

Servus

in Stadt & Land



Brauchtum
Matreier Masken-Schnitzer



Advent-Rezepte
Regionale Rezepte

🐾 EINFACH . GUT . LEBEN 🐾

DEZEMBER
12/2010
€ 3,90



WEIHNACHTEN DAHEIM

Stille Zeit



Frische Vitamine im Schnee ❁ Alfred Komarek: Auf Krippert-Road ❁ Michael Köhlmeier: Die Löwenherz-Sage

LÄNDLE

der silbernen Häuser

Von den Ufern des Bodensees bis zu den Gipfeln des Arlbergs erstreckt sie sich noch: die Welt, die nicht nur morgens um sieben in Ordnung ist. Manche nennen sie auch einfach Bregenzerwald. Oder Heimat, so wie Susanne Kaufmann.

TEXT: DANIELA SCHUSTER FOTOS: MARCO ROSSI



Wie Perlen in einem Schmuckkästchen
liegen die Bregenzerwälder Dörfer in
den oft engen, oft weiten Talsenken.
Sie schauen auffallend gut aus. Denn
die Bewohner haben schon immer auf
ihren Lebensraum geachtet.





ilber, so haben wir es in der Schule gelernt, hat keine Mehrzahl. Doch was weiß die Grammatik schon vom Bregenzerwald. Oder davon, was Wind und Wetter mit Weißtanne und Fichte anstellen können. Die traditionellen Schindel- und modernen Holzhäuser schimmern in der Morgensonne jedenfalls eindeutig in tausend Silbers. Und ob man nun von Bregenz aus über den Pfänder kommt oder von Bayern über den Sulzbergstock, das Rheintal hinauf oder das Furkajoch hinunter – sie liegen einem zu Füßen in den Talsenken wie Schmuckstücke in einem Kästchen. Und mittendrin ein ganz besonderes Juwel: das Hotel Post zu Bezau.

Hier ist Susanne Kaufmann zu Hause. Natürlich wohnt sie nicht selbst im Hotel, sondern gleich nebenan. Doch ist sie im Haus Brugg 35, das ihrer Familie seit fünf Generationen gehört, groß geworden. Und zudem, was sie heute ist: Hotelchefin und Kreativeurin einer Kosmetiklinie, die weder künstliche Konservierungs- noch Farbstoffe enthält, dafür aber Malve und Melisse, Ringelblume und Rosmarin – zum Beispiel. Mit 23 übernahm sie nämlich nicht nur einen Betrieb, sondern eine Tradition. Und zu der gehörte neben den Rezepten für Käsknöpfe und Bodenseefischsuppe oder der Postkutsche vor der Tür auch das Wissen um die Heilkräfte der Pflanzen. Weitergegeben hat es ihre Großmutter Irma, die die kleine Susanne auf der Suche nach wilden Kräutern und Blüten begleitete.

DAS FERNROHR DER BAUERN

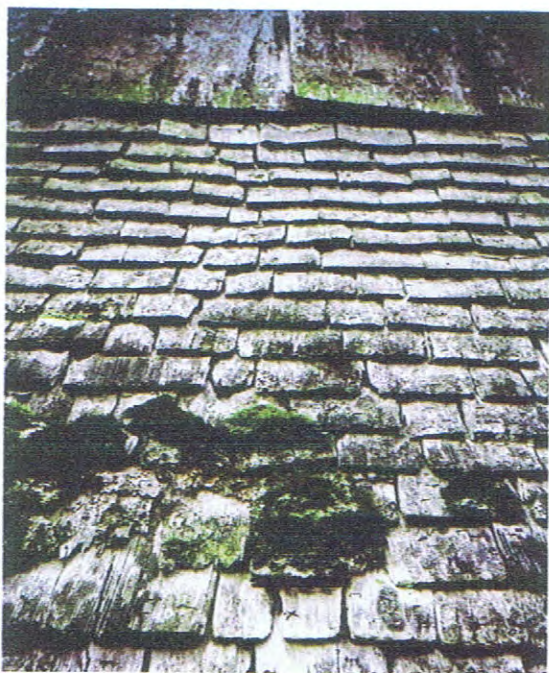
Früher ging es dafür hinaus in den Wald, auf die Alm, zu den Ufern der Bächlein. Heute fährt sie zu Ingo Metzler und seinem Kräutergarten. Und so ist es nur noch das Johanniskraut, das sich jedem Anbauversuch verweigert (weil es sich seine Nachbarn gern selbst sucht oder aber eine Erdstrahlenader), nach dem Susanne Kaufmann bei ihren Spaziergängen Ausschau hält. Alle anderen 45 Pflanzen gedeihen prächtigst hinter einem Quaderbau oberhalb von Egg, auch liebevoll „Fernrohr des Bauern“ genannt, weil die Glasfront gleich einem Objektiv Bilder der Landschaft einfängt. Ingo Metzler hat es nach den Plänen von Michael Ohneberg bauen lassen. Er brauchte Platz – für die Produktion seiner eigenen Kosmetik auf Molkebasis, aber vor allem für jene der Kaufmann'schen Beautyprodukte.

