

Vorarlberg Magazin

Das Glück in den Bergen

Sura und anderer
Kees – eine Wanderung
zur Alpe Garnera

Radikal regional

Jeremias Riezler kocht
nur, was rund um den
Widderstein wächst

's Fränzle fischt

Frühmorgens raus
mit dem Fischer
vom Bodensee

Genießen



KÄSE VOM SENNER

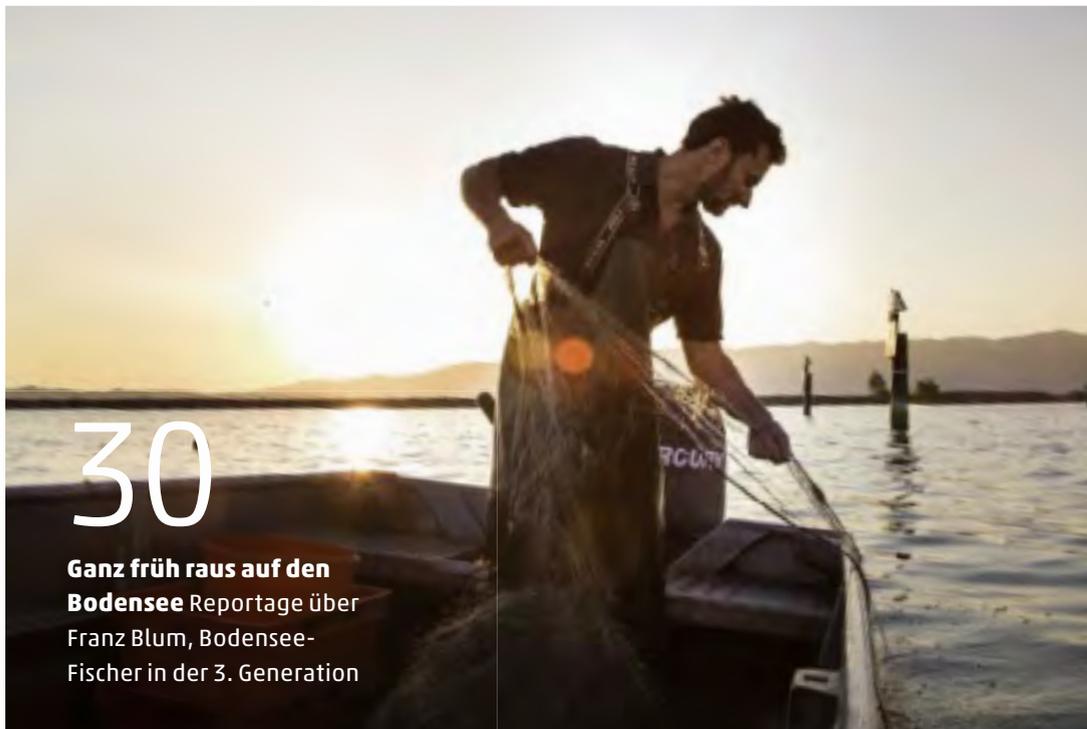
Ausflugstipps in den Käsehimmel

Sie sind auf der Suche nach hochwertigen Käsespezialitäten wie Vorarlberger Bergkäse g.U. oder besonderen saisonalen Köstlichkeiten wie dem Alpkäse? In unseren kleinen Alma Bergsennerereien am Eichenberg und in Schnepfau sowie in unseren Käslädele in Hard und Lochau finden Sie den am meisten prämierten Käse Vorarlbergs. Wir freuen uns auf Ihren Besuch entweder persönlich oder online unter: www.bergkaese.at oder www.alma.at



Inhalt

Willkommen in Vorarlberg! In diesem Magazin stellen wir Ihnen besondere Köche und Gastgeber vor, feine Spezialitäten und unvergessliche Landschaftserlebnisse. Entdecken Sie das Genussland Vorarlberg mit allen Sinnen – zwischen Bodensee und den Gipfeln majestätischer Berge



30

Ganz früh raus auf den Bodensee Reportage über Franz Blum, Bodensee-Fischer in der 3. Generation

48 **Dem Sura Kees auf der Spur**

Die Montafoner Spezialität wird zum Beispiel auf der Alpe Garnera hergestellt



Das Magazin digital lesen

Das Vorarlberg Magazin gibt es ab diesem Frühjahr auch elektronisch. Mit Videos, Bildershow, 360-Grad-Fotos und interaktiven Elementen.

Als App zum kostenlosen Download im Apple App Store und im Google Play Store. Oder als e-Magazin auch für Smartphones und Computer. Alle Links und Videos finden Sie unter

www.vorarlberg.travel/magazin

04 Genuss-Menschen

Sechs ganz persönliche Tipps für Genießer

16 Galerie Feine Geschmackssachen

20 Radikal regional

So kocht Jeremias Riezler im Kleinwalsertal



28 Seelentröster für kalte Tage

Über die wunderbare Wandlung des Riebel

30 's Fränzle fischt

Mit Fischer Franz Blum auf dem Bodensee

36 Blättlein drehen und wenden

Brandnertal – eine Familien-Kräuterwanderung mit Eva Wachter

40 Das Schönste am Wochenende

Willkommen im Adler – dem Sonntagsgasthaus in Egg-Großdorf im Bregenzerwald

46 Info – Kultur erleben

48 Kleine Welt für sich

Bei den Käsemachern von der Alpe Garnera

56 Käseland Vorarlberg

58 Spätzlialitäten

60 Im Einklang mit der Natur

Zu Gast bei Haubenkoch Thorsten Probst

64 Tipps für Familien

66 Genuss-Tipps für den Winter

70 Info Anreise, Impressum



Letzter Akkord von „Turandot“, Paolo Carignani, der italienische Stardirigent, geht mit schnellen Schritten vom Orchesterraum durch die Kulissen der Seebühne. Er verbeugt sich tief, das Publikum gibt „Standing Ovation“ für erhabene Augenblicke, wie es sie nur selten gibt im Leben. Der See, die Bühne, die Künstler, die Musik: „Turandot“ auf der Bregenzer Seebühne – es war wieder großartig.

Paolo ist nass geschwitzt. Zwei Stunden am Stück – das ist für Schauspieler und Sänger, für die Musiker und ganz besonders auch für den Dirigenten ein hartes Stück Arbeit – ja, es ist Hochleistungssport. Aber er liebt dieses Gefühl. Paolo ist einer der großen Stars unter den Dirigenten – Gastspiele führen ihn zu den wichtigsten Opernhäusern der Welt, im vergangenen Jahr reiste er von Bregenz direkt nach New York, an die Metropolitan Opera.

Und doch ist er bodenständig geblieben und genießt den Augenblick. Sein Ausgleich zum Dirigieren am Abend ist eine Mountainbike-Tour in die Vorarlberger Berge. „Glückshormone bekommt man vom Sport, von der Liebe oder von Schokolade – vielleicht ist Sport die beste Möglichkeit dafür“, sagt der Maestro. In Vorarlberg gefällt ihm, dass der See, die Berge und die Kultur so nahe beieinander sind.

Sein Genusstipp: „Ich habe das Restaurant Mangold in Lochau für mich entdeckt – hier kann man sehr gut essen. Es liegt nicht weit von Bregenz entfernt, da kann ich schnell mit dem Bike hinfahren.“



**Paolo Carignanis
Tipps im Video** –
der QR-Code führt
Sie direkt dorthin.

» Musik, Kultur
und Sport – das
ist hier die geniale
Mischung! Am
liebsten gehe ich
mit dem Mountain-
bike auf Tour. «

Paolo Carignani
dirigiert Puccinis „Turandot“
bei den Bregenzer Festspielen –
hier in den Kulissen

Genuss-Menschen

Ein genialer Dirigent, ein querdenkender Architekt,
eine grüne Heldin, ein Bio-Visionär, eine Mundart-
Spezialistin und zwei Steinschafzüchter – hier verraten
sie ihre Genussstipps im ganzen Land





» Unser Kleinwalsertal hat sehr viele schöne Seitentäler – jedes für sich hat seinen ureigenen Reiz und ist ein tolles Ziel für Wanderer. «

Andreas Haller – als Permakultur-Gärtner im Kleinwalsertal setzt er auf Selbstversorgung

Wilde Lockenpracht, Dreitagebart, funkelnde Augen: Andreas Haller ginge im Film auch locker als Räuberhauptmann oder Pirat durch. In Wirklichkeit aber hat er sich hier im Kleinwalsertal der ökologisch wertvollen Permakultur verschrieben.

„Ich pflanze in meinem Permakultur-Garten alles mögliche an, von Kohl über Kartoffeln und Zucchini bis hin zu lange blühenden Blumen, die den Bienen als Nahrung dienen“, sagt er. „Trotz der Höhenlage auf 1100 Metern kann ich schon einen großen Teil meiner Bedürfnisse als Selbstversorger decken und auch bereits einige Produkte weitergeben, an Freunde oder Familie.“ Permakultur ist ein Konzept, das auf dauerhaft funktionierende, naturnahe Kreisläufe zur Erzeugung von Lebensmitteln setzt und auch soziale Infrastrukturen umfasst. Industriell produzierte Nahrungsmittel seien oft ökologisch nicht zu vertreten, sagt Andi Haller – „und so hat man eine supergute Qualität, die letztlich auf dem Tisch landet!“

Sein Genusstipp: „Die intakte Natur meiner Heimat nutze ich sehr gerne auf Wanderungen – stille Regionen wie das Gattertal oder Schwarzwassertal sind mir besonders lieb.“



Der QR-Code führt zum Video, in dem Andi Haller mehr über seine Heimat und Arbeit erzählt.

www.kleinwalsertal.com/wandertipps;
www.kleinwalsertal.com/permakultur



„Grüaß Gott i der Schtuba“, heißt Elisabeth Burtscher ihre Gäste im Dialekt willkommen. Zufrieden sitzt sie auf der Terrasse ihres gemütlichen Hauses hoch über dem Ort Fontanella, mit weitem Blick über das Große Walsertal, umgeben von ihrer Familie; gerade ist zudem Besuch aus Australien da. „Ich fühle mich als Walserin“, sagt die quirlige alte Dame, Schuldirektorin im Ruhestand, „genauso wie viele andere hier, egal wie viel Walserblut in den Adern fließt.“

Vor rund 700 Jahren sind Menschen aus dem Wallis in der Schweiz, meist aus ökonomischen Gründen auf der Suche nach neuen landwirtschaftlichen Anbauflächen, hierher übergesiedelt und wurden zu Walsern. Ihr wesentliches Erkennungsmerkmal ist bis heute die Sprache, „die ist so weit vom Hochdeutschen entfernt, dass man sie nicht vermischen kann“, sagt Elisabeth Burtscher. Die Walser Mundart und andere Traditionen werden in der Region mit Liebe gepflegt.

Ihr Genusstipp: „Kommen Sie unbedingt zum Walserherbst her, der als dreiwöchiges Fest alle zwei Jahre im Spätsommer stattfindet – dank oft skurriler Film-, Musik- und Theaterprojekte ist er als ‚steilstes Festival mitten in den Bergen‘ bekannt.“



Elisabeth Burtscher spricht im Video über das Walsertum
– der QR-Code führt Sie hin.

www.walserherbst.at;
www.vorarlberg.travel/kraeuter;
www.alpenregion-vorarlberg.com/genuss



» Ich fühle mich als
Walserin, genauso wie
viele andere hier – egal
wie viel Walserblut in
den Adern fließt. «

Elisabeth Burtscher – die ehemalige
Schulleiterin aus Fontanella
pflegt die Walser Sprache





» Wir haben in diesem alten Stallgebäude eine kleine Institution geschaffen, die sich dem eigenen Kulturraum widmet – und nun Kreative aus aller Welt anzieht. «

Gerold Schneider – der Hotelier und Architekt aus Lech ist Gründer der Allmeinde Commongrounds

Es duftet nach Holz in diesem großen, hellen Raum mit hoher, offener Dachstruktur. Durch aufschiebbare Glaselemente in den Seitenwänden strömt kristallklare Luft herein, dahinter liegt die weite Bergwelt von Lech am Arlberg. Die alte Scheune wurde ab 2001 zur „Allmeinde Commongrounds“ umgebaut. „Der Name bezieht sich auf Allme(i)nde, also den physischen wie geistigen Gemeinbesitz, und Commongrounds ist das englische Äquivalent“, sagt Gerold Schneider, der in Wien Philosophie und Architekturtheorie studierte und später das in vierter Generation geführte Luxushotel Almhof Schneider in Lech übernahm.

Der nahe beim Hotel gelegene ehemalige Stall ist nun ein vielfach nutzbarer Ort für Alltag, Kunst und Kultur. Das Erdgeschoss beherbergt neben einer kleinen Bibliothek das Büro seiner Ehefrau Katia, einst Kinderstar als Heidi in der berühmten TV-Serie und heute Architektin nach Studium in Paris. Der 140 Quadratmeter große Raum darüber, früher das Heulager, dient den Schneiders jetzt zeitweise als Wohnstatt mit praktischen Einbauten – ansonsten wird er für Lesungen, Ausstellungen von Künstlern wie James Turrell oder für Konzerte mit bis zu 60 Gästen genutzt. „So kommen nun Kreative und Kulturfreunde aus aller Welt hierher nach Lech“, sagt Schneider – es muss nicht immer Wien oder Paris sein.

Sein Genussstipp: „Gleich hinter der Ortschaft, im Lechquellengebiet, beginnt eine traumhafte Natur – dort kann man wunderbar wandern und aus kleinen Bächen trinken.“



Der QR-Code
geleitet zum Video,
in dem Gerold
Schneider über die
Allmeinde erzählt.



Kräuter sind die geheimen Superhelden der Pflanzenwelt, findet Elisabeth Breidenbrücker, und darum heißt ihr Label auch „Helden in Grün“. Die junge Dame mit Wohnsitz Bizau im Bregenzerwald produziert Lebensmittel aus dem, was in ihrem kleinen feinen Garten gerade so wächst – die Kräuter „lassen sich gerne von Hand pflegen und ernten, verabscheuen chemische Waffen und bevorzugen es, mit ihren eigenen Kräften, ganz ohne Zusatzstoffe, für das Wohl der Menschen zu kämpfen“, wie ihre Website beschreibt.

Im Sortiment hat Elisabeth Breidenbrücker unter anderem Blütenzucker, Erdkammerhonig, Bregenzerwälder Grüntee und Räuchermischungen. „Ich finde es faszinierend, welche Wirkung die Kräuter und Pflanzen auf den Menschen haben“, sagt sie. Pure Heldenpower eben. Alles wird immer nur in limitierter Auflage hergestellt, dafür aber mit einwandfreien Zutaten – und stets mit enorm viel Liebe angereichert.

Ihr Genusstipp: „Ganz klar unser Scharfmachersalz – da sind neben Rosmarin und Thymian auch Chilischoten drin – über Tomaten gestreut ein totaler Hit.“



Im Video berichtet Elisabeth Breidenbrücker von ihrem Label – der QR-Code führt Sie hin.

www.heldeningruen.com;
www.bregenzerwald.at/de/produkte-aus-der-natur

» Unsere Kräuter lassen sich gerne von Hand pflegen und ernten, um dann ganz ohne Zusatzstoffe für das Wohl der Menschen zu kämpfen. «

Elisabeth Breidenbrücker – unter dem Label „Helden in Grün“ bietet sie Kräuterprodukte an

Der junge Martin Mathies federt den steilen Hang hoch, als wäre es gar nichts. Hinter einer Baumgruppe tut sich die weite Alpwiese auf, und auf seinen Lockruf kommen 20, 30 vierbeinige Wollknäuel unter lautem Blöken und Glockengeläut den Hügel hinabgestürmt. „Eigentlich müssen wir gar nicht zufüttern“, sagt der Martin, „das ist nur eine Belohnung für sie, weil sie so brav sind.“

Montafoner Steinschafe gelten als besonders anspruchslos, sind dabei zäh und von freundlichem Wesen. Weil andere Schafrassen mehr Fleisch hergeben, war die Montafoner Spezies trotzdem lange Zeit nahezu ausgestorben. Heute haben sich Menschen wie Hobby-Landwirt Martin (der sonst im familiären Zimmerei-Betrieb in St. Gallenkirch arbeitet) und sein Nachbar Peter Kasper der Rückzüchtung der kleinen, wendigen Tiere verschrieben. Um die Kosten aufzufangen, werden aus der robusten Wolle allerlei Produkte hergestellt, von Hauspantoffeln bis zum Kinderkissen „Montilämmle“.

