

Die Vorsäß Schönenbach bei Bizau im Bregenzerwald. Auf der Vorsäß weidet das Vieh in der Übergangszeit, wenn es auf den hochgelegenen Almen noch oder schon zu kalt ist.

Wie auf einem Gemälde des 19. Jahrhunderts liegt der Bregenzerwald vor uns. Doch halt, was ist das – ein durchsichtiges Haus?

TEXT ANITA ERICSON

Diese Erinnerung kann man in kein Fotoalbum kleben, auf keiner Festplatte speichern. Der Duft von Tannenharz, sonnenwarmen Kräutern und frischem Sägemehl ist das Erste, was man im ehrwürdigen Gasthof Krone wahrnimmt, noch bevor man nach einer geruhsamen Nacht die Augen aufschlägt. Es ist ein dezenter und dennoch präserter Geruch, der gestern Abend angenehm in den Schlaf übergeleitet hat und der sich,

in leichten Variationen, durch das ganze Haus zieht. „Als meine Frau und ich den Gasthof vor sechs Jahren übernommen haben, wollten wir seinen historischen Charme bewahren und gleichzeitig ein zeitgemäßes Ambiente schaffen“, erzählt Dieter Nussbaumer nach dem Biofrühstück bei einer Führung durch das 170 Jahre alte Holzblockhaus. „Uns war von Anfang an klar, dass wir für den Umbau weitgehend auf regionale Ressourcen zurückgreifen würden.“

FOTO: BILDAGENTUR WALDHAUS/IMAGEBROKER/MARTIN STEPMANN

Liebe geht durch die Nase

Also wurde der Dornbirner Architekt Bernardo Bader engagiert, zusammen mit einem Team aus 29 lokalen Handwerksbetrieben, die sich all der Fülle bedienen, die rundherum wächst. Weißtanne, Buche, Eiche und Fichte harmonieren perfekt mit den alten Balken der Grundsubstanz.

Das duftet eben umwerfend heimelig, sieht aber nicht urig oder rustikal, sondern schlicht edel aus. Denn die komplette Einrichtung, vom Boden bis zur

Decke einschließlich der Möbel (nach Maß und von Hand gefertigt), ist geprägt vom kreativen Design der Bregenzerwälder Moderne. Diese wird getragen von innovativen heimischen Handwerkern, für die Funktionalität und natürliche Materialien, allen voran Holz und Glas, besondere Bedeutung haben. Mit großem Geschick kombinieren sie die klare zeitgenössische Formensprache mit überlieferten Mustern. Das Ergebnis ist ein einzigartiger Stil.

Die Krone in Hittisau ist zwar etwas Besonderes, aber hier bei Weitem keine Ausnahme. Bei einer Reise durch den Bregenzerwald erlebt man allerlei Aha-Momente. Hier der Gemeindesaal, dort das Feuerwehrhaus, hier das Seniorenheim, da dieses tolle Einfamilienhaus. Selbstbewusst, aber unaufdringlich präsentieren sich die kühnsten Konstruktionen neben den alten Bauernhäusern, die vom Boden bis zum Dach in Holzschindeln stecken. Warum wird ausge-



Gasthof Krone

Öko-Gästehaus in Hittisau. Stilvolles Ambiente, tolle Küche! Und die Wirtsleute sind, trotz aller Preise, die sie schon abgeräumt haben, herrlich bodenständig geblieben. DZ ab € 154,-, www.krone-hittisau.at

Hotel Schwanen

Im kleinen Ort Bizau bietet die **Familie Moosbrugger** moderne Bregenzerwälder Zimmer, vertäfelt mit Weißtanne, mit einem Bett aus Eiche und Zirbe von der Holzwerkstatt Markus Faißt sowie Möbeln vom Handwerker. Unsere spezielle Empfehlung gilt dem Restaurant, wo unter der Ägide von Chefin Antonia Moosbrugger nach **Hildegard von Bingen** gekocht wird. Das ist gesund und mundet vortrefflich, allerlei seltene Kräuter und Gewürze sorgen dabei für ungeahnte Geschmackserlebnisse. www.schwanen.at

