Slow Food Deutschland e.V. | www.slowfood.de Italien € 8,50 | Belgien € 7,70 | Schweiz CHF 10,50 | Österreich € 7,50 04 | 2016 AUGUST/SEPTEMBER | Deutschland € 6,40

Slow Food Magazin

Slow Food MAGAZIN

Genießen mit Verstand

Aktion für unsere Leser!
»Mein Lieblingsladen« mit tollen Preisen

Von der Quelle bis nach Ulm:
Genuss entlang der Donau

Frische Sommerküche:
Beeriges in Rot und Blau

Käse und Berge:
Besuch im Bregenzerwald

Freihandelsabkommen TTIP:
Warum Mittelständler dagegen sind

Die Kraft des Korns

Getreide, Brot & mehr

4 196291 506409 07

Vielfältig ist die Naturlandschaft zwischen Bodensee und dem bekannten Skigebiet Lech am Arlberg. **Franz Abbrederis**, Gründer von Slow Food Vorarlberg, will sie bekannter machen.

Nachbarregion zu entdecken

Käse und Kultur im Bregenzerwald

Der Bregenzerwald im österreichischen Bundesland Vorarlberg ist eine Region mit vielen Besonderheiten. Eine davon ist die vielfältige Naturlandschaft, ihresgleichen muss in Mitteleuropa erst gefunden werden. Oder die Sprache: »Wäldar ka nüd jedar sin, das ischtor beltor klar!« – wer versteht dies schon? Die unmittelbaren Nachbarn in Deutschland, also die Allgäuer, ganz bestimmt nicht. Und sogar andere Vorarlberger haben mit der Mundart große Mühe. Weil Sie als Leser bestimmt auch nichts verstehen, hier die Übersetzung: »Wälder kann nicht jeder sein, das ist dir bald klar!«

Auch die Architektur im Bregenzerwald ist speziell. Nicht umsonst kommen gefüllte Busse mit Architekturstudenten aus ganz Europa, um diese einzigartige Mixtur von alten, herrlichen Holzhäusern und modernen Häusern, wieder aus heimischen Hölzern, zu studieren.

Neues trifft Tradition

Gut 30 000 Menschen leben im Bregenzerwald, in 22 Dörfern. Die Bregenzerwälder haben schon immer darauf geachtet, ihren Lebensraum und die landwirtschaftlich geprägte Kulturlandschaft wohlüberlegt zu gestalten. Die Dörfer schauen auffallend gut aus. Und: Im Gegensatz zu vielen anderen ländlichen Gegenden hat die Frau schon seit vielen Jahrhunderten eine äußerst gleichberechtigte Rolle in der Gesellschaft. Nicht umsonst gibt es hier, genauer gesagt in Hittisau, das einzige Frauenmuseum und die meisten weiblichen Bürgermeisterinnen im ganzen Land.

Verwurzelung in der Tradition und Offenheit für Neues, beides ist typisch für den Bregenzerwald. Und für Besucher der Region nicht zu übersehen. Etwa als Gast in den Hotels, Pensionen und Bauernhöfen, wo Altes und Neues kombiniert oder in den letzten Jahren mit Feingefühl neu gebaut wurde. Oder auch beim Essen und Genießen in den vielfach ausgezeichneten Wirtshäusern und Restaurants. Nicht umsonst empfiehlt der letzte »Slow Food Gasthausführer Österreich« hier sieben Lokale. Überhaupt gibt es in fast jedem Dorf ein traditionelles Gasthaus, Grundlage der regionalen Gastronomie ist immer das Naturprodukt. Und im Bregenzerwald wird dies im Sinne von Slow Food ganz groß geschrieben.

