

hotel · lifestyle · genuss · tradition · natur

S' Festsli



Mellau
Freundinnen,
ich geeignet.
reelle Bedienung
Kein Trinkwang
er teilweise Verpflegung
t verstanden:
t, Butter und
is 3 Gemüse
ise) ferner
frei.
d & S.
onspreis nach Ver
lli bis 10. Septem
sgrah bitte der L
Bischofberger

sönne
lifestyle
resort
bregenzwald



Tradition trifft Moderne

03
2020



ommen im-
yle resort.

grüß gott mitanand

Das vergangene Jahr war für uns alle eine große Herausforderung, eine regelrechte Achterbahnfahrt durch Höhen und Tiefen. Angefangen mit einer interessanten Wintersaison ohne große Schneemengen, die am 15. März 2020 durch den „Corona-Lockdown“ abrupt zu Ende war. Nach knapp 4 Monaten des Wartens und Bangens, haben wir mit 10. Juli 2020 unser Türen wieder geöffnet und waren gespannt, wie sich die Situation entwickelt. Zuerst sah es ziemlich düster aus, aber schon ab Mitte Juli wurden wir regelrecht mit Buchungen überhäuft und total überwältigt vom großen Zuspruch vieler neuer Gäste, aber auch unserer Stammgäste, die uns die Treue hielten. Dafür möchten wir uns bei Ihnen allen bedanken. Ein sehr großes, herzliches Dankeschön gebührt aber auch unseren „Sonnenstrahlen“, die durch Ihre Leistung täglich dazu beitragen, Ihren Urlaub zu einem hoffentlich, unvergesslichen Erlebnis zu machen. Nur durch ein starkes Miteinander können wir unsere Wirtschaft

über die noch folgende, unsichere Zeit lenken und Sie liebe Gäste, auch in Zukunft wieder mit vielen, wärmenden „Sonnenstrahlen“ verwöhnen.

Alles Gute und bleiben Sie gesund!



Natalie & Michael

Natalie & Michael Läger

gineria

COCKTAIL WAR GESTERN – GIN IST IN

Die Zeit des „Corona-Lockdown“ hatte auch seine positiven Seiten. So haben wir uns Gedanken gemacht, in unserer „Hotelbar“ einen Schwerpunkt zu setzen. Und weil derzeit „GIN“ total „IN“ ist wurde die Idee der „gineria“ geboren, in der wir eine Vielzahl an verschiedenen Gins und den dazu passenden Tonics anbieten.

Unsere „Sonnenstrahlen“ haben sich intensiv mit diesem Thema auseinandergesetzt und wir bieten auch Gin-Tastings an, für die unser Dominik etwas aus der Geschichte des Gins recherchiert hat:

Gin kommt ursprünglich aus den Niederlanden. Im 17. Jahrhundert brachte der englische König Wilhelm III den Gin nach England. Dort

entwickelte sich aus dem sogenannten „Genever“ unser heutiger Begriff „Gin“.

Hergestellt wird Gin aus einem „Mazerat“ was vereinfacht bedeutet Alkohol und Gewürze. Dieses Mazerat wird destilliert, abgekühlt und muss dann bis zu 4 Wochen ruhen. Nach der Ruhezeit wird das Destillat mit destilliertem Wasser auf Trinkstärke gebracht.

Gin ist deshalb ein beliebtes Getränk, weil es für jeden Geschmack eine passende Sorte gibt, klassisch mit starker Wacholdernote, mediterran beispielsweise mit Thymian und Rosmarin oder eher fruchtig mit Limette, Zitrone oder Grapefruit. Den Ideen sind hier keine Grenzen gesetzt.

„Mein persönlicher Favorit ist der Wälder Gin Nebel von Elmar Brunn aus Krumbach.“

DOMINIK BARGON





„Mein persönlicher Favorit ist der Wälder Gin Nebel von Elmar Brunn aus Krumbach. Dazu ein klassisches Thomas Henry Tonic Water. Der „Wälder Gin“ besitzt alle Eigenschaften, die ich mir bei einem guten Gin wünsche. Starke Wachholdernoten, dezent unterstützende Zitrustöne und sehr vollmundig im Geschmack“, erzählt Dominik Bargon, bei uns ausgebildeter Gastronomiefachmann, Sommelier Österreich und Lehrlingsausbildner.



St. Florian

Wäldar Win **UND** Wäldar Käs

Das „Gold des Bregenzerwaldes“ wird jeden Samstagabend bei uns im Weinkeller verköstigt. Dabei probieren wir welcher Wäldar Win zu welchem Wäldar Käs passt.

Unsere Empfehlungen:

„WÄLDAR FRIZZ“

Verführerisch prickelnder Frizzante, höchste Qualitätsstufe. Feine Perlage, dezente Hollundernote, lecker und trinkig, wie man sich das vorstellt.

