



VORARLBERG


# In der Heimat

VORARLBERG. Von Sibratsgfall  
über Hard bis Egg – ein  
kulinarischer Streifzug durch  
die Heimat des einzig echten  
und köstlichen ‚Bergkas‘.

# Ber

FOTOS: KATHARINA STÖGMÜLLER





# des gkas

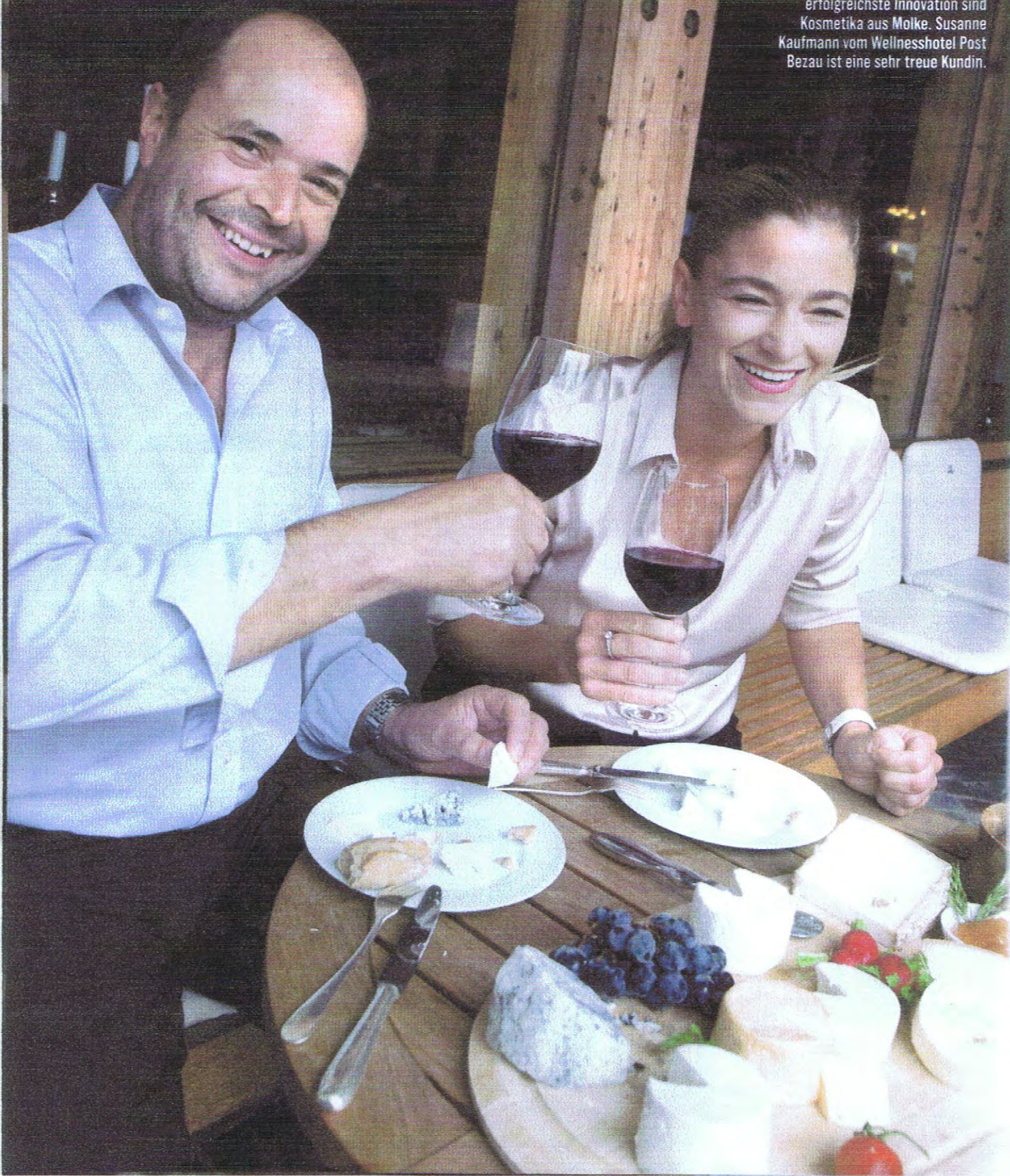
**„Laib“hafter Genuss** im Vorderwälder Sibratsgfäll

HAUSGEMACHT. Käsemeister Herbert Bauer (r.) von der Sennerei Sibratsgfäll erzeugt im Jahr über 115 Tonnen Bergkäse. Peter Dorner (l.) vom Hotel-Restaurant Hirschen serviert seinen Gästen Käsespätzle, Käsesuppe und Käsefondue – hergestellt aus Zutaten der Sennerei.