Eigentlich ist Ingo Metzler ja Landwirt und Käsemacher. Weshalb man bei ihm in der Sennschule auch lernen kann, wie man Frischkäse herstellt. Aber weil sich Milch halt nur zu zehn Prozent in Käse verwandelt und es ihm um die restlichen 90 Prozent, die Molke, schon in Jugendtagen schade war, ging er nicht in die Disco, sondern tüftelte mit einem befreundeten Drogisten so lange herum, bis er ein paar Molke Drinks entwickelt hatte – und seine erste Creme.

Heute lebt Metzler nur noch sehr sekundär von seinen Kühen und Ziegen. Nicht ungewöhnlich im Bregenzer- ➡



Der Bregenzerwald überrascht mit einer spannenden Kombination traditioneller und moderner (Holz-)Architektur.



Der Gasthof „Adler“ liegt am idyllischen Dorfplatz von Schwarzenberg. Wirt Engelbert Kaufmann hat bei Susanne Kaufmanns Großmutter Irma das Kochen gelernt. Heute gehört sein Haus zu den acht MundArt-Betrieben, die sich der regionalen und saisonalen Küche verschrieben haben.



GEOGRAFIE MAG
SCHICKSAL SEIN. DOCH
SIE HAT DIE BEWOHNER
GELEHRT, BERGE ZU
VERSETZEN.



Ingo Metzler und Susanne Kaufmann – ein kongeniales Duo. Sie entwickelt Kosmetik auf Pflanzenbasis, er baut die Kräuter dafür an und packt deren Wirkstoffe in die Beautyprodukte.



wald. Und schon gar nicht zeitgeistig. Schon immer hat die Region – das „Wald“ im Namen spricht von der schwierigen Erschließung – ihre Bewohner nie so ganz landwirtschaftlich ernähren können. Weshalb es für die Bregenzerwälder immer hieß, Grenzen zu überwinden, Neues aufzutun, Tüftlertum zu entwickeln. Sei es in Form der alpinen Dreistufen-Viehwirtschaft, oder aber in Form des Handwerks, das hier so lebendig ist wie kaum irgendwo anders.

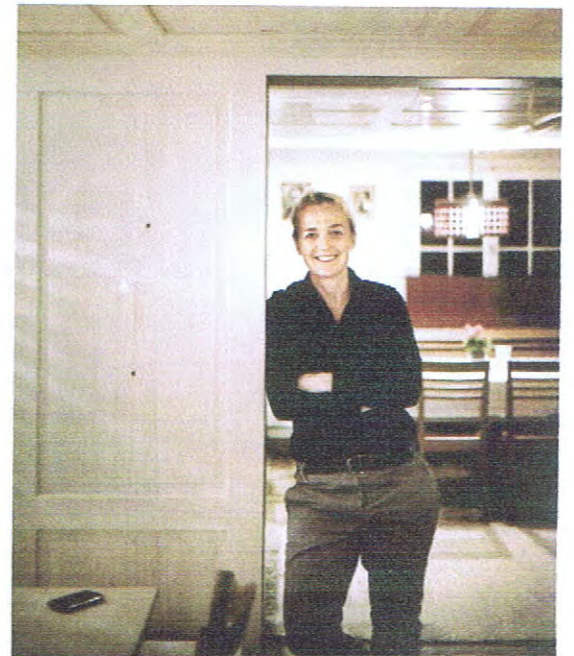
Tapezierer- und Sattlermeister Johannes Mohr ist dafür ein ganz besonders lebendiges Beispiel. Er fertigt die Riemen für die Glocken der heimischen Kühe. Doch vor allem macht er Polstermöbel. Und zwar solche, die in Luxus-hotels stehen, in Hollywoodvillen, in Museen. So ist das Örtchen Andelsbuch, in dem er seine Werkstatt hat, führenden Interieur-Designern ein (In-)Begriff. Auch Susanne Kaufmann ließ ihre Wellness-Oase von ihm ausstatten. Heute holt sie den Prototyp für ein Ledertischset bei ihm ab, die weißen Deckerl haben demnächst ausgedient. „Servas Johnny“, grüßt sie den großen Mann mit dem Lächeln eines barocken Posaunenengels und einem Händedruck, der verraten würde, was er macht, täten dies nicht eh schon die Sofas, Sessel und Stoffmusterbücher, die sich in der Werkstatt stapeln. Der Meister hat deshalb auch nicht viel Zeit zum Plaudern: „Die Arbeit ruft, oder!“