Ihr Genusstipp: „Unsere Region spürt man sehr gut mit dem Genusskiste vom Verein ‚bewusstmontafon‘ – darin sind Produkte unserer Landwirte, zum Beispiel Montafoner Sura Kees, Kaminwurz, Kräutertee und Edelbrände.“



Der QR-Code
geleitet zum Video,
in dem Martin
Mathies erzählt.

www.montafoner-steinschaf.com;
www.montafon.at/steinschaf





»» Bei einer geführten
Wanderung zu unseren
Steinschafen geht es über
einen Teil der Via Valtellina –
durch die schönste Land-
schaft des Montafons. «

Martin Mathies (li., mit Peter Kasper) – die Montafoner
züchten in ihrer Freizeit Montafoner Steinschafe

Genuss auf allen Wegen

Gipfel erklimmen, von Alpe zu Alpe wandern, Architektur und Kunst kennenlernen, würzigen Käse probieren – Vorarlberg ist ein Fest für alle Sinne. Mit diesen ungewöhnlichen Erlebnissen



Wussten Sie, dass ...

... man Maisgries auch trinken kann? Richard Dietrich sammelt seit 2005 mit einer Handvoll Bauern das Originalsaatgut des Vorarlberger Riebelmaises und kultiviert diese alte Sorte. Der Maisgries ist nicht nur Grundlage für das traditionelle Vorarlberger Gericht Riebel, der ausgeprägte Geschmack vermag auch in der Flasche zu beeindrucken: Dietrichs Riebelmais Whisky Xi.3 reift drei Jahre in Eichenfässern und hat ein vollendetes Bouquet.

www.dietrich-kostbarkeiten.at

Architektur erleben

Heimisches Holz, Glas und Beton: Die ersten Vorarlberger Baukünstler hatten in den 1960er-Jahren die Idee, formal einfach, ressourcenschonend und in Einklang mit der Umgebung zu bauen. Auch heute entstehen hier besonders viele mutige und zeitgemäße Bauten. Zehn „Architektouren“, die in Zusammenarbeit zwischen dem Vorarlberger Architekturinstitut und Vorarlberg Tourismus entstanden, führen Besucher zu modernen und traditionellen Bauten wie etwa dem Angelika Kauffmann Museum in Schwarzenberg (Bild). Die Halbtags- und Ganztags-Ausflüge widmen sich dabei diesen Themenschwerpunkten: Natur & Landschaft, Kunst & Kultur, Holz & Material, Alt & Neu, Handwerk & Innovation sowie Ortsräumen.

Beschreibungen gibt's hier:

www.vorarlberg.travel/architektur





Kuh for you

Die Sterne zählen

Wer den Sonnenuntergang am Berg erleben und unterm Sternenhimmel einschlafen möchte, der findet gleich mehrere Angebote in Vorarlberg: In Lech Zürs am Arlberg steht auf dem Stierlochkopf ein Biwak zum Übernachten. Der Zauber eines Sonnenuntergangs kann man am Diedamskopf bei Au-Schopperrau im Bregenzerwald erleben. Eine kurze Wanderung führt zum Gipfel, von dem man bis zum Bodensee sieht. Am Berg campen ist auch im Montafon möglich. Der Zeltplatz liegt oberhalb von Gaschurn.

www.lech-zuers.at; www.bregenzerwald.at; www.montafon.at



Ziemlich kuhle Sache: Der Kräuterbauernhof der Familie Erath in Au vermietet Kühe auf Zeit. Das Beste daran: Die Kuh ist gut versorgt, man darf sie jederzeit besuchen, braucht sie aber nicht mit nach Hause zu nehmen. Fürs Mieten gibt's feines, aus der Milch der Kuh hergestelltes Bergkäse frei Haus. Und wer Sehnsucht nach seiner Kuh hat, der kann via Webcam im Stall vorbeischaun ...

Welche darf's denn sein? Bibi, der Wirbelwind, oder doch lieber Edith, die Gemütliche? Auf der Website des Kräuterbauernhofs Erath in Au im Bregenzerwald kann man sich seine Mietkuh aussuchen, natürlich mit Foto. Im Angebot hat Familie Erath zudem verschiedene Kuh-for-you-Packages: eine Kuh für acht Wochen, inklusive acht Kilo naturbelassenen Bergkäses per Post, eine Kuh für vier Wochen – mit zwei Kilogramm Käse und einer Woche Ferien auf dem Bauernhof. Und natürlich gibt es auch die Kuh zum Verschenken.

Die Idee, die hinter dem Projekt steht: Gäste und Einheimische erhalten die Möglichkeit, einen besseren Einblick in die nachhaltige Milchwirtschaft zu bekommen. Sie lernen zu verstehen, wie wichtig diese gleichermaßen für die Natur und den Tourismus ist. Gleichzeitig sind die Kuhbesitzer auf Zeit mit allen Sinnen dabei: Sie dürfen ihre Kuh jederzeit auf der Weide oder im Stall besuchen – und bei Festen wie dem Alpauf- oder -abzug dabei sein.

www.kuhforyou.at

In die Weite schauen

Sonne. Glück. Ausblick. Ein ganz besonderer Moment beim Wandern ist das Ankommen am Gipfel. Man ist noch aus der Puste vom Anstieg, aber schon bereit für das Privileg, das grandiose Panorama der Bergwelt zu genießen. Wer in Vorarlberg zu Fuß unterwegs ist, der kann die Vielfalt der Natur intensiv erleben: die zauberhaften Landschaftsbilder des Rheintals und der Bodensee-Region, die Welt der Bergwiesen und Alpen ebenso, wie das Hochgebirge. Ein Rundwanderweg, bei dem man ganz Vorarlberg kennenlernt, ist „Min Weag“ (Mein Weg): Auf 31 Etappen führt er quer durchs Bundesland. Man kann einen guten Monat lang unterwegs sein oder sich Teilstücke aussuchen, denn „Min Weag“ ist ein Weg der vielen Möglichkeiten. Egal, für welche Strecke man sich entscheidet: Wanderer erwarten tolle Ausblicke, etwa vom Pfänder, dem Hausberg der Bregenzer, oder vom Gipfel des Hochhäderichs in den Bregenzerwald. Von der Hochleckachalpe hat man einen Prachtblick auf den Hohen Ifen und die Kanisfluh.

 www.vorarlberg.travel/min-weag



»» Kein Genuss ist vorübergehend; denn der Eindruck, den er zurücklässt, ist bleibend.«

J. W. von Goethe

Uralte Landschaften beschreiten

Lebensraum für Lebenskünstler: Die Krumbacher Moore im Bregenzerwald sind das Zuhause vieler seltener Tier- und Pflanzenarten. Zwergbirke, Große Moosjungfer und Hochmoor-Perlmutterfalter kann man mit etwas Glück bei einer Moorwanderung erleben. Rund um Krumbach gibt es ein weitläufiges Wegenetz für Neugierige. Am meisten erfährt und sieht man natürlich, wenn man eine geführte Tour mitmacht. Ausgebildete Moorführer vermitteln in Krumbach ihr Wissen und ihre Eindrücke – sie begleiten Gäste u. a. bei einer Wanderung in der Morgendämmerung. Anschließend erwartet die Gäste ein Moorfrühstück, offeriert von einem der vier Moorwirte, die sich dem Thema kulinarisch widmen.

Tipp: zwischendurch mal die Schuhe ausziehen und erleben, wie sich Moos anfühlt: wie ein weicher Teppich, auf dem die Schritte wunderbar leicht und federnd sind.

 www.krumbach.at



Große Raumwirkung

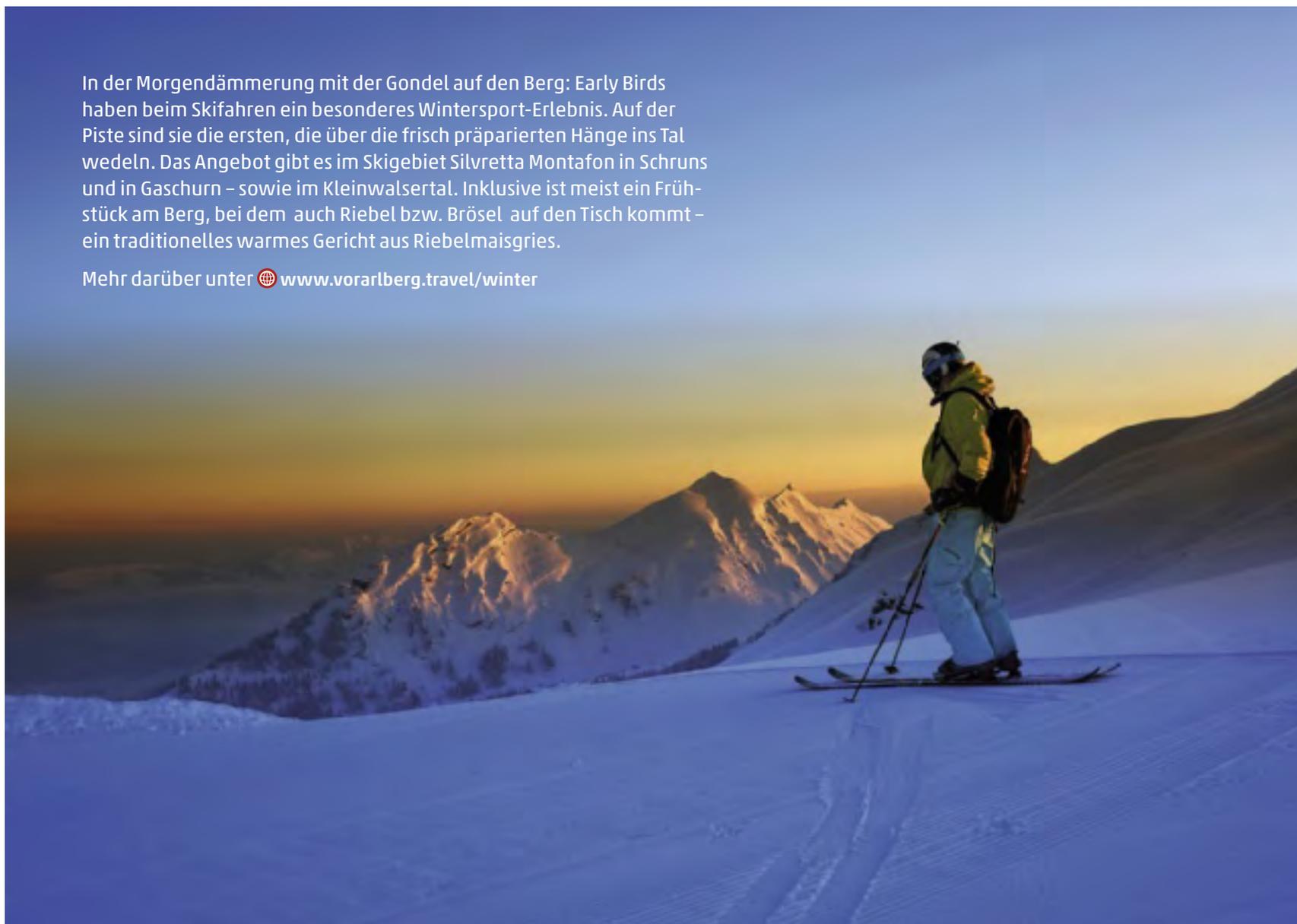
Beeindruckend: Eine ganz besondere Basis für den Blick in die Weite bietet der Panorama-Raum im vorarlberg museum in Bregenz. Gestaltet hat den Raum mit seiner 14 Meter breiten Glasfront der Künstler Florian Pumhösl. In vollkommener Stille schaut man aus dem mit dunklem Holz fächerartig vertäfelten leeren Raum hinunter auf den Bodensee. Das Museum befasst sich in modern gestalteten Ausstellungen mit der Geschichte und Gegenwart Vorarlbergs und des Bodenseeraums.

 www.vorarlbergmuseum.at

Energie spüren

In der Morgendämmerung mit der Gondel auf den Berg: Early Birds haben beim Skifahren ein besonderes Wintersport-Erlebnis. Auf der Piste sind sie die ersten, die über die frisch präparierten Hänge ins Tal wedeln. Das Angebot gibt es im Skigebiet Silvretta Montafon in Schruns und in Gaschurn – sowie im Kleinwalsertal. Inklusiv ist meist ein Frühstück am Berg, bei dem auch Riebel bzw. Brösel auf den Tisch kommt – ein traditionelles warmes Gericht aus Riebelmaisgries.

Mehr darüber unter www.vorarlberg.travel/winter



Die Kraft der Stille entdecken

Vorsichtig machen die Fliegenfischer in ihren Wathosen kleine Schritte im Wasser, um nicht auszurutschen. Die geschickten Angel-Akteure lieben klare, fließende Gewässer wie die im Brandnertal. Geduldig zeigen sie den eleganten Schwung, mit dem die Schnüre geworfen werden, die Forellen und Saiblinge anlocken sollen. Dabei ist es so still, dass nur das Surren der Schnüre mit den kunstvoll gebundenen Ködern zu hören ist. Nach und nach macht sich eine meditative Ruhe breit. Gäste können die Angelkunst z. B. in Brand und auch im Bregenzerwald erlernen.

www.brandnertal.at; www.bregenzerwald.at



Radikal regional

Er stellte sich auf den höchsten Berg im Kleinwalsertal, den Widderstein, und fasste einen Entschluss: Er kocht nur mit Zutaten aus den Regionen, die er von dort oben sah. Jeremias Riezler lebt Regionalität und bringt sie mit jedem Gericht auf den Tisch

TEXT: ANNE SCHÜSSLER FOTOS: DIETMAR DENGER





Wenn einer weiß, was regionale Küche ist, dann er: Jeremias Riezler, 38, Koch im Kleinwalsertal. Mit seiner Frau Bettina und den Eltern Jodok und Ulrike leitet er das Hotel „Walserstuba“ in Riezlern am Eingang des Kleinwalsertals. Auch die beiden Töchter Klara, sechs Jahre alt, und Theresa, vier, sorgen für familiäre Atmosphäre im Hotel – denn sie leisten dem einen oder anderen Gast auch mal Gesellschaft beim Essen.

Während seiner Ausbildung zum Koch zog es den Ur-Walser Jeremias hinaus in die weite Welt, oder besser in die Schweiz, ins Allgäu und an den Wörthersee. „Das Spannendste aber war das Heimkommen“, erzählt er, „ich war motiviert und übermütig und dachte, ich müsste nun die Welt des Kleinwalsertals

mit diesen ganzen besonderen globalen Produkten erobern, die ich während der Lehrjahre kennengelernt hatte. Allerdings hat das unsere Gäste überhaupt nicht interessiert. Da wollte keiner einen Steinbutt essen“, erzählt Jeremias lachend und sein Lachen ist wirklich ansteckend. Also beschloss er, seine gesamte Küche umzukrempeln und in Zukunft nur noch regionale Produkte zu verwenden.

Einige Zutaten sammelt Jeremias hoch oben in den Bergen

„Wenn ich mich auf den Widderstein stelle, unseren höchsten Berg hier im Tal“, sagt Jeremias, „dann ist alles, was ich von dort aus sehen kann, meine Heimat. Von hier müssen die Produkte stammen, die ich verwende. Das ist für mich Regionalität.“ Also kommen nur Walsertaler Produkte auf den Tisch? Nein, das ist nicht machbar, denn einiges gibt es im Tal



Das Enzianstüble ist ein ehemaliger Stall – mit viel Holz und rustikalem Flair

In seinem Bauerngarten baut Jeremias viele Kräuter an, die er später in der Küche verwendet



Der Widderstein und die Walsertaler Berge



Der Große Widderstein ist mit 2536 Metern der höchste Berg der Südöstlichen Walsertaler Berge. Sie sind eine Untergruppe der Allgäuer Alpen und grenzen im Osten und Südosten an die Lechtaler Alpen, nach Norden hin öffnet sich das Alpenvorland. Der Widderstein grenzt im Süden und Westen an das Lechquellengebirge/ Arlberg und den Bregenzerwald.

nicht. Schweine- oder Hühnerfleisch sowie bestimmte Obst- und Gemüsesorten kauft Jeremias deshalb aus anderen Regionen Vorarlbergs und im benachbarten Allgäu dazu. Natürlich alles in Bioqualität. Artgerechte Tierhaltung ist für ihn ein absolutes Muss. „Das beste Fleisch kommt aber ohnehin vom Wild aus den Walsertaler Bergen. Die Tiere haben es hier so gut“, schwärmt er, „und das schmeckt man.“

Die passenden Kräuter für seine Gerichte findet Jeremias im eigenen Bauerngarten hinter der „Walserstuba“. Der Garten ist ein Paradies mit unzähligen würzig duftenden Blumen und Kräutern. In einem Teich baden drei Enten und quaken fröhlich dazu, neugierig beobachtet von den beiden Eseln Raoul und Laurentius. Mit seinem Holzkorb geht Jeremias vormittags los und sammelt, was er am Abend in der Küche braucht. In seinem Garten wachsen Salbei, Schnittlauch, Thymian, aber auch Minze, Kapuzinerkresse, Zitronenmelisse

»» Das beste Fleisch kommt vom Wild aus den Walsertaler Bergen. «





und vieles mehr. Auch bei seinen Hühnern schaut er vorbei. „Es ist eine einheimische Rasse“, erklärt der Koch, „sie legen natürlich Eier, liefern aber auch viel Fleisch.“

Nicht alle Produkte bekommt Jeremias hier unten in Riezlern. Für einige Lebensmittel muss er hoch hinauf, und diesmal nimmt er uns mit. Für seinen begehrten Bergkäse fährt er auf 1500 Meter hoch zur Stutz-Alpe. Sie liegt oberhalb von Hirschegg, weit im Talinneren. Am Sessellift begrüßt der Betreiber Jeremias herzlich, im Tal kennt ihn fast jeder. Seine vielen Auszeichnungen durch den Restaurantführer Gault Millau und andere haben Jeremias aber auch weit über die Grenzen des Kleinwalsertals hinaus bekannt gemacht. Gerade wurde er wieder als Bundessieger des Wettbewerbs „GenussWirt des Jahres 2015/16“ ausgezeichnet. Der Sessellift bringt uns hoch zur Sonna-Alp. Sie gehört Jeremias' Cousin Wolfram. Er fährt uns mit dem Auto zur Stutz-Alpe. Die Fahrt nutzen die beiden Männer, um Neuigkeiten auszutauschen.

