



Besuchsbericht 2012
Hotel-Gasthof Traube
Familie Harald Fuchs
6542 Pfunds

Auf dem Weg zur Familie Fuchs nach Pfunds habe ich mir vorgenommen: Erstens: in diesem Jahr weniger zu Essen und: Zweitens einen maximal einseitigen Besuchsbericht zu verfassen.

Von den letzten Jahren ist mir noch die hervorragende Küchenleistung von **Herrn Harald Fuchs** in bester Erinnerung. Heuer stand auch die jährliche Kontrolle zum AMA Herkunfts-Sicherungssystem dem Programm und daher galt es, zuerst die Pflicht zu erfüllen.

Mit dem Chef des Hauses, Herrn Harald Fuchs machte ich einen Rundgang durch die Küche, die Lager und Kühlräume. Gleich vorab darf ich feststellen, dass sowohl die Lagerhaltung wie auch die Bevorratung vorbildlich sind. Alles ist sehr ordentlich, es wird nach dem FIFO System eingelagert.

Sauberkeit, Ordnung sowie Hygiene sind im Hotel-Gasthof Traube ohnehin ohne Tadel. Für mich ist diese Erkenntnis besonders wichtig, weil ich selbst nur in jenen Gasthäusern einkehre, wo ich mir der absoluten Hygiene sicher bin. Das ist auch ein wesentlicher Eckpfeiler der Tiroler Wirtshauskultur. Nun, den Gasthof der Familie Fuchs kann ich bedenkenlos empfehlen. Einerseits wegen dem Wohlfühl-Ambiente, andererseits aber auch wegen der herausragenden Leistung aus der Küche und der tadellosen Service- und Dienstleistung. – Nun, aber der Reihe nach:

Als Speisenauftritt lies mir der Chef des Hauses die **Kartoffelsuppe mit gebackenem Ziegen-Grießknödel** servieren. Die feine, aufgeschäumte Suppe wurde im „Sahnebläser“ erwärmt und in einem attraktiven, weißen Porzellanteller serviert. Der geschmackvolle, knusprige Knödel war mit einer Kirschtomate gefüllt und der Suppe beigegeben. Diese verdient insgesamt die Note „sehr gut“.

Als erste, warme Vorspeise servierte mir Herr **Helmut Unterkircher frische Reh Tascherl auf Pilzragout**. Tatsächlich wurden die Reh Tascherl jeweils auf einer Holundersauce, auf einem Ragout von frischen Eierschwammerl und einer Cumberlandsauce serviert. Dazu gab es diverse Kräutersträußchen wie Rosmarin, Koriander, Lavendelkraut sowie ein frittiertes Salbeiblatt. Auch hier kann sowohl die Art der Zubereitung wie auch die Präsentation mit ausgezeichnet beurteilt werden.

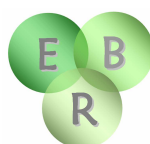
Als zweite, warme Vorspeise gab es dann noch eine kleine Portion **Rehlasagne**. Diese Idee finde ich insgesamt sehr gut. Gerne darf ich zugeben, noch nie eine Rehlasagne verkostet zu haben. Auf einer Wildsauce sowie etwas „Trüffelschaum“ angerichtet handelt es sich bei diesem Gericht um eine herrliche Nudel-Fleischspeise.

Auch dieses Gericht wurde optisch perfekt präsentiert, die Zubereitung war schlichtweg hervorragend. Ein tolles Gericht, welches bestens zum Haus und zur Region passt.

Nun war ich trotz der reduzierten Portionsgrößen eigentlich satt. Aber es sollte noch besser kommen:

Als Hauptgericht gab es eine **Geschnetzelte Kalbsleber „Tiroler Art“**. Ich liebe Innereien im Allgemeinen, Kalbsleber in jeglicher Zubereitung im Besonderen. – **Der Küchenchef, Herr Eduard Krivograd Primoz** hat sich selbst übertroffen. Die Leber war in gleich großen Stücken geschnitten, perfekt gewürzt und geröstet. Dazu gab es reichlich fein geschnittenen und mitgebratenen Bauchspeck, Zwiebeln und zur Geschmacksverfeinerung ein wenig roten Pfeffer. Diese Variation war mir so nicht geläufig, gibt dem Gericht aber eine ganz besondere Note. Die Sauce war von schönem Glanz und ausgezeichnetem Geschmack. Dazu gab es ein hausgemachtes Kartoffel – Speck Kuchlein.

Nun ging aber gar nichts mehr...so dachte ich es mir. Der freundliche und aufmerksame Service-Mitarbeiter, **Herr Unterkircher Helmut** teilte mir mit, dass der Chef des Hauses, Herr Harald Fuchs noch einen süßen Abschluss für mich zubereiten lies. Ich dachte mir: „rien



ne va plus“. – Aber es kam noch einmal anders.

Es gab eine **gebackene Apfelscheibe** mit Zitronengras auf Zimtrahm, Sauerkirschen, Apfelmus und diverse süße, essbare Dekorationselemente. Nun, die Zubereitung wie auch die Präsentation sind von außergewöhnlicher Perfektion. Hier wird auf wirklich hohem Niveau gekocht. Eine kleine Kugel vom hausgemachten Frischkäse, welcher im bunten Pfeffer gewälzt war diente als Abschluss und um den Magen zu schließen.

Obwohl ich so viel wie schon sehr lange nicht mehr gegessen habe, füllte ich mich nicht übertoll. Ganz im Gegenteil, auf der ca. 170 km langen Rückfahrt fühlte ich mich ausgezeichnet und die reichliche Verwendung von frischen Kräutern gab mir einen wirklich angenehmen Geschmack im Mund, welches ich äußerst angenehm empfand.



Frau Gerlinde, sie ist Köchin und schon viele Jahre bei der Familie beschäftigt besuchte ich in der Küche. Sie ist unter anderem für die Zubereitung der Apfelküchlein verantwortlich und sorgt regelmäßig für Nachschub aus ihrer persönlichen, privaten „Kräuterschnecke“. – Sie ist die kongeniale Partnerin vom neuen Küchenchef.

Selbiger ist erst seit 14 Tagen bei Familie Fuchs beschäftigt. **Herr Eduard Krivograd Primoz** kommt ursprünglich aus Slowenien und ist in Kärnten aufgewachsen. Sein Handwerk hat er bei den besten Köchen Europas gelernt.

Abschließend darf ich festhalten, dass sowohl die Leistung aus der Küche sowie die Service- und Dienstleistungsqualität so wie auch in den letzten Jahren mit herausragend beurteilt werden kann.

Mit dem ruhigen, sachlichen und fachlich bestens fundierten Chef des Hauses, **Herrn Harald Fuchs** hatte ich noch ein langes (Fach) Gespräch. Er führt sein Haus und seine Mitarbeiter mit „ruhiger Hand“. Das Ambiente ist im Hotel Gasthof Traube in Pfunds zum Wohlfühlen. Von diesem Haus kann ich auch in diesem Jahr wieder nur das Allerbeste berichten!

Allerdings hatte ich beide meiner Vorsätze gebrochen: nämlich weniger zu essen und einen einseitigen Besuchsbericht zu verfassen. – Aber: Ehre wem Ehre gebührt

Dienstag, 12. Juni 2012

Ernst Schmiedhuber