

Verein Tiroler Wirtshauskultur

Besuchsbericht TÖRGGELE STUBEN, Sölden

Sölden, am 28.04.2022

Die letzten Tage der erfolgreichen Wintersaison kann man an einer Hand abzählen und die Wirtsleut' freuen sich schon auf den Urlaub. Besonders sehnen sich wohl die Mitarbeiter nach einer längeren Pause. Apropos Mitarbeiter, die längst dienenden wurden heuer mit einer speziellen Überraschung geehrt. Fünf waren es an der Zahl und sie erhielten als Dank einen RENAULT TWINGO E-TECH ELECTRIC. Die Freude war überwältigend. Alle wohnen nämlich in Längenfeld und so ersparen sie sich so einiges an Zeit und gleichzeitig wird das Umweltbewusstsein gestärkt. Diese Aktion der Unternehmer zeigt Kreativität und ein gehöriges Umdenken in Sachen Investition in die Mitarbeiter. Mittlerweile sind nicht nur in Tirol gute Mitarbeiter schwerer zu finden als Gäste. Die Tourismusverbände, unter anderem auch die Tirol Werbung, sollten mindestens genau so viel Werbung für Mitarbeiter machen wie für Gäste. Falls es so weiter geht mit dem Personalthema, können wir die große Anzahl der Gäste bald nicht mehr in dieser Qualität mit der typischen Tiroler Gastlichkeit bewirten wie wir es gerne täten.

Sölden ist berühmt für seine Tourismuskultur und auch hier ist die Tiroler Wirtshauskultur noch erhalten und genau das ist was wir fördern und mit allen Mitteln erhalten wollen.

Hierfür brauchen wir Wirtsleut' wie die Familie Gander mit der Törggele Stuben. Tiroler Ambiente, regionale Küche und Tiroler Gastlichkeit, persönlich von den Wirtsleuten vorgetragen, sind die wichtigsten Kriterien des Vereins. Und all das durften wir, Hans mein Skitourenpartner und ich, heute nach unseren Gipfelsieg (Vorderer Seelenkogel 3.300 m) mitten in Sölden genießen.

Die Auswahl aus der schön gestalteten und attraktiven Speisekarte mit den vielen Tiroler Schmankerln war nicht einfach und so folgte ich der Empfehlung der freundlichen, charmanten Kellnerin. Ein Wildragout mit Rotkraut und Serviettenknödel. Hans nahm sich zwei Stück Kaspressknödel mit buntem Salat. Das Ragout war nach der klassischen Art zubereitet und schmeckte ausgezeichnet, auch der flaumige Knödel und das Rotkraut war von der guten alten Schule. Hans lobte die Kasknödel und den feinen Salat gleichermaßen.

Fazit: Ambiente, Gastfreundschaft, die bodenständige Küche und das Gespräch mit Chefin Yvonne machten diesen Tag zu einem unvergesslichen Traumtag in Sölden.



Johann Pichler