

## News

### Insos Schweiz lanciert einen Gastroguide

Der dreisprachige «Gastro Guide 2011» von Insos Schweiz stellt 50 Restaurants und Hotels aus der ganzen Schweiz vor, in denen Menschen mit einer Behinderung tätig sind. Erstmals stehen in einem Gastroführer damit Menschen mit einer Behinderung im Mittelpunkt. Insos Schweiz vertritt als nationaler Branchenverband die Interessen von 750 Institutionen für Menschen mit Behinderung.

www.insos.ch

### Zürich hat einen neuen Einkaufsführer



Swiss-Image

Zürich hat ein neues Einkaufsmagazin mit dem Namen «Zürich kauft ein». Das Magazin präsentiert eine breite Palette an Geschäften, die nach Themen, Stadtkreis und Alphabet geordnet sind. Angereichert wird das Magazin mit Empfehlungen und Tipps, mit Interviews und Hintergrundrecherchen. Wie sein Pendant «Zürich geht aus» erscheint das Magazin künftig jährlich. Es gibt es ab 11. November am Kiosk und im Buchhandel. esp

# Die Sardine, ein verkannter Star



## 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 einmal pro Monat eine Kolumne.

**K**lein, aber fein – ich liebe Sardinen. Die geradezu winzigen silbrigen Ährenfische sind aus der sardischen Küche kaum wegzudenken. Glitzernd silbrig sind nicht nur ihre Schuppen: Ihr Silber, so ein alter Volksmund, bringt auch das lebensnotwendige Geld in die Taschen der Fischer von Sardinien.

In ganz Sardinien, nein, in ganz Italien bekannt, obwohl das ursprüngliche überlieferte Rezept aus Sizilien stammt, sind die gefüllten Sardinen, die palermitanische Variante, Sarda a Beccaficu – besonders interessant, da die Füllung aus einer Kombination von leicht gerösteten Pinienkernen, Sultani, einem Hauch von Knoblauch, Petersilie, Peperoncini und reichlich Olivenöl eine leicht, ja fast exotische, süss-pikante Note erhält. Diese schmeckt mit einem Glas gekühlten Vermentino di Gallura besonders fein.

Die kleinen, silbrig schillernden Sardinen gehören im Mittelmeer zu den wirtschaftlich bedeutendsten Fischen überhaupt. Die Sardinen, die Vagabunden des Meeres, die als unsterblich und unkalulierbar gelten, werden häufig bei Nacht gefangen, indem die Fischer die Fische mit einer Lichtquelle anlocken, in einer Ringwade. Das ist ein Spezialnetz, das einen Fischschwarm einkreist, und dann im unteren Teil zusammengezogen wird, so dass die Fische wie in einem Beutel gefangen sind und an Bord gehievt werden. Im Mittelmeer wurden einst sehr grosse Mengen an den Küsten Sardinien gefangen – daher auch der Name der Insel.

Die wohl grösste Ansammlung von Fischen stellt ein Schwarm von Sardinen dar. Kein anderes Lebewesen auf der Erde lebt in einer grösseren

Gemeinschaft. Die Sardinen sind von den Schwarmfischen, wie Sardellen oder Sprotten, leicht durch ihre mit verknöcherten Längskanten versehenen Kiemendeckel zu unterscheiden. Auch besitzen sie eine Reihe von dunklen Flecken entlang der Rückenlinie. Sardinen werden bis zu 25 cm lang, meist messen sie aber unter 20 cm.

gelegt. Gefällig, mit der Hautseite nach oben, mit den frischen Sardinenfilets bestücken. Mit Meersalz und schwarzem Pfeffer aus der Mühle schön pikant würzen. Mit etwas italienischer Petersilie bestreuen und mit Olivenöl beträufeln.

Das Filetieren der Sardinen braucht etwas – im



Fotolia

Ausgesprochen raffiniert mundet mir eine mit frisch filetierten Sardinenfilets reichlich belegte, knusprig gebackene Focaccia, das berühmte köstliche Fladenbrot von der ligurischen Küste. Dazu werden auf dem ausgewählten Teigboden zuerst einige wenige frisch gemörserte Fenchelsamen ausgestreut und etwas fein geschnittener Knoblauch und genügend, aber nicht zu viel frisch gehobelte Zwiebeln aus-

wahrsten Sinne des Wortes – Fingerspitzengefühl. Am besten hält man, so habe ich meine Erfahrung gemacht, mit Daumen und Zeigefinger die Sardine am Nacken und zieht den Kopf, samt Innereien, nach unten ab. Dadurch öffnet sich der Bauch, sodass sich der Rückengrat wunderbar entfernen lässt, indem die Abbruchstelle am Kopf vorsichtig erfasst und ebenfalls vorsichtig nach unten abgezogen wird.

