



## S' Heftlä

### DAS ERWARTET SIE IN DER NÄCHSTEN AUSGABE:

- Passende Getränke zum Bregenzerwälder Alp- und Bergkäse
- Unser Serviceteam stellt sich vor
- und vieles mehr...

Übermellen 65 • A-6881 Mellau • Bregenzerwald/Austria  
info@sonnemellau.com • [www.sonnemellau.com](http://www.sonnemellau.com)



sonne  
lifestyle  
resort  
bregenzerwald

Tradition trifft Moderne

02  
2019



# grüß gott mitanand

– das waren schon die „Lieblings-Grußworte“ meiner Oma und legendären Sonnenwirtin Margret Bischofberger. Auch wir verwenden diese Worte oft und gerne, weil sie einerseits eine traditionelle Herzlichkeit ausstrahlen, aber auch von Respekt zeugen, welcher für uns „Sonnenstrahlen“ sehr wichtig ist. Unseren Gästen, aber auch den Kollegen und Kolleginnen gegenüber. So sind wir alle eine große Familie, die nicht nur miteinander arbeiten, sondern auch gesellschaftliche Dinge zusammen erleben.

Eines dieser Highlights ist die alljährliche „Sonnenaufgangswanderung“ auf die Kanisfluh – die für Gäste und Mitarbeiter immer ein ganz emotionales Erlebnis ist. Zusammen bezwingen wir um 4 Uhr morgens unseren Hausberg, um danach ein gemeinsames Frühstück auf der Sonnenterrasse zu genießen – das sind einfache Dinge, die Menschen näher bringt – Gäste werden zu Freunden.



In diesem Sinne erzählen wir Ihnen auf den nächsten Seiten, über unsere Unternehmungen, Neuigkeiten und „besondere“ Geschichten der Sonne!

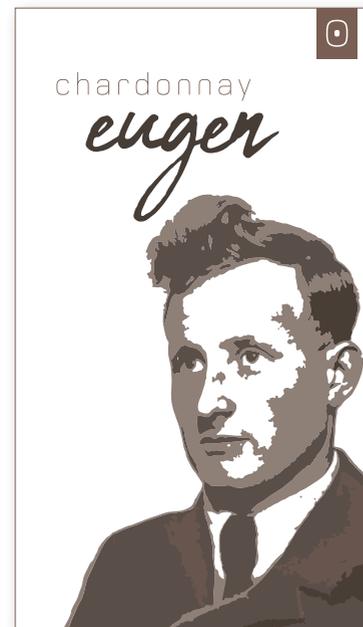
*Natalie & Michael*

**Natalie & Michael Läßer**

# unsere weine

Zu Ehren der legendären Sonnenwirtin Margret Bischofberger – meiner Oma – habe ich zusammen mit Winzer Toni Hartl den „Cuvée Margret“ kreiert, um Omas Leidenschaft zum Wein Ausdruck zu verleihen. Das Etikett zeigt die junge Margret mit etwa 25 Jahren.

Etwas später wurde dann auch der dazu passende Weißwein, ein Chardonnay mit dem Namen „Eugen“ ausgedacht, um auch den Sonnenwirt – meinen Opa – im Hauswein aufleben zu lassen. Er stammt aus dem Hause Michael Auer aus dem Carnuntum.



## CHARDONNAY EUGEN

Weingut Michael Auer  
Höflein, Carnuntum  
Niederösterreich  
**13 vol%**

saftig, elegante Frucht  
fülliger Chardonnay

## CUVÉE MARGRET 2016

Weingut Toni Hartl  
Reisenberg, Burgenland  
**13 vol%**

Cuvée aus Blaufränkisch und Syrah,  
Rubinrote Farbe mit dunklem Kern,  
Duft von frischen Brombeeren und  
Schwarzkirschen, am Gaumen  
samtig, saftige Frucht, dezent pfeffrig,  
feine Röstaromen mit elegantem  
Abgang...



# s'sündige dorf



## SCHLECHTER RUF UND VOLLE BETTEN

Als 1962 der Modetanz Twist in Vorarlberg verboten wurde, nahm das wohl kaum noch jemand ernst. Medien und Öffentlichkeit machten sich lustig darüber – zum Leidwesen der Regierenden.

Eine lange Tradition hatten Tanzverbote bis dahin allemal. Hüter von Sitte und Moral sahen darin ein probates Mittel, das öffentliche Leben und das Vergnügen zu kontrollieren und zu regulieren. Kirchliche Höllenandrohungen aus dem 18. und 19. Jahrhundert zeugen von geistiger



Enge und Strenge. Erlässe und Verbote reichen aber bis weit in das 20. Jahrhundert hinein.