Dazu passt perfekt ein frischer Ziegenkäse von unserer Nachbarin Lucia.

„WÄLDAR WIN“ WEISS

Feingliedrig mit klarer Frucht, leichte Zitrusanklänge und frische Apfelfrucht, typisch weißer Pfeffer.

Ergänzen sich unglaublich gut: Wäldar Win Weiss und Länggatterer Dorfkäse 4-6 Monate gereift.

„WÄLDAR WIN“ ROT

Dunkles Rubinrot, attraktive Fruchtnoten nach Kirsche und Zwetschke, Zedernholz im Hintergrund, trocken, saftig und vollmundig.

Dazu ein würziger Bergkäse aus der Sennerei Hittisau, 8 bis 10 Monate gereift.

„WÄLDAR SÜSSWEIN“

Wunderbar saftig und vielschichtig, nach getrocknetem Stein- und Kernobst mit Zitrusaromen.

Ein über 2 Jahre gereifter Bergkäse aus der Sennerei Sibratsgfall oder auch ein Edelschimmelkäse z.B. ein Österkron.



NACHHALTIG & REGIONAL

Lucia & der Ziegenkäse



Wir sind stolz darauf, dass wir die regionalen Produkte aus der direkten Nachbarschaft beziehen können – sozusagen „from nose to tail“!



Produkte aus der KäseStrasse Bregenzerwald sind täglich in unserem kulinarischen Programm zu finden.

Ob beim Frühstücks-, Käsebuffet oder in der Menü-Zusammenstellung. Die Bregenzerwälder Milchprodukte haben einen großen Stellenwert, weil es das Hauptprodukt des Bregenzerwaldes ist. Wichtig ist auch zu wissen, dass alle Produkte der KäseStrasse Bregenzerwald aus silofreier Roh- oder Heumilch gemacht werden.

Von der Familie Moosbrugger – genauer gesagt von Mama Lucia – kommt unser Ziegenkäse, der beim Frühstücksbuffet aber auch in mehreren Vorspeisen zu finden ist. Lucia und Jodok mit ihren beiden Söhnen Matthias und Reinhold sind begeisterte Landwirte. Sie lieben die Natur und ihre Tiere und züchten diese auch zur Fleischproduktion.

Die Mutterziegen werden zweimal am Tag gemolken und deshalb macht Lucia auch morgens und abends frischen Ziegenkäse, den sie uns alle paar Tage vorbei bringt. Die süßen Ziegenkitzlein haben es auch unserer Anna Maria – Kochlehrling aus der Gascht Bezau – angetan. Die sind aber auch wirklich zu süß – kaum zu glauben, dass aus den Kleinen mal ganz Große werden.

Auch Matthias und Reinhold haben ihre Freude an den Kleinen und spielen gern noch etwas im Freien, bevor sie wieder in den Stall gebracht werden.





UNSER SERVICETEAM

Carla, Evelin, Robert, Dominik, Tibor, Szultana und Miloslav
(von links oben nach rechts unten)

unsere sonnenstrahlen

STEHTS FREUNDLICH

Mit jeder Ausgabe des s'heftlä stellen wir Ihnen ein paar unserer Sonnenstrahlen vor. Für die dritte Ausgabe haben wir uns für unsere tatkräftigen Servicemitarbeiter entschieden.

◉ MITARBEITERSTIMMEN

WAS FASZINIERT DICH AN DEINEM BERUF ALS BIER-SOMMERLIER?

An meinem Beruf gefällt mir vor allem der Kontakt mit Gästen und Mitarbeitern. Ich kann meine Qualitäten im Service ausspielen und freue mich, wenn die Gäste zufrieden sind. Aber auch das Arbeiten in unserem Team macht mir Spaß, weil wir sehr gut zusammen arbeiten. Übrigens – als „Biersommelier“ kann ich allen Gästen empfehlen, trinken Sie lieber ein großes Bier anstatt der obligatorischen Flasche Wasser am Abend – das ist gut gegen Nierensteine!



MILOSLAV CEVAR | BIER-SOMMELIER | SEIT 2012 IN DER SONNE



Der Speisesaal der Sonne
Mellau in den 60iger Jahren.

liebe frau

in den 50iger und 60iger Jahren war ich sehr oft in Mellau um verschiedene Bergtouren zu unternehmen. Zum Essen ging ich immer in die Sonne zu Margret Bischofberger, die ich mit der Zeit sehr gut kannte und schätzte, weil sie eine Wirtin war, die alles vereinte, was eine gute Wirtin ausmacht.

Wir haben uns öfters unterhalten, weil sie sich, wenn es ihre knappe Zeit erlaubte, für einige Minuten zu mir an den Tisch setzte.

