



Die «Whipped Lemonade» kann auch mit griechischem Joghurt, Kokosmilch oder Rahm zubereitet werden. Bild: iStock

## «Whipped Lemonade»: Ein cooler Drink für die heissen Tage

Erfrischende Sommerdrinks bieten bei den derzeitigen heissen Temperaturen eine willkommene Abkühlung. Sie kühlen von innen heraus und sind ausserdem sehr lecker. Einer der beliebtesten Drinks im Sommer ist die Zitronenlimonade. Als sogenannte «Whipped Lemonade» zeigt sie sich in einem neuen Gewand.

Mit selbst gemachtem Zitronensirup, Zitronensaft, Sauermilch und viel Eis gemixt, ist die «Whipped Lemonade» der perfekte Sommerdrink. Und mit etwas Wodka oder Gin wird aus der erfrischenden Limonade auch ganz einfach ein sommerlicher Cocktail.

### Zutaten für 4 Gläser:

- 2 Biozitrone
- 200 g Zucker
- 2 dl Wasser
- 600 g Crushed-Ice
- 1 dl Zitronensaft
- 200 g Sauermilch
- 1 Biolimette für die Garnitur

### Und so wirds gemacht:

Von den Zitronen die Schale mit dem Sparschäler dünn abschälen, in eine Pfanne geben. Zucker und Wasser begeben, mischen, aufkochen, unter Rühren circa 1 Minute kochen. Pfanne von der Platte nehmen. Zitronensirup auskühlen lassen und circa 30 Min. kühl stellen. Crushed-Ice, Zitronensaft und Sauermilch in ein Mixglas geben. Den Zitronensirup durch ein Sieb dazugiessen, alles fein pürieren. Masse in die Gläser verteilen, Limette in Scheiben schneiden, Gläser damit verzieren und den Drink geniessen. (red)

Quelle: www.bettybossi.ch

# «Herrschaftlicher» Genuss

Im «Stall 247» werden den Gästen neben zahlreichen saisonalen Köstlichkeiten auch die besten Weine aus der Bündner Herrschaft angeboten.

Vor kurzer Zeit hat Franco Jenal mit seinem Arbeitgeber Conim AG ein besonderes Projekt gestartet, welches zum Ziel hat, das touristische Potenzial von Fläsch bis Malans nachhaltig zu nutzen und weiterzuentwickeln. Mit dem Konzept «Herrschaftlich» soll für die Region ein touristischer und wirtschaftlicher Mehrwert entstehen, indem Gastronomie, Beherbergung und unterschiedliche Erlebnisse auf einer gemeinsamen Plattform gebucht werden können.

Um das Potenzial der Region bestmöglich zu nutzen, wurde auf ein sogenanntes «Albergo Diffuso»-Konzept zurückgegriffen. Das ist eine Art «verstreutes Hotel», wobei die (Hotel-) Zimmer in der ganzen Region zu finden sind – zum Beispiel in leer stehenden Ferienwohnungen oder Studios in Einfamilienhäusern.

«Die Idee hat bei der neuen Regionalpolitik Anklang gefunden und so haben wir vom Kanton Graubünden Fördergelder dafür erhalten», erklärt Franco Jenal. Das Projekt ist erfolgreich gestartet und auch die ersten Objekte sind unter «herrschaft-

lich.ch» bereits aufgeschaltet und buchbar.

### Wichtig sind Regionalität und Saisonalität

Der «Stall 247» in Maienfeld bildet das Zentrum des Konzepts «Herrschaftlich» und ist auch die Anlaufstelle für die Gäste. Der ehemalige Kuhstall wurde 2017 umgebaut und in eine gemütliche Taverna mit Vinothek umgewandelt. «Hier finden die Gäste die besten Weine aus der Bündner Herrschaft in Kombination mit regionalen kulinarischen Genüssen», so Franco Jenal. Die Gastronomen Mirco Hug und Christof Gisler sorgen im «Stall 247» für das leibliche Wohl. Dabei achten sie besonders auf frische, regionale und saisonale Zutaten.

Von Donnerstag bis Samstag dürfen sich die Gäste auf abwechslungsreiche und überraschende Abendmenüs freuen. Diese können sie mit einem bis zu fünf Gängen wählen. «Am Mittwoch findet immer ein Tapas-Abend mit saisonalen Bündner Tapas, welche die Gäste miteinander teilen können, statt», erklärt Franco Jenal.

