



Der neue Gourmet- Hotspot Südtirols

Mit dem sich in Besitz der Spezialbier-Brauerei Forst befindlichen Schlosswirt Forst in Algund bei Meran erweckte Cellina von Mannstein eines der schönsten historischen Wirtshäuser Südtirols zu neuem Leben.

Außergewöhnliche Produkte im perfekten Reifestadium, mitunter von kleinsten Produzenten und Querdenkern – die Suche danach war schon immer die große Leidenschaft von Luis Haller, der sich in den vergangenen neun Jahren als Küchenchef des Relais & Châteaux Castel Fragsburg in Meran mit Michelin-Stern und zwei Gault Millau-Hauben (16 Punkte) fest in Südtirols Gourmetszene etabliert hat.

Das nostalgische Wirtshaus

Mit dem buchstäblich wachgeküssten Schlosswirt Forst kann er diese Begeisterung für höchste Qualität noch weiter ausleben: Das Gasthaus der Spezialbier-Brauerei Forst in Algund, das – 1302 erstmals urkundlich erwähnt – die letzten Jahre leer gestanden war, ist ein historisches Juwel Südtiroler Kultur. Die original erhaltenen Stuben laden ebenso zu einer Zeitreise ein wie die wunderschöne Gartenterrasse und der majestätische 1814 gepflanzte „Paulonia“ (Blauglockenbaum) mit herzförmigen Blättern und nach oben gerichteten blau-violetten Blüten.

Das kreative Gourmetstübchen

Kulinarisches Aushängeschild im Schlosswirt Forst ist das nach dem Pionier der Spezialbier-Brauerei Forst, Ing. Luis Fuchs, benannte Gourmetrestaurant Luisl-Stube. Dunkles Holz prägt das heimelige Interieur mit vielen liebevollen Details, vom Terracotta-Boden über den handbemalten Keramikofen und antike Gemälde bis zu Lüsterweibern. Sie ist mit drei Tischen für maximal zwölf



Eine fantastische Bühne für Sternekoch Luis Haller, der in diesem Romantikambiente ganz auf rare Spitzenprodukte kleiner Produzenten setzt.

Gäste bewusst sehr kleingehalten und ermöglicht so, bei den Gerichten auch mit spannenden Produkten zu arbeiten, die es in höchster Qualität nur in sehr geringen Mengen gibt. Damit bringt Luis Haller verstärkt Raritäten wie wilden Spargel, Zirmnuss und Laugenrind auf die speziell designten Teller von Frau Cellina von Mannstein, die eine schon in Vergessenheit geratene Südtiroler (Ess-)Kultur widerspiegeln. Eine zur Spezialbier-Brauerei Forst gehörende Bio-Landwirtschaft mit eigenem Gärtner stellt saisonal hochwertiges Obst und Gemüse. Darüber hinaus setzt Haller auf seine langjährigen Kontakte zu bäuerlichen Spitzenerzeugern aus der näheren Umgebung.



Die innovative Küche

Der Schlosswirt Forst beherbergt außerdem ein zweites gastronomisches Konzept: das Schlosswirt Restaurant mit neun Tischen in zwei traditionellen Stuben, wo Luis Haller seinen Schwerpunkt ausschließlich auf eine aufwändige, innovative Südtiroler Küche setzt, die kompromisslos saisonale und natürliche Spitzenprodukte der Region im besten Reifestadium verarbeitet. Der perfekte Rahmen, um verfeinerte, bodenständige Gerichte wie Bachforelle auf Räuchercreme und wildem Brokkoli oder Tartar vom Almochs mit Erdäpfel-Radieschen Burrata auf Nostalgieporzellan zu servieren.

