

Besuchsbericht Törggele Stuben // Sölden vom 01.06.2012

Am 10. Juli 2009 besuchte ich die Familie Gander um das Aufnahmeverfahren des Betriebes zum Verein der Tiroler Wirtshauskultur durchzuführen. Meine damalige Beurteilung lautete, dass der Betrieb nicht zum Beitritt geeignet sei. Allerdings muss ich vermerken, dass ich just die ersten Tage der Eröffnung „erwischt“ hatte und noch nicht alles so rund lief. – Mein seinerzeitiger Bericht war nicht besonders freundlich und so manch anderer Gastronom hätte sich danach beleidigt zurückgezogen (ich habe Erfahrung damit!) Nicht so Herr Armin Gander. Er suchte das Gespräch und ging auf die Punkte meiner Kritik ein. Er hat nichts unversucht lassen, um jenen Standard, welchen wir in der Tiroler Wirtshauskultur erwarten, zu erreichen. Unermüdlich arbeitete er mit seiner Gattin Frau Yvonne und seinem Team an Qualität und am adäquaten Verhältnis von Preis zu Leistung. Bereits zwei Monate später, nämlich am 22. September 2009 startete ich erneut einen Aufnahmebesuch. – Und siehe da, die Mängel waren weitgehend abgestellt! „Mit absoluter Überzeugung empfehle ich dem Vorstand der Tiroler Wirtshauskultur die Aufnahme der Törggele Stub'n in Sölden als Dorfwirtshaus in den Verein“. So lautete dann meine Beurteilung und mit diesem Datum trat die Törggele Stub'n dem Verein der Tiroler Wirtshauskultur als Dorfwirtshaus bei. Nunmehr sind knapp drei Jahre vergangen und es freut mich für die Unternehmer Familie sowie für die Mitarbeiter des Hauses, welche Entwicklung dieses Tiroler Wirtshaus genommen hat. – Nun aber der Reihe nach: Dieser 1. Juni im Jahr 2012 ist der erste Tag der Öffnung zur Sommersaison 2012. Ich betrete die Stuben und unzählige (einheimische) Gäste sind bereits anwesend. Zufriedene Gesichter allerseits kann ich erkennen, besonders freut mich jedoch auch der hohe Anteil an einheimischen Gästen. Rasch werde ich vom Geschäftsführer des Hauses, Herrn Markus Schatz entdeckt und auf das allerfreundlichste begrüßt. Ich habe ihn beobachtet, so kümmert er sich auf vorbildliche Weise um alle seine Gäste. Frau Yvonne Gander nahm sich bei meinem Eintreffen noch ein wenig Zeit um mit mir zu plaudern. Obwohl sie bereits auf dem Weg nach Hause war um ihre Familie zu versorgen, suchte sie das Gespräch. In ihren Betrieben (die 3 guatn) ist sie für die Administration und für die Dekoration verantwortlich. In den Törggele Stub'n zeigt sie mit viel Stil und Können, wie gelungene Dekoration aussehen soll. Es handelt sich hier um ein Tiroler Wirtshaus zum Wohlfühlen. Mit dafür Verantwortlich ist auch Frau Larissa, welche mir noch vom letzten Jahr in sehr guter Erinnerung ist. Sie ist wirklich freundlich und aufmerksam, fachlich kompetent und überzeugt mich durch ihre ehrliche Gastfreundschaft. Stets ist sie bemüht, ihre Gäste zu verwöhnen. Auch sie habe ich beobachtet und es freut mich, dass sie besonders bei den einheimischen Gästen so guten Anklang findet. Ein großes Bravo an dieser Stelle, so wünsche ich mir die Service und Dienstleistung in einem Tiroler Wirtshaus. Mit Herrn Markus Schatz, dem Geschäftsführer des Hauses hatte ich noch ein umfassendes Gespräch. Er ist seit der Eröffnung des Betriebes bei Familie Gander und seine „Handschrift“ ist all-gegenwärtig. Ein großer Teil der tadellosen Service- und Dienstleistungsqualität ist ihm zuzuschreiben. Mit dem Küchenchef Herrn Zoran Djurdjevic hatte ich ebenso ein ausführliches Gespräch. Die klare Rindssuppe mit Grießnockerl mundete ganz vorzüglich. Die Suppe überzeugte sowohl durch den Geschmack, die Farbe und durch die feinen Fettaggen. Selbstredend war sie hausgemacht und von sehr guter Qualität. Dazu gab es zwei Grießnockerl sowie frischen Schnittlauch. Der Tafelspitz in der Ochsenbouillon wurde serviert in einem sehr hübschen, geschwungenen Porzellanteller. Zum saftig- weichen Fleisch gab es einen vorzüglichen Blattspinat mit Zwiebeln und etwas Rahm, hervorragende Röstkartoffeln, etwas Kren und eine

ausgezeichnete Schnittlauchsauce. Sowohl die Präsentation wie auch die Zubereitungsweise können mit „Ausgezeichnet“ beurteilt werden. Gefallen hat mir auch die „essbare“ Garnitur in Form eines Sträußchens vom Feldsalat und einer halben Kirschtomate. Der „Steirer Kraft Kren“ harmonierte naturgemäß sehr gut zum Rindfleisch-Klassiker. Abschließend darf ich bemerken: Die Mitarbeiter sind allesamt sehr freundlich, ausgesucht höflich und fachlich kompetent. Besonders hat mir jedoch die bemerkenswerte Loyalität zur Unternehmer-Familie gefallen. Und dies macht sich natürlich auch im Ambiente des Hauses bemerkbar. Ich habe gesucht, aber nicht negatives gefunden. Es bereitet mir große Freude, wie sich die Törggele Stub'n der Familie Gander entwickelt hat. Der außergewöhnliche Zuspruch der unzähligen, insbesondere auch einheimischen Gäste spricht ohnehin eine deutliche Sprache. Den Chef des Hauses, Herrn Armin Gander habe ich nicht angetroffen. Er kann jedoch unbesorgt sein, auf seine Mitarbeiter ist allesamt Verlass!

Freitag, 1. Juni 2012