Am schönsten waren die Gästeabende im kleinen Saal mit den kuhfellbezogenen Stühlen, wenn ihre Großmutter zu großer Form auflief und unter anderem die Gäste zur Ziehharmonika Lieder ihrer Wahl singen ließ, aber meistens nur eine Strophe, damit das Trinken nicht vergessen wurde.

Gerade bei diesen Gästeabenden trug sie u. a. auch das Gedicht „die Waldkapelle“ vor. Es handelt sich dabei um die schriftliche Anfrage einer vornehmen Dame aus der Stadt (Frau

Pfronstetten, Deutschland am 24.09.2020

lässer,

Geheimrat), die in Mellau Urlaub machen möchte und gerne ein Zimmer mit WC im Gasthof Sonne hätte. Da sich damals noch niemand ein Bild machen konnte, was die Bezeichnung „WC“ bedeutet, setzten sich die Honoratioren des Dorfes zusammen um zu beraten, was Frau Geheimrat wohl meinte.

Schließlich kam dem Herrn Pfarrer die Idee, es könnte doch wohl nur die neue Waldkapelle gemeint sein, in idyllischer Lage, einen Kilometer außerhalb des Ortes.

Als Frau Geheimrat in der Sonne ankam und ihr Zimmer bezog, fragte Sie sogleich nach dem WC. „Dieses wäre zu Fuß, entlang des Mellenbachs in etwa einer halben Stunde gut erreichbar“, war die Antwort. Groß war anschließend das Gelächter, als sich herausgestellt hat, was es mit dem „WC“ auf sich hatte und Frau Geheimrat dann doch nicht 1 Kilometer zum „Klo“ gehen musste!

ein ehemaliger Gast der Sonne Mellau



**Margret Bischofberger
mit ihrer Ziehharmonika**



eine familie erzählt...

MARTIN, GERDA UND ULRICH TRAUTMANN AUS HEIDELBERG

Zu welcher Jahreszeit fahren Sie am liebsten in die Sonne Mellau?

Im Sommer – wenn in den Bergen die Alpenblumen blühen, Frühstück und Abendessen auf der Terrasse mit Blick auf die Kanisfluh und Mittagsspitze serviert werden und die kühlen Nächte auch in heißen Sommern tiefen Schlaf garantieren.

Wie gut verstehen Sie den Wälder Dialekt?

Ein wenig. Aber wohl nicht gut genug, um echte Bregenzerwälder bei ihren Gesprächen „belauschen“ zu können.

Was ist Ihre Lieblingsaktivität während Ihres Besuches in der Sonne Mellau?

Die Sonne ist für uns heute sommerlicher Familientreffpunkt, da wir an unterschiedlichen Orten leben. Aber schon als Kleinkinder verbrachten wir in Mellau die Ferien und wurden in der Sonne nach langen Wanderungen mit Wiener Schnitzel und Pommes belohnt und aufgepäppelt. Heute genießen wir besonders den Tagesausklang am Pool mit seinem herrlichen Wasser – und die Vorfreude auf das wunderbare Abendessen.



Welche Wanderung rund um die Sonne Mellau mögen Sie besonders?

Aufstieg zur Hangspitze – wenn es wirkliches Training sein darf! Zur Anregung des Kreislaufs vor dem Frühstück: Anstieg zu den Almen von Hochvorsäss. Eine wunderschöne Bank gewährt dort herrliche Ausblicke auf Mellau und das Mellental. Ansonsten gerne auch gemütlich vom Diedamskopf auf die Schwarzwasserhütte über sanft geschwungene Bergwiesen.

Was schätzen Sie besonders bei Ihrem Besuch in der Sonne Mellau?

Die persönliche und familiäre Atmosphäre, in der wir als schon etwas „reifere“ Familie mit unterschiedlichen (Ferien-) Interessen den perfekten Ort gefunden haben, an dem sich alle wohlfühlen und jeder seine Lieblingsaktivitäten pflegen kann.

Welcher Berg ist Ihr Lieblingsberg in der Umgebung des Hotels?

Natürlich die Kanisfluh! Vor allem, wenn man ihre verschiedenen Berg- und Felsabschnitte in wechselnden Licht-, Schatten- und Wolkenspielen von der Terrasse der Sonne aus beobachten kann.

Welches Gericht muss man bei der Sonne Mellau unbedingt probiert haben?

Da gibt es keines, das man nicht probiert haben sollte! Wir mögen immer alles und lassen uns sehr gerne von den vielen Varianten und Kreationen aus der Küche überraschen und inspirieren.

Was darf nie auf dem Frühstückstisch fehlen?

Vorarlberger Speck und Ziegenkäse, Marillen, Johannisbeerschorle.



S' Heftlä

DAS ERWARTET SIE IN DER NÄCHSTEN AUSGABE:

- Tipps und Tricks aus der Spa-Abteilung
- Unser Housekeeping stellt sich vor
- und vieles mehr...