

Hotellerie

Drei neue Sofitel-Hotels auf drei Kontinenten



Rund um den Globus gehen in diesen Tagen drei neue Sofitel-Hotels auf: Das **Sofitel Vienna Stephansdom** (Österreich), das Sofitel So Mauritius (Mauritius) sowie das Sofitel Phnom Penh Phokeethra (Kambodscha). Sofitel ist eine französische Luxushotelmarke, die auf fünf Kontinenten in fast 40 Ländern mit 130 Häusern vertreten ist. esp

www.sofitel.com

Arselle, Muscheln aus Sardinien



Arne's

Arne van Grondel (56) leitete fast 30 Jahre lang die Michel Comestibles AG in Interlaken. Er schreibt für die htr eine Kolumne.

Die Arselle, ein besonders begehrt Leckerbissen aus den Stagni von Arborea, dem riesigen Wattensee am Golf von Oristano an der Westküste Sardinien, gehört zu der grossen, ungewöhnlich artenreichen Familie der Venusmuscheln. Sie steht mit ihren feinschaligen, schön gezeichneten porzellanartigen Schalenhälften bei ihren Liebhabern hoch im Kurs.

Wie alle übrigen Muschelarten, bevorzugt die Arselle, den bekannten Vongole verblüffend ähnlich aussehend, für ihren Lebensraum sedimentreiche Böden von vorwiegend sandig, schlammigem Untergrund der flachen Küstengewässer.

Dass sich die Arselle im sandigen Meeresboden eingräbt, ist für den Muschelsucher ein Vorteil und zugleich ein Nachteil. Der Vorteil: Es gibt noch relativ viele verborgene Muschelschätze. Der Nachteil: Es ist ausserordentlich zeitaufwendig, die kleinen Meeresfrüchtchen aufzustöbern



und auszugraben. Aber es macht einen unheimlichen Spass, vor allem macht es den Kindern eine grosse Freude, die Dinger selbst auszugraben.

Obwohl die Arselle ganz klein sind, schmecken sie hervorragend und verwöhnen den Gaumen mit einem intensiven, aber feinen Muschelgeschmack. Vorzüglich sind Spaghetti mit Arselle. Dazu werden die Arselle zwei bis drei Stunden im frischen Brunnenwasser, in einem groblöchigen Sieb, gut gedeckt in einem ausreichend

grossen Geschirr, an einem kühlen Ort ruhig gestellt, damit die Muscheltiere die wahrscheinlich aufgenommenen Sandkörner aus eigener Kraft ausspülen können. Vorsichtig das Sieb hochheben, kurz, aber kräftig, kalt abspülen. Auf viel Haushaltspapier trocken tupfen. Portionsweise in die heisse, gusseiserne Bratpfanne geben, mit einem schönen Olivenöl begiesse, frisch geschälte Knoblauchzehen, etwas Peperoncini-Schoten mitdämpfen und mit grobgehackter italienischer Petersilie betreiben. Salz, behaupte ich, ist keines notwendig. Über die al dente abgekochten Spaghetti geben und vorsichtig mischen. An angemessener Wärme stehen lassen. Riposare, wie sich der Sarde ausdrückt. Damit für die wunderbare Flüssigkeit genügend Zeit da ist, um in die Spaghetti einziehen zu können.

Je nach Jahreszeit besuche ich auf der Heimfahrt meinen Gemüsebauern in Valledoria, um nach einigen zarten Artischockenknospen, jungen Frühlingszwiebeln und neuen Kartoffeln Ausschau zu halten. Denn es gibt für mich keine elegantere Art, frisch geerntete Arselle zu geniessen.

Dazu werden die kleinen Artischocken mehr als genügend abgeschält, das zählt sich immer aus, die neuen kleinen Kartoffeln gut gewaschen, aber nicht geschält, zurechtgeschnitten und im Ofen, unter späterer Beigabe der Frühlingszwiebeln mit Thymianzweigen, Lorbeerblatt und Knoblauchzehe, fast farblos angehen lassen. Mit Meersalz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Die sandfreien Arselle mit einigen halbieren Kirschtomaten und wenig Selleriekraut beifügen und mitbraten. Kurz vor dem Servieren mit Walfis Salz-Zitronen-Zeste, etwas wenige Petersilienblätter und einigen Rucolazweigen bestreuen.

