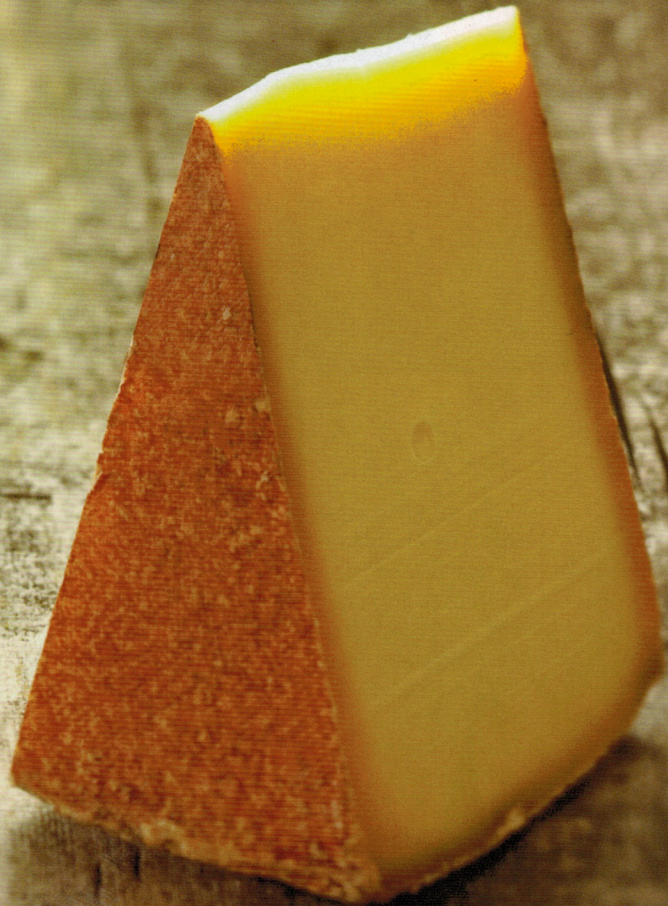


s'Ländle schmeckt



Zwei Genussmenschen ergeben zusammen „Köstliches aus Vorarlberg“ und beliefern Wiener Gastonomen mit Spezialitäten aus dem Westen. Darunter sind einige Schätze, deren Entdeckung sich lohnt – vom Sura Kees bis zum Subirer.

Autor: Thomas Schweighofer

Susanne und Hartmuth „Hardy“ Lohs sind schon lange vor ihrer Geschäftsidee auf den Geschmack gekommen. Das hat nicht nur, aber doch sehr mit dem Verständnis zu tun, das man in Vorarlberg von Produktqualität hat. Dort wo industrialisierte Nahrungsmittelindustrie fehlt, bleibt Platz für Manufakturen und gelerntes Handwerk. Dort nimmt sich der Hersteller Zeit, sich über seine Produkte Gedanken zu machen – und er gibt ihnen die notwendige Zeit, bis sie so schmecken, wie sie sollen.

Mehr Käs für Wien

Die Idee zu „Köstliches Vorarlberg“ entstand aus einem anderen Genussprojekt. Die beiden Marketingprofis Susanne und Hardy Lohs – er war etwa viele Jahre lang als Unternehmer in der Marketingberatung für Hotels und Gastronomie aktiv – veröffentlichten im Vorjahr das Buch „Traditionelle Gasthäuser in Vorarlberg. Geschichte(n) und Kulinarik“, mit 58 Wirtshäusern, ihren Wirten und Geschichten. Bei den Gesprächen mit den Gastronomen lernten sie Otto Nöckl kennen. Der Wirt vom Gasthof Adler in Doren im Bregenzerwald ist gleichzeitig Obmann der Sennerei Huban im gleichen Ort. Als die Lohs' nach zehn Jahren in Wolfurt heuer im Sommer den Umzug in die Hauptstadt planten, fragte Nöckl die neugewonnenen Freunde, ob sie seinen Käs in Wien verkaufen könnten. „Nur Bergkäse war uns ein bisschen zu wenig“, erzählt Susanne Lohs, „also überlegten wir uns, was ist typisch vorarlbergerisch und wo finden wir kleine, feine Manufakturen.“ Mit einer handverlesenen Auswahl von Produzenten beliefert „Köstliches aus Vorarlberg“ nun Gastronomie und Hotellerie mit einem breiten Sortiment: Mittlerweile – Startschuss war im vergangenen September – sind das rund 120 Artikel von zehn Produzenten (siehe Kasten).