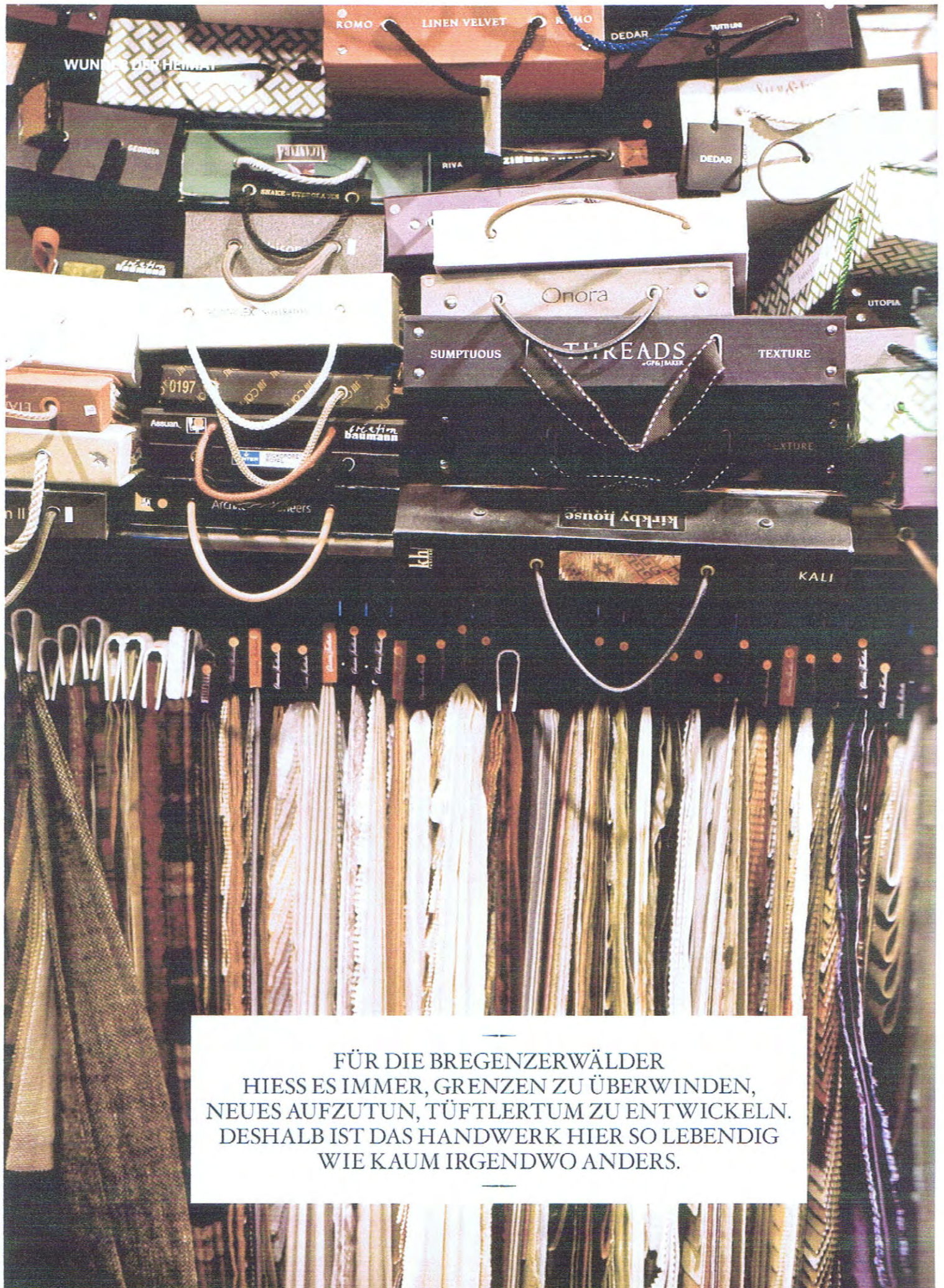
DAS STUMME E UND DAS ROLLENDE R

Da ist es wieder, das „oder“ mit dem stummen e und dem rollenden r. Oft hört man es, wenn die Bregenzerwälder etwas sagen, meinen, erklären. Sie fügen es ihren Sätzen einfach an – selten mit Frage-, oft mit Rufzeichen. Was zeigt, dass sie nicht etwa unsicher sind, aber doch die Möglichkeit einräumen, dass es auch anders sein könnte. Geografie mag Schicksal sein. Doch im Falle des Ländles zwischen Bodensee und Arlberg reichen die Gipfel den Bewohnern zum Vorteil. Man lernt nämlich, Berge zu versetzen – indem man im Geist beweglich bleibt. „Das ist es, was ich an meiner Heimat so schätze“, sagt Susanne Kaufmann. „Sie speist mich mit Ideen. Was ich mache, mache ich, weil mir die Region mit ihren Schätzen das ermöglicht.“

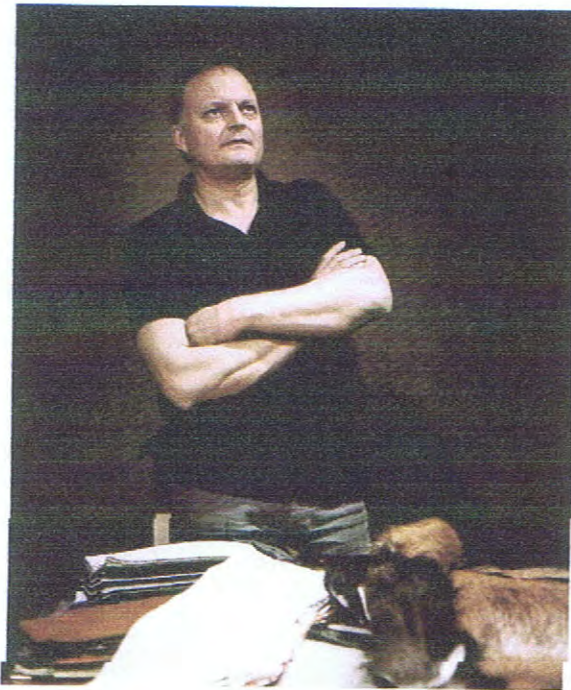
Anton Devich hat sie zum Holzschuhmacher gemacht. Weil seine Schuhe gebraucht wurden. Für die Arbeit im Stall. Dass heute im Ladenlokal im Bezauer Ellenbogen ein Drängen herrscht wie am Wochenmarkt, liegt aber nicht an einer plötzlichen Bauernschwemme. Vielmehr gelten die Hölzler – der Einsatz von (buntem) Fell und die Weiterentwicklung des Designs hin zu Stiefeln, Clogs und Sandalen machen's möglich – inzwischen als so hip, dass die Jugend darin tanzt. Unbequem? „Aber nein“, sagt Susanne Kaufmann, die selbst nicht nur ein Paar Devich-Stiefel besitzt. Der Dank gebührt der