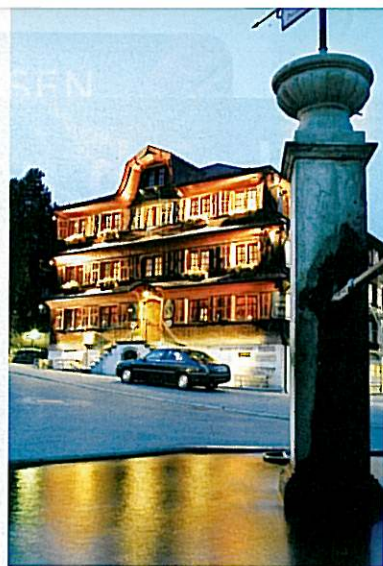


BEIM PLATZ-„HIRSCHEN“

Es gibt viele gastliche Häuser im Bregenzerwald, aber das „Hirschen“ in Schwarzenberg ist etwas Besonderes. Warmes Licht dringt aus den Fenstern der typischen Holzschindelfassade und verspricht schon von außen Gemütlichkeit, in den getäfelten Stuben knarzen die Dielen behäbig. Man sollte reservieren, einsam ist man hier nie. Manchmal muss man auch warten – aber die ehrliche Regionalküche lohnt die Geduld.

RF „Hirschen“, 6867 Schwarzenberg,
Tel. 05512-294 40, www.hirschenschwarzenberg.at,
Do mittag, Mi geschl. **MAST** **VISA**



Der Hof des Milchbauern Ingo Metzler ist schon von weitem zu erkennen: Aus grünem Hang ragt ein Quader aus Beton und Glas, daneben steht das typische Bauernhaus mit dunklen Holzschindeln. Die Verbindung traditioneller und zeitgenössischer Architektur kennt inzwischen viele Beispiele im grünen Bregenzerwald. Ähnliches gilt für die Milchwirtschaft: Sie ist der Tradition verpflichtet, nutzt aber moderne Methoden. „Jeden Liter Milch produzieren wir teurer als im Flachland“, sagt Ingo Metzler – da in den kurzen Sommern nicht viel Gras nachwächst, braucht er für seine 16 Kühe und 30 Ziegen 17 Hektar Weideland. „Also setzen wir auf Qualität.“ Metzler ist einer der Produzenten, die sich 1995 gemeinsam mit engagierten

Käseparadies Bregenzerwald

Gastronomen zur „Käsestraße Bregenzerwald“ (www.kaesestrasse.at) zusammengeschlossen haben. Ihre Milchkühe verbringen den Sommer auf kräuterreichen Bergweiden, denen die rund 30 verschiedenen Käse aus den 18 Dorfsennereien im Bregenzerwald ihr kräftiges Aroma verdanken: klassische Bergkäse unterschiedlicher Reifegrade, pikant-scharfer Rässkäse, in Rotwein eingelegter Schnittkäse, würziger Weichkäse, Rohmilchcamembert – es gibt viel zu verkosten. In Andelsbuch führt die Vereinigung ein „Käsehaus“ (www.kaesehaus.com), in dem man die Sorten probieren und kaufen kann, neben anderen guten Gaben des Landes wie Speck, Honig, Schnaps und Molkekosmetik.

„Metzler“, OT Bruggan, 6863 Egg, Tel. 05512-30 44, www.molkeprodukte.com



Gams

Im neu gestalteten Traditions- und Gasthaus gelingt nach wie vor die kreative Kombination regionaler und internationaler Zutaten. Österreichische Klassiker gibt es auch. Komfortables „Kuschelhotel“.

RF Platz 44, 6870 Bezau,
Tel. 05514-22 20, www.hotel-gams.at,
kein Ruhetag, Menüs ab € 52
AmEx **MAST** **VISA**

Irma

Das Hotel „Post“ überzeugt mit schick-modernem Design hinter klassischer Schindelfassade, sein Restaurant „Irma“ mit Gerichten, die regional, aber nicht provinziell sind, etwa hausgebeiztem Wildlachs mit Muskatkürbis-Chutney.

RF Brugg 35, 6870 Bezau, Tel.
5514-220 70, www.hotelpostbezau.com,
nur Abendessen, Di, Mi geschl., Hauptgerichte € 15-37 **AmEx** **MAST** **VISA**

Schiff

Paradebeispiel für Bregenzerwälder Gastlichkeit. Regionale Küche aus besten Produkten, ein Menü ist den heimischen Käsesorten gewidmet. Komfortables Hotel mit beheiztem Außenpool.

RF 6952 Hittisau, Tel. 05513-62 20, www.schiff-hittisau.com,
So, Mo geschl., Hauptgerichte € 15-24
MAST **VISA**

s' Schulhus

Kreative Küche mit regionalen Produkten, vorzugsweise kommen Kräuter der Saison zum Einsatz. Auch die Desserts machen Freude, etwa pochierte Birne mit Kakao-Ingwer-Sorbet.

RF OT Glatzegg, 6942 Krumbach,
Tel. 05513-83 89, www.schulhus.com,
Mo, Di geschl., Hauptgerichte € 15-24

Schwanen

Gesunde Küche mit Genuss, inspiriert von den Grundsätzen der Hildegard von Bingen. Österreichische Klassiker wie Gulasch und Schnitzel gibt es auch.

RF OT Kirchdorf, 6874 Bizau,
Tel. 05514-21 33, www.schwanen.at,
Mi geschl., Hauptgerichte € 11-25