Am Klang erkennt Jeremias den Reifegrad und die Qualität eines Käselais

Nach zehn Minuten erreicht er die Alpe, die sich als urige Hütte mit herrlichem Blick ins Tal erweist. Im kleinen Gastgarten mit Holzbänken oder in der guten Stube können Wanderer eine Rast einlegen. Helmut Schuster, genannt Helle, und seine Frau Andrea bewirtschaften die Hütte und stellen den Alpkäse her, den Jeremias so mag. Seit 100 Jahren ist die Alpe im Besitz der Familie, die Milch für den Käse kommt von den eigenen Kühen.

Das Holzhaus ist ein bisschen verwinkelt und hat so seinen ganz eigenen Charme. In der Stube riecht es nach frischem Kräutertee und heißem Kaffee. Uns zeigt Helle zuerst seinen Keller. Hier lagern die Käselais. Vor dem Eingang zur Kammer steht ein großes Holzfass. Dort drinnen schwimmen zwei Käse in der Salzlake. „Für den richtigen Geschmack“, wie Helle sagt. In der Kammer ist es recht dunkel, auf Holzbret-



Reihe für Reihe liegen die Käselais nebeneinander, regelmäßig überwacht von Helmut Schuster

Mit der Seilbahn über Mittelberg schweben – Jeremias genießt den Ausblick auf seine Heimat

Jeremias Riezler im Video



Wenn Sie sehen wollen, wie Jeremias Riezler seine typische Zeitreise und andere Walser Spezialitäten kocht, scannen Sie den QR-Code ein. Weitere Infos zur Walserstuba gibt es unter: www.walserstuba.at

Mehr Infos zur Region finden Sie unter:

www.kleinwalsertal.com/regional

tern liegen nebeneinander die Laibe. Es riecht ganz frisch und intensiv nach Käse und Salz. Jeremias klopft vorsichtig auf den Käselais. Denn: Am Klang – kein Witz – erkennt er den Reifegrad und die Qualität des Bergkäses. Je hohler der Laib klingt, desto mehr Löcher hat er gebildet, das bedeutet, er ist schon lange gereift.

Noch ein Glas Wasser mit selbst gemachtem Hollersirup, dann geht's zurück zum Sessellift und wieder hinunter ins Tal, denn Jeremias möchte noch zum Hofladen Xond.

Riezlern, Kleinwalsertal:
„Alpenruhe“ und die Dorf-Gang,
die was dagegen hat ...



» Wichtig ist es, Walser Traditionen wieder aufleben zu lassen und weiterzugeben. «

Der Hof von Familie Fritz liegt nur ein paar hundert Meter von der „Walserstuba“ entfernt. Das Besondere hier sind die Ziegen. Aus ihrer Milch macht Landwirt Bernhard Fritz Ziegenkäse. Vor einiger Zeit hat die Familie ihren eigenen Hofladen eröffnet, in dem Jeremias gerne einkauft: „Hier gibt’s immer was zum Stöbern und immer wieder neue Produkte, aber vor allem guten Ziegenkäse und guten Rinderschinken.“ Xond bedeutet übrigens gesund und das ist hier Programm. Der Hofladen mit seinen holzverkleideten Wänden ist überschaubar und gerade deshalb richtig gemütlich – ein bisschen duftet es sogar noch nach frisch geschlagenem Holz und weiten Vorarlberger Wäldern.



Um 1910 schrieb die Bergbäuerin Anastasia Drechsel ihre Rezepte aus dem Kleinwalsertal auf. Sie sind die Basis für Jeremias’ Kreationen

Jeremias liebt Zeitreisen: Er kocht alte Gerichte und ihre moderne Variante

Jeden Abend holt Bernhard die Ziegen von der Weide zum Melken zurück in den Stall. Dabei muss er sie über die Hauptstraße zum Bauernhof treiben. Wer glaubt, das sei kompliziert, irrt sich. Flink und fast dressiert laufen die Ziegen ihrem Hirten hinterher. Ihre Glöckchen am Hals bimmeln wild, ein paar Fußgänger bleiben stehen, um zuzusehen.

Jeden Abend kocht Jeremias mit seinem Team für die Gäste. Das Menü richtet sich dabei nach den saisonalen Zutaten. Bevor’s in der Küche richtig losgeht, fragen

Gerne kauft Jeremias im Hofladen Xond ein, vor allem Ziegenkäse und Rinderschinken



Rehfilet auf Tannensprossen:
Bei Koch Jeremias Riezler kommen regionale Produkte auf den Tisch

wir, was es denn gibt. Doch der Mann lacht nur: „Das weiß ich jetzt noch nicht!“ Da können wir uns wohl nur überraschen lassen. Jeremias' Steckenpferd ist die kulinarische Zeitreise. Da kocht er ein traditionelles Gericht und serviert dazu eine moderne Variante. „Mir ist es wichtig, dass wir Walser Traditionen weitergeben und wieder aufleben lassen“, sagt er. Dazu gehören auch alte Kochtechniken. Viel Wissen hat Jeremias aus alten Kochbüchern, die teilweise noch handschriftlich verfasst sind. Sein Lieblingsbuch stammt von der Walser Bergbäuerin Anastasia Drechsel. Zwischen 1907 und 1910 schrieb sie alle ihre Rezepte auf.

Unser altes Gericht: ein gekochtes Stück Schweinefleisch auf Riebel, einem Gericht aus Mais- und Weizengrieß, und Pfifferlingen. In der modernen

Variante ersetzt Jeremias das Schweinefleisch durch ein Steak mit Pfifferlingkruste. Schon als er den Teller anrichtet, läuft uns das Wasser im Mund zusammen. Und dann haben wir viel zu rasch aufgegessen, weil es so lecker schmeckt. Eigentlich sind wir schon satt, doch Jeremias hat noch mehr vorbereitet. Auf zwei Schieferplatten richtet er junge Tannensprossen mit Honig an und setzt liebevoll ein Stück Rehfilet darauf.

Dieses Gericht schafft es gar nicht erst bis an unseren Tisch. Noch in der Küche und ohne Besteck genießen wir das Filet, das wir immer wieder in den Honig tunken. Jeremias schaut uns verschmitzt grinsend zu. „So müssen zufriedene Gäste aussehen.“ Spricht's und verschwindet lächelnd im hinteren Teil der Küche. Neue Zutaten holen.



Seelentröster für kalte Tage

Die beiden haben etwas gemeinsam: Wer zweimal hinschaut, erkennt links den klassischen Riebel, früher eine traditionelle Speise für Vorarlberger Bauersfamilien, und rechts Riebel in der modernen Variante als Basis der Riebel-Tapas – mit Toppings wie rosa gebratenem Lammrücken, Pfifferlingen und Seeforelle

TEXT: LISA SCHÖNEMANN FOTO: MICHAEL GUNZ



Das hätten sich manche Großmütter nicht träumen lassen: Riebel, die traditionelle Maisgrießspeise für arme Leute und bäuerliche Familien als Tapas? Und ob! Riebel – auch Stopfer, Pflutta oder Brösel, kommt in vielen Restaurants und Gasthäusern als äußerst schmackhafte, moderne Variante daher. Optisch erinnert kaum noch etwas an den klassischen Vorarlberger Riebel aus Grieß und Milch oder Wasser, den Herzenswärmer in langen Wintern. Er wurde früher oft schon am Abend vorher zubereitet, in den frühen Morgenstunden in Butterschmalz gebraten und schließlich durch das rhythmische Stochern mit einem flachen Kochlöffel in der Pfanne zu Grießklümpchen zerbröseln. Beim Frühstück sollte die ganze Familie davon satt werden und für die Waldarbeiter sollte nach Möglichkeit auch etwas übrig bleiben.

Inzwischen ist Riebel eine Spezialität mit vielen Gesichtern geworden. Es gibt Riebelstrudel, Riebel-Tiramisu oder eben auch köstliche Riebel-Tapas, die hier mit Seeforelle und Rotweinzwiebeln, mit Rinderzunge und sauren Rüben, mit süßsauren Pfifferlingen oder mit Lammrücken und roter Paprika-Salsa sowie gezuckertem Rosmarin gekrönt werden. Wem das zu abgehoben ist, der kann Riebel auch ganz traditionell mit Vorarlberger Käse oder mit Zucker, Apfelmus oder Kompott als beliebten Klassiker genießen!

Einige Bauern haben sich der Pflege des Vorarlberger Riebelmaises verschrieben und lassen die landestypischen Sorten auf ihren Äckern erneut aufleben. „Slow Food Österreich“, die Vereinigung bewusster Konsumenten, hat den Vorarlberger Riebel zum Genussprodukt geadelt.

 www.vorarlberg.travel/rezpte

's Fränzle fischt

Dürfen wir vorstellen? Das ist der Fischer Franz Blum, der Sohn von Fischer Franz Blum, der wiederum der Sohn von Franz Blum ist, der ebenfalls Fischer war. Berufsfischer auf dem Bodensee in der dritten Generation. Eine Ausfahrt am frühen Morgen

TEXT UND FOTOS: JOACHIM NEGWER







Stockfinster ist es noch an diesem Morgen Mitte Juli und es ist kühl, 14, vielleicht 15 Grad.

4 Uhr 35

Franz startet den Mercury-Außenborder an seinem Boot. Es liegt in einer kleinen Bucht, direkt am Pumpwerk von Fußsach. Mitten im Schilfgebiet des Rohrspitz, eines der interessantesten Naturschutzgebiete am Bodensee. Franz gibt Gas, mit lautem Getöse pflügt er schnell durch den Morgen. Hinter dem Bregenzer Hausberg Pfänder zeigen sich die ersten Spuren des Morgenrots. Auf der einen Seite Schilf, auf der anderen der Rheindamm und sonst nur noch der offene See. Franz wirft ein Netz aus: „Mal schauen“, sagt er, „vielleicht fangen wir heute ja ein paar Barsche.“ Besonders geschäftig ist er nicht um diese Zeit. Und er gähnt immer mal wieder. Wie? Ist das nicht normal als Fischer, dass man morgens früh raus muss? „Ja“, sagt er, „eigentlich schon. Aber gestern war so viel los auf unserer neuen Terrasse, da

musste ich noch helfen bis ein Uhr in der Nacht“. Und dann um 4 Uhr wieder raus aus den Federn. Fische fragen nicht – die Fischerei funktioniert halt am besten im Morgengrauen.

Routiniert legt er das Netz aus. 200 Meter lang ist es, er fährt mit seinem Alu-Boot elegante Schleifen, eine Hand am Außenborder, eine am Netz – und das gleitet schnell und fast geräuschlos in den See. Aus Nylon sind die Netze heute, leicht und stabil, nicht mehr so schwer wie die Baumwollnetze früher, die sein Vater noch benutzt hat. Schwimmer am oberen Ende und Gewichte am unteren sorgen dafür, dass sich das Netz unter Wasser schön aufspannt – „genau so, dass die hoffentlich noch verschlafenen Barsche reinschwimmen.“ 200 Netzmeter sind schnell verteilt – zehn Minuten braucht Franz, bis er die rote Plastikflasche ins Wasser lässt. Sie ist der Schwimmer, der das Netzende oben an der Oberfläche anzeigt. Eine grüne war am Anfang

Ganz besondere Natur
 Das Fanggebiet von Franz Blum grenzt direkt an die Fußacher Bucht, eine der schönsten im Bodensee. Die schilfbewachsene Landzunge Rohrspitz auf der einen Seite, der Rheindamm auf der anderen und sonst nur noch der offene See



Diese Fische tummeln sich im Bodensee

Rund 30 Fischarten leben im Bodensee und einige von ihnen sind wahre Delikatessen. Wir stellen sechs Fische vor, die sich auch auf den Speisekarten der Gasthäuser rund um den Bodensee finden.



Der Wels ist der größte Fisch im Bodensee – er wird bis zu zwei Meter lang. Man erkennt ihn an seinen langen Barthaa- ren. Der Wels ist ein viel- seitiger Speisefisch, der geräuchert besonders fein schmeckt.



Der Flussbarsch, in der Bodenseeregion auch Kretzer oder Egli genannt, ist ein oft vor- kommender Raubfisch des Bodensees. Er wird aufgrund seines mager- en und grätenarmen Fleisches geschätzt.



Der Güster lebt in Schwärmen bevorzugt in pflanzenreichen Uferbereichen. Er glänzt leicht silbrig, was ihn gut von seinem Verwandten der Brachse unterschei- det. Er wird etwa 20 Zentimeter lang.



Die Äsche erkennt man gut an ihrer großen Rückenflosse. Sie riecht bei der Zubereitung nach Thymian, woraus sich auch der wissenschaft- liche Name, Thymallus thymallus, herleitet.



Das Rotaugen zählt zur Familie der Karpfen. Es erreicht eine Länge von bis zu 50 Zentimetern und ein Gewicht bis drei Kilogramm. Das Rotaugen schmeckt sehr delikates, hat aber viele kleine und feine Gräten.



Der Felchen ist einer der bekanntesten Fische am Bodensee und mit seinem schmackhaften Fleisch der Liebling der Angler. Er wird etwa 30 Zentimeter lang und ist gut an seinem schmalen Körper zu erkennen.

des Netzes. Drei weitere Netze hat er schon gestern Abend ausgelegt. Das macht er immer so, jeden Abend fährt er raus – wirft die Netze aus und holt sie dann am nächsten Morgen wieder ein.

Wirklich jeden Morgen? 365 Tage im Jahr? Nie Urlaub, nie krank, nie einfach mal weg? „Fast jeden Morgen“, sagt Franz, „im November gibt’s so eine Zeit, da ist nicht viel los. Da flicken wir die Netze und richten alles wieder her, was das Jahr über so liegen geblieben ist. Dann können wir auch mal mit der Familie ein paar Tage verschwinden.“

Fischer Franz Blum ist der Sohn von Fischer Franz Blum und der wiederum ist der Sohn von Franz Blum, der ebenfalls Fischer war. Bodensee-Fischer in der dritten Generation. „s Fränzle“, wie ihn hier alle nennen, ist 38 Jahre alt, verheiratet, hat zwei Kinder, einen Jungen und ein Mädchen, 6 Jahre und 1 Jahr alt. Der Sohn

»» Das Fischerboot hat wenig Technik an Bord. Das Wichtigste sind Bauchgefühl und Erfahrung des Fischers. «



So fängt der Tag gut an: Kurz nach 7 Uhr lädt Franz den Fang auf seinen Pickup. Um 9 Uhr 30 liegen die Fische filetiert in der Theke. Franz' Schwester (li.) und ihre Kollegin übernehmen den Verkauf

übrigens, man ahnt es schon, heißt auch Franz – und wer weiß, vielleicht wird er auch mal Fischer. Wobei: Die Lage für die wenigen Berufsfischer ist nicht besonders rosig. Die Fänge gehen seit Jahren zurück. Der Bodensee ist heute so sauber wie nie zuvor – und genau das bereitet den Fischern Probleme. Das Wasser hat zu wenig Nährstoffe. „Wenn Fischer anfangen zu erzählen, klagen sie gleich im zweiten Satz. Da will ich nicht einstimmen“, sagt Franz in seiner ruhigen Art. Er sei in jedem Fall froh, dass er sein Restaurant jetzt mit der schönen Seeterrasse erweitern konnte. „Das ist mein zweites Standbein, das wir jetzt für die ganze Familie richtig aufbauen können“, sagt er. Gabi, seine Schwester, arbeitet auch im Betrieb mit. Und auch seinen Vater trifft man immer mal wieder im Restaurant.

5 Uhr 10

Franz fährt ein Stück weiter und erspät den grünen Kanister: der Beginn des Felchen-Netzes. Er zieht und dann kommt eine lange Phase des Einholens: Der Motor ist aus, jetzt braucht er beide Hände. Dieses Netz ist 600 Meter lang und muss Meter für Meter aus dem Wasser gezogen werden. Nach 30, vielleicht 40 Metern hängt der erste Felchen drin. Dann noch einer und noch einer und noch einer ... dann geht es Schlag auf Schlag, Felchen um Felchen pflückt er aus den Maschen und wirft sie mit routinierter Geste in die orange Plastikbox. Das leere Netz wird fein säuberlich unten auf einem Tuch am Boden aufgeschichtet, sodass sich möglichst nichts verheddert. Die Kiste ist fast voll, als das Netz an Bord ist.

