



Foto: Caroline Grafe

TRADITION TRIFFT WEITE WELT

von Caroline Grafe

An den Grenzen zu Deutschland, der Schweiz und Liechtenstein – ganz im Westen Österreichs im Bundesland Vorarlberg – ist der Bregenzerwald mit seinen 23 malerischen Dörfern und seiner natürlichen Schönheit vielleicht Österreichs bestgehütetes Geheimnis. Eine spannende Kulturlandschaft, die Tradition und Innovation aufs Beste vereint.

«Wir ehren das Alte, begrüßen das Neue, und bleiben uns selbst und unserer Heimat treu.» Dieser Spruch des Bizauer Mundartdichters Gebhard Wölle wird heute häufig als Ausdruck des Selbstverständnisses der ganzen Region Bregenzerwald betrachtet. Gut 32.000 Menschen leben hier, und sie haben schon immer darauf geachtet, ihren Lebensraum wohlüberlegt zu gestalten. Das hat auch Auswirkungen auf den Tourismus. Gastfreundschaft wird großgeschrieben, aber große Hotels sind Mangelware, es gibt keine kleinen Hotels, Ferienwohnungen und Pensionen. Vielen der Herbergen sieht man an, dass sie über reichlich Geschichte(n) verfügen. Überhaupt sieht hier alles, auch abseits der Natur, harmonisch aus. Die Dörfer überraschen mit einer spannenden Mixtur aus alter und neuer (Holz-)Architektur.

Einblicke in die durchdachte und doch unangestregte Gestaltungskompetenz der Menschen vor Ort sowie in die Besonderheiten der Kulturlandschaft geben die 12 «Umgang Bregenzerwald»-Wege. Es sind Dorfrundgänge, und ich nehme mir am Ankunftsstag Mellau vor. Hier bin ich im Bären untergebracht. Maria und Josef (Frick) heißt das Gastgeberpaar, das seit 2015, nach aufwändigen Umbauarbeiten,

im Zentrum von Mellau dieses ungezwungene Boutiquehotel betreibt. Meinen ersten Dorfrundgang starte ich am charmanten Dorfplatz über die Parzelle «Übermellen» – hier überwiegen typisch alte Bregenzerwälderhäuser – und mein Herz hüpft beim Anblick all der prachtvollen Blumen, die die Hausfronten und Vorgärten zieren. Weiter geht es zum Schwimmbad, Feuerwerkhaus und zum Kirchhof, im späteren Verlauf passe ich dann das Oberfeld, das von zeitgenössischen Wohnbauten bestimmt wird – und so ist das Ortsbild die perfekte Symbiose für das, was den Bregenzerwald auszeichnet. Vorbei geht es am denkmalgeschützten *Nazes Hus*, wo ich anderntags einen atemberaubenden Blick auf die Kanisluh (2.044 m) genieße, die an diesem Abend orange in der untergehenden Sonne leuchtet. Manche Tage sind einfach schöner als andere.

Topografisch gesehen ist die Bezeichnung Bregenzerwald irreführend. Ist die Region doch kein durchgehendes Waldgebiet. Markante, stellenweise bewaldete Grasberge laufen auf Zweieinhalbtausender zu. Von oben hat man einen Blick bis ins Rheintal, wo die lukrativen Arbeitgeber sitzen. Nicht zuletzt deshalb kommen viele junge, gut ausgebildete Leute wieder

zurück nach Hause. Sie gründen Familien und bauen Häuser. Überhaupt nehmen Architektur und Handwerk eine wegweisende Rolle ein. Mehr darüber erfahre ich im *Werkraum*-Haus in Andelsbuch, das der Schweizer Stararchitekt Peter Zumthor baute. Der *Werkraum Bregenzerwald* wurde 1999 zur Förderung von Handwerk und Baukultur gegründet und ist in einem Verein organisiert. Die Ziele des Vereins sind die umfassende Präsentation und Vermittlung der Leistungen seiner Mitglieder, die Förderung von Handwerk und Baukultur sowie das Arbeiten in Kooperationen. Aktuell sind im *Werkraum Bregenzerwald* knapp 95 Mitgliedsbetriebe zusammengeschlossen – eine innovative Plattform des zeitgenössischen Handwerks. Diese wirkt nach außen mit Ausstellungen, Wettbewerben und Vorträgen, nach innen mit Entwicklungsarbeit und Nachwuchspflege (es gibt gar eine eigene Schulkasse). Seit dem Jahr 2000 schreibt der *Werkraum* den Wettbewerb «Form + Handwerk» alle drei Jahre aus. Im Vordergrund des Wettbewerbs steht die Vielseitigkeit und Innovationskraft in allen Bereichen des Handwerks von der Lebensmittelerzeugung über die Möbel- und Baubranche bis hin zu Dienstleisterinnen und Dienstleistern. *

