

Vom guten Geschmack

Regional und authentisch ist die Devise der Köchinnen und Köche. Hier und dort bereichern auch Einflüsse aus den großen internationalen Küchen das Geschmackserlebnis. Ob Hauben-Restaurant oder uriges Wirtshaus: Feines zu speisen und Gutes zu trinken hat in Vorarlberg einen hohen Stellenwert.

Beste Einkaufsquellen

Die Voraussetzungen für Vorarlbergs Köch:innen sind bestens, denn sie können aus einem reichen Fundus schöpfen. Frisches Obst und Gemüse wächst im Vorarlberger Rheintal und in den Gärten rund um den Bodensee. Wildfrüchte, Beeren, Pilze und Kräuter sammeln einige Köch:innen selbst im Wald, auf den Wiesen oder im Moor. Fleisch von hoher Qualität stammt von kleinen Bauernhöfen. Fische liefern der Bodensee und die Flüsse. Für Wild sorgen im Herbst die Jäger:innen. Milchprodukte und **Käse**, allen voran Berg- und Alpkäse in unterschiedlichen Reifegraden, kommen von Bauernhöfen, aus Sennereien oder von den Sennalpen. Typisch fürs Montafon ist der „Sura Kees“, ein mild-würziger Magerkäse. Marmeladen, Sirupe, Essige, Öle, Kräutermischungen, Senf und viele weitere Köstlichkeiten entstehen in Feinkostmanufakturen. Gute Einkaufsadressen – auch für kulinarische Souvenirs – sind Märkte, **Ab-Hof-Läden auf Bauernhöfen** oder die zahlreichen Geschäfte, die Regionales anbieten. Wer selbst Hand anlegen will, besucht einen Kochkurs oder lernt im Sennkurs, wie Milch zu Käse wird.

Einfallsreiche Köch:innen

Damit aus Gutem und Frischem eine köstliche Speise wird, braucht es ein paar weitere Zutaten: Erfahrung, Können und Wertschätzung für die Lebensmittel. Für freudige Esserlebnisse sorgt zudem das richtige Maß an Fantasie. In mehreren, von Gourmet-Führern ausgezeichneten **Restaurants**, geben wilde Alpenkräuter oder Heu-Aromen den Speisen eine besondere Geschmacksnote. Mediterrane oder asiatische Akzente verfeinern Fischgerichte. Bodenständiges wie Riebelmais (Maisgrieß) wird zum pffiffigen Hauptgericht oder zur schmackhaften Beilage. Frischkäse oder „Sig“ (karamellisierte Molke) runden das Dessert gekonnt ab. Viele Restaurants zeichnen sich auch durch ihr besonderes Ambiente im Stil der traditionellen oder zeitgenössischen Vorarlberger Architektur aus. Wo **Genuss und Architektur** besonders gut harmonieren, wissen die Architektin Marina Hämmerle und die Kunst- und Kochhistorikerin Renate Breuß.

Typische Getränke

Fürs erfrischende **Bier** sorgen die Mohrenbrauerei in Dornbirn, die Brauerei Fohrenburg in Bludenz, die Egger Brauerei im Bregenzerwald, die Brauerei Frastanz und einige kleinere Wirtshausbrauereien. Sogar Wein wird in Vorarlberg angebaut, wenn auch in geringen Mengen. Deutlich umfangreicher ist das Angebot an **Schnäpsen und Edelbränden**. Nach einer unscheinbaren Mostbirne ist der bekannteste Edelbrand des Landes benannt: Der „Subira“ mundet als Digestiv besonders gut, vor allem nach Üppigem wie den typischen Kässpätzle. Selbst erzeugte Fruchtsäfte gibt es ebenso und auch das Wasser, frisch aus der Leitung, schmeckt bestens.

Weitere Informationen unter www.vorarlberg.travel/kulinarik

Medieninformation der Vorarlberg Tourismus GmbH

Poststraße 11 | 6850 Dornbirn | Österreich

T +43.(0)5572.377033-0 | info@vorarlberg.travel | www.vorarlberg.travel

#visitvorarlberg