

SMULLEN IN DE BERGEN VAN OOSTENRIJKS VORARLBERG



Na een nacht sneeuwval is het Bregenzerwald veranderd in een wintersprookje. Foto's Jonathan Vandevoorde



Winterwandelen met volle maag

Tot ver over de grenzen is het Bregenzerwald in Vorarlberg beroemd voor zijn progressieve, duurzame architectuur in hout. Maar ook voor het lekkere eten is dit dé place to be in Oostenrijk. Wandelend in het zonnetje over gebaande sneeuwpaden bezochten we enkele bijzondere adresjes.

JONATHAN VANDEVOORDE

Je merkt het meteen als je ter hoogte van Bregenz, tien minuten over de grens in Oostenrijk, de snelweg verlaat en de bergen in rijdt. De huizen zijn sober en stoer, moderne houten villa's met grote ramen staan prominent tussen eenvoudige chalets. Naar de Beierse en Tirolse tierlantijntjes zul je lang moeten zoeken in het Bregenzerwald, de meest noordwestelijke regio van Vorarlberg. Bijna alle gebouwen hier, oud en nieuw, zijn opgetrokken uit blank, licht hout, eenvoudig van ontwerp. En de dorpen liggen er kraaknetjes bij: Zwitserland is maar een kwartiertje rijden van hier.

Oud en nieuw met elkaar verbinden, respect voor het verleden met een moderne twist: het is het leitmotiv in de ontmoetingen die ik met enkele ondernemers heb tijdens een weekend winterwandelen in het Bregenzerwald. Neem nu Antonia Moosbrugger van Bio-Hotel Schwanen, een streng, modern gebouw in Bizau, een minuscuul dorp omgeven door beboste hellingen. Samen met haar man besloot Antonia in 2009 op biologische ingrediënten over te stappen. «Niet voor het geld», benadrukt ze als ik een half uurtje van haar tijd krijg na mijn terugkeer van een prachtige sneeuwshoentocht boven op de berg. «Dan hadden we wel een groot hotel geopend. Tijdens de verbouwing hebben we het aantal kamers zelfs gereduceerd, van 24 naar 18.»

Winterwonderland

Antonia is de baas in de keuken van Schwanen — haar zoon runt het hotel — en controleert scrupuleus alle bio-certificaten van haar leveranciers. «Ik wil precies weten wat mijn gasten op hun bord krijgen, en sta garant voor de versheid en authenticiteit van alle producten die we gebruiken», beweert ze. Dat betekent volgens Moosbrugger ook dat niet alles met regionale producten kan worden bereid, want ook dierenwelzijn en milieubewustzijn vindt ze belangrijk en nog lang niet alle lokale boeren doen het volgens haar op dit punt al op een verantwoorde manier. Sinds de omschakeling naar biologisch zit Hotel Schwanen elk seizoen vol. Goed eten en drinken wordt als een motto gevoerd. De roomstrudel met rozijnen is om de vingers bij af te likken. De regio Bregenzerwald, die uit 22 kleine gemeenten en dorpen bestaat, weet dat ze met haar



De Käsknöpfler van Jagdgasthaus Egenger.

architectuurprincipes, groene bergen, sneeuwrijke winters en culinair zelfbewustzijn tot ver over de grenzen een reputatie heeft opgebouwd en daarmee toeristisch goud in handen heeft. Daarom heeft het bureau voor toerisme in de streek enkele winterwandeleroutes uitgezet waar je van de ene Stube naar het andere Gasthof loopt en telkens een culinaire 'gang' uit een driegangenmaaltijd voorgeschoteld krijgt. Bij elk adresje betaal je met een voucher. Die ontving ik bij mijn aankomst de eerste avond in Hotel Wälderhof in Lingenau, samen met een handige wandelbeschrijving, wandelkaart en buspas.

Met kaart en beschrijving in de hand ga ik de volgende ochtend na een stevig ontbijt met een vriendin op stap. We merken al snel dat we té veel laagjes aangetrokken hebben. Na een periode van flinke vorst heeft het de afgelopen dagen gedooid waardoor hier en daar de sneeuw zelfs helemaal weg is. Nu wandelen we ons in het zweet onder een strakblauwe hemel. Een warme föhnwind blaast in ons gezicht. Vanaf het dorp Sibratsgfall lopen we een prachtig bergdal in, het riviertje Subersacht volgend, richting zuiden. Omdat de bergen rondom steeds hoger worden en de bossen dichter, ligt hier nog een pak sneeuw. De wandelstokken zijn geen overbodige luxe want hier en daar vinden we plakken ijs onder het netjes platgewalste sneeuwpad. Na een uur staan we midden in een winterwonderland. Overall zien we verse dieren sporen



De heerlijke roomstrudel in Bio-Hotel Schwanen.

in het poeder verdwijnen, waarbij die van de sneeuwhaas het in aantal winnen van vossen en reeën. En kijk: hier heeft een groot hert gelopen! We spotten een edelhert dat staat te grazen op een sneeuwrijke berghelling aan de overkant van het dal.

