



GASTHAUS TAUBE IN BIZAU

Die „Taube-Mädls“



Dass die „Weiberwirtschaft“ im Gasthaus Taube in Bizau so gut funktioniert, liege wahrscheinlich daran, dass kein Mann mitredet – sagt man augenzwinkernd.

Dabei ist die Aufteilung zwischen den beiden Schwestern ganz klar: Margit Dietrich ist Küchenchefin, Monika Moosbrugger leitet den Service. Das Kochen hat Margit von ihrer Tante Gretel gelernt, die ihr alles über Lebensmittel und Produktqualität beigebracht hat. Ihr Faible für gutes, hochwertiges Fleisch dürfte den Köchinnen in die Wiege gelegt worden sein, war doch Margits Opa Metzger. Fast jeden Morgen fährt sie selbst zur Wälder Metzge nach Bezau, sucht entsprechende Stücke aus und gestaltet dann – je nach „Ausbeute“ – die Speisekarte. So überrascht es nicht, dass der traditionelle Sonntagsbraten auch heute noch einen hohen Stellenwert genießt. Ob Kalbs-, Rinds-, Rost- oder Hackbraten, „die Leute mögen das“, erzählt Margit.

Ein Braten wurde für uns nicht ins Rohr geschoben, unsere Auswahl machte uns dennoch satt und überaus zufrieden: Nach Schafkäseleibchen auf Blattsalaten ging es für meinen Mann mit gerösteter Leber vom Bregenzerwälder Milchkalb und knusprigen Kartoffelrösti weiter. Ich hinge-

gen durfte meiner süßen Leidenschaft frönen: Margit zauberte einen Kaiserschmarrn für mich – außen schön kross, innen flaumig. Einer der besten, die ich je gegessen habe. Absolut empfehlenswert.

Im Jahr 2005 hatte die Taube übrigens ein neues „Kleid“ bekommen: Fichtenfassade und Schank sind genauso faltenreich angeordnet wie eine Juppe, die klassische Wälder Frauentracht. Die roten Glasschiebeläden erinnern ans traditionelle Mieder. Im Sommer werden die beiden Gaststuben um eine idyllische Terrasse ergänzt, überall gibt's schöne, gepflegte Pflanzen und Blumen, was Monikas Passion zu verdanken ist. Dass die „Weiberwirtschaft“ auch nach Margit und Monika bestehen bleibt, ist nicht so unrealistisch – immerhin haben sie zusammen drei Töchter ...

www.taubebizau.at

i

TRADITIONELLE GASTHÄUSER IN VORARLBERG
160 Seiten, Hardcover, leinengebunden, Preis 29,80 €,
zu bestellen unter s.lohs@lohs.co.at
sowie im Gasthaus Taube erhältlich.