

Gasthaus „Stuonobach“

Theresia und Thomas Zwerger machen aus Ex-„s'Glöggele“ ein Traditionsgasthaus

Zu den Riesen der Bregenzer Gastronomieszene gehört seit vielen Jahren die Familie Zwerger. Thomas Zwerger war über 18 Jahre die rechte Hand von Martin Berthold im „Wirtshaus am See“. Seine Gattin Theresia war federführend im Bregenzer „Stadtgasthaus“ tätig. Ab Oktober macht sich das Ehepaar selbstständig: mit dem „Stuonobach“, einem traditionellen Gasthaus in den Räumen des ehemaligen „s'Glöggele“.

Jeder, der die Bregenzer Gastronomie auch nur ein wenig kennt, kennt auch sie: Thomas und Theresia Zwerger, die unlängst den Bund der Ehe schlossen. Nun wollen sie es auch in beruflicher Hinsicht gemeinsam versuchen und machen sich selbstständig - das „Stuonobach“ in Dornbirn wird die neue berufliche Heimat



Ab Oktober im „Stuonobach“: Theresia Zwerger wird für das Service im neuen Gasthaus in Dornbirn verantwortlich sein.



Foto: Privat

Sommelier und Feinschmecker: Thomas Zwerger

der Zwergers. Leicht fällt ihnen der Abschied nicht.

Dank an Freund und Gäste

„Es war eine wunderbare Zeit im Wirtshaus am See; sonst wäre ich sicherlich nicht über 18 Jahre hier geblieben“, so Thomas Zwerger, der das im Sommer mit Abstand am besten frequentierte Gasthaus der Region an der Seite von Chef Martin Berthold führte. Auch die in Alberschwende geborene Theresia blickt auf eine schöne Zeit in Bregenz zurück. „Ich konnte Gastronomie der Spitzenklasse im Stadtgasthaus kennenlernen“, so die Service-Chefin des renommierten Speiselokals in der Bregenzer Innenstadt. Mit Martin Berthold und Stadtgasthaus-Chefin Andrea Kinz verbindet die beiden mittlerweile viel mehr als nur ein Arbeitsverhältnis und die zu guten Freunden gewordenen Arbeitgeber werden ihre Top-Kräfte zwar sicherlich vermissen, wünschen ihnen aber auch von Herzen alles Gute. „Bedanken möchten wir uns auch bei den Kollegen und den vielen Gästen, von denen zahlreiche mittlerweile Stammkunden wurden“, so das junge Ehepaar, die ihre Arbeit in den Bregenzer Häusern als ideale Vorbereitung zu Selbstständigkeit sehen. „Zudem“, so Tho-

mas lachend, „bin ich langsam im richtigen Alter, etwas Eigenes auf die Beine zu stellen!“

Tradition und Qualität

Das „Eigene“ liegt im Steinebach 7 in Dornbirn (dem Geburtsort von Thomas) und hieß ehemals „s'Glöggele“. Mit der dort früher praktizierten Party- und DJ-Szene haben die Zwergers aber wenig am Hut - vielmehr wollen sie das schon in Bregenz erprobte Prinzip des „Gasthauses“ im wahrsten Sinne des Wortes fortsetzen. Daher nennen sie ihr Gasthaus urig „Stuonobach“ und diese Linie - nah am Gast, typisch Österreich, viel Gemütlichkeit und hohe Qualität - zieht sich durch das Lokal. „Wir wollen vor allem kulinarisch punkten“, so Thomas, der der Küche vorstehen wird, „also hochwertige traditionelle Gerichte, österreichische und Vorarlberger Spezialitäten sowie Specials wie Wildwochen oder Schlachtpartien“. Gelegentliche Weinkulinarien und Degoustationen runden das Programm ab. Statt Techno ist gelegentliche Live-Musik - allerdings auf der entspannten Schiene - angesagt. „Es gibt immer weniger gute, traditionelle Häuser“, so Theresia abschließend, „wir wollen mit dem „Stuonobach“ dafür sorgen, dass sie nicht ganz aussterben!“ (rj)



Anzeige