



Schlosswirt Forst Südtiroler Sternenglanz über Meran

Mit dem sich in Besitz der Spezialbier-Brauerei Forst befindlichen Schlosswirt Forst in Algund bei Meran erweckt Frau Cellina von Mannstein mit Sternekoch Luis Haller eines der schönsten historischen Wirtshäuser Südtirols zu neuem Leben.

Kochen ist für den Sternekoch nicht nur Broterwerb und Beruf, sondern schlichtweg Berufung. Nach seiner Ausbildung, die er im Alter von 14 Jahren begann, und dem Abschluss an der Hotelfachschule in Meran zog es ihn hinaus in die weite Welt: Er war u.a. in Amerika, der Schweiz bei Jöhri Talvo in St. Moritz, machte Station bei Andreas Döllner im österreichischen Golling, arbeitet im Ristorante Arquade in Verona, in Deutschland, der Toskana und dem Piemont.

Seine Küche bezeichnet er selbst als „einfach, natürlich und ehrlich.“ Wichtig ist ihm das, was auf dem Teller ist. „Ich laufe keinen Trends nach“, sagt er selbstbewusst. „Bei mir steht das Produkt im Vordergrund. Wenn ein Bauer mit ein paar Pfifferlingen vorbeikommt oder mir Kirschen bringt, dann nehme ich sie her.“ Ob Metzger, Jäger, Fischer oder Gemüsehändler – sie alle helfen Luis Haller täglich neue Kreationen auf höchstem Niveau auf die Karte zu setzen.

Wenn das Spanferkel sich mit Apfel-Minze und Wachtelei in der Berglinsensup-



In einem außergewöhnlichen Gourmet-Restaurant verwöhnt Luis Haller seine Gäste

pe vereint oder weisse, zartschmelzende Schokoladenmousse auf Dill-Essenz und erfrischendes Fenchelsorbet treffen – spätestens dann wissen Geniesser, warum die Kreationen des jungen Südtirolers damals bei seiner Arbeit im Hotel Fragsburg mit einem Michelinsterne und 16 Punkten im Gault & Millau ausgezeichnet wurden. Heute ist der Schlosswirt Forst der Spezialbier-Brauerei Forst in Algund, im Besitz der Familie Fuchs von Mannstein und der Initiatorin des Schlosswirt Forst,

Frau Cellina von Mannstein, die neue Wirkungsstätte von Luis Haller.

Teil des Schlosswirt Forst, ist das Gourmetrestaurant Luisl Stube. Als Namenspatron fungiert Ing. Luis Fuchs, der Pionier der Spezialbier-Brauerei Forst. Die Luisl Stube ist mit 12 Sitzplätzen sehr klein gehalten und gibt so die Möglichkeit, rar vorhandene Lebensmittel wie wilden Spargel, Zirmnuss und Laugenrind zu verwenden, welche die harte Arbeit der Produzenten zeigt. Dazu zählt auch der hauseigene Gemüsegarten, die sorgfältige Auswahl und persönliche Beziehung zu den Lieferanten. Das Ambiente der Luisl-Stube ist einzigartig und heimelig zugleich. Dunkles Holz, ein handbemalter Keramikofen, antike Gemälde, sowie Lüsterweiber und Jagdtrophäen zieren die Stube, der Boden besteht aus Terracotta Ziegeln.

Die Öffnungszeiten der Luisl Stube sind jeweils Donnerstag, Freitag, Samstag und Sonntag, von 19:00 bis 22:00.

Weitere Informationen:
www.schlosswirt-forst.it