

Besuchsbericht



Restaurant Central

Frau Marianne und Herr Thordes Schlünzen

Freitag, 27. Februar 2009

Pertisau 45

6213 Pertisau

Allgemeines

Allerhand Schnee ist gefallen in diesen Tagen und dennoch ist die Zufahrt zum Restaurant Central frei befahrbar. Der Parkplatz wurde für die ankommenden Gäste ordentlich geräumt, die Fassade sowie der Eingangsbereich wirken sehr einladend. Die Wirtshaustafel zeigt dem Gast, dass es sich beim Restaurant um ein besonderes Tiroler Wirtshaus handelt. Dieses Versprechen wird dann auch in der Stube eingelöst. Um 11 Uhr befinden sich die Frühstücksgäste bereits beim Wintersport und es ist noch ruhig im Restaurant. Die Einrichtung, die Ausstattung wie auch die Dekoration überzeugen durch Stilsicherheit (Mariannes Verdienst). Die Vorhänge, die Tischwäsche wie auch die Dekorelemente sind perfekt aufeinander abgestimmt. Alles ist ordentlich arrangiert, und blitzsauber. Die Hygiene im Allgemeinen und auf den Toilette Anlagen im Besonderen ist vorbildhaft.

Service – Ambiente - Tirolnote

Mit gediegener Eleganz darf ich das Ambiente beschreiben. Sowohl die Luftqualität wie auch die Raumtemperatur und die Beleuchtung sind ausgezeichnet. Die Chefin **Marianne** kümmert sich selbst um die Gäste, der Chef **Thordes** achtet auf die exakte Ausführung der Speisen bzw. führt natürlich das Zepter in der Küche. Hier ist ein wahrer Könner am Werk.

Kulinarik

Er empfiehlt mir einen „**Koster aus der Fischküche**“. Auf einem großen, dekorativen Glasteller erhalte ich kleine Happen aus See, Fluss und Meer. Köstlichkeiten wie geräucherter Lachs, Matjes auf Hausfrauen Art, Hering und anderes mehr sind optisch ansprechend arrangiert. Es gibt Ringe von rotem Zwiebel, kleine, warme Kartoffelbäckereien, diverse Saucen, Feldsalat und anderes mehr. Die Vorspeise darf ich mit **ausgezeichnet** beurteilen.

Das Gleiche gilt auch für das **Viertel gebratene Ente**. Auf einem ovalen, spitz zulaufenden, weißen Porzellanteller serviert mir Thordes eine herrlich gebratene, saftig-weiche, knusprige Entenbrust. Vornehm bescheiden meint er, diese Qualität ist nur durch einen geeigneten Kombidämpfer zu erreichen. Ich behaupte, dass es dafür dennoch solides Können braucht. Das Rotkraut ist perfekt gewürzt, sämig mit schönem Glanz. Die leicht gebundene Orangensauce überzeugt mich durch ihren Geschmack und die Konsistenz. Die Orangenfilets sind sauber filetiert (ohne weiße Haut, welche dann ja bitter wäre). Die speckigen Petersilienkartoffeln sind von bester Qualität. Die Küche von Herrn **Thordes Schlünzen** kann insgesamt mit ausgezeichnet beurteilt werden. Ebenso die Servicequalität von Frau **Marianne Schlünzen**. Das Power-Paar überzeugt mich vor allem auch durch die persönliche, liebenswürdige Betreuung ihrer Gäste. Tiroler Wirtshauskultur auf höchstem Niveau!

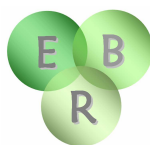
Zusammenfassung und Anregungen

Mit den Wirtsleuten hatte ich noch ein ausführliches und freundliches Gespräch. Wir unterhielten uns über die Kooperation mit der Agrar Markt Austria im Allgemeinen und über die Belange der Tiroler Wirtshauskultur im Besonderen. Mich freut es, dass Marianne und Thordes seit dem Jahre 2008 Mitglied beim Verein sind. Sie überzeugen durch enormen, persönlichen Einsatz ebenso wie durch ihr nachhaltiges Wirtschaft und ich bin sicher, dass *Erfolg* der Lohn für ihre Mühen sein wird.

Am AMA Herkunfts-Sicherungssystem wird teilgenommen. Die Qualitätsmarke für das Jahr 2009 habe ich den Wirtsleuten direkt und gerne überreicht.

Ernst Schmiedhuber
28. Februar 2009

BERATER DER TIROLER WIRTSCHAFTSKULTUR
UNTERNEHMER-COACH
WIFI TRAINER



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

ERNST SCHMIEDHUBER