

# Besuchsbericht Törggele Stuben // Sölden vom 28.03.2019

Traditionelles hat der Tourismus längst geändert. Hier gibt es nur eine Kultur seit etwa 60 oder 70 Jahren und diese heißt Tourismus. Es ist hier nicht meine Aufgabe zu recherchieren wie Sölden vor 70 oder 80 Jahren aussah, aber ich kann es mir vorstellen, weil ich selbst schon bald 60 bin. Aber es bereitet mir manchmal ein wenig Angst, wenn diese Entwicklung in der gleichen Geschwindigkeit weitergeht auch im Vergleich zu anderen Regionen. Oder was dann passiert, wenn die Gletscher wirklich bald verschwinden? Aber über dieses Szenario denken heute in Sölden nur wenige nach. In der Psyche heißt es: Schau nicht zurück, denke nicht an morgen, lebe jetzt. Genau so sehe ich die Situation hier im wunderschönen Ötztal, wenn ich die Leute hier im Restaurant Törggele Stuben beobachte. Alle passen sich den Gepflogenheiten des Tourismus an, die Skilehrerin an der Bar, der stolze Bauer, die freundlichen Lieferanten und Geschäftspartner, die Musiker die anfangen aufzubauen, um den tollen Abend noch musikalisch zu umrahmen, das in neuzeitlich tirolerisch gekleidete gastfreundliche Service und die charmante Chefin Yvonne im feschem Dirndl. Auch in der Speisekarte ist der Kampf zwischen neuzeitlicher und traditioneller Küche zu erkennen und wohl auch nicht zum Aufhalten. „Tiroler Gröst'l gegen Tiroler Burger“ also. Und so bin ich wohl auch gefordert mich neu auszurichten und langsam umzudenken. Zum ersten Mal habe ich in einem Tiroler Wirtshaus einen Burger getestet. Es wurden schon mehrere Burger-Kreationen auf der Speisekarte angeboten (Genuss Burger, Wirtshaus Burger, Fitness Burger, Mini Burger Variation), aber ich entschied mich wiederum für den klassischen Tiroler Burger. Saftiges Rindfleisch heimischer Herkunft, mit Speck, Zwiebel und Bergkäse werden hier in einen vom heimischen Bäcker kreierte Vollwert-Brötchen (Bun) gepackt und mit g'schmackiger Cocktailsauce und Pommes auf einem Holzbrett serviert. Der Burger war geschmacklich und qualitativ (perfekt medium gebraten) hervorragend, noch dazu sehr schön präsentiert. Das Einzige, das bei mir persönlich darunter leidet ist die Esskultur: mit Messer und Gabel oder doch mit den Händen? Aber auch an das werde ich mich noch gewöhnen, denn ich fühl mich ja noch sehr jung. Nach einem netten Gespräch mit der Chefin Yvonne hatten wir noch unseren Spaß, welchen wir sogar auf diesen neuen sozialen Medien posteten unter dem Motto „Genieße den Tag“ – wir leben schließlich nur einmal. So fühlt man sich plötzlich, wenn man in dieses magische Ambiente von Sölden eintaucht. Soviel zu den alten Kulturen, wo es nur schwarz-weiß Bilder gab. Mit Freude übergab ich der Chefin das Qualitätssiegel 2019 mit der Hoffnung auf ein wenig Entschleunigung in so manchen Visionären des Tourismus. Sölden, am 28.03.2019 Johann Pichler