

## WEIHNACHTSWALD, FELSENKELLER UND STERNEKOCH

Die Spezialbier Brauerei Forst ist immer für Überraschungen gut und das auf höchstem Niveau! Nachdem schon letztes Jahr im Forster-Biergarten, nach einer Idee von Cellina von Mannstein, ein stimmungsvoller Weihnachtswald installiert wurde, gibt es heuer als weitere Draufgabe den Felsenkeller. Vor 150 Jahren zum Aufbewahren von Eis für die Brauerei konzipiert, wurde der antike Keller in Rekordzeit in ein Gourmet-Lokal verwandelt. Wie immer nach den Forst-Vorgaben in höchster Qualität, mit viel Liebe zum Detail und entsprechend stimmungsvoll. Zum Gourmetlokal gehört natürlich auch ein Michelin-Sternekoch, in diesem Fall Luis Haller. Für sechs Wochen tauscht der im Passeiertal geborene Spitzenkoch seine „Heimat“ das Castel Fragsburg mit der exquisiten Lokalität im neuen Forst Felsenkeller. Vom 26. November bis zum 6. Jänner kocht Haller spezielle Gerichte abgestimmt auf die besonderen Charaktereigenschaften der Forst Bierspezialitäten. Als absolute Neuheit gibt es dazu ein naturtrübes Felsenkeller Bier. Doch nicht alles ist neu. Was vom letzten Jahr geblieben ist, das ist der karitative Zweck vom Weihnachtswald. In Zusammenarbeit mit Südtirol 1



und „Südtirol hilft“ werden auch dieses Jahr wieder Spenden gesammelt, die zu 100 % an hilfsbedürftige Menschen in Südtirol gehen. Weitere Infos zum Felsenkeller und Weihnachtswald unter [www.forsterweihnachtswald.it](http://www.forsterweihnachtswald.it) 