



Aufnahmebericht

Panoramagasthaus Neue Gufel

Frau Karin Kößler und Herr Hannes Lafner
6075 Tulfes

Ernst
Schmiedhuber

Trotz meiner guten „Reisevorbereitung“ war ich über die Unterstützung meines Navigationsgerätes sehr angetan. Es wäre ansonsten nicht so einfach gewesen, die jungen Wirtsleute in Tulfes auf Anhieb zu finden. Als ich dann noch am Fuße des Berges die Verkehrstafel mit dem Hinweis „Kettenpflicht“ wahrnahm, war mir schon ein wenig seltsam zu Mute. Aber ein großer, bayerischer Geländewagen mit dem Kennzeichen „IL“ stimmte mich zuversichtlich. Unter dem Motto: „wenn der da hinauf fährt, dann kann ich das auch!“ - Und so war es auch. Die Anfahrt war absolut problemlos, hat sich in jedem Fall gelohnt und ist sehr empfehlenswert. Dazu mehr in diesem Bericht.

Berater der
Tiroler
Wirtschaftskultur

Zeitgleich mit meiner Ankunft verließen einige junge Damen aus der Region die „Neue Gufel“. Ich hörte noch wie sie unisono sagten: „Guat woas!“! So wie auch das letzte Mal. Dies hörte ich von verschiedenen Gästen mehrmals während der Dauer meines Aufenthaltes.

Unternehmer-
Coach

WIFI Trainer

Der Betrieb wurde neu aufgebaut und seit einem Jahr sind die jungen und sympathischen Wirtsleute, Frau **Karin KÖBLER** und Herr **Hannes LAFNER** um das Wohl der Gäste bemüht. Tatkräftig unterstützt werden sie vom engagierten und kompetenten Koch, Herrn **Dietmar ANGERER**.

e-mail
schmiedhuber@
a1.net

Nachdem es sich um einen „neuen“ Betrieb handelt präsentiert sich dieser in allerbestem Zustand. Der Zugangsbereich, die Terrasse, die Fassade sowie der Eingang sind sauber und ordentlich arrangiert. Dies gilt für die Stuben ebenso wie für die WC-Anlagen. Das Ambiente ist angenehm, die Beleuchtung, die Temperatur tragen zu diesem Umstand ebenso bei. Alleine die Musikbeschallung mit lautstarken Werbebeiträgen und negativen Nachrichten Meldungen ärgerten mich.

Telefon:
+43 664 418 8608

Ich wurde unverzüglich von Herrn Lafner begrüßt und mit einer Speisekarte versorgt. Diese ist sauber und ordentlich geschrieben, der Inhalt mit dem Angebot überzeugte mich vollends.

Die **Getrüffelte Kartoffelcrèmesuppe von der Bio-Kartoffel mit geröstetem Thymian und Brotwürfel** wurde mir in einer Tasse heiß serviert. Der Geschmack war vorzüglich, die Konsistenz überzeugend. Die gerösteten Weißbrotwürfel harmonierten natürlich perfekt zu diesem ausgezeichneten Menu-Auftakt. Rahm wurde gottlob nicht zu üppig verwendet, etwas gehackte Petersilie verfeinerte die Suppe auf angenehme Art. Das „Kartoffelstroh“ gab ihr eine besondere Note, obwohl ich dieses kürzer halten würde. Denn sonst ist jener Teil, welcher in die Suppe eintaucht zäh und schwierig zu verspeisen. Der andere Teil, welcher sich an der Oberfläche befindet mündet natürlich ganz hervorragend. Die Suppe kann insgesamt mit sehr gut beurteilt werden.

Aufnahmebericht

Als Hauptgericht erbat ich mir den **Tiroler Rostbraten mit Röstzwiebeln, gebratenen Speckscheiben und handgeschöpften Butterspätzle**. Gleich vorab darf ich erwähnen, dass die Qualität des Fleisches mit hervorragend bezeichnet werden kann. Zart, saftig, weich und wohlschmeckend war dieses. Der leicht gebundene Fleischsaft überzeugte mich durch die Farbe und die Konsistenz, allerdings war er „grenzwertig“ salzig! Dies gilt ebenso für die gebratenen Scheiben vom Karreespeck. Bitte Vorsicht, denn mangels Fett kann dieser Speck beim Braten nur trocken und salzig werden! Die gebackenen Zwiebeln waren tadellos zubereitet, frisch und knusprig. Ausgezeichnet mundeten auch die Butterspätzle. Zwei frittierte Kirschtomaten waren außen ölig, innen kalt. Also, einfach weglassen. Als Garnitur gab es noch zwei Röhrchen vom Schnittlauch und etwas Blattpetersilie. Insgesamt kann dieses Gericht mit gut beurteilt werden.

Sehr gut jedoch war wiederum der süße Abschluss. Grundsätzlich verweigere ich Desserts, dennoch interessierte mich die „**Variation des Hauses**“. Es gab ein Eierlikörmousse, zwei Scheiben vom Mohnparfait, eine Schnitte vom frischen, hausgemachten Apfelstrudel, etwas Eierlikörsauce, Scheiben von der Erdbeere sowie eine Physalis. Fertig war dieser hervorragende Süßspeisenteller.

Die Küchenqualität von Herrn **Dietmar ANGERER** kann insgesamt mit sehr gut beurteilt werden. Dies gilt auch für die Service- und Dienstleistungsqualität der jungen, sympathischen und engagierten Wirtsleute, Frau **Karin KÖBLER** und Herrn **Hannes LAFNER**.

Als Verbesserungsvorschläge habe ich anzubringen:

- Bitte die unangenehme Radiomusik samt Nachrichten durch eine der Lage und dem Stil des Hauses passende, vorzugsweise instrumentale Hintergrundmusik ersetzen. Gott sei Dank war die Küchen- und Servicequalität so gut, dass mir der Appetit durch die negative Berichterstattung nicht verdorben werden konnte.
- Das „Speisenregister“ bitte durch eine auch optisch attraktive Gestaltung ersetzen. Meine Abhandlung zur Gestaltung von Speisekarten füge ich diesem Bericht bei.

Ansonsten habe ich dem guten Eindruck meines Erstbesuches nichts hinzuzufügen. Mit den Wirtsleuten und dem Küchenchef hatte ich noch ein längeres und freundliches Gespräch.

Mich freut es enorm, wenn talentierte, engagierte und junge Leute ein Tiroler Wirtshaus führen. Zum Wohle deren Gäste. Die Bemerkungen Selbiger an den Nebentischen waren durchwegs äußerst positiv.

Demzufolge empfehle ich dem Vorstand der Tiroler Wirtshauskultur die Aufnahme vom Panoramagasthaus „Neue Gufi“ als Ausflugswirtshaus in den Verein!

Ernst Schmiedhuber, am Mittwoch, den 24. Februar 2010