

## Publikationen

Koch-Zeitschrift  
«Jamie» vor  
Launch

Der deutsche Verlag Gruner + Jahr lanciert am 10. März das neue Koch-Magazin «Jamie». Kern des Konzepts ist es, den Lesern eine Kombination von Kochen und Lifestyle nach der Philosophie des englischen Kultkochs Jamie Oliver zu vermitteln. Dazu gehören saisonale und regionale Koch- oder Küchentipps sowie Beiträge über Restaurants und typische Spezialitäten aus der ganzen Welt.

## Neue Broschüre für das Tagungsbusiness

Erstmals erscheint die Tagungsbroschüre «Meetings by Choice Hotels Europe 2011». Fotografien und mehrsprachige Texte bieten Informationen zu fast 200 Tagungshotels der Marken Comfort, Quality und Clarion sowie eine europäische Übersicht, darunter auch der Schweiz. Kunden von Choice Hotels Europe erhalten so Anregungen für ihre Konferenzen, Meetings oder Incentives.



## Arne's

**Arne van Grondel** (54) leitete fast 30 Jahre lang die Michel Comestibles AG in Interlaken. Vor 3 Jahren wanderte er aus nach Sardinien. Der Fischfachmann schreibt für die htr regelmässige Kolumnen.

Die berühmteste und schönste Kammuschel, die Jakobsmuschel, hat ihren Namen vom Apostel Jakobus. Mit der Entdeckung seines Grabes im Jahre 820 in Santiago de Compostela wurde der Ort zur Wallfahrtsstätte und Jakobus zum Schutzpatron der Pilger. Einem alten Brauch folgend, versuchen die Jakobsweg-Pilger ihre Reise am Cap Finisterre zu beenden, um dort aus dem Meer eine echte Muschelschale zu fischen. Diese stecken sie an ihr Gewand – als Zeichen der vollbrachten Bussfahrt zum Grab des Heiligen Jakobus.

Die Schale der Jakobsmuschel ist zum Rand hin mit scharfkantigen, strahlenförmig verlaufenden Rippen versehen. Auf beiden Seiten des Schlosses befinden sich die charakteristischen Ohren, die die Schlossplatte flügelartig verbreitern. In der fast porzellanweisschaligen Jakobsmuschel, mit dem königlichen Faltenwurf in Violett-, Lachs- und Gelbtönen, sitzt das cremig-

weisse Fleisch des Schliessmuskels. Es ist von fester Konsistenz, aber zart im Biss und schmeckt leicht nussig-süsslich.

Mein Lehrmeister Placi Castrischer scheute keinen Aufwand, um frische Jakobsmuscheln für das Hotel Adula nach Flims Waldhaus zu holen. Meine ersten Jakobsmuscheln lagen scherben-eisverpackt in einer immens schweren, fest zugenagelten Holzkiste, ich habe sie mit klammen Fingern freigelegt. Unter den Argusaugen meines Lehrmeisters musste ich die Muschel, die flache Seite nach oben, mit einem Torchon festhalten, um den zentralen Schliessmuskel mit einem scharfen Messer an der flachen Innenseite durchzuschneiden. Nach dem Abheben der flachen Schale galt es das Nüsschen, das eigentliche Muskelfleisch, fein säuberlich vom Mantelrand zu trennen und den roten Rogensack, der unter Gourmets als besondere Delikatesse gilt, zu befreien.

Als Rezept empfehle ich, am Rand der Muschelschale eine Duchesse-Kartoffel-Masse

dekorativ zu verteilen und mit den Scheiben des Muschelfleischs in der Vertiefung zu gruppieren. Danach sparsam mit Meersalz und Pfeffer aus der Mühle und einigen Spritzern Zitronensaft würzen. Mit dem dafür eigens aus reduzierten Fumet de Poisson hergestellten Safran-Pernod-Sabayon nappieren und unter dem Salamander goldgelb gratinieren. Zuletzt auf einem Bett von grobem Meersalz servieren.

Im Zeitalter der Convenience-Produkte haben sich die Amerikaner eine grosse Vereinfachung für die Küche einfallen lassen: Reines, schmackhaftes Jakobsmuschelfleisch. Es wird aus der so genannten Sea-Scallop, einer atlantischen Tiefsee-Kammuschel, gewonnen.



Die Jakobsmuschel verdankt ihren Namen dem Apostel Jakobus.

## Impressum

### htr hotel revue

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

### Herausgeber/Editeur

hotellerie suisse  
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern

### Redaktion

Chefredaktion: Elisabeth 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; Theres Lagler Berger/tt; Gudrun Schlenczek/gsg; Karl Josef Verding/kvj; Sabrina Glanzmann/sag.  
Bildredaktion/Fotograph: Alain D. Boillat/adb.  
Layout: Roland Gerber/rg, Regula Wolf/rwo (CD).  
Korrektorat: Paul Le Grand.  
Volontärin: Eveline Spahr  
Online Redaktion: Melanie Roth/rom

Sekretariat: Sabrina Jörg Patoku, (Leitung), Natalie Alesch, Beatrice Gertschen

### Verlag

Leitung: Barbara König;

Assistent: Alain Hänni.

Stelleninsetate: Angela Di Renzo, Patricia Nobs.

Geschäftsanzeigen: Michael Müller, Béda-Urs Schönenberger.

hoteljob.ch: Denise Karam

Druck: Büchler Grafino AG, Druckzentrum Bern.

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

Verkaufspreise (inkl. MwSt): Einzelnummer

Fr. 4.50, Jahresabonnement Fr. 159.-.

ISSN: 1424-0440

### Kontakte

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

# aktuell – wo Meinungen gemacht werden 10 Wochen lang für CHF 29.00

Bilden Sie sich 10 Wochen lang für

CHF 29.00 Ihre eigene Meinung!

Oder beziehen Sie die htr hotel revue

gleich im Jahresabonnement für

CHF 159.00 und sparen so 30%

gegenüber dem Einzelverkauf.

Telefon 031 740 97 93, abo@htr.ch, www.htr.ch

**htr** hotel revue