

# **birra**<sup>®</sup>

*il mondo della*



beverage

snacking

arredamenti

attrezzature

ANNO XXIV - n. 257 - Marzo 2006 - Mensile - Euro 3.00

**A Pedavena  
si riparte**

**In giro per il mondo  
Isole Vergini**



*Co Partner Deutschland*



Locali  
Inaugurazioni

# Ludwig's Garten



**Un nuovo protagonista dello scenario goloso e notturno bresciano. Un ristorante informale, una birreria curata: la cucina tipica bavarese in simbiosi con la selezione birraria, esclusivamente Eku.**



di Sebastiano Garbellini

**I**n una via pressoché sconosciuta del ridente centro della città di Brescia è nato un piccolo rigoglioso giardino bavarese, il Ludwig's Garten: primo ristorante-birreria in Italia a spillare esclusivamente Eku. Locale tipico della regione tedesca, raffinato e fine nello stile, riprende in maniera originale e curata nei dettagli la tradizione birraria, culturale e folkloristica bavarese nei tre ambienti che accolgono gli ospiti. Ad aprire le danze è la sala dei cavalli denominata così

per i sei cavalli in legno di una vecchia giostra originale che fieri ed eleganti sovrastano il banco: le spine regalano preziosi boccali dorati di Eku con Pils, Edelhell, Festbier, Edelbock, Schwarzbier e Weizen. Di fronte alti tavoli e sgabelli offrono la prima sosta. Correndo lungo il bancone si arriva alla sala delle statue giganti, che danno il nome appunto all'ambiente, e alla sala dei cuori, la più grande e, forse, la più caratteristica. Qui è stata ricreata una piccolissima piazza, su cui si af-

**In queste pagine, alcune immagini della serata di inaugurazione del ristorante-birreria di Brescia.**

facciano numerose finestre ognuna distinta con un cuore e i nomi di due innamorati, che si rifà a una tradizione tedesca. Infatti, l'uomo lanciava un sassolino alla finestra della sua amata, nascondendosi e pronunciando la frase "Auf geht's zum fensterln". Se la ragazza si



affacciava, l'innamorato portava una scala in legno per farla scendere e gli amanti correvano ad amoreggiare. Così, in questa sala trovano spazio alcuni tavoli per le coppie, oltre che il tradizionale Stammtisch, il tavolo dell'amicizia. Curioso e originale è, invece, l'altro grande tavolo comunicante con le due sale che accoglie le numerose compagnie. I colori tipici della Baviera e le calde tinte del legno accendono e riscaldano l'atmosfera di questo tipico locale brassicolo fine ed elegante, interamente realizzato artigianalmente da una falegnameria di Bolzano. Il Ludwig's Garten fonde in sé un ristorante informale e una birreria curata dove la cucina tipica bavarese viene rivisitata e valorizzata nella presentazione e nel servizio in simbiosi con la selezione birraria perfettamente spillata, mentre il personale in costume intrattiene deliziosamente gli ospiti. Il Ludwig's, però, è anche luogo ideale per una buona e semplice bevuta. Aperto la prima settimana dell'anno con un immediato successo, il Ludwig's è stato inaugurato ufficialmente il 18 gennaio con una festa esclusiva e riservata. Alla serata sono intervenuti alcuni personaggi della Kulmbacher Brauerei AG e della Kulmbacher Italia, l'architetto Heidi Inselkammer, le aziende che hanno realizzato il locale, oltre ai fratelli Betti della Betti e C. di Bergamo soci del Ludwig's Garten. L'evento è stato anche l'occasione per la consegna ufficiale e simbolica della chiave del locale al direttore Massimo Rinaldini. Un ricco buffet, che ha permesso la degustazione della gastronomia offerta dal locale, ha intrattenuto i numerosi ospiti. Il Ludwig's Garten è entrato così da protagonista nello scenario goloso e notturno bresciano.



# ABBONATEVI A

**Il mondo della birra**  
 beverage Snacking arredamenti attrezzature

**È una rivista dedicata alla birra e a tutti i prodotti che vengono consumati nei locali birrari.**

**Il Mondo della Birra offre un'informazione puntuale in merito a mercati, produzione, distribuzione e aziende.**

Per abbonarsi: tramite **Conto Corrente Postale**

**N. 25223207**

o tramite assegno bancario intestato a

**Tuttopress Editrice Srl**  
 Viale Lunigiana, 40  
 20125 Milano

Il **costo** dell'abbonamento annuale (12 numeri) è di

**30 Euro**

Per ulteriori informazioni telefonare al numero

**02/6691692 r.a.**

oppure inviare un fax al numero

**02/6695596**