



Jan Lukas Härle, Freigeist Völlerei, Lustenau. Der Shooting Star liebt die Mahlzeiten bei seiner Oma. Wegen der Gemütlichkeit, wegen der Gespräche und weil sie einfach kocht, was Jan schon als Kind gern mochte. **Basics:** Spanischer Club in Heerbrugg, authentische spanische Küche und Atmosphäre **Exklusiv:** Die Großmutter von Jan Härle kocht traditionell und gut. „Wenn alle am Tisch sitzen, fühle ich mich richtig wohl!“ **Haubenküche:** Restaurant Mangold, Lochau

Thomas Scheucher, Restaurant Guth, Lauterach. „Hans Haas vom Tantris ist für mich ein großes Vorbild“. **Gemütlicher Hock:** Buongustaio, Dornbirn. Italienische Spitzenprodukte, Dolce Vita im Dornbirner Original. **Österreichische Küche:** Gasthof Rössle, Braz, Wild, Klassiker in bester Qualität **Ausflug:** Grotto Da Enzo, Centovalli, Tessin, perfekte Küche und Atmosphäre **Sternküche:** Restaurant Tantris, München, „eine Inszenierung des Genusses, bei der alles passt“.



Michael Schwarzenbacher (mit Gattin Andrea), **Restaurant Mangold, Lochau.** „Meistens bleibt mir nur bei Reisen die Zeit, um gute Restaurants zu besuchen.“ **Im Urlaub:** Cal Pep, Barcelona. Grandiose Tapas auf der Höhe der Zeit. Immer einen Besuch wert. **Probieren:** Hangar 7, Salzburg. Das Konzept der Gastköche überzeugt seit der Eröffnung **Grandios:** The Jane, Antwerpen. Koch Sergio Herman hat drei Michelin-Sterne und diese verdient.

Valentin Bargehr, Gasthof Rössle, Braz. „Im Café April gibt es eine kleine Speisenauswahl, aber das ist einfach gut.“ **Alternativ:** Café April, Feldkirch. Außergewöhnliches Lokal, sehr gute vegetarische Gerichte. **Immer wieder:** Gasthaus Maria Grün, Frastanz. Regionale Küche oft mit Bioprodukten. Nur noch bis August offen. **Geheimtipp:** Hotel Schwanen, Bizau. Biologischer Genuss in zeitgemäßer Zubereitung, sehr gute Weinauswahl. **Haubenlokal:** Restaurant Guth, Lauterach



ESSEN UNTER 30 EURO. Adler, Egg-Großdorf

Den Sonntag bei Irma im Adler zelebrieren

EGG. Im Zentrum von Großdorf befindet sich der Adler. Das erste Sonntagsgasthaus Vorarlbergs. Die leidenschaftliche Gastgeberin und Köchin Irma Renner verwöhnt hier jeden Sonntag ihre Gäste mit ihren Lieblingsgerichten. Teilweise allein oder gemeinsam mit Hausfrauen aus dem Bregenzerwald, Hobbygastronomen oder passionierten Köchen wird ein Drei-Gänge-Menü aus saisonalen Zutaten und mit viel Liebe zubereitet. Die Kreationen sind vielfältig und werden immer am Montag auf der Homepage veröffentlicht.

Die Stuben im Adler sind stilvoll eingerichtet. Schöne alte, große Wirthaustische stehen für die Einkehr zur Verfügung. Die schlichte Dekoration, die Stoffservietten, das Silberbesteck, die Gläser – alles ist sehr ansprechend, das Konzept stimmig. Irma ist die Herzlichkeit in Person. Wenn sie von ihrer Philosophie erzählt, spürt man, der Adler ist ihr eine Herzensangelegenheit.

