



*Besuchsbericht 2013*  
**Hotel – Gasthof Traube**  
*Familie Fuchs*  
*6542 Pfunds*

In diesen Zeiten ist die nachvollziehbare Herkunft der Rohstoffe (Lebens-Mittel) von großer Bedeutung. Daher habe ich mich bei Herrn Harald Fuchs für die jährliche Überprüfung des AMA Gastrosiegels angemeldet. Seit den letzten Jahren ist mir bekannt, dass im Gasthof Traube hervorragend gekocht wird, aber dazu braucht es eben auch ausgezeichnete Rohstoffe von bester Qualität und von nachvollziehbarer Herkunft.

Wie nicht anders gewohnt begrüßte mich **Herr Harald Fuchs** bereits beim Betreten des Hauses und teilte mir mit, dass er alle Unterlagen bereit hat. Zur gleichen Zeit will ich ja auch den jährlichen Besuch des Tiroler Wirtshausberaters durchführen und so begleitet mich der Chef des Hauses in die elegante Stube an einen freien Tisch.

Schon bei der Herfahrt überlegte ich mir wie ich es schaffen werde, weniger zu essen bzw. den jährlichen Wirtshaus-Besuchsbericht auf eine A4 Seite zu beschränken. Gleichzeitig ist mir jedoch klar, dass es mit meinen guten Vorsätzen nicht weit her sein wird. Und so kam es dann auch. Herr Harald Fuchs lässt gar keinen Zweifel aufkommen, dass er mir einen kleinen „Querschnitt“ aus seiner Küche kosten lassen will.

Bei dieser Gelegenheit bringe ich in Erfahrung, dass es in der „Traube“ einen neuen Küchenchef gibt. Es ist dies **Herr Guido Mehser** und ich bin gespannt, welche kulinarischen Erlebnisse auf mich warten. Der Chef empfiehlt mir ein **hausgemachtes Hirschsülzchen an einer Preiselbeer-Balsamico-Honig-Marinade**. Das Sülzchen ist von ausgezeichneter Qualität und wird mit Ruccola und Colakraut garniert. Die Symbiose zwischen dem Colakraut und der Marinade ist genial. Dazu gibt es ein „frisches Leabele“. Also, diese kalte Vorspeise kann schlichtweg mit „hervorragend“ beurteilt werden.

Als warmes Zwischengericht empfiehlt man mir die **hausgemachten Graukaskrapfen**. Drei perfekt zubereitete Krapfen befinden sich auf dem Teller. Der Teig ist noch leicht „al dente“, die Fülle ist geschmackvoll und flaumig. Obenauf gibt es feine, frisch geröstete Zwiebelringe sowie eine Basilikum-Cherrytomate. Auch diese Vorspeise verdient das Prädikat „wertvoll“.

Das Hauptgericht besteht aus einem **Schweinefilet in der Schüttelbrotkruste**. Es wird auf einer Cognacsauce serviert, dazu gibt es feines Gemüse wie Speckbohnen, Zucchini, Karotten und Streifen von bunten Paprika. Als Sättigungsbeilage wird ein hervorragendes Kartoffelsoufflé gereicht. Ein Stückchen vom gebackenen Maisgries perfektioniert dieses ausgezeichnete Fleischgericht.



Das Fleisch ist herrlich zart, saftig und perfekt gebraten. Wiederum kann ich die Zubereitung wie auch die Anrichteweise mit „herausragend“ beurteilen. Besonders gefällt mir jedoch, dass es keinen unnötigen Schnickschnack und keine unnötigen Garnituren gibt. Die Küche ist von ausgezeichneter Qualität, ehrlich und handwerklich überzeugend.

Mir lässt der Chef des Hauses die Wahl zwischen einem geeisten Kaiserschmarrn oder einem **lauwarmen Ziegenkäse auf grünem Salat**. Ich entscheide mich für letzteren. Ich bekomme einen warmen, duftenden, herrlich-milden Ziegenkäse von ausgezeichnetem Geschmack. Abschließend darf ich festhalten, dass der **Küchenchef Herr Guido Mehsner** sein Handwerk versteht, er ist ein profunder Fachmann. Die Traube spielt, auch innerhalb der Tiroler Wirtshauskultur, auf höchstem kulinarischen Niveau.

Nach dem opulenten Mahl begleite ich den Chef des Hauses in seine Küche um mich mit dem Küchenchef bekannt zu machen. Herr Mehsner ist nicht nur ein ausgezeichneter Koch, sondern auch ein äußerst sympathischer Mann.

Auch die (Kräuterhexe) **Frau Gerlinde** durfte ich wiederum in der Küche begrüßen. Sie versorgt den Betrieb jetzt beinahe ganzjährig mit frischen Kräutern und sie ist auch für die Lieferung vom Colakraut zuständig. Mich freut, dass sie es inzwischen schafft, die Kräutersorten nicht nur über die Sommermonate, sondern in warmen Räumen auch im Winter zu ziehen um dem Gasthof Traube zur Verfügung zu stellen. Frau Gerlinde macht ihre Sache ganz ausgezeichnet und unterstützt den neuen Küchenchef mit viel Engagement und Freude.

Ich begutachte den Einkauf, die Kühl- und Lagerräume und stelle fest, dass hier absolut korrekt gearbeitet wird. Sowohl die Herkunft, die Lagerhaltung wie auch die Vor- und Zubereitung verdienen das „Prädikat“ ausgezeichnet. Nach erfolgter Pflicht begeben wir uns wieder zurück in das Restaurant.

Mehrere Gäste am Nebentisch stammen aus der Region und erfreuen sich ebenso wie ich an der ausgezeichneten Küche des Hauses. Ein Gast beobachtet mich wie ich mir Notizen mache und nimmt mit mir Blickkontakt auf. Er zeigt mit dem Daumen nach oben und meint: „**Tip Top**“. Später beim Weggehen erklärt er mir, dass die Eltern von Harald Fuchs dieses Haus aufgebaut haben. Aber Herr Harald Fuchs dieses Werk mit Bravour weiterführt. Neben der ausgezeichneten Küche gefällt mir noch ganz besonders die vorbildliche Dienstleistung. **Herr Helmut Unterkircher** im Service macht seine Sache sehr gut, er ist umsichtig, freundlich und aufmerksam. Insgesamt wird dieses Haus hervorragend geführt. Es ist ein stilvoller, eleganter Betrieb mit einer tadellosen Tischkultur, mit einer sehr ansprechenden Speisekarte in klassischer Gestaltung. Besonders erwähnenswert ist jedoch das absolut solide und korrekte Preis/Leistungs Verhältnis. Dieses Haus kann ich jedermann nur wärmstens empfehlen.

Ich möchte die Worte der Gäste am Nebentisch bestätigen welche sagen: „Der Gasthof Traube zählt zu den besten Gasthöfen der Region“. Dieser Beurteilung schließe ich mich an. Der Unternehmerfamilie und den Mitarbeitern wünsche ich weiterhin alles Gute und Gesundheit.



Montag, 11. März 2013

BERATER DER TIROLER WIRTSHAUSKULTUR  
UNTERNEHMER-COACH  
WIFI TRAINER



ERNST SCHMIEDHUBER

*Ernst Schmiedhuber*  
Ernst Schmiedhuber

6320 ANGERBERG, EMBACH 165  
Telefon: 0664 - 418 86 08  
e-mail: schmiedhuber@a1.net