

*Sehen der Zukunft  
gelassen entgegen:*

Hotelchef Peter Fetz (l.)  
und Küchenchef  
Jonathan Burger (r.)





# Hast du Töne ...?

Fotos: Christian Kerber  
Styling: Patsy Grabher-Fenkart

Seit 1755 kann man im Kunsthotel Hirschen in Schwarzenberg hervorragend essen. In diesem Jahr zum elften Mal mit kulturellem Rahmenprogramm. „Wälderness“ heißt die Veranstaltungsreihe, zu der Küchenchef Jonathan Burger kulinarisch den Takt angibt. Wir haben ihn um ein Gastspiel gebeten.

### WÄLDERNESS Es fetzt im Hirschen



Bereits zum elften Mal lädt der Hirschen von Anfang Dezember bis Ende März jeden Donnerstagabend zu akustischen und literarischen Leckerbissen. Auch für diese Saison haben Peter und Franz Fetz ein paar kulturell-kulinarische Highlights kuratiert. **Neu im Programm:** Das „kulinarische Kino“ mit berührenden Streifen rund um den Genuss und dazu passenden Gerichten.

Wälderness Lesungen, Konzerte & Kino  
Jeden Donnerstag bis 28. März; Beginn jeweils 19 Uhr

**Infos, Termine und Reservierung:**

[www.hotel-hirschen-bregenzwald.at](http://www.hotel-hirschen-bregenzwald.at)



7. Februar: Konzert mit Nina Ulli und Goran Kovacevic



## Wachtelei | Walnuss | Sellerie

Für 4 Personen · Schwierigkeitsgrad: mittel · Zubereitungszeit: 1,5 h

### ZUTATEN

1 Knollensellerie Mahlerhof Höchst · 1 EL Pflanzenöl · 1 Prise Salz · 8 Wachteleier Markus Fischer, Egg  
225 g Walnusskerne · 375 ml Wasser · 50 g Mascarpone · 1 g Senfpulver · 100 g Walnussöl  
Salz, Pfeffer · 6–8 Cracker z. B. mit Leinsamen, Kürbiskern o. Ä. · Kräuter der Saison

### ZUBEREITUNG

Knollensellerie waschen, schälen, mit etwas Öl einreiben und salzen. Die ganze Knolle in Alufolie einwickeln und bei 200 °C ca. 1 h im Ofen garen.

Währenddessen die Wachteleier für 2 Min. und 40 Sek. kochen. Dann sofort in Eiswasser abschrecken und vorsichtig schälen. Die Walnüsse mit dem Wasser ca. 5 Min. in einem Smoothie-Mixer auf höchster Stufe pürieren. Die entstandene Creme durch ein feines Sieb streichen.

Die passierte Creme mit Mascarpone und Senfpulver mischen und salzen. Mit einem Stabmixer auf niedrigster Stufe das Walnussöl in die Creme einmischen. Sellerieknolle aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen, in Stücke zerpfücken und in einer Pfanne ohne Öl kurz anbraten. Die Walnusscreme auf die Teller verteilen und zusammen mit den Selleriestücken und den halbierten Wachteleiern anrichten. Salzen, pfeffern, evtl. mit zerbrochenen Crackern und Kräutern der Saison dekorieren.



# Stosuppe | Kartoffel | Leinöl

Für 4 Personen · Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungszeit: 1 h



## ZUTATEN

2 Ja! Natürlich Bio-Kartoffeln ganz · 3 Ja! Natürlich Bio-Kartoffeln roh, gewürfelt · 1 Zwiebel gehackt · 2 Knoblauchzehen gehackt · Butter 6 g Kümmel ganz · 700 ml Wasser · 4 Scheiben Schwarzbrot altbacken · 1 Prise Salz · 500 ml Ländle-Buttermilch · 500 g Ländle-Sauerrahm Schnittlauch Sutterlüty's Kräutertöpfe · Salz, Pfeffer · Leinöl kaltgepresst, Ölmühle Götzis

