Besuchsbericht HOFERWIRT in Neustift

Neustift, am 22.12.2023

Erbaut wurde das Haus vom Hoferwirt 1674 für den ersten Geistlichen, der in Neustift eingezogen war. 200 Jahre später baute man die ersten Zimmer dazu und es wurde zum Wirtshaus des Dorfes. Dann wurden die Umbauphasen immer in kürzeren Abständen durchgeführt. Dies ist wohl auch der Familie von Anna Aumayr (Uroma von Peter und Jakob) sowie deren Tochter Herta (Oma) zu verdanken. Sie haben den Aufschwung des 19. Jahrhunderts wohl am schnellsten erkannt. Frauenpower war im Hoferwirt bis dato angesagt. Die hofeigene Landwirtschaft war in Männerhand. Zum 100-Jahr-Jubiläum übergab Angelika und Werner das Wirtshaus den Söhnen Peter und Jakob, ein großes Erbe mit all den Herausforderungen der nächsten Jahre.

Die Geschichte des Hoferwirts ist hervorragend auf der Website aufgearbeitet, dort ist so einiges an Information zu finden. Hier kann man die Professionalität schon erkennen und das zieht sich durch die gastronomischen, landwirtschaftlichen und familiären Bereiche. Angelika und Werner haben die alten Traditionen mit viel Hingabe und Leidenschaft beibehalten, haben es geschafft, die alten Stuben, den alten Eingang und vieles mehr mit dem Neuzeitlichen zu verbinden. Ich bin erstaunt, dass Jakob und Peter diese Leidenschaft von selbst aufgegriffen haben und so weiterführen.

Heute war Peter während der Mittagszeit schon ein wenig gefordert, denn es war schlechtes Wetter und die Ski-Lifte hatten geschlossen. Da passte ich nicht so richtig in das Konzept. Jedoch machte das dem Peter nichts aus, denn in der gehobenen Gastronomie heißt es unter den Köchen „an deinem schlechtesten Tag musst du den Stern erkochen“. Kasknödelsuppe und ein Saftgulasch mit Spätzle war meine Bestellung.

Klingt einfach! Aber an den einfachsten Sachen merkt man schon die markanten Unterschiede. Die Stubaier frittieren die Kasknödel bevor sie sie kochen. Dann wird der Knödel in eine klare Rindsuppe platziert, die einen Geschmack, eine Kraft und eine Farbe hatte, die man mit nichts vergleichen kann. Ebenso das Gulasch: Perfekt geschmortes regionales Qualitätsfleisch in einer fein passierten sämigen Soße. Der Geschmack der leicht karamellisierten Zwiebel, der edelsüßen Paprika und des Rindfleisches war unverfälschlich. Peter versteht sein Handwerk in der Küche, wie nur wenige und noch dazu in diesem jugendlichen Alter.

Zwei Talente in ihrem Fach, Peter in der Küche und Jakob der junge Weinsommelier im Service. **101 Jahre Hoferwirt und noch kein bisschen müde. Gratuliere dem guten Team!**

Johann Pichler