



Sonntagswirtin Irma Renner vorm Eingang des Gasthofs Adler. Gleich nach dem Kirchgang kommen die ersten Gäste. Dann wird an den schön gedeckten Tischen herrliche, hausgemachte Rindsuppe serviert.



DAS SONNTAGSGASTHAUS

Wie man ein 300 Jahre altes Wirtshaus im Bregenzerwald rettet und mit neuem Leben füllt: Jeden Sonntag bittet Irma Renner aus Egg in den ehrwürdigen Stuben des Gasthofs Adler zum dreigängigen Festtagsmenü.

TEXT: CAROLIN GIERMINDL FOTOS: PETER PODPERA

Schon im Flur duftet es köstlich. Hmmm, was riecht denn hier so gut? Irma Renner, eine große blonde Frau mit viel Präsenz, kommt uns lächelnd entgegen. „Die Herta kocht heute Schweinsbraten“, begrüßt sie uns und strahlt übers ganze Gesicht.

Wir sind hier in Egg, quasi in der Hauptstadt des Bregenzerwaldes, genau genommen in Großdorf. Das ist ein kleiner Ortsteil mit großen, dunklen Wälderhäusern, ein paar Bauernhöfen und einer eigenen Pfarrkirche. Deren tulpenblütenförmiger Kirchturm ragt hoch über die roten Ziegeldächer hinaus.

Und hier, mittendrin in Großdorf, steht der „Adler“. Ein paar Stufen führen von der Straße aus hinauf zur schweren Eingangstür des alten Dorfwirtshauses. Winzige Holzschindeln und viele Fensterläden schmücken die

historische Fassade, es ist ein typisches Bregenzerwälderhaus.

Freunde von Irma Renner haben das ehemalige Gasthaus, damals war es bestimmt schon mindestens drei oder vier

„EINES MORGENS BIN
ICH AUFGESTANDEN
UND HAB GESAGT:
ICH MACH DAS JETZT.
ICH ÜBERNEHME
DEN GASTHOF.“

Jahre lang leer gestanden, gekauft. Und weil Irma, eine umtriebige Frau, tausend Leute kennt, erkundigten sie sich irgendwann bei ihr, ob sie denn nicht jemanden

wüsste, der den Gasthof übernehmen könnte.

Machen wir es kurz: Schon nach einer ersten, schnellen Besichtigung ist Irma Renner der Adler nicht mehr aus dem Kopf gegangen. Die Mutter zweier Töchter, die seit Jahren hier am Dorfrand lebt, gesteht: „Ich hab überlegt und überlegt. Eines Morgens bin ich aufgestanden und hab gesagt: Ich mach das jetzt. Ich übernehme den Gasthof und mach ein Sonntagswirtshaus draus.“ Sie lacht, streicht sich eine lose Haarsträhne nach hinten, fast so, als würde sie ihre Bedenken von damals erneut weit von sich schieben wollen.

KEINE SPEISEKARTE, EIN MENÜ

Ihre nächtlichen Sorgen erwiesen sich als unnötig. Die Idee von einem ehemaligen Dorfwirtshaus, das jeden Sonn-

MILZROULADE

ZUTATEN FÜR 1 ROULADE

Zeitaufwand: 70 Minuten

- 1 Zwiebel**
- Butter zum Anschwitzen**
- 1 Handvoll Petersilie**
- 4 alte Semmeln**
- etwas lauwarme Milch zum Einweichen**
- 100 g Butter**
- 2 Eier**
- Salz, Muskatnuss**
- 150 g passierte Milz**
- 1 l Rindsuppe**

ZUBEREITUNG

1. Zwiebel fein hacken und in etwas Butter anschwitzen.
2. Petersilie fein hacken und zugeben. Kurz umrühren, vom Herd nehmen und beiseitestellen.
3. Semmeln vom Vortag entrinden und in lauwärmer Milch einweichen.
4. Butter in einer Schüssel schaumig schlagen. Eier zugeben, mit Salz und Muskatnuss würzen. Semmeln durch ein grobes Sieb passieren, mit den Zwiebeln unter die Buttermasse mischen und glatt rühren.
5. Die Masse halbieren und in eine Hälfte die passierte Milz unterrühren.



6. Die Milzmasse fingerdick und rechteckig auf eine Frischhaltefolie auftragen. Die andere Masse zu einer Rolle formen und mittig auf die Milzmasse setzen. Einschlagen, mit der Folie umwickeln und gut verschließen. Dann mit Alufolie umwickeln und in siedendem Wasser 45 Minuten ziehen lassen.
7. Die Milzroulade herausnehmen und auspacken. Etwas auskühlen lassen, in zwei Zentimeter dicke Scheiben schneiden und in heißer Rindsuppe servieren.

tag nach der Messe aufsperrt und zum Essen lädt, löste von Anfang an Begeisterung aus. Irma Renners schlichtes Konzept für die Ein-Tages-Gastronomie: Keine Speisekarte, es gibt ein 3-Gänge-Menü für alle, und: Jeden Sonntag kocht jemand anderer. Und so weht seit Ende 2013 in der kleinen Küche wöchentlich ein anderer Wind.

