

VON TITUS ARNU

# Waldwunder

Überall sterben die Gasthäuser. Im Bregenzerwald dagegen gibt es Dörfer mit bis zu acht Lokalen – die meisten bieten hervorragende Küche. Wie machen die das?

Knarrende Dielen, schiefe Holzdecken, Ölgemälde an den Wänden: Im „Hirschen“ atmet jedes Detail Geschichte. An einem Schrank in der Stube kann man die Zahl 1755 lesen – das Jahr, in dem das Gasthaus gebaut wurde. Die Holzschindeln an der Fassade sind im Laufe der Jahre fast schwarz geworden. Veraltet und verstaubt wirkt hier trotzdem kaum etwas. Auf der Speisekarte stehen zwar auch Klassiker wie Wiener Schnitzel und Kässpätzle. Aber Chefkoch Jonathan Burger sorgt erst einmal für eine sauer-fruchtige Überraschung: Als ersten Gang serviert er rohe Forelle mit Holunder-Chili-Marina, mariniertem Spargel und Holunderblüten.

Fast alle der 105 Plätze des Restaurants sind besetzt, die Mehrheit der Gäste hat sich gegen die Klassiker und für „Chef's Choice“ entschieden, das Überraschungsmenü mit vier bis sechs Gängen. Mit seinem auffällig tätowierten rechten Arm und dem Ziegenbart sieht Jonathan Burger aus wie ein Berliner Hipster-Koch, aber wenn er die Gerichte ansagt, hört man sofort, dass er aus der Region kommt, wie die meisten Zutaten seiner Gerichte: „Kchartoffeln vom Vetterhof in Luschtenau, Kchartoffelmiso und Petersilichrem“. Küchenchef Jonathan Burger und Gastgeber Peter Fetz, beide knapp 30 Jahre alt, haben das altehrwürdige Gasthaus im Herbst 2017 übernommen, behutsam modernisiert und das Kulturprogramm aufgepeppt – getreu dem Motto des Hauses: „Jung seit 1755“. Fetz führt den Schwarzenberger Familienbetrieb in zehnter Generation.

**Der Chef ist Anfang 30 und führt das Lokal in zehnter Generation. Das Motto: „Jung seit 1755“**

Schwarzenberg ist ein fast unwirklich hübsches Dorf im österreichischen Bregenzerwald mit einer bemerkenswerten kulinarischen Kultur. Der Ort hat nur 1800 Einwohner, aber es gibt acht gastronomische Betriebe – zwei Gourmet-Restaurants („Hirschen“ und „Alte Mühle“), vier gutbürgerliche Gasthöfe („Adler“, „Mesnerstüble“, „Ochsen“, „Zur Buche“), eine Pizzeria und ein Café. Dazu kommen acht Hütten und Berggasthöfe in der näheren Umgebung. Doch wie ist diese Vielfalt zu erklären? Während anderswo das Dorfgasthaus ausstirbt, scheinen die Schwarzenberger eine Zauberformel gegen den Schwund gefunden zu haben. In anderen kleinen Gemeinden der Region ist es ähnlich. Hittisau: 2000 Einwohner, sechs Gasthäuser. Bizau: 2000 Einwohner, acht Gasthäuser. Bizau: 1100 Einwohner, vier Gasthäuser.

In Bayern existiert in gut einem Viertel der 2200 Gemeinden kein Gasthaus mehr, wie der Lehrstuhl für Kulturgeografie der Universität Eichstätt-Ingolstadt schon vor Jahren ermittelt hat. Auch Gegenden, in denen der Tourismus eine Rolle spielt, sind von Schließungen betroffen. Und auch im kulinarisch traditionell starken Südwesten Deutschlands sieht es nicht viel besser aus. Vielerorts machen klassische Lokale dicht, weil die Gäste ausbleiben oder weil die Nachkommen der Wirte andere Pläne haben. Stattdessen breiten sich Pizzerien, China-Restaurants und Kebab-Buden aus. Im Bregenzerwald dagegen gibt es fast ein Überangebot an Gasthöfen, man fragt sich also, wie das zustande kommt.

