

Besuchsbericht Törggele Stuben // Sölden vom 11.04.2016

Dorfwirtshaus und Törggelen kann man nicht in alle Sprachen übersetzen 11. April, heute ist ein Traum Tag für Sonnenskiläufer in Sölden Ötztal. Nachdem ich die gut präparierten Pisten und die Sonne genossen habe, kehrte ich am frühen Nachmittag in der Törggele Stub'n mitten im Dorfzentrum ein. Hier gibt es eine herrliche Sonnenterrasse und die Küche ist durchgehend geöffnet. Die Tiroler- und die Wirtshauskulturfahne wehen im Wind und gleich zwei rote Tiroler Wappenadler sind über dem Eingang und betrachten das Dorfgeschehen. Der Einrichtungsstil ist momentan der moderne Tiroler Stil in den Tourismuszentren. Ein auf urig mit viel altem Holz, altbäuerlichen Dekorationen und warmen typisch tirolerischen Stoffmotiven, auf etwas lässig, aber gemütlich eingerichtetes Lokal. Viele schwarz-weiß Bilder mit Motiven des ursprünglichen Ötztals, in alten Holzrahmen, hängen an den weißen Wänden. Etliche Jagdtrophäen und etwas kitschig verkleidete ausgestopfte Wildtiere, sind von den Touristen gern fotografierte Objekte. Im Dorfzentrum ist es sicherlich sehr schwer wirklich bodenständig, echt und authentisch zu bleiben. Es wird vieles den Wandel der Zeit untergeordnet so auch das Gemeindeamt gegenüber. Die Herausforderung ist nicht die Qualität sondern eher die Bewältigung der Massen und das bei gleichbleibender Qualität. Der Wandel der Zeit lässt sich ja ohnehin nicht aufhalten, ansonsten wären wir in der Zeit von Andreas Hofer stehen geblieben. Ein wenig Geschichte aus dieser Zeit wird in der Speisekarte aufgearbeitet oder „vermarktet“ man kann es nehmen wie man will. Ein ordnungsmäßig und sauber geführter Betrieb, mit vielen heimischen und regionalen Produkten ist die Voraussetzung des AMA Gastrosiegels sowie der Tiroler Wirtshauskultur. Das war auch der größte Teil meines ausführlichen Gesprächs mit Herrn Armin Gander und seinem Küchenchef. Kulinarisches: Ich teilte dem Küchenchef mit dass ich das Schweinsgeschnetzelt in Pilzrahmsauce mit Bandnudeln und zum Dessert einen hausgemachten Topfenstrudel mit Vanillesoße essen möchte. Während der kurzen Wartezeit studierte ich nochmal die sehr große Speisekarte die sehr an das internationale Ötztaler Publikum angepasst ist. Keine Sorge es sind auch alle Tiroler Klassiker in der Karte vorhanden. Das Fleisch war sehr mager, schön zart und sehr scharf angebraten, so dass der Röstgeschmack noch zu erkennen war. Die Pilzsoße war geschmacklich sehr gut, nur die Konsistenz könnte mit Rahm noch etwas verfeinert werden. Die al-dente gekochten Bandnudeln harmonisierten sehr gut mit der Soße. Den Topfenstrudel mit Vanille- und Schokosoße genoss ich zu einem hervorragenden Espresso. Immer wieder kommt in den Tiroler Wirtshäusern vor, dass meist UNgeschälte oder sonstige exotisch Früchte als Dekorationen dienen. Man braucht das nicht in Tirol! Fazit: Das ganze Lokal ist, auch so kurz vor Ende der sehr starken Wintersaison, in einen Tipp-top Zustand und alles feinst säuberlich herausgeputzt. Die ambitionierte Einstellung sowie die unermüdlichen Leistungen der Familie Gander werden wie eben alles, an ihren Erfolgen gemessen und die sind mit Sicherheit in Genüge vorhanden. Für diese sowie für die guten Küchen- und Serviceleistungen überreiche ich Herrn Armin Gander das Qualitätssiegel 2016.