



## Presseinformation

### **WARTH-SCHRÖCKEN: FRÜHSTÜCKEN WIE VOR 500 JAHREN**

**Beim „Buurazmorga Kikariki“ genießen Gäste in Warth-Schröcken ursprüngliche Gerichte aus dem Erfahrungsschatz der Walser Bergbauern. Auf den Tisch kommt in der Vorarlberger Ferienregion nur, was die heimischen Almwiesen hergeben**

Ein Frühstück wie in längst vergangenen Zeiten erleben Gäste am 10. Juli 2011: Der 500 Jahre alte Gehrnerhof bei Warth in Vorarlberg lädt zum „Buurazmorga Kikariki“. Aufgetischt werden auf dem Bio-Bergbauernhof auf 1.500 Metern Höhe traditionelle Spezialitäten wie Hafenaib mit gesottenem Speck, Türggaribel mit Moosbeerenmus oder selbstgemachte Wurst. Heutzutage fast undenkbar: Auf den Tisch kommt nur, was auf dem Hof selbst hergestellt wird. Für den größeren Hunger werden beim Bergbauern-Frühstück in ländlicher Idylle gegrillte Lammspezialitäten geboten, dazu gibt es Kräuteraufstriche, Schaf- und Ziegenkäse, frische Säfte und verschiedene selbstgebackene Brotsorten. Pro Person werden für das Frühstück pauschal 15 Euro berechnet, für Familien, Kinder und Gruppen gibt es Ermäßigung. Um Voranmeldung unter Tel. +43 (0)5583 3602 wird gebeten. Wer den Termin verpasst: Auch beim wöchentlichen Bergfrühstück auf der Wanderhütte Hochalp werden Wanderern die Produkte der umliegenden Almern serviert: Neben selbstgemachten Wurst- und Käsespezialitäten genießen Gäste jeden Donnerstag den Blick über die Lechtaler und Allgäuer Alpen. Das Buffet mit traditionellen Walser Frühstücks-Spezialitäten kostet für Erwachsene 16 Euro und für Kinder 12 Euro. Weitere Informationen und Buchung unter [www.warth-schroecken.com](http://www.warth-schroecken.com)

### **Der kulinarische Schatz der Walser**

In der Abgeschlossenheit der Hochgebirgsregion entwickelte sich in Vorarlberg eine ganz eigenständige Küche, die sich allein aus den Produkten der lokalen Berg-Wirtschaft zusammensetzt. Diese Tradition der lokalen Selbstversorger lässt die Vorarlberger Ferienregion Warth-Schröcken wieder aufleben – Gäste können sich hier auf besondere Geschmackserlebnisse wie zum Beispiel selbst gemachten Bergkäse freuen. Von Mitte Juli bis Mitte September kann täglich auf den Alpen im Hochtannberggebiet bei den Sennarbeiten zugeschaut werden. Neben wertvol-



## Presseinformation

len Eindrücken kann man auch original Vorarlberger Bergkäse mit nach Hause nehmen – und damit ein köstliches Stück Walser Genusstadition.

Weitere Informationen und Buchung unter [www.warth-schroecken.com](http://www.warth-schroecken.com).

30/65

Mai 2011