So ein Fischerboot ist übrigens sehr einfach ausgestattet, Franz kommt fast ohne Technik aus. Nur ein Tiefenmesser, der hinten beim Motor liegt, ein echtes Arbeitsgerät mit vielen Gebrauchsspuren, zeigt ihm an, wie viel Wasser unterm Kiel ist. Ansonsten: ein paar Plastikboxen für die Fische, zwei große Wannen, Netze und sonst nicht viel. Das Wichtigste sind sein Bauchgefühl und seine Erfahrung.

5 Uhr 40

Die Sonne ist inzwischen aufgegangen – ein kräftiges Morgenlicht liegt über dem See. Franz zieht seinen Pullover aus. Mit den ersten Sonnenstrahlen wird's gleich richtig warm. Zwei weitere Netze liegen noch an anderen Stellen im See, die Prozedur ist immer gleich. Grüner Kanister, ziehen, ziehen, ziehen und wenn es gut gelaufen ist, dann sind die Kisten nachher voll.

6 Uhr 45

„Heute war ein guter Tag“, sagt Franz, bevor er den Motor für die Heimfahrt anwirft. Eine Kiste Felchen, dazu noch Rotaugen, Güster, Barsche und ein Wels – alles in allem über dem

„Fränzle’s“ heißt das Bistro von Fischer Franz Blum im Hafen von Fußach. Serviert wird auf der neuen Seeterrasse mit Blick auf „Klein-Venedig“



Fischer Franz Blum im Video



Felchenfilets mag Franz Blum am liebsten, wenn sie nur kurz in Butter angebraten werden, dazu ein Glas Grüner Veltliner – dann ist alles perfekt. Im Video sehen Sie den Fischer bei der Arbeit, außerdem gibt er Tipps. Wenn Sie den QR-Code scannen, kommen Sie direkt zum Video. Seine Website finden Sie hier: www.fraenzles.at

Seeterrassen und mehr ...

zum Thema Genuss in der Region Bodensee-Vorarlberg finden Sie hier:

www.bodensee-vorarlberg.com

Durchschnitt. Franz fährt wieder sehr schnell und bestens orientiert vom offenen See durch das Labyrinth der Schilfinseln zu seinem Heimathafen am Pumpwerk von Fußach.

7 Uhr 05

Franz lädt die Fische auf die Pritsche eines metallicblauen Pick-ups und fährt zu seinem Haus ganz in der Nähe, in dem er einen perfekt ausgestatteten Arbeitsraum hat. Dort filetiert er die Fische und sorgt mit Akribie dafür, dass sie auch weitestgehend grätenfrei sind.

9 Uhr 20

Gabi, die Schwester von Franz, füllt die Kühltheke im Restaurant mit den Fischen und Filets. 9 Uhr 30 ist alles perfekt. Der Tag kann beginnen. „Fangfrische Bodenseefische“ steht auf dem blauen Pick-up von Franz Blum. Das stimmt. Fangfrischer geht's nicht.



Alles auf Kräuter

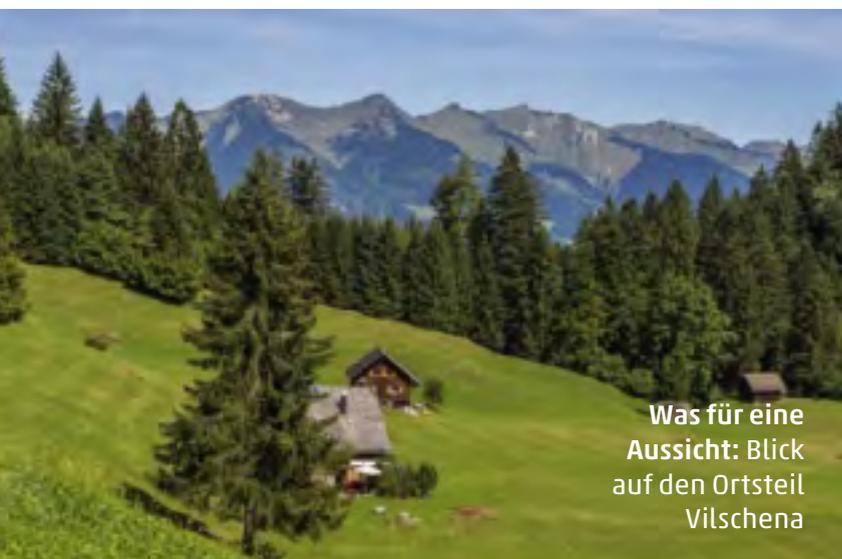
Ab ins Grüne: Wir sind mit der Kräuterexpertin Eva Wachter im Brandnertal zum Hochplateau Tschengla gewandert – und haben dabei fast jedes Blättlein gedreht und gewendet

TEXT: JOACHIM NEGWER FOTOS: UDO BERNHART





Willkommene Erfrischung
Eva Wachter füllt die Trinkflasche wieder auf



Was für eine Aussicht: Blick auf den Ortsteil Vilschena

Mit ihrem roten Kopftuch erkennt man Eva Wachter in jeder Bergblumen-Wiese, egal wie bunt die ist. Die diplomierte Kräuterexpertin unternimmt einmal wöchentlich mit Familien eine Kräuterwanderung im Brandnertal. Dieses Mal geht's mit Gästen, Enkel Moritz und Hündin Latisha hinauf auf die Tschengla. „Dort wachsen besonders viele wertvolle Kräuter“, erzählt Eva, die mehr als 500 Heilpflanzen mit Namen kennt und weiß, wofür und vor allem wogegen jede einzelne gewachsen ist. Und wenn sie es einmal nicht weiß, dann hilft Moritz weiter. Ihr zwölfjähriger Enkel macht der Kräuter-Omi nämlich manchmal schon richtig Konkurrenz.

Wunderschön ist das hier oben auf diesem Hochplateau, das auf 1250 Meter Höhe am Eingang des Brandnertals liegt: zwischen den lichten Lärchen, deren grüne Nadeln sich im Spätsommer allmählich gelb verfärben. Vor dem beeindruckenden Bergpanorama des Rätikons. Inmitten der Wiese, die so herrlich nach Sommer, nach Draußensein, nach vielerlei Blüten duftet. In der Ferne bimmeln Kuhglocken. Und der Blick in die fünf umliegenden Täler lässt das Herz ein wenig höher hüpfen.

Nach der Wanderung stellen die Gäste aus den Kräutern eine Tinktur oder Salbe her

Eva Wachter streift mit uns großen und kleinen Kräuterlehrlingen durchs Grüne: Augentrost, Schafgarbe, Spitzwegerich findet sie heute. „Manchmal trocknen wir die Kräuter hinterher, um später einen feinen Tee zu haben“, erzählt sie. „Aber oft mixe ich mit den Gästen im Kräuterworkshop nach der Tour auch eine Tinktur oder wir machen Salbe.“

Schön, endlich nicht mehr nur Lärchen von Tannen unterscheiden zu können, Mohn von Löwenzahn. Denn wer in einer Bergwiese plötzlich Schachtelhalm,

» Wer in der Wiese Augentrost und Bimbernelle entdeckt, der erlebt Natur intensiver. «





Partnerinnen-Look:
Irma Renner (re.) mit Köchin
Milena Broger

**Im „Adler“ sind Alt und Neu
eine liebevolle Verbindung
eingegangen.** An der Wand
hängt ein Bild vom Vorarl-
berger Künstler Paul Renner,
Irmas Mann

Das Schönste am Wochenende

Im Bregenzerwald gibt es einige sehr gute Gasthäuser.
Aber das Sonntagsgasthaus in Egg-Großdorf, das ist einmalig.
Im „Adler“ kochen Frauen aus der Region Lieblingsgerichte
für die Gäste. Und er hat immer nur am Sonntag geöffnet

TEXT: CHRISTIANE WÜRTEMBERGER FOTOS: DARKO TODOROVIC



Kein Sonntag ist wie der andere: Für Irma Renner ist wichtig, dass alles perfekt läuft – und es trotzdem allen Spaß macht



W

as macht man, wenn man sein Herz an ein leer stehendes Gasthaus verliert? Wenn man es perfekt macht, macht man es wie Irma Renner aus dem Bregenzerwald. Man macht das Beste draus. Das

traditionsreiche, typische Bregenzerwälder Gasthaus „Adler“ in der Ortsmitte von Egg-Großdorf wurde vor ein paar Jahren aufgegeben und kam trotz mehrerer Wiederbelebungsversuche nicht mehr auf die Beine. Rettung war nicht in Sicht. Wieder ein traditionelles Gasthaus weniger? Das durfte doch nicht wahr sein.

Irma Renner schlich ein paar Mal um das wunderschöne, aber in die Jahre gekommene Schindelhaus herum. Grübelte, diskutierte, sprach mit ihrem Mann und mit vielen Freundinnen – und traf vor zwei Jahren schlussendlich eine weitreichende Entscheidung: Der „Adler“

sollte wieder große, weite Flügel bekommen, und zwar als kleines, feines Sonntagsgasthaus. Die Idee: Frauen aus der Region kochen ihre Lieblingsgerichte für die Gäste. Immer wieder sonntags gibt es dann ein ganz besonderes Drei-Gänge-Menü im „Adler“. Der Samstag ist der Vorbereitungstag, damit am Sonntag Zeit für den einen oder anderen Plausch mit den Gästen bleibt.

Jeder Sonntag ist anders, jeder eine kleine Herausforderung

„Wir sperren ganz traditionell gleich nach dem Kirchengang auf“, erzählt Irma Renner, „dann kommen die ersten Gäste auf ein Achtele Wein. Und ab halb zwölf gibt’s dann den ganzen Sonntag Essen.“ Selbst gebackenes Brot und Kuchen nach gut gehüteten Familienrezepten ergänzen das sonntägliche Festmahl und sorgen für ein seliges Rundum-sorglos-Gefühl bei den Gästen. Draußen hängt ein richtiges Wirtshaus-



Mal leicht, mal deftig

Was auf den Tisch kommt, kann jeden Sonntag ganz anders sein – je nachdem, wer kocht

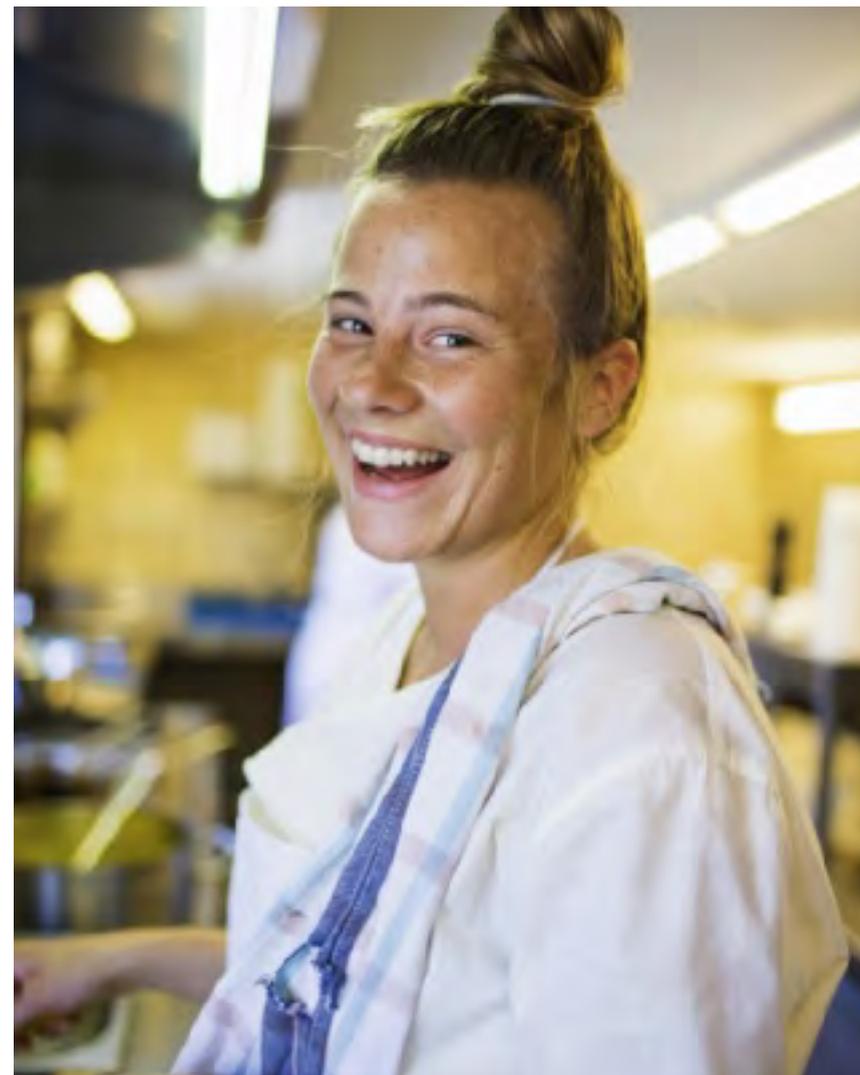
Einfach & genial: die Rinderfiletscheiben mit Rucola und Parmesan

schild. Die alten Holzdielen knarzen ein wenig, die Wände sind getäfelt, und durch einen glücklichen Zufall konnte Irma Renner auch noch schöne, in die Jahre gekommene Thonetstühle aus einem anderen Gasthaus übernehmen. Die Power-Frau, die eigentlich aus dem Marketinggeschäft kommt, bringt aus ihrer Zweitwahlheimat Italien ein gutes Gefühl fürs Schöne, Klassische, Schlichte mit. So darf der „Adler“ herrlich gemütlich und nostalgisch bleiben. Und doch ist er auch irgendwie elegant. Die Bilder von Irmas Mann passen an die jahrhundertealten Wände. Und der, Paul Renner, ist nicht nur ein bekannter Vorarlberger Künstler, sondern mittlerweile auch Koch – im Sonntagsgasthaus. Mit ihm ist Irma viel in der Welt herumgekommen. Und deshalb vereinigt der „Adler“ nun nicht zuletzt auch all das, was die beiden auf Reisen entdeckt – oder sich gewünscht haben.

Im „Adler“ darf jeder seine Lieblingsgerichte für die Gäste kochen

„Am Anfang war mir überhaupt nicht klar, wie das gehen könnte – sonntags für 50, 70 oder gar 90 Gäste zu kochen“, erzählt Irma Renner. „Aber ich wusste, dass es wahnsinnig schade gewesen wäre, den ‚Adler‘ einfach so verloren zu geben.“ Also machte die Vorarlbergerin sich auf die Suche – und fand im Bekanntenkreis gute Köchinnen, wie zum Beispiel Herta Covi, die bis heute regelmäßig ihre Lieblingsgerichte im „Adler“ kocht. „Hertas Kalbsbraten oder ihre Kartoffelnudeln

Talent mit Lust am Reisen: Die Bregenzerwälderin Milena Broger kocht oft im „Adler“. Und bringt immer wieder neue Ideen mit ...



» Manchmal laden wir Gastköche ein. Dann schmeckt der Sonntag auch mal exotisch. «



aus dem Ofen sind ein großer Genuss“, schwärmt Irma Renner, für die eine jahreszeitliche Küche mit frischen, hochwertigen Zutaten das Wichtigste ist. Und natürlich eine gute Stimmung. Das Team ist bestens eingespielt, Irmas Schwester ist dabei, Bekannte, Freundinnen und die Freundinnen von Freundinnen.

Im „Adler“ wird hart gearbeitet am Tag des Herrn, aber es wird auch viel gelacht. „Die Gäste haben von Anfang an gemerkt, dass wir das hier alle sehr gerne machen“,

sagt die spät berufene Gastronomin. „Für uns ist jeder Sonntag anders, jeder eine kleine Herausforderung.“ Und obwohl das alles schon ziemlich perfekt zu sein schien, folgte Irma Renner einmal mehr ihrem Bauchgefühl. Sie fand: Nicht jeder Sonntag sollte Vorarlberger Küche auf den Tisch bringen. Zu Hause kocht man am Wochenende ja schließlich auch mal asiatisch oder italienisch. Also engagiert sie neben ihren ganz persönlichen Lieblingsköchinnen auch Gastköche aus aller Welt: „Es waren inzwischen schon einige da, zum Beispiel der berühmte Reinhard Gerer aus Wien oder Jussuf aus Marrakesch“, erzählt sie.

Zur Stammmannschaft gehört fast seit Anfang an auch Milena Broger, ein junges Koch-Talent aus Hittisau. Milena, erst 22 Jahre alt, kocht hin und wieder für ein paar Monate woanders – in Tokio zum Beispiel, in der Karibik oder auch mal in Skandinavien. Aber dann kommt sie gerne wieder nach Hause, in den „Adler“. „Weil es dort nicht nur ums Kochen geht, sondern auch um die Kunst und das ganze bunte Leben“, sagt sie. Ihre neuen Ideen und Lieblingsgerichte bringt Milena Broger einfach mit. Zuletzt aus Bornholm: Kartoffelsuppe mit oder ohne Blunzn. Ein geräuchertes Lachsforellenfilet mit Jungzwiebeln und Sauerrahm. Und als Dessert Heidelbeertarte mit Buttermilch.

