

Il ristorante gourmet “Luisl Stube”, presso lo Schlosswirt di [Birra FORST](#), premiato con la Stella MICHELIN

 politicamentecorretto.com/2022/11/10/il-ristorante-gourmet-luisl-stube-presso-lo-schlosswirt-di-birra-forst-premiato-con-la-stella-michelin/

Novembre 10, 2022

Stella nella Guida MICHELIN Italia 2023 per Luis Haller e il ristorante “Luisl Stube”

Il ristorante gourmet “Luisl Stube”, presso lo Schlosswirt di [Birra FORST](#), premiato con la Stella MICHELIN

Martedì 8 ottobre, la “Luisl Stube” dello Schlosswirt [FORST](#), a Lagundo, ha ricevuto la prestigiosa Stella nella Guida MICHELIN Italia 2023.

Luis Haller alla consegna dei riconoscimenti Guida MICHELIN Italia 2023

Qui è possibile scaricare testo in word e foto

Il ristorante gourmet “Luisl Stube” della tradizionale locanda Schlosswirt [FORST](#), ha raggiunto un traguardo “stellare” che si aggiunge alla storia dell’arte culinaria altoatesina. Il ristorante è entrato a far parte del ristretto gruppo che comprende i più importanti nomi della scena gastronomica internazionale, grazie alla continua ricerca di eccellenti standard qualitativi, all’instancabile dedizione e al duro lavoro di tutto il team. “Ciò che rimane fondamentale per me è la cucina, il servizio, i produttori, la [birreria FORST](#) e il posto dove lavoro. Questa è la mia casa, questa è la mia vita”, ha dichiarato lo chef Luis Haller. La storia del ristorante gourmet è iniziata circa sei anni fa, quando Luis Haller ha visto lo Schlosswirt. “Continuavo a passare davanti a queste bellissime mura storiche, chiedendomi come fosse all’interno”. Poi finalmente diede un’occhiata e, l’attuale “Luisl Stube”, immediatamente catturò il suo cuore. “Il pavimento in pietra, tutto il legno degli arredi, i dipinti a olio e il profumo di gelsomino: questa è l’autenticità dell’Alto Adige e questo sono io”, ha affermato lo chef. Essendo cresciuto in un maso della Val Passiria, Haller si è subito immedesimato nel locandiere del castello del XVI secolo, la quale è storicamente stata la “prima stazione escursionistica di Merano”.

Questo senso di appartenenza si riflette anche nelle sue creazioni. Lo chef stellato utilizza prodotti genuini dell’Alto Adige come il manzo di Laugen, lo zafferano di Sirmiano, i pinoli svizzeri della Val d’Ultimo e gli ingredienti della permacultura di Lagundo. Si può percepire quindi, che nella “Luisl Stube” cucina con il cuore. “Il mio vero lusso è andare al lavoro ogni giorno con gioia”, aggiunge lo chef Haller.

Si può leggere sul suo volto l’amore per il mestiere. Luis Haller, infatti, ha maturato esperienze in America, Germania, Svizzera e Toscana. In tutti i suoi viaggi ha conosciuto ottimi prodotti che oggi confluiscono nei suoi piatti. Il credo di Haller rimane sempre lo

stesso: “Preservare le tradizioni e seguire le innovazioni”.

“Birra FORST, e in particolare [Cellina von Mannstein](#), ha creduto in questa visione fin dall’inizio e ci ha sempre sostenuti”, sottolinea il maître e sommelier Nicola Spimpolo. Grazie a questo apporto il ristorante gourmet è riuscito a crescere costantemente e lo chef a dimostrare il proprio talento. C’è molto lavoro e perseveranza dietro il raggiungimento della stella MICHELIN. “Abbiamo lavorato per anni per ottenere questo premio”, affermano insieme Haller e Spimpolo.

L’eccellenza di [Birra FORST](#) è quindi sottolineata dal premio concesso dalla Guida MICHELIN Italia 2023 e ne rappresenta il lavoro a tutti i livelli.

giornale



Informazione equidistante ed imparziale, che offre voce a tutte le fonti di informazione

LASCIA UN COMMENTO

Per favore inserisci il tuo commento!

Per favore inserisci il tuo nome qui

Hai inserito un indirizzo email errato!

Per favore inserisci il tuo indirizzo email qui