

Neues aus dem Bregenzerwald: Vom „Gasthaus zum Fernweh“ bis zum Servierbrett „Alma“

Die Bregenzerwälder haben die Pause in den letzten Wochen dazu genützt, sich Neues für eine Zeit der Beschränkungen und des Abstandes einfällen zu lassen. Neben jeder Menge Freiraum in der Natur erwartet Gäste nun auch allerlei Originelles.

Die letzten Wochen haben gezeigt, was für ein großes Geschenk es ist, in der Natur sein zu können. Die gute Luft und die Bewegung beleben und heben die Laune. Endlich ist es wieder soweit, anregende Urlaubstage verbringen zu können, sei es zum Wandern, Mountainbiken, E-Biken oder einfach zum Entspannen. Heute, am 29. Mai, öffnen die ersten Hotels im Bregenzerwald. Aktuell haben viele Betriebe die Stornobedingungen deutlich gelockert. Ab diesem Wochenende (29./30. Mai) nehmen die Bergbahnen ihren Betrieb auf. Bereits seit Mitte Mai freuen sich die Museen, Restaurants und Wirtshäuser über Gäste.

Wer im Bregenzerwald übernachtet, profitiert auch in diesem Sommer von der Bregenzerwald Gäste-Card. Sie ist für alle, die drei und mehr Nächte in den 24 Partnergemeinden im Bregenzerwald wohnen, im Übernachtungspreis inkludiert. Die Card gilt für freie Fahrten mit den Bergbahnen, mit den öffentlichen Verkehrsmitteln sowie als Eintrittskarte in die Freibäder.

Das „Gasthaus zum Fernweh“

Die Welt ist derzeit kleiner geworden, stattdessen kann man sich im Hotel Gasthof Hirschen in Schwarzenberg auf Fernreisen begeben. Am 11. Juni öffnet das „Gasthaus zum Fernweh“. Es entführt an jedem Wochentag kulinarisch in ein anderes Land. Für den Montag ist es Peter Fetz, Hirschen-Hotelier in zehnter Generation, beispielsweise gelungen, gemeinsam mit dem bekannten japanischen Restaurant Mochi aus Wien ein japanisch inspiriertes Menü mit regionalen Produkten zu kreieren. Donnerstags gastiert die „Osteria Al Amore“, freitags die „Brasserie aux Amis Sauvages“. Sonntags kocht in der „Cantina Montenegro“ die aus Mexiko stammende Köchin Lucía auf. Zur Fiesta gibt's Tacos, dazu Mezcal-Cocktails und kühles Bier. www.hotel-hirschen-bregenzerwald.at/gasthauszumfernweh/

Das Servierbrett „Alma“

Emanuel Moosbrugger, Gastgeber im Biohotel Schwanen in Bizau, hat während der Schließzeit überlegt, wie das Servieren von Speisen und Getränken mit Abstandsregeln vereinbar ist. Gemeinsam mit dem Designstudio March Gut aus Linz hat er das 1,20 Meter lange Servierbrett Alma mit vertiefter, rutschfester Oberfläche entwickelt. Für die elegante Ausführung sorgte der Bregenzerwälder Tischler Markus Faißt von der Holzwerkstatt in Hittisau. Alma eignet sich nicht nur zum Servieren, sondern auch fürs „food-sharing“ am Tisch. www.biohotel-schwanen.com

Der duftende Händedesinfektionsspray

Familie Metzler aus Egg, bekannt für die feinen Pflegeprodukte aus Molke, hat an einer Rezeptur für ein gleichermaßen wirksames wie wohlduftendes Desinfektionsmittel für die

Hände getüftelt. Das Ergebnis ist ein Spray, erhältlich in verschiedenen Größen, der nach Zitronengras und Teebaumöl duftet. Erhältlich ist der Spray im Online-Shop, in Geschäften und Hotels im Bregenzerwald. www.molkeprodukte.com

29. Mai 2020

Bregenzerwald Tourismus GmbH

Gerbe 1135, 6863 Egg, Vorarlberg, Österreich

T +43 (0)5512 2365 | info@bregenzerwald.at | www.bregenzerwald.at

Medien-Anfragen: Mag. Cornelia Kriegner | cornelia.kriegner@bregenzerwald.at