Nieuwe/oude herberg

Ons doel is het Jagdgasthaus Egenger, dat we na een drietal uur bereiken. De gerestaureerde voormalige zomerboerderij staat tussen andere, voor het seizoen gesloten boerderijen op een Vorsäss, een bergweide waar de koeien door de boeren uit het dal in voor- en najaar naartoe gebracht worden. Nu kun je bij Egenger een hapje eten en overnachten. Wij gaan voor Hubert Egengers beroemde versgemaakte Käsknöpfler, een soort deegwaren met vier soorten bergkaas erin verwerkt, afgetopt met geroosterde ajuinschilfers. En hoe lekker ze in de buitenlucht ook smaken, we slagen er niet in de enorme portie helemaal naar binnen te werken.

Er is iets aan deze herberg: alles lijkt oud en nieuw tegelijk. Ik kan het niet plaatsen en vraag naar de eigenaar. Het is nu rustig, enkele oudere mannen met een poedel drinken een wijntje in de

«Meer dan een rugzakje hebben we niet te torsen. Maar goed ook, want met die Käsknöpfler achter onze kiezen hebben we genoeg mee te slepen»

Stube. Hubert Egenger heeft tijd om ons te woord te staan. «Zaterdag en zondag zijn alle kamers verhuurd.» Hij vertelt over de geschiedenis van de boerderij, die nog van zijn grootouders is geweest. In 2014 heeft hij het gebouw in erbarmelijke staat overgenomen, volledig afgetuigd en weer opgebouwd. Daarbij heeft hij alle oorspronkelijke materialen — balken, deuren, plinten, zelfs de twee kachels — gerestaureerd, schoon geschuurd en weer geïntegreerd in deze 'nieuwe, oude herberg'. Met stukken overgebleven hout zijn de zitbanken, stoelen en tafels voor de Stube gemaakt. Ze zien er oud uit, maar het design is minimalistisch. Vandaar mijn verwarring!

Het resultaat is verbluffend mooi en oogt authentiek. Ook de kamers: helemaal uit hout en allemaal anders. Hubert: «We wilden bovendien geen chemische stoffen in de materialen, van de geur van alpendennenhout slaap je beter. Daarom hebben we alle verfresten van de oude meubels verwijderd. De herberg is een eerbetoon aan mijn familie, harde werkers. Vroeger hebben ze met ezels alle materialen naar boven moeten slepen. Balken werden met een handbijl hier ter plekke vierkant gehakt. Toen werd hun boerderij in 1930 door bliksem getroffen en brandde helemaal af. Ze hebben hem toen helemaal opnieuw gebouwd. Ik kon niet anders dan dat ook zo te doen.»

We nemen afscheid van Hubert en maken nog wat foto's van deze idyllische plek hoog in de bergen, waar traditie en innovatie elkaar aanvullen. Onze bagage wordt vanuit Lingenau naar ons volgende logeerdres getransporteerd. Meer dan een dagrugzakje hebben we niet te torsen. En maar goed ook, want met Huberts heerlijke Käsknöpfler achter onze kiezen hebben we genoeg mee te slepen. Op naar het dessert!

Praktisch

ARRANGEMENT: Een culinair arrangement voor een winterwandeldag kost, naargelang de locatie, tussen 38 en 45 euro per persoon en bestaat uit een ontbijt, middagmaal en dessert in drie verschillende herbergen. Ook een buskaart kan op verzoek in het arrangement opgenomen worden. Het openbaar vervoer in Bregenzerwald is uitstekend geregeld. Je koopt het arrangement vooraf via de website: www.bregenzerwald.at/w/de/ski-schneesport-kulinarisch-winterwandern-bregenzerwald

LOGEREN: Alle hotels en pensions zijn op www.bregenzerwald.at te vinden en te reserveren. Wij logeerden met plezier in het Wälderhof in Lingenau*** (www.waelderhof.com) en in het heerlijke wellnesshotel Post**** (www.hotelpostbezau.com) in Bezau, een pittoresk stadje. Bio-hotel Schwanen vind je in het rustige Bizau (www.biohotel-schwanen.com).

TIP: Huur in Bezau sneeuwschoenen, neem de kabelbaan naar de Baumgarten (bergstation) en wandel van daaruit via de Niedere Höhe door een winterwonderland naar het Bergrestaurant Nedere en terug. Fantastische vergezichten!

INFO: www.vorarlberg.travel
www.bregenzerwald.at

Foto Jonathan Vandevoorde