

GENUSS SONNTAGSSESSEN

Sonntags im „Adler“

IRMA RENNER lässt in ihrem Gasthaus in Großdorf im Bregenzerwald die Tradition des Sonntagsessens wieder aufleben. Und jedes Mal kommt ein anderer Koch

TEXT _ _ _ ANGELIKA JAKOB
FOTOGRAFIE _ _ _ INGO PETRAMER



HOLUNDERMUS
und Topfen-,
also Quarkknödel
gab es
zum Dessert.
Alles
aufgegessen

SEIT DREI JAHRHUNDERTEN werden die Holzschindeln, mit denen der Gasthof „Adler“ verkleidet ist, von Sonne, Regen und Schnee gegerbt. In der sanft hügeligen Landschaft des österreichischen Bregenzerwalds hocken solche Gasthöfe da wie holz- und steingewordenes Selbstbewusstsein. Drinnen trafen sich an den Sonntagen die Männer nach der Kirche, damit sie zu Hause nicht im Weg herumstanden, während die Frauen das Sonntagsessen zubereiteten. So war das in den meisten Orten. Heute sind viele Wirtschaftengeschlossen. Auch der Brauch des Sonntagsessens ist weitgehend verschwunden: Anstatt im Kreis der Familie Braten und Knö-

Suppe, Fisch und Topfenknödeln hat sich die Köchin zusammen mit Irma Renner ausgedacht, der Wirtin vom „Adler“. Die 51-jährige Vorarlberglerin Renner hatte bis vor vier Jahren mit Sonntagsessen allerdings nichts am Hut. Sie war froh, diesem Ritual irgendwann entwachsen zu sein. „In der Früh, wenn man lieber noch eine Weile geträumt hätte, roch es schon nach angebratenen Zwiebeln. Raus aus den Federn, rein in die Sonntagskleider, ab in die Kirche. Das war ein straffes Programm“, erinnert sich Irma Renner. „Zum Essen gab es meistens einen Braten. Mutter bestand darauf, mehrere Gänge auf den Tisch zu bringen, aber es war eher
del zu verspeisen, trifft man sich zum Brunch, schläft aus oder joggt. Nicht so beim „Adler“ in Großdorf, etwa tausend Einwohner, viele Kühe, Gänse und Hühner. Da ist alles anders. In der „Adler“-Küche bereitet Brigitte Peter mit ihren Helferinnen gerade ein traditionelles Sonntagsessen vor. Fast so wie früher. Das bodenständige Menü aus Kalbskoteletts mit Kraut und Rüben, Hühner-

suppe, Fisch und Topfenknödeln hat sich die Köchin zusammen mit Irma Renner ausgedacht, der Wirtin vom „Adler“. Die 51-jährige Vorarlberglerin Renner hatte bis vor vier Jahren mit Sonntagsessen allerdings nichts am Hut. Sie war froh, diesem Ritual irgendwann entwachsen zu sein. „In der Früh, wenn man lieber noch eine Weile geträumt hätte, roch es schon nach angebratenen Zwiebeln. Raus aus den Federn, rein in die Sonntagskleider, ab in die Kirche. Das war ein straffes Programm“, erinnert sich Irma Renner. „Zum Essen gab es meistens einen Braten. Mutter bestand darauf, mehrere Gänge auf den Tisch zu bringen, aber es war eher



VORBEREITUNGEN In der Stube wird der Tisch gedeckt, in der Küche werden die Koteletts gebraten und ein Rote-Bete-Püree gemixt



