



Besuchsbericht 2011  
**Hotel-Gasthof Traube**  
Familie Fuchs Harald  
6542 Pfunds

Mein letzter Besuch bei Familie Fuchs liegt eineinhalb Jahre zurück und ich freue mich schon auf ein Wiedersehen mit den Wirtsleuten. Es ist ein wirklich warmer und sonniger Spät-Sommertag, auf der Terrasse sind bereits zahlreiche Gäste anwesend (viele davon sind mit den Motorrädern gekommen). Diese sind sowohl aus der Umgebung wie auch z.B. aus Vorarlberg und der nahen Schweiz angereist.

Ich nehme auf der Terrasse Platz und werde alsbald vom Chef des Hauses, Herrn Harald Fuchs entdeckt. Nach der freundlichen Begrüßung reicht er mir die sauber geschriebene und tadellose, dem Stil des Hauses angepasste Speisekarte. Es gibt Köstlichkeiten aus der Region ebenso wie diverse (Österreichische) Klassiker.

Wie auch schon in der Vergangenheit lasse ich mich von Harald beraten und so bekomme ich ein „*kulinarisches Feuerwerk*“ der Sonderklasse serviert.

Das warme Carpaccio vom Rind wird mir auf einer ovalen Eisenplatte, welche wiederum auf einem ebensolchen Holz-Unterteller angerichtet ist, gereicht. Das Fleisch ist geschmackvoll und zart, die Rauke sowie die Parmesanspäne entsprechend harmonisch. Dazu gibt es halbe Kirschtomaten und eine perfekte Würzung.

Als Koster der Region lässt mir der Chef die „Schledernocken“ servieren. Dieses Gericht gibt es eigentlich nur in und um Pfunds. Es sind in Rindssuppe gekochte Kartoffelwürfel mit mitgekochten Spätzle, reichlich Käse und brauner Butter sowie frische, hausgemachte und gebackene Zwiebelringe. Als Garnitur Kräuselpetersilie und eine Spalte von der Tomate.

Als süßen Abschluss gibt es ein weißes Toblerone Parfait im Baumkuchenmantel mit Zwetschkenröster. Hier handelt es sich um eine optische Augenweide sowie um den kulinarischen Hochgenuss. Drei frische Himbeeren, ein Löffel von der Hippenmasse, etwas Schlagrahm sowie ein Minzesträußchen runden diese Köstlichkeit ab. Obwohl ich aus gegebenem Anlass in der Regel kaum Süßspeisen esse, bin ich von diesem Dessert begeistert.

Am Nebentisch befindet sich eine Familie aus Vorarlberg, welche mich die ganze Zeit beobachtet. Wie es sich später herausstellt kommen sie aus dem Bregenzerwald und besuchen bei ihren Ausflügen immer Restaurants, wo man wirklich gut speisen kann.

Diese Familie ist von dem Gebotenen der Familie Fuchs mehr als begeistert. Ich schließe mich dem Urteil der zahlreich anwesenden Gästen an. Die Küchen, die Service- wie auch Dienstleistungs-Qualität ist vorbildlich.

Mit Harald durfte ich im Anschluss noch einen Rundgang durch das Haus machen. Er hat vor einiger Zeit das Nachbargebäude (ein altes Bauernhaus) erworben und daraus eine unglaublich gelungene Sauna- und Wellnessanlage errichtet. Das Bundesdenkmalamt hatte ein gewichtiges Wort mitzureden und mit intelligenter Zusammenarbeit ist es gelungen, eine vorbildliche Symbiose zu schaffen. Ca. 500 Jahre alte Gemäuer wurden zu einer „Wohlfühl-Einrichtung“ allererster Güte umfunktioniert. Es hat die nötige Zeit für dieses Vorhaben gebraucht, erzählt mir der Chef des Hauses. – Nun, es hat sich gelohnt. Mit Fug und Recht darf ich behaupten, derartiges noch nie gesehen zu haben (ich habe in meiner 44 jährigen Tätigkeit in der Tourismuswirtschaft schon unzählige Betriebe/Hotels etc. besucht). Aber einen derartig gelungenen Umbau habe mir noch nie erlebt. – Auch hier ein großes Bravo an die Unternehmerfamilie.

Besonders hat mir gefallen:

- Der Begriff Qualität auf den Fahnen des Betriebes
- Die hohe Dienstleistungs- und Servicebereitschaft
- Die allgegenwärtige Ordnung und Hygiene
- Die vorbildliche Sauberkeit in der Küche sowie den Kühl- und Lagerräumen
- Das angenehme Ambiente im gesamten Haus
- Die gelebte Tradition sowie die gelungene Symbiose mit der Moderne
- Das tadellose Erscheinungsbild des Betriebes
- Die zahlreich anwesenden (Einheimischen) Gäste
- Das nachhaltige Wirtschaften der Unternehmer-Familie

Bei Familie Fuchs gibt es keine Alternative zur Qualität. Diese ist allgegenwärtig. Sei es die wunderschöne Fassade, die Stuben, der Eingangsbereich, die öffentlichen WC Anlage, alles befindet sich in allerbestem Zustand. Von der Unternehmer-Familie und ihrem Hotel Gasthof Traube kann ich nur das Allerbeste berichten.

Die Leser dieser Zeilen mögen sich selbst von meiner Beurteilung „ein Bild“ machen...

Donnerstag, 15. September 2011

  
Ernst Schmiedhuber