



Besuchsbericht

Hotel-Gasthof Traube

Familie Fuchs

Ernst
Schmiedhuber

6542 Pfunds

Hotelier, Gastronom aber vor allem Wirt aus voller Überzeugung, so könnte man Herrn Harald Fuchs in aller Kürze beschreiben. Ruhig und besonnen führt er seinen Betrieb, seine Gattin unterstützt ihn in allen Belangen. Um diese umfassende Qualität zu erlangen braucht es unternehmerische Nachhaltigkeit. Und diese ist bei Familie allgegenwärtig und deutlich erkennbar. Sei es die Sauberkeit, die Ordnung, die tadellose Hygiene, die vorbildliche Tischkultur oder die gut lesbare und sauber gestaltete Speisekarte, hier ist einfach alles stimmig. Das Ambiente ist angenehm, die Beleuchtung, die Belüftung und vor allem die Beschallung in Form von angenehmer Hintergrundmusik überzeugen, es ist einfach zum Wohlfühlen.

Berater der
Tiroier
Wirtshauskultur

Unternehmer-
Coach

WIFI Trainer

e-mail
schmiedhuber@
a1.net

Telefon:
+43 664 418 8608

Herr **Helmut Unterkircher**, der freundliche Service-Mitarbeiter reicht mir die Speisekarte und erfragt meine Getränkewünsche. Den Empfehlungen des Chefs leiste ich gerne Folge und rasch bekomme ich feine **Bandnudeln al arrabiata mit gebratenen Scampis**. Die Nudeln sind noch leicht bissfest gekocht, die Tomatensauce ist herrlich prickelnd und dennoch nicht zu scharf und die Scampi exakt gegart. Optisch eine Augenweide, kulinarisch ein Genuss, so ist er dieser Menuauftakt.

Als Hauptgericht serviert mir Herr Helmut: **Überbackenes Hirschmedaillon an Preiselbeersauce mit Apfelrotkraut und Krokette**. Die Medaillons sind zart rosa gebraten, saftig und weich sowie von intensivem Geschmack. Die Kruste harmoniert hervorragend mit dem intensiven Fleisch, das Apfelrotkraut ist perfekt in der Konsistenz und gut gewürzt. Anstatt der Krokette gibt es zwei „**Grammelspitz**“. Grammeln (oder Grieben) werden mit Brotwürfel vermengt, gut gewürzt und in den Teig der Frühlingsrolle eingeschlagen und gebacken. Auch hier folgt dem herausragenden Geschmack die überzeugende Optik. Eine Orangenscheibe, etwas Preiselbeeren sowie Kräuselpetersilie als Garnitur und fertig ist diese Köstlichkeit.

Der **gemischte Salat** ist ausnahmslos frisch und besteht aus lollo rosso und biondo, Kopfsalat, Rucola, Karottenrohkost, Gurken, weißer Radi, Mais und Tomatenspalten. Das Dressing harmoniert ausgezeichnet.

Obwohl ich Süßspeisen grundsätzlich meide genieße ich doch noch die **hausgemachten Vanilleeisknödel im Nußmantel gebacken auf Erdbeersauce** fein garniert. Auf einem hübschen, geschwungenen Glasteller bekomme ich einen ausgezeichneten Knödel mit essbaren Dekor Elementen. Das Dessert war der krönende Abschluss zum opulenten Mal!

Die Küchenqualität im Gasthof Traube kann erneut mit ausgezeichnet beurteilt werden. Die Service-Mitarbeiter zeichnen sich durch ihre Freundlichkeit, Höflichkeit, Umsicht und fachliche Kompetenz aus. Im Übrigen kann ich meinen Besuchsbericht vom 18. März 2009 vollinhaltlich bestätigen.

Von den zahlreichen einheimischen Gästen und den speisenden Gästen an den Nebentischen hörte ich ausnahmslos großes Lob. Mit dem sympathischen und fachlich kompetenten Chef des Hauses hatte ich noch ein umfassendes und freundliches (Fach) Gespräch. Die Qualitätsmarke der Tiroler Wirtshauskultur für das Jahr 2010 sowie die Urkunde der Tiroler Wirtshauskultur für die nächsten fünf Jahre habe ich ihm direkt und gerne überreicht. Am AMA Herkunftssicherungssystem wird teilgenommen.


Ernst Schmiedhuber, am Montag, den 15. März 2010