Das romantische Wohnen

Der Schlosswirt Forst verfügt mit Kastanienzimmer (36 m²), Birkenzimmer (20 m²) und Pauloniazimmer (16 m²) noch über drei zauberhafte Übernachtungsmöglichkeiten mit handbestickten Vorhängen, Carrara-Marmorbädern und Holzböden. Nicht zu vergessen das Nussbaum-Appartement (55 m²) samt vollständig eingerichteter Küche und Traumblick auf Schlosswirt-Garten, Etsch und Texel-Gebirgs panorama.

Hausgäste genießen ein individuell zubereitetes und serviertes Frühstück à la carte mit Kaffee- und Teespezialitäten, Eierspeisen, frischem Obst und Milchprodukten aus der Umgebung sowie Köstlichkeiten aus der eigenen Gourmet-Pâtisserie.

www.schlosswirt-forst.it



Weniger ist mehr

– Kolumne von Anonymus

Die Zeit der XXL-Philosophie bei allem und jedem, sollte man meinen, ist längst vorbei. Leider ist dies nicht der Fall, denn hängt das berühmte Schnitzel nicht über den Tellerrand und ist die Portion des Desserts nicht äußerst üppig dimensioniert, hat der Durchschnittswirt schon Angst, die Gäste könnten ihm davonlaufen. Von wegen, geht ja gar nicht beim Gewicht derselben – aber Spaß bei Seite. Warum glauben noch immer Wirte, dass sie nur mit der Portionsgröße punkten können? Es sollte sich doch mittlerweile herumgesprochen haben, dass Qualität und Herkunft viel wichtiger sind als Menge. Speziell bei den Frühstücksbuffets fällt mir das immer wieder drastisch auf. Berge von Käse, Schinken und Co. stehen zur Verfügung und werden dann entsorgt. Warum diese Verschwendung? Drei Sorten Käse, zwei Sorten Schinken und eine Wurst sollten doch auch Viel-essern am Morgen genügen. Lieber, man konzentriert sich speziell beim Frühstück auf regionale Spezialitäten, gibt dem Gast Auskunft, woher sie kommen – „Story telling“ nennen dies die Fachleute – und minimiert das Überangebot auf das Wesentliche, das aber in bestmöglicher Qualität. Auch bei der Speisekartenerstellung werden meiner Meinung nach viele Fehler gemacht. Ich als Gast möchte nicht durch ein dickes Buch mit zig-Speisen überfordert werden. Weniger ist mehr. Ich möchte in ein Gasthaus gehen, das bekannt für ganz bestimmte Speisen ist. Diejenigen, die vorgeben, alles zu können und überall die Besten zu sein, diejenigen geben etwas vor, was sie nicht sein können. Alleine der Umstand, all das Gebotene immer vorrätig zu haben, also frisch ist nicht machbar und genau darüber denkt der aufgeklärte Konsument immer mehr nach. Deshalb mein bescheidener Tipp – lieber auf einige Dinge konzentrieren, dies aber auf höchstem Niveau – und glauben Sie mir, auf die Wenigen, die sich darüber beschweren, dass am Frühstücksbuffet oder in der Speisekarte zu wenig angeboten wird, auf diese Gäste können Sie ruhig verzichten.

Meint
 Ihr anonymus

Mit Anonymus (griechisch = namenlos) bezeichnet man einen Schriftsteller, Verfasser unbekannter Herkunft und Identität. Unter Anonymus wurden ab dem 16. Jahrhundert Musikstücke, regimerekritische Pamphlete, kirchenfeindliche Texte und erotische Phantasien veröffentlicht. Wir von HOTEL&DESIGN gehen nicht so weit, sondern wollen in jeder Ausgabe einer sehr bekannten Persönlichkeit aus der Branche die Möglichkeit geben, über in der Branche diskutierte und/oder relevante Themen zu schreiben. Anmerkung der Redaktion: Der Beitrag muss nicht zwangsläufig mit der Meinung der Redaktion übereinstimmen und ist ausschließlich als Meinung des Verfassers zu werten.

Leserbriefe zu unserer Kolumne bitte an:
anonymus@hotel-und-design.at