

BLUARTE

Das Schindler, contemporary character, traditional soul, urban fashion

Das Schindler Restaurant, Innsbruck, la componente tradizionale, si traduce in semplicità contemporanea ed essenzialità, in un mix di consistenze diverse che rileggono con la personale cifra stilistica dello chef Thomas Knittl, il background gastronomico della regione.

di Antonella Iozzo

Innsbruck - Carattere anticonvenzionale, anima tradizionale, imprinting contemporaneo. Das Schindler Innsbruck il piacere di vivere il gusto in ogni momento della giornata.



Nel cuore della città austriaca sulla centralissima Maria-Theresien Strasse. il Das Schindler è il ristorante fuori dai soliti schemi, proponendo ottima qualità culinaria dalla colazione al dopo cena in una location trend, dinamica, moderna.

Das Schindler mood, style inspiration nell'elogio di un design semplice e lineare che esalta l'armonia e la funzionalità. L'appeal di una bellezza contemporanea scivola dai dipinti e dai pochi oggetti di design che veicolano lo spirito dell'ambiente. Classico arredo formale e geometrico che indossa la luce naturale, grazie alla parete di finestre che dà direttamente sulla Maria-Theresien Strasse, colpo d'occhio privilegiato sulla via dello shopping, essendo, fra l'altro, sito al primo piano. Tocchi glam e scenografici come gli eleganti candelieri, divengono invece un controcanto alla vitalità estetica del bar separata dalla sala ristorante da una porta vetrata.



Il Das Schindler ci conduce in un viaggio culinario tra estetica che diventa stile e le differenti interpretazioni del contemporaneo, anche, se non soprattutto, in cucina.

Il concept dello chef de Cuisine Thomas Knittl è semplice e chiaro: stagionalità, freschezza, ottima qualità della materia prima, prodotti del territorio. È come se ogni piatto raccontasse la sua storia grazie all'integrità del prodotto, e la sua ideazione tra tecnica e creatività.

Il rispetto per gli ingredienti freschi e regionali più che una semplice concezione è una mission che diventa sana e gustosa realtà culinaria per il Das Schindler tanto che gli è stato assegnato l'AMA Gastrosiegel.

L'AMA Gastrosiegel, è un sistema di etichettatura di origine per materie prime agricole e gli host di AMA Gastrosiegel come il Das Schindler, appunto, si impegnano nella preparazione fresca e non usano imitazioni alimentari o alimenti geneticamente modificati. Unione d'intenti e sinergia costruttiva fra agricoltori regionali, produttori di alimenti, e il Das Schindler offre autenticità e identità contribuendo ad aumentare il valore aggiunto in ogni piatto.

Qualità che ridefinisce il gusto da mattina a sera, e se la ricca colazione si apre come un raggio di sole sulla tavolozza del gusto internazionale il pranzo richiama il senso della tradizione in chiave cosmopolita.





Origine e autenticità acquistano nuova leggerezza in una lettura easy, ed ecco che il gusto incontra le papille gustative in una società in costante movimento e rinnovamento. Senza nessuno artificio, la componente tradizionale con la sua ricchezza di sapori, si traduce in semplicità contemporanea ed essenzialità, in un mix di consistenze diverse che rileggono con la personale cifra stilistica dello chef Thomas Knittl, il background gastronomico della regione. Ecco perché Das Schindler è anche un business restaurant capace di flettere le coordinate del gusto con proposte giornaliere che gratificano i sensi nella piacevolezza della convivialità.

Cambiare prospettiva rimanendo nello stesso luogo è possibile, anzi rivela il lato dolce del Das Schindler che nel pomeriggio accoglie i suoi ospiti con deliziosi torte e squisite dessert per un afternoon tea rilassante e insieme rigenerante.

Un viaggio lungo le rotte del cibo che ci conduce sulle soglie del crepuscolo per una serata all'insegna del cibo di qualità. Qualunque sia il nostro ascendente gastronomico dalla carne al pesce passando per la frontiera vegetariana il Das Schindler alza il sipario per coinvolgerci in un'esperienza gastronomica che raggiunga tutte le sfumature del gusto. Che sia classico contemporaneo o vivace affresco della tradizione o ancora fusion moderna che si libra in un inno di fantasia creativa. Le verdure, le tartare di pesce o manzo, le bistecche, rilascino sapori intensi e bilanciati in un inno di joie de vivre che soddisfa i desideri del palato. Una sinfonia che ci conclude con deliziosi e originali cocktail. The spirit of night pulsa di vita, riverbera di convivialità nell'atmosfera easy e glam del Das Schindler.



Das Schindler
Maria-Theresien Strasse. 31
6020 Innsbruck, Tirol, Austria
<http://dasschindler.com/>

di **Antonella Iozzo** © Riproduzione riservata
(05/09/2019)

Bluarte è su <https://www.facebook.com/bluarte.rivista> e su Twitter: @Bluarte1 - Sito internet: www.bluarte.it