

Hotel Gasthof Traube, Pfunds

Im „Oberen G’richt isch Tiroler Wirtshaus a b’sondere G’schicht“



Diesmal bin ich auf gut Glück einfach losgefahren und landete im Gasthof Traube in Pfunds.

Das Obere G’richt kannte ich als Osttiroler nur vom Durchfahren, da ich etliche Saisonen in den 80iger Jahren in der Schweiz gearbeitet hatte.

Das Navi brachte mich direkt vor die Haustüre dieses, mitten im Dorf stehenden, von einem alten Kloster stammenden, imposanten Gebäudes der Hotel Traube. Aufgrund des hohen Alters (15. Jahrhundert) und der guten Erhaltung steht das Hotel teilweise unter Denkmalschutz. Beim genaueren Begutachten der Außenfassade merkt man hier sofort, mit wie viel Leidenschaft, Umsicht, Nachhaltigkeit, aber vor allem wie innovativ und trotzdem achtsam, mit dem alten Bauwerk umgegangen wird.

Im ersten Jahr als Berater der Tiroler Wirtshauskultur kann ich noch anonym in solch renommierten Gasthöfen wie der Traube ein und aus gehen. Diesmal bereitete ich mich absichtlich nicht vor und habe nichts von der Traube oder vorherigen Berichten gelesen, um den Kick vom ersten Eindruck zu erleben. Denn beim ersten Eindruck gibt es keine zweite Chance.

Jetzt aber zurück zum Wichtigsten – dem Essen und der Gastlichkeit des Gasthofes. Denn dem Vogel nutzt ein goldener Käfig nichts, wenn er nicht ans Futter kommt. Beim Eintreten ins Restaurant mit den großen Gewölben, Säulen und Torbögen erkannte man, dass es sich hier um ein Kloster oder ähnlichem handeln musste.

Ein etwas älterer Kellner begrüßte mich herzlich, dessen Gesicht mir sehr bekannt vorkam. Das Restaurant war sehr gut besucht und die jungen Service-Mitarbeiter hatten alle Hände voll zu tun. Ich erhielt die sehr anspruchsvolle, übersichtlich und schön gestaltete Speisekarte und nach kurzer Durchsicht, erbat ich mir die Spinatknödel mit einem gemischten Salat vom Büffet.

Kulinarisches:

Ich holte mir den Salat vom sehr liebevoll und gut bestückten Salatbüffet, welches sich im Speisesaal befand. Alle Salate waren aus frischem Gemüse hergestellt und es gab eine große Auswahl an schmackhaften Dressings. Im Saal gibt es Plätze für ca. 70 Personen und die sind für Hausgästen vorgesehen. Wenn der Speisesaal und das Restaurant voll besetzt sind, dann kann ich mir sehr gut vorstellen, was in der Küche los ist. Mit meinen Gedanken war ich noch in der Küche, als der Helmut („Heli“) mir die Spinatknödel servierte.



Die zwei großen Knödel sahen auf den weißen, tiefen Porzellanteller sehr gut aus, waren sehr flaumig und schmeckten auch ausgezeichnet. Es wurde ein etwas würziger Käse in die Knödelmasse gemischt und dadurch wurde der Geschmack so richtig veredelt. Reichlich, heiße (sehr wichtig!) Butter und gehobelter Parmesan ergänzten das Gericht perfekt. Alles war sehr nett angerichtet, dekoriert und wurde sehr heiß serviert.

Ehrlich, gut und authentisch ohne großem Schnick Schnack. Anschließend gab ich mich zu erkennen und beim Gespräch mit Herrn Fuchs beharrte er darauf, dass ich noch ein Dessert probiere. Ich glaube es war ein weißes Toblerone-Mousse in Baumkuchenmantel und Rumzwetschgen, welches auf einem silbernen Porzellanteller, der an alte Zinnteller erinnerte, serviert wurde. Diese Dessertkreation war ein Hochgenuss und eine Augenweide. Zu schön um es zu essen!

Noch am späten Abend zeigte Harald mir den Großteil des Hauses und mein „zweiter“ Eindruck war noch überwältigender. Fast ständig wird saniert, umgebaut, Altes freigelegt und auf die modernste Weise erhalten und in den „Harald-Fuchs-Stil“ umgewandelt. Für diesen wirklich genialen und wunderschönen Stil hat Harald ein unglaubliches Feingefühl. Dies ist meines Erachtens das Wichtigste in der Planung, speziell bei Hotels, Wellness und selbst Küchen. Bei Altbestand wird es meist noch schwieriger und die Planung noch komplizierter.

Fazit:

Familie Fuchs macht ihre Arbeit mehr als nur hervorragend. Es gehören Intelligenz und Wille dazu, um sich ständig zu verbessern. Die Fuchs' haben noch Mut, Leidenschaft, Ausdauer und Talent und zählen im Lande zu den Besten. Durchreisen verboten, ein Besuch bei der Traube in Pfunds ist von nun an ein Muss mit Genuss!

P.S.: Auch das Rätsel mit „Heli“ (Helmut) ist gelöst! Er ist auch ein Osttiroler und hat in meiner Heimatgemeinde St. Jakob viele Jahre im Gasthof Tandlerstube gearbeitet!

19. August 2016

Johann Pichler