



*Besuchsbericht 2012*  
**Schloss Mitterhart**

*Familie Mair*  
**6134 Vomp**

Es gelingt mir eigentlich nie, das Schloss Mitterhart unentdeckt zu betreten. Stets werde ich unverzüglich und mit einem strahlenden Lächeln von der bezaubernden Gattin des Chefs des Hauses, **Frau Yvonne Mair** begrüßt. Es ist ein herzlicher – freundlicher Gruß, dem jeder Gast vom Schloss Mitterhart zuteil wird. Ich habe es beobachtet und kann es somit bestätigen.....

Die **Bärlauchcremesuppe** hat es mir angetan und so entscheide ich mich rasch für den saisonalen Speisenauftritt. Es ist eine herrlich sämige und geschmackvolle Suppe, welche mir von Frau Yvonne gereicht wird. Der Chef des Hauses **Herr Andreas Mair** ist Küchenchef, der Obmann der Tiroler Wirtshauskultur und mit seinem Betrieb offensichtlich noch immer nicht ausgelastet. Fallweise ist er auch Landwirt, oft Forstwirt, stets Gastwirt und beschäftigt er sich auch mit Um- und Ausbauten seines Betriebes und seines Hauses. Zusätzlich findet er noch Zeit um Frischkäse für seine Bärlauchsuppe zu produzieren. Diese Einlage in der Suppe mundet ganz vorzüglich und rundet selbige perfekt ab (ich muss ihn per Gelegenheit nach der Zubereitung des Frischkäses befragen).

Als Hauptgericht empfiehlt mir die Juniorchefin die **Lachsforelle mit einem Spargelrisotto und einem gemischten Salat**. Zwei perfekt auf den Punkt gebratene Lachsforellenfilets befinden sich auf dem Teller. Dazu ein herrlich cremiges Risotto mit bissfesten Stücken vom weißen und grünen Spargel. Dazu gibt es einen **frischen, gemischten Salat**. Er besteht aus diversen Blattsalaten, einer Spalte vom gekochten Ei und feine Stifchen vom Radieschen. Alle Zutaten sind wirklich frisch und von bester Qualität. Das Dressing ist mild und geschmackvoll und harmonisiert somit perfekt zum Salat.



Die Küchenqualität im Schloss Mitterhart kann mit erneut mit ausgezeichnet beurteilt werden. Aber das alleine ist es nicht, was dieses Tiroler Wirtshaus zu einem besonderen macht. Es ist vor allem auch die persönliche Note, der direkte Kontakt zur Familie Mair. Der „Seniorchef“, **Herr Hans Mair** nimmt sich stets Zeit für einen ausgiebigen Gedankenaustausch. – Ich getraue mir deswegen „Senior“ zu sagen, weil es ja bereits einen Juniorchef gibt. **Frau Theresia Mair** zählt für mich ohnehin zu den herzlichsten und liebenswürdigsten Personen welche ich kenne (und ich kenne viele Leute). Auch sie nimmt sich trotz der vielen Arbeit immer Zeit für einen kurzen Plausch.

Mit Andreas Mair, dem Obmann der Tiroler Wirtshauskultur hatte ich noch allherhand zu besprechen. Er ist ein sehr aufmerksamer und bewusster „Zuhörer“ und gibt kompetente und fachlich fundierte Meinungen zu Themen der Tiroler Tourismuswirtschaft ab. Er ist nicht nur ein Mann der Tat sondern vor allem auch ein Mann der Visionen. Die Wirtshauskultur in Tirol, welche nachweislich zu den führenden in Österreich zählt kann dankbar sein, einen solchen Mann an der Spitze des Vereins zu haben.

Dienstag, 17. April 2012

BERATER DER TIROLER WIRTSCHAUSKULTUR  
UNTERNEHMER-COACH  
WIFI TRAINER



ERNST SCHMIEDHUBER

Ernst Schmiedhuber

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