



COMUNICATO MEDIA

Il ristorante gourmet di Birra FORST

Luis Haller, lo chef del ristorante Schlosswirt Forst, vince il “Premio Godio 2017”

Birra FORST con orgoglio annuncia l’assegnazione, in occasione dell’ultimo Merano WineFestival, del “Premio Godio 2017” allo chef del proprio ristorante di Forst/Lagundo.

Birra FORST ha il piacere di annunciare che **Luis Haller**, chef dello **Schlosswirt Forst**, ristorante inaugurato a maggio nei pressi della sede principale dell’azienda, ha vinto il prestigioso **“Premio Godio 2017”**, assegnato nei giorni scorsi in occasione del Merano WineFestival in Alto Adige. Un grande onore per Luis Haller ricevere questo premio che in passato ha gratificato nomi importanti della cucina nazionale ed internazionale come Johann e Karl Baumgartner, Anna Matscher, Michele Nardelli ed Herbert Hintner.

Luis Haller, famoso chef nato in Val Passiria in Alto Adige, dopo varie esperienze in diversi ristoranti e hotel in Italia e **all’estero**, **ha iniziato la sua collaborazione con Birra FORST nel 2014**, occupandosi dello speciale “temporary gourmet restaurant” Felsenkeller, aperto esclusivamente nel periodo natalizio, per poi dedicarsi anche allo Schlosswirt Forst.

La sua vocazione per l’arte culinaria viene riconosciuta da numerosi riconoscimenti. Il più recente, il **“Premio Godio 2017”**, onora la cucina fatta di prodotti freschi, di stagione, sani, tipici del territorio ed elaborati ad alto livello, creati ex novo o rivisitati da antiche ricette. Altro riconoscimento importante è stato assegnato a Luis Haller lo scorso ottobre, dove la rinomata guida gastronomica tedesca “Der Große Restaurant & Hotel Guide” lo ha nominato come **“Cuoco dell’anno 2018 dell’Alto Adige”**. Tra i suoi riconoscimenti non mancano le guide internazionali **Gault Millau** e la **Guida Michelin**.

Foto in allegato

Luis Haller al Schlosswirt Forst con “Premio Godio 2017”