

Besuchsbericht TÖRGGELE STUB'N in Sölden

Sölden, am 27.12.2023

"Wir in Tirol reden nicht viel über Authentizität. Wir leben, essen und trinken sie lieber!"

Das ist einer der Slogans auf der Website der Familie Gander des Restaurants Törggele Stub'n in Sölden. Seit nun fast 30 Jahren betreiben Yvonne und Armin das Wirtshaus Törggele Stub'n in der Mitte des berühmten Skiortes Sölden. Über Sölden brauch ich wohl nicht näher einzugehen, den Ort kennt jeder der etwas im Winter mit Schnee oder im Sommer mit Rad zu tun hat.

Die Törggele Stub'n ist ein typisches Tiroler Wirtshaus mit einem eher moderneren Hintergrund, im Kontrast zu vielen anderen Sölden. Der touristische Aufschwung trat in den 70er Jahren, mit dem Ausbau der Gletscher seinen Höhenflug an. Sölden ist die flächenmäßig größte (ja, größer als Wien) und auch gemessen an Nächtigungen, die stärkste Gemeinde Österreichs. Mittendrin neben dem Gemeindeamt und dem neuen architektonischen Tourismuscenter steht die Törggele Stub'n mit ihrem alten Tiroler Baustil (Satteldach und Holzbalkone).

Durch das immer mehr werdende internationale Publikum wird der Spagat zwischen moderne und Tradition immer schwieriger. Natürlich hat das schon viel früher begonnen. Aus einem Wirtshaus wurde ein Restaurant, aus einer Pension wurde ein Hotel, aus einer Wohnung wurde ein Apartment, aus einem Wintergarten wurde eine Lounge und aus einem Fremdenverkehrsbüro wurde ein Tourismuscenter, usw..

Dieser Trend zieht natürlich auch in anderen Bereichen seine Kreise (wie in den verschiedensten Speisekarten). Jedoch wird Gott lob hier bei Familie Gander wieder der Weg in die Bodenständigkeit und die echte Tiroler Authentizität eingeschlagen. Nach einem anstrengenden Skitag genießen mein Sohn und ich das Tiroler Ambiente in der gemütlichen Stub'n mit einem Original Wiener Schnitzerl vom Tiroler Bergkalb und Elmauer Schnecken in feiner schmackhafter Kräuterbutter. Alles von höchster Qualität, feinst säuberlich aufbereitet und von sehr freundlichen, aufmerksamen Mitarbeitern serviert. Der Hoangascht mit Armin und Yvonne endet mit einem guaten Schnapslerl.

Ich übergab mit Freude das Qualitätssiegel der Tiroler Wirtshauskultur und wünsche der Familie Gander weiterhin viel Erfolg und Freude an den zukünftigen Herausforderungen der tourismusorientierten Nachhaltigkeit.



Johann Pichler



Verein Tiroler Wirtshauskultur

In Tyrol, we don't talk much about authenticity. We prefer to live, eat, and drink it!

This is one of the slogans on the website of the Gander's Törggele Stub'n restaurant in Sölden. For almost 30 years now, Yvonne and Armin have been running the Törggele Stub'n in the heart of the famous ski resort Sölden. I probably don't need to go into detail about Sölden, everyone with the slightest interest in alpine skiing or summer cycling has heard this town's name.

The Törggele Stub'n is a typical Tyrolean restaurant, yet with a more contemporary history. The tourist boon began in the 19070s with the expansion of the glaciers. Sölden is to many people's surprise the largest municipality in Austria (larger than Vienna!) and has the most overnight stays recorded annually. In the centre of it all stands the Törggele Stub'n with its old Tyrolean style (classic gable roof and wooden balconies).

With the increasingly international audience, the balancing act between modernity and tradition becomes even more challenging. This trend of rebranding has already been going for a while. "Wirtshäuser" became a restaurants, inns became hotels, winter gardens became lounges and so on.

This trend extends to various smaller aspects, like menus in restaurants. However, thankfully, the path to down-to-earthness and genuine Tyrolean authenticity is taken again, as seen here with the Gander family. After a strenuous day of skiing, my son and I enjoyed the Tyrolean atmosphere in the cozy Stub'n with an original Wiener Schnitzel from a Tyrolean mountain veal and Elmauer snails in a fine, tasty herb butter. All of the highest quality, meticulously prepared, served by very friendly, attentive staff. The evening with Armin and Yvonne ended with a fantastic schnapps.