

Genuss

Neuer Milk Shake für die Gastronomie

Eigen für die Gastronomie entwickelte Emmi den **Gastro Emmi Milk Shake** in der 1-Liter-Flasche:

Das UHT-Produkt kann ungekühlt gelagert werden und ist länger haltbar. Dank einem Luftraum kann direkt in der Flasche mit 0,85 Liter Inhalt der typische Schaum «erschüttelt» und direkt serviert werden. Der Shake ist in den Geschmacksrichtungen Vanille, Erdbeere und Macchiato ab sofort im Gastrohandel erhältlich.



Hotellerie

Victoria-Jungfrau: Saunabereich vor Wiedereröffnung

Am 3. Juni wird der neue 250 Quadratmeter umfassende Saunabereich des Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa Interlaken wiedereröffnet. In die Renovierung, die durch den Brand im vergangenen Oktober notwendig wurde, investierte das Fünfsternehaus 3 Millionen Franken. Im Bereich finden sich zum Beispiel eine «Candle Lounge» mit Kaminfeuer als Entspannungszone und eine Eisgrotte aus Quarzit. sag

Die feine Äsche aus der Aare



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.

Schon als junger Comestibles-Händler faszinierten mich die zahlreichen Kanalfischer, die zum «Äschlen», dem Angelfischfang auf die begehrten Aare-Äschen, an ihrem traditionellen Standort hoch über der Schiffslände am Westbahnhof in Interlaken, postiert waren. Dieser ausgesprochen schöne Fisch, in seinem silberm glänzenden Kleid mit den auffallend grossen Rundschuppen, zieht mich heute noch in seinen Bann. Die Äsche hat mit ihrer stattlichen und imposanten Erscheinung das Zeug zum Star. Sie wurde von der Schweizer Tierschutz-Vereinigung 2007 sogar zum Fisch des Jahres gewählt.

Kulinarisch gesehen schmeckt das hervorragende Äschenfleisch einzigartig unter den Süsswasserfischen und gehört zum Feinsten, was die schöne grüne Aare zu bieten hat. Das feste, magere weisse Fleisch dieses exzellenten Speisefisches duftet und schmeckt herrlich nach frischem Thymian. Sanft in Butter gebraten,

unter Zugabe von etwas Zitronensaft, mundet die Äsche am allerbesten.

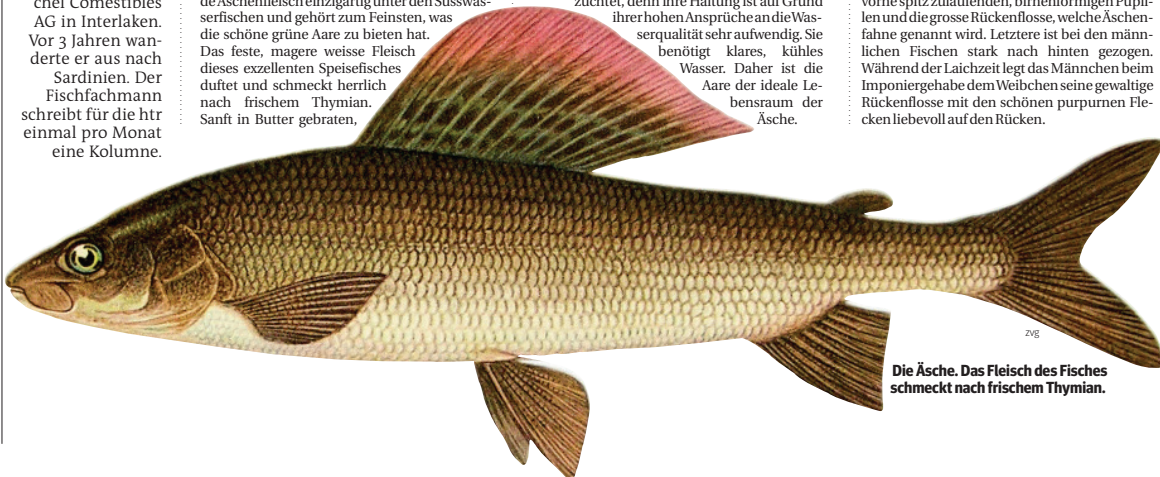
Wirtschaftlich spielt die Äsche nur in der Angelfischerei eine Rolle und hat sich als einheimischer Fisch zur exklusiven Gourmetspeise gemauert, die eindeutig regional geprägt ist. Geangelt wird die Äsche oft mit künstlichen Fliegen, weil der Fisch gerne Anflugnahrung von der Wasseroberfläche aufnimmt. Daher gilt das Fischen auf die Äschen in der Aare bei den gedulden Anglern als besonders grosse Herausforderung. Sie muss gekonnt umgesetzt werden, damit das Fischerglück an der Angel hängen wird.