## ZUBEREITUNG

Zwei Kartoffeln schälen und im Ganzen kochen. In der Zwischenzeit Kartoffelwürfel, Zwiebel und Knoblauch in Butter ohne Farbe anschwitzen. Kümmel dazugeben und mit Wasser aufgießen. Köcheln lassen, bis die Kartoffelwürfel weich sind. Schwarzbrot-scheiben würfeln und in Butter goldbraun

*Der Name Stosuppe stammt von „gestockte Milch“*

anrösten, salzen und beiseitestellen. Suppe mit Buttermilch und Sauerrahm aufmischen und abschmecken. Aus den gekochten Kartoffeln kleine Kugeln ausstechen und auf vier Teller verteilen. Suppe angießen und mit Schnittlauch, Leinöl und Schwarzbrotcroûtons garnieren.

# Forelle | Petersilienwurzel

Für 4 Personen · **Schwierigkeitsgrad:** leicht  
**Zubereitungszeit:** 2 h

## ZUTATEN

4 Forellenfilets entgrätet, ohne Haut, erhältlich in der Sutterlüty Frischfisch-Theke Lochau, Lauterach, Hard, Egg, Dornbirn City Park, Dornbirn Rohrbach, Hohenems, Rankweil, Weiler und Bludenz

1,5 kg Petersilienwurzel · 1 Zwiebel gewürfelt  
1 Schuss Weißwein · 1 Schuss Wasser · 200 ml Bio-Demeter-Heumilch · Sutterlüty's Apfel-Birnen-Essig · Salz

## ZUBEREITUNG

Die Forellenfilets auf ein leicht geöltes Blech oder auf einen großen flachen Teller legen. Leicht salzen und mit Frischhaltefolie abdecken. Petersilienwurzeln waschen, schälen und zwei Stück beiseitelegen. Die restlichen Petersilienwurzeln schälen und der Länge nach halbieren. Zwiebel anschwitzen und die Petersilienwurzelhälften dazugeben. Mit Weißwein und Wasser ablöschen und bissfest dünsten. Die Hälfte der Petersilienwurzeln herausnehmen und warmstellen. Die andere Hälfte noch ungefähr 10 Min. weiterkochen. Wenn die Petersilienwurzeln ganz weich sind, mit der Milch zu einer sämigen Sauce mixen und durch ein ganz feines Sieb passieren. Die beiden rohen Petersilienwurzeln in sehr feine Streifen hobeln oder mit einem Sparschäler dünne Streifen herunterschälen und für ca. 5–10 Min. in Essig einlegen. Erst kurz vor dem Servieren die Forellenfilets bei 100 °C Umluft ca. 7 Min. konfieren. Das Eiweiß sollte nicht austreten!

Petersiliensauce mit je einer halben gedünsteten Petersilienwurzel anrichten, je ein konfiertes Forellenfilet dazugeben und mit den eingelegten Petersilienwurzelstreifen garnieren.



## LENZ MOSER SELECTION GRÜNER VELTLINER 2017

Zartes Gelbgrün. Würzig-pfeffrig im Bukett. Pfeffrig-rassig im Geschmack, verbunden mit würziger Frucht und jugendlich frischer Säure. Ein jugendlich anmutender Wein, der durch seine frische, lebendige Art zum Trinken und Genießen anregt. Dieser spritzige Weißwein ist ein herrlicher Begleiter zu Forelle und vielen weiteren Süßwasserfischen. Er passt auch ideal zu hellem Fleisch, Teiggerichten, Vorspeisen und kalten Platten. Am besten bei 8–10 °C genießen.





## Geschmorter Tafelspitz | Karotten | geräuchertes Kartoffelpüree

Für 4 Personen · Schwierigkeitsgrad: leicht · Zubereitungszeit: 2 h + 3 h Kochzeit

### ZUTATEN

1 kg Wurzelgemüse · 1,5 kg Tafelspitz erhältlich in der Sutterlüty Frischfleisch-Theke · Salz, Pfeffer Pflanzenöl · 1 Flasche Rotwein · 1 EL Tomatenmark · 500 ml dunkler Kalbsfond · 500 g Sutterlüty's Sennbutter · 500 g Ja! Natürlich Bio-Karotten · 100 g Sutterlüty's Sennbutter 500 g Ja! Natürlich Bio-Kartoffeln evtl. Raucharoma