Was macht man, wenn man sein Herz an ein altes, einsames Gasthaus verliert? Man macht es wie Irma Renner. Füllt es mit Leben. Serviert eine erstklassige Küche. So wird eine große Liebe draus. Und die kennt bekanntlich keinen Alltag.



Ein Video und viele gute Tipps



Im Video erzählt Irma Renner, warum der „Adler“ etwas ganz Besonderes ist. Einfach QR-Code scannen.

Mehr über das Sonntagsgasthaus:

www.adler-grossdorf.at

Mehr über die Kulinarik und die Kultur im Bregenzerwald finden Sie hier:

www.bregenzerwald.at/de/kulinarik

Genusstage, kulinarische Wanderungen und noch viel mehr

Alles zum Thema Genießen im ganzen Land gibt's auf: www.vorarlberg.travel/genuss



Man merkt, dass es Spaß macht – und manchmal kommt auch Koch-Prominenz vorbei, wie hier der große Reinhard Gerer aus Wien



Kunst, Trachten, Tanz und große Oper

Vor Spannung fast das Atmen vergessen, Open-Air-Konzerte hören, alte Trachten erleben – Vorarlberg bietet rund ums Jahr Gelegenheit zu spannenden kulturellen Begegnungen. Ein kleiner Terminkalender für Neugierige



1

Bregenzerwälder Schönheiten

Um 1800 gab es im Bregenzerwald kaum eine Frau, die nicht eine Tracht getragen hat. Heute begeistern sich viele junge Frauen wieder für diese Tradition, ihre Herkunft und ihre Historie: Die Juppenfärberei ist ein jahrhundertealtes Handwerk, das nur noch in der Juppenwerkstatt in Riefensberg gepflegt wird. Nach uralter Rezeptur entsteht hier der steife Stoff für eine der ältesten Trachten Europas – die Juppe. Um sich ein Bild von der Erzeugung der Bregenzerwälder Frauentracht zu machen, ist bei den Führungen durch die Manufaktur eine Näherin, eine Stickerin, eine Knüpferin oder eine Hutmacherin dabei.

www.juppenwerkstatt.at



2

Sternstunden zeitgenössischen Tanzes

Internationale Tanz-Kompanien und ihre atemberaubenden Produktionen: Ab März treffen sich Ballett-Begeisterte beim Bregenzer Frühling, dem Tanzfestival, das für seine Auftritte renommierter Ensembles über die Grenzen Vorarlbergs hinaus bekannt ist. Der Bregenzer Kunstverein schafft dafür im Bregenzer Festspielhaus einen stilvollen Rahmen.

www.bregenzerfruehling.at



3

Wenn die Gondeln DJs tragen

Visual Art, Raum- und Klanginstallationen im Schnee – bei Fantastic Gondolas (Bild oben) rund um Lech Zürs am Arlberg bespielen bildende Künstler, DJs und Visualisten den Berg und die Gondeln der Rüfikopfbahnen. Ein buntes Spektakel für alle Sinne. Fantastische Aftershows machen das Winterparadies zum Hotspot für Kulturbegiertere. Komplettiert wird das Happening durch Live-Musik auf 2350 Meter Höhe.

www.lech-zuers.at/fantastic-gondolas



4

Leidenschaft am See

Vom 20. Juli bis zum 21. August 2016 können die Besucher der Bregenzer Festspiele sich auf dieses atemberaubende Szenario freuen. Gegeben wird Giacomo Puccinis Oper Turandot über die gleichnamige Prinzessin, die jedem Mann drei Rätsel stellt, der um sie wirbt. Außerdem steht der selten gespielte Hamlet von Franco Faccio auf dem Programm.

www.bregenzerfestspiele.com

5

Schubert auf dem Lande

Der Reiz der Schubertiade besteht darin, innerhalb kurzer Zeit viele Künstler zu erleben. Dem Vorarlberger Pianisten Aaron Pilsan und dem Cellisten Kian Soltani ist in diesem Jahr eine eigene Konzertreihe gewidmet. Die Spielstätten des renommierten Schubertfestivals befinden sich im malerischen Schwarzenberg im Bregenzerwald und in Hohenems im Rheintal.

www.schubertiade.at



6

Das steilste Festival in den Bergen

Zum siebten Mal inszeniert der Walserherbst 2016 spannende Begegnungen mit zeitgenössischen Kunst- und Kulturschaffenden. Im August/September 2016 lockt das biennale Kulturfestival mit Musik, Literatur und Performance, mit europäischem Autorenkino und kulinarischen Experimenten mitten in der Landschaft des Biosphärenparks Großes Walsertal. www.walserherbst.at

7

Perlen der Baukunst

Eine eindrucksvolle Kulturmeile in unmittelbarer Nachbarschaft des Bodensees finden Besucher in Bregenz: Das Vorarlberger Landestheater, das Kunsthaus Bregenz (KUB) und das vorarlberg museum mit seiner von 16.000 Blüten gezielten Fassade. Die Ausstellungen im KUB inszenieren einen aufregenden Dialog zwischen aktueller Kunst, Architektur und Gesellschaft. Den gläsernen Würfel hat der bekannte Schweizer Architekt Peter Zumthor geplant.

www.landestheater.org; www.kunsthhaus-bregenz.at; www.vorarlbergmuseum.at



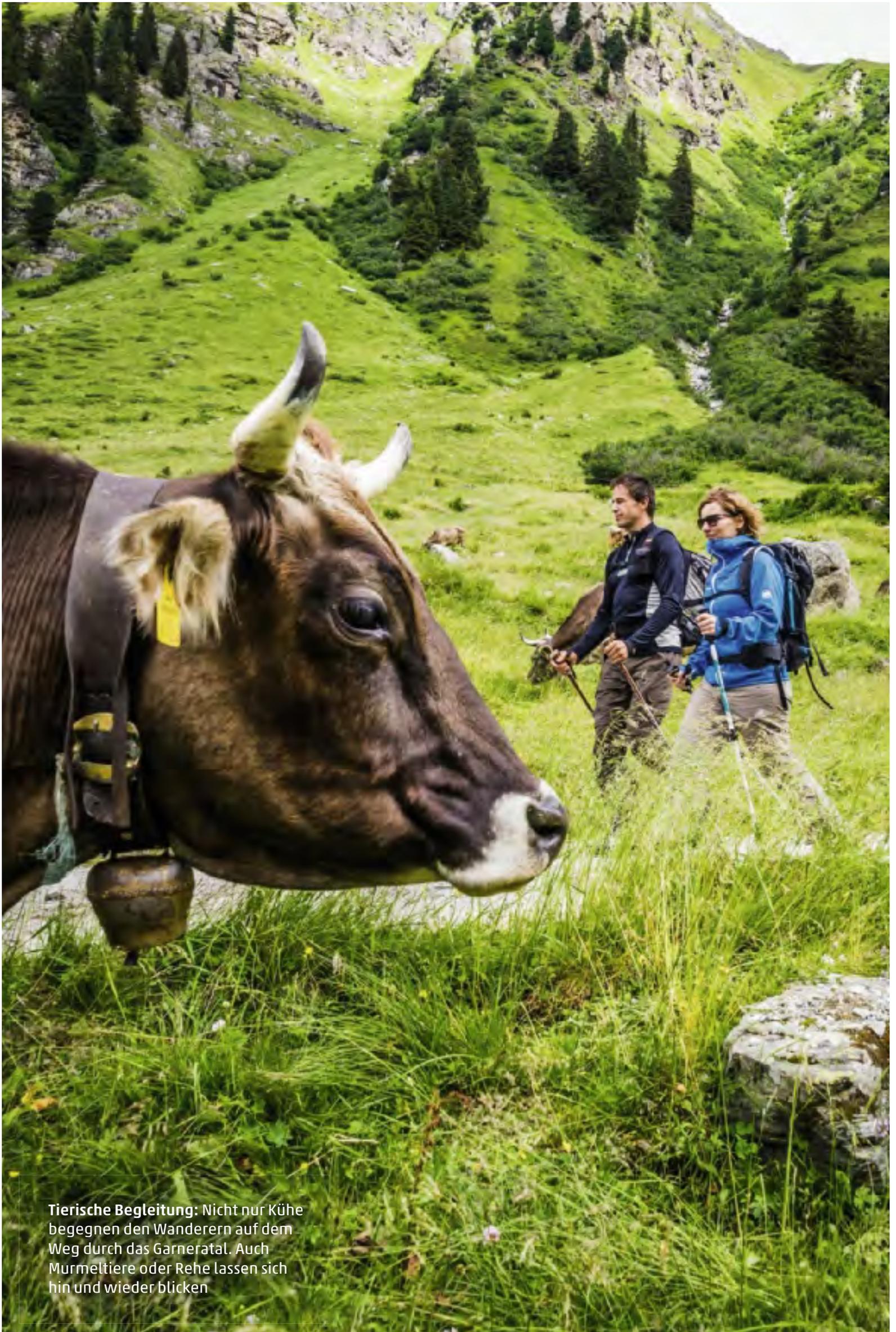


Bergzeit: Die kleine Julia lebt im Sommer mit der kleinen Schwester, ihren Eltern und vielen Kühen auf der Alpe Garnera

Kleine Welt für sich

Die Alpe Garnera liegt fast ein bisschen versteckt im Garneratal. Und ihre Bewohner hüten einen besonderen Schatz: Veronika und Christian produzieren Sura Kees, ein Wahrzeichen des Montafons. Wir haben bei der Käseproduktion über die Schulter geschaut

TEXT: ANNE SCHÜSSLER FOTOS: DIETMAR DENGER



Tierische Begleitung: Nicht nur Kühe begegnen den Wanderern auf dem Weg durch das Garneratal. Auch Murmeltiere oder Rehe lassen sich hin und wieder blicken



Saftig grüne Wiesen und steile Berghänge säumen den Weg durch das Garneratal

Bergwelten: Wanderführer Gerhard Blaas nutzt eine Pause, um den Gästen die Natur zu erklären



Braune Haare, große braune Augen, rote Hose, rosa Söckchen: Das ist die fünfjährige Julia. Sie steht auf einer Holzbank vor der Alphütte. Aus einem bunten Blumenstrauß auf dem Tisch hinter sich pickt sie eine gelbe Blume. Einzelnen zupft sie die Blütenblätter ab und wirft sie vor sich auf den Boden. „Komm, Schmetterling, komm!“, ruft sie dabei und hüpfelt aufgeregt auf der Bank hin und her. Julia liebt Schmetterlinge, und hier oben auf fast 1700 Metern Höhe flattern viele herum. Im Sommer ist die Alpe Garnera Julias ganze Welt. Nichts hält sie vom Spielen ab: keine Straßen, keine Autos. Mit ihren Eltern Christian und Veronika Kartnig und der kleinen Schwester lebt das Mädchen von Anfang Juli bis Mitte September in den Bergen.

Die Alpe Garnera ist Teil der Dreistufen-Landwirtschaft, die in Vorarlberg schon vor Hunderten von Jah-

ren praktiziert wurde. Während der Sommermonate sind die Kühe der Landwirte auf der Alpe. Ihr Weidegrund ist das gesamte Garneratal mit seinen teils steilen Hängen, aber auch mit seinen vielen Wildkräutern und saftig grünen Wiesen. Christian und Veronika melken die etwa 30 Tiere am „Stofl“, wo die Alphütte und der Stall stehen. Viele Jahre wurde die Milch runter ins Tal gebracht und dort an eine Molkerei verkauft. Heute produziert das Ehepaar aus der Milch selbst Käse, Butter, Joghurt und Topfen. „Meine Eltern haben einen landwirtschaftlichen Betrieb, und ich war schon als Kind hier oben auf der Alpe und habe meiner Cousine geholfen“, erzählt Veronika. Die Sennerei habe sie schon immer interessiert, deshalb wollte sie diese unbedingt weiterführen.

Bekannt sind die Eheleute Kartnig für ihren traditionellen Sura Kees, ein Magermilchkäse aus Kuhmilch, der schon seit dem 12. Jahrhundert im Montafon

bekannt ist. Zur Herstellung entrahmt Veronika die Milch zuerst. Aus dem Rahm stellt sie später Butter her. Die Magermilch gibt sie dann in ein Holzfass, in dem die Milch ein paar Tage lagert und sauer wird, ganz ohne Zugabe von Kulturen. So will es die Tradition. Die saure Milch erwärmt Veronika, wodurch sich ein festerer Bestandteil, die Bolma, sowie die flüssige Molke bilden. Veronika füllt die Bolma in Formen. Nach einem Tag werden die Käse gesalzen und kommen zum Reifen in den Käsekeller. „Heute wird der Sura Kees am liebsten frisch gegessen, oft mit Kürbiskernöl oder im Salat“, erzählt Veronika.

Ein bisschen sieht der Sura Kees wie Schafskäse aus, er schmeckt aber viel milder und cremiger. Und am schönsten genießt man ihn natürlich direkt vor Ort, auf der Alpe Garnera. Man sitzt auf einer der urigen Holzbänke, hat den würzigen Geruch der Bergwiesen in der Nase, hört das Gebimmel der Kuhglocken und lässt es sich schmecken.

Es ist so friedlich, als hätte jemand den Klang der Welt leise gedreht

Doch zurück zum Ausgangspunkt unserer kleinen Tour: Seit einigen Jahren gibt es von Gaschurn aus geführte Wandertouren zur Alpe Garnera – und auch wir sind am Morgen mit Wanderführer Gerhard Blaas hergekommen. Der lebt seit 40 Jahren in Vorarlberg und zeigt Gästen die schönsten Plätze seiner Heimat. Ausgestattet mit Filzhut und Fernglas, begrüßt er uns um 8 Uhr an der Versettla Bahn in Gaschurn. Von hier aus starten die zweistündigen Touren zur Alpe Garnera. In einer Gondel geht's zunächst hoch auf 1400 Meter, zur Mittelstation. Schon von hier bietet sich uns ein weiter

Ausblick über Gaschurn und in Richtung Tirol. Und Gerhard kennt natürlich jeden der Berge mit Namen.

Der Weg Richtung Garneratal schlängelt sich durch kleine Wälder und manchmal auch querfeldein über Wiesen. Zuerst geht's über das Maisäß Lifinar und dann immer entlang des Garnerabachs. Unterwegs hören wir oft gar nichts, außer das Plätschern des Wassers oder den Ruf eines Vogels. Es ist, als hätte jemand den Klang der Welt leise gedreht. Schön friedlich.