In Schwarzenberg hat es zunächst einmal historische Gründe, dass dort so viele Gasthäuser eröffneten: Früher führte die Hauptverkehrsroute vom Rheintal in den Bregenzerwald über den 1140 Meter hohen Losenpass nach Schwarzenberg, der Ort war zu Zeiten, als man noch mit Pferd und Kutsche reiste, eine wichtige Tagesetappe. Heute gibt es einen Straßentunnel, kaum einer muss über den Pass, und Schwarzenberg liegt im Windschatten bekannterer touristischer Ziele wie Arlberg und Boden-



Gasthäuser wie der „Hirschen“ in Schwarzenberg (o. re.) verbinden Tradition und Moderne. Jonathan Burger (u.) hat die Küche erneuert. Er serviert Desserts wie die Variation von Rhabarber und Himbeeren (Mitte). Oben: Spinatsuppe, Brotcracker und Wachtel im Hotel „Schwanen“ in Bizau.

FOTOS: ADOLF BEREUTER, TITUS ARNU, PR (2)



see. Trotzdem blieb dem Ort das Schicksal vieler anderer Dörfer erspart. Das liegt auch am Engagement der Wirte.

Dorfwirtschaften sind soziale Orte – man trifft sich dort zum Essen und Trinken, zum Feiern und Trauern, zum Musizieren und Debattieren. Dorfgeschichten und Dorfleben bedingen einander. Wenn das eine stirbt, ist es mit dem anderen meist auch vorbei. In Schwarzenberg tut man einiges dafür, dass diese Liaison bestehen bleibt; dass die Wirtschaften für ganz unterschiedliche Gäste attraktiv sind. Ein Beispiel ist das Konzept von Florian Messner. Der junge Wirt vom Adler, direkt neben dem Hirschen an der Hauptstraße gelegen, hat das Gasthaus ebenfalls 2017 übernommen, zusammen mit seinem Bruder Felix. Auf der Karte stehen die obligatorischen Kässpätzle und das Wiener Schnitzel, aber auch Thai-Curry, Dim Sum und Burger. „Mit herkömmlicher gutbürgerlicher Küche spricht man nur ältere Leute an“, sagt Florian Messner, der auch jüngere in sein Lokal locken will. Allein von Touristen und Tagesgästen könne er nicht leben, wer sich dauerhaft halten wolle, müsse die Einheimischen für sich gewinnen.

Das gelingt ihm gut: Musik- und Sportvereine treffen sich regelmäßig im Adler zu Sitzungen, Stammgäste kommen nach dem Wandern oder vor Konzerten im nahen Angelika-Kauffmann-Saal. Auch Feinschmecker sprechen die Messners an, mit ambitionierten Gerichten wie „Kalbszunge glaciert, mit Saubohnen, Topinambur und Butterbröseln“. Für jeden etwas – das Gasthaus Adler funktioniert so am besten.

Ein Wirt muss umdenken können, um erfolgreich zu bleiben, findet Emanuel Moosbrugger, Juniorchef des Gasthauses „Schwanen“ im Nachbarort Bizau. Es ist ja alles anders geworden: „Früher sind die Leute nach der Kirche oder nach der Arbeit zum Stammtisch gekommen“, sagt Moosbrugger, „politische Entscheidungen wurden im Wirtshaus getroffen, man hat dort immer die wichtigsten Neuigkeiten erfahren. Heute pflegen die Leute ihre Sozialkontakte über Whatsapp und Facebook, und die meisten Familien essen zu Hause.“ Moosbrugger hat zehn Jahre in der Spitzengastronomie in New York und San Francisco gearbeitet. Dann wollte er in sein Heimat-

dorf zurückkehren und das Gasthaus mit frischen Ideen in die Zukunft führen. „Es ist manchmal schwer, in so einem kleinen Dorf seine eigene Linie zu verfolgen“, gibt er zu, „wir versuchen, bodenständige Küche auf hohem Niveau zu machen“. Kräuter und Gemüse kommen aus dem eigenen Garten, Fleisch, Fisch und Käse aus der Re-

**Schnitzel oder Curry, glacierte Kalbszunge oder Dim Sum – für jeden Gast ist etwas dabei**

gion. Einige Gerichte auf der Karte sind nach Hildegard von Bingen zubereitet, alles ist biologisch und kreativ, etwa der gebeizte Saibling mit Tannenwipfel und Gurke oder das Dessert mit Heu und Sig, einem Abfallprodukt der Käseherstellung, das karamellig-milchig schmeckt.

