



Foto: Frederik Sams

Genuss auf allen Ebenen

Zu Wasser, zu Lande, in der Luft und in der Stadt – die kulinarische Vielfalt in Bregenz ist grenzenlos. Welche Stadt ist schon so mit der natürlichen Umgebung gesegnet, wie die Vorarlberger Landeshauptstadt? Damit man jedes Szenario auch entsprechend erleben kann, gibt es hier eine Auswahl für die perfekte Einkehr!

In der Luft

Man kann Mutter Natur eigentlich gar nicht genug für den Bregenzer Hausberg danken. Der Pfänder samt den anderen Ausläufern der Allgäuer Alpen – der Pfänderrücken vom Hochberg bis zum Gebhardsberg – ist in jeder Jahreszeit Dreh- und Angelpunkt vieler Freizeitaktivitäten.

Gasthaus Adler Fluh

Um die offizielle Sonnenterrasse von Bregenz zu genießen, muss man gar nicht mal so hoch hinauf. Denn schon auf exakt 743 Höhenmetern erwartet uns der Ortsteil Fluh, der mehr als die Dorfkirche und den namensgleichen Musikverein zu bieten hat. Das Gasthaus Adler etwa, das in die Kategorie „wünsch dir was“ fällt: großartige bodenständige Küche, urige Stuben, Terrasse mit herrlichen Aussichten und mit Alexander Trinker einen umsorgend-sympathischen Gastgeber. Die bewusst klein gehaltene Speisekarte wird je nach Saison mit Live-Musik, Open-Air-Grillerei und Festen ergänzt. Und wer die Adler-Pfanne,

die Kaspressknödel oder das Cordon Bleu (Bergkäse-Gorgonzola-Blattspinatfülle!) probiert hat, wird wohlweilig immer wieder vorbeischaun.

► www.adler-fluh.at

Am Wasser

Wenn ich den See seh', brauch ich kein Meer mehr – wer einmal den Bodensee in all seiner Pracht erlebt hat, kann diesen berühmten Anspruch nur unterschreiben. Egal, bei welchem Wetter, zu welcher Jahres- und Tageszeit. Okay, sagen die Bregenzer, uns gehört vielleicht nur ein Bruchteil des Ufers, dafür aber der Schönste!

Pier 69

Eine Seefahrt, die ist lustig, eine Seefahrt, die ist... köstlich! Ebenso wie die Hafeneinkehr, zumal beides vom Team des wunderbaren „Pier 69“ betreut wird. Der Crew von Stefan Köb und Lukas Buttazoni gelingt es, ein kulinarisches Rundum-sorglos-Paket anzubieten. Frühstück, Lunch, Dinner, Lounge und Bar (auf keinen Fall den Espresso Martini verpassen) im Hafen sowie Deluxe Kreuzfahrten an Bord der Vorarlberg Lines (Grillschiff – wow!) – wer soll sich da noch entscheiden können? Highlights gefällig? Steak-Corner (dry aged Duroc-Karree oder Beef Tomahawk), Fisch im Ganzen abends oder Veggie-/Vegan-Tower beim Frühstück.

► www.pier69.at

Casinorestaurant Falstaff

Wer zählt sich zu den Leuten, die von der Muse geküsst sind, deren Brote nie auf die Marmeladenseite fallen, die stets einen freien Parkplatz finden und für die immer eine zweite Kasse geöffnet wird? Nun ja ... Deshalb holt man sich seine Glücksgefühle im Casino Bregenz auch im dazugehörigen Restaurant und nicht an den Spielti-



Foto: Sarah Mistura

schen. Ganz ohne Risiko widmet man sich dort den sensationellen Kreationen von Küchenchef Stefan Lenz und seinem Team, während man von Gastgeber Stefan Moosbrugger und seiner Brigade umsorgt wird. Wagen sollte man auf jeden Fall einen Blick in die Weinkarte (Champagner-Auswahl und Jahrgangs-Raritäten) und wer's besonders exklusiv möchte, reserviert sich einen Platz am Chef's Table – hier wird man mehrere Stunden lang köstlich unterhalten.

► www.casinos.at/casinos/bregenz/casino-restaurant-falstaff

vju – Seehotel am Kaiserstrand

Bedenkt man, dass einer der schönsten Plätze am Bodensee viele Jahre lang nur als Kaserne fürs Bundesheer genutzt wurde, wäre man gerne freiwillig für die Landesverteidigung eingerückt. Seit 2010 und spätestens seit der Neugestaltung samt Wieder-Eröffnung im vergangenen Jahr tummeln sich aber nur noch Gernesser, Erholungssuchende und Urlauber im spektakulären Seehotel. Dabei eignen sich das markante Badehaus sowie das Panoramarestaurant „vju“ perfekt, um gut und gerne den ganzen Tag hier zu verbringen. Sonnenbaden oder Cocktails und Sundowner schlürfen – alles direkt auf dem See. Hausgemachte Pasta, Bodenseefisch und saisonale Spezialitäten der meisterlichen Küchencrew genießen – alles mit direktem Seeblick.