Unbekanntes und Außergewöhnliches

Zu den Highlights gehört zum Beispiel der Sura Kees. Die Spezialität aus dem Montafon ist ein entrahmter Magerkäse mit wenig Fett und in Bio-Qualität von der Alpe Wasserstube im Silbertal. Nicht jedermanns Sache, aber eben etwas Besonderes. „In Wien kennt Sura Kees fast keiner“, macht Hardy Lohs Lust darauf. Der Käse wird so ähnlich wie Schafskäse verarbeitet. Von der Sennerei Huban in Do-

Die Produzenten für „Köstliches aus Vorarlberg“

- Sennerei Huban in Doren
- Feinkäserei Bantel in Möggers
- Alpe Wasserstube im Silbertal
- Metzgerei Walser in Meiningen
- Lamperts Metz'g in Feldkirch-Altenstadt
- Lustenauer Senf
- Birgit Hefel in Wolfurt
- Schobel Höchstgenuss aus Höchst
- Richard Dietrich in Lauterach
- Ölmühle Sailer in Lochau



Besten Käse, köstliche Wurst und viele Spezialitäten mehr aus Vorarlberg können nun auch Wiener Gastronomen anbieten



ren kommen beste Bergkäse, die zwischen sechs und 18 Monaten reifen dürfen. Durch die lange Reifezeit ist dieser Käse laktosefrei, denn nach sechs Monaten wandelt sich der Milchzucker in Milchsäure um. Bei den Wurstwaren ist die Vorarlberger Kalbsbratwurst in Bio-Qualität ein Tipp. Die Metzgerei Walser in Meiningen verwendet dafür sogar Bio-Gewürze. „Diese Wurst ist der absolute Hammer“, schwärmt Lohs. „Das ist eine echte Kalbsbratwurst, weil das Fett vom Kalb als Geschmacksträger und nicht Fett vom Schwein verwendet wird.“

„Köstliches aus Vorarlberg“ hat zudem viele Öle, Muse, Mehle und Senf im Programm. Eine optische Besonderheit ist zum Beispiel „Schwarzes Gold“, das ist Senf mit Traubenkernöl. Für die schwarze Köstlichkeit verarbeitet Lustenauer Senf eingedickten Apfelsaft, gelbes Senfmehl, weißen Balsamessig, Traubenkernöl, Rohrzucker und Aktivkohle. Selten zu bekommen ist auch Nachtkerzenöl, das die Ölmühle Sailer in Lochau in Bioqualität herstellt. Dieser Produzent hat es Susanne Lohs besonders angetan. „Die Wertschöpfungskette begeistert mich“, schwärmt sie. „Die Samen und Nüsse werden kaltgepresst. Die Sedimente im Öl, die sich am Gefäßboden absetzen, werden als Mus verkauft, und der Presskuchen wird zu Mehl vermahlen.“ Zum Abschluss eines Festmahls bietet sich heimischer Schnaps an. Der Klassiker schlechthin aus dem Ländle ist der Subirer Birnenbrand. Die Saubirne (Subira) ist nur im Vorarlberger Rheintal heimisch und ist roh – auch gedörnt oder gemostet – ungenießbar. Als Edelbrand läuft die Frucht jedoch zur Höchstform auf.

Überzeugungsarbeit mit der Zunge

Mittlerweile sind die ersten prominenten Ringstraßenhotels und Top-Gastronomen auf den Geschmack gekommen. „Der schnelle Erfolg hat uns überrascht, es ist besser angelaufen als gedacht“, freut sich das sympathische Genuss-Duo. Damit sich die Käufer von der Ware überzeugen können, bieten die Lohs' individuelle Verkostungen für F&B-Manager, Küchenchefs und Wirte an – mit Kühlta-



»Nur was wir gut verstehen, können wir gut verkaufen.«

Susanne &
Hartmuth Lohs



160 Seiten, Hardcover, leinengebunden, 29,80 Euro. Bestellen unter: s.lohs@lohs.co.at



sche und Picknickkorb im Gepäck, gefüllt nach dem jeweiligem Wunsch der Kunden. Vor Ort fällt die Überzeugungsarbeit dann leicht. „Wir lassen sie probieren, dann ist es erledigt“, lacht Lohs. „Wenn jemand sagt, so einen guten Kas hab ich noch nie gegessen, dann muss man nicht mehr viel dazu sagen.“ Wenn dann doch Fragen auftauchen, sind die beiden mit ihrem in vielen Jahren

angelesenem und praktisch angeeignetem Wissen gewappnet. „Wir haben allen Produzenten bei der Produktion schon einmal über die Schulter geschaut, wir haben Käse gemacht und Landjäger abgefüllt“, erzählt Hardy Lohs. „Denn nur was wir gut verstehen, können wir gut verkaufen.“

Zum Verstehen der Lebensmittel gehört, dass nicht immer alles gleich schmeckt und nicht immer alles sofort verfügbar ist: Die Sennerei Huban bezieht die Heumilch von 21 Bauern in einem Umkreis von nur fünf Kilometern. Wegen der Mutterkuhhaltung gibt es im Sommer weniger Milch, weil diese für die Kälber gebraucht wird. Und da die Kühe je nach Jahreszeit verschiedene Kräuter und Gräser auf den Weiden vorfinden und fressen, verändert sich der Geschmack der Milch und damit des Käses.

www.koestlichesausvorarlberg.at