

## Il ristorante gourmet “Luisl Stube”, presso lo Schlosswirt di Birra FORST, riceve la Stella MICHELIN

 [beverfood.com/ristorante-gourmet-luisl-stube-presso-schlosswirt-birra-forst-stella-michelin-wd/](https://beverfood.com/ristorante-gourmet-luisl-stube-presso-schlosswirt-birra-forst-stella-michelin-wd/)

11 novembre 2022

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

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.

**Scheda e news: [Birra Forst SpA](#)**