

WEINTIPP

Saftiger, eleganter Qualitätswein



Hervorragender Speisebegleiter: Der Ina'mera Reserve 2009. Bild pd

Ewald König von Schächles Vinothek im Lova Center, Vaduz, empfiehlt für den Monat Dezember einen Ina'mera Reserve 2009 vom Weingut Juris (Neusiedlersee).

Vaduz. – Axel Stiegelmar übernahm das Weingut im Jahr 2000 und hat ohne Weiteres an die Erfolge seines Vaters Georg in den 1980er- und 1990er-Jahren anknüpfen können. Bei Juris konzentriert man sich in erster Linie auf die Pflege der Burgundersorten, allen voran Pinot Noir und St. Laurent. In einer der modernsten Kellereien des Landes entstehen hervorragende Weiss- und Rotweine, die zu den besten Weinen des Landes zählen.

Der Ina'mera Reserve stammt von den besten Rebstöcken mit kleinbeerigen Qualitätsklonen. Er überzeugt in der Nase durch feine Brombeernuancen, Aromen von reifen Herzkirschen und eine angenehm zarte Karamellnote. Am Gaumen präsentiert sich der Wein saftig, elegant, zart nach Nougat und Kirschen und ist ausgestattet mit reifen Tanninnoten und saftiger Beerenfrucht. Durch seine Rebsortenzusammenstellung (Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon und Merlot) vereint dieser Wein französische Eleganz gepaart mit österreichischer Fruchtigkeit.

Der Wein eignet sich hervorragend als Speisebegleiter in der kalten Jahreszeit. Er harmonisiert besonders gut zu Rindfleisch, Wildgeflügel (Fasan, Rebhuhn), gebratenem Lamm und Wildschweingerichten. Die optimale Trinktemperatur beträgt 16 bis 18 Grad Celsius. (pd)

Erhältlich sind die Weine vom Weingut Juris in der Weinhandlung Schächle in Nendeln sowie in Schächles Vinothek im Lova Center in Vaduz.

Gemütliche Festtage in der «Löwenburg»

Im Restaurant Löwenburg in Lienz finden im Saal bis zu 80 Personen Platz – sei es für Fondueplausch, Appenzeller Spezialitäten oder ein griechisches Souflaki. Die reichhaltige Speise- und die besondere Banquetkarte bieten für jeden etwas.

Lienz. – Hier wird mit Herz und Freude frisch gekocht: Im Restaurant Löwenburg in Lienz verwöhnen Thomas Ballinari und sein Partner Fotios Kleidas die Gäste. Das traditionelle Wirtshaus im Grünen liegt zwischen Sennwald und Rüthi am Rheindamm beim Zollübergang Bangs. Die beiden ausgebildeten Köche mit viel Gastronomieerfahrung haben kürzlich mit Dorfbewohnern und Stammgästen bei Maroni und Glühwein ihren Einstand gefeiert.

Für jeden etwas dabei

Während der Wochentage wird das Mittagmenü auf der Homepage angekündigt, eine vegetarische Variante gehört immer dazu. Die saisonale Speisekarte bietet für jeden etwas: Hier gibt es Appenzeller Spezialitäten, u. a. eine hauseigene Appenzeller Mischung für Fondue, aber auch die

beliebten regionalen Gerichte wie Cordon bleu, Schnitzel sowie Salat, Pasta und Fitnessteller. Ab 40 Personen haben die Gäste die Möglichkeit, ihr Menü aus der äusserst vielfältigen Banquetkarte auszuwählen.

Wer es gediegen mit französischer Note liebt, den werden die im eigenen Kräutergarten gezeuhteten Weinbergschnecken interessieren. Dazu empfiehlt der Chef einen Lienzener Johanner von Weinbauer Albin Heeb.

Die vordere Gaststube ist auch der richtige Ort für einen Znüni, ein kaltes Bier oder einen Eisbecher.

Während Kleidas seine Gastronomieausbildung vorwiegend in Mykonos, Griechenland, absolviert hat, blickt Ballinari auf seine Lehrzeit im Hotel Alpenrose in Wildhaus, auf mehrere Jahre Erfahrung in einem Bündler Hotel sowie im Flumser Restaurant Versuchsstollen Hagerbach zurück. Seine Kompetenz als Banquetkoch hat er im Ausland erworben – im Century Plaza in Los Angeles/USA.

Familien willkommen

In der «Löwenburg», im Sommer eine beliebte Raststätte für Biker- und Radfahrer, sind Familien willkommen. Der Spielplatz lockt die Kinder nach dem Essen nach draussen, während die

Eltern und Grosseltern ihr Menü in Ruhe weitergeniessen können.

Silvesterfeier mit Musik

In der «Löwenburg» wird der Jahresausklang mit einem Festmenü und einer kleinen Speisekarte inklusive musikalischer Umrahmung und viel Fröhlichkeit gefeiert. (osa/pd)

Visitenkarte

Kontaktadresse
Restaurant Löwenburg
Oberbüchel 3a
9464 Lienz (bei Rüthi)
Tel. 071 766 11 14
www.loewenburg.org

Räumlichkeiten
Restaurant: bis 40 Personen
Saal: bis 80 Personen
Gastgarten: bis 120 Personen

Öffnungszeiten
Während der Festtage täglich durchgehend geöffnet, am 24. Dezember ab 16 Uhr geschlossen.

