

Kalorien drauf, Kalorien runter

Österreich Kulinarische Wanderungen sind der große Renner. Aber stimmt am Ende die Waage? Ein Test in drei Gängen – im Bregenzerwald.

VON STEFFEN KLAMETH

Der Bauch grummelt. Oder ist es schon ein böses Knurren? Man kann es ihm nicht verdenken. Auch die Damen an der Hotelrezeption scheinen etwas irritiert zu schauen. Was der Herr wohl gegen unser leckeres Frühstück hat?

Gar nichts hat er dagegen. Er hat nur einen Plan, und bei dem wäre ein Hotelfrühstück glatte Sabotage. Der Plan heißt Kulinarische Wanderung. Essen und wandern, essen und wandern, essen und wandern. Doppelter Genuss sozusagen, und das gleich dreifach. Wer sich das ausgedacht hat, ist nicht mehr zu ermitteln. Vielleicht war es ein Genussummens. Oder ein guter Verkäufer. Auf jeden Fall hat die Idee inzwischen viele Nachahmer gefunden. Auch im Bregenzerwald.

Mit leerem Magen, leichtem Gepäck und drei Gutscheinen in der Hosentasche geht es also los. Zum Glück sind die ersten Meter ziemlich eben. Genau genommen sind die ersten Meter auch gar keine Wanderung, sondern nur der Anmarsch zur Seilbahn. Sie verbindet den Ort Mellau mit der Rossstelle. Das ist sehr praktisch, denn zwischen Tal- und Bergstation liegen annähernd 700 Höhenmeter. Die kann man zwar auch zu Fuß überwinden. Aber ohne Frühstück? Nicht mit mir.

Punkt 9 Uhr setzt sich die erste Gondel in Bewegung, 15 Minuten später sitze ich auf der Terrasse des Bergrestaurants Simma. Dort werde ich schon erwartet. Kaffee oder Tee? Rühr- oder Spiegelei? Mit oder ohne Speck? Am liebsten alles auf einmal, sagt der Bauch. Die nette Bedienung sagt: „Drinnen ist auch ein Bufett angerichtet.“ Und dann kommt noch der Chef an den Tisch, Walter Simma, und meint, ich müsse unbedingt seinen Riebel probieren. Ein Grießbrei, leicht geröstet. „Vor vielen Jahren war das ein kräftigendes Frühstück für die Landwirte“, erzählt der Wirt. Dann sei es in Vergessenheit geraten, bis es die Hausküche wiederentdeckt hat.

Simma hat selbst viele Jahre in feinen Restaurants gekocht. Bis die Familie einen Nachfolger für die Einker auf der Rossstelle suchte. Das Haus gibt es heute nicht mehr, dafür ein neues, mit klaren Linien und ohne Schnickschnack, wie der Chef sagt, aber mit großen Fenstern. Und damit die Gäste auch die Aussicht genießen können, steht

das neue Gebäude vier Meter höher als das alte.

Die Gäste, die sind für den Gastwirt überhaupt das Wichtigste. „Ohne sie gäbe es auch uns nicht“, sagt der 51-Jährige. Ein Guten Morgen und ein Servus, das sei doch selbstverständlich. Ist es aber offenbar nicht, jedenfalls nicht überall. „In Ischgl

bist du eine Nummer.“ Bei Simma wird noch bedient, kein anderes Bergrestaurant weit und breit bietet noch diesen Service.

Ich würde ja gern noch weiter essen und plaudern, aber ein Blick auf die Uhr und den Zeitplan sagt mir, dass ich schon im Verzug bin. Einen Tipp will Walter Simma aber noch loswerden: Ich solle noch ein Stück weiter als bis zum Gipfelkreuz laufen. „Dort gibt's Steinböcke, hundert Stück, die kannst du nicht übersehen.“

Das sind ja schöne Aussichten. Aber geschenkt kriegt man die nicht. Der Gipfel, von dem die Rede ist, ist die Kanisfluh. Der Hausberg von Mellau ist 2.044 Meter hoch, also noch mal fast 650 Meter höher als die Bergstation der Seilbahn. Nur fährt dort keine Seilbahn mehr.

