

Restaurant Salzstadl, Ehrenberg Klause

Tiroler Wirtshauskultur mit neuen Dimensionen

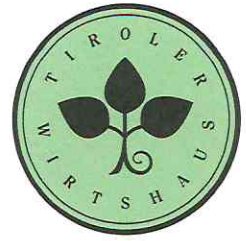


Der 23. August, ein herrlicher Sommertag. Perfekt, um die Burgenwelt Ehrenberg im Außerfern mit all seinen Attraktionen sowie das Restaurant Salzstadl zu besuchen. Der Ansturm an solch schönen Tagen ist natürlich enorm. Genau aus diesem Grunde wollte ich mich von den Leistungen und der Gastlichkeit der Tiroler Wirtshauskultur im Salzstadl überzeugen.

Es ist fast unmöglich zur Mittagszeit einen Tisch zu ergattern. Seitdem die längste Fußgängerhängebrücke der Welt im tibetischen Stil eröffnet wurde (2013), ist hier in der Burgenwelt natürlich jeden Tag die Hölle los. Sie ist mit Sicherheit die größte Touristenattraktion in der Region. Der Aufschwung, mit all seinen Konsequenzen, traf natürlich ganz besonders die Gastronomie. Strategien mussten geändert werden, denn man musste nicht mehr um Kunden werben, sondern den Ansturm so schnell, gastfreundlich und günstig wie möglich bewältigen und das aber bei gleichbleibender Qualität. Es werden täglich neue Erfahrungen gesammelt und darüber beraten und diskutiert, wie man diese in den Ablauf einbringen kann.

Es freut mich sehr, dass die Tiroler Wirtshaus Kultur und die AMA Herkunftssicherung die Schwerpunkte geblieben sind. Es ist keine Selbstverständlichkeit, dass bei solch einem Wandel dies beibehalten wird. Das zeugt sehr von Patriotismus. Erhaltung der Kultur und Tradition, welches ohnehin das Aushängeschild von der Burgenwelt Ehrenberg, mit ihrem Initiator und Architekten Armin Walch, ist. Sein Bruder Manfred leitet die Gastronomie und die Beherbergungsabteilung. Ihm ist wahrscheinlich zu verdanken, dass die Qualität, das Tirolerische Angebot in der Küche, das gepflegte Service und die nette Tischkultur beibehalten wurde.

Aber alles der Reihe nach: Die Inneneinrichtung, das Design sowie die Arbeitsabläufe sind sehr gut geplant und werden auch dementsprechend umgesetzt. Trotz seiner Größe ist der Stadl aufgrund einer großzügigen Tischanordnung sehr gemütlich. Sehr hervorzuheben ist die schöne Tischkultur mit frischen Blumen, angezündeter Kerze zu Mittag und den gepflegten Leinentischtüchern. Hier merkt man nicht viel von den Fast-Food Touristen. Ich denke, dass der überwiegende Teil der Gäste diese Art von Tiroler Gastlichkeit sehr schätzen und sehr positiv aufnehmen.



Kulinarisches:

Ein freundlicher, etwas wortkarger Kellner brachte mir die mit viel Übersicht, aber vor allem die sehr gut ausgestützelte und effiziente Speisekarte. Ich entschied mich für meinen Lieblingsklassiker (Schweinsbraten mit Semmelknödel und Sauerkraut). An der Gestaltung der Speisekarte könnte man eventuell noch ein wenig arbeiten.

Das Salatbuffet war mit reichlich frischen, saisonalen sowie klassischen Salaten bestückt. Auch während des vollen Mittagsgeschäftes wird noch nachgefüllt und sauber gemacht. Alles ist schön herzhafte aufbereitet. Sehr geschmackvoll gewürzt sind auch die Dressings. Man kann aber auch selbst seinen Salat mit Essigen und Ölen marinieren.

Nach kürzester Wartezeit wurde der Schweinebraten auf einen klassischen, runden Porzellanteller serviert. Das Kraut wurde à part eingestellt. Ansonsten wäre der Teller überfüllt gewesen. Alles schmeckte sehr gut, der flaumige Semmelknödel, das zarte Schopffleisch und ausgiebig Soße für den Knödel. Das Aussehen, die Qualität, der Geschmack und die Schnelligkeit sind die vier Säulen des à-la-carte Geschäftes und die sind hier im Salzstadl sehr gut verankert und gepflegt. Bravo, weiter so!

Fazit:

Familie Walch ist auf dem besten Wege die Tiroler Wirtshauskultur und die AMA Herkunftssicherung mit vollem Einsatz und unermüdlichen Schaffens zu erhalten und weiterzugeben. Die Erfolge geben ihnen Recht. Mit viel Freude und Motivation überreiche ich dem jungen engagierten Manager das Qualitätssiegel.

Reutte, 23. 08. 2016

Johann Pichler