DIE WIRTIN
Irma Renners Idee
vom Sonntags-
essen machte den
„Adler“ bekannt

ungemütlich, wir sollten schnell essen, dann abräumen und spülen.“

BEI SO VIEL TRADITION und Enge blieb nur die Flucht – und genau die hat die „Adler“-Wirtin immer wieder angetreten: nach England, Frankreich, Italien, New York und Wien. Aber sie kam jedes Mal zurück. Wegen der vier Schwestern und weil sie jeden hier kennt. Es ist eben so wahn-sinnig schön. Der Bodensee glitzert in nur einer halben Stunde Entfernung, nach Zürich und München fährt man zwei, nach Mailand nicht einmal vier Stunden, aber so weit kommt sie ge-

rade nicht, sie hat zu tun. Irma Renner hat das Sonntagsessen neu erfunden. Und jetzt muss sie dabei bleiben, sonst würde einer ganzen Menge Menschen richtig was fehlen. Dass so ein Ding daraus werden würde, ahnte sie nicht, als sie vor vier Jahren gefragt wurde, ob ihr etwas zum leer stehenden Gasthof „Adler“ einfiel. Sie wusste nur, dass die beiden Töchter Kontinuität brauchten, die ständigen Ortswechsel der ganzen Familie mit ihrem Mann Paul, einem bekannten Maler, vertragen sich nicht mehr mit Schule und Kinderfreundschaften. Bekannte aus

dem Dorf hatten den leer stehenden „Adler“ gekauft, einfach nur, damit das Anwesen erhalten wurde, und suchten jemanden, der es mit Leben füllen würde. Irma Renner verliebte sich in das Gebäude und die holzgetäfelten Räume. Als ihr dann auch noch die wunderschöne alte Einrichtung einer anderen Wirtschaft angeboten wurde, sagte sie zu und hoffte, dass ihre Idee funktionieren würde: Sie wollte nur einmal in der Woche öffnen. Dafür müssten sich genügend Gäste finden. Jeden Sonntag wollte sie einen anderen Koch gewinnen, das macht die Sache 52-mal interessanter, als wenn sich immer ein und dieselbe Person das Menü ausdenkt.

AN DER KACHELWAND der „Adler“-Küche hängt ein gerahmtes Schwarz-Weiß-Foto der Mutter von Irma Renner. Die Mutter trägt Tracht und Zopffrisur, so kannte man sie als Wirtin des „Hirschen“ in Schwarzenberg, ein paar Kilometer von hier. Unter Mutters strengem Blick arbeiten jetzt gerade zwei ihrer fünf Töchter zwischen Herd, Schneidebrettern und Dampfgerät, zusammen mit Brigitte Peter. Peter ist immer als Unterstützung für die Köche dabei, heute bestimmt sie selbst das Menü.

Irma Renner rührt Zitronenzesten in die Topfen-, also Quarkmasse für die Nachspeise, es duftet herb und frisch. Dann röstet sie Semmelbrösel, geriebene Mandeln und Zucker mit viel Butter in einer großen Pfanne an. Die wird es zu den Topfenknödeln geben. Dazu noch ein Holundermus, rotviolett ruht es in einem Topf und verspricht Spätsommergefühle. Brigitte Peter hat es mitgebracht, sie wohnt unweit von hier in einem 600 Jahre alten Holzhaus, zu dem auch ein Garten mit Holunderbüschen gehört. Weder die Blüten noch die Früchte hat sie verkommen lassen. In Brigitte Peters Elternhaus war es selbstverständlich, alles zu verwerten. „Die



DAS TEAM Irma Renner (Mitte) mit ihrer Schwester Huberta Berchtold (links) und Brigitte Peter. Rechts: Topfenknödel rollen



Sonntagsessen im ‚Adler‘ sind für mich die reine Erholung. So entspannt geht es hier in der Küche zu“, lächelt sie. „In meiner Ausbildung zur Köchin und danach habe ich es anders erlebt.“ Sie ist die Älteste von acht Geschwistern, und seit sie zehn Jahre alt war, musste sie auf dem Hof, in der Küche und in der Metzgerei der Familie mithelfen. „Esgab immer, immer, immer Fleisch. Gemüse konnten wir uns nur selten leisten. Sonntags war der Vater da, aber er hat zum Glück schnell gegessen und sich dann hingelegt. Er war halt Steirer, noch dazu ein besonders stures Exemplar. Aber sobald er weg war, hatten wir Spaß.“

Im „Adler“ läuft einiges anders als bei den Sonntagsessen von einst. Die Gäste trudeln ein, wann sie wollen, irgendwann zwischen 11.30 und 19 Uhr. Es sind Ehepaare, Familien, Freunde und Gourmets.

