

# Besuchsbericht Schloss Mitterhart in Vomp vom 07.01.2016

---

Mein erster Besuch als frisch gebackener Berater des Vereins der Tiroler Wirtshauskultur führte mich mittags zur Familie Mair ins Schloss Mitterhart in Vomp.

Der Advent ist auch hier deutlich zu spüren. Der Gast wird von einer sehr geschmackvollen Dekoration, die von der Hausherrin Yvonne Mair gestaltet wird, empfangen. Das Lokal ist gut besucht. Frau Mair empfängt mich herzlich und bietet mir einen Platz in der Gaststube an. Ich gebe mich nicht zu erkennen und nehme Platz.

Frau Mair bringt mir die Speisekarte und nimmt meinen Getränkewunsch auf. Ich entscheide mich für ein 1/8 Montanus rot (Eigenmarke des Vereins der Tiroler Wirtshauskultur) und ein Mineralwasser. Ich nehme die Speisenangebote in Augenschein und entscheide mich zum Einstieg für die Graukäsesuppe und als zweiten Gang das Wildragout von der Tageskarte.

Nach kurzer Wartezeit wird die Suppe serviert. Sie ist heiß und sehr geschmackvoll. Es wurde nicht zu viel Rahm verwendet, dadurch kam der Graukäse noch besser zur Geltung. Der einzige Punkt zur Kritik war das dazu gereichte Schwarzbrot. Das war vom Vortag, hier hätten Schwarzbrot-Croutons besser dazu gepasst. Aber das ist jammern auf hohem Niveau.

Als Hauptgang serviert man mir das Wildragout mit Rotkraut und hausgemachten Spätzle. Als optischen Blickfang hat Herr Andreas Mair einen Apfelring paniert, gebacken und mit einem Löffel Preiselbeeren dekoriert. Ich habe mir angewöhnt den Tellerrand immer erst anzugreifen um feststellen zu können ob dieser auch heiß ist. Leider war der Teller kalt, dadurch war das Wildragout nicht mehr so heiß. Das war sehr schade, weil das Ragout geschmacklich und optisch sehr gut war. Kleine Würfel von Karotte und Sellerie wurden mit geschmort. Das Fleisch hatte noch leichten Biss und die Sauce hatte eine ansprechende dunkle Farbe und wurde nur leicht gebunden. Auch die Beilagen waren ausgezeichnet, nur eben nicht mehr ganz so heiß.

Mittlerweile war das Mittagsgeschäft abgeklungen und Herr Mair kam aus der Küche an die Schank und erblickte mich am Tisch. Wir kannten uns von einem Termin, da Herr Mair auch Vorstand des Vereins der Tiroler Wirtshauskultur ist. Frau Mair kam zum Tisch und fragte mich freundlich, ob ich noch ein Dessert möchte. Ich entschied mich für eine Sachertorte mit Schlagrahm und eine Tasse Kaffee. Der Kaffee wurde klassisch und als Krönung mit zwei hausgemachten Weihnachtskekse serviert. Die Sachertorte war auch hausgemacht, flaumig und saftig. Ein sehr guter Abschluss.

Herr Andreas Mair kam dann noch an den Tisch und wir plauderten wie mein Einstand als Berater des Vereins der Tiroler Wirtshauskultur war. Ich fühle mich herzlich und ehrlich aufgenommen. Herr Mair verabschiedet sich und wünscht mir noch alles Gute. Frau Mair kommt noch an den Tisch und freut sich, da nun von Herrn Mair informiert, auf die Zusammenarbeit mit mir. Ich komme nicht umhin Frau Yvonne Mair für die Adventdekoration zu gratulieren. Sichtlich erfreut zeigt mir Frau Mair noch die anderen Räumlichkeiten und ich bin wirklich beeindruckt. Es ist fühlbar, dass die Familie Mair mit Herzblut Gastronomen sind und das spürt auch der Gast.

Wir verabschieden uns herzlich. Auf dem Weg zu meinem Auto lasse ich noch einmal meine Eindrücke Revue passieren und komme zum Schluss, dass ich gerne Berater der Tiroler Wirtshauskultur sein werde. Wenn alle Häuser so wie das Schloss Mitterhart geführt sind, dann haben die Gäste die besten Eindrücke der Tiroler Gastlichkeit zu erwarten.

Donnerstag, 07. Jänner 2016