

Der Hoferwirt in Neustift

Tiroler Wirtshauskultur mit alter Tiroler Volksmusik erleben



An diesem kalten und verregneten Augustabend fuhr ich ins wunderschöne Stubaital bis nach Neustift, wo mitten im Ort das Hotel-Restaurant „Der Hoferwirt“ steht. Er gehört mit Sicherheit zu einen der ältesten und authentischsten Gasthäusern in ganz Tirol.

Schon vor der Tür herrscht reges Treiben, denn als ich eintrat, verließ eine Trauergemeinschaft gerade die imposanten alten Stuben. Diese urigen originellen Stuben von einem bekannten alten Tischler, der um die 1850 lebte, sind ein Juwel die wohl noch (hoffentlich) einige Generationen nach uns erfreuen und bewundern können. Es passt einfach alles perfekt zusammen, Decke, Boden, Lampen, Fenster, Vorhänge, Bilder, Statuen, Tische, Stühle der Blumenschmuck auf den Leinentischtüchern sowie der Kerzenhalter und die Menagen aus Zinn.

Das Restaurant beginnt sich wieder von neuem zu füllen. Die feschen Servicedamen in Dirndl'n hatten keine freie Sekunde, aber agierten sehr professionell und trotzdem sehr freundlich und behielten stets die Übersicht. Besonders aufmerksam und freundlich war die junge Dame „Nazan“, die mich mit ihren Empfehlungen hervorragend verwöhnte. Obwohl die urigen Stuben gleich zweimal voll waren, lief alles wie am Schnürchen, auch der Speisesaal und der Wintergarten waren voll besetzt. Die Hausgäste aus aller Herren Länder waren sehr zufrieden und bedankten sich stets bei Frau Zittera die bei mir am Tisch saß.

Hier herrscht Tiroler Gastlichkeit in Reinkultur.

Wie es halt so üblich ist kommt man ins Restaurant wegen des Essens. Hierfür spielt natürlich die Speisekarte eine große Rolle. Beim Hoferwirt ist die Auswahl sehr großzügig und klassisch angelegt. Die sehr übersichtliche Karte beinhaltet auch eigene Kreationen, aber das Augenmerk wird auf die Regionalität und Produkte der hauseigenen Landwirtschaft gelegt. Es gibt eine eigene Fischzucht bei der Tschangelair-Alm, aber auch Kälber, Schafe und Ziegen sind dort zu Hause.

Kulinarisches:

Die erste Empfehlung von Fräulein Nazan war das „Fischgröstl“ mit der Forelle und Saibling aus der eigenen Zucht. Dazu natürlich ein feines Gläschen Weißwein. Bei mir, als auch bei den übrigen Gästen, ging alles sehr schnell und zügig aus der Küche. Das Gröstl beinhaltete frisches Gemüse wie Paprika, grüne und gelbe Zucchini, rote Zwiebel, natürlich Kartoffel und zu Sommerzeit passend - Pfifferlinge. Alles war frisch geröstet und diente als Sockel, für die drei grätenfreien, sehr schmackhaften Fischfilets. Links und rechts auf dem rechteckigen Teller waren ein Basilikum- und ein sonnengetrocknetes



Tomatenpesto. Ein bisschen mehr von dem leckeren Zeug hätte es noch geben könne, aber auch dann wäre nichts auf den Teller geblieben. An den frischen Geschmack merkte man sofort die überwältigende Qualität der Fische. Mir gefiel es sehr, dass die Portionen sehr angemessen und die Teller nicht überfüllt waren.

So können die Gäste, wie auch ich als „Wenig-Esser“, noch ein Dessert genießen. Ich zelebrierte die leckeren Moosbeernocken mit dem Vanilleeis, ein Tiroler Klassiker.

Fazit:

Bei der Familie Zittera ist so ziemlich immer die Hölle los und das kommt nicht von ungefähr. Dieses herrliche Ambiente, die Gemütlichkeit, die Kraft dieser alten Stuben und das professionelle Service Team sowie zum größten Teil die hervorragende Küche und nicht zu vergessen die unermüdliche Gastfreundschaft der netten Wirtsleut', welche die Tiroler Wirtshauskultur leben und lieben wie kaum jemand anders.

09.08.2016

Johann Pichler