

Proeven & snoepen in de sneeuw



Egeners beroemde Käsknöpfe.

Tot ver over de grenzen is het Oostenrijkse Bregenzerwald in Vorarlberg beroemd om zijn progressieve, duurzame architectuur in hout. Maar ook vanwege de gastronomie is dit misschien wel dé *place to be* in Oostenrijk. Wandelend in het zonnetje over gebaande sneeuwpaden bezochten we enkele bijzondere adresjes.

TEKST & BEELD JONATHAN VANDEVOORDE

Je merkt het meteen als je vanuit het noorden bij Bregenz, tien minuten over de grens in Oostenrijk, de snelweg verlaat en links afslaat, de bergen in. De huizen zijn sober en stoer, moderne houten villa's met grote ramen staan prominent tussen eenvoudige chalets. Op de dalbodem heeft menig oud boerenhof een façade met houten schubben, typisch voor de streek, maar een achterste deel dat strak is als een rubik's kubus. Naar de Tirolse tierlantijntjes die zoveel wintersporters dat traditionele wintersportgevoel bezorgen, zul je lang moeten zoeken in het Bregenzerwald. Bijna alle gebouwen hier, oud en nieuw, zijn opgetrokken uit blank hout, simpel en functioneel, en de dorpen liggen er kraaknetjes bij: Zwitserland is maar een halfuurtje met de auto hier vandaan.

Bio-hotel

Oud en nieuw met elkaar verbinden, respect voor het verleden met een eigentijdse twist: het is het leitmotiv in de ontmoetingen die ik met enkele ondernemende *Wälder* heb tijdens een weekend winterstappen in het Bregenzerwald. Antonia Moosbruggers Bio-Hotel Schwanen in Bizau, een minuscuul dorp aan de zuidrand van het gebied, draait als een tierelier. Samen met haar man besloot Antonia in 2009 volledig op biologische ingrediënten over te



← ← Blick op de Sienspitze (1600 m).
 ← Winterwandelingen zijn goed aangegeven.
 ↑ Moment van bezinning naast een kabbelende bergbeek.



← Jagdgasthaus Egender is een prachtig gerestaureerde voormalige zomerboerderij.
 ↑ Hubert Egender maakt een praatje met de gasten.

← Op de Baumgartenalpe boven Bezau maakten we vanaf het kabelbaanstation een heerlijke wandeling op sneeuwschoenen.

stappen. “Niet voor het geld”, benadrukt ze als ik een half uurtje van haar tijd krijg na mijn terugkeer van een prachtige sneeuwschoentocht vlakbij een skigebiedje in het dorp hiernaast. “Dan hadden we wel een groot hotel geopend. Tijdens de verbouwing hebben we het aantal kamers zelfs gereduceerd, van 24 naar 18.” Antonia leidt de keuken van Schwanen (haar zoon runt het hotel) en controleert scrupuleus alle bio-certificaten van haar leveranciers. “Ik wil precies weten wat mijn gasten op hun bord krijgen, en sta garant voor de versheid en authenticiteit van alle producten die we gebruiken”, bezweert ze. Dat betekent volgens Moosbrugger ook dat niet alles met regionale producten bereid kan worden, want ook dierenwelzijn en milieubewustzijn vind ze belangrijk en lang niet alle lokale veeboeren doen het volgens haar op dat vlak al zoals het hoort. Sinds de omschakeling naar biologisch zit hotel Schwanen elk seizoen vol. Goed eten en drinken wordt als een levensmotto

gevoerd, waarbij “goed” staat voor eerlijk, zonder toevoegingen en kwalitatief hoogstaand. Antonia’s roomstrudel met rozijnen is om de vingers van bij af te likken.

Gastronomie en wandelen

De regio Bregenzerwald, die uit tweeëntwintig kleine gemeenten en dorpen bestaat, weet dat ze met haar architectuurprincipes — natuurlijke materialen, strak design, licht hout — en culinair zelfbewustzijn tot ver over de grenzen een reputatie heeft opgebouwd. De Wälder dorpen beseften dat ze toeristisch goud in handen hadden. Daarom heeft het bureau voor toerisme in de streek enkele winterwandelingen uitgezet waar je van de ene *Stube* naar het andere *Gasthof* wandelt en er een culinaire gang uit een driegangenmaaltijd voorgeschoteld krijgt. Bij elk adresje betaal je met een voucher. Die ontvang ik bij mijn aankomst in hotel Wälderhof in Lingenau, samen met een uitvoerige wandelbeschrijving, wandelkaart en toeristische documentatie.

