

WEINTIPP

Reines Naturprodukt



Eleganter Essensbegleiter: Merlot Unplugged 2011. Bild Daniel Schwendener

Die Getränke Roth AG in Triesen empfiehlt für den Monat März einen Merlot Unplugged 2011 von Hannes Reeh, Andau Burgenland.

Triesen. –Unplugged – das sind Weine ohne Schönungsmittel, ein reines Naturprodukt. Hannes Reeh, ein junger dynamischer Winzer aus dem Burgenland, hat in Österreich diesen Weinbegriff eingeführt. Anfangs wurde seine Philosophie, die Weine als reines Naturprodukt zu belassen, skeptisch beobachtet. Doch in der Zwischenzeit haben die Weine von Hannes Reeh durch ihre aussergewöhnliche Qualität einen riesigen Erfolg. Die Topweine von Hannes Reeh sind «Unpluggeds», authentisch unverfälscht und für Liebhaber der Burgenland-Weine ein grosser Trinkgenuss.

Die vielen Sonnenstunden im Burgenland sind ein Garant für körperreiche und kräftige Weine. Der Merlot Unplugged 2011 ist ein sehr eleganter Essensbegleiter. Am Gaumen sehr weich, in der Nase der Duft von würzigem Edelholz und Weichseln. Die sanften und doch gehaltvollen Tanine runden dieses Trinkvergnügen ab.

Der Wein ist erhältlich bei der Getränke Roth AG in Triesen.

Eine Frage der Etikette

Rücksichtnahme und gutes Benehmen scheinen in der heutigen Zeit etwas aus der Mode gekommen zu sein.

Vaduz. –Was gehört sich zu Tisch, was sind absolute No-Goes? Im Folgenden ein paar Regeln, an die man sich halten sollte, wenn man im Restaurant einen guten Eindruck hinterlassen will.

Tischgespräche

Überlautes Gelächter und Gespräche, deren Inhalt man mitbekommt, ohne sich anstrengen zu müssen, können ein Ärgernis für andere Gäste darstellen. Deswegen sollte man versuchen, mit dem eigenen Tischgespräch nicht das ganze Lokal zu unterhalten. Auch wenn man sich angeregt in geselliger Runde unterhält, so ist ebenfalls auf die richtige Lautstärke zu achten. Im Idealfall sollte der Nachbar am Nebentisch nichts vom Inhalt der Gespräche mitbekommen.

Handy

Immer wieder ein störendes Phänomen sind Handy-Gespräche, die im Restaurant geführt werden. Sofern man kein Arzt ist, sollte man das Handy bitte komplett abstellen oder

zumindest den lautlosen Vibrationsalarm aktivieren. Muss ein scheinbar nicht aufschiebbares Telefongespräch tatsächlich geführt werden, so entschuldigt man sich bei seinem Gegenüber und verlässt kurzfristig für diesen Rückruf das Restaurant.

Kinder

Leider schon öfters miterlebt: Eltern vernachlässigen ihre Aufsichtspflicht, beschäftigen sich nicht mit ihren Nachwuchs und kommunizieren stattdessen lieber angeregt mit anderen Erwachsenen. Kinder sind dann sehr schnell einmal gelangweilt und wechseln gelegentlich das Restaurant mit einem Spielplatz. Wenn es nicht möglich ist, dass der Nachwuchs sich in einem Restaurant einigermassen ruhig verhält, sollte man entweder von dem Besuch eines Restaurants absehen oder den Nachwuchs für diese zwei Stunden in Betreuung geben. Gute Ausweichmöglichkeiten sind auch Restaurants, die für ihre Kinderfreundlichkeit bekannt sind.

Hunde

Hunde in einer Gaststube sind oft problematisch – auch aus hygienischen Gründen. Bei einem quirligen Tier kann es immer mal vorkommen, dass

Hundehaare im Essen des Gastes landen können. Ausserdem kann es passieren, dass es zu einem lauten und störenden Gebell kommt, sobald ein weiterer Hund die Szenerie betritt. Deshalb sollten Hunde nur mitgeführt werden, wenn sie gut erzogen sind und sich ruhig unter den Tisch legen.