Mit der Natur, für die Natur

Die Bregenzerwälder Landwirtschaft ist das Rückgrat für die Erhaltung und die Pflege der Kulturlandschaft. Die Grundlage dafür ist die seit Jahrhunderten gepflegte Dreistufenlandwirtschaft der Weiden, die sogar in die Liste des immateriellen Erbes der Menschheit der UNESCO aufgenommen wurde. Nach der Schneeschmelze grast das Vieh die Talweiden ab. Dann geht es aufs »Vorsäß«, eine Art Mittelstation, im Hochsommer auf die Hochalpe und dann etappenweise wieder zurück in den heimischen Stall. Vorteil dieses »Nomadentums« ist neben der Erhaltung der Kulturlandschaft die optimale Nutzung der Weideflächen. Dazu kommt, dass Alpweiden mit ihren vielen Kräutern die gesündeste Ernährung für Milchkühe bieten. So wird die Milch besonders geschmackvoll und aromatisch, die ideale Voraussetzung für den würzigen Bregenzerwälder Bergkäse.

Die Zukunft der klein strukturierten Landwirtschaft zu sichern – neun Kühe zählt ein Bauer im Durchschnitt – ist im Bregenzer-

Fotos: Ludwig Berchtold Bregenzerwald Tourismus, Andreas Hauser

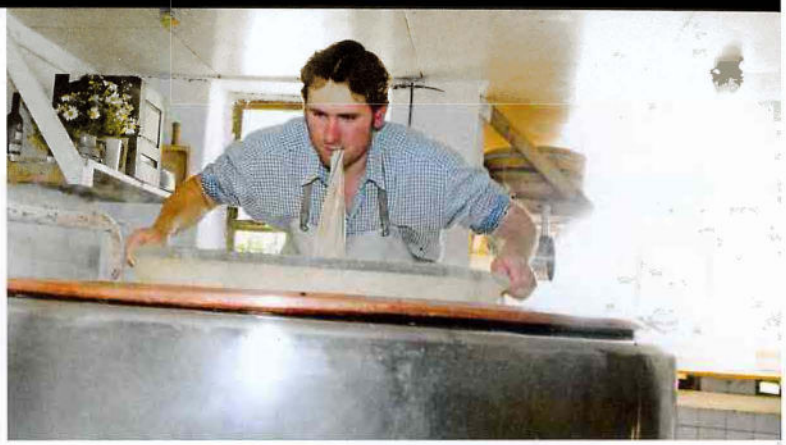
wald wichtiges Ziel, Landwirtschaft, Tourismus und Handel arbeiten eng zusammen. Das Bewusstsein, hochwertige Lebensmittel aus bäuerlicher Produktion zu verwenden, ist groß. Dazu tragen auch Initiativen wie die »KäseStrasse Bregenzerwald« bei.

Käse-Spezialitäten

Das kulinarische Aushängeschild der Region ist sicherlich der Bregenzerwälder Berg- und Alpkäse, ein schmackhafter Hartkäse, der umso würziger schmeckt, je länger er reift. Mein Einkaufstipp: mindestens mit sechsmonatiger Reife, neun Monate sind besser.

Hergestellt wird der Käse in 17 Dorfsennereien und – im Sommer – auf gut 90 Sennalpen. Und dies immer noch von Hand in mühseliger Arbeit im Kupferkessel. Für die Erzeugung wird ausschließlich silofreie Milch, also »Heumilch« verwendet, eine Rarität innerhalb der EU, denn nur rund drei Prozent der Milch sind silofrei. Der Käse reift entweder auf der Alpe selbst oder im modernen Käsekeller. Wer mehr darüber erfahren möchte, kann im schönen Buch »Von der Alp auf den Teller – Käsekultur in Vorarlberg« schmökern. Regionale Rezepte enthält es auch.