runden Sohle, die den Fuß abrollen lässt, dass es selbst dem Orthopäden eine Freude ist. Wer einmal drinstand, möchte nie mehr raus. Ausnahme: um ein neues Paar zu erstehen. Freilich aus rein modischen Gründen, die Schuhe sind so gut wie unzerstörbar. „Ein jahrelang getragener Hölzler“, bekräftigt der Meister, „sieht genauso aus wie ein neuer, oder!“







FÜR DIE BREGENZERWÄLDER
HIESS ES IMMER, GRENZEN ZU ÜBERWINDEN,
NEUES AUFZUTUN, TÜFTLERTUM ZU ENTWICKELN.
DESHALB IST DAS HANDWERK HIER SO LEBENDIG
WIE KAUM IRGENDWO ANDERS.



Im Käs Kär von Hedi Berchtold in Schwarzenberg hingegen sieht man den Unterschied zwischen *alt und neu* gleich. Vor allem: Man riecht und schmeckt ihn. Der reife Bergkäse, den Frieda Zündel zur Verkostung reicht, ist mit seinen 17 Monaten halt etwas anderes als der frische Ziegenkäse oder der karamellbonbonartige „Sig“. Aus Letzterem zaubern Marius Ackermann und Herbert Hatheier, die Küchenchefs in der „Post“, zwischendurch ein Parfait.

„Es gibt viele tolle Sennereien hier. Aber dieses Lädle liebe ich einfach“, sagt Susanne Kaufmann. Selbst findet sie zwar eher selten Zeit, bei „Käse Milch Lebensmittel“ einzukaufen. Doch ihre Gäste schickt sie oft vorbei – zum Käsekauf, zur Weindegustation oder einfach, weil der Tante-Emma-Laden so schön am idyllischen Dorfplatz liegt. Und so günstig. Nämlich in Nachbarschaft des Angelika-Kaufmann-Museums und ihres Lieblingsgasthauses „Adler“.

