-HOTEL SCHWANEN

6874 Bizau
Kirchdorf 77
Tel.: 05514/2133
www.biohotel-schwanen.com

WERKRAUM

6866 Andelsbuch
Hof 800
Tel.: 05512 26386
www.werkraum.at

HOTEL HIRSCHEN

6867 Schwarzenberg
Hof 14
Tel.: 05512/29440
www.hotel-hirschen-bregenzerwald.at

SCHULHUS

6942 Krumbach
Glatzegg 58
Tel.: 05513/8389
www.schulhus.com

SONNTAGSGASTHAUS ADLER

6863 Egg
Grossdorf 14
Tel.: 650/4563437
www.adler-grossdorf.at