## MARKTNOTIZEN

### Natürliche Barriere für Allergene sorgt für erholsamen Schlaf



Sorgen für gesunden Schlaf: die Happy-Encasing-Schutzbezüge.

Happy Encasing hält sicher von den Hotelgästen fern, was Allergieauslöser sein könnte: Milben, Pollen, Pilzsporen und alle anderen Allergene. Das sorgt für einen gesunden und erholsamen Schlaf – für alle. Möglich ist dies dank Mikrofilamenten. Das einzigartige, aus Mikrofilamenten bestehende Textilmaterial Evolon® stellt die beste natürliche Barriere gegen Milbenallergene dar und genügt höchsten Anforderungen. Selbst winzigste Partikel können das extrem dichte Microfaser-Vlies aus Evolon® nicht durchdringen. Selbstverständlich entsprechen die happy Encasing-Schutzbezüge dem Ökotex Standard 100.

Die Schutzbezüge sind für Matratzen, Duvels und Kissen verfügbar. Sie haben wunderbare gästerfreundliche Eigenschaften: keine Kratgeräusche, dafür komfortabel, atmungsaktiv und angenehm weich.

Happy-Innovationen in allen Produktbereichen überzeugen wie immer durch ihre Vielfalt und ihre Qualität: die Neue Matratzenkerne mit den Bezugstoffen Amicor™ Pure und der Auflage Hypersoft, die Bettenmodelle Ecoline, Natura Linea und Natura Classico sowie Decken und Kissen in hochwertigen Qualitäten.

www.happy.ch



Für mehr Sicherheit im Gäste-Internet sorgt die Verbindungsdatenspeicherlösung von Brecom.

### Mit Sicherheit ins Internet – Prävention für Hoteliers

Ein Hotelzimmer ohne Internet-Anschluss? Für Hotelgäste undenkbar. Hotelgäste setzen einfach voraus, dass ihnen ein Internet-Zugang zur Verfügung steht. Über die Risiken, die ein solcher Zugang birgt, wird aber weniger häufig nachgedacht. Zufriedene Gäste sind also das eine – die Sicherheit ihrer Verbindung ist das andere. Denn Internet wird auch für illegale Anwendungen genutzt. Hackerangriffe, unerlaubte Down- und Uploads stellen eine Gefahr dar. Das Risiko, dass ein Gast ohne Wissen des Betreibers illegale Inhalte aufruft, wird unterschätzt. Um nicht auf den Kosten für Urheberrechts-Verletzungen sitzen zu bleiben bietet sich nur eine Lösung an: das protokollieren mit dem Verbindungsdatenspeicher. Bei strafrechtlich relevanten Tatbeständen läuft der Betreiber Gefahr, dass das komplette Gästernetz-System von den Strafverfolgungsbehörden konfisziert wird, sie kann nur eruiieren, aus welchem Hotel die Up- oder Downloads erfolgt sind. Mit den protokollierten Verbindungsdaten können derlei imageschädigende Vorfälle von vornherein abgewendet werden. Das Protokollieren der Verbindungsdaten erfolgt selbstverständlich rechtskonform und entsprechend den geltenden Datenschutzbestimmungen. Die Lösung von Brecom überzeugt auch durch Flexibilität und Effizienz. Der Verbindungsdatenspeicher ist eine Software-Erweiterung und kann einfach und schnell auf dem Gäste-Internet von Brecom installiert werden. Dank geringem Aufwand für die Konfiguration der Sicherheitslösung werden Zeit und Kosten gespart.

www.brecom.ch

### Brandbekämpfung ohne nennenswerte Folgeschäden

Die Sicherheit ist für Hotels ein elementares Qualitätsmerkmal und Verkaufsargument. Die Gäste

wollen davon ausgehen, dass für einen sicheren Aufenthalt vorgesorgt ist. Im Bereich Brandschutz bietet das Hi-Fog-Hochdruck-Wassernebel-System von Contrafeu gezielten Schutz. Ausserdem verhindert es in architektonisch besonders wertvollen Gebäuden bei einem Brand nennenswerte Folgeschäden durch Löschwasser. Herkömmliche Sprinkler- und Sprühflutanlagen können diese grosse Wasserschäden verursachen. Ihre Montage ist teilweise schwierig, insbesondere bei einem nachträglichen Einbau. Hi-Fog-Systeme lassen sich hingegen dank ihren sehr dünnen Rohrleitungen leicht einbauen und



Die Sprühanlagen von Hi-Fog sorgen für effizienten Brandschutz – und ein sicheres Gefühl bei den Gästen.

ermöglichen dadurch eine schnelle und einfache Installation.