Met kaart en beschrijving in de hand ga ik de volgende ochtend na een stevig ontbijt met mijn collega op stap. We merken al snel dat we te veel laagjes aangetrokken hebben. Na een periode van flinke vorst heeft het de afgelopen dagen gemiezerd, waardoor hier en daar de sneeuw zelfs helemaal weg is. Nu wandelen we ons in het zweet onder een strakblauwe hemel. Een merkbaar warme föhnwind blaast in ons gezicht.

Winterwonderland

Via het dorpje Sibratsgfäll lopen we een prachtig bergdal in, het riviertje de Subersacht volgend, richting zuiden. Omdat de bergen rondom steeds hoger worden en de bossen dichter, ligt hier nog meer dan genoeg sneeuw. De wandelstokken zijn geen overbodige luxe, want hier en daar maken plakken ijs onder het platgewalste sneeuwwandelpad het ons aardig lastig. Overal komen we verse diersporen in het poeder tegen, waarbij die van de sneeuwhaas het in aantal

winnen van die van vossen en reeën. En kijk: hier heeft een groot hert gelopen! We spotten een edelhert dat staat te grazen op een stukje sneeuwvrije bergweide aan de overkant. Het doel van onze wandeling is het Jagtgasthaus Egender dat we na een drietal uur bereiken. De gerestaureerde voormalige zomerboerderij staat tussen andere, voor

het seizoen gesloten boerderijen op een *Vorsäss*, een bergweide waar de koeien door de boeren uit het dal in voor- en najaar naartoe gebracht worden. Nu kun je bij Egender een hapje eten en overnachten in prachtige kamers. We gaan voor Hubert Egenders beroemde, versgemaakte *Käsknöpfle*, een soort deegwaren met vier verschillende bergkazen erin verwerkt en geroos-

terde uitjes. En hoe lekker ze in de buitenlucht ook smaken, we slagen er niet in de enorme portie helemaal op te maken.

Oud en nieuw

Er is iets aan deze herberg: alles lijkt oud en nieuw tegelijk. In kan het niet plaats en vraag naar de eigenaar. Het is rustig, enkele oudere mannen met een poedel



→ Antonia Moosbrugger van hotel Schwanen: passie voor eerlijke ingrediënten.

↓ Antonia's Apfelstrudel.



drinken een wijntje in de *Stube*. Hubert Egener komt ons begroeten en heeft wel even tijd. “Zaterdag en zondag draaien we hier een vol restaurant en zijn ook alle kamers verhuurd.” Hij vertelt over de geschiedenis van de boerderij, die nog van zijn grootouders is geweest. In 2014 heeft hij het gebouw in erbarmelijke staat overgenomen, volledig onttakeld en weer opgebouwd. Daarbij heeft hij alle oorspronkelijke materialen — balken, deuren, plinten, zelfs de twee kachels — gerestaureerd, van verf ontdaan en weer geïntegreerd in deze nieuwe ‘oude’ herberg. “Met stukken hout die overbleven hebben we de zitbanken, stoelen en tafels van de *Stube* gemaakt”, lacht Hubert. Ze zien er oud uit, maar het design is minimalistisch. Vandaar mijn verwarring!

Hubert laat ons een fotoboek zien met beelden van tijdens de verbouwing: het project heeft hij in amper zeven maanden af gekregen, “mede dank zij de hulp van héél veel vrienden en kennissen”. Het resultaat oogt verbluffend authentiek. Ook de kamers: ze zijn allemaal anders. Hubert: “We wilden bovendien geen chemische stoffen in de materialen, van de geur van alpendennenhout slaap je immers beter. Daarom hebben we alle verfstoffen van de oude meubels verwijderd. De herberg is een eerbetoon aan mijn familie van harde werkers. Vroeger hebben ze met ezels alle materialen naar boven moeten slepen. Balken werden met een handbijn ter plekke vierkant

gehakt. Toen werd hun boerderij in 1930 door bliksem getroffen en brandde helemaal af. Ze hebben hem helemaal opnieuw gebouwd.”

