



Besuchsbericht Berghof // Greit b. Pfunds vom 04.02.2018

Zufriedenheit in Greit

Der Chef Anton Thöni hat sein Handwerk bei Spitzenköchen im In- und Ausland schon vor langer Zeit gelernt. Im Berghof überzeugt er seine Gäste mit der traditionellen echten bodenständigen Tiroler „Koscht“, außer es gibt spezielle Wünsche, die er selbstverständlich immer gerne erfüllt.

Seine Küche ist saisonal und regional ausgerichtet, sogar Eigenproduktion von Lamm und Eiern ist garantiert. Der Schwerpunkt der sehr attraktiven und vorbildhaften geschriebenen Speisekarte liegt daher natürlich bei Lammgerichten. Der Sohn und Junior Chef des Hauses Andreas ist Diplom-Sommelier und agiert in Sachen Service, Wein und Gastfreundlichkeit natürlich auf höchstem Niveau. Er hat vor, einmal die Küche des Vaters zu übernehmen, und so pendelt er zwischen Küche und Gastraum hin und her, wo eben gerade mehr Arbeit anfällt. Die Chefin Maria mit ihrer charmant ehrlichen Art schaukelt das Service mit einer bemerkenswerten Leichtigkeit und Freude. Die sehr schön und schlicht angerichteten Teller die sie an uns vorbei trug waren eine Augenweide und ich weiß mit Sicherheit, dass sie auch exzellent schmecken.

Es wird hier nicht viel herumexperimentiert, hier gilt das Credo „Alles Wahre ist einfach“ und „Weniger ist oft mehr“. Das heißt nicht weniger auf den Teller, sondern weniger Firlefanz drum herum. Im Berghof wird auf das Wesentliche Wert gelegt und das sind die „Lebens-Mittel“, wie es in der Speisekarte auch steht.

Die Überraschung von Antons Gerichten ist in erster Linie der Geschmack, die Liebe und Leidenschaft, auf Tirolerisch „Herzblut“, die hier auf die Lebens-Mittel übertragen und auf den schönen Tellern täglich präsentiert werden. Als Beispiel kann ich hier den Salat nennen, den wir vorab serviert bekamen. Ein Genuss von feinem Nussöl, einem milden Essig, Haselnüssen, Pignolie und Ziegenkäse aus eigener Produktion sowie feinen Blattsalaten. Aber allein Tonis klassische geschmorte Lammkeule ist eine Fahrt ins wunderschöne Greit wert. Sie schmeckte wiederum hervorragend, ein Hochgenuss – das knackige Gemüse, die angebratenen Erdäpfel und die

sämige gehaltvolle Soße.

Das super Fleisch kommt aus dem Stall, den wir anschließend besichtigten durften. Zum Abschluss gab es eine Kostprobe von einem cremigen Bratapfelsorbet.

Die vielen Berichte meiner Vorgänger, denn der Berghof ist seit den Anfängen unseres Vereins mit an Bord, kann ich nur bestätigen und sind immer wieder lesenswert. Die Familie Thöni hat sich dieser Kultur verschrieben. Die Herzlichkeit und Zufriedenheit, noch dazu an diesem abgelegenen wunderschönen Platz, ist ansteckend. Man verlässt den Berghof mit Wehmut, aber auch mit Freude, denn man wird wiederkommen, um diese Ruhe und Gelassenheit zu konsumieren so gut es geht.

Wir freuen uns schon auf den nächsten Besuch und vielleicht geht sich eine Wanderung mit Maria in der Tschey aus.

Greit, am 04.02.2018

Johann Pichler

Dieser Besuchsbericht wurde insgesamt **93** mal gelesen!