

Herzlich willkommen im Hotel-Restaurant Alpenblume in Damüls

Wir, Barbara und Stefan Kohler, sind stolz die „Alpenblume“ nun schon in vierter Generation führen zu dürfen.

1928 – Unsere Urgroßoma Maria Anna Bischof erhält die Konzession für den Gasthaus- und Beherbergungsbetrieb.

1946 – übernimmt ihre Tochter Konstantina Türtscher (geb. Bischof), den Betrieb und führt ihn gemeinsam mit ihrem Mann Heinrich weiter.

1968 – übernimmt deren Sohn Wilhelm den elterlichen Betrieb.
Gemeinsam mit seiner Frau Theresia führt er das Hotel und Restaurant viele Jahrzehnte.

2013 – habe ich, Barbara, die Mittlere der drei Töchter, gemeinsam mit meinem Mann Stefan Kohler den Betrieb übernommen. Stefan ist unser Küchenchef und ich bin für die Rezeption zuständig und arbeite im Service.

*Der Bezug zur Heimat und somit auch zu regionalen Lebensmitteln ist uns wichtig.
Wir kaufen unsere Lebensmittel möglichst bei heimischen Bauern und Lieferanten.*

Eier – natürlich Freiland Eier, diese stammen vom Bauernhof der Familie Gasser in Au

Brot – das Brot beziehen wir vom „Obergrechter Bäck“, Familie Konzett in Fontanella

Milch und Milchprodukte – beziehen wir von Richard Türtscher aus Damüls und Vorarlberg Milch

Joghurt – wird von der Familie Burtscher vom Bergerhof in Fontanella für uns produziert

Käse – kaufen wir von der Familie Harald Gasser in Au, der Alpenkäse Bregenzerwald sowie Mitgliedsbetrieben der Käsestraße Bregenzerwald

Lammfleisch – bekommen wir vom Bauernhof der Familie Berlinger in Au und von Lukas Bischof „Dr Berghof“ in Damüls

Kalbfleisch – kaufen wir bei Bauern aus Damüls
(zum Beispiel von Richard Türtscher, Georg Bischof, Lukas Bischof,
sowie bei „Wälder Metzger“ Andelsbuch

Rindfleisch – das Rindfleisch stammt von der Familie Berlinger aus Au sowie von „Wälder Metzger“ in Andelsbuch

Schweinefleisch, Wurstwaren – beziehen wir bei „Wälder Metzger“ aus Andelsbuch und der Metzgerei Schluge aus Dornbirn

Wildfleisch – bekommen wir von den Jägern aus Jagdgebieten in Damüls, Schnepfau und Schönenbach

Hühnerfleisch – kaufen wir beim „Hühner.Gut“, Lucas Keiler, in Höchst

Eis – unser Speiseeis wird auf dem Hof der Familie Kohler in Schoppernau aus frischer Milch, frei von künstlichen Aromen und Farbstoffen und ohne künstliche Bindemittel in handarbeit hergestellt.

Durch unsere Hochbeete, direkt neben dem Hotel, können wir im Sommer unseren Gästen **Salate, Kräuter und etwas Gemüse aus eigenem Anbau** servieren.

Wir sind Mitglied der



Käsestraße Bregenzerwald