Irma Renner hat sich mit ihrem Konzept einen Ruf erarbeitet, der über die ländliche Nachbarschaft hinausgeht: Vom Bodensee, aus Bregenz und Lindau kommen sie, aber auch Gäste aus der nahen Schweiz reisen an, wenn Irma Renner einen besonders interessanten Koch für den „Adler“ gewonnen hat. Der „Haubenkoch“,

der authentische Chinese, die junge Wilde, der Bretoner, Italiener oder die Hobbyköchin aus der Umgebung, die ihr bestes Menü vorstellt: Sie alle zeigen ihr Können gern im „Adler“. Brigitte Peter streut eingelegte Gänsblümchenknospen, Bärlauchknospen und Spitzwegerichdolden aus ihrem Garten über die marinierten Forellenfilets, die Kräuterknospen sind milder als Kapern, ihre zarten Aromen harmonieren mit dem Fisch, ohne seinen Eigengeschmack zu überdecken. Auf dem Herd simmert seit 24 Stunden die Suppe aus Wälderhennele: Irma Renner weiß genau, in welchem Garten die fetten Hühner bis zuletzt gescharrt haben. Von einem Wachtelzüchter aus der Nähe bezieht sie die kleinen gesprenkelten Eier, das Gemüse liefert ein Biogärtner. Nichts ist weiter gereist als eine halbe Stunde. „Ich kaufe natürlich auch Produkte aus anderen Regionen, wenn es geschmacklich wichtig ist. Für ein süditalienisches Menü etwa musste der Mozzarella aus Caserta kommen. Die Gäste waren verückt. Sie bekamen nur diese pure weiße Kugel. Ein unglaubliches Erlebnis, wenn man sich darauf einlässt. Der chinesische Koch bringt seine speziellen Zutaten mit“, erzählt

Irma Renner. „Ich liebe Abwechslung, meine Gäste auch.“

DIE ABWECHSLUNG, die sich Hans, der Schlosser, und Roman vom Sägewerk wünschen, ist bescheidener. Sie haben an der Bar gehockt und ihren Wein getrunken und würden jetzt noch gern in den „Falken“ gehen, der hat aber zu. Roman klopft sich eine Prise Schnupftabak in die Kühle zwischen Daumen und Zeigefinger. „Nach Hause wollen wir nicht, da wissen wir nicht, was wir machen sollen. Essen gibt’s erst um eins“, sagt er. Irma Renner schenkt den beiden noch ein Glas Wein ein.

Dann schaut sie in der Küche vorbei, um ihren Schwestern und Brigitte Peter eine Rückmeldung zu geben: „Die ersten Gäste waren superglücklich mit den Forellen und der Suppe. Großes Lob.“ Die Küchentruppe freut sich. Jetzt würde auch die Mutter lächeln. Schaut man lange genug auf ihr Foto, sieht es fast so aus. ▶

ADLER GROSSDORF
Großdorf 14
6863 Egg/Österreich
office@adler-grossdorf.at
adler-grossdorf.at

Miele

ANZEIGE

Für Individualisten.
Für Spezialisten.
Für Perfektionisten.

Höchster Kaffeegenuss für jeden Geschmack.

Miele. Immer Besser.

20 Jahre
Miele Kaffeekompetenz

Von der Wahl der perfekten Bohne bis zur komfortablen Maschinenpflege: Das umfassende Kaffee-Know-how von über 20 Jahren steckt im neuen Miele Stand-Kaffeefullautomaten CM 7750.

Die besondere Aromaschonung gelingt durch das innovative, sehr leise Kegelmahlwerk – konstruiert aus hochwertigem, abriebfestem Stahl. Da es sich direkt oberhalb der Brüheinheit befindet, verbleibt kein Kaffeemehl aus einer vorherigen Nutzung im Mahlwerk. Das garantiert immer sortenreinen und frischen Kaffeegenuss.