Da zaubern Frauen aus dem Bregenzerwald Kalbsbraten, Knödel oder Kartoffelnudeln auf die Tische. Da kocht regelmäßig etwa Spitzenkoch Reinhard Gerer, zum Beispiel ein knuspriges Wiener Paprikahendl. Da bittet Irma Renner aber auch Freunde aus Neapel, Marrakesch, dem Piemont oder der Bretagne zu einem kurzen Gastspiel in den Bregenzerwald.

Die ehemalige Marketing-Expertin ist viel herumgekommen in der Fremde,

aber auch als Frau des Künstlers Paul Renner hat sie überall Bekanntschaften gemacht. Und so kann man im Adler neben traditionellen Gerichten wie Blunzen, Grammelpogatscherln oder Krautstrudel auch Parmigiana di Melanzane, Sarde fritte, Poulet Tajine (ein traditionelles marokkanisches Schmorgericht) und andere Spezialitäten aus der großen, weiten Welt genießen.

MEHR REGION GEHT NICHT

Irma Renners Küchenphilosophie, als Köchin wie auch als Gastgeberin, lautet dabei: „Das Wichtigste sind ordentliche Grundnahrungsmittel.“ Fleisch kauft sie bei Fleischern in der Umgebung, das Wildbret kommt aus den angrenzenden Wäldern. Rahm, Butter und Käse werden in der Sennerei Lingenau hergestellt, und die Eier stammen von Hühnern, die

die ganze Woche lang in der Nachbarschaft herumgackern. Was soll man dazu sagen? Mehr Region auf dem Teller geht nicht.

Die bei unserem Besuch amtierende Wochenend-Küchenchefin kommt aus der nahen Umgebung: Herta Covi, ihres Zeichens Kalbs- und Schweinsbraten-Spezialistin. Sie stammt aus dem 15 Kilometer entfernten Reuthe. Die leidenschaftliche Bregenzerwälderin, von Beginn an fix im Adler-Team, ist in einem Gasthaus aufgewachsen. Trotzdem war es aufregend, erzählt die heute Siebzjährige, als sie am 2. November 2013 das erste Mal nach vielen Jahren wieder für 70 bis 80 Leute gekocht hat.

„Eine gewisse Anspannung ist sogar heute noch da“, gesteht Herta Covi. Ob sie noch weiß, was sie damals vor fünf Jahren zubereitet hat? Sie lächelt,



Oben: Köchin Herta Covi (links) und Wirtin Irma Renner trinken nach getaner Arbeit ein Achterl Wein. Sie haben allen Grund zum Feiern. Der Schweinsbraten war köstlich, die Nusstorte ein Gedicht. Genau so gehört es sich am Sonntag. Rechts: Das alte Dorfwirtshaus ist ein typisches Bregenzerwälderhaus.



streicht ihre blütenweiße Kochschürze glatt und erklärt feierlich: „Rindsuppe mit Butternockerln, dazu Rehragout und Polenta.“ Auch an diesem Sonntag steht Rindsuppe auf dem Speiseplan.

Es ist ein Bild für Götter: wie da ein riesiger Topf voll Wasser und ganzen Petersilbüscheln, halbierten Karotten, Lauch, Rindfleisch und gut angerösteten Zwiebeln vor sich hin simmert.

24 Stunden lang muss die Rindsbrühe insgesamt köcheln, bevor sie serviert wird. Die Suppenbeilage, von der Chefin persönlich hergestellt, ist dafür schon fixfertig. „Das Rezept für diese Milzroulade ist eigentlich ein gut gehütetes Familiengeheimnis“, sagt Irma Renner, zwinkert und schneidet die dünne Rolle gleichmäßig in Scheiben.

Herta Covi steht an der Anrichte neben dem Herd und ritzt mit einem

scharfen Messer lauter kleine Karos in die Schwarte des gut durchwachsenen Schweinsbauchs. „Ich hab gern a bissl a Kruste“, verrät sie mit einem herzlichen Lächeln. Ihr Trick, damit diese auch schön knusprig wird: Sie kocht die Schwarte, bevor sie das Fleisch in den Ofen schiebt, zuerst eine halbe Stunde lang im Biersud.

HERTAS KÜCHENGEHEIMNIS

Vermutlich macht auch Herta Covis Würzmischung den kleinen, feinen Unterschied im Geschmack: Neben Salz, Pfeffer, Kümmel, Paprika und Knoblauch reibt sie den Schweinsbauch auch mit Kurkuma und Chiliflocken ein.

