



**Partnerinnen-Look:**  
Irma Renner (re.) mit Köchin  
Milena Broger

**Im „Adler“ sind Alt und Neu  
eine liebevolle Verbindung  
eingegangen.** An der Wand  
hängt ein Bild vom Vorarl-  
berger Künstler Paul Renner,  
Irmas Mann

# Das Schönste am Wochenende

Im Bregenzerwald gibt es einige sehr gute Gasthäuser.  
Aber das Sonntagsgasthaus in Egg-Großdorf, das ist einmalig.  
Im „Adler“ kochen Frauen aus der Region Lieblingsgerichte  
für die Gäste. Und er hat immer nur am Sonntag geöffnet

**TEXT: CHRISTIANE WÜRTEMBERGER FOTOS: DARKO TODOROVIC**





**Kein Sonntag ist wie der andere:** Für Irma Renner ist wichtig, dass alles perfekt läuft – und es trotzdem allen Spaß macht



**W**

as macht man, wenn man sein Herz an ein leer stehendes Gasthaus verliert? Wenn man es perfekt macht, macht man es wie Irma Renner aus dem Bregenzerwald. Man macht das Beste draus. Das

traditionsreiche, typische Bregenzerwälder Gasthaus „Adler“ in der Ortsmitte von Egg-Großdorf wurde vor ein paar Jahren aufgegeben und kam trotz mehrerer Wiederbelebungsversuche nicht mehr auf die Beine. Rettung war nicht in Sicht. Wieder ein traditionelles Gasthaus weniger? Das durfte doch nicht wahr sein.

Irma Renner schlich ein paar Mal um das wunderschöne, aber in die Jahre gekommene Schindelhaus herum. Grübelte, diskutierte, sprach mit ihrem Mann und mit vielen Freundinnen – und traf vor zwei Jahren schlussendlich eine weitreichende Entscheidung: Der „Adler“

sollte wieder große, weite Flügel bekommen, und zwar als kleines, feines Sonntagsgasthaus. Die Idee: Frauen aus der Region kochen ihre Lieblingsgerichte für die Gäste. Immer wieder sonntags gibt es dann ein ganz besonderes Drei-Gänge-Menü im „Adler“. Der Samstag ist der Vorbereitungstag, damit am Sonntag Zeit für den einen oder anderen Plausch mit den Gästen bleibt.

### **Jeder Sonntag ist anders, jeder eine kleine Herausforderung**

„Wir sperren ganz traditionell gleich nach dem Kirchengang auf“, erzählt Irma Renner, „dann kommen die ersten Gäste auf ein Achtele Wein. Und ab halb zwölf gibt’s dann den ganzen Sonntag Essen.“ Selbst gebackenes Brot und Kuchen nach gut gehüteten Familienrezepten ergänzen das sonntägliche Festmahl und sorgen für ein seliges Rundum-sorglos-Gefühl bei den Gästen. Draußen hängt ein richtiges Wirtshaus-

**Mal leicht, mal deftig**

Was auf den Tisch kommt, kann jeden Sonntag ganz anders sein – je nachdem, wer kocht

**Einfach & genial:** die Rinderfiletscheiben mit Rucola und Parmesan

schild. Die alten Holzdielen knarzen ein wenig, die Wände sind getäfelt, und durch einen glücklichen Zufall konnte Irma Renner auch noch schöne, in die Jahre gekommene Thonetstühle aus einem anderen Gasthaus übernehmen. Die Power-Frau, die eigentlich aus dem Marketinggeschäft kommt, bringt aus ihrer Zweitwahlheimat Italien ein gutes Gefühl fürs Schöne, Klassische, Schlichte mit. So darf der „Adler“ herrlich gemütlich und nostalgisch bleiben. Und doch ist er auch irgendwie elegant. Die Bilder von Irmas Mann passen an die jahrhundertealten Wände. Und der, Paul Renner, ist nicht nur ein bekannter Vorarlberger Künstler, sondern mittlerweile auch Koch – im Sonntagsgasthaus. Mit ihm ist Irma viel in der Welt herumgekommen. Und deshalb vereinigt der „Adler“ nun nicht zuletzt auch all das, was die beiden auf Reisen entdeckt – oder sich gewünscht haben.

