



Besuchsbericht GASTHOF NEUWIRT, Kirchdorf

08.02.2020

Ein traumhaft schöner Wintertag ist heute, der frische Schnee hat die Natur verzaubert. Nach Kirchdorf am Wilden Kaiser geht meine Reise, und immer wieder gerne nehme ich dorthin die Strecke über Schwendt und Gasteig. Heute begegne ich vielen Sportlern, den so verschneite Tage sind in diesem Winter etwas selten. Ein Langlaufparadies der besonderen Klasse ist hier zu finden. Loipen führen hier durch die Felsentäler des Wilden Kaisers und eine auch in das romantische Kaiserbachtal bis zur Griesenau. Nun komme ich nach Kirchdorf, auch hier sehe ich links und rechts des Weges frisch gespurte Langlaufloipen und mitten drin in diesem Langlauf-Elderado steht ein schönes Tiroler Wirtshaus, der Gasthof NEUWIRT. Die Sonnenterrasse ist schon gut besetzt mit pausierenden Langläufern.

Ganz herzlich werde ich vom Wirt des Hauses, Herrn Georg Unterrainer, und seinem Team in Empfang genommen. Georg selbst ist auch der Chef in der Küche. In der großen lichtdurchfluteten Gaststube mit wunderschönem Blick auf die Langlaufloipen und das Kitzbüheler Horn nehme ich Platz. Schön eingedeckt sind die Tische und liebevoll winterlich dekoriert. Von Tihana werde ich bedient. Sie ist eine sehr aufmerksame und freundliche Servicedame und man merkt, dass sie diese Arbeit gerne macht. Die Speisekarte ist schön gestaltet und bietet ein vielseitiges Angebot an regionalen und traditionellen Speisen. Es gibt, wie ich sehe, auch einige neukreierte Gerichte. Da werde ich jetzt neugierig und bestelle als Erstes die „ZILLERTALER GRAUKASSUPPE“ und als Hauptspeise die „GEBACKENEN WACHTELEIER auf KARTOFFELPÜREE“. Die fein-cremige Graukassuppe wird in einer weißen Suppentasse mit gerösteten Brotwürfeln und viel Schnittlauch heiß serviert und schmeckt einfach köstlich. Auf einer großen, viereckigen, weißen Platte sind kreativ die gebackenen Wachteleier auf Kartoffelpüree-Nestchen angerichtet und apart dazu eine ganz feine hausgemachte Gemüsemayonnaise dekoriert mit feinen Kräutern – absolut gelungen ist dieses Gericht. Dazu noch ein grüner Salat an einer fein-fruchtigen Marinade von Zitrusöl und Johannisbeer-Balsamico.

Nach dem genüsslichen Essen gesellt sich der Wirt des Hauses zu mir. Georg ist sehr zufrieden mit dem Verlauf der Saison. Er hat ein fleißiges Team, das ist in dieser Zeit nicht selbstverständlich, und er weiß das auch sehr zu schätzen. Georg ist offen für neue Kreationen mit regionalen Produkten, so zum Beispiel die gebackenen Wachteleier. Die Wachteleier bezieht er vom Bichlbauer der Familie Zaß aus Erpfendorf. Regionalität – so gut und nah wie möglich – das ist dem Wirt sehr wichtig, so auch die Zusammenarbeit



Verein Tiroler Wirtshauskultur



mit dem angrenzenden Bauernhof seines Bruders. Lebensmittel aus der Heimat stärken unsere Wirtschaft. Auch für das neue Leuchtturmprojekt der Tiroler Wirtshauskultur zeigt sich Georg sehr aufgeschlossen. Der „ESSTISCH.TIROL“, Energieküche – für jedes Bedürfnis – in bester Qualität. Er möchte an dem Lernprogramm und den Webinaren teilnehmen, denn die Nachfrage seitens der Gäste ist steigend.

Ich sage ein herzliches „Vergelts Gott“ für die gute Bewirtung und Überreiche mit großer Freude Georg das Qualitätssiegel für das Jahr 2020. Wünsche weiterhin viel Gesundheit, Freude und Erfolg für all die Aufgaben als Tiroler Wirt.

Kirchdorf, 08.Februar 2020

Maria Groder