► «Diese Art der Zusammenarbeit beflügelt die Menschen», ist Cornel Hess, Leiter des *Werkraum*-Hauses, überzeugt. Die ausgezeichneten Objekte kann man im Shop des Hauses käuflich erwerben. Von Tisch über Stuhl bis hin zum Wäscheständer, Salatbesteck oder Duschgel. Denn alltagstauglich muss er sein, der eingereichte Wettbewerbsgegenstand. Souvenirs für die Daheimgebliebenen finden sich definitiv.

Gemeinschaftliches Handeln und Werken wurde im Wald – wie die Einheimischen ihre Heimat nennen – seit jeher großgeschrieben. Die Auer Zunft hat bereits im 17. und 18. Jahrhundert an die 800 Barockbauten im Bodenserraum und dem Elsass errichtet, darunter auch *Kloster Einsiedeln* in der Schweiz. Überhaupt hätten die Wälder 1919 nach dem verlorenen Weltkrieg lieber zur Schweiz gehört – sprechen sie doch als einziges Bundesland Österreichs Alemannisch. «Aber die Schweizer wollten uns nicht», erklärt mir Bernadette Rüscher, Leiterin des Barockbaumeister-Museums in Au und kunsthistorisch wie heimatgeschichtlich exzellent bewandert. Heute würde die Schweiz diese innovative Region wohl mit Kussband nehmen, aber so blieb man bei Wien und gibt sich dem großen Rest Österreichs gegenüber selbstbewusst. Und das zu Recht.

Eine andere Kosmopolitin ist die Malerin Angelika Kaufmann, die jahrelang in Schwarzenberg arbeitete. Goethe ließ

sich von ihr porträtieren, Herder nannte sie die «vielleicht kultivierteste Frau Europas» und titulierte sie als «überirdisches Wesen». Ihre Werke kann man im *Angelika Kaufmann Museum* in Schwarzenberg bestaunen. Das Schwarzenberger Museum existiert bereits seit 1913. Doch erst 2007, zum 200. Todestag von Angelika Kaufmann, hat es das renommierte Vorarlberger Architekturbüro Dietrich Untertrifaller restauriert und in den mit dem Wohnhaus verbundenen früheren Stall einen von diskreten Stahlträgern gestützten zweiten hölzernen Kubus eingebaut: als weiß strahlende Ausstellungshalle des Museums. Im Frühjahr und Sommer ist dieser raffinierte Bau im Bau klimatisiert. Im Winter muss das Museum geschlossen bleiben, da es aus konservatorischen Gründen nicht entsprechend beheizt werden kann.

Doch freilich auch ganz unabhängig von der schönen Kunst, lohnt ein Besuch von Schwarzenberg. Es ist ein Dorf wie aus dem Bilderbuch samt Tante-Emma-Laden und Käseerei.

Wie man Käse macht, das soll ich am nächsten Tag erfahren. Zuvor steht aber noch ein Besuch im frischgekurten 3-Hauben-Restaurant des Biohotels *Schwaben* in Bizau auf dem Plan. Emanuel Moosbrugger, Chef des Hauses, war 13 Jahre unterwegs, bevor er das Traditionshaus – seit fünf Generationen im Familienbesitz – übernahm. Behutsam erneuert, geht auch hier alt und neu Hand in Hand. Gekocht wird biologisch und

überwiegend nach der Lehre von Hildegard von Bingen. Bertram, Galtant, Quendel und Ysop. Die Stube umfängt den Gast mit ihrer wohligheligen Stimmung. Der Service unaufdringlich aufmerksam und das Essen einfach zum Niederknien. Was will man mehr? Zum Abschied gibt's noch Nervenkeks für zu Haus. Die aber kann ich schon am nächsten Morgen ganz gut vertragen, denn eine gewitterreiche Nacht liegt hinter mir, und heute soll es von Aulugen aus hinauf zu Werner Geiger auf die Sattellegg Alpe gehen.

