



Besuchsbericht 2011
Genießerwirtshaus & Hotel Alpin
Familie Gründler
6215 Achenkirch 35

„Das ist nicht die Küche von **Armin Gründler** oder von **Alexander Gründler** sondern das ist die Küche von Qualität“. – Das waren die Worte des Vaters an seinen Sohn als dieser in den elterlichen Betrieb wieder zurück nach Hause kam. Das ist schon einige Jahre her und in dieser Zeit hat das Genießerwirtshaus Alpin eine einzigartige Entwicklung erlebt. – Nun aber der Reihe nach.

Obwohl einer meiner Grundsätze lautet: keine Besuchsberichte mit mehr Umfang als einer A 4 Seite, scheint es wieder eine Ausnahme zu werden. Das „passiert“ mir immer dann, wenn es sich um einen sehr guten Betrieb innerhalb des Vereines der Tiroler Wirtshauskultur handelt. Und da zählt das Genießerwirtshaus der Familie Gründler wiederum zu den Allerbesten.

An diesem Freitag im Juli war ich bei der Familie angesagt um einerseits die Kontrolle zum AMA Gastrosiegel durchzuführen und um andererseits der Familie meinen Jahresbesuch der Tiroler Wirtshauskultur abzustatten. Selbstverständlich waren alle geforderten Unterlagen bereitgelegt, Frau **Caroline Gründler** hatte alles perfekt vorbereitet und ich wurde erwartet. In den letzten Jahren wurde der Betrieb systematisch und konsequent aufgebaut, nachhaltiges Wirtschaften ist bei der Unternehmerfamilie ohnehin „Programm“.

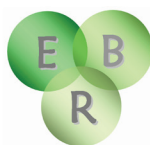


Eine meiner Aufgabe ist es auch, die Waren in den Kühl und Lagerräumen zu kontrollieren. Seit Jahrzehnten vertrete ich die Auffassung, dass tadellose Sauberkeit, Ordnung und Hygiene die Grundvoraussetzungen für die Führung eines Gastgewerbebetriebes sind. Der Gastronom übernimmt die gesundheitliche Verantwortung für seine Gäste insbesondere während der Zeit ihres Aufenthaltes. Gäste müssen sich auf den Gastronomen absolut verlassen können, sie vertrauen sich gewissermaßen ihm an. Bei Familie Gründler wird diese Verantwortung sehr ernst genommen. Nur ganz selten erlebe ich eine derart perfekte Lagerhaltung und Bevorratung. In der Küche und in den Kühlräumlichkeiten herrscht vorbildliche Ordnung und peinliche Sauberkeit vor. Es gibt keine unverpackten **Lebens-Mittel**, es sind zahlreiche Normwannen im Einsatz, welche zugedeckt und beschriftet sind. Das Prinzip „FIFO“ wird selbstverständlich und gewissenhaft eingehalten.



Ich war wirklich beeindruckt. So eine vorbildliche Warenbewirtschaftung ist selbst für mich ein besonderes Erlebnis. Als bekennender „Pedant“ war ich begeistert! – Meine AMA – Gastrosystem – Kontrolle hatte ich erledigt und ich studierte die optisch ansprechende Speisekarte.

Der Chef des Hauses (ich erlaube mir nicht den Begriff Senior zu benutzen, obwohl dies theoretisch möglich wäre, weil es ja auch einen Junior gibt) fragte mich, ob ich etwas aus der Karte wählen möchte oder ob er einfach etwas „zubereiten“ soll.



Nun, ich bat Armin um „etwas Kleines“, weil meine Anfahrt mit dem Auto und nicht mit dem Fahrrad stattgefunden hatte. Aber, wie sollte es auch sein, es kam anders...

Von **Frau Sonja im Service** wurde ich erwartet und der Tisch war bereits gedeckt. Frau Sonja kenne ich von den letzten Jahren. Seit 24 Jahren ist sie bei der Familie beschäftigt. Sie kümmert sich um ihre Gäste mit viel Freundlichkeit, Aufmerksamkeit und Umsicht.