Trotz aller Regulierungsversuche wurde im Land getanzt. Neben Veranstaltungen zu Hause oder auf den Maisäßen dienten vor allem die Gasthäuser als Orte ausgelassener Lustbarkeit. Hier kümmerte man sich wenig um die Moralvorstellungen von Kirche und Bezirkshauptmannschaften. Ein solcher Ort war auch das Gasthaus Sonne, das Mellau in den 1950er-Jahren den Beinamen „sündiges Dorf“ einbrachte.

In den 80iger Jahren ist dazu ein sehr umstrittener Artikel in einer österreichischen Tageszeitung erschienen, indem vom „schlechten Ruf“ in Mellau, insbesondere der „Sonnenwirtin“, ausgiebig berichtet wurde. Es ging unter anderem darum, dass sie jeden Musikwunsch erfüllen konnte und dass es nie jemanden gegeben hat, der sie „unter den Tisch saufen“ konnte... Oma Margret hat sich daran nie gestört – denn für sie galt einzig und allein, volle Betten und zufriedene, gut gelaunte und bestens unterhaltene Gäste zu haben!

„die sonne war früher eine lumpenwirtschaft und dann alkoholfrei. das habe ich gleich wieder abgeschafft.“

**MARGRET, DIE SONNENWIRTIN**

NACHHALTIG & REGIONAL

# felix albrecht und seine kälber



„so können unsere gäste sicher sein, dass unser fleisch von glücklichen tieren stammt.“

Nachhaltigkeit ist in der heutigen Zeit ein großer Begriff. Wir versuchen in möglichst vielen Dingen, diesem Trend nachzukommen. So haben wir z.B. im Frühjahr 2018 eine Photovoltaik Anlage auf dem gesamten Hoteldach installiert, mit der wir 1/6 unseres Strombedarfs selber erzeugen. Natürlich ist die Mülltrennung wichtig, genauso wie die Verwendung von Putz- und Waschmittel mit ECO-Label.

Im Bereich „Gourmet“ setzen wir auf regionale Produkte – was im Bregenzerwald angebaut und erwirtschaftet wird, versuchen wir in unseren Menüplan mit einzubeziehen, so auch das

Kalbfleisch. Im Vorsäß „Enge“ in Mellau hat Felix Albrecht seine Kühe und Kälber. Küchenchef Jürgen Klocker und Sous-Chef Tobias Abt können sich hier direkt davon überzeugen, dass es den Tieren gut geht und sie in einer gesunden Umgebung, vorwiegend im Freien, aufwachsen. So können unsere Gäste sicher sein, dass unser Fleisch von glücklichen Tieren stammt.

Auf der Karte stehen dann meist traditionelle Gerichte, wie das „Kalbsgulasch nach Oma Margret's Rezept“, eine feine Leber nach „Wälder Art“ aber auch das beliebte „Wienerschnitzel“ darf nicht fehlen. Überzeugen Sie sich selbst!



## UNSER KÜCHENTEAM

Jürgen Klocker, Jakob Sohm, Tobias Abt, Julia Lindemann, Norbert Szentgyörgyhegyi,  
Florian Meyer, Michael Metzler, Peter Szentgyörgyhegyi

# unsere sonnenstrahlen

## MIT HAUBE UND KOCHLÖFFEL

Mit jeder Ausgabe des s'heftlä stellen wir Ihnen ein paar unserer Sonnenstrahlen vor. Für die zweite Ausgabe haben wir uns für die fleißigen Hände hinter den Kulissen entschieden.

## MITARBEITERSTIMMEN



### WAS FASZINIERT DICH AN DEINEM BERUF ALS KÜCHENCHEF?

An meinem Beruf gefällt mir besonders die Arbeit mit frischen und regionalen Lebensmitteln der Saison. Auch der kreative Prozess, diese zu einem exquisiten Gericht zusammenzufügen, begeistert mich immer wieder aufs Neue.

Mir macht dieser abwechslungsreiche Job immer noch großen Spaß, auch bei meinem tüchtigen Küchenteam ist die Freude an der Arbeit und die Liebe zum Detail erfreulicherweise stets zu spüren.

