

Südtirol

LUISL STUBE: BRILLANT!

Das einstige Ausflugslokal an der historischen Tram von Meran nach Forst ist eine formidable Location. Auf dem Grundstück der Brauerei Forst erstreckt sich um einen mächtigen 200 Jahre alten Blauglockenbaum ein Garten im Stil einer Orangerie, das Haus beeindruckt mit authentischem Innenleben aus dem 17. Jahr-

hundert samt handbemalten Motiv-Kachelöfen. In der „Luisl Stube“ liegt das ornamentreiche antike Zinnbesteck aus dem Fundus der Brauer-Dynastie auf. Der schönste von drei Räumen bildet den passenden Rahmen für die facettenreiche und detailverliebte Weltküche des Chefkochs Luis Haller (früher im „Kastell Fragsburg“).

Mit Martin Noflatscher, geschult in der „Villa Feltrinelli“ und bei Norbert Niederkofler, hat Haller einen inspirierten Mitspieler. Das brillante Handwerk der beiden mündet in kleine kulinarische Sensationen. Amuse-Bouches wie Rote Scampi aus Sizilien mit Mais-Royale, Tapiokachips und *wakame* waren Vorboten der Kunstfertigkeit einer Küche, die beim gewärmten Hummer mit Honigpollen und Olivenerde spannend Texturen kombinierte und bei Gänseleber-„Toffifee“ mit karamellisiertem Rhabarber und Buchweizenkrokant gekonnt mit dem Dreiklang von Süße, Schmelz und Säure spielte. Exakt austariert war die Aromenpalette beim geschmorten Hirschrücken mit Bockbier-Gin-Lack, Himbeeren und Maniokpüree. Sommelier Paul Agostini hält Italiens beste Weine bereit, schenkt zum Menü aber auch passende Forst-Biere ein. *Uwe Studtrucker*

🍷🍷🍷🍷🍷 „Luisl Stube“ im „Schlosswirt Forst“, Vinschgauer Str. 4, IT-39022 Algund, Tel. 0039-04 73 26 03 50, www.schlosswirt-forst.it, nur Abendessen, Mo-Mi geschl., Hauptgerichte € 34    

Tipp: Vier historische Zimmer mit Frühstück aus der Gourmetküche.

