



## Besuchsbericht SCHLOSS MITTERHART in Vomp

09.09.2020

### **Eine zuverlässige historische Adresse mit Hang zum Zeitgeist .....**

Unser wunderschönes Land Tirol im Spätsommer bei herrlichem Sonnenschein bereisen zu können, ist ein Geschenk, welches sich heute sicherlich nachhaltig in unseren Herzen verankert. Monika, meiner Schwester, darf ich heute ein besonderes Herzstück von Tirol zeigen. Es geht durch die historische Silberstadt Schwaz bis hin nach Vomp, zum Schloss Mitterhart.

Ivonne, die Schlossherrin, zeigt sich sichtlich erfreut über unseren Besuch. Ivonne ist eine ganz besonders herzliche Gastgeberin und sie bietet uns gleich einen feinen Tisch im Rosengarten an. Dieser Garten liegt an dem sanft-treibenden Inn. Am Tisch steht ein passendes Zitat: „Ein Herz ohne Liebe, ist wie ein Garten ohne Blumen“. „Unser Land ist voller Wunder“, meint Monika, „perfekt für uns“. Stilvoll mit ganz liebevollen Details ist dieser Gastgarten gestaltet. Und sogleich kommt auch Gerry, der äußerst charmante Oberkellner, er kann hier so richtig seine Berufung leben. Das zeigt von Führungsqualitäten mit Herz und Vertrauen der Wirtsleute. Die edel gehaltene Speisekarte entspricht dem Ambiente dieses Tiroler Wirtshauses. Die Liste der Lieferanten aus der Umgebung liest sich eindrucksvoll - diese Küche ist regional bestens versorgt. Ich entdeckte einige neue Kreationen in dem Speiseangebot. Die Feinheiten dazu kommen direkt aus dem hauseigenen Kräutergarten. Dieser ist sorgsam bewacht von ganz witzigen Keramiktierlein. Monika probiert aus der saisonalen Schlossküche die „GEBACKENEN GRAUKASKNÖDEL“ mit Blattsalaten – sensationell, das gehört auf die Hitliste der Tiroler Schmankerln. Die Salate werden vorweg serviert und sind reichlich bestückt mit knackig-gehobelten Gemüse und zarten Blättern von grünen Salaten an einem feinen Hausdressing mit reichlich pflanzlichen Eiweißen in Form von guten Saaten. Das „GEGRILLTE FORELLENFILET TIROLER ART“ mit Speckwürfel und Zwiebeln, Petersilienkartoffel habe ich in dieser Form noch nie gegessen. Es harmoniert geschmacklich wunderbar. Für Fischgerichte hat Andreas, der Schlossherr, ein ganz besonders gutes Händchen. Und zum krönenden Abschluss gibt es ein herrliches hausgemachtes „LIMETTENPARFAIT“ - fein garniert mit vielen sommerlichen Früchten. Der zart-bittere Geschmack der Limettenezesten macht dieses Dessert außergewöhnlich gut. Auch das ist wohl eine Spezialität vom Küchenchef des Hauses.

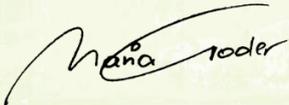


## Verein Tiroler Wirtshauskultur

Nicht nur diese einzigartige Gegebenheit dieser stilvoll gepflegten Natur rundum das Schloss Mitterhart vermittelt ein Gefühl des Glücks und des Wohlwollens, sondern auch die Atmosphäre und der unverwechselbare Charme dieses Hauses. Andreas bringt es auf den Punkt: „Diesem Haus gerecht zu werden ist eine Aufgabe“ – eine Lebensaufgabe – denen sich die Familie Mair schon seit Generationen bewusst ist und dieses kostbare Erbe mit Herzblut führen.

Mit einem herzlichen „Vergelts Gott“ für die gute und feine Bewirtung darf ich dem Schlossherrn Andreas die neue Urkunde der Tiroler Wirtshauskultur mit dem Qualitätssiegel für das Jahr 2020 überreichen. Bleibt's gesund liebe Wirtsleute und weiterhin viel Freude und Erfolg für eure wertvollen Aufgaben trotz dieser herausfordernden Zeit.

Vomp, 09. September 2020



Maria Groder