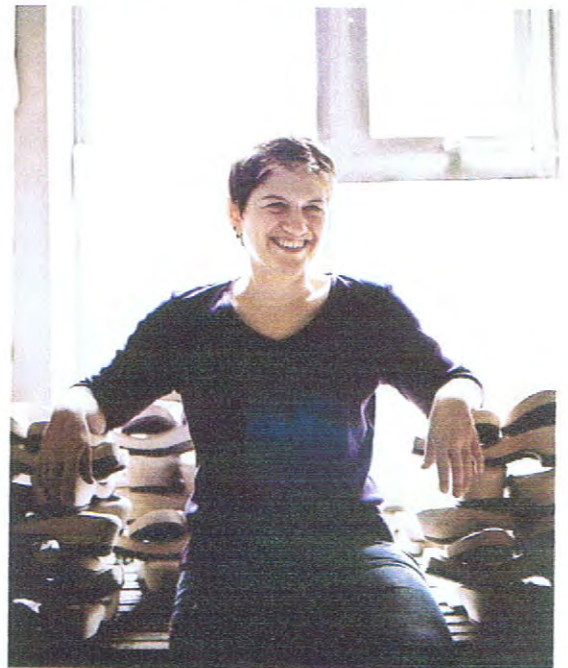
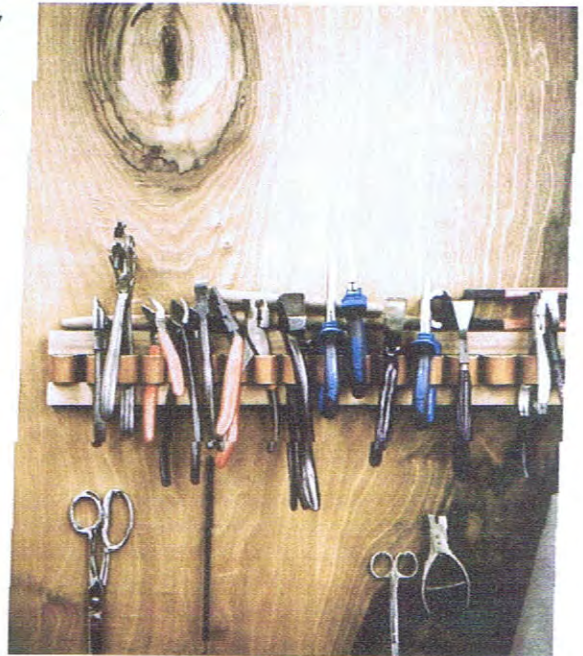
EIN SEELENVERWANDTER KOCHT IM „ADLER“

Im „Adler“ kocht der Engelbert. Schon in Kindertagen brachte er Susanne Kaufmann zum Lachen, indem er den neuen Lehrlingen anschaffte, die Nudeln zum Trocknen auf die Leine zu hängen. Kaufmann heißt er mit Nachnamen. Er ist nicht mit ihr verschwägert, wohl aber eine verwandte Seele. Weil er bei ihrer Großmutter Irma das Kochen lernte und noch heute etwa „Bosnische Torte“ nach ihrem Rezept bäckt. Und weil sein Restaurant wie auch die „Post“ zu den MundArt-Betrieben gehört, also zu jenen acht Haubenrestaurants, die sich der qualitätsvollen Pflege der regionalen und saisonalen Küche widmen.

Regionalität und Saisonalität – nicht nur, aber auch deshalb ist Susanne Kaufmann auch gern im „Engel“ in Egg. Der ist zwar lange kein Gasthaus mehr. Aber seit April die Heimat der Kochschule von Karin Kaufmann. Zweimal pro Monat kommen Menschen bei ihr in der liebevoll renovierten Stube zusammen, um erst gemeinsam zu schnippeln und dann zu speisen. Gerstensuppe etwa, Riebelstrudel oder Kalbsragout. Das Motto von Karin Kaufmann: „Kochen und essen wie daheim“ – mit Achtsamkeit und nach überlieferten Rezepten. „Gehobene Einfachheit“ hat das ♦♦



Ganz links: Filz, Loden, Leinen, Leder, Samt, Brokat ... Wie viele Stoffmuster sich in der Andelsbucher Werkstatt von Tapezierer- und Sattlermeister Johannes Mohr (links oben) stapeln, weiß wahrscheinlich nicht mal er selbst. Während er Hotels und Museen mit Polstermöbeln ausstattet, werden in der Werkstatt von Anton Devich Holzschuhe gemacht. Mitarbeiterin Silke Fuhrmann (unten) fertigt Clogs, Stiefel und traditionelle Hölzler, wenn sie nicht gerade im vielbesuchten Ladenlokal aushilft. Kein Hölzler-Paar gleicht dem anderen.