JÜRGEN KLOCKER | KÜCHENCHEF

## kalbsgulasch - 4 portionen

- ♥ 1 kg Kalbsvögerl oder Schulter
- ♥ 200 g Zwiebeln
- ♥ 4 EL Öl
- ♥ 4 dl Wasser
- ♥ 1/8 l Sauerrahm
- ♥ 20 g Paprikapulver edelsüß
- ♥ 20 g Mehl
- ♥ Salz, Zitronensaft und Schale

Ausgelöstes Kalbfleisch in etwa 3-4 cm große Würfel und Zwiebeln kleinwürfelig schneiden. Öl erhitzen, Zwiebeln hellbraun rösten, Paprikapulver beigegeben, schnell durchrühren, sofort mit etwas kaltem Wasser ablöschen (Bittergeschmack).

Kalbfleisch untermengen, andünsten und salzen. Mit Wasser aufgießen, wenig Zitronenschale und Saft beigegeben.

Fleisch zugedeckt kernig weichdünsten (am besten im Backrohr). Fleisch aus dem Saft heben, Sauerrahm und Mehl sehr gut versprudeln und in den kochenden Saft zügig einrühren.

Einige Minuten verkochen lassen, würzen, passieren (mixen). Fleisch wieder in den Saft geben, nochmals erwärmen.

**Garungsdauer: ca. 1,5 Stunden**

## riebelstrudel - 16 schein

- ♥ 250 ml Milch
- ♥ 40 g Butter
- ♥ 80 g Hartweizengrieß
- ♥ 2 Eigelb
- ♥ 125 g Sauerrahm
- ♥ 2 Strudelteigblätter TK 40x40cm
- ♥ 40 g Butter
- ♥ 1 TL gehackte Kräuter
- ♥ Weißes Trüffelöl
- ♥ Salz, Pfeffer, Muskat

Milch und Butter aufkochen, den Grieß einrühren und kurz quellen lassen.

Butter cremig schlagen, nacheinander die Eigelbe unterschlagen und unter die lauwarne Grießmasse rühren, ebenso den Sauerrahm.

Die Masse mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und nach Belieben mit Trüffelöl und Kräutern aromatisieren. Strudelblätter auslegen, mit etwas Butter einpinseln und

aufeinander legen, die Grießmasse auftragen, einrollen und anschließend fest in Frischhalte- und Alufolie einwickeln.

Die Rolle etwa eine Stunde bei 90° im Wasserbad pochieren und anschließend gut durchkühlen lassen. Dann in Scheiben schneiden und in Butter goldgelb braten.

# kalbsgulasch mit rieberlstrudel

## REZEPTE AUS DER SONNE



# eine familie erzählt...

## FAMILIE DIEPOLDER VILLINGEN-SCHWENNINGEN

### Drei Wörter um die Sonne Mellau zu beschreiben?

1. stilvoll 2. familiär 3. besonders

### Was war Ihr schönstes Erlebnis im Urlaub in der Sonne Mellau?

**Axel:** das gemeinsame Frühstück mit der Familie nach der Kanisfluh-Sonnenaufgangswanderung

**Annette:** das mediterrane Buffet im August, das Silvesterfeuerwerk

**Laura, Sophia & Luis:** Wellness nach einem intensiven Skitag

### Gibt es eine Lieblings-Wanderroute vom Hotel aus?

Ja, von der Bergstation Roßstelle über das Mellental zurück zur Sonne Mellau.

### Das perfekte Getränk im Haus (um den Abend ausklingen zu lassen):

Ganz klar: Honigwilli



### Das Beste am Frühstücksbuffet/Frühstück im Haus ist?

Das frische Omlette, Waffeln und Pancakes und natürlich der frisch gepresste Orangensaft.

### Ich packe meinen Koffer für den Sonne Mellau Urlaub, was nehme ich NICHT mit?

• Laptop • Sorgen • Zeitdruck

### Haben Sie einen Menü-Favoriten in unserem Restaurant?

Aufgrund der Vielfalt von super Gerichten haben wir aus frischen Eindrücken unser eigenes „perfektes Menü“ zusammengestellt:

- **Vorspeise:** Garnelen in Kräutern und Knoblauch gebraten mit Basilikumousse
- **Suppe:** Parmesanschaumsuppe
- **Hauptgang:** Duett vom Lamm
- **Dessert:** Sigparfait mit Mangosorbet

### Wie würden Sie den perfekten Tag in der Sonne Mellau verbringen?

Beginnend mit einem ausgiebigen Frühstück, danach sportliche Aktivität im Schnee oder auf den unzähligen Wanderwegen. Wichtig ist uns auch die rechtzeitige Rückkehr zur Jause mit anschließender Entspannung im Wellnessbereich.