### ZUBEREITUNG

Für den geschmorten Tafelspitz das Wurzelgemüse putzen und in Stücke schneiden. Danach den Tafelspitz mit Salz und Pfeffer würzen. In einem Schmortopf Öl erhitzen und Fleisch rundherum scharf anbraten. Fleisch aus dem Topf nehmen, Wurzelwerk in den Topf geben und anbraten, bis es etwas Farbe annimmt. Tomatenmark einrühren, anschwitzen und mit Rotwein ablöschen. Fleisch wieder in den Topf geben und Kalbsfond zugießen. Fleisch im Ofen bei

110 °C langsam bis zu einer Kerntemperatur von 86 °C schmoren. Fleisch aus dem Topf nehmen und warmstellen. Saft abseihen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Karotten die 500 g Butter klären. Geklärten Butter auf 90 °C erhitzen und die Karotten damit bedeckt weich garen. Die Hälfte der gegarten Karotten zu einem Püree verarbeiten. Den Rest klein schneiden und in einer Pfanne kurz anbraten.

Die Kartoffeln weich kochen. Mit 100 g Butter pürieren. Entweder mit Raucharoma abschmecken oder im Smoker für 30 Min. über Buchenholz räuchern.





*Tipp* Vanilleschoten nach dem Kochen gut mit Wasser waschen und trocknen. Die getrocknete Schote gut mit Zucker verreiben – fertig ist selbst gemachter Vanillezucker!

# Vanilleschaum | Zwetschke | Hafer

Für 4–6 Personen · **Schwierigkeitsgrad:** leicht  
**Zubereitungszeit:** 1,5 h

## ZUTATEN

6 Eier Martinshof, Buch · 125 ml Bio-Demeter-Heumilch · 375 ml Ländle-Rahm · 90 g Zucker  
1/2 Vanilleschote ausgekratzt · 2 Gelatineblätter  
180 ml Bio-Demeter-Heumilch · 150 ml Öl · Salz,  
Zimt, Nelken, Muskatnuss · 80 g Sutterlüty's Waldhönig · 250 g brauner Zucker · 500 g Haferflocken  
200 g Zwetschken alternativ Sutterlüty's Zwetschgen  
Kompott · Zucker zum Marinieren

## ZUBEREITUNG

Für den Vanilleschaum Eier trennen und Dotter in einer Schüssel sammeln. Eiklar anderweitig verwenden. Milch, Rahm, Zucker, Vanillemark und -schote aufkochen und zu den Dottern gießen, dabei immer gut umrühren. Die Masse in ein Blech gießen und zugedeckt im Ofen bei 80 °C ca. 45 Min. (variiert je nach Gerät) stocken lassen. Die gestockte Creme noch heiß in eine Schüssel geben und die ausgedrückten Gelatineblätter darin auflösen. Masse auskühlen lassen, in eine Sahneboy-Flasche füllen und mit 2–3 Rahmkapseln versetzen. Dabei immer gut schütteln.

Für die Hafercluster Milch, Öl, Gewürze, Honig und braunen Zucker mixen, die Haferflocken damit marinieren und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech im Ofen bei 140 °C backen. Dabei immer wieder umrühren, damit sie gleichmäßig backen.

Vier Zwetschken beiseitelegen. Die restlichen Früchte vierteln, entkernen und, sofern kein Kompott verwendet wird, mit etwas Zucker marinieren. Rohe Zwetschken im Ofen bei 180 °C schmoren, bis sie weich sind. Die verbliebenen Früchte halbieren, entkernen, in feine dünne Scheiben hobeln.



W A I B E L



*Unsere Tulpen haben wieder Saison!*

[www.waibel.co.at](http://www.waibel.co.at)



# Den eigenen Sound finden



Hotelier Peter Fetz und sein „kulinarischer Partner in Crime“, Küchenchef Jonathan Burger

Ende 2017 hat Peter Fetz das Kunsthôtel Hirschen in Schwarzenberg von seinem Vater Franz übernommen. Wir haben mit Peter Fetz und Küchenchef Jonathan Burger gesprochen. Darüber, wie das Ende einer Ära zum Auftakt eines neuen, eigenen Sounds werden kann, und wie der Hirschen seine Gäste sowohl kulturell als auch kulinarisch inspirieren will.

