



PARKHOTEL LAURIN ^{- 1910}

JUNGE KÖCHE IN ALTEN MAUERN

Unter der Leitung des erst 27 Jahre alten, aus Bozen stammenden Küchenchefs Manuel Astuto kocht in den 100jährigen Mauern des Bozner Parkhotel Laurin ein junges, engagiertes Team. Das erfolgreiche Motto bleibt: Frisches aus Berg und Meer auf einem Teller.

Dass er sich bereits mit zwölf Jahren eine Pastamaschine wünschte, darf durchaus als vielversprechendes Zeichen gedeutet werden. Welches Talent in dem Südtiroler mit sizilianischen Wurzeln schlummerte, zeigt sich heute, fünfzehn Jahre später: Das meisterliche Zusammenspiel von alpinen und mediterranen Einflüssen macht Manuel Astuto zum kulinarischen Shooting Star in Südtirol. „Freude am Essen ist Balsam für die Seele und entspannt das Gemüt wie gute Musik“, so der neue Kreative am Herd, der mit den außergewöhnlichen Zutaten wie mit Farben genussvolle Kreationen auf die Teller malt. Doch nicht nur auf meisterhafte Zubereitung komme es an, ist der junge Küchenchef des Laurin überzeugt, auch die Qualität der Lebensmittel und das genaue Wissen um Herkunft und Eigenschaften bringen erst die gewünschte Perfektion.



So ist das Restaurant des Parkhotels Laurin unter Manuel Astutos Regie ein „Fair Cooking Partner“ geworden und engagiert sich zusammen mit zahlreichen anderen gastronomischen Betrieben in Südtirol für den Einkauf von Rohwaren aus dem fairen Handel. Gerichte, die solche Rohwaren enthalten sind zur Information des Gastes auf der Speisekarte besonders gekennzeichnet.

Seine Küche ist leidenschaftlich: Bissen für Bissen vermittelt Astuto den Gästen des Parkhotels seinen Enthusiasmus und seine Beziehung zu den servierten Gerichten. Mit Sous Chef Wilson Lemus Barrera und seinem jungen Küchenteam übersetzt er Überliefertes, Bodenständiges ebenso wie mediterrane Aromen mit modernstem Know-How.



PARKHOTEL LAURIN ^{- 1910}

Den perfekten Tropfen dazu serviert Maître und Sommelier Guido Demartis. Mehr als 500 Posten warten im klimatisierten Weinkeller auf erfahrene Genießer, darunter so rare Tropfen wie alte Weißweine aus der Kellerei Terlan oder aber die große Auswahl an Weinen aus biodynamischem Anbau.



Das Restaurant im Parkhotel Laurin, ein eindrucksvoller Art-Nouveau-Salon im Originalzustand, verfügt über 45 Sitzplätze und kann bei Bedarf um den Spiegelsaal mit weiteren 40 Plätzen erweitert werden. Zusätzlich zum Frühstück wird im Restaurant Mittagstisch von 12-14.30 Uhr und Dinner von 19-22.30 Uhr serviert. Das Restaurant hat Sonntagmittag Ruhetag. In den Monaten von Mai bis September können Gäste in einem wahren Kleinod von Park speisen.