



10 Gutscheine zu gewinnen

Möchten Sie sich im Ristorante Luce kulinarisch verwöhnen lassen? Die sof-Redaktion und das Restaurant in Vaduz verlosen zehn Gutscheine im Wert von je 50 Franken. Beantworten Sie die drei Fragen, die im Luce-Insert aufgeführt sind, das am Dienstag, 31. Mai 2005 im Werdenberger & Oberfögenburger und dem Liechtensteiner Volksblatt erscheint. Um die Fragen beantworten zu können, benötigen Sie die sof-Ausgabe. Viel Glück!

Essen wie Lucullus - trinken wie Bacchus

Hat nicht schon der römische Feldherr Lucullus, 117 bis 74 v. Chr., gern köstlich gespeist? Und hat nicht der römisch-griechische Weingott Bacchus edelsten Rebensaft geliebt? Was in vorchristlicher Zeit galt, ist auch heute noch möglich, denn mediterrane Gerichte und Weine findet man in gepflegter Italianità, ganz nah! Ein Besuch im «Ristorante Luce» in Vaduz weckt: Sehnsucht nach dem Süden.

Italienisch gehalten sind die Räume, hoch wie die eines Palazzos. Die Wände in erdigem Ocker und rötlichem Terracotta, erinnern an trockene Erde und südlich gedeckte Ziegeldächer. Leuchter an der Decke und Kerzen an der Wand setzen Kontraste. Grosse Fenster verleihen Aussicht. Und auch die Gartenwirtschaft gleicht einer italienischen Piazza. Steinquader zeichnen den Boden und Wandbilder vermitteln den Eindruck, in Italien zu sein.

Mit Salz, Pfeffer und Kräutern

Im «Luce» fängt man den Gusto Italiens voll ein. Der italienische Koch kocht natürlich mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und Kräutern. Italiens Wildkräuter: Rosmarin, Salbei, Safran, Oregano und scharfer Peperoncino verleihen den Speisen Italianità. Prezemolo liscio, die grossblättrige Petersilie rundet sie ab. Und natürlich findet man in den Gerichten auch Zwiebel, Knoblauch, Zitrone, Olive und Kaper. Die Pasta ist «fatta in casa»; nichts darf verfälscht sein. Man soll den Süden auf der Zunge schmecken.

Lucullisch speisen – mittags und abends

Schon mittags stehen Diego, Luca, Stefano und Rina für die Gäste bereit. Sie präsentieren eine Mittagskarte mit ausgewählten Speisen. Da sind Pasta, ein Platto del Giorno, ein 3-Gang Business-Lunch oder verschiedene Pizzas. Und natürlich kommen momentan einige Frühlingsspeisen dazu, leicht und bekömmlich für die Mittagsstunden. Abends steigert sich die Auswahl der italienischen Köstlichkeiten: das Luce-Team serviert nach grosser Speisekarte. Als Vorspeise gibt's beispielsweise: Steinpilze mit Olivenöl und Knoblauch, lauwarmer Riesencrevetten an Balsamico auf Salat oder einen Salatteller, nach Italiens Gestaden «Nizzarda» genannt. Und dann gibt's Pesce(Fisch) und Carne(Fleisch)gerichte. Dabei findet der Gast: Miesmuschelsuppe sizilianische Art, Ravioli an Safransauce oder Hähnchen mit Rosmarinkartoffeln. Und auch unter den vielen Pizzas fin-