Im Einsatz benötigt das Hi-Fog-System deutlich weniger Wasser als herkömmliche Anlagen. Das System arbeitet mit Leitungswasser – Menschen, Sachwerte und Umwelt sind keiner zusätzlichen Gefahr ausgesetzt. Hi-Fog bietet hervorragende Brandbekämpfungseigenschaften durch die Kombination von Kühlung, Sauerstoffverdrängung und Abschirmung der Hitzestrahlung. So wird dem Feuer buchstäblich jegliche Überlebenschance entzogen. Das Hi-Fog-System kann auch in grossen und sehr hohen Gebäuden eingesetzt werden. Zudem benötigt es für die Zentraltechnik nur wenig Raum.

www.contrafeu.ch

### Teigtaschen mit feinem Inhalt und knuspriger Hülle

Schluss mit der Langeweile auf dem Vegi-Teller: Die neuen dreieckigen Knuspertaschen von Kadi sorgen dafür. Sind in den Varietäten Pilz, Spinat-Ricotta und Tomaten-Mozzarella erhältlich. Sie werden in der Schweiz hergestellt und überzeugen mit einem hohen Füllungsanteil in einem hauchdünnen Knusperteig. Die Kadi-Triangolini kommen zudem ganz ohne zusätzliche Aromastoffe oder Geschmacksverstärker aus. Sie sind die perfekte Ergänzung auf dem Vegi-Teller und können vielseitig mit fleischlosen Menüs kombiniert werden. Sie passen perfekt zu einem herbstlichen Salatbouquet mit italienischem Dressing, sie überzeugen aber auch als knusprige Beilage zu mediterranem Gemüse.

Die Knuspertaschen sehen nicht nur aus wie selbst gemacht, sie schmecken auch so. Spinat-Ricotta gehört zu den Lieblingsfüllungen von Herr und Frau Schweizer und die Pilzfüllung überzeugt durch ihren harmonischen Geschmack. In Anlehnung an die beliebte italienische Küche bringt die Tomaten-Mozzarella-Füllung südlisches Flair auf jeden Teller. Mit einem Stückgewicht von zirka 31 g sind die Kadi-Triangolini gut portioniert und kalkulierbar. Sie sind schnell im Combi-Steamer oder in der Fritteuse zubereitet.

www.kadi.ch

Jetzt kommt Abwechslung auf den Vegi-Teller. Mit den neuen, knusprigen Triangoli von Kadi.



### Das Rüstzeug für festliche Stunden steht bereit

Festtagszeit bedeutet trautes Zusammensein bei besonders raffinierten Menüs, serviert im Sonntagsgeschirr. Räume und die Tafeln dürfen speziell aufwendig dekoriert werden. Schön, wenn dafür das richtige Rüstzeug zur Verfügung steht.

Das umfangreiche Weihnachtssortiment von Prodega/Growa Cash+Carry ist wieder um einige Neuheiten und Trends erweitert worden. Servietten mit eingewebtem Feenstaub in den Trendfarben Creme und Bordeaux oder Kerzen in Taubenblau, Violett und Silbergrau. Papier-Lichtsterne und leuchtende



Servietten mit Feenstaub zaubern die richtige Feststimmung auf jeden Tisch.

Rentiere verschönern jeden Raum. Fensterdekorationen mit Wintermotiven sorgen sofort für festliche Stimmung. Wer sich mit dekorieren erschwer tut schaffst mit dem mannshohen, künstlichen Tannenbaum samt Baum schmuck, mit Weihnachts- oder Schneemännern schnell Abhilfe.

Raritäten und Spezialitäten, die verführen: Köstliche Flamigni Panettone und Pandoro nach traditioneller Art hergestellt, erfreuen nicht nur den Gaumen, sondern – dank wunderschönen, festlichen Verpackungen – auch das Auge. Und die «Scarpato Panettone Dolce Marron Glacé» oder «alla Grappa de Amarone» sind nicht nur etwas für Naschkatzen. Der Festwein Clairette de Die, mit zart perlendem Schaum und geringem Alkoholgehalt, passt bestens zu einem Panettone.

Ein Besuch der Weihnachtsausstellung im November und ein Blick in die grosse Festtagsbeilage der Kundenzeitung Prodega/Growa Express in der Kalenderwoche 48 lohnt sich auf jeden Fall.

www.prodega.ch