

# Hotel Gasthof Traube in Pfunds

## Altehrwürdiger Betrieb mit großer Tradition



Das obere Gericht, mit seinen schroffen Gebirgszügen den tiefen Tälern sowie mit den atemberaubenden Hochplateaus ist über alle Grenzen hinaus berühmt, so auch das Hotel Gasthof Traube in Pfunds wo ich heute meine Pause für das Mittagessen geplant habe.

Diesmal von Nauders kommend fahre ich die engen Straßen entlang durch den schönen Ortsteil Stuben bis zur Dorfmitte des zweigeteilten Ortes. Der Ortsteil Pfunds-Dorf liegt auf der anderen Seite der Kajetansbrücke und des Inns. Die Geschichte des Hauses datiert zurück ins 16. Jahrhundert. Noch heute erzeugen die schweren Gewölbe und Granitpfeiler aus dieser Zeit, in welchen das Restaurant gefühlvoll eingebettet wurde, ein besonderes Ambiente.

Leider war ich ein bisschen spät dran, denn der Chef des Hauses war seiner Arbeit außerhalb der Küche nachgegangen. Jedoch wurde ich von Helmut Unterkircher, dem langjährigen Kellner aus Osttirol, stilistisch, mit viel Erfahrung und Humorverwöhnt.

So wie es wahrscheinlich früher war, wo noch die Kutscher mit ihren Pferden eine Rast machten und sich stärken mussten, gab es mit Sicherheit nicht soviel Auswahl wie heute.

Wer viel Hunger hatte aß einen große Tasse Gerstelsuppe mit hausgemachtem Brot und das war's dann schon so wie bei mir heute. Ich bekam eine hervorragende, mit Selchfleisch und Gemüse bestückte, sehr g'schmackige Suppe. Sie hatte die perfekte Konsistenz (Eigenbindung mit der Stärke der Gerste) und war mit viel frischen Schnittlauch serviert worden. Viel hausgemachtes Brot wurde auf den Tisch bereitgestellt.

Ein großes Lob an die Küche (Küchenchefin Frau Gerlinde war zuwege denke ich).

Bei den letzten Besuchen durfte ich immer ganze Menüs verkosten und daher weiß ich, dass der Harald und sein Küchenteam mit hoher Wahrscheinlichkeit wohl die besten in dieser Gegend sind. Der Herr Fuchs führt seine Mitarbeiter so, dass er ohne Bedenken außer Haus gehen kann und die Gäste trotzdem hellauf begeistert werden. Bravo!

Pfunds, am 15.01.2020

Johann Pichler