Servas ruft's aus dem Wald

Die schönsten Plätze im Bregenzerwald.
Und Geheimtipps für seine Erkundung.

Der Bregenzerwald

Wo sich Tradition und Moderne aufs Schönste
vereinen – eine Winterregion für Feinsinnige.

Der Bregenzerwald grenzt im Westen ans Rheintal, im Norden an Bayern, im Osten ans Arlberggebiet und im Süden ans Große Walsertal. Und liegt damit in einer Nordwest-Staulage der Alpen. Im Winter bedeutet das: Schnee, viel Schnee. Weshalb man den Bregenzerwäldern auch nachsagt, sie kämen mit Skiern an den Füßen zur Welt. 30.000 Menschen leben hier – in 22 Dörfern, mit alter und neuer Holzarchitektur und von Tourismus, Landwirtschaft und Handwerk. Wer zu ihnen will, muss Berge überwinden. Diese „Grenzerfahrung“ prägte auch die Bewohner. Beweglichkeit und Tüftlertum waren unerlässlich, konnten die bäuerlichen Flächen zwischen den Wäldern doch nie alle ernähren. Und das spürt man noch heute.

Die großen Zehn

Susanne Kaufmanns Lieblingsplätze.

01 Auf dem Hausberg Sonderdach

Grandios ist der Ausblick über Bezaun, den man am besten von der Terrasse des Berggasthofs aus genießt. Bewirtet wird man von Toni Innauers Schwester Berghild – mit frischgebackenem Strudel etwa. *Berggasthof Sonderdach*
Sonderdach 387, 6870 Bezaun
Tel.: 0664/915 06 91
Anfahrt mit der Bergbahn bis Mittelstation Sonderdach um € 8,50, www.bergbahnen-bezaun.at

02 Am Vorsäß Schönenbach

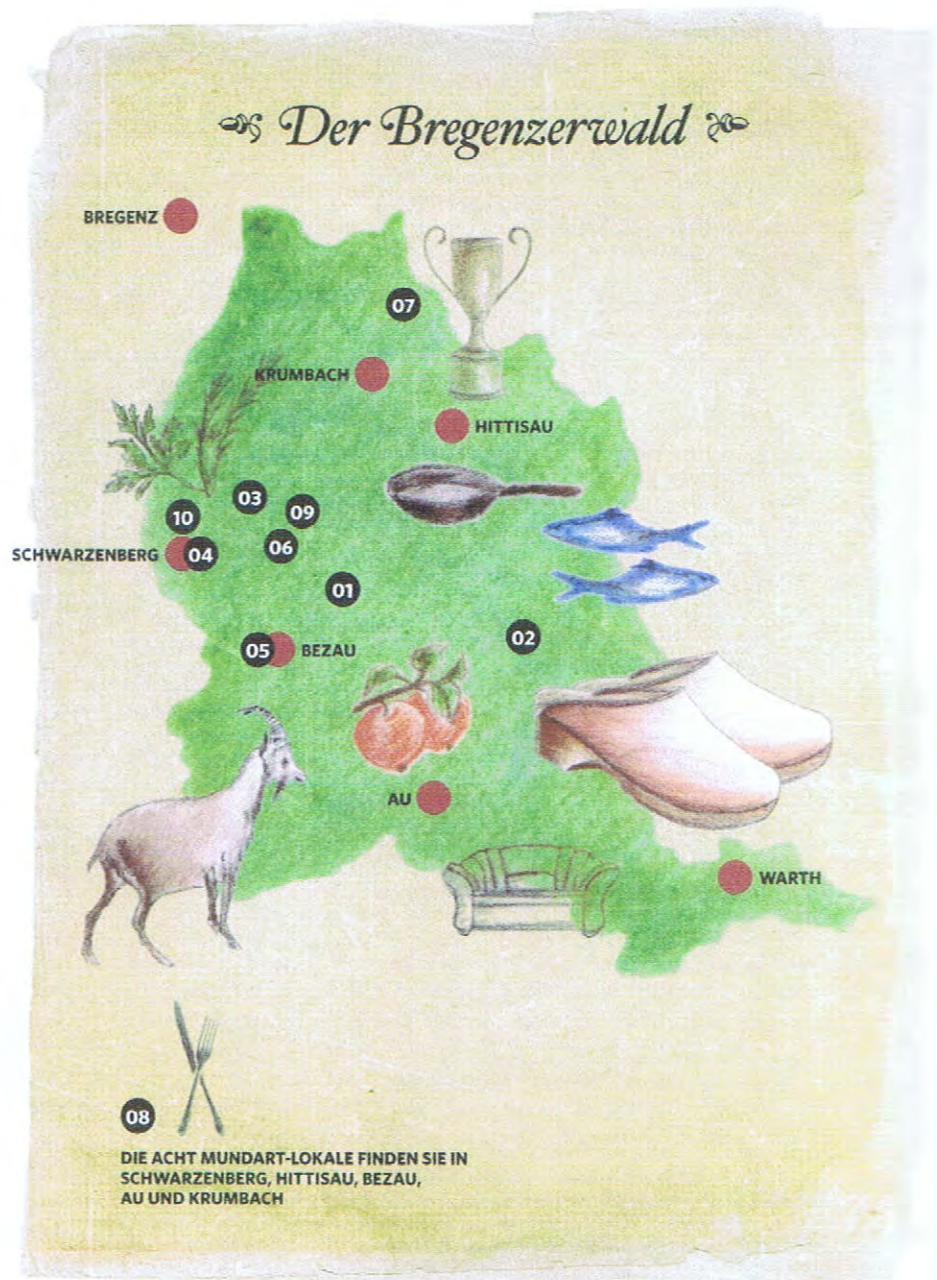
Im Sommer Susanne Kaufmanns liebste Alternative zum Bezauner Hausberg: die schöne Vorsäßsiedlung Schönenbach. Von Bezaun aus führt eine kleine Bergstraße (Maut für Pkw: € 4,-) hinauf. Oben unbedingt im Gasthaus Egender probieren: Käsknöpfe. *Gasthaus Egender*
Schönenbach 342, 6874 Bezaun
Tel.: 0664/434 57 53
www.gasthaus-egender.com

