



Foto: Extrawurst

Hirschcapelletti auf Süßkartoffel mit Gänseleber und getrockneter Himbeere.

Pseirer Hüftschwung in alten Mauern

Restaurant Schlosswirt,
Forst/Algund: Feine Tiroler
Schmankerln und viel Bier.

Rechnung Nr. 287

Restaurant

Schlosswirt

Vinschgauer Str. 4

Forst/Algund

Tel. 0473 260350

Gemütlichkeit ★★★★★

Essen ★★★★★

Trinken ★★★★★

Preis/Leistung ★★★★★

Tel. 0473 260350

Warme Küche: 12–14
und 18–22 Uhr

Ruhetag: Dienstag

Luis Haller wirft wieder seine Haube in den Ring! – Luis wer? L-u-i-s- H-a-l-l-e-r, der junge Pseirer, der mittlerweile auch schon die 40 erreicht hat und der seinerzeit als Chefkoch das Castel Fragsburg am Meraner Südbalkon zum Michelin-Stern emporgekocht hat. Nach dem Abgang von der Fragsburg ist es ein wenig ruhiger um ihn geworden, da hat er sich eine Auszeit vom Fixstellen-Kochen genommen. Aber in den vergangenen Jahren hat Haller in der Adventszeit seinen Ruf als Sternekoch im Felsenkeller der Brauerei Forst verteidigt: Bier, edle Luster im ehemaligen Forst-Lagerkeller & Gourmetküche?

Nur ein paar Meter neben der Bierschwemme, wo Schweinshaxn, Sauerkraut & Knödel niemals enden?, eine gute Idee von Forst-Juniorchefin Cellina von Mannstein. Denn ein talentierter Koch wie Luis Haller kann auch zu Bier feine Speisen aus der Haube zaubern. Da die Felsenkeller-Gourmetwochen stets gut gebucht waren, dachten Koch und Gönnerin über ein dauerhafteres

Koch-Engagement Hallers im größten Bier-Areal Südtirols nach: im Schlosskeller, dem lange stillgelegten, früher so beliebten Bier-Gasthaus aus dem 14. Jahrhundert, das schon lange zum Forst-Imperium gehört. Nach längeren Renovierungsarbeiten wurde der Schlosswirt im April/Mai wieder eröffnet – Hallers kulinarisches Konzept sieht eine gehobene Tiroler Kost im lauschigen Gastgarten (mit säkularem Blauglockenbaum! anno 1814) und den Stuben zu ebener Erde vor, sowie eine international inspirierte Küche in der Luisl-Stube (benannt nach dem verstorbenen Forst-Chef Luis Fuchs), die für maximal 12 Feinspitz' gedacht ist.

Bier her oder ich fall um? – keine Angst, im Schlosswirt herrscht kein ausschließlicher Bierzwang, es gibt auch jede Menge Wein auf der Getränkekarte. Aber Luis Haller lässt sich gerne und hauptsächlich vom Bier des Mutterhauses inspirieren. Das beginnt gekonnt und ein bisschen spektakulär bei den „Grüßen aus der Küche“, die einmal eine Spargel-„panna cotta“, Pata-Negra-Schinken und Schwarzbrot-Croutons sein kann oder der „falsche Baumstamm“: ein getrockneter, dann frittiertes Topinambur, der mit Ziegenfrischkäse und Thunfisch gefüllt wird. Dazu passt ein frisch gezapftes Pilschen, besonders zu den gerade vorherrschenden Außentemperaturen.

Als Chef de Cuisine auf der Fragsburg war Haller einer, der den Gast zwar glücklich, doch auch mit bleischwerem Magen in die Ebene entließ – nun, die Altersschwelle zum Vierziger gereift überschritten, macht er schön-kalorienleicht Geschichten wie „Wildlachs mit Rotkraut, Apfel-Miso und Bier-Eis“ oder, noch besser: „Passerforelle im Lorbeerfond, Bierrettich, verbrannte Aubergine“. Da es sich bei dieser Gelegenheit um eine Presseeinladung handelte, ließ man sich als Eingeladener auf die obligate, vom Hause vorgegebene Bier-Empfehlung ein. Das war ziemlich schwierig bei den „Hirschcapelletti auf Süßkartoffel mit Gänseleber und getrockneter Himbeere“, da wäre auf der Weinkarte sicher ...

Aber lassen wir das, man kann ruhig einmal beim Bierchen verweilen. Sehr gut passte das dunkle Forst, das nicht so oft getrunkene Sixtus, das ging sehr bekömmlich zusammen mit dem Süßen am Ende, mit dem „Mohr im Hemd“. Außerdem gab es vorher noch einen schönen Hirschrücken mit Sixtus-Sauce, der von einem (hierzulande leider zu selten angebotenen!) schwarzplentenen Riebel und Granten begleitet war.

Die héarischen Meraner mögen wieder in den Schlosswirt kommen, so wie früher, denn in der Stadt gibt es keinen, der es am Herd besser kann als der Haller-Luis. ■

(getestet im Mai)

★ = zwischen sein und nichtsein ★★ = mäßig ★★★ = gut ★★★★ = sehr gut ★★★★★ = hervorragend, außergewöhnlich