Seit Jahrhunderten verwendet im Bregenzerwald ein Großteil der bäuerlichen Familien als Bewirtschaftungsform die Dreistufenlandwirtschaft (seit 2011 Immaterielles Kulturerbe der UNESCO), da das silofreie Futter aus den hofeigenen Flächen im Tal meist nicht ausreicht, um das Vieh ganzjährig zu versorgen. Im jahreszeitlichen Kreislauf ziehen Bauern mit ihrem Vieh zunächst auf ein Vorsäß und etwa Anfang Juli auf die Alpe. Mitte September kehren alle wieder zurück ins Vorsäß oder direkt ins Tal. Im Winter bleibt das Vieh im Stall und ernährt sich vom eingebrachten Heu. Die Äplerinnen und Äpler auf den Sennalpen sind ebenfalls Teil dieser Dreistufenlandwirtschaft und tragen mit ihrer Alpwirtschaft und ihrem Umgang mit der Natur zum Erhalt der Natur- und Kulturlandschaft des Bregenzerwaldes bei.

Es schüttet wie aus Kübeln, als ich um 8 Uhr am vereinbarten Treffpunkt ►



Fotos: Caroline Grate & Bregenzerwald Tourismus



ankomme, wie gut, dass ich mir am Vortag noch einen Regenponcho zugelegt habe. Wanderführerin Inge Erath ist zuversichtlich und kennt die Wetterkapriolen in den Bergen. Vom Vorsäß aus könnte es gehen, sollte der Regen bis dahin nachlassen. Und siehe da, der Wettergott hat ein Einsehen. So wandern wir – das sind Inge, Karin aus Würzburg, Familie S. aus Wien und ich – hinauf zu Werner. Der ist schon voll bei der Arbeit, aber wir sind doch rechtzeitig genug da, um den wesentlichen Teil des Käses miterleben zu können. Ein Knochenjob ist das – und spannend. Nicht nur die Kinder hören gebannt zu. Schließlich werden wir noch mit seinem preisgekrönten Bergkäse verwöhnt, als auch die Sonne wieder hinter den Wolken hervorlacht und wir beschließen, unsere Wanderung zum Liegstein fortzusetzen. Tatsächlich müsste es noch eine Steigerung des Wortes «Panorama» geben für das, was sich vor uns auftut – und dann wird es schlichtweg überwältigend: Ein Blick über den Grand Canyon des Bregenzerwaldes.

Drunten im Tal zurück braucht es ein Stamplerl beim Löwen zur Belohnung. Die Bergbrennerei Löwen ist eine kleine Brennerei, die sich auf Kräuterspirituosen spezialisiert hat. Der Dry Gin beispielsweise wird in formschöne, mundgeblasene Flaschen abgefüllt – äußerst dekorativ.

Meine Zeit im Ländle ist beinahe vorbei, nicht aber, ohne den Molkereibetrieb der Firma Metzler zu besichtigen. Hier

wird Bauernhof begreifbar gemacht und die Lust auf Natur geweckt. Seit über 20 Jahren wird bei Metzler Molke täglich beste Kuh- und Ziegenheumilch zu 40 verschiedenen Käsesorten und Käseedelikatessen verarbeitet. Mit dem Projekt *naturhautnah* hat die Familie inmitten intakter Natur einen Ort geschaffen, an dem energieeffizient und nachhaltig gewirtschaftet wird. Der imposante Kuh-Laufstall, das einzigartige Ziegen-Tollhaus mit Besuchergalerie, die hofeigene Sennerei, der Holladen, der Kräutergarten, die Kleintier-Kuschelzone, die Hightech-Kühl- & Wärmetechnikanlage und die Molke-Kosmetikverarbeitung – ebenfalls mit Besuchergalerie – gewähren ganz besondere Einblicke in das Thema Bauernhof. Der dritte der Metzler-Brüder, Lukas, zeigt mir alles und erklärt mir den Kosmetikverarbeitungsbetrieb. Beeindruckend, was hier innerhalb weniger Jahrzehnte auf die Beine gestellt wurde und mit der Beautylinie von Susanne Kaufmann, die hier produzieren lässt, internationale Kundschaft findet. Klar, dass auch ich mich im Holladen mit den Produkten der Eigenmarke eindecke. Schließlich soll Molke ja die reinste Wunderwaffe sein. Ich lasse mich gern davon überzeugen ...

Und dann sitze ich im Zug zurück, lasse die Tage Revue passieren, scrollle durch die Fotos und denke mir: Da hinten im Wald, da ist die Welt noch in Ordnung, das ist ein kleines Stück vom großen Glück, das es mit aller Kraft zu bewahren gilt. ■