Zu den lokalen Spezialitäten zählen außerdem Rohmilch-Emmentaler, Camembert, Kuh-, Schaf- und Ziegenkäsle sowie der Bachensteiner, ein feiner Rotschmierweichkäse, der besonders gut zu Pellkartoffeln schmeckt. Außerhalb Vorarlbergs so gut wie unbekannt ist der »Alpzieger« aus Molke. Seine typische grüne Farbe verdankt er über 40 verschiedenen Kräutern. Eine Rarität ist der »Gsig« oder »Sig«, der wegen seiner braunen Farbe auch als Wälder-Schokolade angepriesen wird. Dabei handelt es sich um karamellisierten Milchzucker, den man pur essen kann oder zur Verfeinerung von Desserts verwendet. Der Autor glaubte viele Jahre, dass dieses Produkt einmalig auf der Welt sei. Schwer getäuscht: Auf der Slow Food Messe in Turin, dem alle zwei Jahre stattfindenden Salone del Gusto, hat er am Käsestand Norwegens eine fast gleiche Käsesorte von den Lofoten entdeckt. Tausende Kilometer entfernt, und doch ein fast gleiches, einzigartiges Käseprodukt!



Tafeln im Bregenzerwald an besonderen Orten (links). Wenn Josef Schwärzler Käse macht, sind Zuschauer willkommen (oben).

Alp-Erlebnis

Wer miterleben will, wie Alpkäse und Alpbutter erzeugt werden, hat in der Alpe Gerisgschwend die Möglichkeit dazu. Die traditionelle Sennerei von Josef und Maria Schwärzler, Mitglied der »KäseStrasse Bregenzerwald«, liegt zwischen Hittisau und Balderschwang, etwa 500 Meter nach der Kapelle in Sippersegg. Ein Blick in den Käsekeller darf natürlich auch geworfen werden, wer will, kann beim Sennen sogar selbst Hand anlegen. Die Alpe ist von Mitte Mai bis Ende September täglich von 10 bis 12 Uhr geöffnet. Die Alpbesichtigung mit kleiner Käseverkostung kostet 3 Euro pro Person bzw. 6 Euro für eine große Verkostung. Gruppen ab sechs Personen werden um Anmeldung gebeten (s. Adressliste).

Tafeln im Bregenzerwald

Wer gern an einer langen, festlich gedeckten Tafel regionale Spezialitäten in besonderem Ambiente speist, kann sich jedes Jahr von Mai bis Juni auf außergewöhnliche kulinarische Abende freuen. Unter dem Motto »Tafeln im Bregenzerwald« laden jährlich Köche aus dem Bregenzerwald zu fünfgängigen Menüs für 20 bis 40 Gäste. Bei gutem Wetter wird die Tafel bei einer alten

Es reicht! – 50 Jahre Gesetzgebung gegen Verbraucher und Kleinerzeuger (Oliviers) sind genug …

Unterstützen Sie mit der Olivenöl-Petition bei change.org drei Forderungen an das Ministerium für Ernährung und Landwirtschaft, Abt. 2 und 6:

1. Setzen Sie sich für die Abschaffung der EU-Olivenölverordnung in Brüssel ein.
2. Berufen Sie dazu einen runden Tisch ein, um auch Verbraucher und Oliviers zu Wort kommen zu lassen und Alternativen zu diesem Gesetz zu formulieren.
3. Laden Sie dazu Verbraucher und Verbraucherschutzorganisationen und -medien wie Slow Food, Food Watch, Merum, Öko-Test, Stiftung Warentest, auch kommunale Lebensmittel-Aufsichtsbehörden und weitere thematische Fachexperten ein. Weiterhin Oliviers, weil das Gesetz sie in ihrer wirtschaftlichen Entwicklung einschränkt und sie damit in ihrer Existenz gefährdet sind.

Eine Initiative von Conrad Bölicke und der arteFakt Olivenölkampagne (www.artefakt.eu)

Säge, im Moor oder am Waldesrand gedeckt, bei weniger gutem Wetter überdacht, beispielsweise in einer historischen Villa.

Jedes der Menüs widmet sich bestimmten regionalen Spezialitäten: dem Käse und Kräutern, dem Biohuhn und Wildfangfischen und auch Vegetarischem, dazu gibt es die passenden Getränke. Und um keine Langeweile zwischen den Gängen aufkommen zu lassen, erzählen die Gastgeber übers Essen und die Zutaten, Lesungen und Musik verbinden Geschichte mit Gegenwart.