Die Äsche wird vor allem zu Besatzzwecken gezüchtet, denn ihre Haltung ist auf Grund ihrer hohen Ansprüche an die Wasserqualität sehr aufwendig. Sie benötigt klares, kühles Wasser. Daher ist die Aare der ideale Lebensraum der Äsche.

Denn dort wechseln sich schnellfließende Gewässerabschnitte mit ruhigen und tiefen Bereichen und kühlem, sauerstoffreichem Wasser im Zu- und Abflussbereich des Thunersees ab.

Das Gewicht einer ausgewachsenen Äsche kann bis zu 3 Kilogramm betragen, bei einer Körperlänge von bis zu 60 Zentimetern. Interessanterweise kommt die Europäische Äsche nur in England und Wales vor, in den Mittelgebirgsregionen von Mittel-, Ost- und Westeuropa bis an das Schwarze Meer, während die Arktische Äsche auf dem nordamerikanischen Kontinent bis Montana und in Nordostasien verbreitet ist.

Auffällige Merkmale der Äsche sind die nach vorne spitz zulaufenden, birnenförmigen Pupillen und die grosse Rückenflosse, welche Äschenfahne genannt wird. Letztere ist bei den männlichen Fischen stark nach hinten gezogen. Während der Laichzeit legt das Männchen beim Imponiergehabe dem Weibchen seine gewaltige Rückenflosse mit den schönen purpurnen Flecken liebevoll auf den Rücken.



Die Äsche. Das Fleisch des Fisches schmeckt nach frischem Thymian.

ANZEIGE



Durchblick

Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement Unternehmerseminar hotellerieuisse

Zu den Besten des Fachs gehört in der Hotellerie, Gastronomie und im Tourismus heute, wer als Leader Wissen, Können und Persönlichkeit vereint.

Die Entscheidungsträger von morgen sind berufserfahrene und ambitionierte Macher, die zielbewusst die finale Stufe auf der Karriereleiter erklimmen und sich zur Unternehmerin oder zum Unternehmer formen wollen. Das notwendige Rüstzeug erarbeiten sie sich im NDS HF Hotelmanagement, dem einzigen Nachdiplomstudium in der touristischen Dienstleistung auf der Stufe Höhere Fachschule.

Das NDS HF Hotelmanagement arbeitet mit erfahrenen Dozentinnen und Dozenten. Der praxisnahe Studiengang dauert mit dem Verfassen der Diplomarbeit 18 Monate, vermit-

telt in Modulen betriebswirtschaftliche und marketingorientierte Kenntnisse und fördert gleichzeitig persönliche und soziale Kompetenzen. Seit 1968 wurden so aus Talenten über 1'700 diplomierte Hotelmanagerinnen und -manager, die Benchmarks setzen und selbstbewusst die Richtung vorgeben. Als innovative und erfolgreiche Unternehmerinnen und Unternehmer leisten sie ihren Beitrag für die stetige Weiterentwicklung der Schweizer Hotel-Gastro-Tourismus-Branche und deren vorzügliche Positionierung auf der internationalen Landkarte.

Die Titel «Dipl. Hotelmanagerin NDS HF» und «Dipl. Hotelmanager NDS HF» eröffnen neue Laufbahnperspektiven und verschaffen Zutritt zur Vereinigung diplomierter Hotelmanager NDS HF/Hotellers Restaurateure SHV/VVDH.

Informationsveranstaltungen:

- 26. Mai 2011 Hotel Allegro, Bern
- 24. August 2011 Hotel zum Storch, Zürich

Kursbeginn am 19. Oktober 2011 (Zyklus 38)

Anmeldung, Administration, Information
hotellerieuisse, Weiterbildung
Mombjouxstrasse 130,
Postfach, 3001 Bern

Telefon +41 (0)31 370 43 01
weiterbildung@hotellerieuisse.ch
www.hotellerieuisse.ch/nds

hotellfachschule thun
hochschule der hotellerie

Swiss School
of Tourism and Hospitality

ESS-TT
Essence Academy
Management & HR Services

University of Applied Sciences and Arts
HOCHSCHULE
LUZERN
Management
Hotellers Fachhochschule für Tourismus HT

hotellerieuisse
Swiss Hotel Association