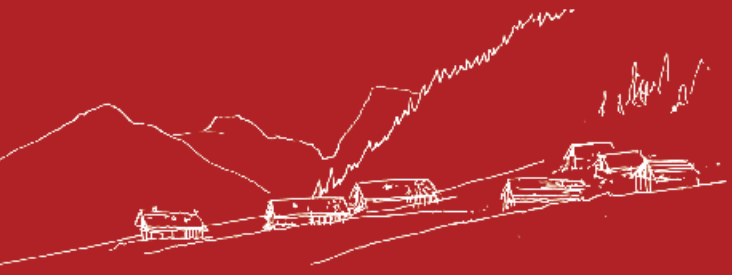
friends AND FOOLS



Rote Wand Gourmet Hotel

Wenn wir nicht auf unsern Boden schauen dann wird der auch irgendwann nix mehr hergeben können. Willkommen bei den friends + Fools der Roten Wand. Hier steht eine kleine Begrüßung von Joschi und oder der ganzen Familie.

friends + fools – WtF?

Im Jahr der Lockdowns, der digitalen Kommunikation und des Nicht-Verreisen-Dürfens eine mehrtägige, analoge Veranstaltungsreihe im Bregenzerwald abzuhalten, ist – ja, wie kann man es beschreiben? Ist es mutig? Größenwahnsinnig? Ungewöhnlich? Anstrengend? Oder genau das, was die Welt brauchte?

Die Ansichten darüber mögen auseinandergehen. Aber die Erinnerungen derer, die Teil des diesjährigen FAQ Bregenzerwald, des „Forums mit Festivalcharakter und kulinarischem Anspruch", waren, bewegen sich, so kann man zu behaupten wagen, nur im oberen Teil des Gefühlsspektrums.

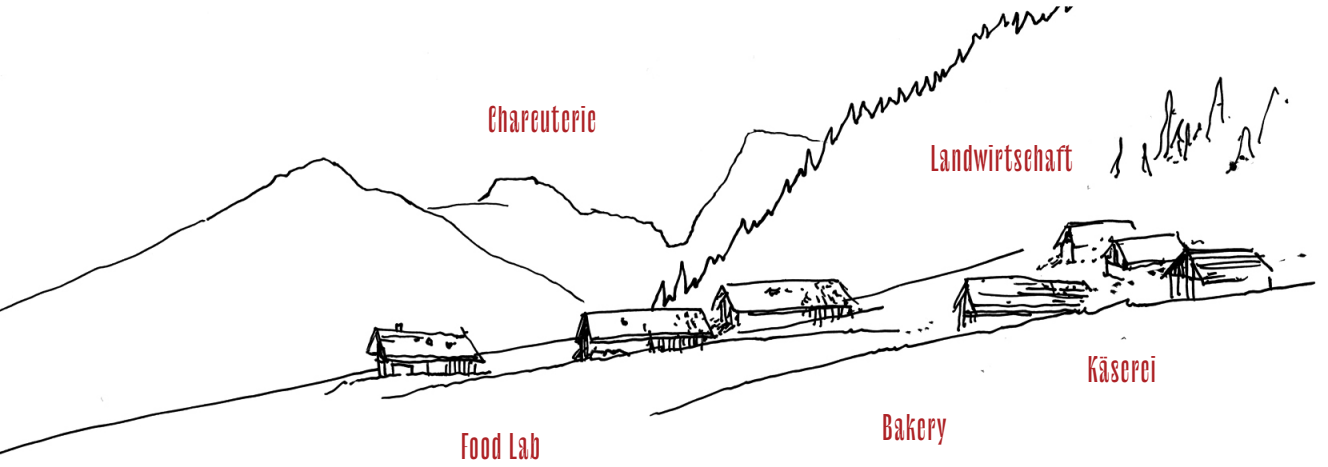
Natürlich war Corona in diesem Jubiläumsjahr – das Forum fand zum fünften Mal statt – ein Thema, daran führte im Jahr 2020 kein Weg vorbei. Sowohl in der inhaltlichen Ausrichtung und natürlich vor allem auch in der Organisation und Planung.

