



WIRTSHAUS LÖWENGRUBE

IM DIALOG mit alt und neu

Es ist die rasante Mischung, die dem Wirtshaus Löwengrube in Bozen ein einzigartiges Flair verschafft. Seit dem Revival durch den erfahrenen Gastgeber Helmuth Geier, erlebt das Restaurant an der Zollstange aus dem Jahr 1543 eine erstaunliche Verjüngungskur. Auf drei Stockwerken vereinen sich elegantes Design und Historisches. Edeldahlelemente, gebürstetes Holz mit wunderschönen neugotischen Fresken, Jugendstilkerachelöfen und restaurierte Steinmauern aus dem dreizehnten Jahrhundert bilden eine frische lebendige Atmosphäre. Betritt man den Windfang aus Stahl und Glas, in dem ein begehrter Weinschrank integriert ist, gelangt man in den Loungebereich der faszinierenden Welt mit über 1200 Weinpositionen und einer meisterlichen Gourmetküche. Etiketten aus Südtirol, Piemont, Burgund und eine große Auswahl Champagner und Schaumweine tummeln sich auf der at-

Die neugotische Weinstube mit Fresken von Maler Alfred Stolz ist ein Dokument der Zeitgeschichte – ein romantischer Ort für stilvolle Events.



traktiven Karte der Löwengrube. Der Clou für die Gäste: Faire Enothekpreise für den Straßenverkauf und lediglich ein kleiner Serviceaufpreis für die Verkostung am Tisch: natürlich unter Anleitung eines erfahrenen Sommeliers des Hauses. Die berühmten, in Rot- und Brauntönen gehaltenen Egg Chairs aus der Kreativschmiede von Arne Jacobsen laden ein, bei einem prickelnden Aperitif oder einem guten Glas Wein zu verweilen. Das älteste Wirtshaus der Stadt, ehemals pulsierender Treffpunkt für Bozner Bürger und durchreisende Passanten, überzeugt mit seinem neuen Konzept, das Weinverkostungen und Kochkurse in der Show-Küche offeriert. Das junge Team um Chefkoch Michael Meister interpretiert traditionelle Rezepte im modernen Gewand. Mediterran, verspielt und kreativ sind die Namen der zweiwöchentlich wechselnden Gerichte, mit denen Meister Transparenz kommuniziert. Die Qualität der Produkte ist ihm das Wichtigste: Hier trifft ein Salat vom Felsenoktopus schon mal auf Spanferkelschulter „Sous-vide“ und abschließend Waldhonighalbgefrorenes auf Birnenragout. Das Erfolgsgeheimnis des kreativen Gourmetkochs: „Ich vertrete eine moderne schwungvolle Küche mit viel Respekt vor Klassikern – jeder soll bei mir fündig werden, ob für einen Teller Pasta oder ein Degustationsmenü“. Der dynamische 28jährige Südtiroler wurde schon früh, dank der Reisen mit seinem Vater nach Frankreich und ins Elsass, mit der Sterneküche vertraut gemacht. Nach dem Abschluss der Hotelfachschule sammelte der Jungkoch unter Profiköchen wie Norbert Niederkofler, Hans Haas, Gerhard Wieser und im „Nicks“ in Sydney meisterliches Know-How – und er ist lang noch nicht am Ende seiner Reise in die Welt der hohen Kochkunst. ■

Gastgeber Helmuth Geier
Zollstange 3, I-39100 Bozen
Tel.: 00 39 / 04 71 / 97 00 32
E-Mail: info@loewengrube.it
Internet: www.loewengrube.it
Öffnungszeiten: 11.00 – 0.30 Uhr
Küche: 12.00 – 14.30 Uhr; 19.00 – 22.30 Uhr

Gebratene Gänsestopfleber Escalope:
Balsamico- und Portweinreduktion trifft
auf Rhabarbermarmelade und getoastetes
Briochebrot: nicht nur fürs Auge ein
Gedicht!



Edith Verant – Marketingexpertin und rechte Hand von Helmuth Geier – und Michael Meister bringen Schwung in das Traditionswirtshaus mit jungem Ambiente.