Architektur und Handwerk

Wer sich näher mit moderner, nachhaltiger und energieeffizienter Holzarchitektur auseinandersetzen möchte, dem sei eine **Dorfführung mit Helga Rädler** in Hittisau wärmstens empfohlen (www.hittisau.at). Weiters gibt es auf der Website von Vorarlberg Tourismus Prospekte zum Herunterladen („Kultur & Genuss“, www.vorarlberg.travel). Für Designinteressierte lohnt ein Besuch im neuen **Werkraumhaus** des Schweizer Stararchitekten Peter Zumthor in Andelsbuch: 80 innovative Handwerksbetriebe aus dem Bregenzerwald sind Mitglied im Werkraum und stellen hier aus (werkraum.at).



Käse kosten

Seit 1998 existiert die **Käsestraße**, die auf verzweigten Wegen zu insgesamt mehr als 200 Mitgliedsbetrieben führt – vom Ab-Hof-Laden über Tal- und Alpsennereien bis hin zu Restaurants und Jausenstationen. Besichtigungs- und Erlebnisprogramme sowie spezielle Veranstaltungen bringen dem Besucher das Thema Käse nahe. Ein guter Einstieg ist der Besuch im **Käsekeller Lingenau**, der in einem monolithischen Baukörper aus Sichtbeton untergebracht ist. Hier lagern rund 32.000 Käseläibe, also gut 90 Prozent der Bergkäseproduktion des Bregenzerwaldes. Gepflegt werden sie von einem Roboter, dem man bei der Arbeit zusehen kann. www.kaesestrasse.at



Ein guter Einstieg ist der Besuch im **Käsekeller Lingenau**, der in einem monolithischen Baukörper aus Sichtbeton untergebracht ist. Hier lagern rund 32.000 Käseläibe, also gut 90 Prozent der Bergkäseproduktion des Bregenzerwaldes. Gepflegt werden sie von einem Roboter, dem man bei der Arbeit zusehen kann. www.kaesestrasse.at

Extratipp: Eine gemütliche Höhenwanderung führt von der Bergstation der Seilbahn **Bezau** auf aussichtsreichen Wegen über bewirtschaftete Sennalpen hinunter zur schönsten Vorsäßsiedlung des ganzen Bregenzerwaldes, nach **Schönenbach**. Krönender Abschluss der knapp vierstündigen Tour sind die Käsknöpfe im **Gasthaus Egender**, die als die besten weit und breit gelten. Nach der wohlverdienten Pause geht's mit dem Postbus von Schönenbach wieder retour zur Talstation in Bezau. Details sowie allgemeine Infos über die Urlaubsregion bei Bregenzerwald Tourismus (www.bregenzerwald.at).



Das Frauenmuseum in Hittisau. Sind aber keine Frauen darin ausgestellt.

rechnet im tiefsten Bregenzerwald so gelungen modern gebaut? „Wir leben in einem versteckten Winkel“, sagt Dorfführerin Helga Rädler beim Rundgang durch Hittisau. „Wer es zu etwas bringen will, geht für eine Weile in die Schweiz, nach Deutschland oder Wien. Zurück kommt er – oder sie – mit neuen Ideen.“

Gegenverkehr am Wanderweg von Bezau nach Schönenbach. Als Temposünderinnen konnte man die beiden Damen nicht bezeichnen, auch grüßten sie sehr freundlich.



So begann auch der jüngste Architektur- und Designboom vor mehr als 20 Jahren mit einer frischen Generation von Uni-Absolventen, die sich, zurück in der Vorarlberger Heimat, radikal neuen Formen zuwandten. Das war zu einer Zeit, als man in Wien noch hitzig übers Haas-Haus diskutierte. Die moderne Architektur setzt aber nur die Glanzpunkte in der bäuerlichen Idylle des Bregenzerwaldes. Gondelt man gemütlich durch die zahlreichen Kurven des Landstrichs, der sich vom Arlberg bis fast an den Bodensee erstreckt, eröffnen sich an den höchsten Punkten bezaubernde Ansichten. Wiesen und Wälder akzentuieren die sanften Hügel, die sich erst in der Ferne zu richtigen Bergen auftürmen. Mächtige Gehöfte thronen in dieser gepflegten Kulturlandschaft, kleine Dörfer und Siedlungen wirken von oben betrachtet wie aus der Zeit gefallen.

