

## **Im Vorarlberger Montafon**

### **„Sura Kees“, Speck oder Süßmost gefällig?**

**Wo Einheimische und Gäste sich an regionalen Köstlichkeiten ergötzen**

**VON MONIQUE HERMES**

Das Vorarlberger Alpental Montafon ist ein Ferienparadies mit vielen Gesichtern und unzähligen Möglichkeiten, inmitten herrlicher Natur Urlaub und Freizeit zu gestalten. Zur vielfältigen Angebotspalette gehört auch das Genießen von köstlichen regionalen Produkten und Spezialitäten, die seit einiger Zeit ins Rampenlicht gerückt sind. Dank des bemerkenswerten Impulsprojektes „bewusstmontafon“.

Seit fast 40 Jahren kenne ich die gastfreundliche Talschaft in Vorarlbergs Süden. Ab der Alpenstadt Bludenz laden taleinwärts elf charmante Orte – St. Anton im Montafon, Vandans, Schruns-Tschagguns, St. Gallenkirch-Gortipohl, Gaschurn-Partenen sowie Bartholomäberg und Silbertal, etwas abseits auf der linken Talseite gelegen, oder das auf der rechten Seite gelegene Gargellen, das lediglich durch die Berge von der Schweiz getrennt ist, dazu ein, sommers wie winters herrliche Ferien zu verbringen. Die einmalige Bergkulisse, die das Tal umgibt, wird von Verwall, Rätikon und Silvretta gebildet.

Auf insgesamt 14 Montafoner Alpen kann man während der Alpzeit den schmackhaften „Sura Kees“ genießen. Sozusagen aus erster Hand, bei einem gemütlichen Hock auf der Holzbank und einem herzlichen Plausch mit dem Senner oder der Sennerin. Für die Herstellung eines Käselaiibes werden durchschnittlich zehn bis zwölf Liter Milch benötigt. Und die Herstellung des Sauerkäses für den Eigengebrauch geht gar bis ins 12. Jahrhundert zurück. Damit darf das Montafon auf eine der ältesten Traditionen der Käseherstellung im Alpenraum verweisen.

Auch in Hotels, Gasthöfen und Restaurants wird der nahrhafte und gesunde Magerkäse, der seit 2005 zusammen mit dem Bregenzerwälder Alp- und Bergkäse und dem Großwalsertaler Bergkäse zur bundesweiten Initiative „Genussregion Österreich“ gehört, gerne aufgetischt. Als Hauptspeise oder zur Verfeinerung verschiedener leckeren Gerichte.

Das bereits erwähnte Impulsprojekt „bewusstmontafon“, das seit einigen Jahren Maßnahmen zur Entwicklung von Angebot und Nachfrage für regionale Produkte und Spezialitäten im Tal ausarbeitet, ist an dieser Aufwertung des einheimischen Traditionsproduktes maßgeblich beteiligt. Das Bemerkenswerte am Projekt ist, dass Landwirte, Gastwirte, Vermarkter, Tourismusvertreter und der Gemeindeverband Stand Montafon sich gemeinsam bemühen – um die Erhaltung der unverwechselbaren Montafoner Kulturlandschaft, um eine Verbesserung der Absatzmöglichkeiten für landwirtschaftliche Erzeugnisse sowie um die Bewusstmachung regionaler Köstlichkeiten.

### **Gleich zweimal genießen**

Dieses Bemühen sticht ins Auge. In meinem Lieblingshotel in Schruns streiche ich mir mein Frühstücksbrot beispielsweise mit Alpbutter von der Alpe Tilisuna. Und abends schmecken mir die würzigen Bergkäsesorten von diversen Alpen

besser, als jeder andere Nachtisch. Auch auf den Speisekarten weiterer Mitgliedsbetriebe von „bewusstmontafon“ ist vermerkt, wo das angebotene Fleisch herkommt oder wo die Eier gekauft werden, die zum Zubereiten der Speisen verwendet werden.

Dieses Bemühen trägt denn auch Früchte. Des Öfteren suchen interessierte Gäste jene Alpen und Betriebe auf, wo regionale Köstlichkeiten hergestellt oder vermarktet werden, die sie vom Frühstücksbuffet, vom Abendmenü, von einer Speisekarte oder aus einem Werbeprospekt kennen. Auch die Mund-zu-Mund-Propaganda wird groß geschrieben dort, wo die gastfreundlichen Bewohner zu Recht stolz sind auf ihr einladendes Tal mit seinen hochwertigen Produkten aus Natur und Landschaft.

Es schmeckt einfach köstlich, wenn das Besondere der Landschaft inmitten herrlicher Natur regelrecht auf den Teller gezaubert wird. Da isst man gleich zweimal, nämlich mit den Augen und mit dem Mund. Und man genießt – die herzliche Gastfreundschaft, die oft atemberaubende Aussicht, die leckere Kost...

#### **Ein appetitliches „Genusskistle“**

Kommen wir zurück zum „Sura Kees“. Zu Hause liegt er einer Spanschachtel vor mir auf dem Küchentisch und ich freue mich auf den Abendschmaus. Wohl werde ich dabei das besondere Ambiente vermissen, das „mein“ Hotel im Montafon – mit Blick auf die 2.643 Meter hohe Zimba, die als „Matterhorn“ des Ländles gilt und deren Namen das Haus trägt – auszeichnet. Aber die schmackhafte regionale Spezialität, die nun ganzjährig Absatz findet, wird mir trotzdem munden.

Beim „Buretag“ am 3. Oktober 2009 in Schruns kürten die Fachjury und das Publikum übrigens den besten Sauerkäse im Montafon. Auch der Sura Kees des Senns der Alpe Innerkapell, Albert Ammann, wurde bei dieser publikumsträchtigen Veranstaltung mit einer Goldmedaille bedacht.

Dank des unermüdlichen Engagements von Frauen und Männern aus dem ganzen Tal für Ideen rund um traditionelle innovative Produkte und Angebote gibt es mittlerweile ebenfalls das „Montafoner Genusskistle“, um seinen Urlaub zu Hause so richtig ausklingen zu lassen oder um Freunden Lust auf Montafon zu machen. In der handgefertigten Holzkiste befinden sich Honig, Sirup, Tee, Bergkäse, Würste, Speck, süße Naschereien – und selbstverständlich „Sura Kees“!

[www.montafon.at](http://www.montafon.at)

[www.bewusstmontafon.at](http://www.bewusstmontafon.at)

#### **Bildzeilen:**

Winters wie sommers lädt das Voralberger Alpental Montafon zu erholsamem Urlaub inmitten herrlicher Natur ein.

(FOTOS: MONIQUE HERMES)

Regionale Köstlichkeiten werden in einladenden Hotels und Gasthöfen von adretten Kellnerinnen angeboten.

Stolz präsentiert der Senn Albert Ammann auf der Alpe Innerkapell seinen „Sura Kees“.