

## EDITORIAL

## Den Moment geniessen



Savoir-vivre ist die Kunst, zu verstehen, wie man lebt. Wie man gut lebt, genussvoll lebt. Es ist die bewusste Entscheidung für Qualität, für die Hingabe ans Handwerk und die Wertschätzung für jene Menschen, die mit Leidenschaft Schönes und Gutes erschaffen. In dieser Beilage laden wir Sie ein, die Facetten des Genusses gemeinsam mit uns zu erkunden und sich von der Begeisterung unserer Protagonistinnen anstecken zu lassen.

Da ist Albiera Antinori, die als Präsidentin des legendären Weinguts Marchesi Antinori das jahrhundertealte Erbe mit Weitsicht in die Zukunft führt. Im Bregenzerwald begegnen wir Susanne Kaufmann, die das Hotel Post Bezau zu einem Sehnsuchtsort machte und mit ihrer puristischen Kosmetiklinie den Weltmarkt eroberte, ohne ihre Wurzeln je zu vergessen. Und wir besuchen Irma Renner im Gasthof Adler im vorarlbergischen Grossdorf – eine Frau, die zeigt, dass wahre Gastfreundschaft und kulinarische Exzellenz oft in der authentischen Nähe zum Ursprung liegen.

Unsere Reise führt uns weiter in den Süden, in das baskische San Sebastián. Dort, wo die Wellen des Atlantiks gegen die Kaimauern schlagen, finden wir eine Dichte an Aromen und kultureller Tiefe, die weltweit ihresgleichen sucht.

Doch Genuss findet auch im Stillen statt: Gourmand-Parfums, mit Noten von Vanille, Gewürzen und edler Patisserie, verzaubern unsere Sinne, während formvollendete Outdoor-Möbel die Terrasse in ein sommerliches Wohnzimmer verwandeln.

Wir wünschen Ihnen eine inspirierende, vor allem aber genussvolle Sonntagslektüre.

Christina Hubbeling,  
verantwortlich für diese Beilage

FOTO: ANGELA LAMBRICHT; FOTO EDITORIAL: THE TSCHUGEN



Gastgeberin Irma Renner führt seit zwölf Jahren den gemütlichen «Adler» im vorarlbergischen Grossdorf.

# Das Beste zum Sonntag

Jeden Sonntag belebt Irma Renner den «Adler» in Grossdorf. Mit Gastköchen und Herzlichkeit verwandelt sie das alte Gasthaus in einen besonderen Ort für Seele und Kulinarik. **Von Myriam Zumbühl**

Die Sonne strahlt durch die alten Fenster und wirft ihr goldgelbes Licht auf die alten Holzische. Die Holzdielen knarzen, als ein paar Einheimische nach dem Kirchgang auf ein «Achtele Wein» vorbeikommen und auf den Holzstühlen Platz nehmen. Und während sich der «Adler» in Grossdorf wie jeden Sonntag zur Mittagszeit mit hungrigen Gästen füllt, hat Irma Renner mit ihrer sprudeligen Energie längst alle mit ihrem Rundum-sorglos-Sentiment umhüllt. Auf der Bar steht ein selbstgebackener Kuchen, während in der Küche die Töpfe scheppern und das Sonntagessen zur Vollendung gekocht wird.

Dass die 60-Jährige aus dem nahen Schwarzenberg im Vorarlberg immer sonntags ihren Gästen zur Begrüssung einen feinen Wermut serviert, scheint im Rückblick wie eine göttliche Fügung. Aber es wäre zu kurz gefasst, um zu erzählen, wie es Renner aus Grossdorf gelang, den leerstehenden «Adler» wieder zu beleben. Freunde hatten das Haus vor über zwölf Jahren aus Nostalgie gekauft und wollten ihren lieb gewonnenen «Adler» vor

dem Verfall retten. Aber es liess sich partout niemand finden, der das Haus in ihrem Sinne führen würde. «Die Besitzer meinten: «Ach Irma, du kennst so viele Leute, hast du keine Idee?», erinnert sie sich. «Ich bin ein paarmal um das Haus geschlichen und habe mich in diese Stube verliebt.» Denn dass schon wieder ein altes Gasthaus in der Region vor die Hunde ging, passte ihr nicht ins Konzept.

Schliesslich hat die ausgebildete Marketingfrau ihre ersten Berufserfahrungen in der Gastronomie und Hotellerie gesammelt. Vom Hotel Post Bezau bis hin zu Stationen in Florenz und London hat sie schon früh im Gastgewerbe Feuer gefangen, bevor sie bei Wolford in Bregenz im Marketing eingestiegen ist. Das Herz längst an den «Adler» verloren, wusste sie aber gleichzeitig, dass sie ein Restaurant im Vollbetrieb nicht orchestrieren konnte. Aber einen Tag in der Woche, das könnte klappen! «Es kam für mich nur der Sonntag infrage, weil das doch der eine Tag ist, an dem die meisten Zeit haben», war sie sich damals sicher. Während einige sie «für komplett verrückt» hielten, spürte Renner immer mehr, dass sie diese Chance ergreifen

wollte. Schliesslich hatte sie sich auf ihren vielen Reisen im Kopf längst zu rechtgelegt, wie ihr Lieblingsrestaurant aussehen sollte: eine urchig-wohlige alte Stube, aber mit modernen Gerichten. Als wäre es ein Fingerzeig des Himmels gewesen, erfuhr sie zufällig von einem Restaurant, das sein Mobiliar verkaufte. «Da haben wir sofort alle Stühle und Tische gekauft, die bis heute im «Adler» stehen, als wären sie schon immer hier gewesen.» Seither sitzen an diesen Tischen jeden Sonntag alte Bekannte und neugewonnene Freunde.

