



Für Irma Renner ist jeder Sonntag ein Feiertag – dann erfreut sie sich daran, andere mit Essen zu verwöhnen

# Immer wieder SONNTAGS

*Im österreichischen Vorarlberg schuf eine mutige Frau einen authentischen SLOW-TREND: In ihrem Gasthaus gibt es nur einmal pro Woche essen, aber dann richtig!*

TEXT SARAH LAU

Viele Leute rieten Irma Renner von ihrer Vision ab. Sie vermuteten, es würde nie laufen, an nur einem Tag ein Restaurant aufzusperren. „Die dachten, ich spinne!“, erzählt die Österreicherin.

Heute denkt das niemand mehr. Allein für das morgige Sonntagsmenü gibt es 100 Voranmeldungen. Ob sie dennoch Angst hat, dass etwas schiefgeht? „Oh ja, haben wir schon, gell, Brigitte?“, ruft sie in die Küche. Die angesprochene Köchin und ehemalige Bäuerin gluckst zustimmend: „Aber bislang hat’s noch immer geklappt!“ Nicht zuletzt, weil es hier „niemandem Wurscht ist, wie das Essen aus der Küche rausgeht“, sagt Irma.

Fragt man die 52-jährige Mutter von zwei Kindern, wie es dazu kam, dass sie im österreichischen Egg den alten „Adler“ pachtete, kann man zwischen der kurzen und der langen Antwort wählen. Knapp zusammengefasst war es Zufall. „Freunde erzählten mir von dem alten Wirtshaus von 1700, und ich verliebte mich vor gut vier Jahren in dieses schöne, aber noch seelenlose Haus“, sagt Irma. Auch ohne die liebevolle Gastgeberin wäre das Adler schon ein traumschönes Restaurant, mit all seinen Intarsien, den

alten Thonet-Stühlen und dem schweren Silberbesteck. Da es für Irma mit zwei Teenagertöchtern aber nicht infrage kam, täglich einen Betrieb zu schmeißen, entschied sie sich, ein Sonntagsrestaurant aufzumachen: „Lieber habe ich einen Tag gut zu tun, als die ganze Woche auf Gäste zu warten!“ Und so fing sie an, mit Hausfrauen aus der Umgebung Familienrezepte zu durchforsten und jeden Sonntag ein einzelnes, ausgeklügeltes Mittagmenü zu servieren.

Allerdings war es fraglich, ob Irma Sonntag für Sonntag Menschen nicht nur satt, sondern auch glücklich machen würde. Denn während die Chefin diesen Samstagmorgen kleine Tomaten für den Aperitivo häutet, ihre Schwester Huberta Orangenschale für den Ricotta-Mandelkuchen raspelt und Köchin Brigitte die Tagliata vorbereitet, erzählt sie ausführlich, wie es zu der Entscheidung des Sonntagsrestaurants kam. Und erst dann versteht man, dass hier nicht nur der glückliche Zufall, sondern auch die besondere Biografie Irmas entscheidend war. „Es war die Suche nach Bestätigung und Anerkennung – und ehrlich gesagt auch einfach die Suche nach einem Job, mit dem ich mich mit meinen beiden Töchtern über Wasser hal-

ten kann“, beantwortet Irma freimütig die Frage, was der „Adler“ ihr gebe. Ihre Schwestern hätten sie gerade am Anfang dabei tatkräftig unterstützt, Huberta ist sogar jedes Wochenende fest im Team dabei. Ihre zwei Nichten hat sie dennoch um extra Unterstützung angemorst – serviert werden muss schließlich auch noch.

Dass die Familie einander beisteht, hat Irma als jüngste von fünf Schwestern selbst schon früh gelernt. Damals, als sie noch Irmgard hieß, in Schwarzenberg lebte und alle ihrer Mutter in der Küche halfen, „allerdings nicht gern, weil meine Mutter nie das Zepter aus der Hand gab und wir immer nur die uninteressanten Sachen machen durften“. Lustig sei es aber schon, dass Mutter Irma nach ➔

GENIEßEN



Zwischen 11.30 und 19 Uhr können Gäste in dem Lokal durchgehend essen. Reservierungen und Infos: [www.adler-grossdorf.at](http://www.adler-grossdorf.at)



Das rustikale Gasthaus steht im Zentrum des 1.100-Einwohner-Dorfes Egg

FOTOS DARKO TODOROVIC, SARAH LAU



## GENIESSEN



Helferinnen am Herd: Ohne den Einsatz von Familie und Freunden würde es in der Sonntags-Küche nicht laufen



dem Krieg selbst mit zwei Freundinnen ein Restaurant gepachtet hatte und sich die Geschichte jetzt wiederhole – noch dazu unter demselben Vornamen, den die Tochter der einfacheren Aussprache halber während ihrer Zeit in Italien übernommen hat.