Die Schlacht am Büffet

Der Herdentrieb bzw. ganz alte Verhaltensmuster aus der Steinzeit sorgen bei einigen primitiven Exemplaren der Gattung Mensch dafür, dass es regelmässig zu einer wahren Büffet-Schlacht kommt. Es wird rücksichtslos gestossen und gedrängelt, die Teller werden bis zum Rand und darüber hinaus mit Essen befüllt. Erst wenn das «Alphamännchen» genug Futter auf seinem Teller hat, zieht es beruhigt von dannen und überlässt die kläglich Überreste den anderen Gästen. Wenn man derartige Menschen am Büffet hantieren sieht, wartet man am besten erst einmal ab, bestellt ein Getränk und kommuniziert mit dem Gegenüber. Wenn die gierigsten Gäste sich bedient haben, kann man sich meist unbehelligt in aller Ruhe am Büffet bedienen. (pd)

Quelle: www.schmeckts.at



Gutes Benehmen erwünscht: Ein festlich gedeckter Tisch erfordert auch ein entsprechendes Benehmen der Gäste. Bild pd

GASTKOLUMNE

«Es ist Arznei, nicht Gift»



Küchenchef: Gion Rudolf Trepp, Restaurant Falknis in Maienfeld Bild Archiv

Ich freue mich auf den Frühling, die Düfte und Farben! Da gerät meine Experimentierfreude in Wallung. Herausheben möchte ich in dieser ganzen Vielfalt der Natur den Holunder, den roten «Holder».

Von Gion Rudolf Trepp

Maienfeld. – Nein, der ist nicht giftig. Es ist die landläufige Meinung, der rote, mit den grün-gelblichen Blüten und grösseren, scharlachroten Beeren, sei giftig. Gekocht und ohne Kerne, verwerte ich den Saft zum Beispiel in einem roten Holunderbeeren-Sorbet.

Es ranken sich rund um den Holunder – oder eben schweizerisch «Holder» – viele mystische Geschichten. So sollten Mädchen früher am 3. Juli, am Thomas-Tag, beim Abendgeläut einen Holunderbusch kräftig schütteln und aus der Richtung, aus jener der nächste Hund bellte, sollte auch der spätere Ehemann kommen.

Der Holder ist eine der ältesten Heilpflanzen. Schon Hippokrates nannte ihn «Medizinschrank» und Sebastian Kneipp schätzte besonders die entschlackende Wirkung des Holders. Für einen harntreibenden Tee sammelt man am einfachsten ein paar weiss-grüne Holunderblüten, lässt diese trocknen, giest davon 1 bis 2 Teelöffel heiss auf, lässt dies 10 Minuten ziehen, giest den Tee ab und geniesst ihn in kleinen Schlucken.

Weshalb ausgerechnet der rote Holder? Ganz einfach, weil er rar ist. Man findet ihn eher in höheren Lagen, meist am Waldrand, versteckt. Meine «Tata» kennt im Val Schons jeden Busch und hat mir viel beim Sammeln geholfen. Der rote Holunder ist im Geschmack etwas bitterer, weniger fruchtig als der schwarze.

Mit den Worten aus «Nathan der Weise» von Ephraim Lessing wünsche ich Ihnen wohlriechende und genussliche Frühlingstage: «Es ist Arznei, nicht Gift, was ich dir reiche.»



Hat zu Unrecht einen «giftigen» Ruf: Roter Holunder. Bild pd

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 Mittagsmenüs
«À la carte»-Gerichte
Salatspezialitäten

Modernste Gästezimmer
Gemütliche Gaststube
Saal für Feste und Feiern aller Art
Ostern, Weisser Sonntag, Muttertag ...

RESTAURANT
MÜHLE OBERSCHAN

Jetzt aktuell!

Safranrisotto mit grünen Spargeln und einer Kalbshaxe, Kalbskotelett oder Pouletbrüstli dazu.

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

Weinstube

Hotel Restaurant

Südamerikanische Tage

mit der Latin-Band
«Los Ramos»

Do 14. bis Sa 16. März 2013
täglich ab 20.00 Uhr

Schächle

HOTEL RESTAURANT WEINSTUBE, NENDELN
TEL +423 377 17 77 / WWW.WEINSTUBE.LI