Diesen Sonntag ist Pädagoge Günther Vogel aus Bregenz Irmas und somit unser Gastkoch. Das Menü klingt vielversprechend. Rote-Beete-Suppe mit Krenmousse und Brunnenkresse, Fischcurry mit Couscous und Zitronent-

arte mit Schokoladeneis für 35 Euro. Zu Beginn serviert Irma Oliven im Parmesan-Backteig und Focaccia (italienisches Fladenbrot) mit Rosmarin. Genauso schlicht wie die Menükarte ist auch die Getränkeauswahl, die angegebenen Möglichkeiten ergänzen das Menü aber perfekt. Die Rote-Beete-Suppe hat einen wunderbaren Geschmack, das Krenmousse die perfekte Schärfe und die von der Wirtin selbst gesammelte Brunnenkresse aus dem Göfnerwald toppt das Ganze. Auch der Hauptgang schmeckt köstlich. Vier verschiedene Fischarten plus Garnelen auf einem grandiosen Curry mit feinem Couscous und Gemüsestückchen. Den Nachschlag lehnen wir dankend ab, damit auch noch Platz für die Zitronentarte bleibt. Gemeinsam mit Schokoladeneis findet das Menü damit seinen kulinarischen Abschluss. Bester Service, herausragende Qualität und köstlicher Geschmack. Ein rundum perfektes Sonntagessen für alle, die offen sind und keine mehrseitige Speisekarte brauchen.

Das Drei-Gänge-Menü wird den ganzen Sonntag über aufgetischt. Nachmittags gibt es Kuchen nach Familienrezepten und Kaffee aus einer kleinen feinen Kaffeerösterei. Irma hat mit ihrer Version vom Sonntagsgasthaus dem Adler und auch dem Dorf neues Leben eingehaucht. Der Sonntag ist ein Tag der Begegnung und im Gasthaus Adler in Großdorf trifft man sich zum Fröhlichen, bei gutem Essen und einem Achtel Wein. Wer will, kann unter der Woche den Adler auch exklusiv für Festivitäten buchen, dann darf er oder sie das Essen auch selbst bestimmen.

Brigitte Schwarz (Jhg. 1983) ist begeisterte Hobbyköchin. Auf ihrem Blog www.goats.today schreibt die Hittisauerin über ihre große Leidenschaft – kochen, essen und genießen. **Adler Großdorf, Großdorf 14, 6863 Egg, www.adler-grossdorf.at, Tel. 0650 456347**



Ein grandioses Curry mit Couscous und Gemüsestückchen.

Wo es Köchen schmeckt

Wo geht eigentlich ein Koch essen, wenn er nicht am Herd steht? Die VN fragte nach.

SCHWARZACH. (VN-sca) Spitzenköche leben im Schlaraffenland, möchte man als Außenstehender meinen. Beste Produkte und das Können, um daraus unvergessliche Gerichte zu produzieren. Was will man mehr? Vielleicht den Kontakt zu Kollegen,

Entspannung, Spaß. Für die besten Köche ist ihr Beruf auf jeden Fall mehr als nur Existenzsicherung, deshalb besuchen sie gerne andere Restaurants und Wirtshäuser.

Lieblingslokale

Und sind froh, wenn sie ein ordentliches Schnitzel auf den Teller bekommen. Der englische Food-Journalist Joe Warwick wollte von den Chefs jedenfalls Genaueres wissen. In bereits zweiter Auflage wurde sein Nachschlagewerk „Where Chefs

Eat“ zum Erfolg. Er fragte nach den Lieblingslokalen der Chefköche, vom Imbiss bis zur Haute Cuisine. Das dicke Nachschlagewerk empfiehlt Geheimtipps und „Musts“ auf der ganzen Welt. Nur eine Region wurde vergessen – Vorarlberg (und das obwohl das Ziel der Tourismusstrategie 2020 darauf abzielt, dass Vorarlberg die Nummer eins in Europa wird). Deshalb fragten die VN einige von Vorarlbergs besten Köchen, wo sie gerne speisen, wenn sie nicht im eigenen Re-

staurant stehen. Köche sind auch als Gäste anspruchsvoll und neugierig. Die Qualität muss stimmen, die Atmosphäre ist ihnen wichtig und wenn es was Neues auf dem Teller zu entdecken gibt, sind sie auch nicht traurig. Denn eigentlich sind sie ja immer im Dienst, sind offen für die Kreationen ihrer Kollegen und Kolleginnen (die fragen wir auch noch nach ihren Lieblingslokalen).