Der Gruß aus der Küche bestand aus einer **Lachsforelle im Hollunderöl**, welches selbst zubereitet wurde. Dazu gab es eine Kopfsalatcrème und eine **Karotten-Currysuppe**. Ein besonderes Geschmackserlebnis und eine optische Augenweide war dieser Menu-Auftakt allemal.

In weiterer Folge wurde mir „**Das Genußregion's-Menü**“ gereicht. Nun begann erst das „Feuerwerk“ an kulinarischen Genüssen...Als Menu-Auftakt bekam ich den „**Alpbachtaler Heumilchkäse**“ auf **3 Arten**. Nämlich die Suppe, ein Krapferl und eine Nocke. Auf einem rechteckigen Glasteller befanden sich: ein geschmackvolles, kleines Krapferl, eine Nocke mit ganz fein geschnittenen, knusprig gebackenen Zwiebelwürfel und ein Cappuccino aus Wiesenkräutern, welches mit Rauke, Schnittlauch und Petersilie hergestellt wurde. Als Garnitur befand sich noch ein kleines Sträußchen von Salaten und zwei halbe, süße und reife Kirschtomaten auf dem Teller.

Beim Hauptgericht handelte es sich um ein „**Wurzelfleisch vom Masthend'l mit steirischen Kren**“ **Nordtiroler Gemüsestreifen und Oberinntaler Erdäpfel**. Zart, saftig, weich und geschmackvoll waren sowohl der Schenkel wie auch die Brust vom Huhn. Die Gemüsestreifen waren ganz fein geschnitten und „auf Biss“ gekocht. Dazu gab es den Krenschaum und ausgezeichnete, fein tournierte Kartoffeln.

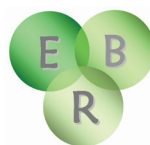
Als perfekten Abschluss zum opulenten Mal reichte mir Alexander **das Apfelstrudelmousse mit Vanilleschaum, Gewürzcafé mit Milchschaum**. Ich war perplex. Obwohl ich schon wusste, dass der Betrieb über eine Haube nach Gault & Millau verfügt kann ich meine Beurteilung relativ kurz fassen:

- Optisch – eine Augenweide
- Geschmacklich – ein Erlebnis
- Kreativität – außergewöhnlich

Im Hause Gründler verfolgt man(n) seit einiger Zeit ein neues Konzept. Es gibt zwei Schienen, nämlich wird einerseits die zeitgemäße Wirtshauskultur gepflegt aber andererseits gibt es seit Neuem auch das „Gründler's Gourmetstüberl“. Dieses wurde mit viel Geschmack eingerichtet und steht dem „Gourmet“ zur Verfügung. Ohne wenn und aber darf ich berichten, dass es sich um ein außergewöhnliches, kulinarisches Erlebnis gehandelt hat. Was mich aber ganz besonders erstaunt ist, zu welchem **wirklich günstigen Preis-Leistungsverhältnis** dies angeboten wird. Das Verhältnis ist meines Erachtens ausgezeichnet, von „Teuer“ keine Spur. Auch die einzelnen Hauptgerichte werden besonders „Preis-Wert“ angeboten.

Mit der Familie hatte ich ein freundliches und umfassendes Gespräch. Die **Enkeltochter Sophia** ist vier Jahre alt und „engagiert“ sich mit viel Freude im Betrieb. Auch ihr **Bruder Andre** stellt ausdrücklich fest, dass er später unbedingt im Service tätig sein will.- Nun, die Nachfolge scheint bei Familie Gründler bereits heute gesichert zu sein. Dies zum Wohle der zahlreichen Gäste.

Freitag, 15. Juli 2011
BERATER DER TIROLER WIRTSCHAUSKULTUR
UNTERNEHMER-COACH
WIFI TRAINER



Ernst Schmiedhuber
6300 WÖRGL, LADESTRASSE 23B
Telefon: 0664 - 418 86 08
e-mail: schmiedhuber@a1.net

ERNST SCHMIEDHUBER