»BUS:Stop« in Krumbach

Zurück nochmal zum Lebensstil im Bregenzerwald: Neben der Kulinarik lebt diese Region vor allem auch von der Baukunst. Ein besonderer Tipp des Autors: Die sieben Bushaltestellen in der kleinen Gemeinde Krumbach. Auf Einladung des Vereins »Kultur Krumbach« haben renommierte, internationale Architekten die sieben Bushaltestellen, im lokalen Dialekt »Wartehüsle« genannt, neu gestaltet. Unterstützend und beratend stand jedem Architekturbüro ein Vorarlberger Partner aus Architektur und Handwerk zur Seite. Finanziert wurde das Projekt »BUS:Stop« von privaten Sponsoren.

Seit 2014 zieren nun die schick gemachten »Wartehüsle« die 1000-Seelen-Gemeinde. Viele Preise hat dieses weltweit einzigartige Projekt erhalten, z. B. den »Staatspreis für Architektur«, einem Sonderpreis für »ein charmantes und gelungenes Beispiel für die Kombination aus Architektur, Kunst und alltäglicher Bauaufgabe«.

Apropos Kultur: Neben der weltberühmten »Schubertiade« in Schwarzenberg ist natürlich auch der Besuch der weltgrößten Seebühne bei den Bregenzer Festspielen jedes Jahr ein Ereignis, und nur wenige Kilometer entfernt. Ob so oder so – es lohnt, den Bregenzerwald kennenzulernen. ●

→ **www.schubertiade.at**
→ **www.bregenzerfestspiele.at**

Buchtipps

Von der Alp auf den Teller – Käsekultur in Vorarlberg, Löwenzahn Verlag 2014, 220 Seiten, gebunden, 19,90 Euro.

Slow Food 2015. Über 350 Gasthäuser in Österreich, Südtirol und Slowenien, echomedia 2014, 400 Seiten, gebunden, 19,80 Euro.

Adressen

KäseStrasse Bregenzerwald
→ **www.kaesestrasse.at**

Alpe Gerisgschwend
Familie Josef Schwärzler
Gerisgschwend 282,
A-6952 Hittisau,
Tel +43. 664. 894 32 20,
→ **www.gerisgschwend.at**

Tafeln im Bregenzerwald
→ **www.bregenzerwald.at/s/de/tafeln-im-bregenzerwald**

Projekt BUS:Stop
→ **www.kulturkrumbach.at**

Bregenzerwald Tourismus
Gerbe 1135, A-6863 Egg,
Tel +43 5512 23 65
→ **www.bregenzerwald.at**

Slow Food Vorarlberg
→ **www.slowfoodvorarlberg.at**

Vom Autor empfohlene Gasthäuser

Wirtshaus zur Taube
Hof 9, A-6861 Alberschwende,
Tel +43. 5579. 42 02,
→ **www.taube.at**

Biohotel Schwanen
Hildegard von Bingen-Küche
Kirchdorf 77, A-6874 Bizau,
Tel +43. 5514. 21 33,
→ **www.biohotel-schwanen.com**

Hotel Gasthof Krone
Platz 185, A-6952 Hittisau,
Tel +43. 5513. 62 01,
→ **www.krone-hittisau.at**

Gasthof Adler
Dorf 5, A-6942 Krumbach,
Tel +43. 5513. 81 56-0,
→ **www.adler-krumbach.at**

Restaurant s'Schulhus
Spezialisiert auf Moorküche.
Glatzegg 58, 6942 Krumbach,
Tel +43. 5513. 83 89,
→ **www.schulhus.at**

Gasthof Alte Mühle
Dorn 138, A-6867 Schwarzenberg,
Tel +43. 5512. 37 80,
→ **www.alte-muehle.cc**

Foto: Tourismusverband Bregenzerwald, Popp & Hackner / Vorarlbergtourismus