Vor dem Schwanen parken edle Oldtimer mit Schweizer Nummernschildern,

## Die besten Adressen

**Hotel Gasthof Hirschen** Ambitionierte Küche in einem historischen Holzhaus. Hof 14, 6867 Schwarzenberg, www.hotel-hirschen-bregenzerwald.at

**Gasthof Adler** Kässpätzle, Curry, Burger: gemütliche Atmosphäre, gemischte Karte. Hof 15, 6867 Schwarzenberg, www.adler-schwarzenberg.at

**Biohotel Schwanen** Feine, saisonale Bioküche nach Hildegard von Bingen. Kirchdorf 77, 6874 Bizau, www.biohotel-schwanen.com

**Ernele** Kreativ, modern, ungezwungen: Felix Groß kocht nur mit regionalen Zutaten. Heideggen 311, 6952 Hittisau, www.schiff-hittisau.com

**Hotel Gasthof Krone** Ziegeltopfen-Spinatknödel, Forellen-Nockerl, Topfenmousse: regionale Küche auf höchstem Niveau. Am Platz 185, 6952 Hittisau, www.krone-hittisau.at

**Schulhus** Schweine-, Hühner- und Lammfleisch aus eigener Zucht, Beeren und Pilze aus dem Wald: Regionaler geht es nicht. Glatzegg 58, 6942 Krumbach, www.schulhus.at

Gruppen von Radlern kehren in den Biergarten ein, verschwitzte Wanderer bestellen Apfelstrudel. Die Region hat ein ideales Einzugsgebiet, das bis Zürich, Konstanz, Innsbruck und München reicht, es gibt florierende Handwerksbetriebe und gute Produzenten vor Ort. In Schwarzenberg stößt man überraschenderweise auf eine Kaffeerösterei und einen Automaten für Wagyu-Fleisch. Die Dörfer sind allein lebensfähig, Grundstücke sind so teuer wie im weiteren Umkreis von München. Dementsprechend zahlungskräftig ist das Publikum.

Das erklärt den Erfolg der Dorfwirtschaften aber nur zum Teil. Es sind vor allem die jungen Gastronomen, die mit ihren Ideen für neues Leben in der Region sorgen. Wie gut das funktionieren kann, haben auch Antonie Metzler, Chef des Hotels „Schiff“ in Hittisau, und Felix Groß, Küchenchef des Restaurants „Ernele“ gezeigt. Zum Schiff gehört schon lange ein Gourmetlokal, die „Wälder-Stube 1840“ – ein vom Gault Millau mit zwei Hauben bewertetes Restaurant, in dem das Sieben-Gänge-Menü mit Weinbegleitung 150 Euro kostet. Um auch Leute anzusprechen, die gern in unkomplizierter Umgebung einfachere Gerichte genießen wollen, eröffneten die Metzlers das Ernele in einem modernen Anbau aus hellem Holz, benannt nach Oma Erna, die im Schiff seit 60 Jahren in der Küche steht.

Der junge Koch Felix Groß setzt hier auf regionale Küche und legere Atmosphäre. Er bringt die Forelle auf einem großen Holzbrett zum Tisch, zerlegt sie vor den Augen der Gäste und serviert frisches Frühlingsgemüse dazu. Nach dem Essen führt er in den Kräuter- und Gemüsegarten neben dem Hotel und erklärt mit zärtlichem Blick auf junge Karotten, Kohlrabi und Zucchini seine Küchenphilosophie: „beste Qualität, kürzeste Wege – und Respekt für die Produkte“. Manchmal braucht Groß eineinhalb Stunden, um von zu Hause bis zu seinem Arbeitsplatz zu kommen, obwohl er ganz in der Nähe wohnt. Denn unterwegs holt er persönlich das Brot bei der Bäckerei ab, den Fisch beim Züchter, den Käse bei der Sennelei und das Kalbfleisch beim Bauern. So viel Hingabe schmeckt und spürt der Gast tatsächlich beim Essen. Vielleicht ist sie ja auch der wahre Grund für den Erfolg der Bregenzer Dorfgeschichten.