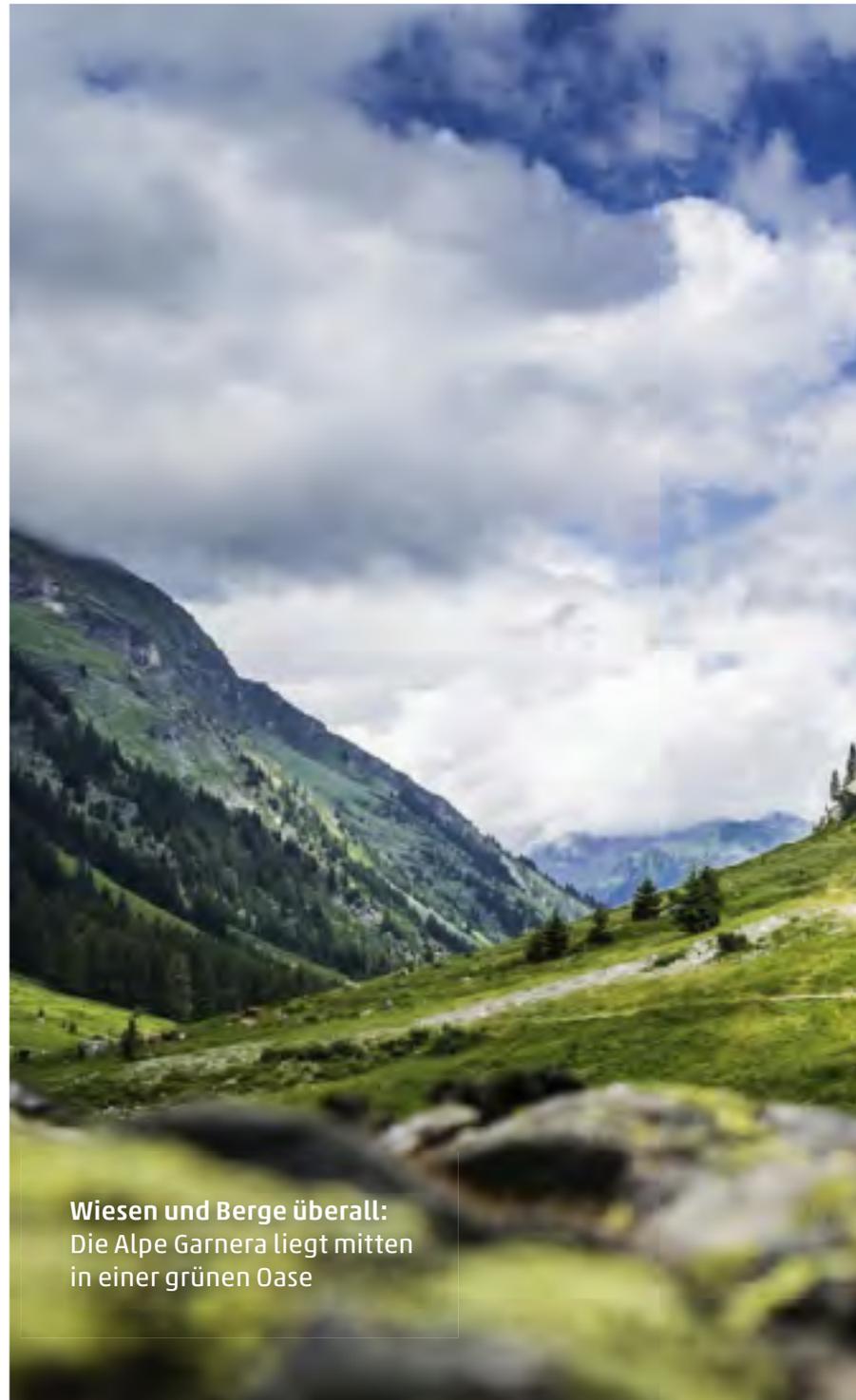
Alle paar Meter springt Gerhard vom Weg in die Wiese und zeigt uns eine Pflanze: Fuchskreuzkraut, weißer Germer, Arnika und Hornklee. „Viele der Pflanzen haben Heilkräfte, früher pflückten sich die Bauern und Hirten bei Verletzungen das passende Kraut“, erklärt er. Auch über das heutige Leben der Bauern im

Kühe auf Wanderschaft



Dem Weidevieh wird es nicht langweilig in Vorarlberg – es zieht öfter mal um. Seit vielen Jahrhunderten wird in Vorarlberg die Dreistufen-Landwirtschaft gepflegt, seit 2011 gehört sie zum Immateriellen Kulturerbe der UNESCO. Drei Stufen bedeutet: Nach der Schneeschmelze weidet

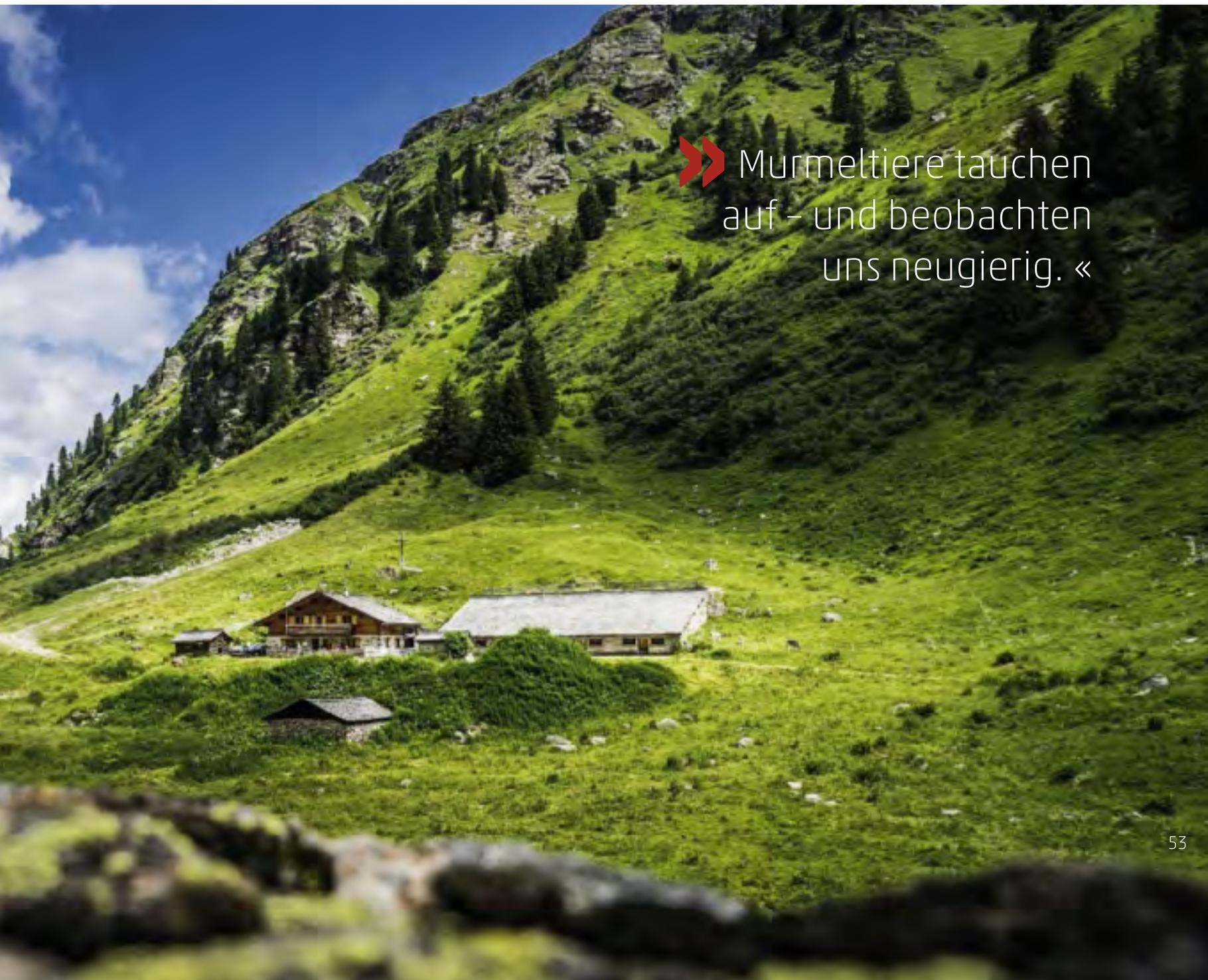
das Vieh in den Tälern, dann geht es auf das Maisäß bzw. Vorsäß in einer Mittellage. Den Sommer verbringen die Tiere dann in den Hochalpen. Die Kräutervielfalt dort ist nicht nur gesund, sondern sorgt für besonders aromatische Milch – und damit für die Grundzutat des wunderbar würzigen Alpkäses.



Wiesen und Berge überall:
Die Alpe Garnera liegt mitten in einer grünen Oase



Volle Arbeitsmontur:
Veronika Kartnig macht sich an die Produktion des Montafoner Sura Kees. Und draußen, auf der Terrasse, geht's den Wanderern gut – und auch dem Hund



» Marmeltiere tauchen auf – und beobachten uns neugierig. «



So entsteht der Montafoner Sura Kees



Veronika Kartnig und ihr Mann Christian erzählen im Video von ihrem Leben zwischen Tal im Winter und Alpe im Sommer und erklären, wie sie den traditionellen Sura Kees herstellen. Zum Ansehen des Videos scannen Sie einfach den QR-Code. Weitere Informationen zur Alpe Garnera, finden Sie unter: www.garnera.at

Weitere Informationen zum Montafon:

www.montafon.at/alpegarnera

Alles über Genuss-Wanderungen

in den Regionen Vorarlbergs finden Sie unter:

www.vorarlberg.travel/alpwandern

Tal und auf den Alpen erzählt er viel. „Jeder Landwirt muss im Frühjahr heroben arbeiten, damit die alpine Kulturlandschaft erhalten bleibt“, sagt er. Die Anzahl der Arbeitstage richtet sich dabei nach der Anzahl der Kühe, die ein Bauer im Sommer hoch auf die Melkalpe schickt. Die Faustregel: jede Kuh ein Arbeitstag.

Am Eingang des Garneratals bietet eine Holzbank die Gelegenheit für eine kleine Pause. Von dort aus erstreckt sich das 9,5 Kilometer lange Tal zu unseren Füßen und ermöglicht einen weiten Blick bis zu den Plattenspitzen (2883 Meter). Auch Regisseur Joseph Vilsmeier ließ sich von diesem Blick verzaubern und drehte 1994 an diesem magischen Ort den Film „Schlafes Bruder“, der auf dem gleichnamigen Roman des Vorarlberger Schriftstellers Robert Schneider basiert.

Die Erlebniswanderung führt weiter am Garnerabach entlang bis zur Alpe. Ab und an ertönt ein Ruf, klingt für uns nach einem Greifvogel. Doch Gerhard lacht





Wandern macht hungrig: Da kommt die Brettl-Jause auf der Alpe Garnera genau richtig, natürlich mit dem traditionellen Montafoner Sura Kees

Von wegen alte Holzhütte: Die älteste Hütte auf dem Maisäß Ganeu ist zwar über 500 Jahre alt, aber noch gut erhalten

Bergsteigen belohnt: schöner Ausblick auf Gaschurn am Ende der Wanderung



nur und deutet auf einen Hang. Plötzlich hoppelt etwas Braunes, Wuscheliges durchs Gras. Es ist ein Murmeltier. Ein paar Meter weiter steht ein anderes auf einem Felsen und beobachtet uns – es scheint sich nicht bedroht zu fühlen. Hat man erst einmal eines gesehen, bemerkt man auch die anderen. Immer wieder tauchen sie nun an den Hängen auf und begleiten uns bis zu unserem Ziel, der Alpe Garnera. Oben angekommen können Wanderer sich mit einer Brettl-Jause und einem Glas Milch stärken, neugieriges Publikum inklusive. Denn ab und an traut sich auch eine Kuh bis zur Alpe hoch und beobachtet uns neugierig beim Essen.

Seit 500 Jahren trotz die älteste Hütte, das Maisäß Ganeu, der Witterung

Viel zu schnell müssen wir wieder den Rückweg antreten. Der führt vorbei an dem Maisäß Ganeu, wo die älteste Doppelscheune des Montafons aus dem Jahr

1552 steht. Trotz der Witterung und der Schneefälle ist sie gut erhalten geblieben. „Einige Familien renovieren ihre Häuser, während die Kühe oben am Berg auf der Melkalpe sind“, sagt Wanderführer Gerhard und zeigt auf ein Gebäude weiter unten am Hang. Auf dem Dach sitzen zwei Männer und verbauen hölzerne Dachschindeln. „Sie erneuern das Haus in der traditionellen Bauweise“, erklärt der Wanderführer. Der Weg bergab führt weiter durch ein Waldstück und schlängelt sich schließlich über einen Bach und eine Wiese. Von hier aus genießen wir die Aussicht auf Gaschurn.

Bis Julia und ihre Eltern zurück nach Gaschurn kommen, wird es noch eine Weile dauern. Erst Mitte September verlassen sie mit den Kühen die Alpe Garnera und ziehen zurück in ihr Haus im Tal. Dann werden sie wieder ihren eigentlichen Jobs nachgehen, Veronika als Grafikerin und Christian als Programmierer. Julia wird wohl auf ihre Schmetterlinge verzichten müssen, außer es verirrt sich einer von ihnen ins Tal.



Mehr als eine Käse-Ecke

Vorarlberg wird zu Recht als „Das Käseland“ bezeichnet. Über 60 Prozent der Milch werden zu Käsespezialitäten verarbeitet. Bei dieser üppigen Auswahl können Sie nach dem Probieren leicht ins Schwärmen geraten

FOTO: MICHAEL GUNZ

Alles über Käse in Vorarlberg finden Sie hier:
www.vorarlberg.travel/kaese





Die Spätzlialität

Feine Eierteigware mit Käse und Röstzwiebeln – die traditionellen Kässpätzle oder Käsknöpfe sind ein wahrer Genuss. Nur Ahnungslose verspeisen den Klassiker aus den Bergen als Beilage **TEXT: LISA SCHÖNEMANN FOTO: MICHAEL GUNZ**



Der Kopf ist von der frischen Luft freigepustet, die Beine sind angenehm müde – nach einer Wanderung in den Bergen oder nach dem Skifahren gibt's einfach nichts Besseres: Man sitzt in einer urigen Alphütte oder in einem gemütlichen Gasthaus im Dorf beisammen und gönnt sich eine Portion Vorarlberger Kässpätzle oder Käsknöpfe. Vermengt mit geschmolzenem Vorarlberger Käse und garniert mit knusprigen Röstzwiebeln sind sie ein besonderer Genuss.

Die Käseherstellung hat in Vorarlberg eine lange Tradition – kein Wunder also, dass Kässpätzle hier besonders gut schmecken. Der dickflüssige Teig besteht aus Eiern, Wasser, griffigem Mehl und Salz.

Wer's selbst einmal probieren möchte: Mit einem Knöpfler (eine Art Spätzle-Reibe) wird der Teig direkt ins kochende Wasser gegeben. Spätzle steigen zur Wasseroberfläche auf, wenn sie gar sind. Dann kann man sie mit einer Kelle abschöpfen. Als Krönung kommen bis zu vier Sorten würzige und milde Berg- und Alpkäse hinzu, im Montafon auch Sura Kees. Serviert wird die deftig-würzige Spezialität in einer Brenta oder Gepse, der traditionellen Holzschüssel. Dazu gibt es Kartoffelsalat, grünen Salat oder selbst gemachtes Apfelmus.

Genießen Sie die duftenden Spätzle mit dem Aroma des Vorarlberger Käses!

 www.vorarlberg.travel/rezepte



Im Einklang mit der Natur

Sein Wissen um die Wirkung gesunder Ernährung auf den Organismus des Menschen ist umfangreich, sein Motto heißt: einfach genießen – aber unbedingt mit hochwertigen Produkten. Dank seiner kreativen Rezepte zählt der Haubenkoch Thorsten Probst seit Jahren zu den Größten seiner Zunft

TEXT: THOMAS ZWICKER FOTOS: UDO BERNHART

Glasklar rauscht der Bach zu Tal, ringsum duftet alpine Flora, ragen Rote Wand, Rüfikopf und Omeshorn majestätisch in Vorarlbergs stahlblauen Himmel empor. Auf einem Steg steht Haubenkoch Thorsten Probst und holt mit dem Kescher einen großen Saibling aus dem flinken Gewässer. Frischer Fisch spielt in seiner Küche neben Kräutern eine besondere Rolle – „wir importieren keine Salzwassertiere, viel lieber nutzen wir den hervorragenden Fisch, den uns die klaren Flüsse, Bäche und Seen Vorarlbergs bescheren“, sagt er. Saiblinge, Karpfen, Zander und Co. werden fast ausschließlich vom heimischen Züchter Andi Mittermair bezogen. Die Tiere wachsen hier im kalten Gebirgswasser sehr langsam heran, somit hat ihr Fleisch eine sehr gute Qualität.

Am nördlichen Ortsausgang von Lech zweigt eine schmale Straße ab, windet sich in Serpentina den grünen Hang hinauf bis zu 1700 Meter Seehöhe, wo das Burg Vital Resort liegt. Hier sorgt Thorsten Probst, hochgewachsen, kräftig, lockiger Haarschopf und freundliche braune Augen, seit 13 Jahren für kulinarische Qualität, heute als Executive Chef in seinem Gourmetrestaurant „Griggeler Stuba“. Seine Rezepte stehen im Ruf, sowohl für Genuss als auch fürs Wohlbefinden der Gäste zu sorgen.

Probosts Wissen um gesunde Ernährung, um das Zusammenspiel von hochwertigen regionalen Lebensmitteln und nicht zuletzt um die wohltuende Wirkung von Kräutern auf den menschlichen Organismus ist groß. Kostprobe gefällig? „Portulak zum Beispiel enthält reichlich Omega-3-Fettsäuren, die eine heilende

» Wir nutzen ausschließlich die hervorragenden Fische aus unseren heimischen Gewässern. «



Erstklassige Qualität: Fleisch und Gemüse stammen von regionalen Bauernhöfen

Große Aussicht: Vom Burg Vital Resort auf 1700 Meter Höhe geht der Blick weit über die Bergwelt



Alles frisch:
Fisch vom heimischen Züchter



Der Kräuter-Guru von Lech

Ohne die guten heimischen Kräuter ist Probosts Küche kaum denkbar, nach und nach hat er sich das Wissen um ihre Wirkung angeeignet. Hat der Koch früher gerne Pflanzen exotischer Herkunft wie Gotu Kola (asiatisches Sumpfpfeffernkraut) und Hora Santa (mexikanische Pfefferart) verwendet, so wurden die nach und nach durch heimische Pimpinelle, Waldehrenpreis, Leimkraut & Co ersetzt. Viele der Pflanzen pflückt Probost alltäglich selbst auf den blühenden Bergwiesen ringsum. Zu jeder Speise wird das verwendete Kräutlein sogar eigens im Rohzustand gereicht – so kann der Gast es zwischen den Fingern zerreiben, um genüsslich daran zu schnuppern.

Wirkung bei zu hohen Cholesterinwerten haben.“ Oder: „Der Weinraute wird eine gefäßerweiternde Wirkung zugeschrieben.“ Zusammen mit Ernährungswissenschaftlern und Ärzten wurde so ein intelligentes Ernährungskonzept erdacht – zum Wohl von Körper und Seele der Gäste.