ANZEIGE

Romer's Hausbäckerei
wünscht Ihnen frohe Festtage

Wir danken unseren Kunden und Geschäftspartnern ganz herzlich für die vertrauensvolle Zusammenarbeit im vergangenen Jahr. Für die Weihnachtstage wünschen wir Ihnen eine besinnliche Zeit im Kreise der Familie und Gesundheit, Glück und Zufriedenheit im neuen Jahr.

Ihre Romer's Hausbäckerei AG

ROMER'S HAUSBÄCKEREI AG

Convenience-Service für Hotels, Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung, Grosshandel
Neubachstrasse 55 | Postfach 55 | 8717 Birmensdorf | Telefon 056 394 34 84 | Fax 056 298 84 27 | info@romers.ch | www.romers.ch

Hyatt Zürich unterstützt Kispex, Marriott «guetzlet» mit Kindern

An Weihnachten wird gespendet. Internationale Hotelketten sind regional karitativ tätig.

Das Park Hyatt Hotel Zürich hat in der Lobby einen Weihnachtsbaum stehen, der für einen guten Zweck leuchtet. Die Sterne, die den Baum schmücken, können von allen Gästen des Hotels gepflückt und an der Réception eingelöst werden. Jeder Stern repräsentiert eine individuelle Spende. Mit diesen Mitteln wird die Kinder-Spitex Kanton Zürich unterstützt. Zusätzlich wurde ein spezielles Zimmerangebot geschnürt, von welchem 50 Franken gespendet werden. Nach Weihnachten verdoppelt Hyatt Zürich die Spendengelder für Kispex.

Auch eine andere Hotelkette bringt Freude: Courtyard by Marriott Zürich Nord führte zum fünften Mal das Guetzlibacken für Kinder mit einer Behinderung durch. Mit den Organisationen Insieme und



Weihnachtsbaum im Hyatt Zürich: Jeder Stern steht für eine Spende.

Sternschnuppe wurden 35 Kinder mit ihren Eltern zum Guetzlibacken ins Hotel eingeladen. sls

impresum

htr hotelrevue

Die Schweizer Fachzeitung für Tourismus
L'hebdomadaire pour le tourisme
Gegründet/Fondé 1892

Herausgeber/Editeur

hotellerieuisse
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern

Redaktion

Chefredaktion: Elsbeth Hobmeier/eho.
Stellvertreterin: Simone Leitner Fischer/sls.
Redaktion: Daniel Stampfli/dst (Ressortleitung aktuell); Christine Künzler/ck (Ressortleitung fokus); Simone Leitner Fischer/sls (Ressortleitung dolce vita); Eugenio D'Alessio/eda (Ressortleitung cahier français); Alexandre Caldara/aca; Franziska Egli/fee; Sabrina Glanzmann/sag; Theres Lagler Berger/tl; Gudrun Schlenzcek/gsg; Karl Josef Verding/kjv.
Bildredaktion/Fotograf: Alain D. Boillat/adb.
Layout: Roland Gerber/rg, Regula Wolf/rwo.
Korrektur: Paul Le Grand.

Volontär:

Eveline Spahr/esp.

Online-Redaktion:

Melanie Roth/rom.

Sekretariat:

Sabrina Jörg Patoku, Natalie Aliesch, Beatrice Gertschen

Verlag

Leitung: Barbara König.
Assistent: Alain Hännli.

Stellensuche: Angela Di Renzo; Patricia Nobs Wyss.

Geschäftsanzeigen: Michael Müller; Béda-Urs Schönenberger.

Druck: Büchler Grafino AG, Druckzentrum Bern.

Auflage: WEMF-beglaubigt 2009/10, verkaufte Auflage: 9814; Gratisauflage: 1065.

Verkaufspreise (inkl. MwSt): Einzelnummer Fr. 4.30, Jahresabonnement Fr. 152.–, ISSN: 1424-0440

Kontakte

Adresse: Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

Redaktion: Tel. 031 370 42 16, Fax 031 370 42 24, E-Mail: redaktion@htr.ch

Abonnemente: Tel. 031 740 97 93, Fax 031 740 97 76, E-Mail: abo@htr.ch

Inserate: Tel. 031 370 42 42,

Fax 031 370 42 23, E-Mail: inserate@htr.ch

Internet: www.htr.ch

Für unverlangt eingesandte Manuskripte und Sendungen wird jede Haftung abgelehnt.

Nous déclinons toute responsabilité pour les documents envoyés sans concertation préalable.