„Aber das Wichtigste beim Kochen ist“, sagt Herta Covi und lächelt dabei verschmitzt, „dass man selber gern gut isst.“ Der Duft ihres herrlichen Schweins-

bratens wird bald durch das ganze Gasthaus ziehen.

Nebenan in der alten Stube deckt Irma Renner jetzt die schönen alten Holztische mit blütenweißen Leinenservietten ein. Behaglich wirken die ehrwürdigen Gaststuben, in denen schon ganze Generationen von Großdorfern getrunken, debattiert oder gejasst haben.

Speisekarte gab es übrigens auch damals keine. Wer Hunger hatte, konnte zwischen Geselchtem, Sauerkraut oder Hauswurst mit Brot und Senf wählen. Das war's schon. „Früher hatten die Leute aber ohnehin nur im Winter Zeit fürs Wirtshaus. Im Sommer mussten sie ja Heu machen oder waren auf der Vorsälsalp“, weiß Herta Covi.

Man sieht sie trotzdem förmlich hier sitzen, all die kräftigen Knechte und

KRUSTENBRATEN vom Schwein mit warmem Krautsalat

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Zeitaufwand: gut 3 Stunden

Für den Braten:

1 kg magerer Schweinsbauch mit Schwarte
6 Knoblauchzehen
Kümmel
Salz, Pfeffer
1 Prise Kurkuma
einige Chiliflocken
1 Prise Paprikapulver
1 kleine Flasche Bier
2 Karotten
2 Gelbe Rüben
¼ Sellerieknolle
1 Zwiebel
½ grüne Paprikaschote
2 kleine Tomaten
6 Butterflocken
Gemüsesuppe zum Übergießen

Für den Salat:

½ kleiner Weißkrautkopf
Kümmel, Salz
150 g Frühstücksspeck
Essig und Öl zum Marinieren

ZUBEREITUNG

1. Die Schwarte des Schweinsbauchs rautenförmig einschneiden, Knoblauch fein hacken. Den Schweinsbauch mit Knoblauch und den Gewürzen gut einreiben.
2. In einem Topf mit Deckel das Bier und etwas Wasser erwärmen. Den Schweinsbauch mit der Schwarte nach unten einlegen und bei geschlossenem Deckel 30 Minuten leicht kochen lassen.
3. In der Zwischenzeit das Gemüse großwürfelig schneiden. In einen gefetteten Bräter geben und leicht salzen und pfeffern. Den Schweinsbauch mit der Schwarte nach oben darauflegen, mit Butterstückchen belegen und ins Rohr stellen.
4. Bei 180 °C 45 Minuten lang braten. Dann auf 150 °C zurückschalten und noch einmal 45 Minuten weiterbraten. Ab und zu mit Biersud und etwas Gemüsesuppe übergießen.
5. Vor dem Servieren bei ganz niedriger Temperatur noch kurz ziehen lassen.
6. In der Zwischenzeit für den Salat das Weißkraut fein hobeln und mit kochendem Wasser übergießen.
7. Nach 5 Minuten das Wasser abschütten und das Kraut mit Kümmel und Salz vermischen. Zugedeckt 30 Minuten ziehen lassen.
8. Speck in kleine Würfel schneiden, anbraten und mit gutem Essig ablöschen. Über das Kraut gießen, mit etwas Öl vermischen, abschmecken und lauwarm zum Schweinsbauch servieren.



Dazu passen Ofenkartoffeln oder Ofengemüse.

stattlichen Bauernsöhne, die sich im Adler rund um die Tische scharen. Ein Bild, das sich als grundfalsch erweist. Denn die langen Wirtshaustische und die schönen Thonet-Stühle gehören erst seit 2013 zum Inventar des Gasthauses.

„Alles, was nicht niet- und nagelfest war, ist von den letzten Pächtern verkauft worden“, erzählt Irma Renner und schüttelt den Kopf. „Das Gasthaus“, sagt sie, „hatte eigentlich keine Seele mehr.“

Jetzt aber muss sie kurz unterbrechen, weil ihr Handy läutet. „Sie sind aus Berlin?“, hört man sie ungläubig fragen. „Ja, bei uns ist jeder Sonntag anders“, spricht sie ins Telefon. „Man kann ab etwa 11 Uhr durchgehend essen. Bis allerspätestens um 19 Uhr. Dann darf ich also am Sonntag für Sie reservieren?“

Irma Renner beendet den Anruf, sie freut sich. Von überallher kommen ihre

Gäste mittlerweile. Es ist nicht nur die gute Küche, die Leute aus nah und fern anzieht. „Ich glaube, die Gäste spüren einfach, dass bei uns der Spaß, die Freude nicht zu kurz kommen“, sagt sie

STIL UND ELEGANZ HABEN DEM ALTEN WIRTSHAUS NEUEN CHARME VERPASST.

lächelnd. „Außerdem geht es bei uns sehr familiär zu – oder, Herta?“, ruft die quirliche Frau in Richtung Küche.

