

MENSCHEN

NEUE
Vorarlberger Tageszeitung

© Arno Meusburger



Carola Ganahl (l.), Marlene Gugele und Bianca Mangard beim Aperitiv.

Herzblut war Trumpf beim „Chaine“-Einstand des „Montafoner Hofes“

„Ein bewegter Streifzug durch die heimische Küche und unser Haus“ lautete das Motto des kulinarischen Stelldicheins, mit dem die Aufnahme des Vier-Stern-Hotels „Montafoner Hof“ in die Vereinigung „Chaine des Rotisseurs“ gefeiert wurde. Bewegt hieß in diesem Fall, dass der Aperitif, unter anderem der mit hochprozentigen Essenzen verfeinerte Birnensekt „Mufängar“ von

Albert Büchele und feine Häppchen von Küchenchef **Stefan Tüchler** auf Dach- und Turmterrasse serviert wurden. Zu Vorspeisen wie dem kalt geräucherten Wels, Ruccola-Sorbet, Felchenfilet, Espuma und Mini-Bouillabaisse luden **Gertrud, Stefan** und **Christoph Tschohl** ihre Gäste, darunter **Kurt** und **Evi Hoch**, **Rainer Schedler** (Trachten), Weina-kademiker **Sieghard Baier**,

Gebi Walch (Hotel Guggis) oder **Walter Müller** (Freihof) auf die Gartenterrasse.

„Diese Leistung ist ganz oben anzusiedeln“, stellte „Chaine“-Vorstandsmitglied **Conny Bereuter** nach den zwei Hauptspeisen bei seiner „Manöverkritik“ im „Jagdmuseum“ fest. Dort gab es auch großes Lob für Servicechefin **Bianca Mangard** und Chefpa-tissier **Kurt Nesensohn**.



Gertrud Tschohl (l.) freut sich über den Applaus von „Chaine“-Chef Albert Kofler und ihrem Team.



Amrei und Stefan Tschohl lieben ihre Instrumente erklingen.