03 Ingo Metzlers Molke

Ingo Metzler stellt für Susanne Kaufmann nicht nur ihre Naturkosmetik her. Er produziert aus Molke auch eigene Beautyprodukte und macht in seiner Sennerei Frischkäse. Wie Letzteres geht, kann man von ihm lernen – in der Sennschule. Preis: € 49,- p.P. *Metzler Käse – Molke GmbH*
Bruggan 1025, 6863 Egg
Tel.: 05512/30 44
www.molkeprodukte.com

04 Käsladen in Schwarzenberg

Der Bregenzerwald ist für den Käsekenner, was Bordeaux für den Weinliebhaber ist. Mittendurch führt die Käsestraße (www.kaesestrasse.at), und



08
DIE ACHT MUNDART-LOKALE FINDEN SIE IN
SCHWARZENBERG, HITTISAU, BEZAU,
AU UND KRUMBACH

die geht an vielen Sennereien und kleinen Käseläden vorbei – wie jenem in Schwarzenberg. *Käsladen Maria Vögel*
Hof 18, 6867 Schwarzenberg
Tel.: 05512/29 60

05 Holzschuh-Werkstatt Anton Devich

Die Hölzler von Anton Devich trägt man im Bregenzerwald nicht nur im Stall, sondern sogar in der Disco. Clogs sind im uralten Ladengeschäft ab € 61,- zu haben, für Fellstiefel zahlt man um die € 160,-. *Devich Anton Holzschuhherzeugung*
Ellenbogen 186, 6870 Bezaun

Tel.: 05514/22 36
www.holzschuhe.at

06 Polsterei von Johannes Mohr

Tapezierer- und Sattlermeister Johannes Mohr ist ein ganz Großer seiner aussterbenden Zunft. Er hat schon für Hollywoodstars gearbeitet und lockt rund um den Erdball mit Polstermöbeln ausgedient. Allerliebst auch: seine Babyschaukeln aus Fild. *Polsterwerkstätte Johannes Mohr*
Itter 595, 6866 Andelsbuch
Tel.: 05512/32 10
www.mohrpolster.at



07 Juppenwerkstatt

Eine traditionelle Bregenzerwälder Juppe kann man nicht fertig kaufen. Viele Stufen braucht allein die Veredelung des Leinenstoffes, wie der Verein Juppenwerkstatt Riefensberg bei seinen Führungen zeigt. Er vermittelt auch Kontakte zu Kunsthandwerkerinnen.
Juppenwerkstatt Riefensberg
Dorf 52, 6943 Riefensberg
Tel.: 05513/83 56-15
www.juppenwerkstatt.at