Ob Espresso, Café Crema oder lieber entkoffeinierter Kaffee: Mit dem exklusiven Coffee-Select¹ wird die Lieblings-Kaffeesspezialität per Fingertipp aus einem der 3 Bohnenbehälter mit der passenden Bohnensorte zubereitet.

Der CM 7750 ist per WLAN vernetzbar und über die Miele@mobile App bequem von unterwegs steuerbar. So lässt sich das Gerät mobil einstellen, ein Getränkebezug starten, der Füllstand von Bohnenbehältern, Wassertank oder Milchgefäß im Blick behalten.



Der CM 7750 entkalkt sich dank patentierter AutoDescal²-Funktion selbstständig. Auch die tägliche Reinigung ist mühelos: Die entnehmbare Brüheinheit, selbstständige Spülung der Milchleitungen und spülmaschinengeeigneten Kunststoffteile sorgen für beispielhaften Komfort.

Für höchsten Kaffeegenuss ist aber auch die Qualität des Kaffees entscheidend. Perfekt auf die Kaffeefullautomaten und Lieblings-Kaffeesspezialitäten abgestimmt, bietet Miele vier hauseigene Kaffeesorten der Black Edition mit Fairtrade-Siegel und Bio-Zertifikat – handverlesen und besonders schonend geröstet.



¹Patent: EP2957199, bis 16.06.2035, BE, CH, DE, GB, NL ²Patent: EP2705783B1, US201400060338A1

REZEPTE

Das Sonntagsmenü von Brigitte Peter



KRAFTBRÜHE VOM WÄLDERHENNELE

6 Portionen als Vorspeise

ZUTATEN:

- 1 Suppenhuhn (am besten Bio; vom Fleischer in 6–8 Teile zerlegen lassen),
1 Bund Suppengrün,
2 Zwiebeln, 3 Zweige Thymian,
1 Zweig Rosmarin, 3 Lorbeerblätter,
3 EL Olivenöl, Salz, 200 ml Weißwein,
1 EL schwarze Pfefferkörner, 1 Nelke,
5 Wacholderbeeren, 3–5 getrocknete Tomaten
in Öl (gut abgetropft),
frisch geriebene Muskatnuss

ZUBEREITUNG:

1. Fleisch abspülen und trocken tupfen. Suppengrün putzen, abspülen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebeln mit der Schale halbieren. Thymian und Rosmarin abspülen, trocken schütteln und mit den Lorbeerblättern-

- mit Küchengarn zu einem Sträußchen zusammenbinden.
2. Öl in einem großen Topf erhitzen und die Fleischstücke darin von allen Seiten scharf anbraten und salzen. Suppengrün und Zwiebeln dazugeben und 5 Minuten unter Wenden mitbraten. Wein und 3 Liter Wasser dazugießen. Kräuterstrauß, Pfefferkörner, Nelke, Wacholderbeeren und Tomaten dazugeben. Alles langsam aufkochen und 2 Stunden bei kleiner Hitze gerade eben köcheln lassen.
3. Die Brühe durch ein mit einem Mulltuch ausgelegtes Sieb gießen. Mit Salz und Muskat abschmecken. Etwas heiße Brühe in Suppentässchen zum Trinken servieren (siehe Tipp).

Dazu: • Im „Adler“ wird die Brühe manchmal auch mit einem pochierten Wachtelei und nur ganz kurz gegarten Möhren-Juliennes serviert. • Roggenbaguette
Tipp: Brühe von einem ganzen Huhn und in großer Menge gekocht schmeckt richtig gut, und es bleibt auch noch viel übrig. Diese Brühe für Suppen, Soßen oder Risotto einfrieren oder kochend heiß in saubere Schraubgläser füllen. Das Fleisch des Huhns von Haut und Knochen lösen und ein paar Stückchen davon als Einlage in die Brühe geben.