**Käse für die Sinne** von Ingo Metzler und Susanne Kaufmann

**BEAUTIFUL.** Ingo Metzler aus Egg gilt als Avantgardist unter Vorarlbergs Käsemachern. Seine erfolgreichste Innovation sind Kosmetika aus Molke. Susanne Kaufmann vom Wellnesshotel Post Bezaus ist eine sehr treue Kundin.





**SPEZIALITÄTEN.** Kulinarisch gesehen ist Vorarlberg ein Käseland. Aber auch Tafelobst und Brände dominieren die Produktpalette.



Die „Saubirne“ schafft es immer wieder auf die Speisekarte

**BRENNENDER ERFOLG.** Seit 1838 werden auf dem Michelehof in Hard Edelbrände erzeugt. Albert Büchele (l.), der heute den Familienbetrieb in fünfter Generation leitet, produziert 35 verschiedene Sorten. Eduard Meyer (M.) vom Hotel Valavier verwöhnt seine Gäste gern mit der regionalen Saubirne.



**ALTES HANDWERK.** Das beste Eck vom Vorarlberger Käse gibt es in den kleinen örtlichen Sennereien im gesamten Bregenzerwald.



Alles bleibt in der Familie von Ingo Metzler

**FAMILIENBANDE.** Ingo Metzler bewirtschaftet 25 Hektar Grünland, wo 50 Ziegen und 16 Milchkühe weiden. Die Milch für sein Käsesortiment stammt somit aus der eigenen Zucht. Sohn Jonas (l.), der später eine Fachschule für Landwirtschaft besuchen möchte, hilft bereits jetzt gemeinsam mit seinen drei Brüdern fleißig im Familienbetrieb mit.

### Vorarlberg – kulinarisches Genießerland für alle Sinne

Vorarlbergs Gastronomie ist schon lange kein Geheimtipp mehr. Feinschmecker wissen, dass es hier regionale und saisonale Gerichte auf höchstem Niveau zu genießen gibt. Um Einheimischen wie Gästen einen besseren Überblick über das vielfältige kulinarische Angebot zu machen, bietet der „Vorarlberg isst...“-Genuss- und Erlebnisguide eine Auswahl an 156 Restaurants, Wirtshäusern, Ethnolokalen und Kaffeehäusern. Das Besondere daran: Die Häuser wurden von 500 „Erlebnistestern“ auf Herz und Nieren geprüft. Nicht nur die Qualität der Speisen und Getränke, sondern auch das Ambiente, der Service sowie das Preis-Leistungs-Verhältnis flossen in die Beurteilung ein. Der Genuss- und Erlebnisguide, der im Buchhandel, in allen Vorarlberger Raiffeisenbanken sowie unter [www.vorarlberg-isst.at](http://www.vorarlberg-isst.at) erhältlich ist, bietet beste Voraussetzungen für Ihre kulinarische Tour durch Vorarlberg.

*Herzliche Grüße aus Vorarlberg*



WERBUNG

**T**radition ist gefragt. Das wissen Vorarlbergs Käsemacher nur zu gut. Allen voran die Sennerei Sibratsgfall. Egal ob Deutschland, New York oder Wien – den Käse der Sennerei lässt man sich längst in aller Welt schmecken.

**Kleinkäserei.** Seit über hundert Jahren produziert der Betrieb bereits die feinsten Käsekreationen. Beachtliche 1,3 Millionen Kilo silofreie Milch werden im Jahr von 18 Bauern der Region angeliefert und von Käsemeister Herbert Bauer zu über 130 Tonnen Käse verarbeitet. Das wichtigste Produkt ist der Bergkäse in allen Altersstufen, von dem allein rund

115 Tonnen im Jahr produziert werden. Eine besondere Spezialität ist auch der Bregenzerwälder Bachensteiner mit typischer Rotschmiere, ein besonders pikanter Weichkäse in Stangenform.

In etwas kleineren Mengen produziert, aber keinesfalls weniger gefragt: der Bergtilsiter und der Kümmelkäse. Ein „normaler“ Käse-laib wiegt um die 32 Kilo. Etwas leichter ist da schon der kleine Bachensteiner, der nur 230 Gramm wiegt.

Der Großteil des Käsesortiments wird über den Fachhandel vermarktet. Der kleinere Teil geht an die Gastronomie. Ein langjähriger Kunde der Sennerei Sibratsgfall ist Peter Dorner vom



Hotel-Restaurant Hirschen. „Egal ob Käsespätzle oder Käsesuppe – der Bachensteiner ist immer fix auf unserer Speisekarte vertreten“, so Hotelboss Peter Dörner.

**Käse für die Haut.** Ingo Metzler aus Bruggan bei Egg gilt zweifelsfrei als Avantgardist unter Vorarlbergs Käsemachern. Den Hof des Milchbauern erkennt man schon von weitem: ein Quader aus Beton und Glas, der elegant auf einem grünen Hügel thront. So extravagant wie die optische Hülle der Käseerei ist auch der Käse selbst.

