



© FAngela Lamprecht / Vorarlberg Tourismus

Vorzügliche Genusskultur

Frisch, regional und raffiniert! So lautet die Devise in den zahlreichen ausgezeichneten Wirtshäusern und Restaurants. Köstliches aus der traditionellen oder modernen Küche speisen Gäste auch in vielen Bergrestaurants und auf Skihütten. Die Zutaten stammen, wo es möglich ist, aus der nahen Umgebung, teils sogar aus eigenen Gärten.

Vorarlberg hat es gut. Das Land ist nicht nur ein florierendes Wirtschafts- und vielgestaltiges Kulturland. Es ist auch für seine hervorragende Küche bekannt und für die zahlreichen innovativen Köch:innen, die regionale Spezialitäten in einfallsreiche Gaumenfreuden verwandeln. Innovation und Kreativität zeichnet auch die Feinkost-Manufakturen und Bauernhöfe aus. Zwischen dem Bodensee und den Bergen sind rund 3.500 bäuerliche Familienbetriebe im Einsatz, etwa 15 Prozent davon wirtschaften nach biologischen Grundsätzen. Ihr Sortiment umfasst Klassisches und Überraschendes, vom japanischen Shiso-Gewürzkraut über Safran bis hin zu Fleisch- und Milchprodukten von Wasserbüffeln. Doch die Bauern erzeugen nicht nur wertvolle Lebensmittel. Sie sorgen in hohem Maße für die Pflege und somit für die Erhaltung der Kulturlandschaft. Dazu trägt auch die dreistufige Alpwirtschaft bei, die in Vorarlberg seit langer Zeit praktiziert wird.

Köstlicher Käse

Zahlreiche, im Sommer bewirtschaftete Alpen liegen an Wanderwegen. Auf einigen entstehen aus der Milch von Kühen, Schafen und Ziegen die Käsesorten, für die Vorarlberg bekannt ist. Vor allem die fein würzigen Berg- und Alpkäse erfreuen sich großer Beliebtheit. Spezialität im Montafon ist der „Sura Kees“, ein aromatischer Magerkäse. Auch bei der für Vorarlberg besonders typischen Speise, den „Kässpätzle“ oder „Käsknöpfe“, spielt eine aromatische Käsemischung die tragende Rolle.

Verlässliche Qualität

Die Zusammenarbeit zwischen Landwirtschaft und Tourismus ist seit jeher eng. Fleisch beziehen die Hotels und Restaurants vorwiegend von heimischen Bauernhöfen oder aus nahen Bundesländern. Süßwasserfische stammen oftmals aus dem Bodensee oder aus kleinen Fischzuchten. Für frisches Gemüse, von Auberginen bis Zucchini, sorgen die Gemüsebauern im Rheintal und im Bregenzerwald.

Rund ums Jahr beliefern sie Märkte, Hotels, Restaurants und Haushalte mit Erntefrischem. Im Rheintal wächst zudem „Riebelmais“, die Zutat für den „Riebel“, der sich mitunter am Frühstücksbuffet oder auf Dessertkarten findet. Äpfel, Birnen, Kirschen, Zwetschken, Beeren und weitere Obstsorten gedeihen vor allem im Rheintal und auf den nahen Sonnenterrassen. Die Früchte werden zu Saft, Most und Edelbränden verarbeitet oder auch getrocknet. „Star“ unter den Vorarlberger Edelbränden ist der „Subira“, hergestellt aus einer unscheinbaren Mostbirne. Immer mehr Köch:innen finden Freude daran, selbst Schätze wie Kräuter und Pilze in der Natur zu sammeln oder eigene Gärten zu betreuen.

Geschmackvolle Mitbringsel

Kulinarische Souvenirs aus Vorarlberg sind vielerorts erhältlich. In Käsehäusern, Feinkostgeschäften, in den zahlreichen kleinen Genuss-Manufakturen oder direkt in den zahlreichen Hofläden der Bauernhöfe. Ein reiches Sortiment an saisonalem Gemüse, Obst und veredelten Köstlichkeiten offerieren die Wochenmärkte. Sie finden das ganze Jahr hindurch statt, in den Städten ebenso wie in einigen Gemeinden.

www.vorarlberg.travel/genuss

Sterneküche & Haubenlokale: Ausgezeichnete Restaurants in Vorarlberg



In Vorarlberg gibt es zahlreiche Restaurants und Köch:innen, die von namhaften Restaurantführern wie Guide MICHELIN und Gault&Millau ausgezeichnet wurden.

Aktuelle Auszeichnungen: www.vorarlberg.travel/ausgezeichnete-restaurants