



10 Gutscheine zu gewinnen

Möchten Sie sich im Spieserestaurant Selva Kulinaisch verwöhnen lassen? Die sof-Redaktion und das Spieserestaurant in Trübbach verlosen zehn Gutscheine im Wert von je 50 Franken. Beantworten Sie die drei Fragen, die im Selva-Inserat angeführt sind, das am Dienstag, 3. Mai 2005 im Werdenberger & Oberthodenburger und dem Liechtensteiner Volksblatt erscheint. Um die Fragen beantworten zu können, benötigen Sie die sof-Sof-Ausgabe. Viel Glück.

«Theo, der Spargel wächst»

Was die Comedian Harmonists einst für «Veronika» sangen, klingt dem Trübbacher Wirt Theo Lendi dieser Tage zuckersüss in den Ohren. Endlich ist es so weit – der einheimische Boden gibt seine feinsten Schätze her. Zarte, bleiche Liliengewächse, handgestochen aus den Wartauer Rheinebenen...

... täglich frisch vom Feld auf den Tisch. Auf die Teller der Feinschmecker, die von nah und fern ins Selva finden, um wenigstens einmal im Jahr die Wartauer Spargel zu geniessen. Wegen des kurzen Transportweges ist sie besonders kräftig im Geschmack. Schön macht sie noch dazu: Spargeln enthalten hohe Anteile an Ballaststoffen, Mineralsalzen, Vitaminen, Schwefelverbindungen und Aromen.

Zarte Versuchung

Die Familien Heeb und Gabathuler sind in den kommenden zwei Monaten, bis zum längsten Tag, dem 21. Juni, früh zu Gange. Jeden Tag stechen sie in der Wartauer Rheinau frische Spargeln, sobald diese scheu aus den Erddämmen blinzeln. Jeden Tag liefern sie die Königin der Gemüse ins Selva, wo die Kochcrew um Theo Lendi die Spargeln schonend im Dampf gart und leckere Spargelgerichte zaubert. Jeden Tag 20 bis 35 Kilo Delikatesse. Traditionell mit Sauce Hollandaise, mit Butter, Ei und Brösel, mit Landrauchschi-