

Die würzige Seite im Restaurant Kainer

Mit den Frühlingstemperaturen steigen auch die Aussichten auf einen Besuch auf der Sonnenterrasse des Restaurants Kainer. Der weite, sonnige Blick ins Rheintal bei einem feinen Mittagessen bietet eine wohlthuende Auszeit vom Alltag.

Von Alexandra Ospelt

Triesenberg. – Fernöstliche Gerichte haben Einzug in die Speisekarte des

Restaurants Kainer in Triesenberg gehalten. «Ingwer, Chili und Koriander haben es in sich, aber auch thailändischer Basilikum und Pfeffer geben den Speisen die nötige Rasse und machen sie leicht verdaulich», schwärmt Helmut Kainer. Und so haben die Gäste je nach Wochenmenü die Auswahl zwischen rotem und grünem Thai-Curry als Fleisch- oder auch als Fisch-Variante. Wer es durch und durch asiatisch mag, wählt vielleicht sogar die chinesische Nudelsuppe als Vorspeise. Während seiner kürzlichen Reise

nach Neuseeland hat Helmut Kainer nicht nur Energie für den Alltag in der Gastronomie getankt, sondern ganz nebenbei auch das Kochen mit Lammfleisch für sich neu entdeckt. Gerichte wie «Geschmorte Lammschlegel mit Gemüsesauce» oder «Lamm mit Zitrone und Knoblauch» sind dabei entstanden. Dazu ein ausgesuchter Rotwein aus der sorgfältig zusammengestellten Weinkarte. Für den leichten Hunger findet der Gast auch eine rosa gebratene Ente oder ein Kalbssteak mit Spargeln auf der Karte – Letzteres

ab April mit feinem Balzner Spargel. Ein beliebter Klassiker im Restaurant Kainer sind die Dill-Spaghetti mit Rauchlachs. Und Vegetarier werden den Gemüse-Kartoffel-Gratin und selbstverständlich die knackigen Salate geniessen.

Eine neue Kocherfahrung

Helmut Kainer schätzt seine neue Erfahrung, das Kochen für das Altersheim in Triesenberg. Die Triesenberger Gastronomen wechseln sich bei der Versorgung für die 14 Bewohnerinnen und Bewohner im Altersheim alle drei Monate ab. Und in diesen Monaten bekommen die Betagten oft traditionelle, feine Gerichte wie Polenta, Käsespätzle und verschiedene Suppen aus dem Kainer serviert. Gut, dass im Restaurant Kainer saisonale und regionale Zutaten Vorrang haben und oft auch Bioprodukte verwendet werden. So werden auch die ältesten Gäste bei Laune gehalten.



Bieten neu auch fernöstliche Gerichte an: Cornelia und Helmut Kainer vom Restaurant Kainer in Triesenberg. Bild Daniel Ospelt

GASTKOLUMNE

Einen Salat in Ehren ...



Chefkoch des Restaurants Falknis in Maienfeld: Gion Rudolf Trepp. Bild Archiv

«Möchten Sie gerne einen Salat voraus?» Eine häufig gestellte Frage im Restaurant. Meist wird sie mit Ja beantwortet – zum Glück.

Von Gion Rudolf Trepp

Maienfeld. – Ich widme dem Salat aus drei Gründen gerne ein Kresse-Kränzchen: er ist der knackigste Frühlingsbote, mein unscheinbarster, aber treuester Begleiter in der Küche und unsere heimliche Hausapotheke.

Castelfranco, Trevisano, Pourpion – es muss nicht immer Kopf-, Nüssli- oder Eisbergsalat sein. Der edle Castelfranco stellt mit seinen rot gesprenkelten Blättern äusserlich alle in den Schatten; der kräftige Trevisano hilft mit seinen Bitterstoffen, die Verdauung anzuregen; der sanfte Pourpion ist der geschmackvollste und gesündeste von allen. Ein eher zähes Blatt mit einem sanfteren, ein bitteres mit einem zarten kombinieren – der grüne Salateller will gut zusammengestellt sein. Eine kreative Aufgabe für uns Köche, der das Handwerk mit einkaufen und rüsten vorausgeht. Der Salat sollte frisch aus der Region kommen, er wird gezupft, nicht geschnitten und im kalten Wasser mehrmals gewaschen, danach trockengeschwungen.