Seit über zwanzig Jahren produziert Ingo Metzler bereits das „Wälderkäse“, einen Frischkäse aus Ziegen- und Kuhmilch. Anfang der 90er-Jahre erkannte er, dass sich aus Milch nicht nur Käse herstellen lässt. Zehn



Flüssigobst, vergoldet vom Michelehof

Liter Milch ergeben ein Kilo Käse. Der Rest ist Molke. Statt das Nebenprodukt an die Tiere zu verfüttern, kam ihm die Idee, Kosmetikprodukte daraus herzustellen. Was als Experiment begann, ist heute das wichtigste Standbein des Betriebs. So bezieht etwa Susanne Kaufmann vom Wellnesshotel Post Bezaun nicht nur Käse von Ingo Metzler. Sie lässt auch die Kosmetiklinie, die ihren Namen trägt und europaweit exportiert wird, vom Käsemeister produzieren.

**TOP-BRENNEREI.** Albert Büchele und Gattin Elisabeth machen 35 verschiedene Edelbrände. Eine echte Spezialität ist die „Subira“, auch „Saubirne“ genannt.

**Köstlich möstlich.** Schnaps gebrannt hat die Familie Büchele aus Hard eigentlich immer schon. Seit den 90er-Jahren wurde aus dem Hobby Passion. Heute zählt Albert Büchele vom Michelehof zu den besten Brennmeistern. Mehr als 35 Sorten an Edelbränden zählt sein Sortiment. Und laufend werden

es mehr. Die Qualität rangiert für Büchele an vorderster Front. „Vollreifes Obst ist mehr als die halbe Miete beim Brennen“, so der Brennmeister. „Deshalb achten wir penibel auf die Topqualität der Bestandteile.“ Rund die Hälfte des verarbeiteten Obstes für die Edelbrände stammt aus Eigenanbau, die andere wird zugekauft. Verarbeitet werden Obstsorten wie die berühmte Subira, Alkmene, McIntosh und Gravensteiner.

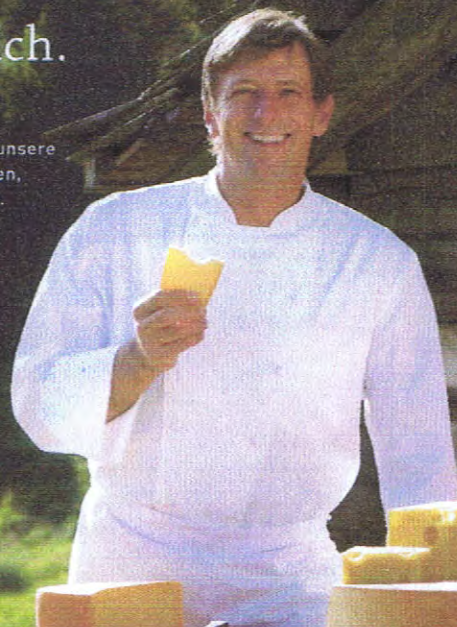
Kulinarischer Botschafter ist der „Subirer“, ein regionaltypischer Birnenbrand. Rund vierzig Prozent des Sortiments werden regional vermarktet. Ein Drittel geht an die Gastronomie – etwa an Eduard Meyer vom Hotel Valavier, der kulinarisch ganz und gar auf Regionalität setzt.

PATRIZIA STEURER

GARANTIERTE  
GENTECHNIKFREI

## Produkte aus Heumilch. Reinster Genuss.

An den Lauf der Jahreszeiten angepasst, verbringen unsere Kühe jeden Sommer auf heimischen Wiesen und Almen, wo über 50 aromatische Gräser und Kräuter wachsen. Im Winter steht wertvolles Heu auf ihrem Speiseplan. Als Heumilch-Kühe bekommen sie garantiert keine vergorenen Futtermittel. Nur so entsteht die reinste Milch und daraus Käse und viele andere Heumilchprodukte. Auch 3-Haubenkoch Joachim Gradwohl hat dieses besondere Geschmackserlebnis für sich entdeckt. Sein Urteil: „Reinster Genuss!“



Georg  
3-Käsehoch



Mehr Infos auf [www.heumilch.at](http://www.heumilch.at) und  
[www.facebook.com/heumilch.at](https://www.facebook.com/heumilch.at)

Joachim Gradwohl  
3-Haubenkoch

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LÄNDERN UND EUROPÄISCHER UNION



Europäischer Landwirtschaftsfonds  
für die Entwicklung des ländlichen  
Raums. Von der Europäischen Union in  
den Mitgliedstaaten.

LE 07-13

lebenministerium.at