## LOKALTERMIN

Im Berliner Restaurant **Einsunternull** hat man die neue Regionalküche immer besonders ernst genommen. Gerichte hießen „Borscht im Brackwasser“ oder „Gesäuerter Kuhspargel“. Dafür gab es viel Lob, doch nicht immer wirkte es, als ginge es um Genuss. Eher hatte man als Gast den Eindruck, der Koch wolle einem etwas zu denken geben, sagt **Harriet Köhler**. Das hat sich gründlich geändert. Am Herd steht hier neuerdings der Sous-Chef von Dreisternekoch Jan Hartwig. Das Menü? Ein ungetrübtes Freudenfest!

In den letzten Jahren sah es fast so aus, als sei der Bauchmensch und Genusssesser zusammen mit dem alten, weißen Mann auf der Mülldeponie der Geschichte abgeladen worden. Zumindest in Berlin schlossen Gourmetrestaurants alter Schule („Alt Luxemburg“, „Fischers Fritze“), französische Opulenz wie bei Pierre Gagnaire setzte sich nicht durch, stattdessen brachte der Guide Michelin Restaurants zu höchsten Ehren, in denen man sich brutal lokal der Selbstvollendung entgegenfermentierte.

Auch das „Einsunternull“ in Mitte bekam einen Stern, ein Restaurant, das Fans wie Feinde hatte, weil es eine eher anstrengende Küche servierte, die bisweilen so wirkte, als wolle Küchenchef Andreas Rieger seine Gäste nicht verwöhnen, sondern ihnen mit Gerichten wie „Borscht im Brackwasser“, „Gesäuertem Kuhspargel“ oder

„Milchkuh im Fluss“ vor allem etwas zu denken geben. Dazu schenkte man Getränke aus, die zum Teil eher wie etwas schmeckten, was die Speiseröhre hinaufkriecht, statt dass es sie hinunterfließen sollte (Stichworte: Brottrunk, faulig riechender Öko-Cidre). Doch nun hat Inhaber Ivo Ebert das Konzept über den Haufen geworfen – offenbar war er mit der Ausrichtung selbst nicht mehr ganz glücklich. Die Weinkarte wurde geklärt und gefiltert; Andreas Rieger hat das Restaurant verlassen. An seine Stelle tritt der 29-jährige Silvio Pfeufer, der im Münchner „Atelier“ als Sous-Chef bei Jan Hartwig alle drei Sterne mit erkocht hat und nun offenbar ganz nach vorne will.

Zugegeben: Nach der weitgehend fleischfreien Ausrichtung des Vorgängers wirkt das neue Menü fast schockierend old school: dreimal Fisch, dreimal Fleisch – das ist nicht mehr ganz zeitgemäß und einfach zu viel Tier. Doch darf man alle Gänge frei mit Gerichten vom vegetarischen Menü tauschen, und davon sollte man das eine oder andere Mal Gebrauch machen, schon allein, weil man sich sonst um den „Kohlrabi“ bringen würde. Der wurde Sous-vide gerade nur so eben aus roher Knackigkeit herausbefördert, ist mit Dill-Öl und Dill-Gremolata zurückhaltend gewürzt und wird von einem frischen und doch mundfüllenden Sauerrahm begleitet, das alles zusammenfügt. Auch der „Blumenkohl“ ist eine Wonne: Späne, Blätter, Röschen und Asche versinken zusammen mit einem Eigelb voller Wollust in der ganzen Üppigkeit einer Schüssel voll Holländische – eine klare Ansage und ein harter Druck – der bisherigen Linie des Lokals

**einsunternull®**

Hannoversche Straße 1  
10115 Berlin-Mitte

kontakt@einsunternull.com  
+49 (0)30 27 57 78 10

Montag & Donnerstag bis Sonntag  
ab 19 Uhr

Unter den Fischgängen sticht der konfierte Hecht hervor, der fest und mild auf einem Salat aus Stangen- und Knollensellerie liegt, der Queller dazu kracht beim Kauen und erquickt mit seiner Rettichnote, ein milder Misosud hält das Gericht mit all seiner Würze fein, leicht und verspielt.