GEBEIZTE FORELLE MIT KAPERN

6 Portionen

ZUTATEN:

- 4 Forellenfilets à etwa 60 g (mit Haut und ohne Gräten),
1 kleines Bund Dill,
40 g grobes Meersalz,
1 EL Honig, 2 EL Limettensaft,
1 EL Senfkörner, 1 TL Pfefferkörner,
6 Wacholderbeeren, 1 TL Fenchelsaat,
1 EL wilde oder kleine Kapern (Nonpareilles)

ZUBEREITUNG:

1. Forellenfilets abspülen, trocken tupfen und eventuell noch restliche Gräten entfernen.
2. Dill abspülen, trocken schütteln, die kleinen Ästchen abzupfen und fein hacken. Salz, Honig und Limettensaft verrühren und die Mischung auf den Filets verstreichen.

3. Senf- und Pfefferkörner im Mörser zerreiben und mit den zerdrückten Wacholderbeeren, Fenchelsamen und Dill mischen. Diese Gewürzmischung ebenfalls gleichmäßig auf den Filets verteilen.
4. Je 2 Filets fest aufeinanderlegen und in Frischhaltefolie wickeln. In eine Schale mit hohem Rand legen und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.
5. Zum Servieren Gewürze und Kräuter von den Filets abstreifen und die Filets schräg in dünnen Scheiben von der Haut schneiden.
6. Forelle auf Portionstellern anrichten und mit einer Scheibe Zitrone und etwas Dill garnieren. Forelle mit Kapern bestreuen und servieren.

Dazu: Kleiner Blattsalat mit Vinaigrette
Tipp: Im Gasthaus „Adler“ gibt es auch süßsauer eingelegte Knospen von Spitzwegerich, Gänseblümchen, Bärlauch und Löwenzahn.



Er kocht
sich in
alle Herzen.

Und unser
Magazin weiß,
wie das geht.

essen & trinken mit
THERMOMIX

Offizieller
Partner von
thermomix
Auch für den
TM 31

Neu im Handel.

Oder 3 Hefte zum Preis von 2 für nur 10 € testen!
www.essen-und-trinken.de/mitthermomix-test



KALBSKOTELETT MIT KRAUT UND RÜBEN

4 Portionen

ZUTATEN:

KRAUT UND RÜBEN

300 g Rote Bete
(möglichst kleine Knollen),
Salz, ½ TL Kümmelsamen,
1 Lorbeerblatt,
1 kleiner Kopf Wirsing (400 g),
1 Zwiebel,
2 weiße Kohlrabi (etwa 500 g),
2 Zweige Thymian,
etwa 50 g Schlagsahne,
frisch gemahlener Pfeffer,

KOTELETTS

4 Stielkoteletts vom Kalb à etwa 180 g
(am besten Bio),
30 g Butterschmalz, 1 Zweig Rosmarin,
3–4 Zweige Thymian,
2 EL Wermutwein (z. B. Noilly Prat),
150 ml gute Fleischbrühe

ZUBEREITUNG:

FÜR KRAUT UND RÜBEN

1. Rote Bete gründlich abspülen und in kochendem Salzwasser mit Kümmel und Lorbeer in 25–35 Minuten gar kochen. Abgießen, abdampfen und leicht abkühlen lassen. Die Haut von der Roten Bete abziehen (mit Küchenhandschuhen arbeiten) und die Knollen in Spalten schneiden.
2. Die äußeren Blätter vom Wirsing entfernen. Kohlkopf achteln und den Strunk rausschneiden. Zwiebel abziehen

- und vierteln. Wirsing und Zwiebelviertel in einen Dämpfeinsatz legen, in einen passenden Topf mit wenig Wasser stellen und über heißem Wasserdampf etwa 8–10 Minuten dämpfen.
3. Kohlrabi schälen, in Stücke schneiden und ebenfalls in einem Dämpfeinsatz in einem Topf mit wenig Wasser etwa 15–20 Minuten dämpfen. Thymian abspülen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen.
4. 8 Kohlrabistücke warm stellen, den Rest mit der Sahne mit dem Stabmixer fein pürieren, mit Salz, Pfeffer, Thymian abschmecken. Gemüse und Püree warm halten.