Da kommt etwa Nachbarin Birgit jede Woche zum Servieren, da helfen zwei von Irmas Schwestern in der Küche mit. „Huberta bäckt zum Beispiel auch

den köstlichen Kuchen, der dann im Ganzen an den Tischen serviert wird“, erläutert Irma. Freundinnen, Bekannte – alle springen ein, wenn es nötig ist. Überhaupt: Es klingt nach einem einzigen großen, fröhlichen Miteinander, wenn Irma Renner von den Abläufen im Adler erzählt.

HÜBSCHES SAMMELSURIMUM

Noch sind nicht alle Tische für morgen gedeckt. Irma Renner öffnet die große Lade einer Anrichte, die neben der verglasten Holzwand steht. Das Fach ist voller Silberbesteck. Sind die polierten Messer, Gabeln, Löffel allesamt Erbstücke? Die gebürtige Schwarzenbergerin verneint lachend. „So wie fast alle Gegenstände im Gasthaus, hat auch das Besteck eine eigene Geschichte.“ Ein Teil stammt von einem Antiquitäten-

BOSNISCHE TORTE mit Haselnüssen und Schokolade

**ZUTATEN FÜR 1 TORTE
MIT 28 CM DURCHMESSER**
Zeitaufwand: ca. 70 Minuten

9 Eiklar
350 g Kristallzucker
350 g gemahlene Haselnüsse
160 g geschnittene Schokolade
1 Schuss Rum
Butter für die Form

ZUBEREITUNG

1. Ofen auf 180 °C vorheizen.
2. Eiklar steif schlagen.
3. Zucker zugeben und noch 1 Minute weiterschlagen.
4. Haselnüsse, Schokolade und Rum untermischen.
5. Tortenform gut mit Butter austreichen, im Rohr ca. 50 Minuten backen.
6. Ofen ausschalten, die Torte 10 Minuten im Backrohr rasten lassen. Dann herausnehmen und auskühlen lassen.



händler in Lyon, manche Gabeln und Löffel dienten schon in noblen Hotels, es sind aber auch Leihgaben von Freundinnen darunter.

All dem Sammelsurium zum Trotz wirken die Dinge so, als wären sie immer schon da gewesen. Irma Renners Sinn für Stil und Eleganz hat dem alten Gasthaus neuen Charme verliehen. Jedes Detail harmoniert auf fast wundersame Weise mit dem großen Ganzen. Als da wären: die weißen Spitzenvorhänge, von Bregenzerwälder Frauen neu gehäkelt, aber auch die Tortenheber, die Irma im Internet bestellt hat, oder die versilberten Sektkühler, die eigentlich einer von Irmas Schwestern gehören.

Sogar die schlichten weißen Teller und Schüsseln aus Süditalien passen perfekt in das Wirtshaus in Großdorf. Irma Renner, die mit ihrer Familie zehn

Jahre lang im Piemont in Italien lebte, hat das Porzellan extra aus Neapel geholt. „Ich fand das einfache, traditionelle Geschirr einer Osteria immer schon am schönsten“, sagt die Vorarlbergerin.

EINES LANGEN TAGES ENDE

Morgen früh, spätestens um sieben Uhr, wird ihr Wecker wieder klingeln. So wie jeden Sonntag knetet die Adler-Chefin nämlich auch morgen wieder bereits zeitig in der Früh einen Teig. Einen Teig, aus dem sie frisches Brot für ihre Gäste backen wird.

Bald nach dem Kirchgang kommen dann die ersten Einheimischen, so wie immer schon, zum Frühschoppen. Es gibt Bier, das im Ort gebraut wird. Der Wein dagegen stammt aus der Schlosskellerei Gobelsburg im Kamptal, von Winzer Michael Moosbrugger, einem

Vorarlberger und langjährigem Freund der Wirtin.

Und mit so einem Achterl aus Niederösterreich schließt meist auch Irma Renners Sonntag im Gasthaus. Sie und ihr Team trinken darauf, dass die Gäste zahlreich und zufrieden waren, dass in der Küche alles glattging, dass ein arbeitsreicher Tag zu Ende geht. Und nächste Woche wartet dann wieder ein neuer Sonntag auf die Wirtin und den 300 Jahre alten Adler, der sich vom Dorfwirtshaus zu einem einzigartigen Sonntagsgasthaus wandelte.

VORARLBERG

Gasthaus Adler

Großdorf 14, 6863 Egg
Tel.: +43/650/456 34 37
adler-grossdorf.at