### Erlesene Auswahl an Weinen aus Graubünden

Ausserdem können die Gäste im «Stall 247» aus einem umfassenden Sortiment an Bündner Weinen wählen. An der speziell eingerichteten Weinstrasse stehen 20 Weine im Offenshank zum Degustieren und Geniessen bereit. Dafür kann ganz einfach eine Weinkarte erworben und an der Kasse aufgeladen werden. Die Weine werden regelmässig gewechselt, damit von den mittlerweile



Franco Jenal, Präsident der «Herrschaftlich AG».



Mirco Hug (l.) und Christof Gisler (r.) begrüßen die Gäste im «Stall 247» und sorgen für ihr leibliches Wohl. Bilder: Nils Vollmar

200 verschiedenen Weinen von 35 regionalen Weingütern jeder einmal probiert werden kann.

Die Weine können aber nicht nur in der Taverna oder im gemütlichen Garten gekostet, sondern in der Vinothek auch gleich gekauft werden. «Die Winzer und ihre Weine werden beim Eingang ebenfalls auf einer speziellen Wand auf fünf Tafeln vorgestellt», erklärt Franco Jenal. Diese werden regelmässig ausgewechselt, damit sich auch jeder Winzer den Gästen präsentieren kann. Des Weiteren werden im «Stall 247» auch immer wieder besondere Anlässe geplant, bei denen die Winzerinnen und Winzer anwesend sind und mehr über ihre Weine erzählen können.

Selbstverständlich kann der «Stall 247» auch für verschiedene Firmen- oder private Anlässe gebucht werden. Das Team stellt gerne ein individuelles Angebot zusammen. (kal)

**Stall 247 – Weinkost & Feinkost im einstigen Kuhstall**  
Spitalgasse 16, 7304 Maienfeld  
Tel.: +41 81 599 46 76  
info@stall247.ch  
www.stall247.ch

**Öffnungszeiten:**  
Mittwoch bis Freitag:  
16 bis 22 Uhr  
Samstag: 11.30 bis 22 Uhr  
(Garten nach behördlichem Erlass ab 19 Uhr geschlossen)  
Sonntag: 11.30 bis 18 Uhr

## Jetzt gewinnen!

Ein Gutschein vom Stall 247 in Maienfeld im Wert von CHF 50.–

Fotografiert eure Menüs in der regionalen Gastronomie und schickt sie per Mail an [wettbewerb@medienhaus.li](mailto:wettbewerb@medienhaus.li) (Kennwort «Gastro & Genuss»).

Eine Auswahl aller eingesandten Bilder erscheint auf der nächsten Sonderseite Gastro & Genuss am 10. Juli 2025!



Wir wollen es genau wissen



**ROSIE'S KITCHEN**  
Japanese & Filipino Cuisine

**Mittagessen**  
Dienstag bis Freitag | 11.00 - 14.00 Uhr

**Abendessen**  
Mittwoch bis Sonntag | 17.30 - 21.30 Uhr

Visit us @ Landstr. 91, 9490 Vaduz  
Tel No. +423 3925577  
[www.rosieskitchen.li](http://www.rosieskitchen.li)  
Reservierung empfohlen

**Bento Box und Ramen Topf**

## kommod ist ...

... mit einer neuen Speisekarte in den Sommer zu starten.

Im tenn beginnt der kulinarische Sommer mit frischen Ideen und grosser Lust am Genuss. Unser Küchenteam überrascht mit raffiniert-leichten Gerichten, die regionale Zutaten mit internationalen Aromen verbinden – inspiriert von der Vielfalt der Jahreszeit und voller Geschmack.

Für laue Abende, gute Gespräche und Geschmack mit Charakter. Auf den Sommer! Auf den Genuss!



Restaurant tenn  
Industriering 14 . FL 9491 Ruggell . T +423 377 37 70 . tenn@kommod.li . kommod.li

## SCHAUMWEIN SAMSTAG

Immer am 1. Samstag im Monat heisst es: Korken knallen und Gläser klingen!

Entdeckt bei unserem Schaumwein Samstag eine exklusive Auswahl an erlesenen lokalen Schaumweinen. Ob als genussvoller Start ins Wochenende, als Treffen mit Freunden oder um einfach mal Neues zu probieren – der Schaumwein Samstag ist euer Date mit dem Besonderen.

EIN GENUSSVOLLES HIGHLIGHT FÜR ALLE, DIE DAS PRICKELNDE LIEBEN!

Weitere Infos: [www.toerkali.ch](http://www.toerkali.ch)



Erna's Torkali  
Unterdorf 25  
7306 Fläsch  
[www.toerkali.ch](http://www.toerkali.ch)