Für seine Gerichte wurde Probst schon reich dekoriert, an Ruhm und Reputation herrscht kein Mangel. Nach einigen Wanderjahren (auch im Ausland, wo er fremde Kochtechniken lernte) ist der gebürtige Schwabe seit 1996 in der Top-Gastronomie Österreichs zu Hause. Mit der Griggeler Stuba errang er früh einen Michelin-Stern, wurde von Gault Millau 2008 als Koch des Jahres geehrt, mit drei Hauben (18 von 20 möglichen Punkten) ausgezeichnet, erhielt den Award 2015 für Innovation der Kochvereinigung Jeunes Restaurateurs (JRE), als deren Ehrenpräsident er auch zeichnet, und steht damit auf dem Olymp seiner Zunft in ganz Österreich. Trotz alledem ist Thorsten Probst bodenständig geblieben.

Bei der Auswahl der Produkte steht Regionalität ganz hoch im Kurs

Sein Stil ist puristisch und kreativ zugleich, basiert vornehmlich auf hochwertigen Produkten, die in Vorarlberg gedeihen und wachsen – und er arbeitet stets im Einklang mit der Natur. „Es ist dumm, im Sommer Rinder zu schlachten, die fressen dann beste Kräuter auf der Alm, speichern Sonnen-Vitamin D in den Muskel und liefern uns dafür im Winter besonders kräftiges Fleisch“, sagt er. Zur warmen Jahreszeit steht dafür Wild auf dem Plan, also Gämsen, Hirsche und Steinböcke, die „Prinzen der Berge“, so Probst.

Im Haus gebackenes Brot aus Urgetreide mit wenig Gluten und Kohlenhydraten, selbst gemachte Marmelade, Verwendung von Xylose (Holzzucker) statt Süße aus industriellem Bestand, laktosefreie Milcherzeugnisse, Fleisch von gesund und naturnah aufwachsenden Tieren teils von regionalen Bauernhöfen, mit diesen urgesunden Zutaten aus der Region komponiert



Thorsten Probst im Video



Die Ernährung an die Genetik des Menschen anpassen, so lautet eines der Ziele von Thorsten Probst – einfach

QR-Code einscannen und das Video ansehen.

Mehr zum Hotel, zum Restaurant „Griggeler Stuba“ und zur Region:

 www.burgvitalresort.com;
www.lech-zuers.at/genuss;
www.vorarlberg.travel/genuss

der Koch seine Gerichte, die den Stoffwechsel fördern und zudem hervorragend schmecken. Ziel bei allem Genuss sei es, so Probst, die Ernährung an die Genetik des Menschen anzupassen.

Regionalität steht für ihn ganz hoch im Kurs. „Viele Produzenten hier machen einen hervorragenden Job, denen zahlen wir auch gerne höhere Preise für ihre Erzeugnisse, weil da mehr Power drin ist als in industrieller Ware, außerdem braucht man davon oft nur geringere Mengen.“ Vom Bauernhof bezieht Probst oft das ganze Tier und nicht nur die Filets, so ist Nachhaltigkeit in der Verwendung garantiert, und für den Bauern rentiert es sich obendrein. Nach und nach ist auf diese Art ein Netzwerk zufriedener Zulieferer entstanden, die den hohen Ansprüchen des Ausnahmekochs genügen.

Der reich bestückte Weinkeller kann mit der Qualität der Gerichte Schritt halten. Eine feste Speisekarte für die Griggeler Stuba gibt's nicht, der Chef bespricht am Tisch mit den Gästen, was Mutter Natur gerade bereithält, fragt nach möglichen Allergien. Dann nimmt die Kreativität ihren Lauf, flankiert von Probosts großer Liebe zum Detail. Sein Motto: „Der fertige Teller muss perfekt sein – und so gut aussehen, dass es fast wehtut, ihn herzugeben.“



Von großen Abenteuern für kleine Leute

Wie weich fühlt sich das Fell einer jungen Ziege an? Wann finden wir aus dem Labyrinth wieder raus? Und wo kann man nach Herzenslust mit Wasser spielen? Ausgewählte Ideen für unvergessliche Familienausflüge

1

Oh, wie süß

Auf dem Tiererlebnispfad können Kinder heimische Tiere hautnah erleben, Kaninchen und Meerschweinchen streicheln oder einem Kälbchen bei seinen ersten Gehversuchen zuschauen. Startpunkt ist das Alvierbad in Brand. Bei einer anderen Attraktion, dem interaktiven Natursprünge-Weg, wird die Natur ganz neu erfahrbar: Hier können große und kleine Naturinteressierte den Geheimnissen der Bergwelt auf die Spur kommen: Wer bringt die Steine auf den Berg? Und was passiert auf einer Alpe?

www.brandnertal.at



2



Erfahren, schauen, riechen

Die Natur Vorarlbergs von ihrer spannendsten Seite kennenlernen – mit vielen multimedialen Präsentationen, Spielen und Präparaten. Das kann man bei einem Besuch in der interaktiven Erlebnisinaturschau inatura auf dem Gelände der ehemaligen Maschinenfabrik Rüschi in Dornbirn.

www.inatura.at

3

Spannung am Marulbach

Der Walderlebnispfad im Biosphärenpark Großes Walsertal bietet zwei Rundwege und Spaß für die ganze Familie.

Einige der Höhepunkte sind eine 300 Jahre alte Ulme, ein Grillplatz mit Hängematten zum Schaukeln und eine Blockhütte zum Selberbauen sowie ein Labyrinth, aus dem nur echte Spürnasen wieder herausfinden. Ausgangspunkt ist der Wanderparkplatz in Marul. www.walsertal.at

4

Für Wassermänner und Wasserfrauen

Plitsch, platsch, kühles Nass: Die natürlichen Elemente Wasser, Stein und Holz können Kinder spielerisch am Erlebnisweg Burmiwasser entdecken. Der Weg führt an verschiedenen Stationen mit Pumpen, Wasserrädern und Schleusen vorbei von der Bergstation Kanzelwand zum beliebten Riezler Alpee. Da werden die Kleinen ihre Freude haben! www.kleinwalsertal.com





5

Auf in die Wildnis

Durchs Dickicht schleichen und sich zur Beobachtung an Tiere heranpirschen, schmackhafte Kräuter und Pilze finden – das macht Kindern richtig Spaß. Die „Expedition Wildnis“ im Brandnertal bietet all das. Im Kleinwalsertal gibt es ein ähnliches Programm, die „Wildnistage“, bei dem eine Schutzhütte gebaut und Feuer gemacht werden. Natürlich ganz ohne Streichhölzer! www.brandnertal.at; www.kleinwalsertal.com

6

Und wo schlafen wir heute?

Das perfekte Sommerprogramm: jeden Abend woanders einkehren, Zeit zum Spielen haben und andere Kinder kennenlernen. Auf den individuell buchbaren Familientouren von Hütte zu Hütte erfinden Kinder das Wandern im Bregenzerwald neu. www.bregenzerwald.at

7

Geheimnisse lüften

Was ist das wertvollste Gut der Erde? Auf dem Grünen Rätsel-Ring für Schlaufüchse sind viele Rätsel zu lösen, bei denen die ganze Familie gefordert ist. Startpunkt ist der Rüfiplatz in Lech am Arlberg. Am Ziel gibt es ein Geschenk. www.lech-zuers.at

8

Ein Tag voller Abenteuer

Spaß und Spannung erleben kleine Skifahrer bei der wöchentlichen Skisafari am Golm. Die Tour umfasst eine Abfahrt im Tiefschnee, Geschichten-Erzählen und eine Grill-Party im verschneiten Wald. Bei der Abenteuernacht Golm wandern die Teilnehmer dagegen in der Dämmerung auf Schneeschuhen zum Kristakopf. Dann folgt der nächtliche Flug mit dem Flying-Fox-Golm über den Latschausee. Auch im Winter geöffnet und ein Riesenspaß ist die Allwetter-Rodelbahn Alpine-Coaster-Golm.

www.montafon.at

9



Große und kleine Melker

Sehen, Riechen, Schmecken und Fühlen stehen im Mittelpunkt, wenn es darum geht, einen eigenen, schmackhaften Frischkäse nach Großmutter's Rezept herzustellen (nur für Gruppen mit Voranmeldung). Käse und andere Produkte wie Molke Dusch-Shampoo mit Löwenzahn gibt's im Hofladen – oder im Online-Shop. www.naturhautnah.at

Winterferien ganz oben

Hier fing alles an: Vorarlberg ist die Wiege des Skisports – und heute eröffnet sich in den Ski-Regionen des Landes die ganze Vielfalt der Winterwelt. Informationen über die Skigebiete finden Sie unter www.vorarlberg.travel/skigebiete.

Aber auch abseits der Pisten kann man den Winter mit allen Sinnen genießen. Bei aussichtsreichen Schneeschuhwanderungen zum Beispiel, beim Lama-Trekking oder bei einer kulinarischen Tour. Hier finden Sie viele Tipps und sechs ganz persönliche Empfehlungen von Menschen, die sich bestens auskennen

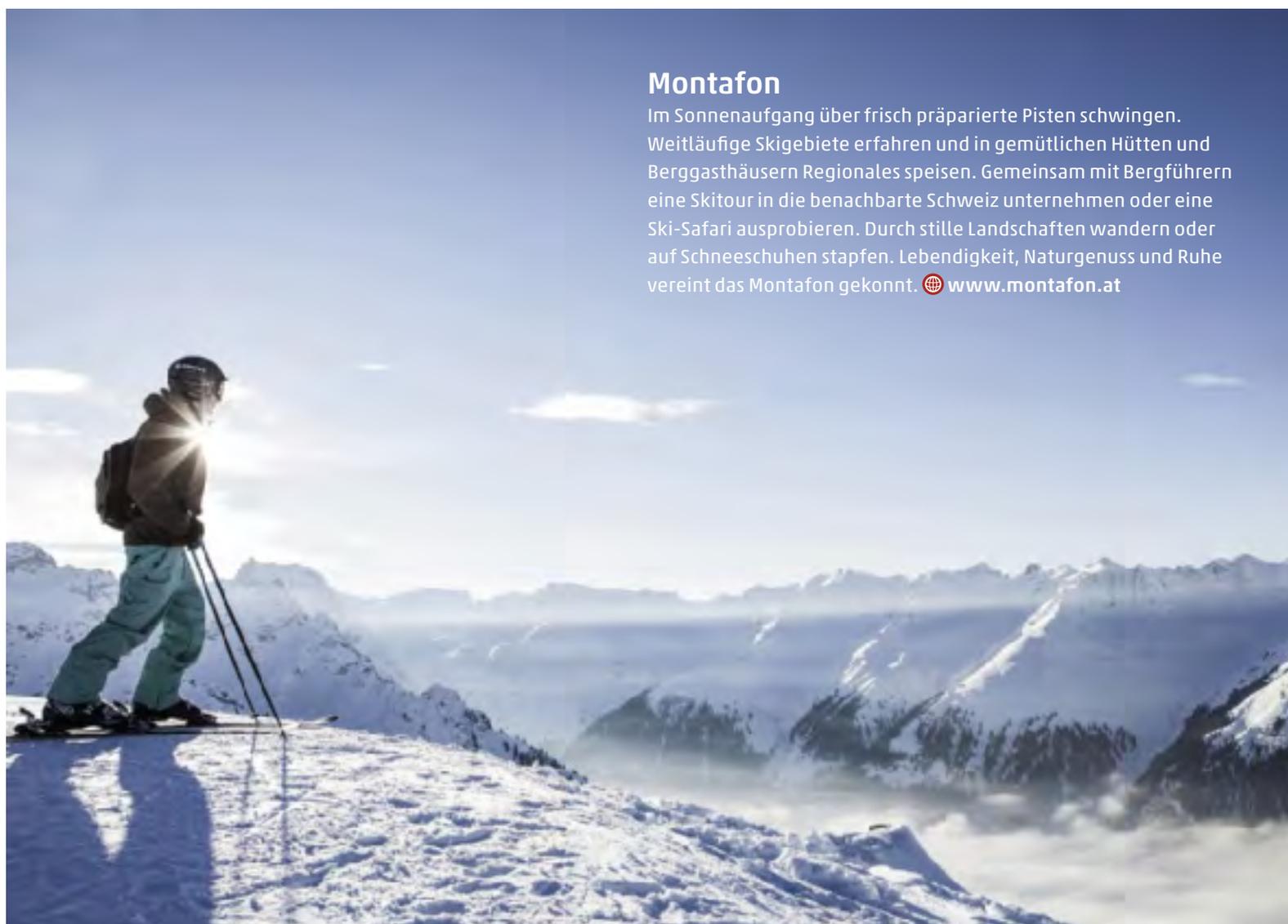


Der besondere Tipp von Lorraine Huber,
Profi-Freeriderin aus Lech

» Für die malerische Skirundtour über den Rauhen Kopf zur im Winter nicht bewirtschafteten Stuttgarter Hütte bucht man einen Skiführer. In den Rucksack kommt eine Jause. Dann kann man sich oben stärken und die Stille genießen. «

Lech Zürs am Arlberg

Wo einst die Pioniere des alpinen Skilaufs die Kunst des Skifahrens perfektionierten, schwingt man heute über exzellente Pisten und Freeridehänge. Seit über 100 Jahren zählt Lech Zürs am Arlberg zu den Top-Wintersportdestinationen in den Alpen. Höchste Qualität bieten auch die Gastgeber: vom luxuriösen Hotel bis zur Ferienwohnung. Kultur- und Musikveranstaltungen bereichern das Wintergeschehen. www.lech-zuers.at



Montafon

Im Sonnenaufgang über frisch präparierte Pisten schwingen. Weitläufige Skigebiete erfahren und in gemütlichen Hütten und Berggasthäusern Regionales speisen. Gemeinsam mit Bergführern eine Skitour in die benachbarte Schweiz unternehmen oder eine Ski-Safari ausprobieren. Durch stille Landschaften wandern oder auf Schneeschuhen stapfen. Lebendigkeit, Naturgenuss und Ruhe vereint das Montafon gekonnt.  www.montafon.at



Der besondere Tipp von Lukas Kühlechner, Berg- und Skiführer im Montafon

» Die Madrisa-Rundtour ist eine grenzüberschreitende Tour für alle, die richtig Spaß am Tiefschnee haben. Ein relativ kurzer Anstieg aus dem Skigebiet Gargellen/Montafon ermöglicht großzügige Tiefschneeabfahrten in die Schweiz oder zurück ins Montafon. Spektakulärer Ausblick auf die verschneite Bergwelt des Rätikons oder der Silvretta. «

Bodensee-Vorarlberg

Stadtkultur und Wintervergnügen lassen sich nahe dem Bodensee bestens kombinieren. Von den Städten Bregenz, Dornbirn, Hohenems und Feldkirch sind die Skigebiete mit Bus und Bahn gut erreichbar. Nahezu vor der Hoteltüre liegen die kleinen Skigebiete der Region. Museen zeigen Interessantes. Anregendes spielen die Musik- und Theaterbühnen. Stimmungsvoll: die Adventmärkte in den Städten.

 www.bodensee-vorarlberg.com



Der besondere Tipp von Bernd Knünz, Geschäftsführer von Kästle-Ski

» Eingebettet zwischen Staufen, Schöнем Mann und Bocksberg auf einer Hochebene über dem Rheintal, ist der Berggasthof Schuttannen mit gutbürgerlicher Küche ein idealer Startpunkt für Skitourengerher. Von dort geht's zum Beispiel zur Emser Hütte. «

Kleinwalsertal

Frische Energie tanken heißt es im Kleinwalsertal. In den Skigebieten schwingt man zwischen Österreich und Deutschland über aussichtsreiche Pisten. Gemütliche Abfahrten stehen ebenso zur Wahl wie anspruchsvolle Pisten und Tiefschneehänge. Treffpunkt für Freestyler, auch für Einsteiger, ist der Crystal Ground Snowpark. Langläufer, Winter- und Schneeschuhwanderer finden in der Natur ihren Rhythmus wieder. www.kleinwalsertal.com



Der besondere Tipp von Daniela Schwendiger, Bergwanderführerin aus Hirschegg

» Auf dem Rundweg über den Gottesacker am Ifen können auch wenig trainierte Winterwanderer den Ausblick auf die vom Wind geformten Schneedünen und die Allgäuer Alpen in vollen Zügen genießen. Das ist pure Lebensfreude! Der Startpunkt ist bequem mit dem Sessellift zu erreichen. «



Brandnertal – Alpenstadt Bludenz – Kloistertal – Großes Walsertal

Abwechslungsreiches für Familien offerieren das Familien-Skigebiet Brandnertal und das Kloistertal mit dem Skigebiet Sonnenkopf. Da trifft man sich zum Skifahren, fährt mit dem Huskyschlitten, stapft auf Schneeschuhen oder saust per Rodel ins Tal. Wer mehrere Skigebiete kennenlernen will, wählt die Alpenstadt Bludenz als Ausgangsort. Auf naturnahen Wintersport setzt der Biosphärenpark Großes Walsertal.

www.alpenregion-vorarlberg.com

Der besondere Tipp von Christian Beck, Outdoor-Trainer aus Brand

» Über dem Brandnertal liegt auf 1700 Metern Höhe die Palüdhütte, oft frisch verschneit und wie in Watte gepackt: Bei uns können Gäste das Panorama des Rätikons und eine schmackhafte Hausmannskost genießen – etwa die Topfenlasagne mit Vanillesauce und Zwetschkenröster. «





Bregenzerwald

Schönes fürs Auge, Genussvolles und Komfortables vereint der Bregenzerwald. In den 22 Dörfern überrascht das Miteinander von alter und neuer (Holz-) Architektur. Mehr Komfort bringt ab diesem Winter die neue Mellaubahn im Skigebiet Damüls-Mellau. Und von Warth-Schröcken pendelt man per Skilift nach Lech Zürs am Arlberg. Praktisch: Der 3-Täler-Skipass gilt für alle Skigebiete der Region sowie in den Nachbartälern.

www.bregenzerwald.at

Der besondere Tipp von Thomas Dietrich,
ehemaliger Tiefschneeweltmeister aus Mellau

» Genießer treffen sich bei uns im Wirtshaus Naze's Hus in Mellau. Die Kässpätzle sind genau das Richtige für alle, die Hausgemachtes lieben und den Bregenzerwald auch kulinarisch entdecken möchten. Die drei Gaststuben liegen in einem denkmalgeschützten Haus – einer Küferwerkstatt, in der früher Holzfässer hergestellt wurden. «

Winterzauber abseits der Piste

Ein Dessert in der Gondel, Jazz zum Tagesausklang und vereiste Wasserfälle im Fackellicht – es lohnt sich, in Vorarlberg die Ski auch mal im Depot zu lassen. Hier unsere Tipps für besonders stimmungsvolle Stunden. Draußen und drinnen

Fackeln im Eis

Eine Fackelwanderung durch die vereiste Breitachklamm im Kleinwalsertal ist unvergesslich. Der Feuerschein lässt das Eis geheimnisvoll leuchten.



