

# Monika Feuz: Biodrinks der Klassenbesten



Voreinigigen Tagen hat Monika Feuz die Berufsprüfung zur Restaurationsleiterin bestanden. Doch damit noch nicht genug. Sie schloss die Weiterbildung auch noch als Beste ab (Note 5,3). Nun stellt die Restaurationsfachangestellte des Landgasthofs Hirserbad in Ursernbach den «eXpresso»-Leserinnen und -Lesern ihre vier besten Biodrinks vor.

«Das Schöne an der heutigen Zeit ist, dass es wirklich fast alle Lebensmittel auch in Bio-Qualität gibt. Trotzdem musste ich ein bisschen suchen, damit ich meine Drinks mit Bioprodukten herstellen konnte», sagt Monika Feuz. Fündig wurde sie dann einerseits bei ihr im Betrieb, aber auch im Geschäft «Vatter» in Bern. Dort findet man wirklich alles, freut sich Monika.

**Ihre vier Biodrinks mixt sie vor romantischer Kulisse. Dem 1746 erbauten Spycher.**

Normalerweise wird das historische Holzhaus, das neben dem Landgasthof steht, für Apéros bis 30 Personen genutzt.

Ihre Biodrinks beschreibt die frischgebackene Restaurationsleiterin wie folgt: «Der «Charlie Brown» ist eine Art Eiskaffee. Die Banane und die Vanilleschote harmonisieren wunderbar mit dem Kaffee und geben ihm einen milden cremigen Geschmack.» Die «Diva en rose» ist Monikas heimlicher Favorit. Er fasziniert mit seiner Farbkombination Rot, Weiss und wieder Rot. Zudem gibt der Bio-Prosecco dem ganzen einen prickelnden Touch. Beim «Zitrus-Zauber» sagt Monika Feuz: «Er ist sehr erfrischend. Trotzdem gibt ihm der Rohrzucker eine angenehme Süsse. Das gefällt mir.» Den vierten Drink, der «Lassi-St.-Troppez», ist auf Empfehlung der jüngeren Geschwister von Monika entstanden. Denn Lassi (Joghurtgetränk) ist im Moment der totale Renner. Monika Feuz sagt dazu: «Der Drink ist alkoholfrei. Mit dem Honig, den man auf den Melonenstückchen kurz einziehen lassen sollte, entwickelt er einen intensiveren Geschmack. Wenn der Sommer endlich kommt, ist er perfekt für die ersten heissen Tage!»

Biodrinks und Rezepte auf den Seiten 12–13

[ernst.knuchel@gastroneus.ch](mailto:ernst.knuchel@gastroneus.ch)



### Charlie Brown

- |                          |   |
|--------------------------|---|
| 2 Espresso,              | <b>Zubereitung:</b>                             |
| 2 cl Rum, 1 Würfelzucker | Würfelzucker in zwei Espresso geben und kühlen. |
| 1/2 Banane               | Banane, Vanillemark, Rum und Espresso mixen.    |
| 1/2 Vanilleschote        | Zutaten mit Eis shaken und ins Glas geben.      |
| 10 cl Rahm               | Mit halbgelagertem Rahm auffüllen.              |



### Diva en Rose

- |                                       |   |
|---------------------------------------|---|
| 1 dl Prosecco                         | <b>Zubereitung:</b>   |
| 1 cl Rosenblütensirup                 | Erdbeere in kleine Würfel schneiden und diese mit einer Umdrehung aus der Pfeffermühle würzen. Rosenblütensirup und Erdbeeren ins Flute-Glas geben. Mit Prosecco auffüllen. |
| 1 Erdbeere                            |   |
| 1 Roter, schwarzer und weißer Pfeffer |   |



### Zitrus-Zauber

- |                                 |   |
|---------------------------------|---|
| 4 cl Gunpowder Grüntee          | <b>Zubereitung:</b>   |
| 4 cl Weisswein                  | Limette würfeln und mit Ingwer und Pfefferminz im Tumblerglas zerdrücken. Mit Rohrzucker und restlichen Zutaten auffüllen. Crushed Eis dazugeben. |
| 1 TL Minzsirup, 2 TL Rohrzucker |   |
| 1/2 Limette, 3 Scheiben Ingwer  |   |
| 3 Pfefferminzblätter            |   |



### Lassi St.-Tropez (alkoholfrei)

- |                         |  |
|-------------------------|--|
| 1/4 Melone rosé         | <b>Zubereitung:</b>  |
| 1 TL Honig, 1/2 Zitrone | Melone in Würfel schneiden, mit Honig beträufeln. Zitronensaft, Zitronenzeste, sauren Halbrahm, Naturjoghurt und Mineralwasser mixen. Zur Dekoration Melonenkugeln ausstechen. |
| 40 g Saurer Halbrahm    |  |
| 40 g Joghurt, nature    |  |
| 4 cl Mineralwasser      |  |