

Hotel Gasthof Traube in Pfunds

Gerichte mit Geschichte im „Oberen Gerichte“



Mein Weg, besser gesagt die Straße, führte mich heute durch das malerisch herbstliche obere Inntal bis kurz vor die Grenze zur Schweiz im „Oberen G'richt“ oder „Dreiländereck“, wie die Region dort genannt wird. Nur ein paar Kilometer nach Pfunds bei der berühmten Kajetansbrücke trennen sich die Wege, links geht die Straße über den Finstermünzpass nach Nauders, vorbei am Reschensee nach Südtirol, rechts oder einfach geradeaus am Inn entlang, wo es richtig eng wird, bis nach Martina und Samnaun in die Schweiz. Von dort kommend wird das Tal nach der Kajetansbrücke Richtung Pfunds wieder sehr breit und durch die kräftige, lange Sonneneinstrahlung kommt schon ein wenig mediterranes Flair in dieses idyllische Dorf. Die denkmalgeschützte Innbrücke mit dem Turmhaus verbindet die zwei Ortsteile Pfunds-Dorf und Stuben, wo mittendrin der ebenfalls teils denkmalgeschützte Gasthof Traube steht, welches schon seit 1914 im Familienbesitz der Familie Fuchs ist.

Freitagmittag, es stand kein Bus vor der Tür und man bekam keinen Tisch mehr in der geschichtsträchtigen Gewölbehalle oder in der urigen gemütlichen Stube. Ich wich Richtung Speisesaal aus, der ebenfalls fein säuberlich gedeckt war. Auch dort waren schon einige Tische rund um das feine, frische Salatbuffet besetzt. Ich beobachtete viele Einheimische in den verschiedensten Arbeitskleidungen, von der Bauhofuniform bis hin zum Anzug der Geschäftsleute. Alle genossen hier in der Traube anscheinend das hervorragende Service der zwei charmanten älteren Herren sowie die ausgezeichnete Küche von Harald Fuchs und seinem Küchenteam, auf das er sehr stolz ist, wie er immer wieder betont.

Der Heli, ich kenne ihn schon aus meiner Heimat Osttirol, unterhielt mich mit seiner unnachahmlichen lockeren und humorvollen Art. Er gab mir eine sehr elegante, anspruchsvolle, aber auch bodenständige Speisekarte in die Hand. Ich lasse mich aber immer lieber beraten oder vom Wirt mit Besonderheiten verwöhnen. Gleichzeitig mit dem Zillertaler Bier kam dann auch schon der Chef des Hauses, Herr Harald Fuchs, der mich aufs Herzlichste begrüßte und mich schon erwartet hatte, bevor die Saison am Dienstag zu Ende gehen würde.

Er ist ein leidenschaftlicher Wirt, aber ein noch viel leidenschaftlicher Koch, denn er liebt es seine Gäste mit höchster Qualität und besonderen Kreationen zu begeistern. Jedes Mal genieße auch ich die feine und exzellente Kulinarik mit Begeisterung.



Als erstes bekomme ich ein frisches Hirschcarpaccio mariniert mit süß-sauren gedämpften Apfelstückchen, die sehr gut zu dem Hirsch passten und die ich so noch nie gegessen habe. Als zweites brachte der Heli das Hirschragout das eigentlich nicht auf der Speisekarte stand, aber mir anstatt dem Hirschrücken angeboten wurde. Die Edelteile wie Filet oder Rücken kommen bei mir nur selten vor, denn es ist einfacher diese zu kochen und sie sind ohnehin schon zart und edel. Ich weiß nicht aus welchen Teilen der Harald dieses Ragout geschnitten hatte, aber es war ein Hammer. Jedes Stück war fein zugeputzt, gleichgroß, saftig und zart. Die Soße war der Überhammer, fein durchpassiert, perfekte Konsistenz, schöne dunkle Farbe und auch ein feiner Glanz war darin. Und beim Geschmack gibt es wohl auch keine Steigerung mehr für ein Hirschragout, die Säure, die Süße, das Salzige und das feine Bittere von einem Hauch dunkler Schokonote war alles zur perfekten Einheit gekürt. Eine pochierte Apfelscheibe gefüllt mit Preiselbeeren mit einem Rosmarinzweig als Garnitur, eine Scheibe gebratener Speck sowie Kartoffelchips gaben dem Gericht zusätzlich noch Farbe, Charakter und Geschmack. Das hausgemachte Rotkraut ließ ebenfalls den Gaumen hochleben. Die frischen Butterspätzle wurden extra serviert. Für mich war es bis dato das beste Hirschragout, das ich je gegessen hatte. Zum krönenden Abschluss durfte ich noch einen gebackenen Vanilleeisknödel auf frischer Erdbeersoße genießen. Auch diese Kreation zeigt mit wieviel Herzblut und Engagement hier die Mitarbeiter am Werk sind.

Das anschließende Fachgespräch bei Schnaps und Kaffee mit Harald mussten wir nach längerer Zeit abbrechen, denn Herr Fuchs hatte noch eine Verabredung mit der Jagd in seinem Revier der Pfundser Tschey. Herzlichen Dank und das nächste Mal treffen wir uns in der Tschey!

Wünsche der Familie Fuchs mitsamt Mitarbeitern einen schönen und erholsamen Urlaub.

Pfunds, am 18.10.2019

Johann Pichler