Dem Salat die Krone aufsetzen, alle Geschmacksnerven anregen, das erledigt die Salatsauce. Ich gebe immer etwas Zucker dazu, um die Säure zu hemmen. Meine Haussauce zum Ausprobieren ist unten angefügt.

Egal ob Kopf- oder Pourpion – hauptsächlich, Sie essen Salat. Er enthält wichtige Nahrungsfasern und Omega-3-Fettsäuren, die Ihren Körper reinigen und Herz-/Kreislauf-Erkrankungen vorbeugen. Viel Vitamin C, Spurenelemente wie Eisen und Zink zur Stärkung Ihres Immunsystems. Salat, die sogenannte «Beauty Food», macht also gesund und schön. Für mich jedoch das Wichtigste: Es ist ein Genuss, in einen knackigen Salat zu beissen, der je nach Geschmack mit Nüssen, Samen oder Früchten garniert ist. Gemüsemuffel sollten sich deshalb ein lautes Ja bereithalten, wenn sie das nächste Mal im Restaurant gefragt werden: «Möchten Sie einen Salat voraus?»

Hausrezept

Hausrezept für 1,5 Liter Salatsauce: 45 gr Salz, 45 gr Zucker, 5 gr weisser Pfeffer gemahlen, 5 dl Bouillon, 5 dl Aceto weiss, 2,5 dl Baumnußöl, 2,5 dl Olivenöl.

Visitenkarte

Kontaktadresse

Restaurant Kainer
Landstrasse 10
9497 Triesenberg
Tel. +423 268 39 33
info@kainer.li
www.kainer.li

Öffnungszeiten

6 Tage offen, Dienstag bis Sonntag, 8.30 bis 23 Uhr, Montag Ruhetag, Reservierung für besondere Anlässe auf Anfrage möglich.

- Restaurant bis 50 Personen
- Stübli 20 Personen
- Terrasse bis 50 Personen

Von Kräutern und Gourmetfreuden

Die ersten Frühlingskräuter spriessen Ende März. Passend dazu präsentieren Kräuterexpertin Inge Daberer und ihr Küchenchef Walter Schmitz ihr erstes Kräuter-Kochbuch mit 100 speziellen Rezepten für das Kochen mit Kräutern und Blüten. Klassiker wie Basilikum oder Salbei finden sich in dem Buch ebenso wie Kräuter, die nicht jedermann vertraut sind – etwa

Ysop, Brunnenkresse oder Giersch. Lammrückenfilet mit Basilikum im Kräutermantel oder Branzino im Backpapier mit Mandarinenalbei sind nur zwei Rezeptbeispiele aus dem neuen Kochbuch. (pd)

«Das Kräuter-Kochbuch – Die besten Rezepte mit Kräutern und Blüten» von Inge Daberer und Walter Schmitz erscheint Ende März im Pichler Verlag.

LANDGASTHOF Engel
Mittwoch Ruhetag
Sonntag, 8 bis 22 Uhr
Mo bis Sa, 8 bis 24 Uhr
Gasenzen 1
9473 Gams
Tel. +41 81 771 1167
info@engel-gams.ch
www.engel-gams.ch

Fischspezialitäten bis Karfreitag
Preiswerte Mittagmenüs
«À la carte»-Gerichte
Salatspezialitäten
Modernste Gästezimmer
Gemütliche Gaststube
Saal für Feste und Feiern aller Art
Ostern, Weisser Sonntag, Muttertag ...

Liebe Gäste

Singapore Airlines mag das Mass der Dinge auf Langstrecken sein. Bei kulinarischen Höhenflügen in der Region heben Sie am besten mit uns ab.

Gasthaus **Adler**
Gasthaus Adler | 7306 Fläsch
Telefon 081 302 61 64 | www.adlerflaesch.ch

Genuss am **Samstag**
24. März 2012
11 bis 17 Uhr
Weisswein-Festival
Buchserstrasse 3, 9469 Haag
Tel. 081 740 31 03
complimenti.com
Complimenti
WEINE • SPIRITUOSEN • KULINARIUM

PIZZA - BAR Antonio

Jetzt neu auch feine Pasta!
Pizza in drei Grössen erhältlich.

Geniessen Sie unsere Speisen im Lokal, als Take Away oder Lieferungsservice (mittags und abends).

Öffnungszeiten:
Montag bis Samstag
9.30 bis 14 Uhr / 17.30 bis 22 Uhr

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!
Herrengasse 9, 9490 Vaduz, +41 76 462 55 55