



Besuchsbericht TÖRGGELE STUB'N, Sölden

05.09.2020

Ins wunderschöne Ötztal fahre ich von Haus aus schon sehr gern, da es den Talstrukturen meiner Heimat Osttirol dort ziemlich ähnelt. Nur die Strukturen im Tourismus haben hier leider oder Gott sei Dank überhandgenommen: 15.000 Gästebetten und ca. 3.000 Einwohner. Ich überlasse das dem Betrachter. Für mich persönlich stößt es schon an die Grenzen, aber für die junge Generation schaut das ganz anders aus. Im Ötztal werden so große Gewinne gemacht, dass es nur logisch erscheinen kann, diese wieder zu investieren, in Verbesserungen, neue Ideen oder Erweiterungen und Vergrößerungen.

Die Zeit wird nicht stehen bleiben, auch wenn es beim Corona Lock-Down kurz einmal so schien. Sölden war stark davon betroffen, aber schon heute merkt man von dieser Phase kaum noch etwas. Das Sichtbarste sind nur einige Maskenträger und die vielen Desinfektionsmitteln in allen Bereichen, ansonsten hat sich nicht viel im Mekka des Skisports verändert. Seit ein paar Jahren ist es nun auch im Sommer eine Wander- und Bike-Republik geworden.

Die Angebote der Restaurants sind natürlich mittlerweile international und so ist das Tiroler Wirtshaus von viel Konkurrenz umgeben. Als Dorfwirtshaus bezeichnet sich die Törggele Stub'n von der Familie Gander und das ist keine leichte Aufgabe. Zwar ist das Wirtshaus gleich neben dem Gemeindehaus, aber allein von den Einheimischen kann man hier nicht leben. Hier ist alles für den Gast zugeschnitten und das Angebot dementsprechend sauber aufbereitet. Das typische Tiroler Wirtshaus „Törggele Stub'n“ (Törggele ist der Begriff für Gemütlichkeit und das Erleben vielfältiger kulinarischer Genüsse) bietet eine große Auswahl an Tiroler und Österreichischen Schmankerln als auch internationale Gerichte an. Der Einzug der Burger-Familie lässt sich wohl nicht mehr aufhalten und ist Teil unserer Esskultur geworden, auch hier im hintersten Ötztal.

Aber heute blieb ich bei meinen Wurzeln und erbat mir ein „geschmortes Kalbsvögerl“ mit den Beilagen vom Tafelspitz (Röstkartoffel und Blattspinat). Die Umbestellung war für das Team kein Problem. In Kürze servierte man mir zwei Scheiben vom saftig geschmorten Kalbfleisch in einer g'schmackigen Natursoße, vier leckere Nockerl Röstkartoffel und den guten Spinat à part. Das einzige, das ich nicht kannte in Tirol waren die Röstkartoffel, die in diesem Falle gerieben und dann geröstet waren und in Nockerlform gebracht wurden.

Der schon lange Jahre hier arbeitende Küchenchef, den ich anschließend noch kennenlernen durfte, kommt aus Wien und somit verstand ich dann auch diese Art von Röstkartoffel. So sind die originalen Österreichischen Röstkartoffel.