Bei der Fahrt durch die kleinen Orte erschnuppert man hier und da einen würzigen, appetitanregenden Geruch in der Luft. Er stimmt auf das neben der Architektur zweite große Thema eines Urlaubs im Bregenzerwald ein: Käse!

Der wird entweder als Bergkäse aus silofreier Milch in den zahlreichen Talsennereien gewonnen oder als besondere Rarität als Alpkäse direkt auf den Almen täglich von Hand geschöpft. Sein besonderes Aroma bezieht der Alpkäse von den Berggräsern und -kräutern, an deren sommer-

licher Fülle sich das liebe Vieh im Gebirge delectiert. Heute gibt es im Bregenzerwald noch 90 bewirtschaftete Sennalpen.

So weit zur Theorie. In der Praxis heißt das: die Wanderstiefel schnüren. Mit der Bergbahn fährt man hinauf zur Bergstation Baumgarten, wo hoch über Bezau eine wunderschöne Panoramatur beginnt. Von hier reicht die Aussicht vom westlichen Ende des Bodensees bis zu den Schweizer Gletschern, vom idyllischen Vorderwald mit Schwarzenberg und Hittisau bis weit in den Mittelwald, den schroffe Felsen dominieren. Das ist die Richtung, in die es geht. Eine angenehme Wanderung führt entlang eines breiten Grates über federnde Weidegründe von einer Alpe zur nächsten. Die gemütlichen Vorarlberger Kühe mit ihren sanften braunen Augen nehmen die Wanderer freundlich zur Kenntnis. In der Luft liegt ein würziger Geruch nach harzigen Tannenwäldern, sonnenwarmen Kräutern und, nun ja, auch nach frischen Kuhfladen, ganz eindeutig.

Aus dem Kamin der Hütte auf der Stongenalpe dringen dünne Rauchschwaden. Es duftet nach warmer Milch. Auf vorsichtiges Klopfen öffnet Peter Muxel die Tür. „Bin gerade fertig geworden mit dem Käsemachen für heute. Kommt doch herein!“ Mit spürbarer Begeisterung führt der Bauer durch seine kleine, mittlerweile wieder blitzblank geputzte Käseküche und weiter ins Lager, wo er großzügig Kostproben an die unerwarteten Besu-

Käse muss man mögen, sonst packt man besser Landjäger in den Rucksack.

cher verteilt. „Aus der Milch, die meine 40 Kühe geben, produziere ich täglich zwei Laibe. Im Herbst gibt es dann mit dem Almbetrieb die große Käseprämierung in Schwarzenberg. Da hab' ich schon einmal einen ersten Platz gewonnen!“ freut sich Muxel. Das Ganze muss man sich natürlich im breitesten Vorarlbergerisch vorstellen, aber mit etwas angestrengtem Nachhorchern kommt man schon halbwegs mit.

Typisch für den Bregenzerwald verläuft auch Peter Muxels Jahr in einem traditionellen Dreitakt: Seit vielen Generationen verbringen hier die Bauersleute und das Vieh Herbst und Winter im Tal, die Sommer auf der Alpe und das Frühjahr auf der sogenannten Vorsäß, einer niedrig gelegenen Alm, die quasi der Übergangszeit dient. Diese althergebrachte Drei-Stufen-Landwirtschaft sichert die Pflege der Kulturlandschaft bis in die höchsten Regionen und sie ist als immaterielles Weltkulturerbe bei der UNESCO eingeschrieben. Muxel ist also so etwas wie der stolze Bewahrer eines Welterbes. Sein fester Handschlag zum Abschied fühlt sich auch genau so an.



Ein halber Käse rollt nicht, der muss getragen werden.

FOTOS: KRONE HITTISAU; VORARLBERGTRAVEL, ANITA ERICSON; LUDWIG BERCHTOLD/CHRISTOPH LINGG/BREGENZERWALD TOURISMUS; ADOLF BEREUTER/WERKRAUM BREGENZERWALD

FOTO: ADOLF BEREUTER/BREGENZERWALD TOURISMUS