FÜR DIE KOTELETTS

1. Backofen auf 100 Grad, Umluft 80 Grad, Gas Stufe 1 vorheizen. Fleisch mit Küchenkrepp trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen und die Koteletts (eventuell in Portionen) bei mittlerer Hitze von jeder Seite 3–4 Minuten braten.
2. Die Kräuterstiele abspülen, trocken tupfen, mit in die Pfanne geben und kurz mitrösten. Wermut und Brühe zum Fleisch in die Pfanne gießen und kurz aufkochen lassen.
3. Koteletts aus der Pfanne nehmen, auf den Ofenrost legen und mit einem Backblech darunter etwa 10 Minuten im Ofen ruhen lassen. Bratensaft aus der Pfanne abschmecken und in ein Fettkännchen geben.
4. Das heiße Kohlrabipüree mit den übrigen vorbereiteten Gemüsen auf Portionstellern anrichten. Je ein Kotelett dazulegen, mit dem Bratensaft beträufeln und servieren.

TIPP: Im „Adler“ wird von jedem Gemüse ein Teil zu Püree verarbeitet und die übrigen Gemüsestücke werden dazu serviert. Wir haben uns auf das Kohlrabipüree beschränkt.

ENTDECKE DIE SCHÄTZE SCHWABINGS

Mit Eat the World über 100 Touren in 43 deutschen Städten
kulinarisch-kulturell entdecken



JETZT AUCH ALS
**GESCHENK-
GUTSCHEIN!**
www.eat-the-world.com

TOPFENKNÖDEL MIT HOLUNDERBEEREN-RÖSTER



6 Portionen

ZUTATEN:

RÖSTER

1 kg Holunderbeeren
(ersatzweise Heidelbeeren),
100 g brauner Rohrzucker

KNÖDEL

50 g Butter, ½ Bio-Zitrone,
150 g frische Semmelbrösel,
500 g Magerquark,
2 Bio-Eier, 1 EL Zucker, 2 Prisen Salz;
Puderzucker zum Bestäuben

ZUBEREITUNG:

FÜR DEN RÖSTER

1. Früchte abspülen und gut abtropfen lassen. Holunderbeeren mit einer Gabel von den Stielen streifen. Zucker in einer großen Pfanne schmelzen und leicht karamellisieren lassen. Früchte und 3–4 EL Wasser dazugeben und 12–15 Minuten bei kleiner Hitze einkochen lassen.

FÜR DIE KNÖDEL

2. 40 g Butter in einem kleinen Topf schmelzen, leicht bräunen und abkühlen lassen. Zitrone heiß abspülen, trocken tupfen und die Schale fein abreiben.
3. Gebräunte Butter, 120 g Semmelbrösel und die restlichen Zutaten für die Knödel mit den Knethaken des Handrührers gut zu einem glatten Teig verkneten. Aus dem Teig mit gut angefeuchteten Händen 12 kleine Knödel formen und in siedendem (nicht kochendem) Salzwasser etwa 10 Minuten gar ziehen lassen. Wenn die Knödel an der Oberfläche schwimmen, sind sie gar. Mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben und gut abtropfen lassen.
4. Restliche Butter in einer Pfanne erhitzen und die restlichen Brösel darin unter Wenden rösten und bräunen. Die Topfenknödel kurz darin schwenken.
5. Knödel auf dem Röster anrichten und mit Puderzucker bestäuben. Lauwarm servieren.

TIPP: Wenn Sie Heidelbeeren statt Holunderbeeren nehmen, dann schmecken Sie den Röster am Schluss mit etwas Zitronensaft ab, sonst wird's zu süß.



ENTSPANNT
Brigitte Peter mag
ihre Arbeit im
„Adler“. Denn Stress
gibt es hier keinen

REZEPT-AUTORINNEN: Brigitte Peter, Marie-Louise Barchfeld