Einem „Broiler“ begegnet man in letzter Zeit öfter im Berliner Fine Dining – wohl auch, weil Küche ungenau auf Polklore verzichtet. Weil noch der letzte Touri versteht, dass die irrenden Berlinis. Dieser Broiler hier sucht dennoch seinesgleichen: Auf der Haut knusprig gebratene Brust, dazu zwei samtige Pomes, die man statt in Mayonnaise in ein schmelzendes Eigelb stipt – das könnte behäbig wirken, wären da nicht der geniale Chip von der Hühnerhaut, der reichlich Umami in den Mund bringt, und die scharfe Paprikajusi, die das Gericht

flammend wachküst. Fast ebenso genial schlicht ist das „Spanferkel“, das aus knusprig-schmelzigem Bauch und einem geschmeidigen, aber bissfesten Gyoza besteht, beides wird von ein paar Tupfen Feigen- und Zwiebelcreme süß konterkariert, dazu passt die feine Jus. Und die „Short Rib Sonnenallee“ weist mit Aubergine, Minzspinat, Zitronenjoghurt und orientalisch gewürzter Gelbe-Linsensuppe darauf hin, was in Berlin eben auch regional ist. Nur der Linsenfalafel ist etwas trocken, was uns nicht weiter stört, denn die begleitenden Weine sind ein einziges Freudenfest, klassisch und köstlich, manchmal auch originell, wie etwa der mit Kastanien ausgebaute Cidre zum Spanferkel, aber immer nachvollziehbar und stimmig (Weinbegleitung: 84 Euro).

Zum Dessert kneift dann bereits der Hosenbund, doch durchhalten lohnt sich: Schon das Pre-Dessert aus Fichtencreme mit Preiselbeere bezaubert, weil es die Säureklaviatur virtuos bespielt, danach katapultiert uns die so leichtfüßige und doch mollige Variation von Joghurt, weißer Schokolade und Rhabarber endgültig ins Paradies.

129 Euro kostet das siebengängige Menü, auch das ist eine Ansage. Bedenkt man aber, dass an diesem Abend elf Mitarbeiter für nur 22 Gäste ihr Bestes gaben, wird der Preis beinahe zum Schnäppchen. Und dem Bauch, dem ist die Vernunft ohnehin egal. Zum Glück.

In einem Satz: Innovatives Gourmetrestaurant, die Karte liest sich nach dem Wechsel des Küchenchefs wieder deutlich lustvoller.

Qualität: ●●●●●  
Ambiente: ●●●●●  
Service: ●●●●●  
Preis/Leistung: ●●●●●

## GESCHMACKSSACHE



## Salzstein

In den Baumärkten werden sie bald die Abteilungen für Holz und Schrauben auslagern müssen, um Platz für Grillzubehör zu schaffen. Die Regale dafür wachsen jedes Jahr, und das Marketing, das muss man Weber & Co. lassen, ist brillant. Doch was aus der Flut an Sizzle-Zone-Handschuhen, Brathuhn-Einsätzen und Erlenholzchips benötigt man wirklich? Nahezu magische Grillfähigkeiten werden der Planke aus Salzstein zugeschrieben. Auf ihr sollen Fisch, Fleisch und Gemüse besonders schonend garen, ohne dass es an Röstarmen fehlt, zudem gibt der Stein einen feinen Salzgeschmack ab. Stimmt alles, wäre da nicht der Aufwand: Die Planke ist bruchempfindlich; so schonend, wie sie gart, muss sie selbst erhitzt werden, bei Kontakt mit Wasser löst sie sich auf, am Ende leisten Gussplatten im Gasgrill vergleichbare Dienste, und salzen lässt sich Fleisch ja auch anders gut. Bleibt dieselbe Frage, die sich Baumärkte stellen: Wo das nächste Grilldings noch lagern? Immerhin: Wer Bettlampen aus Rosenquarz schätzt, hat mit der zartrosa Planke nun einen passenden Sockel. Keine Sorge: Die Salzoberfläche ist antiseptisch, und auch der zarte Duft nach gerösteter Dorade verfliegt recht zügig. MARTEN ROLFF