Joe Warwick, Where Chefs Eat, Phaidon, Englisch, erhältlich bei „Das Buch“, Dornbirn, Messepark

Kurz notiert.

NEUERÖFFNUNG. Der Gasthof Adler in Schwarzenberg ist wieder offen. Neuer Pächter ist der 34-jährige Riefensberger Bernd Reimer. Er absolvierte seine Ausbildung in einem Vier-Sterne-Haus in Hittisau und war anschließend im Haas Haus in Wien tätig. Zuletzt betrieb er das Restaurant im Golfpark Bregenzerwald.

ABLAUFDATUM. Gleich zwei Mal sollten Genießer die nächste Zeit nutzen. In Fras-

tanz wird die Küche des Gasthauses Maria Grün nach dem Sommer kalt bleiben. Damit schließt ein Traditionsbetrieb (seit 1849), dessen Küche auf der Höhe der Zeit ist. Danach gibt es noch Zimmer mit Frühstück. Und das Lustenauer Restaurant Freigeist wird ab Herbst unter neuer Führung weiterbetrieben. Koch Jan Härle wird danach im Lustenauer Traditionsbetrieb Meindl am Herd stehen und österreichische Klassiker zubereiten (siehe auch oben)

TOTAL REGIONAL. Im Lecher Ortsteil Zug tut sich was. Kaum ist die Saison vorbei, sind die Bauarbeiter aufmarschiert. Das alte Schulhaus soll pünktlich zur Sommersaison zum Restaurant werden. Schwerpunkt: regionale Produkte, erzählt Betreiber Joschi Walch. Highlight ist eine offene Küche, in der bis zu zwanzig Gänge den Gästen über den Tresen gereicht werden. Auch die Gäste sind aufgefordert, mit Vorarlberger Produkten zu arbeiten.

AUSGEZEICHNET. Ein Mal „Double-Gold“, acht Mal „Gold“ und zwei Mal „Silver“ lautet die Medaillen-Bilanz der Lustenauer Destillerie Freihof beim World Spirits Award 2015 in Dänemark. Das Unternehmen sicherte sich außerdem die Silbermedaille im Rennen um die „Distillery of the Year“ bei Obstspirituosen. Damit unterstreicht die Lustenauer Brennerei zum wiederholten Mal, dass sie zu den führenden Destillieren im Alpenraum zählt.

KLEINE WEINKUNDE MIT URSULA SCHNELL. Natural Wines/Orange Wines

Der Gegenpol zur industriellen und globalen Weinwelt

Naturweine werden möglichst ohne Zusätze und ohne aufwendige Technik produziert.

SCHWARZACH. Naturweine stellen einen Gegenpol zur industriellen und globalen Weinwelt dar. Eine alternative Weinszene beschäftigt sich mit Stilikonen der Vergangenheit, mit einer neuen Ästhetik und einer Neubewertung von Traditionen. Der international etablierte Begriff „orange“ steht für

diese experimentellen Weine. Eine genauere Definition ist allerdings notwendig, um den verschiedenen Weinstilen gerecht zu werden.

„Natural Wines“

Naturweine sind Weine, bei denen der biologische oder biodynamische Weinbau im Vordergrund steht. Im Keller verzichten die Naturweinwinzer auf jeglichen Eingriff und überlassen die Weinwerdung der Natur. Der reduktive Ausbau von Weißweinen,

bei dem der Fruchtcharakter der Weine im Vordergrund steht, wird durch einen gezielten Kontakt der Weine mit Sauerstoff ersetzt.

Viele Winzer verzichten auf den Einsatz von Schwefel oder arbeiten nur mit minimalen Dosierungen. Die Weine bekommen eine dunklere Farbe und leicht oxidative Noten.