Italien ist Irmas zweite Heimat. Wieder einmal soll das Menü von morgen eine Hommage an den Stiefel werden. Schon mit 20 war Irma für ein paar Monate nach Florenz gegangen, um die Sprache zu lernen. Sie nahm einen Job im Marketing einer internationalen Firma an und lernte ihren zukünftigen Mann, den Künstler Paul Renner, kennen. Zusammen wohnten sie über Monate bei Freunden auf Sardinien und in Turin, bis sie sich schließlich selbst im Piemont ein Haus zulegten. „Gekocht habe ich eigentlich schon immer gern, dort aber habe ich meine Liebe zur sizilianischen Küche entdeckt.“ Sonntags auf einem kleinen italienischen Dorfplatz den Aperitivo einzunehmen und sich schließlich überraschen zu lassen, was das Tagesmenü auf den Tisch bringt, das habe ihr schon immer gefallen. So hat Irma beschlossen, diese Kultur in ihrer Heimat aufleben zu lassen, wo sie nach der Trennung von ihrem Mann mit den beiden Töchtern lebt.

„Morgen gibt es zunächst frittierte Salbeiblätter, dazu Focaccia und große grüne Oliven“, verrät sie. Klar sei sie mit der Zeit auch pragmatischer geworden, was die Gerichte anbelangt. „Es ist immer gut, wenn Rezepte dabei sind, die

man am Vortag vorbereiten kann, wie die Caponata, ein Gemüsetopf, der gut durchgezogen eh am besten schmeckt. Danach gibt es etwas ganz Besonderes, die Pasta con le sarde, und solch eine Sardinien-Pasta wird außerhalb von Italien wirklich nur in ganz ausgewählten Restaurants angeboten“, sagt sie stolz.

Man merkt, dass Irma ihren Gästen etwas Besonderes bieten will, gern auch aus ihrer Heimatregion: Die Eier bringt jedes Wochenende Nachbarin Michaela vorbei, der Rahm zum Streuselkuchen – eine von Schwester Hubertas Spezialitäten – wird nur von der Sennerin aus Doren gekauft, und wenn Spitzengardinen genäht werden sollen, übernehmen das die Bregenzer Frauen von Rosis Werkstätte. Die Tomaten aber müssen aus Süditalien kommen, für Luigis Mozzarella steigt Irma schon mal morgens um fünf ins Auto und fährt nach Como.

Alle zwei Wochen kochen mittlerweile renommierte Gastköche in Vorarlberg – weil es abwechslungsreich ist und



Wohlfühlfaktor: Irma Renner schenkt Suppe wie beim Familienessen aus

Entlastung wie Inspiration bringt. Und dank Irmas offener Art und ihrem großen Netzwerk sind darunter dann eben auch Ex-Michelin-Sterneköche wie Reinhard Gerer aus Wien.

Weltgewandt, das ist eines der Adjektive, die einem zu dieser Frau in den weißen Turnschuhen zum bunten Kleid einfallen. Die Rolle der Gastgeberin liegt Irma, und sie genießt es sichtlich, sonntags raus zu den Gästen zu gehen, anstatt in der Küche zu stehen. „Es kommen immer spannende Leute und alte Freunde her, darauf freue ich mich Woche für Woche“, sagt sie.

Eine offene Tür zu haben ist sie gewohnt. Schon während ihrer Piemontzeit hatten Irma und Paul die herrschaftliche Jagdvilla Maund im Bregenzer Wald dazugemietet, das Haus war stets voll mit Künstlerfreunden und Philosophen. Eine spannende Zeit war das, oft aber sind auch „Gäste da gewesen, die wir gar nicht gekannt haben. Mein Mann war so einer, der immer gesagt hat: Kommt's, kommt's! Das fand ich eine Zeit lang nicht mehr so lustig, das war auch wahnsinnig anstrengend. Es gab Abende, an denen alle in der Küche standen, ein Glas Wein in der Hand, weil sie es so gemütlich fanden und mir gern zuschauten. Ich werkelte am Herd, doch war gar nicht sicher, wie ich das Essen hinbekomme. Da hätte ich manchmal gern die Tür zugemacht und gesagt: Jetzt lasst's mich kochen!“

Nun darf Signora Renner dies nach Lust und Laune, in ihrem „Adler“, immer wieder sonntags.

FOTOS SARAH LAU, DARKO TODOROVIC, UDO MITTELBERGER

Anzeige 1/1