## Eine simple Idee

Das Konzept ist simpel: Es gibt ein Menu, dazu je einen passenden weissen und roten Wein. Renner übernimmt die Rolle der Gastgeberin, die spielend von einem Tisch zum nächsten gelangt, mal hier, mal dort plaudert und ihre Gäste aufs Feinste unterhält, während diese an einem Glas Cava nippen. «Zu Beginn engagierte ich meine vier Schwestern, die können gut kochen und mussten pausenlos einspringen und Gulasch kochen oder Kuchen backen!», erinnert sich Ren-

ner. Mittlerweile kann sie sich auf den Koch Jodok Dietrich, der bei Andreas Caminada gelernt und via eine Pilgerreise auf dem Jakobsweg seinen Weg zurück in die Heimat gefunden hat, als Sparringpartner verlassen.

## Gastköche am Herd

«Wenn ich irgendwo essen gehe, dann überlege ich mir immer, ob das auch eine spannende Küche für den «Adler» wäre», erklärt Renner ihr Vorgehen. «Dann spreche ich den Koch einfach an und frage ganz frech: Könntest du nicht mal in den «Adler» kommen?» So geschehen auch bei der Köchin Isabel Galiñanes García, die bei unserem Besuch aus Paris in den Bregenzerwald angereist ist. «Sie hat einfach einen grossartigen Stil, wie sie ohne Chichi, aber trotzdem elegant kocht», beschreibt Renner den Stil der jungen Köchin. Es gibt eine schöne Champignonbouillon mit einem Pilz-Bergkäse-Knusperdings namens Barba Juan, ein Crudo vom Saibling mit Liebstöckel und Sellerie, zarte Tortelloni mit Vin-Jaune-Sauce und grosszügig viel frische Trüffel.

«Der Seeteufel mit Radicchio – das ist ein so elegantes Gericht», frohlockt die Gastgeberin. Bei den Menus geht sie keine Kompromisse ein, sondern verlässt sich auf ihren eigenen Gusto. «Ich stelle mir immer die Frage: Würdest du bei diesem Menu selber reservieren? Wenn ich da Ja sage, dann kann ich das Menu auch gut verkaufen.» Am Sonntag bei Isabel Galiñanes García brauchte es keine grosse Überredungskunst. Die Stube ist voll, die Gäste löffeln zum Abschluss glücklich das Choux Craquelin mit Kumquat und Zitronen-Vanille-Joghurt-Crème. Wer auch immer bei Irma am Herd steht, kocht unpräzise, schmackhafte Gerichte, die man sich mit dem Brot vom Teller tunken mag.

Im «Adler» in Grossdorf geht es aber um viel mehr als den kulinarischen Genuss. Hier erlebt der Gast diese fast vergessen gegangene Qualität, am Sonntag der Seele etwas Gutes zu tun. Nirgends liegt im «Adler» ein Telefon auf dem Tisch, niemand sitzt gelangweilt in der Ecke, sondern alle Gäste, egal, ob miteinander längst bekannt oder einander just vorgestellt, lassen sich auf die gemütliche Sonntagsstimmung ein. Diese schöne, faule Entspannung, bei der man sich gerne noch einen Kaffee bestellt und auch beim Tupfer Rahm auf dem Sonntagskuchen nicht abwinkt.

So werden ein paar freundliche Menschen für einen Sonntag lang zu einer Gemeinschaft. «Ich merke immer wieder, dass sich die Gäste freuen, auch über die Tische hinaus Gespräche zu führen. Wir haben ja grosse Tische, und ich setze die Gäste immer so zusammen, dass ich mir denke: Das könnte passen», erklärt die Gastgeberin ihre intuitive Gabe, Menschen miteinander zu verbinden. «Es steht eigentlich niemand nach dem Dessert auf und geht dann. Es gibt Gäste, die sitzen von zwölf Uhr bis am Abend, bis ich sage: So, jetzt ist Schluss!»

Stolz ist Renner, dass sie in den zwölf Jahren jeden Sonntag offen hatte. «Ausser der «Adler» war für ein grosses Fest oder eine Beerdigung reserviert. Wir haben sogar während der Pandemie jede Woche für unsere Gäste gekocht – serviert haben sie es einfach selber zu Hause am Tisch.» So gibt es jeden Sonntag frische Meeresschnecken aus Frankreich oder einen schönen Sonntagsbraten aus der Region, Zitronen aus Italien und feine Tropfen von sonnigen Hängen. Das Beste spart sich Irma Renner also für ihre Gäste für den Sonntag auf. «Nur am Montag», so die Gastgeberin, «da will ich nichts zu tun haben!»