Wie wär's mal mit einer Fackel-Wanderung?

Kulinarisch wandern

Im Bregenzerwald wandern und bei jeder Pause mit regionalen Köstlichkeiten verwöhnt werden: Beim Angebot „Kulinarisch Winterwandern“ gibt's zur Wegbeschreibung einen Menü-Gutschein, bestehend aus Frühstück, Mittagessen, Dessert.

Menü am Berg

„Palüd Exquisit“ im Brandner-tal bietet ein stimmungsvolles Fünf-Gänge-Menü am Berg. Den Apéro gibt's in der Talstation der Palüdbahn, das Amuse-Gueule in der Gondel. Nach Suppe und Vorspeise in verschiedenen Restaurants wandern die Teilnehmer zur Palüdhütte, wo die Hauptspeise serviert wird. Das Dessert gibt's wieder in der Gondel.

Mit Lamas wandern

Bei dieser eintägigen Trekking-tour für Eltern mit Kindern in Bartholomäberg geht's zunächst zum Lamahof von Lamerö Horst. Anschließend brechen die Teilnehmer mit den südamerikanischen Tieren zur Tour durchs verschneite Montafon auf. Ziel ist der Kristberg.



Swing mit: im Tanzcafé Arlberg

Der Arlberg swingt

Après-Ski wie damals verheißt das Tanzcafé Arlberg in Lech Zürs im März/April. Zum Ausklang der Wintersaison spielen dort Live-Bands Jazz, Soul und Swing. Kann jetzt Frühling werden!

Ohne Winterreifen

Mal keine Lust auf frische Luft? Diese edlen Fahrzeuge müssen bei Schnee auch nicht mehr vor die Tür: Das größte Rolls-Royce-Museum der Welt befindet sich in einer alten Textilfabrik in Dornbirn.



Info & Anreise

Alles Wichtige für die Planung und Buchung Ihres Vorarlberg-Urlaubs gibt es hier im Überblick

Sechs Regionen voller Vielfalt

Von Nord nach Süd misst Vorarlberg 100 Kilometer und beeindruckt mit großer Landschaftsvielfalt. Eine Stunde Autofahrt bringt Besucher vom 400 Meter hoch gelegenen, mediterran anmutenden Ufer des Bodensees über sanfte Hügel hinauf ins Hochgebirge. Landschaften und Lebenskultur verleihen jeder der sechs Urlaubsregionen ihren eigenen Charakter.

www.vorarlberg.travel/regionen

Vorarlberg interaktiv

Zur Vorbereitung von Wanderungen und zur Orientierung vor Ort gibt es praktische Helfer. Interaktive Landkarten, zu finden auf www.vorarlberg.travel, beschreiben zahlreiche Wege im Detail. Zu allen Routen lassen sich die Infos ausdrucken und herunterladen. Dazu kann man über „Layers“ weitere Infos einspielen, von Sehenswertem bis zu Einkehrmöglichkeiten, von Fotos bis zur Bushaltestelle. Diese und weitere Tipps gibt es mit der kostenlosen Vorarlberg-App „Urlaub und Freizeit“ – damit Sie auch unterwegs perfekt informiert sind.

www.vorarlberg.travel/apps



Informieren und buchen

Wenn Sie Fragen zur Urlaubsplanung haben oder nähere Informationen zu einem Thema benötigen, wenden Sie sich am besten direkt an Vorarlberg Tourismus. Prospektbestellungen können Sie auch direkt auf der Website aufgeben:

www.vorarlberg.travel

T +43.(0)5572.377033-0

www.facebook.com/urlaubsland.vorarlberg

#visitvorarlberg #myvorarlberg

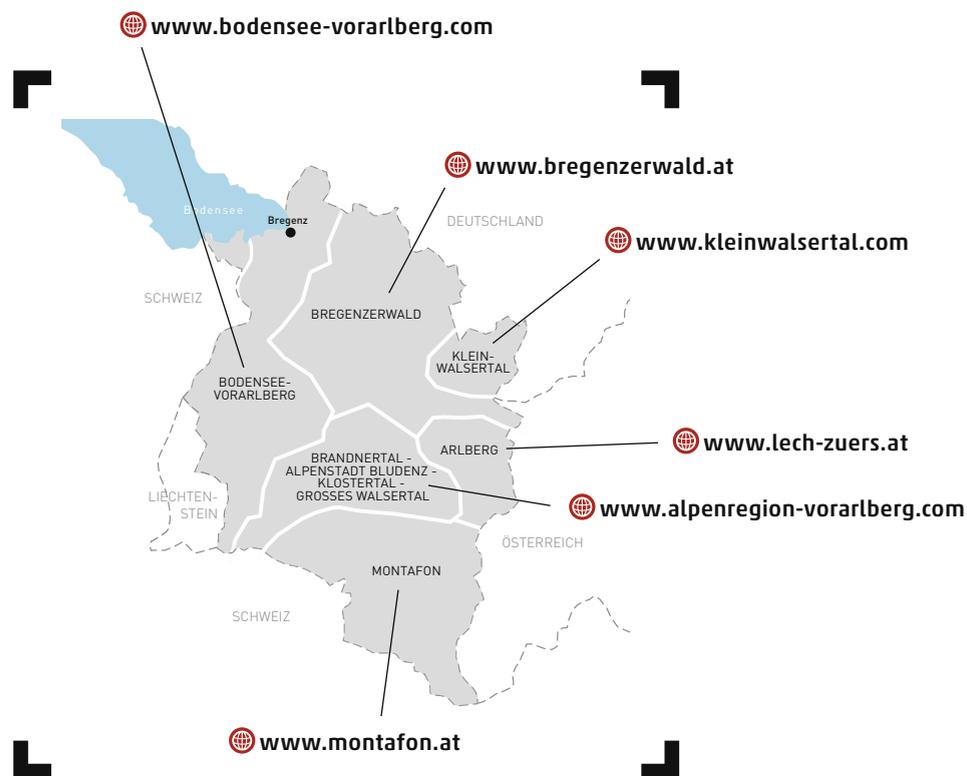
Vorarlberg Tourismus

Poststraße 11, Postfach 99, 6850 Dornbirn, Österreich
info@vorarlberg.travel



IMPRESSUM Herausgeber: Vorarlberg Tourismus GmbH, Poststraße 11, 6850 Dornbirn, Österreich

Konzeption, Redaktion, Design: Cross Media Redaktion Buchholz, www.cross-media-redaktion.de; Joachim Negwer, Maja Schollmeyer, Christiane Würtenberger, Thomas Zwicker, Anne Schüßler.
Fotos: Cover: Dietmar Denger; Inhalt: Dietmar Denger (2) Joachim Negwer; Fotostrecke: Darco Todorovic (5), Udo Bernhart; Galerie: Albrecht Imanuel Schnabel, Daniel Zangerl/Silvretta Montafon, Dietmar Denger, Ludwig Berchtold(2)/Vorarlberg Tourismus, walser-image.com, M. Gunz/Dietrich Vorarlberger Kostbarkeiten, Michael Namberger/Bregenzerwald Tourismus; Radikal regional: Dietmar Denger; 2 x Riebel: Michael Gunz; Fischer Blum: Joachim Negwer, Fisch-Fotos: Wolfgang Gessl/piscis.at; Kräuterwanderung: Udo Bernhart, Joachim Negwer; Sonntagsgasthaus: Darko Todorovic; Tipps Kultur: Ludwig Berchtold, Andreas Gassner, Pete Ionian/Lech Zürs Tourismus, Schubertiade GmbH, Albrecht Imanuel Schnabel; Alpe Garnera: Dietmar Denger; Käse + Kässpätzle: Michael Gunz; Thorsten Probst: Udo Bernhart; Tipps Familien: Nico Herzog/Alpenregion Bludenz Tourismus GmbH, Dark Todorovic, Golm, naturhautnah/Metzler Käse-Molke; Winter: Sepp Mallaun/Lech Zürs Tourismus, Alex Kaiser, Daniel Zangerl/Silvretta Montafon, Daniel Zangerl/Montafon Tourismus GmbH, Kästle-Ski GmbH, Kleinwalsertal Tourismus (3), Adolf Bereuter/Bregenzerwald Tourismus, Thomas Dietrich, Michael Marte/Bergbahnen Brandnertal, Christian Beck/Bergbahnen Brandnertal, Lech Zürs Tourismus; Umschlag: Sepp Mallaun/Lech Zürs Tourismus. Litho: Laudert, Hamburg; Druck: Vorarlberger Verlagsanstalt GmbH, Dornbirn
Alle Informationen beruhen auf gelieferten Unterlagen. Trotz sorgfältiger Bearbeitung sind die Angaben ohne Gewähr für Richtigkeit. Alle Angaben Stand Januar 2016.



Nach Vorarlberg reisen

Vorarlberg ist auf allen Verkehrswegen und mit allen Verkehrsmitteln gut erreichbar. Der öffentliche Nahverkehr ist sehr gut ausgebaut.

www.vorarlberg.travel/anreise

... mit dem Auto

Aus dem Norden via Singen-Lindau oder Singen-St. Gallen, via Ulm-Lindau. Über Augsburg- oder München-Lindau oder via Nürnberg-Lindau. **Aus dem Westen** via Zürich-St. Gallen oder Zürich-Walensee-Sargans. **Aus dem Süden** via Como-San Bernadino-Chur, Brenner-Innsbruck oder Reschenpass-Landeck. **Aus dem Osten** via Innsbruck-Arlberg oder via Reutte-Bregenzerwald (Achtung: die L 198 Lechtal Straße von Warth nach Lech ist im Winter meist gesperrt). **Das Kleinwalsertal** ist erreichbar auf der A 7 über Immenstadt und weiter über Sonthofen und Oberstdorf.

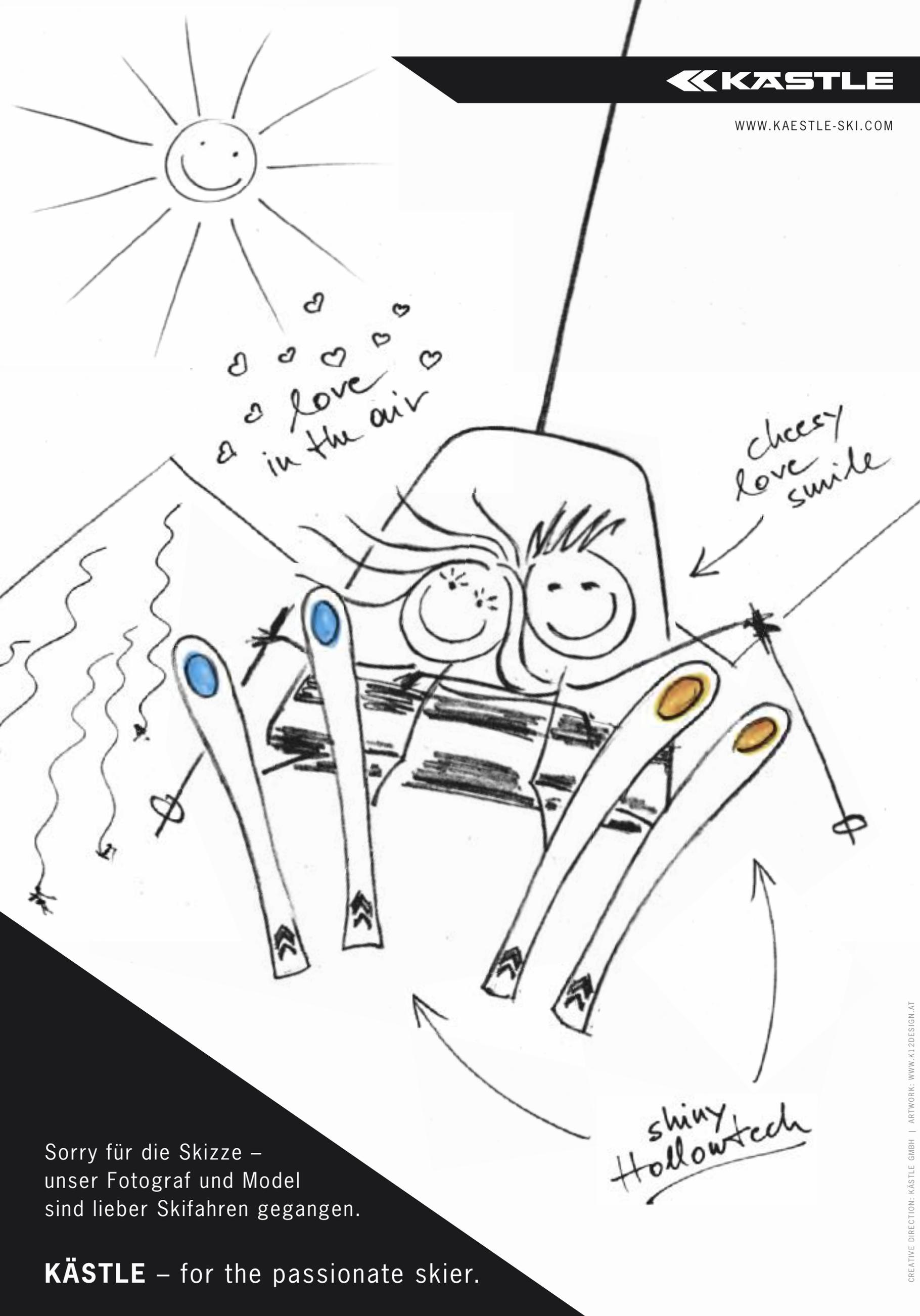
... per Bahn

Österreich: www.oebb.at; **Deutschland:** www.deutschebahn.com und www.dbautozug.de; **Schweiz:** www.sbb.ch

... per Flugzeug

Die nächstgelegenen Flughäfen (Distanz nach Bregenz):

Bodensee-Airport Friedrichshafen (D, 35 km),
St. Gallen-Altenrhein (CH, 20 km), **Allgäu-Airport Memmingen** (D, 77 km),
Zürich (CH, 119 km), **Innsbruck** (A, 184 km)



Sorry für die Skizze –
unser Fotograf und Model
sind lieber Skifahren gegangen.

KÄSTLE – for the passionate skier.

Jeden Moment genießen. Winter in Vorarlberg.

Stille, schimmernde Bergspitzen und feiner Pulverschnee – Vorarlberg ist Skifahrerparadies und Hort der genussvollen Lebenskunst. Menschen und Dörfer strahlen Wärme aus. Geben Kraft. Der pflegliche Umgang mit Tradition und die Offenheit gegenüber Neuem formen eine Landschaft, die überrascht, die inspiriert, die Sie auffängt. Genießen Sie den Augenblick.



Vorarlberg Tourismus

Postfach 99, 6850 Dornbirn, Österreich

T: +43.(0)5572.377033-0, F: +43.(0)5572.377033-5

info@vorarlberg.travel, www.vorarlberg.travel

Österreich } **VOR
ARL
BERG**