**Peter, vor gut einem Jahr hast du den Betrieb von deinem Vater übernommen. Wie läuft es seitdem?**

**Peter:** Wir haben mit vielen Ideen und mit viel Idealismus angefangen. Die meisten Vorhaben konnten wir auch schon umsetzen, manche davon viel schneller als geplant. Das rasante Tempo war für mich einerseits sicher wichtig, damit ich voll hinter dem stehen kann, was wir hier tun. Andererseits haben wir die Mitarbeiter damit schon ziemlich gefordert – und zum Teil auch die Gäste.

**Wie hat sich das geäußert?**

**Peter:** Am Anfang haben mich einige mit erhobenem Zeigefinger gewarnt: ‚Du musst aufpassen, dass du die Tradition vom Hirschen nicht mit Füßen trittst.‘ Ich habe dann auch wirklich lang überlegt, was denn eigentlich die Tradition vom Hirschen ist. Und wenn man zurückgeht in der Geschichte des Hauses, gibt es einen markanten gemeinsamen Nenner: Die Hirschen-Wirte sind immer sehr welt-offene Menschen gewesen, und das hat sich im Haus widerspiegelt. Das soll auch in Zukunft so bleiben: Wir sind und bleiben tief im Brengenerwald verwurzelt, aber wir richten den Blick auch immer in die



Foto: Adolf Bereuter

Welt hinaus. Das heißt nicht, dass wir jeden Blödsinn mitmachen, aber wir wollen zumindest wissen, was sich in der Welt so tut.

**Jonathan:** Für das Serviceteam war die Umstellung auf das Chef's Choice Menü sicher die größte Herausforderung. Nach 20 Jahren dem Gast einfach nicht mehr zu sagen, was es gibt, sondern warum es das gibt, was es gibt, beziehungsweise was wir uns bei den einzelnen Gängen gedacht haben, das hat das Team am Anfang sehr gefordert.

#### Wie kann man sich das Chef's Choice Menü vorstellen?

**Peter:** Wir haben das gesamte Speisenangebot relativ radikal umgestellt. Jetzt gibt es drei kulinarische Säulen im Hirschen: die Wirtshauskarte mit Hausmannskost wie Kässpätzle oder Wiener Schnitzel und eine Weinbarkarte mit kleinen Gerichten. Die Seele vom Hirschen aber ist das Chef's Choice Menü, ein täglich wechselndes Überraschungsmenü nach dem Carte-Blanche-Prinzip. Ich bin überzeugt davon, dass das die Zukunft der gehobenen Gastronomie sein wird.

#### Inwiefern?

**Peter:** Ich glaube einfach, der Mensch muss sich von der Auswahl verabschieden, wenn er Qualität zu einem akzeptablen Preis haben will. Mit dem Chef's Choice Menü haben wir die Möglichkeit, zu jeder Zeit regionale und saisonale Spitzenprodukte anzubieten, auch wenn sie nur in kleineren Mengen verfügbar sind. Das ist gerade bei Fleisch im À-la-carte-Betrieb weder mengenmäßig noch preislich machbar. Dazu kommt, dass wir im Land viele Produzenten haben, die wirklich gute Sachen machen.

**Jonathan:** Wenn ich zum Beispiel beim Vetterhof frisch vom Feld einen Kürbis bekomme, den es sonst nirgendwo in Europa gibt, dann ist meiner Meinung nach dieser Kürbis mindestens gleich viel wert wie jedes Fleisch, sogar wenn ich es von hier aus der Region haben kann.

#### Jonathan, siehst du dich in der Küche mehr als Dirigent oder mehr als Komponist?

**Jonathan:** Die Organisation und die Umsetzung machen in meinem Job sicher den größten Teil aus. Aber wir arbeiten zum Glück mit einem super Team, das sehr motiviert ist. Darunter zwei total engagierte Lehrlinge, die uns sehr überrascht haben.

