

Besuchsbericht 2011

Tiroler Hof

*Familie Fahringer
6330 Kufstein*

Bereits bei meiner Fahrt zur Familie Fahringer nach Kufstein überlegte ich mir, wie wohl der Besuchsbericht in diesem Jahr zu verfassen sein wird. Meine Erfahrungen der letzten Jahre waren äußerst positiv und es wurde immer schwieriger, die ausgezeichneten Leistungen zu beschreiben.

Von weitem bemerkte ich die interessante, gelungene Farbgebung der Fassade und ich finde, dass die Umbaumaßnahmen sehr gelungen sind. Das Erscheinungsbild erregt das Interesse der Besucher und Gäste und schließlich soll ja auch die Aufmerksamkeit auf das Tiroler Wirtshaus gelenkt werden. Unter dem Motto: „Tu‘ gutes und sprich darüber“ schafft es die überaus engagierte Wirtsfamilie, stetige Verbesserungen umzusetzen. Ich war daher sehr neugierig, was es wieder Neues gibt im **Tiroler Hof der Familie Fahringer**.

Gäste werden nicht nur freundlichst begrüßt und empfangen, nein, wann immer es der Geschäftsgang zulässt, werden die Gäste des Hauses zu Tisch begleitet und wie Freunde behandelt. Frau Christa Fahringer begrüßt mich herzlichst, der Ober Herr Robert tut dies ebenso und mit meinem Namen!

Ein Platz an einem gut gelegenen Tisch ist für mich reserviert. Man(n) Frau weiß, dass ich gerne die Übersicht im Wirtshaus habe und so kann ich auch die Gäste an den Nebentischen beobachten. Die Ausstattung, Dekoration und die Tischkultur erwecken meine Aufmerksamkeit: vorbildliche Sauberkeit, Hygiene und Ordnung, hübsch arrangierte Dekor Elemente und adrette Tischkultur fallen mir auf. Frau Fahringer, sie bezeichnet sich selbst als „Dekor-Tante“, hat ein glückliches Händchen. Mit Stil und Eleganz gelingt es ihr, eine stimmige Atmosphäre zu schaffen. Die Speisekarte überzeugt, so wie die letzten Jahre, durch das gut abgestimmte Angebot, die saubere und lesbare Schrift sowie die die elegante Präsentation.

Frau Fahringer empfiehlt mir, zusätzlich zur Speisekarte, noch den **gebackenen Kalbsleberknödel in der Rindssuppe**. Ohne mich mit langen Vorreden aufhalten zu wollen, darf ich kurz und bündig mitteilen, dass: der Knödel hervorragend zubereitet wurde. Die perfekte, flaumige Konsistenz, der ausgezeichnete Geschmack sowie die richtige Größe überzeugen vollends. Die Rindssuppe wurde mit viel Rindfleisch (Tafelspitz) zubereitet, wenige, feine Fettaugen bezeugen dies. Die Suppe wird heiß in der Löwenmaultasse serviert, hat eine herrliche Farbe und einen ausgezeichneten Geschmack. Feine Gemüsestreifen sowie etwas frischer Schnittlauch runden diese hervorragende Suppe perfekt ab.

Auf Empfehlung von Frau Fahringer wähle ich die **Vanilleroastbraten mit Bratkartoffeln und buntem Blattsalat**. Vor dem Fleischgericht reichte sie mir einen wohlschmeckenden, mit ausgezeichneter Essig/Öl Marinade versehenen Salat. Er bestand aus Lollo biondo, Lollo rosso, Kopfsalat und Zichorie (belgische Endivie). Als Farbklecks gab es eine Tomatenspalte und wiederum frischen Schnittlauch.

Besonders angetan war ich von der Qualität des Fleisches. Zart, weich und wohlschmeckend war es, die leicht gebundene Sauce duftete nach Knoblauch welcher offensichtlich blanchiert war und die feinen Scheiben von Selbigen waren besonders angenehm zu verspeisen. Die „gebackenen“ Bratkartoffeln harmonierten sehr gut zu diesem Österreichischen Rindfleisch Klassiker. Einige gebackene Zwiebelringe sowie wiederum etwas frischer Schnittlauch perfektionierte dieses hervorragende Gericht.

Die Küchenqualität von Herrn Fritz Fahringer kann auch in diesem Jahr mit herausragend beurteilt werden. Ebenso die Service- und Dienstleistungsqualität von Frau Fahringer und dem sympathisch-freundlichen **Ober, Herrn Robert** halten mit der Leistung aus der Küche zweifelsohne Schritt. Eine perfekte Symbiose in einem vorbildlich geführten Haus.

Auf dem Weg zu mir begrüßte der Chef des Hauses seine zahlreich anwesenden Gäste. Am Nebentisch wurde er gefragt, wie denn diese ausgezeichnete Fleischqualität zustande kommt und wie man es macht, dass das Fleisch so weich und zart ist. Es folgte ein kleiner Diskurs in die zeitgemäße Küchenkunde. Ich meine, es ist nicht nur die Qualität des Fleisches ausschlaggebend, sonder besonders auch der Umgang damit, die Liebe zum Beruf, das Fachwissen, die Erfahrung, dass Können und das Wollen. Nebenbei bemerkt geht es ja auch um das „Kopieren“ und nicht nur um's Kopieren!

Es gibt eine ständige Weiterentwicklung im Hause. Stets wird nach Verbesserung gestrebt. Die umfangreichen Umbaumaßnahmen sind vorerst beinahe erledigt, dennoch denkt man (Frau) bereits über weiteres nach (wetterfeste Markise etc.)

Besonders hat mir gefallen:

- der ruhige Serviceablauf, obwohl alle Tische besetzt waren
- das angenehme Ambiente mit der tadellosen Temperatur und Luftqualität
- die herzliche Art und der freundliche Umgangston der Gastgeber
- der nachhaltig geführte Familienbetrieb
- Das ausgezeichnete Verhältnis von Preis zu Leistung

Mit den Wirtsleuten hatte ich noch ein umfassendes und freundliches Gespräch. Es bereitet mir immer wieder Genuss, der Familie Fahringer meinen Jahresbesuch abzustatten. Obwohl es einerseits schwierig ist, diesen Bericht zu verfassen, andererseits ist es dennoch wieder einfach. Denn aufgrund der gebotenen Leistungen ist es dann wiederum eine Freude, vom Tiroler Hof in Kufstein zu berichten. Alle Anstrengungen werden zum Wohle der Gäste unternommen!

Mittwoch, 16. Februar 2011

Ernst Schmiedhuber