► www.kaiserstrand.at

Zu Lande

Im Herzen sind wir doch alle Landeier. Die Sehnsucht nach Wald und Wiese, Feld und Hof ist verbunden mit dem heimeligen Gefühl der Freiheit, Einsamkeit und Ruhe. Und glücklicherweise hat Bregenz auch das zu bieten, abseits von See und Pfändergebiet.

Heurigen Möth

Willst du gelten, mach dich selten. Das trifft auch auf die eingeschränkten Öffnungszeiten eines Heurigen zu. Also merken: Von April bis September ist Möth-Zeit. Und wenn man schon einen der wenigen Vorarlberger Winzer im Ort hat, muss man dieses Angebot auch standesgemäß zelebrieren. Als umtriebiger Genuss-Wirt und Winzer sorgte Josef „Sepp“ Möth mit seinem „Tiefenrausch“ für internationales Aufsehen: 2019 wurden zwei 1000-Liter-Fässer mit Weiß- und Rotwein im Bodensee versenkt. Nach über einem Jahr Reifung in 60 Metern Tiefe wurde der Wein bei schwersten Bedingungen wieder geborgen. Dieser exklusive Tropfen gilt seither nicht nur in vinophilen Kreisen als geschätzte Rarität. Bodenständiger, aber nicht weniger genussvoll geht es im Heurigen zu: Die hausgemachten und/oder regionalen Spezialitäten vom Buffet sind die perfekte Grundlage, um sich durch das Weinsortiment zu verkosten!

► www.moeth.at



Foto: Michael Kreyer

Kesselhaus

Ein urbaner Küchenstil mit mediterranem Einfluss klingt schon mal vielversprechend. Das Ganze in einem früheren Heizhaus inklusive Industrielook macht die Sache noch spannender. On top noch zahlreiche Events – Musik, Kunst, Party oder Show – und fertig ist eine der gefragtesten Locations der Stadt. Zugegeben: Auf den ersten Blick klingen Burger, Pizza, Risotto und Pasta nicht gerade innovativ. Doch dank besonderer Zutaten (Chorizo, Halloumi, Ochsenherztomaten, Safran-Reis) und Zubereitungsarten, stylisch-köstlichen Drinks und der guten Laune der Crew wird schnell klar, weshalb auch private Anlässe hier der Renner sind. Sogar die Mittagsmenüs gehen weit über das übliche Repertoire hinaus – geschmort, gebacken, gebraten, eingekocht, herrlich!

► www.kesselhausbregenz.at

In der Stadt

Kurze Wege, große Fußgängerzone, kulturelle Institutionen und verschiedenste Einkehrmöglichkeiten – natürlich sind Bregenzer und Bregenzerinnen stolz auf ihr Herzstück, die Innenstadt – vom Kornmarktplatz über den Leutbühel bis zur historischen Oberstadt.

Küchentanz in der Ilge

Diese Aufforderung zum kulinarischen Tanz um die Welt sollte man auf keinen Fall verpassen. Die Küchenkünste von Rose Gehrler sind zum Verlieben! Dazu reicht schon ein Blick in die Speisekarte: Blumenkohl-Tempura, Samosa, Rote

Bete-Trilogie, Kalbssteak, philippinisches Chicken Adobo, Tom Yam Süppchen, Sellerie Millefeuille und das wohl beste Chicken Masala weit und breit haben das traditionelle Haus (1877) in einen Hotspot internationaler Köstlichkeiten verwandelt. Das Schönste daran: Erst durch High-End-Lebensmittel aus der Region bekommt jedes Gericht diesen „Extra-Wumms“ an Geschmack. Kleiner Tipp: dringend reservieren.

► www.kuechentanz.at

Kornmesser

„Auch Wasser wird zum edlen Tropfen, mischt man es mit Malz und Hopfen“ – diese Redensart passt perfekt zur heimlichen Bierhochburg Bregenz. Das Gösserbräu in der Anton-Schneider-Straße, die Bierbar in der Kirchstraße und dieses barocke Schmuckstück, das sich im Besitz der Münchner Privatbrauerei Augustinerbräu befindet, bieten eine herrliche Vielfalt an gebrauten Köstlichkeiten an. Im Kornmesser zelebriert das Gastgeberpaar Theresia und Thomas Zwerger auch die kongeniale Wirtshausküche: Schnitzel, Tafelspitz, Zwiebelrostbraten oder Kaiserschmarrn dürfen da ebenso wenig fehlen wie begleitende Jausen zu den Augustiner Spezialitäten. Denn Weißbier, Edelstoff oder Maximator vom Fass schmecken noch besser mit Gulasch, Wurstsalat, Ochsenmaulsalat oder dem Klassiker schlechthin, Weißwürste mit Hendlmair-Senf und Laugenbrezel. All dies genießt man in den urgeschönen Stuben oder einem der schönsten Gastgärten der Stadt – ein Traum!

► www.kornmesser.at