Dass das FAQ Bregenzerwald letztendlich fast wie gehabt stattfinden konnte, war unter anderem einem Sicherheitskonzept im Umfang einer Diplomarbeit, dem daraus resultierenden Mehraufwand – und der großen solidarischen Disziplniertheit aller Beteiligten – zu verdanken. Aber auch dem Wetter, denn das war noch nie so gut wie in diesem Jahr. Nie schien die Sonne schöner. Fast so, als hätte sie, im Jahr der abgesagten Veranstaltungen, mit ihrem Strahlen gesagt: Ihr hattet schon recht, das alles durchzuziehen. „Wenn der Sommer schon zu Ende gehen muss, dann wenigstens so." sagte Journalist Armin Wolf nach seinem diesjährigen zweiten Einsatz im Bregenzerwald.

Wenn wir nicht auf unsern Boden schauen dann wird der auch irgendwann nix mehr hergeben können.

Bevor wir auf 2020 im Bregenzerwald eingehen, ein kleiner Blick von oben für all jene, die das FAQ Bregenzerwald noch nicht kennen: Man stelle sich eine Karte des Bregenzerwaldes vor, darin eingezeichnet seine Orte, von Egg über Andelsbuch und Bezau bis Mellau – eine

Unsere VISION



MUCH UNTERFALLER

Vision

Im Jahr der Lockdowns, der digitalen Kommunikation und des Nicht-Verreisen-Dürfens eine mehrtägige, analoge Veranstaltungsreihe im Bregenzerwald abzuhalten, ist – ja, wie kann man es beschreiben? Ist es mutig? Größenwahnsinnig? Ungewöhnlich? Anstrengend? Oder genau das, was die Welt brauchte?

Wenn wir nicht auf unsern Boden schauen dann wird der auch irgendwann nix mehr hergeben können.

Die Ansichten darüber mögen auseinandergehen. Aber die Erinnerungen derer, die Teil des diesjährigen FAQ Bregenzerwald, des „Forums mit Festivalcharakter und kulinarischem Anspruch", waren, bewegen sich, so kann man zu behaupten wagen, nur im oberen Teil des Gefühlsspektrums.

Natürlich war Corona in diesem Jubiläumsjahr – das Forum fand zum fünften Mal statt – ein Thema, daran führte im Jahr 2020 kein Weg vorbei. Sowohl in der inhaltlichen Ausrichtung und natürlich vor allem auch in der Organisation und Planung. Dass das FAQ Bregenzerwald letztendlich

ZUKUNFTS orientierte Masterclasses Erlebbare Produktzyklen HANDS on Workshops

fast wie gehabt stattfinden konnte, war unter anderem einem Sicherheitskonzept im Umfang einer Diplomarbeit, dem daraus resultierenden Mehraufwand – und der großen solidarischen Disziplin aller Beteiligten – zu verdanken. Aber auch dem Wetter, denn das war noch nie so gut wie in diesem Jahr. Nie schien die Sonne schöner. Fast so, als hätte sie, im Jahr der abgesagten Veranstaltungen, mit ihrem Strahlen gesagt: Ihr hattet schon recht, das alles durchzuziehen. „Wenn der Sommer schon zu Ende gehen muss, dann wenigstens so." sagte Journalist Armin Wolf nach seinem diesjährigen zweiten Einsatz im Bregenzerwald.

Bevor wir auf 2020 im Bregenzerwald eingehen, ein kleiner

Blick von oben für all jene, die das FAQ Bregenzerwald noch nicht kennen: Man stelle sich eine Karte des Bregenzerwaldes vor, darin eingezeichnet seine Orte, von Egg über Andelsbuch und Bezau bis Mellau – eine

Natürlich war Corona in diesem Jubiläumsjahr – das Forum fand zum fünften Mal statt – ein Thema, daran führte im Jahr 2020 kein Weg vorbei. Sowohl in der inhaltlichen Ausrichtung und natürlich vor allem auch in der Organisation und Planung. Dass das FAQ Bregenzerwald letztendlich fast wie gehabt stattfinden konnte, war unter anderem einem Sicherheitskonzept im Umfang einer Diplomarbeit, dem daraus resultierenden Mehraufwand – und der großen solidarischen Diszipliniertheit aller Beteiligten – zu verdanken. Aber auch dem Wetter, denn das war noch nie so gut wie in diesem Jahr. Nie schien die Sonne schöner. Fast so, als hätte sie, im Jahr der abgesagten Veranstaltungen, mit ihrem Strahlen gesagt: Ihr hattet schon recht, das alles

durchzuziehen. „Wenn der Sommer schon zu Ende gehen muss, dann wenigstens so.“ sagte Journalist Armin Wolf nach seinem diesjährigen zweiten Einsatz im Bregenzerwald.