Am Anfang geht es recht gemütlich voran. Ein Schild mahnt, dass ich meine Grenzen respektieren soll: „Hier leben scheue Tiere und seltene Pflanzen.“ Aha, die Steinböcke! Zuerst kommen mir aber erst mal Ziegen entgegen, sie gehören wohl zur Kanisfluh. Alpe sagt der Österreicher zur Alm. Davon gibt es hier oben eine ganze Anzahl, der Wald macht sich dafür rar. Wer sich unter dem Bregenzerwald einen solchen vorgestellt hat, wird ohnehin

enttäuscht. Die höchsten Gipfel haben alpinen Charakter und erfordern von ihren Bewohnern ein gehöriges Maß an Kondition.

Das trifft auch auf die Kanisfluh zu. Fluh ist das alemannische Wort für Fels – trefender hätte man den Berg nicht nennen können. Steinterrassen ziehen sich über die Südflanke, steinig ist auch der Weg, der sich in Serpentina nach oben windet. Irgendwann erreiche ich einen Sattel und stelle fest, dass der Fels, den ich für das Ziel gehalten hatte, gar nicht die Kanisfluh sein kann. Die anderen Wanderer ziehen nämlich in die entgegengesetzte Richtung, und zwar in solchen Massen, wie man es zuletzt auf Bildern vom Mount Everest gesehen hat. Entsprechend groß ist dann dort das Gedrängel am Gipfelkreuz.

Aber ich soll ja noch ein Stück weiter gehen, hatte Walter Simma gesagt. Ich gehe weiter, bis der Grat so schmal wird, dass ich um mein Leben fürchten muss. Ich schaue nach links, nach rechts, nach unten und nach oben: nichts, kein einziger Steinbock. Auch eine Viertelstunde später das gleiche Bild: nichts. Wohl oder übel muss ich die Beobachtung abbrechen. Immerhin, das



Grandioses Panorama: Der Hohe Stoß ist zwar sehr markant, aber die Kanisfluh im Rücken des Fotografen noch ein ganzes Stück höher.

Fotos: Steffen Klameth



Erster Gang: Walter und Lisi Simma servieren Riebel in ihrem Bergrestaurant.



Zweiter Gang: Bei Tanja Müller im „Edelweiß“ gibt es unter anderem Berggröstl.



Dritter Gang: Evelin Szajkovicics präsentiert Apfelkühle im Dorfgasthof Adler.

Panorama ist grandios. Schon dafür hat sich der Aufstieg gelohnt. Und nun lockt die Aussicht auf ein leckeres Mittagessen.

Dazu geht es zunächst ein Stück den gleichen Weg wieder hinab und dann weiter, immer dem Wegweiser „Alpengasthof Edelweiß“ nach. Nach einer knappen Stunde sitze ich auf der Terrasse, strecke die Beine aus und überreiche der Bedienung meinen Gutschein. Ich sei damit nicht der Erste heute, sagt Tanja Müller. Kulinarische Wanderungen sind der Renner, bestätigt auch Cornelia Kriegner von der hiesigen Tourismusgesellschaft. 2011, im ersten Jahr, hätten weniger als 100 Gäste das Angebot gebucht. „Jetzt sind es fast 1.200“, sagt sie stolz. Und auch die Tourenauswahl sei größer geworden. Es gibt leichte und schwere Strecken, schön sind sie natürlich alle. Am beliebtesten sei die Tour in Bezau. Herrliche Ausblicke, bis rüber zum Bodensee.

Vielleicht ein anderes Mal. Jetzt lasse ich mir erst mal die Berggröstl mit Spiegelei schmecken. „An Guatol!“, wünscht Tanja Müller. Dann raffte ich mich zur letzten Etappe auf. Ein kleines Stück bergan, ein großes Stück bergab. Vorbei an Alphütten, einem Bergsee und einer Kapelle, die mit Holzschindeln eingekleidet ist – wie so viele Häuser hier. Selbst die Bergstation der Seilbahn trägt eine Hülle aus Holz.

Im Dorfgasthof Adler in Mellau wartet schließlich der dritte Gang. Nehme ich die hausgemachten Apfelkühle oder das Halbgefrorene von der Wälderschokolade? Am Ende nimmt mir die Bedienung die Entscheidung ab: Das Halbgefrorene sei leider aus, bedauert Eveline Szajkovicics mit lebenswürdigem ungarischen Akzent. Vielleicht mag ich ja auch Himbeerparfait?

