

Besuchsbericht



BERGHOF

Familie THÖNI

Freitag, 6. Februar 2009

Greit 364

6542 Pfunds

Allgemeines

Wenn uns ein Gast positives von einem Tiroler Wirtshaus berichtet, dann freuen wir uns sehr. Wenn jedoch Mitbewerber aus der Region in höchsten Tönen von einem Mitgliedsbetrieb erzählen, dann bereitet uns das eine ganz besondere Freude. Das ist in der Gastronomie im Allgemeinen und in der Tiroler Wirtshauskultur immer eine besondere Auszeichnung. So ist es geschehen mit dem Berghof der Familie Thöni. Ich machte mich auf den über 170km weiten Weg nach Pfunds, kein km war zu viel. Es schneite leicht und es war um die Mittagszeit eher ruhig in der wunderschönen Stube.

Service – Ambiente – Tirolnote

Vom Juniorchef und Sohn des Hauses **Andreas** wurde ich freundlichst empfangen und ich durfte mir einen freien Platz aussuchen. Vom ersten Augenblick an begeisterte mich Andreas durch seine höflichen Umgangsformen, seinem aufmerksamen, flinken Service und seiner offensichtlichen Professionalität.

Am Nebentisch waren mehrere Gäste aus der Bundesrepublik, welche des Öfteren schon bei Familie Thöni zu Gast waren. Ich hörte mit, wie sie die äußerst attraktiv gestaltete Speisekarte laut studierten und sich an der tiefen Information über die Nahrungsmittel, in diesem Falle LEBENS MITTEL erfreuten. So wurde laut darüber diskutiert, ob eine Kalbsstelze jener vom Schwein vorzuziehen sei.

Ich betrachtete die Stube und war von der Ordnung und Sauberkeit beeindruckt. Sowohl die Dekoration, die hübschen Lampen als auch die Tischkultur waren ohne Tadel. Dieser Eindruck setzte sich auch bei meinem Besuch in den Toilette Anlagen fort. Nicht nur die allgegenwärtige Sauberkeit, sondern auch die einwandfreie Hygiene überzeugten mich. Hier erkannte ich die Handschrift der Chefin des Hauses, Frau **Maria Thöni**. Sie war es auch, die mich relativ rasch „enttarnte“. Bei meinem ersten Besuch versuche ich immer, zumindest einige Zeit, unerkant zu bleiben. Bei Familie Thöni ist das Ambiente stimmig. Die Raumtemperatur wie auch die Beleuchtung sind ausgezeichnet, die Luftqualität hervorragend (im gesamten Hause wird nicht geraucht, dies hat mich besonders gefreut). Familie Thöni nimmt hier eine Vorreiter Rolle ein. – Bravo!

Kulinarik

Die Gestaltung der Speisekarte kann auch innerhalb der Tiroler Wirtshauskultur mit **vorbildhaft** bezeichnet werden. Das Angebot ist ausgewogen, die Gestaltung ist übersichtlich, der Inhalt informativ. Wie bereits erwähnt nehmen die Gäste die Zusatzinformationen gerne an. Angenehm ist zudem, dass die Schrift in einer Größe gewählt wurde, womit auch ältere Gäste gut zurecht kommen. – Ein erneutes Bravo!

Von **Andreas** erbat ich mir eine kleine Tasse **Graukassuppe**. Er empfahl mir diese, nachdem sie nicht auf der Speisekarte zu finden war. Da kam der profunde Fachmann zum Einsatz. Der Chef des Hauses, zugleich auch der Küchenchef **Anton** bereitete mir eine Suppenköstlichkeit zu, wie ich sie mir wünsche. Nicht zu üppig in der Konsistenz, perfekt im Geschmack und nicht zu viel Rahm. Auch die nicht vorhandenen, allgegenwärtigen, gerösteten Schwarzbrotwürfel erfreuten mich. Dieser Tiroler Suppenklassiker kann mit ausgezeichnet beurteilt werden.

Gleiches gilt für die **Leberknödel auf Sauerkraut**. Ich erbat mir eine kleine Portion mit zwei Stück. Die Knödel waren kompakt und von sehr gutem Geschmack, das Sauerkraut perfekt abgeschmeckt mit Lorbeerblätter und Wacholderbeeren. Auch die Konsistenz war ausgezeichnet. Etwas frische, gehackte Petersilie verfeinerte zudem dieses Gericht. Die Kommentare vom Nebentisch sowie mein Eindruck veranlassen mich zu folgender Beurteilung:

Die Küchenqualität von Herrn Anton Thöni kann mit ausgezeichnet beurteilt werden.

Zusammenfassung und Anregungen

Mit der Wirtsfamilie hatte ich noch ein ausführliches und interessantes Gespräch. Wir diskutierten über die Belange und Aktivitäten der Tiroler Wirtshauskultur im Allgemeinen und über die Kooperation mit der Agrar Markt Austria im Besonderen. Hier gibt es bei Familie Thöni ohnehin das Bekenntnis zu hochwertigen LEBENS MITTEL aus den umliegenden Regionen.

Bei Familie Thöni hat mir besonders gefallen: die Freundlichkeit und Herzlichkeit, mit welcher die Gäste behandelt werden. Das nachhaltig geführte Haus mit der allgegenwärtigen Sauberkeit und Hygiene. Die allgemeine Rauch-Freiheit. Die ausgezeichnete Dienstleistungsqualität vom Sohn Andreas, das hervorragende Preis/Leistungsverhältnis und vieles mehr.

Als Verbesserungs-Vorschlag habe ich: eine angepasste Instrumental-Hintergrundmusik anstatt wiederkehrender Nachrichten.

Den Aufenthalt bei Familie Thöni im Berghof habe ich sehr genossen. Das Gütesiegel für das Jahr 2009 habe ich direkt und gerne überreicht. Ich freue mich auf meinem nächsten Besuch.

Ernst Schmiedhuber
BERATER DER TIROLER WIRTSCHAFTSKULTUR
UNTERNEHMER-COACH
WIFI TRAINER



6300 WÖRGL, LADESTRASSE 23B
Telefon: 0664 - 418 86 08
e-mail: schmiedhuber@a1.net

ERNST SCHMIEDHUBER