**Im „Adler“ darf jeder seine Lieblingsgerichte für die Gäste kochen**

„Am Anfang war mir überhaupt nicht klar, wie das gehen könnte – sonntags für 50, 70 oder gar 90 Gäste zu kochen“, erzählt Irma Renner. „Aber ich wusste, dass es wahnsinnig schade gewesen wäre, den ‚Adler‘ einfach so verloren zu geben.“ Also machte die Vorarlbergerin sich auf die Suche – und fand im Bekanntenkreis gute Köchinnen, wie zum Beispiel Herta Covi, die bis heute regelmäßig ihre Lieblingsgerichte im „Adler“ kocht. „Hertas Kalbsbraten oder ihre Kartoffelnudeln

**Talent mit Lust am Reisen:** Die Bregenzerwälderin Milena Broger kocht oft im „Adler“. Und bringt immer wieder neue Ideen mit ...



»» Manchmal laden wir Gastköche ein. Dann schmeckt der Sonntag auch mal exotisch. «





aus dem Ofen sind ein großer Genuss“, schwärmt Irma Renner, für die eine jahreszeitliche Küche mit frischen, hochwertigen Zutaten das Wichtigste ist. Und natürlich eine gute Stimmung. Das Team ist bestens eingespielt, Irmas Schwester ist dabei, Bekannte, Freundinnen und die Freundinnen von Freundinnen.

Im „Adler“ wird hart gearbeitet am Tag des Herrn, aber es wird auch viel gelacht. „Die Gäste haben von Anfang an gemerkt, dass wir das hier alle sehr gerne machen“,

sagt die spät berufene Gastronomin. „Für uns ist jeder Sonntag anders, jeder eine kleine Herausforderung.“ Und obwohl das alles schon ziemlich perfekt zu sein schien, folgte Irma Renner einmal mehr ihrem Bauchgefühl. Sie fand: Nicht jeder Sonntag sollte Vorarlberger Küche auf den Tisch bringen. Zu Hause kocht man am Wochenende ja schließlich auch mal asiatisch oder italienisch. Also engagiert sie neben ihren ganz persönlichen Lieblingsköchinnen auch Gastköche aus aller Welt: „Es waren inzwischen schon einige da, zum Beispiel der berühmte Reinhard Gerer aus Wien oder Jussuf aus Marrakesch“, erzählt sie.

Zur Stammmannschaft gehört fast seit Anfang an auch Milena Broger, ein junges Koch-Talent aus Hittisau. Milena, erst 22 Jahre alt, kocht hin und wieder für ein paar Monate woanders – in Tokio zum Beispiel, in der Karibik oder auch mal in Skandinavien. Aber dann kommt sie gerne wieder nach Hause, in den „Adler“. „Weil es dort nicht nur ums Kochen geht, sondern auch um die Kunst und das ganze bunte Leben“, sagt sie. Ihre neuen Ideen und Lieblingsgerichte bringt Milena Broger einfach mit. Zuletzt aus Bornholm: Kartoffelsuppe mit oder ohne Blunzn. Ein geräuchertes Lachsforellenfilet mit Jungzwiebeln und Sauerrahm. Und als Dessert Heidelbeertarte mit Buttermilch.

Was macht man, wenn man sein Herz an ein altes, einsames Gasthaus verliert? Man macht es wie Irma Renner. Füllt es mit Leben. Serviert eine erstklassige Küche. So wird eine große Liebe draus. Und die kennt bekanntlich keinen Alltag.



#### Ein Video und viele gute Tipps



Im Video erzählt Irma Renner, warum der „Adler“ etwas ganz Besonderes ist. Einfach QR-Code scannen.

#### Mehr über das Sonntagsgasthaus:

[www.adler-grossdorf.at](http://www.adler-grossdorf.at)

#### Mehr über die Kulinarik und die Kultur im Bregenzerwald finden Sie hier:

[www.bregenzerwald.at/de/kulinarik](http://www.bregenzerwald.at/de/kulinarik)

#### Genusstage, kulinarische Wanderungen und noch viel mehr

Alles zum Thema Genießen im ganzen Land gibt's auf: [www.vorarlberg.travel/genuss](http://www.vorarlberg.travel/genuss)



**Man merkt, dass es Spaß macht** – und manchmal kommt auch Koch-Prominenz vorbei, wie hier der große Reinhard Gerer aus Wien

