

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, in Gärten rund um den Bodensee und in Gärten, die einige Hotels und Restaurants selbst pflegen. Wildfrüchte, Beeren, Pilze und Kräuter sammeln einige Köch:innen im Wald, auf den Wiesen oder im Moor. Fleisch von hoher Qualität stammt von kleinen Bauernhöfen. Fische liefern der Bodensee, Flüsse und nachhaltige Fischzuchten. 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 „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 **Wochenmärkte**, **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 und dort, wo junge, **kreative Köch:innen** am Werk sind, 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“ (karamellierte 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.

Medieninformation der Vorarlberg Tourismus GmbH

Poststraße 11 | 6850 Dornbirn | Österreich
T +43.(0)5572.377033-0 | info@vorarlberg.travel | www.vorarlberg.travel
#visitvorarlberg

Bewegen und genießen

Bewegungsfreudige können rund ums Jahr aus einer Reihe von **Angeboten mit kulinarischen Pausen** wählen. In mehreren Regionen verbinden Tagesarrangements Wanderungen oder Radausfahrten mit Genussvollem. Unterwegs gibt es zumeist drei Mahlzeiten, serviert in drei verschiedenen (Berg-)Gasthäusern. **Genussrunden** und Schneeschuhtouren mit Picknick verwöhnen auch im Winter mit regionalen Köstlichkeiten.

Wer sich individuell auf den Weg machen will, unternimmt im Sommer eine **Alpwanderung** und steuert eine der zahlreichen bewirtschafteten Alpen an. Genussvoll ist es auch, den Tag mit einem **Frühstück am Berg** zu beginnen. Eine köstliche Auswahl von Regionalem und Selbstgemachten bieten im Sommer Alphütten und Bergrestaurants. Auch im Winter offerieren einige Restaurants mit schönem Ausblick **Stärkendes für Skifahrer:innen** und Winterwander:innen.

Tipp: Umweltfreundlich unterwegs in Vorarlberg

Seit vielen Jahren sind Bahn und Bus in Vorarlberg in einem Verbundsystem organisiert und verkehren aufeinander abgestimmt im Takt. Nach dem **Hop-on-Hop-Off-Prinzip** lässt sich so das ganze Land erkunden. Praktisch: **Regionale Inclusive-Cards**, Gästekarten, Skipässe sowie Tickets für einige Museen und Veranstaltungen gelten auch für Fahrten mit den öffentlichen Verkehrsmitteln.

Weitere Informationen unter www.vorarlberg.travel/kulinarik