**Peter:** Die sind wirklich unglaublich diszipliniert und zeigen viel Initiative. Jonathan ist aber auch ein guter Pädagoge.

**Jonathan:** Heutzutage kannst du es dir als Küchenchef einfach nicht mehr erlauben, eine Diva zu sein. Ich versuche, meine Leute aufzubauen und in den kreativen Prozess von Anfang an mit einzubinden. Natürlich treffe schlussendlich ich die Entscheidungen, aber da passiert auch viel gemeinsam im Team und im Austausch mit Peter. Ich bin der Meinung, da kommt viel mehr dabei heraus, als wenn immer nur ich allein im stillen Kämmerlein vor mich hin hirnen würde.

**Peter:** Es macht auch viel mehr Spaß, im gemeinsamen Austausch zu arbeiten, als wenn nur einer den Ton angibt.

#### Der Hirschen ist ja ein Kunsthôtel. Wie fügt sich euer kulinarisches Konzept in das Gesamtkunstwerk ein?

**Peter:** Wir wollen ein Haus sein, das Inspiration vermittelt. Mein Ziel ist es, dass man den Hirschen reicher verlässt, als man ihn betreten hat. Und damit meine ich reicher an Inspiration. Dazu sollen die schönen Dinge in diesem Haus beitragen: die Kunstsammlung ▶

---

## KUNSTHOTEL HIRSCHEN

Hof 14, 6867 Schwarzenberg

Tel.: +43 (0)5512 29 44

Fax: +43 (0)5512 29 44 20

info@hirschenschwarzenberg.at

www.hotel-hirschen-bregenzwald.at

#### Öffnungszeiten

Chef's Choice & Wirtshauskarte: Do–Mo 18–21 Uhr

Mittag Wirtshauskarte: Fr–Mo 12–14 Uhr

Di & Mi Ruhetag



von meinem Vater, die Einrichtung und die Architektur, aber auch das Essen und das Zusammenkommen mit anderen interessanten Menschen. Hier sehe ich es auch ein Stück weit als meine Aufgabe, mit dem Haus für Gesprächsstoff zu sorgen.

Welchen Beitrag leistet die „Wälderness“ dazu?

**Jonathan:** Mit den Wälderness-Veranstaltungen schaffen wir ein interessantes Angebot für Menschen, für die der Weg nach Schwarzenberg „nur“ zum Essen gehen vielleicht zu weit wäre. Und wer einmal zu einer solchen Veranstaltung hier war, kommt meistens unterm Jahr wieder.

**Peter:** Dieses Jahr haben wir ja neu das kulinarische Kino dabei, auf das freue ich mich persönlich ganz besonders. Da zeigen wir kulinarisch angehauchte Filme und servieren ein damit korrespondierendes Menü.

Vom kulinarischen Kino noch einmal zurück zur Zukunftsmusik: Wie sieht ihr die weitere Entwicklung des Hauses in der nächsten Zeit?

**Peter:** Wir hatten eigentlich einen Plan für zwei Jahre, was wir alles verändern wollen – nur haben wir das alles schon innerhalb des letzten Jahres umgesetzt. Da gibt es sicher einige Saiten, die wir nachstimmen müssen. Aber ich denke, wir sind auf einem guten Weg, unseren eigenen Sound zu finden. ♦

## WÄLDERNESS PROGRAMM

7. Februar | Konzert

Goran Kovacevic mit Nina Ulli

14. Februar | Kulinarisches Kino

„Ein gutes Jahr“

21. Februar | Konzert

The Tarantino Experience

28. Februar | Konzert

Lido Boys

7. März | Konzert

Spitfire55

14. März | Konzert

Finklinggs tanzbar

21. März | Konzert

Bauernfänger

28. März | Konzert

Mojo Blues Band



WECKT  
GLÜCKSGEFÜHLE!

Ein super Tagesstart ist das Manner Müsli –  
macht randvoll mit guter Laune! Denn:

Rosa macht glücklich.

...

Manner  
MAG MAN EBEN