



Besuchsbericht 2013
Schloss Mitterhart

Familie Mair
6134 Vomp

„*Wenn du liebst, was du tust, wirst du nie wieder im Leben Arbeiten*“ (Konfuzius). So steht es auf dem Tischkärtchen geschrieben, welches auch auf die Tischnummer hinweist. Dieser Spruch, so erscheint es mir, ist auf die **Familie Mair** in ihrem Schloss Mitterhart perfekt zugeschnitten.

Es gibt gute Gastronomiebetriebe, sehr gute Betriebe und es gibt ausgezeichnete. Den Unterschied zu letzteren macht oftmals das persönliche Engagement, sozusagen das „Herzblut“ der Unternehmer aus. Im Schloss Mitterhart sind die Familienmitglieder mit höchstem Engagement bei der Arbeit. Jeder hat seine Aufgabe(n) und dennoch ist jedes Familienmitglied beinahe überall einsatzbereit.

Hier hat man das berechtigte Gefühl, immer willkommen zu sein. Ja, es hat den Anschein, als ob man zur Familie gehört. Es herrscht eine Herzlichkeit vor, wie ich sie sonst nirgendwo vorfinde.

Der Chef des Hauses, **Herr Andras Mair** ist einerseits Küchenchef, andererseits der Unternehmer, des weiteren Obmann der Tiroler Wirtshauskultur, er ist Land- und Forstwirt und vieles mehr. Die Qualität aus seiner Küche ist legendär und ein wesentlicher Grund für den ausgezeichneten Ruf des Hauses und für den Zuspruch der unzähligen Gäste.

Frau Theresia Mair, die Mutter des Chefs ist das Herz und die Seele des Hauses. Sie ist sowohl in der Küche, im Beherbergungsbereich wie auch in allen anderen Abteilungen des Hauses höchst engagiert. Kaum wird es in der Küche etwas ruhiger, ist sie schon beim Bügeln, beim Putzen und auch sonst überall im Einsatz.

Frau Yvonne Mair, die Chefin des Chefs (pardon wollte sagen) die Juniorchefin ist vorwiegend für den Gästebereich (Service) zuständig. Fachlich firm ist sie die perfekte Gastgeberin und mit einer Herzlichkeit ausgestattet, wie ich es ganz, ganz selten erlebe. Stets ein Strahlen im Gesicht macht sie bei ihren Gästen so beliebt.

Last not least: **Herr Hans Mair**. Er ist der Seniorchef des Hauses (ich getraue mich deswegen Senior zu sagen, weil es ja bereits einen Juniorchef gibt). Sein adrett aussehendes „Maler-Outfit“ gefiel mir sehr gut und ich brachte dies auch zum Ausdruck. Daraufhin wurde mir eine Hausführung der Sonderklasse zuteil. Hans hat über die Wintermonate eine vorbildhafte Leistung vollbracht. Sowohl im Innen- als auch im Außenbereich hat er gespachtelt und gestrichen, dass es eine Freude ist. Ein gelernter Profimaler hätte es nicht besser machen können.



Mit viel Liebe zum Detail und mit dem Willen zur Perfektion ist es ihm gelungen, dem Schloss eine neue Erscheinung zu geben und dem Unternehmen hohe Kosten zu ersparen! – Bravo.

Fast hätte ich es vergessen. – Das **Spargelrisotto mit einer gebratenen Hühnerbrust** war schlichtweg ein Gedicht. Das Risotto war genauso sämig und cremig wie es sich gehört. Es gab grünen und weißen Spargel sowie zwei Stücke vom gebackenen Spargel. Die saftige, zarte und dennoch kross gebratenen Hühnerbrust war perfekt gewürzt. Als Garnitur gab es noch ein Sträußchen von der Blattpetersilie und ein Gänseblümchen.

Dazu einen ausgezeichneten **gemischter Blattsalat**. Sowohl der Salat (er war wirklich knackig frisch) wie auch das Essig- Öl Dressing mundeten ganz vorzüglich.

Eigentlich war ich schon beim Gehen, aber der Chef des Hauses, Herr Andreas Mair ließ es sich nicht nehmen, mir noch ein Dessert zu kredenzen. Es handele sich um ein **Zitronensorbet mit Ringlotten Gelée und einem Erdbeer-Rhabarber Kompott**. Sowohl die Zubereitung wie auch die Präsentation verdienen ein „ausgezeichnet“.

In meinen vielen Jahren des Auslandsaufenthaltes und dort vorwiegend in renommierten Häusern habe ich kaum eine derartige Symbiose zwischen der Kulinarik und Dienstleistung erlebt. Selbst in Betrieben mit vielen Sternen und Hauben ist es selten gelungen, ein so positives Zusammenspiel zwischen Küche, Service und Dienstleistung zu schaffen. Im „Hause Mair“ ist dies ohne Einschränkung gelungen.



EHRE WEM EHRE GEBÜHRT!

Möglicherweise wird mich wieder jemand ob diesem positiven Besuchsbericht schelten. Aber:

1. Halte ich das ohne Schwierigkeiten und problemlos aus und
2. Bleibt es jedem Leser dieser Zeilen ja unbenommen, sich selbst und vor Ort zu überzeugen

Der Familie wünsche ich Gesundheit, Zufriedenheit und den gerechten Lohn für den unermüdlichen Einsatz.

Dienstag, 23. April 2013

Ernst Schmiedhuber

BERATER DER TIROLER WIRTSCHAUSKULTUR
UNTERNEHMER-COACH
WIFI TRAINER



ERNST SCHMIEDHUBER

6320 ANGERBERG, EMBACH 165
Telefon: 0664 - 418 86 08
e-mail: schmiedhuber@a1.net