

Besuchsbericht HOFERWIRT STUBAITAL

Neustift, am 10.01.2022

Echte Stubai-Köstlichkeiten seit vier Generationen.

Irgendwie glitzert der Schnee im Stubaital etwas anders. Ich glaube es sind die fröhlichen Leute die hier wohnen und die Sonne besonders zum Lachen bringen. Wir, meine Frau und ich, kehren im Traditionswirtshaus dem Hoferwirt ein. Vom Juniorchef Peter und der freundlichen Rezeptionistin, Sandra, bekommen wir gleich ein warmes herzliches Willkommen und werden in der rustikalen, feinst säuberlichen und in weiß aufgedeckten Stube zu Tisch begleitet. Von nun an übernimmt der Fachmann Christoph seine Arbeit. Kompetenz, Beratung und Höflichkeit zeichnen ihn aus. Peter hat mir im Vorbeigehen schon eine Herzroulade empfohlen: eine Eigenkreation vom Hoferwirt.

Zum Start nehmen wir eine Frittatensuppe und eine geflammte Goldforelle mit fermentiertem Rettich, als Hauptgang die Herzroulade mit Kartoffelpüree und Forellenfilet auf Topfennockerln. Zum Abschluss gibt es einen Waldeintopf. Wenn ich nun anfangen müsste, alle Gerichte detailliert zu beschreiben, bräuchte ich mit Sicherheit noch eine ganze Seite. Deshalb versuche ich es in einem Satz auf den Punkt zu bringen.

In jedem Gericht ist einfach so viel Leidenschaft, Können, Mut und Liebe zu sehen und zu schmecken, feinsten Genuss mit Überraschungseffekt.

Vorab kommt ein Gruß aus der Küche mit selbstgemachtem Brot, dann eine Frittatensuppe wie zu Omas Zeiten. Das perfekt geflammte Forellenfilet wird auf einem heißen Salzstein serviert und hat eine etwas andere Beilage (Topfennockerl). Die Roulade ist etwas Besonderes für Liebhaber von Innereien und ist höchst empfehlenswert. Das Dessert kann man ohnehin nicht in Worte fassen, man muss es einfach probieren.

Der neuen Generation ist es schon jetzt gelungen, natürlich mit Hilfe von Angelika und Werner, dem geschichtsträchtigen Hoferwirt eine neue und eigene Geschichte zu verpassen. Dank der Ambitionen der zwei Jungen, Peter und Jakob, die nicht unbedingt in die übergroßen Fußstapfen der Eltern treten wollen. Die Weitergabe an die nächste Generation ist auf der wirklich sehenswerten Webseite www.hoferwirt.at deutlich zu erkennen und positiv zu spüren. Das Qualitätssiegel der Tiroler Wirtshauskultur haben sie sich mehr als verdient.



Johann Pichler