Kostenloses WLAN im Restaurant

GASTKOLUMNE

Die Schwarzwurzel – ein Muntermacher



Gourmetkoch: Gion Rudolf Trepp vom Restaurant Falknis, Maienfeld. Bild Archiv

In dieser Jahreszeit ist die Schwarzwurzel eines meiner Lieblingsgemüse. Sie wird auch Winterspargel oder Arme-Leute-Spargel genannt und kommt ursprünglich aus Spanien.

Von Gion Rudolf Trepp

Maienfeld. – Lange Zeit war sie nur als Heilpflanze bekannt. Neben wichtigen Vitaminen oder Mineralstoffen enthält die Schwarzwurzel nämlich Allantoin. Ein Wirkstoff der die Wundheilung fördert und in verschiedenen Kosmetika vorkommt, z. B. in Cremes gegen unreine Haut, Sonnenschutz oder Rasierwasser. Weiter enthält der dickflüssige, weissliche Milchsaft der Pflanze Inulin einen Zucker, der auch für Diabetiker bekömmlich ist. Die Schwarzwurzel, unsere Körperpflege von innen.

Die Aussenhaut der Schwarzwurzel ist wie der Name sagt, schwarz, das Innere weiss. Die Zubereitung ist aufwendig. Jede Schwarzwurzel putzen wir zuerst mit einer Bürste, schälen die oberste Schicht weg und legen sie in Zitronenwasser ein, damit sie nicht braun anläuft. Ein Tipp, der die Schwarzwurzel auch nach dem Kochen noch schön weiss aussehen lässt: Geben Sie dem Salzwasser etwas Mehl bei.

Im Restaurant Falknis in Maienfeld verarbeite ich die Schwarzwurzel am liebsten zu einer Suppe, die mit ihrem Geschmack gut zu rohem Thunfisch passt. Als Beilage koche ich das Gemüse mit Rahm ein und serviere es zu gebratenem Fisch. Die Schwarzwurzelsuppe gehört auch dieses Jahr als Zwischengang ins Silvestermenu.

Ich wünsche allen eine genussvolle Adventszeit, frohe Weihnachten und einen guten Rutsch ins neue Jahr – mit der Körperpflege von innen.



Authentisch: Thomas Ballinari, der Enkel vom Appenzeller Chäser Streule, und sein Partner, der Grieche Fotios Kleidas, führen seit einigen Monaten das Restaurant Löwenburg in Lienz bei Sennwald. Bild Daniel Schwendener

RESTAURANT MÜHLE OBERSCHAN

Wir sind auch über die **Festtage** für Sie da. 25. bis und mit 31. Dezember durchgehend geöffnet.

9479 Oberschan – Di und Mi Ruhetag
Tel. 081 783 19 04 – www.restaurantmuehle.ch

Fondueplausch, Raclette, Tischgrill
Über die Festtage durchgehend geöffnet.

Silvesterunterhaltung

Unserer treuen Stammkundschaft herzlichen Dank und frohe Festtage.

Löwenburg

Restaurant Löwenburg | Oberbüchel 3a | CH-9464 Lienz
www.loewenburg.org | Tel +41 (0)71 766 11 14 | Montag und Dienstag Ruhetag

Wintergemüse

Vaduz. – Es spricht vieles dafür, frische, saisongerechte und regionale Produkte zu essen. Die Natur bietet auch auf Schweizer Boden und an der frischen Luft eine reiche Auswahl an schmackhaften, vitamin- und mineralstoffreichen sowie kalorienarmen Wintergemüsesorten an. Dazu gehören beispielsweise Lauch, Chicorée, Randen, Kürbis, Sellerie, Wirsing, Endiviansalat, Weiss- und Rotkabis, Rüebli und Kartoffeln.

Es lohnt sich daher, über den Wochenmarkt zu bummeln und dabei fast vergessene Gemüsesorten neu zu entdecken. Der knollenförmige, leicht süss schmeckende Topinambur etwa weist einen hohen Kalzium-, Eisen- und Natriumgehalt auf. Er ist zudem reich an Vitamin A und C.

Die stangenförmigen Schwarzwurzeln ihrerseits – auch Winterspargel genannt – enthalten wertvolle Eiweisse, Kohlendhydrate und Mineralien und schmecken im Bierteig gebacken besonders gut. (pd)

Laendle MARKT BÄCKEREI-CAFE

MIGROS PARTNER Eschen

JEDEN SAMSTAG BIS 16.00 UHR GEÖFFNET

www.laendlemarkt.com | www.baecker.cc | laendlebaeckerei

Sonntage offen: 15. + 22. Dezember

Ein genussvolles **2014**

Champagner Bollinger
2 Flaschen statt 110.-
jetzt **98.-** (solange Vorrat)

Buchserstrasse 3, 9469 Haag

Complimenti.com
WEINE • SPIRITUOSEN • KULINARIUM