



Arne's

Arne van Grondel (54) leitete fast 30 Jahre lang die Michel Comestibles AG in Interlaken. Der Fischfachmann schreibt für die htr einmal pro Monat eine Kolumne.

eine nachhaltige Fischwirtschaft. Höchste Zeit also, der gegenwärtigen Überfischung Gegensteuer zu geben.

Fisch ist ein gesundes Nahrungsmittel. Jedoch darf nur als kulinarischer Genuss bezeichnet werden, was artgerecht und ressourcenschonend gefangen und naturnah und umweltschonend produziert wird. Glaubwürdigkeit, Zuverlässigkeit und fachliche Kompetenz in der Beschaffung sind daher für den Gastronomen die grosse Herausforderung!

Das Management der Kap-Seehecht-Fischerei in Südafrika hat einen Plan zur nachhaltigen Fischerei ausgearbeitet. Um Jungfische, die für eine langfristige Bestandserhaltung besonders wichtig sind, zu schützen, müssen sich alle Inhaber der Fischereirechte an einen Verhaltens-

zwanzig Jahren empor und ein sicheres Niveau erreichen.



Wissenschaftliche Beobachter haben Daten zu den Arten des Kap-Seehechts gesammelt und damit die Fischerei beim Ausarbeiten und Umsetzen ihres Plans unterstützt. Die wichtigsten Erkenntnisse aus ihren Studien werden in den Empfehlungen berücksichtigt und ermöglichen heute eine artenspezifische Bestandsbe-

de, r
Auswi
boden
hinaus unt
Kap-Seehecht
stützten Überwa

Der Seehecht ge
Er ist ein gefräss
Dunkelheit Heri
Sardinen-Schwä
sich der Seehecht
die Netze der Fis

Der Seehecht ist
einen auffallend
ist die schwarze
menhöhle. Er k
werden und über

Im Süden Europ
lange als hochv
Ihm kommt dort
wie dem Kabelj
Ländern. Als wo
zu den Feinfisch
der also, zählt de
Speisefischen. S
einer festen Kom
Naturfilets veran
des Seehechts au
Einen ganz wic
aber dank seine
schaften auch in

Werden Sie Teil einer Erfolgsgeschichte: Der Goldene Koch 2012

Möchten auch Sie sich mit den Besten Ihres Fachs messen? Dann sollten Sie sich jetzt für den Goldenen Koch 2012, der Nationalen Kochkunst Meisterschaft der Schweiz mit 20-jähriger Tradition, bewerben!

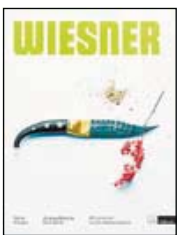
Die Vorteile liegen auf der Hand: Als einer von sechs Finalisten präsentieren Sie sich am 1. Oktober 2012 im neuen Kursaal Bern vor 1'200 geladenen Gästen und einer hochkarätigen Jury unter der Leitung von Philippe Rochat. Zudem profitieren Sie und Ihr Betrieb von einer einmaligen Medienberichterstattung.



Alle Informationen und Anmeldeunterlagen finden Sie jetzt unter www.goldenerkoch.ch

Neue Bücher

Einblicke in die Zaubertöpfe des «Hexers»



Ein Dokument hat ihn 2007 als «Hexer aus dem Entlebuch» bekannt gemacht: Stefan Wiesner (17 GM-Punkte) kocht im «Rössli» in Escholzmatt auch mal mit Gold oder Stein. In seinem neuen Buch «Avantgardistische Naturküche» kreiert er Rottannensprossenjus oder Totentrompetensauce – und das sieht auf den stilvollen Fotografien von Michael Wissing hervorragend aus. Der Leser erfährt in Texten von Andrin C. Willi spannende Hintergründe zum Schaffen Wiesners: Welche Rolle etwa Astrologie und Chemie spielen, oder wie er mit dem Parfümeur Jimmy Studer zusammenarbeitet. Ein ausführliches Lexikon der Geschmackskombinationen schliesst das Buch ab.

Stefan Wiesner, **Avantgardistische Naturküche**, AT Verlag, 272 Seiten, Fr. 98.–.

nu
un
bl
po
«K
vo
bis
Au
eu
tre
me
die
An
We
«J
J
is
«D
be
zu
re
Ne
Jo
W
all
bu
fi