

## Michelin Stern für das Restaurant „Luisl Stube“

[suedtirolnews.it/wirtschaft/michelin-stern-fuer-das-restaurant-luisl-stube](https://suedtirolnews.it/wirtschaft/michelin-stern-fuer-das-restaurant-luisl-stube)



*Forst*

*Forst*

Schriftgröße

Bozen – Am Dienstag, 8. Oktober, wurde der „Luisl Stube“ im Schlosswirt FORST, in Algund der renommierte MICHELIN Stern verliehen.

Das Gourmet Restaurant „Luisl Stube“, welches zum traditionellen Wirtshaus Schlosswirt FORST gehört, hat mit seiner grandiosen Küche einen weiteren Meilenstein in der Geschichte der Südtiroler Kochkunst erreicht. Durch die Beständigkeit der exzellenten Qualitätsstandards und dem unermüdlichen Einsatz und Fleiß des gesamten Teams hat es das Restaurant in die oberen Kreise der internationalen Gourmet-Szene geschafft. „Wichtig sind für mich die Küche, der Service, die Produzenten, die Spezialbier-Brauerei FORST und das historische Haus mit seinen ehrwürdigen Mauern! Das ist mein Weg, das ist mein Leben“, so der Spitzenkoch Luis Haller.

Die Geschichte des Gourmet Restaurants begann vor rund sechs Jahren, als Luis Haller den Schlosswirt passierte. „Meine Wege haben sich immer wieder mit diesem schönen, beständigen Gebäude gekreuzt, und ich fragte mich, wie es wohl im Inneren dieses Hauses aussieht.“ Er erhielt einen Einblick und die heutige „Luisl Stube“ eroberte sofort sein Herz. „Der rustikale Steinboden, das viele Holz, die Ölgemälde und der Duft von Jasmin. Das ist Südtirol, das ist authentisch – das bin ich.“ Selbst auf einem Erbhof im Passeiertal aufgewachsen konnte sich Haller sofort mit dem Schlosswirt aus dem 16. Jahrhundert identifizieren. Das geschichtliche Café-Restaurant war früher mit einer elektrischen Tram von Meran aus erreichbar und erhielt die klingende Bezeichnung: „erster Ausflugsort von Meran“.

Dieses Wohlbefinden und die Hingabe widerspiegeln sich auch in seinen Kreationen wieder. Auf den Teller kommen beim Sternekoch echte Südtiroler Produkte, wie das Laugen Rind, Safran aus Sirmian, Zirnmüsse aus dem Ultental und Permakultur-Zutaten aus Algund. Man schmeckt, dass in der „Luisl Stube“ mit Herz gekocht wird. „Mein Luxus ist es, jeden Tag mit Freude zur Arbeit zu gehen“. Die Liebe zu seinem Handwerk sieht man dem erneut gekürten Sternekoch an, Erfahrungen konnte er unter anderem in Amerika, Deutschland, Schweiz und der Toskana sammeln. Auf all seinen Wegen lernte er großartige Produkte kennen, welche mit in seine Gerichte einfließen. Dabei erhalten bleibt stets Hallers Credo: „die Traditionen bewahren und den Innovationen folgen“.

„Die Spezialbier-Brauerei FORST insbesondere Cellina von Mannstein hat von Anbeginn an diese Vision geglaubt und stand immer hinter uns“ betont Chefkoch Luis Haller gemeinsam mit Maître und Sommelier Nicola Spimpolo. Mit dieser Unterstützung konnte das Gourmet Restaurant stetig wachsen und sein Talent unter Beweis stellen. Es steckt sehr viel Arbeit und Durchhaltevermögen hinter dem Stern. „Wir haben jahrelang auf diese Auszeichnung hingearbeitet“, so Haller und Spimpolo. Die Besonderheit, welche durch die Erlangung des MICHELIN-Sternes entstanden ist, geht in die Geschichte ein. Die Exzellenz der Spezialbier-Brauerei FORST, wird durch die von MICHELIN erteilte Auszeichnung unterstrichen und stellt diese auf all ihren Ebenen dar.

Von: luk

*Forst*