



Besuchsbericht GASTHOF SALZSTADL

Reutte, am 06.06 2024

Der Salzstadl, wie der Name schon sagt, war früher (1679-1815) für die Lagerung von Salz in Lermoos gestanden und nach dem Ausdienen langsam verfallen. Der Kulturverein Ehrenberg unter der Leitung von Gf Armin Walch hat ihn mit viel Liebe zum Detail abgetragen und am jetzigen Standort wieder in seiner ursprünglichen Form aufgebaut. Nur die Funktionalität wurde vollständig verändert. Nun dient er als Restaurant und Veranstaltungshalle. Die Innenarchitektur ist einzigartig und absolut sehenswert. Die überdimensionalen Säulen und die perfekte gigantische Dachkonstruktion geben dem Ganzen ein unnachahmliches Ambiente. Die schön gestaltete Bar, die auch als Ausschank dient, gibt dem ganzen Restaurant mit den sauber aufgedeckten Tischen noch ein extra heimeliges Flair. Auch die vielen liebevollen Sprüche und Dekorationen machen den Aufenthalt so richtig angenehm und verleiten zum Verweilen.

Die neu überarbeitete Speisekarte lässt keine Wünsche mehr offen. Es gibt die typischen Tiroler und österreichischen Klassiker wie auch internationale Gerichte und viele Eigenkreationen. Heute haben wir uns eine bunte Gemüse-Bowl sowie einen gemischten Salat und eine klassische Frittatensuppe schmecken lassen. Die Gemüse-Bowl war bunt gemischt mit verschiedenen Sorten, darunter auch Kartoffeln. Alles schmeckte hervorragend und war sehr liebevoll angerichtet. Nur bei der Gemüse-Bowl könnte man vielleicht ein wenig sparsamer mit dem Olivenöl umgehen. Die Küche hat wirklich hervorragend gearbeitet, auch wenn das Geschäft mit à la carte-Gerichten immer sehr schwer zu kalkulieren ist.

Mit der neuen Chefin Cathrin Brandts, die die Führung seit einem Jahr übernommen hat, haben wir noch so einiges besprochen, was unsere Kriterien betrifft. Sie hält sie mehr als nur entsprechend ein. Die Motivation passt mehr als 100%, denn ich sehe immer in den Sozialen Medien die tollen Postings mit all den Mitarbeitern, deren Führung für sie eines der wichtigsten Themen ist. In Cathrins Ausstrahlung sprießt geradezu Leidenschaft, Liebe, Engagement und vor allem Begeisterung für die Gastfreundschaft und dieses einzigartige Zusammenspiel zwischen Gästen, Mitarbeitern, Lieferanten und dem Verpächter.

Nun bleibt mir nur noch Cathrin und ihrem tollen Team mit großer Wertschätzung und einem herzlichen „Vergelt's Gott“ das Qualitätssiegel der Tiroler Wirtshauskultur für das Jahr 2024 zu überreichen.

Liebe Cathrin und Team, macht weiter so, bleibt's gesund und noch viel Freude und Erfolg für eure so wertvollen Aufgaben.



Johann Pichler