



Besuchsbericht

Von Dienstag, den 15. November 2005

Im Gasthof Tirolerhof

Wirtsleute: Christa und Friedrich Fahringer
Am Rain 16, Nähe Kaisertalauftieg
6330 Kufstein

e-mail: info@tirolerhof-kufstein.at
www.tirolerhof-kufstein.at

Baustil & Ambiente

Der Traditionsgasthof liegt am Eingang zum Kaisertal und darf ohne Einschränkung als ein typisches Tiroler Wirtshaus beurteilt werden. Durch seinen Unterländer Baustil und den liebevoll arrangierten Eingangsbereich fühlt sich der Gast unverzüglich „daheim“. In der ersten Stube darf geraucht werden, hier lassen sich einheimische Gäste nicht nur zum Essen sondern auch zum „Hoagascht“ nieder. Die zweite Stube wurde dankenswerterweise als Nichtraucherstube deklariert und hier speist es sich ganz vorzüglich. Die Stuben sind sehr hübsch dekoriert, die Tischkultur ist einfach und ohne Tadel. Der Traditionsgasthof, der schon seit einigen Jahrzehnten besteht, erfreute sich eines hervorragenden Rufes. Christa und Friedrich Fahringer haben den Gasthof von Familie Susanne und Jakob Huber erworben und, nach einigen Wochen der Renovierung, am 11. November 2005 neu eröffnet. Ganzseitige Zeitungsinserate haben dieses Ereignis angekündigt und auch die Nachricht an die Tiroler Wirtschaftskultur, betreffend die Übergabe, veranlassten mich zum Besuch.

Speisen & Getränke

Bereits im Eingangsbereich wird deutlich, dass hier die Tiroler Wirtschaftskultur durch Familie Huber gelebt wurde und von Familie Fahringer weiter gepflegt wird. Besonders die Speisen- und Getränkekarte macht deutlich, dass es sich hier nur um einen Tiroler Traditionsbetrieb handeln kann. So werden unter Anderem „Tiroler Leib- und Seel“ Gerichte“ angeboten. Aus der Wochenempfehlung wählte ich die **Leicht gebundene Ganssuppe mit Steinpilzknödel**. Diese „Einmachsuppe“ mit Gemüsejulienne und fein geschnittenem Gänseklein war sehr gut in Geschmack und Konsistenz, ebenso der kleine Pilzknödel. Der **Tiroler Kräuterrösterbraten** war von herausragender Qualität. Das Fleisch zart und die wirklich feine Rahmsauce war mit kleinen, bunten Paprikawürfeln versehen, mit fein geschnittenem Schnittlauch und winzigen Petersiliensträußchen garniert. Dazu gab es Butterspätzle. Der kleine, gemischte Salat bestand aus Rohkost von Karottenjulienne und Gurkenscheiben, aus Kraut-, Kartoffel- und Blattsalat. Auf Wunsch wurde unverzüglich Olivenöl, Balsamicoessig, Worcestersauce usw. gereicht.

Zwei Stück feine **Marillenpalatschinken** waren der gelungene Abschluss der Speisenfolge.

Die Getränkekarte bietet neben den üblichen Limonaden österreichisches Mineralwasser, Stiegl Bier vom Fass sowie bekannte und beliebte Brände.

Besonders positiv aufgefallen ist die reichhaltige und sorgfältige Auswahl von österreichischen Weinen. Vom Waldviertel, der Wachau, dem Neusiedlersee, dem Südburgenland, dem Neusiedlersee Hügelland über die Südsteiermark finden sich hervorragende Gewächse. Auch vom südlichen Nachbarn sowie aus dem Piemont und der Toscana finden wir bekannte Weine auf der Karte.

Service & Gastfreundschaft

Wenn steirische Liebenswürdigkeit der Tiroler Wirtshauskultur ihren Stempel aufdrückt, dann kann nicht mehr viel schief laufen. Es war sehr viel zu tun an diesem herrlich schönen Spätherbsttag. Beide Stuben waren total ausgebucht bzw. besetzt mit gutem Publikum aus der Stadt Kufstein und Umgebung.

Ein bekannter Baumeister mit großem Familienanhang. Nebenan zwei betagte Gäste, welche wohl schon seit vielen Jahren Stammgäste im Gasthof Tiroler Hof sind. Sie verlangten der Wirtin sehr viel Geduld und Zeit ab, weil sie keine Schlutzkrapfen auf der Speisekarte fanden, welche sie ohnehin nicht bestellt hätten. Trotz des turbulenten Geschäftsganges beantwortete die Chefin die langwierigen Fragen der Gäste mit viel Geduld und Verständnis.

Inzwischen kämpfte der äußerst tüchtige Ober Robert mit dem laufend stärker werdenden Gästeansturm. Seit 12 Jahren sei er in Österreich, kommen täte er aus der Slowakei, nahe der niederen Tatra, erzählte mir Robert. Selbst beim stärksten Stoßgeschäft wechselte er noch die Aschenbecher in der „Raucherstube“. Der Service der Chefin Christa und vom Ober Robert war sehr aufmerksam, stets präsent und souverän. Um 13.10 Uhr wurde die Tochter als „troubleshooter“ zur Unterstützung angefordert. Mit einer roten Schürze bewaffnet, war sie offensichtlich beauftragt im Service zu helfen, verschwand jedoch alsbald in der Küche, weil dort vermutlich der Druck am Größten war. Familienzusammenhalt in seiner schönsten Form...

Die Familie Fahringer wird den Gasthof Tiroler Hof als Familienbetrieb führen. Im Willkommensgruß ist zu lesen: "Es ist unsere Philosophie mit Qualität, Herzlichkeit und Einsatzfreude der Familie und Mitarbeiter dafür zu sorgen, dass sich unsere Gäste im Tiroler Hof wohlfühlen; als wären sie zu Besuch bei Freunden". Diese Aussage und das ausführliche Gespräch mit der Chefin und dem Chef, der persönlich „HINTERM HERD“ steht (wie in der Karte zu lesen ist) bestärken mich in meiner Ansicht, dass hier ein erneutes Aufnahme-prozedere zur Tiroler Wirtshauskultur nicht notwendig ist. Die Chefin und ihre Servicemitarbeiter verbreiten genau jene Gastfreundschaft, wie man sie in einem Tiroler Wirtshaus erwarten darf.

Anregungen & Allgemeines

Die Tiroler Wirtshauskultur wird im Gasthof Tiroler Hof sicherlich auch in Zukunft hoch gehalten. Mit der Familie Christa, Elisabeth, Viktoria, Friedrich und Fritz Fahringer dürfen wir uns auf eine engagierte Wirtsfamilie freuen. Die Weiterführung der Tiroler Wirtshaus Tafel kann ich uneingeschränkt befürworten.



Ernst Schmiedhuber
Oberau, 16. November 2005