

Besuchsbericht



Hotel Gasthof Traube in Pfunds

Familie Fuchs

Mittwoch, 18. März 2009

Stubenerstraße 10

6542 Pfunds

Allgemeines

Am Telefon versicherte mir Herr Harald Fuchs, Chef des Hauses, dass ich zu Mittag speisen könne und der Betrieb normal geöffnet sei. Also machte ich mich auf den Weg um der Familie Fuchs meine Aufwartung zu machen. Dass sich die Anreise von 160 km gelohnt hat kann ich bereits am Anfang dieses Berichtes festhalten. Das Haus präsentiert sich schon bei der Zufahrt von seiner besten Seite. Die Fassade und der Eingangsbereich sind in ausgezeichnetem Zustand. Allgegenwärtig ist Sauberkeit und Ordnung, sowie die tadellose Hygiene auf den Toilette Anlagen.

Die Werbepлакate und die Gästeinformationen sind ordentlich arrangiert, all dies macht den Eindruck von gewissenhafter Detailarbeit.

Service – Ambiente - Tirolnote

Frau **Manuela Puschnig** im Service begrüßt mich freundlichst und zeigt mir den Weg zur Nichtraucher Stube. Stammgäste sind anwesend und zeigen sich mit der Qualität aus Küche und Service zufrieden. Manuela überreicht mir die ansprechende Speisekarte und ich studierte dieselbe mit wachsender Aufmerksamkeit. Die Art der Gestaltung, der Inhalt wie auch die Schriftform überzeugen mich vollends. Die Speisekarte ist nach klassischer Art geschrieben, keine unnötigen Spielereien oder gar Phantasienamen trüben den Gesamteindruck der „Visitenkarte“ des Restaurants. Hier sind Könner am Werk.

Das Ambiente ist ausgezeichnet. Sowohl die Luftqualität, die Raumtemperatur wie auch die Beschallung sind sehr angenehm. Die liebevoll arrangierten Dekor Elemente wie auch die Tischkultur sind vorbildhaft. Frau Manuela führt die Tiroler Gastlichkeit mit kompetentem Service, Freundlichkeit und Umsicht aus. Bald kommt der Chef des Hauses zu Tisch und fragt mich, ob ich aus der Speisekarte wählen möchte oder ob er „einfach etwas zubereiten“ soll. Ich stimme Letzterem zu und werde positiv überrascht.

Kulinarik

Auf einer Eisenplatte, welche auf einem Holz-Unterteller platziert ist bekomme ich ein lauwarmes, zartes **Carpaccio vom Rind mit Rucola und frischem Parmesan**. Das Dressing ist mild und dennoch geschmackvoll, die „Rauke“ frisch und knackig, der Parmesan grob geraspelt und geschmacksintensiv.

Als Zwischengericht serviert mir Manuela die **Variation aus Blutwurst an Sauerkraut**.

Auf dem hübschen, weißen, quadratischen Porzellanteller bekomme ich ein ausgezeichnetes, leicht gebundenes Sauerkraut, welches mit feinen Speckwürfeln versehen ist. Die gebackene Teigtasche (Krapfen) ist mit der herrlichen Blutwurst gefüllt und halbiert auf dem Teller drapiert.

Als Hauptgericht empfiehlt mir Harald das **Forellenfilet in Tomaten Mandelbutter gebraten mit Petersilienkartoffeln**. Wiederum auf einem wunderschönen Teller serviert mir Manuela ein tadellos gebratenes Forellenfilet, gut entgrätet, mit einer Komposition von Mandelbutter und Tomatenwürfel. Die Kartoffeln sind bestens zubereitet. Wer behauptet, dass es um diese Jahreszeit keine guten Kartoffeln mehr gibt? Eine Zitronenscheibe, welche in der Mitte geteilt ist sowie ein Sträußchen von der Kräuselpetersilie dienen der Garnitur. Fertig ist diese Köstlichkeit.

Der Salat vom Buffet wurde mir serviert und auch hier darf ich feststellen, dass jeder Salat für sich perfekt mariniert war. Es gab: Karottenrohkost, Gurkensalat, Mais, Rucola, Kraut, grüne Bohnen (Fisolen), Lollo rosso, Eichblatt und Tomatenspalten. Auch das Dressing zu den Blattsalaten schmeckte ausgezeichnet.

BERATER DER TIROLER WIRTSCHAUSKULTUR
UNTERNEHMER-COACH
WIFI TRAINER



ERNST SCHMIEDHUBER

6300 WÖRGL, LADESTASSE 23B
Telefon: 0664 - 418 86 08
e-mail: schmiedhuber@a1.net

Besuchsbericht

Als süßen Abschluss empfahl mir der Chef des Hauses das **Gebackten Apfelstrudelparfait an Zwetschkenröster und Sahne**. Auf einem rechteckigen, grünlichen Glasteller bekomme ich dieses Parfait, welches in einer „Teigrolle“ eingeschlagen und gebacken ist. Dazu ein herrlicher Zwetschkenröster, diverse, essbare Dekor Elemente sowie ein wenig Schlagrahm.

Die Küche von Herrn Harald Fuchs in seinem Hotel Restaurant Traube ist ausgezeichnet und liegt auf Haubenniveau. Auch die Dienstleistungsqualität (Service und Gästebetreuung) ist hervorragend.

Zusammenfassung und Anregungen

Mit dem Chef des Hauses sowie der Chefin hatte ich ein ausführliches und freundliches Gespräch. Wir unterhielten uns über die Belange der Tiroler Wirtshauskultur im allgemeine sowie über die Kooperation mit der Agrar Markt Austria im besonderen. Am AMA Herkunfts-Sicherungssystem wird teilgenommen. Ich habe die Kühl- und Lagerräume besucht und mein Eindruck wurde zudem verstärkt. Sowohl die Küche als auch die Lager sind in allerbestem Zustand, ordentlich und sauber.

Besonders gefallen hat mir:

- Das allgemein gepflegte Erscheinungsbild des Hauses
- Die tadellose Sauberkeit, Ordnung und Hygiene
- Die geschmackvoll arrangierten Dekor Elemente und die vorbildliche Tischkultur
- Die solide Gestaltung der Speisekarte sowie das ausgewogene Angebot
- Das angenehme Ambiente mit dem „Wohlfühlcharakter“
- Die positiven Rückmeldungen der Gäste am Nebentisch
- Das „nachhaltige Wirtschaften“ der Wirtsleute
- Die ausgezeichnete Servicequalität von Frau Manuela Puschnig

Als Verbesserungsvorschlag empfehle ich:

Die wiederkehrenden Radionachrichten durch eine angenehme, dem Stil des Hauses angepasste Instrumentalmusik zu ersetzen. Dann wäre das Ambiente perfekt (der unappetitliche Inzestfall in Amstetten fördert nicht unbedingt den Appetit).

Weiters würde ich zu Fischgerichten jeweils eine Zitronenspalte, welche an den Ende etwas angeschnitten ist, servieren. Jene Gäste, welche gerne mehr Zitronensaft zum Fisch möchten hätten es leichter, diese mit Hilfe einer Gabel auszupressen.

Weiters würde rege ich an, immer eine Speisekarte bei Tisch zu belassen. Die Gäste habe die Möglichkeit, diese eingehend zu studieren, dabei die Wartezeit zu überbrücken und Nachbestellungen zu tätigen.

Die Qualitätsmarke der Tiroler Wirtshauskultur für das Jahr 2009 habe ich den Wirtsleuten direkt und gerne übergeben.

Der Aufenthalt bei Familie Fuchs war ein vollendeter Genuss!

Ernst Schmiedhuber
19. März 2009