Bevor wir auf 2020 im Bregenzerwald eingehen, ein kleiner Blick von oben für all jene, die das FAQ Bregenzerwald noch nicht kennen: Man stelle sich eine Karte des Bregenzerwaldes vor, darin eingezeichnet seine Orte, von Egg über Andelsbuch und Bezau bis Mellau.

Podcast zur Vision der friends AND fools. Ein Gespräch mit Joschi Walch.

PACKAGES

Im Jahr der Lockdowns, der digitalen Kommunikation und des Nicht-Verreisen-Dürfens eine mehrtägige, analoge Veranstaltungsreihe.

	10.000€	Dauer 10 Jahre – pro Jahr können 1.000€ davon eingelöst werden
	7.500€	Dauer 5 Jahre – pro Jahr können 1.500€ davon eingelöst werden
	5.000€	Dauer 5 Jahre – pro Jahr können 1.000€ davon eingelöst werden
	2.500€	Dauer 5 Jahre – pro Jahr können 500€ davon eingelöst werden

Jetzt Teil der friends+fools Rote Wand werden.

BENEFITS

Hotelübernachtungen
Rote Wand Stuben und Chef's Table
Rote Wand Shop
Rote Wand Cookery School
Rote Wand Charcuterie

und
Rote Wand friends & fools Events
- Genussfestival
- Kochevents und Winetastings
- Food Lab Kurse, Feldküchenevents
- Kräutertouren,
- Masterclasses Food, Baking und Pastry Classes

plus
frühzeitige Einladung zu den Events noch bevor alle anderen Gäste dies bekannt ist
- Zugang zu allen von uns veröffentlichten Rezepten

Zugang zu unseren YouTube Videos betreffend Food & Wine
- Exklusive Member Events (Cooking Event mit einem internationalen Spitzenkoch und einem Top Weingut)

Linsen-Brennnessel

½ kg	Spargel oder Spargelbruch
	Weißwein
1 cm Stück	frischer Ingwer
2–3 Esslöffel	ungekochten Reis
	Kurkuma
	Salz
	Pfeffer
1 l	Gemüsebrühe
	oder heißes Wasser

Den Kohlrabi schälen und in Stücke schneiden, das Grün weggeben.

Ingwer und Kohlrabi in einem Topf mit etwas Öl leicht anbräunen, mit wenig Wasser und Zitrone ablöschen, Kurkuma, Koriander, Salz und den Reis dazu geben und weich köcheln lassen.

Kokosmilch hinzufügen und dann alles gemeinsam pürieren.

Abschmecken mit Salz und Pfeffer und eventuell etwas Honig.

Wenn wir
nicht auf
unsern Boden
schauen dann
wird der auch
irgendwann
nix mehr
hergeben
können.

Spargelsuppe

½ kg	Spargel oder Spargelbruch
	Weißwein
1 cm Stück	frischer Ingwer
2–3 Esslöffel	ungekochten Reis
	Kurkuma
	Salz
	Pfeffer
1 l	Gemüsebrühe
	oder heißes Wasser

Den Kohlrabi schälen und in Stücke schneiden, das Grün weggeben.

Ingwer und Kohlrabi in einem Topf mit etwas Öl leicht anbräunen, mit wenig Wasser und Zitrone ablöschen, Kurkuma, Koriander, Salz und den Reis dazu geben und weich köcheln lassen.

Kokosmilch hinzufügen und dann alles gemeinsam pürieren.

Abschmecken mit Salz und Pfeffer und eventuell etwas Honig.

Wenn wir
nicht auf
unsern Boden
schauen dann
wird der auch
irgendwann
nix mehr
hergeben
können.

Kohlrabi-Kokos-Suppe

½ kg	Spargel oder Spargelbruch
	Weißwein
1 cm Stück	frischer Ingwer
2–3 Esslöffel	ungekochten Reis
	Kurkuma
	Salz
	Pfeffer
1 l	Gemüsebrühe
	oder heißes Wasser

Den Kohlrabi schälen und in Stücke schneiden, das Grün weggeben.