„Orange Wines“

Die heute unter dem Begriff „Orange Wines“ vermarkte-

ten Weine orientieren sich an einer Weinherstellung, die aus Georgien bekannt ist. Seit vielen Tausend Jahren findet die Vergärung von weißen Rkatsiteli-Trauben traditionell in „Kvevris“, Tongefäßen mit 1000 Litern Inhalt, statt. Nach der Gärung werden sie luftdicht verschlossen und monatelang in der Erde vergraben. Während dieser Zeit entwickeln sich Aromen. Die Feststoffe, die aus Kernen, Beerenschalen und Hefen bestehen, sinken zu Boden. Der

Wein wird kristallklar. Heute werden „Orange Wines“ in den verschiedenen Weinbaugebieten der Welt auf unterschiedlichste Art hergestellt: die Weine sind reinsortig oder cuvéeiert, der Schwefeleinsatz variiert je nach Erzeuger, die für die Gärung verwendeten Behältnisse orientieren sich an der Philosophie des Winzers und reichen von verschiedenen Tongefäßen bis zu Holzfässern.

Die gemeinsamen Merkmale von „Orange Wines“ sind

die Verwendung von weißen Trauben, die Maischegärung, die sonst nur für Rotweine angewendet wird, der daraus resultierende Tanningehalt und die orange Farbe.

Experimentell

„Orange Wines“ sind für eine experimentelle Küche, die mit asiatischen, orientalischen oder nordischen Elementen arbeitet, perfekte Begleiter. Sie sind in vielen Toprestaurants ein Bestandteil der Weinkarte.

Tero 2011, Ploder Rosenberg: Das Weingut Ploder Rosenberg liegt im Steirischen Vulkanland. Für Alfred und Maria Ploder sind kosmische Gesetzmäßigkeiten Grundlage ihrer biodynamischen Landwirtschaft. „Aero“ und „Tero“ sind zwei hochbewertete Amphorenweine. Tero ist ein Cuvée aus Chardonnay, Weißburgunder, Grauburgunder, Sauvignon Blanc, Müller-Thurgau, Gelber Muskateller und Zweigelt. Tero ist ein „Orange Wine“, bronzefarben, unfiltriert, mit einem feinen Rosenduft und würzigen Aromen am Gaumen. Die Tannine geben Struktur und unterstützen den Charakter des Weines. Gesehen bei: Döllersers Weinhandelshaus 54,30 Euro



Qvevre 2013, Weingut Ott: Weil Bernhard Ott im konventionellen Weinbau keine Qualitätssteigerung mehr erreichen konnte, stellte er den Betrieb um. „Qvevre“ ist aus dem Bewusstsein entstanden, dass der Winzer mehr Einfluss auf den Weinstil einer Region ausübt, als der Boden. Die Herstellung in Qvevris bietet Ott die Möglichkeit, terroirtypische Grüne Veltliner zu erzeugen. Der Wein zeigt sich würzig und intensiv pfeffrig, mit vielschichtigen Aromen am Gaumen, von Wacholder über grünen Pfeffer, Mandeln und Melone. Gesehen bei: Döllersers Weinhandelshaus 48,20 Euro



Ines u Bijelom 2009, Weingut Roxanich: Mladen Roxanich ist ein Quereinsteiger, der heute international zu den bekanntesten „Orange Wine“-Erzeugern zählt. Ines ist ein Cuvée aus Riesling Italic, Sauvignon Blanc, Vermentino, Pinot Blanc, Pinot Gris und Glera. Nach 100 Tagen Maischegärung wird der Wein abgezogen und in Holzfässern gelagert. Er ist bernsteinfarben, mit intensiven Aromen nach Rosinen, Feigen, Datteln, Salzmandeln und grünem Pfeffer. Die Tannine sind fein eingebunden, der Wein ist komplex und vielschichtig. Gesehen bei: Döllersers Weinhandelshaus 33,80 Euro



Antica 2009, Weingut Roxanich: Im Gegensatz zum Ines-Cuvée ist Antica reinsortig. Er wird aus Malavasia-Trauben hergestellt, die 80 Tage auf der Maische liegen. Die weitere Verarbeitung erfolgt wie bei Ines u Bijelom. Antica ist bronzefarben. Lychee, Physalis, reife Birne, Pomelo und Pfeffer sind nur einige der Aromen, die der Wein zu bieten hat. Frisch und lebendig, mit straffen Tanninen ist er vielseitig einsetzbar. Gesehen bei: Döllersers Weinhandelshaus 33,80 Euro

