

Hotellerie

Bei Giata können Hotels «Mobile Apps» mieten



Das deutsche Travel-Technology-Unternehmen «Giata» bietet Hotels ab 99 Euro im Monat eine eigene iPhone-Applikation im mobilen Internet an. Die «App» präsentiert das Hotel mit Logo, Hausfarbe und den Kontaktdaten. Integriert sind auch ein Reiseführer, eine interaktive Karte und Wettervorhersage. Mit der «App» von «Giata» kann der Gast sofort das Zimmer reservieren oder erhält per «Push-Service» attraktive Arrangements, zum Beispiel mit Frühbuchergutscheinen. os

Das Hotel Sternen Oerlikon wird umgebaut

Unter dem Motto «Vieles wird neu, Wichtiges bleibt» schliesst das Hotel Sternen Oerlikon im Zentrum von Oerlikon Ende Februar 2010 seine Türen für einen Gesamtbau. Der bauliche Eingriff sei umfassend, sagt Susy Pfister, Direktorin des Hotels. Das von den Stammgästen geschätzte persönliche Ambiente werde aber erhalten bleiben. Im Frühsommer 2011 wird das Gasthaus als Drei-Sterne-Stadthotel mit 56 Zimmern, einer Frühstücks-lounge und zwei Sitzungszimmern wieder eröffnet. Im 2004 wurde bereits der Empfangsbereich komplett umgebaut, im 2003 der Bankettsaal in einen Frühstücksraum umfunktionierte. os

Firmenkunden bevorzugen das «Radisson Blu»

Das «Radisson Blu Hotel, Zurich Airport» ist bei Firmenkunden das beliebteste und meistgebuchte Hotel der Schweiz. Dies ergab eine Analyse des Buchungsverhaltens der Firmenkunden des gebührenfreien Online-Hotelreservations-service «hotel.info». Das «Radisson Blu» hat 8,8 von 10 möglichen Punkten erreicht, dicht gefolgt vom «Airport-Hotel» in Basel (8,6 Punkte) und dem «Holiday Inn» in Bern (8,5 Punkte). Das Ranking erfolgte anhand der von den Übernachtungsgästen abgegebenen Gesamtbewertungsnote. Dabei wurden alle Zwei-, Drei- und Vier-Sterne-Hotels in die Bewertung aufgenommen. os

Meeräsche mit Vanille-Olivenöl



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.

Das perlweisse Fleisch der Meeräsche, dieses agilen und äusserst springfreudigen Schwarmfisches, schmeckt ausgesprochen feinvirzig und ist von zarter, saftiger Konsistenz.

Schon die Römer schätzten die Meeräsche als ausgezeichneten Speisefisch und hielten sie gerne in abgesperrten Lagunen. Im Mittelmeerraum ist die Meeräsche immer noch eine beliebte Fischepezialität und bringt auch hierzulande immer mehr Meerfischliebhaber langsam aber sicher auf den Geschmack.

Meeräschen sind lebhaftes Schwarmfische, die sich gerne an den flachen Küstengebieten, über weichem Grund mit üppigem Algenwuchs, wo ein besonders vielfältiges Nahrungsangebot besteht, aufhalten. Ihr Maul ist schmal und eng. Damit können sie gut pflanzliche und tierische Stoffe, kleine Würmer und Schnecken aufnehmen. Auf ihren Lippen befinden sich ausserdem viele kleine Hornpapillen, mit denen die Fische Algen von Steinen und Pfählen abraspeln können.

Ihr eleganter Körper ist stromlinienförmig und silberfarben mit auffällig grossen Schuppen. Die langen spitzen, leicht abstehenden Brustflossen sind hoch angesetzt. Ihnen verdankt die Meeräsche ihren englischen Namen Mullet. Dieser wird von Mule abgeleitet, dem Maultier, dessen Erkennungszeichen bekanntlich die langen, spitzen Ohren sind.

Da die Meeräschen innerhalb weniger Sekunden bis zu 30 km/h erreichen und auch einige

gewonnen, die unter den Feinschmeckern ausserordentlich geschätzt wird: Die Franzosen geniessen ihren Boutargue de Mulet, die Sarden lieben ihren Bottarga di Muggine aus dem Golf von Oristano, und die Japaner begehren ihren Karasumi.

Als ganz besonderen Leckerbissen darf die Zubereitung einer Meeräsche mit einem – mit Vanillemark – aromatisierten Olivenöl bezeichnet werden. Die schön dicken gegarten Filetstücke



Die Meeräsche ist von zarter Konsistenz.