Ingwer und Kohlrabi in einem Topf mit etwas Öl leicht anbräunen, mit wenig Wasser und Zitrone ablöschen, Kurkuma, Koriander, Salz und den Reis dazu geben und weich köcheln lassen.

Kokosmilch hinzufügen und dann alles gemeinsam pürieren.

Abschmecken mit Salz und Pfeffer und eventuell etwas Honig.

Wenn wir
nicht auf
unsern Boden
schauen dann
wird der auch
irgendwann
nix mehr
hergeben
können.

GASTHOF RoteWand

CULINARY Kitchentalks

Im Jahr der Lockdowns, der digitalen Kommunikation und des Nicht-Verreisen-Dürfens eine mehrtägige, analoge Veranstaltungsreihe im Bregenzerwald abzuhalten, ist – ja, wie kann man es beschreiben? Ist es mutig? Größenwahnsinnig? Ungewöhnlich? Anstrengend? Oder genau das, was die Welt brauchte?

Die Ansichten darüber mögen auseinandergehen. Aber die Erinnerungen derer, die Teil des diesjährigen FAQ Bregenzerwald, des „Forums mit Festivalcharakter und kulinarischem Anspruch", waren, bewegen sich, so kann man zu behaupten wagen, nur im oberen Teil des Gefühlsspektrums.

Natürlich war Corona in diesem Jubiläumsjahr – das Forum fand zum fünften Mal statt – ein Thema, daran führte im Jahr 2020 kein Weg vorbei. Sowohl in der inhaltlichen Ausrichtung und natürlich vor allem auch in der Organisation und Planung. Dass das FAQ Bregenzerwald letztendlich fast wie gehabt stattfinden konnte, war unter anderem einem Sicherheitskonzept im Umfang einer Diplomarbeit, dem daraus resultierenden Mehraufwand – und der großen solidarischen Disziplin aller Beteiligten – zu verdanken. Aber auch dem Wetter, denn das war noch nie so gut wie in diesem Jahr. Nie schien die Sonne schöner. Fast so, als hätte sie, im Jahr der abgesagten Veranstaltungen, mit ihrem Strahlen gesagt: Ihr hattet schon recht, das alles durchzuziehen. „Wenn der Sommer schon zu Ende gehen muss, dann wenigstens so." sagte Journalist Armin Wolf nach

Blick in die Zukunft Rote Wand 2040

Im Jahr der Lockdowns, der digitalen Kommunikation und des Nicht-Verreisen-Dürfens eine mehrtägige, analoge Veranstaltungsreihe im Bregenzerwald abzuhalten, ist – ja, wie kann man es beschreiben? Ist es mutig? Größenwahnsinnig? Ungewöhnlich? Anstrengend? Oder genau das, was die Welt brauchte?

Die Ansichten darüber mögen auseinandergehen. Aber die Erinnerungen derer, die Teil des diesjährigen FAQ Bregenzerwald, des „Forums mit Festivalcharakter und kulinarischem Anspruch", waren, bewegen sich, so kann man zu behaupten wagen, nur im oberen Teil des Gefühlsspektrums.

Natürlich war Corona in diesem Jubiläumsjahr – das Forum fand zum fünften Mal statt – ein Thema, daran führte im Jahr 2020 kein Weg vorbei. Sowohl in der inhaltlichen Ausrichtung und natürlich vor allem auch in der Organisation und Planung. Dass das FAQ Bregenzerwald letztendlich fast wie gehabt stattfinden konnte, war unter anderem einem Sicherheitskonzept im Umfang einer Diplomarbeit, dem daraus resultierenden Mehraufwand – und der großen solidarischen Disziplniertheit aller Beteiligten – zu verdanken. Aber auch dem Wetter, denn das war noch nie so gut wie in diesem Jahr. Nie schien die Sonne schöner. Fast so, als hätte sie, im Jahr der abgesagten Veranstaltungen, mit ihrem Strahlen gesagt: Ihr hattet schon recht, das alles durchzuziehen. „Wenn der Sommer schon zu Ende gehen muss, dann wenigstens so." sagte Journalist Armin Wolf nach seinem diesjährigen zweiten Einsatz im Bregenzerwald.

Gourmet Hotel Rote Wand
Zug 5, A-6764 Lech am Arlberg

Tel: +43 5583 3435 0
gasthof@rotewand.com

Walch's
Rote Wand
Gourmet Hotel