Mag ich, sehr gern sogar. Auch wenn die Kalorienbilanz damit wieder arg ins Ungleichgewicht rutscht. Fürs Abnehmen, so viel steht fest, taugt so eine Kulinarische Wanderung nicht. Aber wer fährt schon zum Abnehmen in den Urlaub?



Das ist der Gipfel: Die Kanisfluh ist offensichtlich ein beliebtes Wanderziel.

Auf dem Holzweg

Hier blättert kein Putz. Auch der Rost hat wenig zu tun. Im Bregenzerwald freut sich allenfalls der Holzwurm: Es gibt kaum ein Haus, das nicht mit Holz eingekleidet ist. Nicht selten sogar bis zum Dach. Wohngebäude und Gasthöfe, Kirchen und Kindergärten, Alphütten und Feuerwehredepos, Brücken und Bushaltestellen: Holz, so weit das Auge blickt.

Am Anfang staunt man, nach ein paar Tagen hat man sich daran gewöhnt. Woran man sich aber nicht sattsehen kann: Viele Fassaden tragen ein Kleid aus Holzschindeln, mal halbrund, mal eckig und meistens unbehandelt. Das ergibt ein faszinierendes Farbenspiel. Vom hellen Gelb färbt sich das Holz mit der Zeit in verschiedene Brauntöne, bis es in Würde ergraut.

Das Naturschauspiel ist ein Werk der Sonne. Deshalb hänge es von der Himmelsrichtung ab, wie schnell der Alterungsprozess vonstatten geht, erklärt Dietmar Nussbaumer. Er führt den traditionsreichen Gasthof Krone in Hittisau, der natürlich



Holz, so weit das Auge blickt – hier in der Gemeinde Mellau. Foto: St. Klameth

auch von oben bis unten mit Holzschindeln bedeckt ist. Gerade musste er ein paar Reihen erneuern lassen – auch das beste Holz hat kein ewiges Leben. Lärche hält etwas länger als Fichte, je nach Standort trotz des Material bis zu 80 Jahre lang Wind und Wetter.

Wer wissen will, was man sonst noch so alles aus Holz machen kann, ist in Andelsbuch genau richtig. Hier befindet sich der Werkraum, eine Mischung aus Museum, Schauwerkstatt und Ideenbörse. Betrieben wird er von einem Verein mit rund 90 Handwerksfirmen. „Vor dem EU-Beitritt

gab es eine große Unsicherheit, ob man mit anderen Ländern konkurrieren kann“, erzählt Mitarbeiterin Hilda Simma. Heute wisse man, dass die EU ein großer Gewinn für alle ist. Die Aufträge kämen aus Deutschland, Italien, Frankreich.

Vor allem aber immer noch aus dem Bregenzerwald selbst. „Ich habe alle meine Möbel von hiesigen Handwerkern bauen lassen“, sagt Cornelia Kriegner von der Tourismusgesellschaft. Vorteile: Die Händlerpreise fallen weg, die Möbel sind langlebiger, die einheimische Wirtschaft wird gestärkt. So denken viele hier.

„Bei uns gibt es ein großes Miteinander, jeder profitiert vom anderen“, meint Hotelchef Nussbaumer in Hittisau. In der „Krone“ werde eigentlich immer gebaut. Hier ist nichts von der Stange und alles, wenn möglich, aus Holz. Die Wände waren mal eine Weißtanne, der Fußboden eine Eiche und der Tresen an der Rezeption eine Ulme. Zum Wohlfühlprogramm des Hotels gehört übrigens auch, dass es im Zimmer Fernseher nur auf Bestellung gibt. (rnw/sk)

So funktioniert's



- **Zur Auswahl** stehen fünf Sommer- und drei Wintertouren mit je drei Mahlzeiten. Die Restaurants und Speisen sind vorgegeben. Preis: 47 bis 64 Euro p. P. – je nach Tour und ob man die Gäste-Card besitzt.
- **Wer drei Nächte** oder mehr im Bregenzerwald verbringt, erhält von Mai bis Oktober die Gäste-Card. Sie bietet freie Fahrt in Bergbahnen und Bussen sowie freien Eintritt in Bäder.
- **Die Recherche** wurde unterstützt von der Bregenzerwald Tourismus GmbH.