Meter weit springen können, sind sie recht schwierig zu fangen, denn so überspringen die schnellen Flitzer, die eine Körperlänge von über einem Meter mit einem Gewicht bis zu neun Kilogramm erreichen können, die Oberkante eines Netzes spielend.

Aus den Roggen der Meeräschen wird eine teure Delikatesse von grosser regionaler Bedeutung

von der Meeräsche werden auf ein Bett von Zucchini-Spaghetti angerichtet und mit einer sämigen, mit Rahm und Butter aufmontierten Sauce nappiert. Die Sauce besteht aus Perlhuhn- und etwas Fischbrühe und wird mit Fenchelkraut gewürzt. Danach wird der Fisch mit dem aromatisierten Olivenöl beträufelt. Dazu wird ein hochwertiges, mildes Olivenöl mit einer leicht nussigen Note 3 Minuten lang bei 50°C mit Vanillemark und in Stückchen geschnittenem Vanillestengel vorsichtig erhitzt. Am Schluss ein Sträusschen von getrockneten Blütenstengeln vom Fenchelkraut gefällig zwischen die Fischfilets platzieren, und das Ganze ist servierbereit.

Ein Dörfchen in Südfrankreich hat neuen Drei-Sterne-Koch

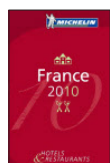
Der französische Guide Michelin 2010 ist erschienen. Das 130 Seelen-Dorf Fontjoncouse in Südfrankreich kann sich über ein neues Drei-Sterne-Restaurant freuen.

OLIVIER SCHMID

Der französische Guide Michelin 2010 vereint insgesamt 558 Restaurants in Frankreich und im Fürstentum Monaco. 26 Gaststätten

können sich mit drei der begehrten Michelin-Sternen schmücken und 77 mit deren zwei.

In Ostfrankreich konnten sich die auch bei Schweizer Feinschmeckern beliebten Gourmet-Tempel



«L'Auberge de l'Il» im elsässischen Illhäusern und «L'Armsbourg» im lothringischen Baerenthal in der obersten Kategorie halten. Der Strasbourger Feinschmecker-



Gilles Goujon: «Meine Küche ist erfinderisch».

Tempel «Le Crocodile» verlor hingegen nach einem Besitzerwechsel einen seiner zwei Sterne. Neu in

den höchsten Michelin-Sternenhimmel aufgestiegen ist indes Gilles Goujon. Er betreibt seit 18 Jahren das Restaurant «L'Auberge



«L'Auberge du Vieux Puits»: Hat neu drei Michelin-Sterne.

du Vieux Puits» in den Corbières-Weinbergen. 1997 wurde Goujon mit einem und 2001 mit dem zwei-

ten Michelin-Stern ausgezeichnet. «Für mich geht ein Jugendtraum in Erfüllung», sagt Goujon nach der Verleihung der drei Michelin-Sterne. Seine Küche sei «produktorientiert, leicht und erfinderisch». Er liebe es, dem Rhythmus der Saisons zu folgen und sein Repertoire ständig zu erneuern. Und arbeite nur mit den besten Lieferanten zusammen. Seine Gäste loben seine Küche: Die «strahlenden Kreationen widerspiegeln den Charakter ihres Urhebers.»

An das Restaurant ist das «Maison des chefs» angegliedert. Dank den sechs Zimmern – die Goujon seinen Lehrmeistern gewidmet hat – können sich die Gäste den Heimweg ersparen.

Der Schweizer Michelin-Führer 2010 ist letzten November erschienen. Mit insgesamt 101 Sternen ist die Schweiz das Land mit den meisten Michelin-Sternen pro Einwohner. Allerdings haben nur zwei Restaurants drei Sterne: Das «Hôtel de Ville» in Crissier von Philippe Rochat und das «Pont de Brent» von Gérard Rabey in Montreux. Dreizehn Restaurants können sich mit zwei Sternen schmücken.

ANZEIGE



Gourmetspezialitäten für die traditionelle Küche

Für die traditionelle Küche bietet Mérat ein grosses Sortiment an Charcuterie- und Fleischwaren. Unsere Hackbraten zum Beispiel sind so gut, weil sie kontinuierlich über Jahre hinweg immer verbessert wurden.

Unser aktuelles Angebot

Rüebli-Hackbraten

8.90/kg statt 9.80/kg

mérat
VIANDES & COMESTIBLES

Bern 031 378 45 45
Basel 058 575 01 01
Zürich 058 575 00 00
Vucherens 026 684 94 04

Bestellen Sie 24/24
Fax (gratis) + Beantworter:
0800 507 507
www.merat.ch