Zoals zoveel boerderijen in Bregenzerwald is de voorkant van het Jagtgasthaus in traditionele stijl opgetrokken, met een façade van geschubde houten spanen, kleine ramen en luikjes in natuurlijk hout. De achterkant is sober en modern vormgegeven, “een afspiegeling van de traditie”, aldus Hubert. “Het stalgedeelte van de boerderij had vroeger ook geen ramen en onnodige versieringen. Mensen waren immers straatarm, ze hadden in het dal ook al een boerderij te onderhouden. Daarom is de Wälder bouwstijl zo strak, omdat hij vooral functioneel was.”

We nemen afscheid van Hubert en nemen nog wat foto's van deze idyllische plek hoog in de bergen, waar oud en nieuw samenkomen, traditie en innovatie elkaar aanvullen. Onze bagage wordt vanuit Lingenau naar ons volgende logeeraadres getransporteerd dus meer dan een dagrugzakje hebben we vandaag niet te torsen. En maar goed ook, want met Huberts heerlijke *Käsknöpfle* achter de kiezen hebben we genoeg ballast om mee te slepen. Op naar het dessert! ■



BERGWIJZER

CULINAIR ARRANGEMENT

Een culinair arrangement voor een winterwandeldag kost, naargelang de locatie, tussen 38 en 45 euro per persoon en bestaat uit een ontbijt, middagmaal en dessert in drie verschillende herbergen. Ook een buskaart kan op verzoek in het arrangement opgenomen worden. Het openbaar vervoer in Bregenzerwald is uitstekend geregeld, dus bussen is makkelijk.

Alle in de reportage genoemde ondernemingen (en nog veel meer) participeren in het programma.

Je koopt het arrangement vooraf via: www.bregenzerwald.at/thema/essen/

ZELF KOKEN?

Maak een afspraak met Karin Kaufmann in Egg en leer koken “zoals vroeger thuis”. Enkel voor (vrienden)groepen en op afspraak (www.fraukaufmann.nat).

SLAPEN

Alle hotels en pensions zijn op www.bregenzerwald.at te reserveren. Wij logeerden met plezier in het *Wälderhof* in Lingenau (www.waelderhof.com) en in het heerlijke *wellness-hotel Post* in pittoresk Bezaun (www.hotelpostbezaun.com). Ook *Bio-hotel Schwanen* vind je in Bizau (www.biohotel-schwanen.com).

ONZE TIPS

- Huur in Bezaun sneeuwschoenen, neem de kabelbaan omhoog naar de Baumgarten en wandel van het kabelbaanstation via de Niederehöhe door een winterwonderland naar het Bergrestaurant Niedere en terug
- Verken Vorarlbergs bijzondere architectuur: www.vorarlberg.travel/architektouren

KAART

Kompass WK 292 Vorarlberg, 1:50.000

MEER WETEN?

- www.vorarlberg.travel
- www.bregenzerwald.at

📌 Op Bergwijzer.nl/magazine/2017-5 vind je een videoclip (met dronebeelden) van de sneeuwschoenwandeling die de auteur maakte op de Baumgartenalpe.



HET SCHEVE HUIS VAN DE FELBERS

In Sibratsgfall, niet ver van Lingenau, staat in het gehucht Rindberg een huis helemaal scheef en van een andere rest alleen nog de kelder, de schoorsteen en een badkamermuur. Een bordje verklaart dat in mei 1990 een grote aardverschuiving, 250 voetbalvelden groot, alle huizen verwoest heeft of in een paar gevallen, zoals dit, enkele tientallen meters verplaatst. Het ‘scheve huis’ van de familie Felber is onbewoonbaar, maar kan op afspraak nog steeds bezocht worden. Ik heb alle moeite om mijn camera horizontaal te houden als ik een foto maak.