



Besuchsbericht Gasthof Berghof // Pfunds - Greit vom 04.01.2017

Purer Genuss in der Natur, beim Essen und mit der Gastfreundschaft der Familie Thöni

Zum ersten Mal fuhr ich die „romantische“ Bergstraße von Pfunds nach Greit zum Berghof der Familie Thöni, um mich als neuer Berater der Tiroler Wirtshauskultur vorzustellen. I bin a Osttiroler Bergbauernbua, deshalb finde ich die Beschreibung „romantisch“ sehr passend für die enge steile Straße. Es ist einfach ein Genuss bei solch herrlichen Verhältnissen durch die malerische Landschaft Richtung Pfundser Tschey mit der berühmten Kapelle Maria Schnee zu fahren. Jetzt weiß ich auch warum das Gasthaus „Berghof“ heißt: es gibt hier keinen ebenen Fleck bis hinauf zum Kulturerbe der Tschey.

Aus den Lautsprechern meines Autos ertönte während der Fahrt das Lied „Dahoam des isch dahoam“ von Andreas Gabalier. Die musikalische Untermalung passte in diesem Moment so richtig zu meinem Gemüt und ich hatte richtig Lust auf eine gute Tiroler Kost. Die Vorfreude war groß, denn ich hatte bis dato nur sehr Gutes über den Berghof gehört und gelesen. Ich wurde nicht enttäuscht, die gesamte Familie hat mich sofort herzlichst begrüßt, als wäre ich schon ein willkommener Stammgast.

Ich nahm gleich am ersten Tisch beim Fenster Platz und bewunderte den 1992 neu erbauten Gastraum. Zur damaligen Zeit war das mit Sicherheit eine kleine Meisterleistung. Von den fein säuberlich aufgedeckten Tischen hinter der sehr großen Fensterfront hat man einen Ausblick auf die Natur, wovon der Großteil der Menschheit nur träumen kann. Die hohe Giebeldach-Konstruktion aus hellem Holz kommt durch den großen Lichteinfluss so richtig zu Geltung. Die vielen Accessoires mit altem Holz, besonders die alte Werkbank soll an dieser Stelle erwähnt sein, zaubern aus diesem Raum ein einzigartiges Ambiente.

Der kulinarische Teil:

Nach Betrachtung der sehr übersichtlichen und groß geschriebenen Speisekarte erbat ich mir eine Gerstelsuppe

und das vom Chef empfohlene geschmorte Lamm. Bei der kleinen, aber sehr effizient gehaltenen Speisekarte sprangen mir die sehr netten Erläuterungen zu den verschiedensten Speisen und die Bemerkung ins Auge, dass bei Änderungswünschen bei den Beilagen nicht mehr das volle Geschmackserlebnis beim Gesamtkunstwerk vorhanden sein kann. Die Suppe und das Lammgericht kurz in Wörtern beschrieben: ehrlich, echt, einfach und authentisch.

Das war die ehrlichste Gerstelsuppe, die ich seit meiner Kindheit gegessen habe. Sie ist ohne jeglichen „Schnick-Schnack“ und die Gerste wird sogar hier im Tal angebaut und 500m weiter in der Mühle veredelt. Beim geschmorten Lamm vom eigenen Hof ist es ebenso. Das Fleisch, zart, etwas kräftiger im Geschmack, die Soße weist eine perfekte Konsistenz und Farbe vor. Der Berghof-Klassiker, den hat der Anton sicher schon einige tausend Mal gekocht.

Ein sehr gutes Schnapsperl von der Familie Fink aus Karösten rundet das Ganze fein ab. Die ausgezeichnete Tiroler Kost, die echte Tiroler Gastfreundschaft, die herrliche Tiroler Landschaft, das Tiroler Ambiente, sollte jedem Tiroler wert sein, im Berghof einzukehren.

Ich habe fast alle Berichte meiner Vorgänger gelesen und kann ihnen nur beipflichten. Bis auf eines, Herr Schmidhuber, die Hintergrundmusik von Radio Tirol ist hier bei uns mittlerweile auch schon ein Teil der Tiroler Wirtshauskultur. Die Familie Thöni ist schon eine Legende dieser Kultur, ihr stetes, herzhaftes Lachen, die Lebensfreude, die Gelassenheit die schon jeder Stammgast kennt, ist über alle Grenzen hinaus bekannt. Ich kenne ihr Geheimnis nicht, aber mit Sicherheit ist es mit viel Arbeit, Fleiß, Leidenschaft, Liebe, Zufriedenheit und Dankbarkeit verbunden. Mit Stolz und Freude übergebe ich der Familie Thöni das Qualitätssiegel 2017 unseres Vereins.

Feststellung des Tiroler Wirtshaus Beraters

Johann Pichler

4. Jänner 2017

Dieser Besuchsbericht wurde insgesamt **608** mal gelesen!