08 MundArt

Acht von „Gault Millau“ ausgezeichnete Lokale haben sich unter dem Namen „MundArt“ zusammengeschlossen. Für sie gehört es zum guten Ton, regionale und saisonale Produkte zu verwenden.
Gasthaus Adler in Schwarzenberg
Gasthof Hirschen in Schwarzenberg
Gasthof Krone in Hittisau
Gasthof Gams in Bezau
Hotel Krone in Au
Hotel Post in Bezau
Hotel Das Schiff in Hittisau
Restaurant 's Schulhus in Krumbach
Infos: www.mundart-restaurant.at

09 „Frau Kaufmann“ – Kochschule

In Karin Kaufmanns Kochschule lernt man „Kochen wie zu Hause“. Nach alten Rezepten werden 4-Gänge-Menüs zubereitet. Dazu gibt's passende Weine. Termine: jeweils Mittwoch ab 17.30 Uhr. Preis: für Frühbucher ab € 99,-.
Gasthaus Engel
Buchenrain 339, 6863 Egg
Tel.: 0676/495 41 44 (Vorabmeldung)
www.frau.kaufmann.at

10 Angelika-Kauffmann-Museum

In ihrer Epoche erfreute sich Angelika Kauffmann einer derartigen Beliebtheit, dass ein Zeitgenosse feststellte: „The whole world is Angelika-mad.“ Für die Winterausstellung wurden die bedeutendsten und wertvollsten Objekte aus der Schwarzenberger Sammlung der Malerin ausgewählt.
Angelika-Kauffmann-Museum
Brand 34, 6867 Schwarzenberg
Tel.: 05512/264 55
www.angelika-kauffmann.com

Schlafplätze

Empfehlenswerte Unterkünfte im Bregenzerwald.

Hotel Post Bezau

Susanne Kaufmanns Wellness- und Design-Hotel wartet mit gediegenen Suiten und modernen Zimmern auf. Im Bad steht die hausinterne Kosmetiklinie, mit der man auch im Spa verwöhnt wird. Viele Möbel wurden speziell fürs Hotel entworfen und von Handwerkern der Region gefertigt. DZ ab € 150,- p.P.
Hotel Post
Brugg 35, 6870 Bezau
Tel.: 05514/22 07-0
www.hotelpostbezau.com

Pension Bals in Hittisau

Hinter der einfachen Fassade verbergen sich die größten Schätze – z.B. ein Saunahaus. DZ ab € 32,- p.P.
Pension Bals
Bühl 31, 6952 Hittisau
Tel.: 05513/261 20
www.pension-bals.at



Vom Bezauer Hausberg
Sonderdach hat man einen
herrlichen Blick über das
Dorf und die Bergwelt.

einmal ein Gast genannt. Und zum Dank für einen schönen Abend bekam Karin Kaufmann auch schon ein altes Silberbesteck geschenkt. Es liegt also keineswegs daran, dass Karin die Frau ihres Cousins ist, dass Susanne Kaufmann ein Package schnürte, bei dem der „Post“-Gast zwei Nächtigungen inklusive Kochkurs buchen kann. „Ich fand schon immer, dass Essen nicht nur Leib und Seele, sondern auch die Leut zusammenhält.“

Die Leut zusammenhalten, das ist Susanne Kaufmann wichtig. „Es sind nämlich die Menschen, die den Bregenzerwald für mich erst zur Heimat machen.“ Zu ihnen zählt auch Berghild Innauer. Oft besucht sie die Schwester von Skisprunglegende Toni Innauer auf dem Sonderdach, dem Bezauer Hausberg. Bei gutem Wetter sitzt sie auf der Terrasse, bei schlechtem zieht man sich in die Stube zurück. Da kann man Berghild für ihre Ausdauer beim Abstauben der Pokale bewundern oder für die Puppen im Flur, die sie in die traditionelle Bregenzerwälder Tracht gewandelt hat – inklusive Juppe.

Susanne Kaufmann selbst trägt sie auch, an Feiertagen. Man kann sie nicht von der Stange kaufen. Vielmehr gilt es, zunächst das Leinen zu besorgen, es nach alten Rezepturen leimen und der Juppe von einer historischen Gläsmaschine den typischen Glanz verpassen zu lassen, schließlich eine Schneiderin aufzutreiben und natürlich einen Goldschmied für den Gürtel. „Nicht einfach, oder!“, meint Susanne Kaufmann lachend.

Doch so ist das im Bregenzerwald: Einfach wäre einfach zu einfach für Menschen, die Berge versetzen können.

ServusTV-Tipp: „Wohl bekomm's – Käse, Laib und Leben“.
28. Dezember, 19.45 Uhr.

