

## Rotbarsch aus dem Rosengarten



### 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.

**D**er Rotbarsch: Er ist sowohl als Goldbarsch als auch als Tiefenbarsch bekannt und verdankt seinen Namen seiner Form und Farbe. Eigentlich gehört der Meeresfisch zur Familie der Panzerwangen – trotzdem ist er, wie alle Barsche, ein so genannter Knochenfisch. Als Speisefisch ist er besonders in Deutschland sehr beliebt und nimmt dort einen entsprechend wichtigen Platz in der Fischwirtschaft ein. Verwandt ist er übrigens mit den Seeskorpionen.

Der Rotbarsch zeichnet sich durch seine kräftige goldrote Färbung am gesamten Körper und an den Flossen aus; sein Bauch dagegen ist pink- bis rosafarben. Weil beim Rotbarsch und bei den zahlreichen anderen Arten von Tiefseefischen die rote Körperfarbe weit verbreitet ist, vermutet die Fachwelt dahinter eine Tarnfarbe: so wird angenommen, dass in den Tiefen, in denen der Rotbarsch lebt, rot als schwarz wahrgenommen wird.

Nach der Farbe des Rotbarsches ist ein sehr fischreicher Fanggrund im Süden von Island benannt: der Rosengarten. Dieser ist in Oswald Rohlings Tagebuch mit dem Titel «Unter Hochseefischern am Polarkreis» näher beschrieben. So wird die beschwerliche Arbeit der Seeleute an Bord eindrücklich dokumentiert und Erfolg und Misserfolg bei den arbeitsintensiven Fangversuchen um ein anständiges Hol armlanger Omas (in der Sprache der Hochseefischer ein überdurchschnittlich grosser Rotbarsch) beschrieben.

Als Frischfisch wird der Rotbarsch ausnahmslos in den riesigen Hallen des grossen Auktionshauses in Reykjavik angelandet. Aus den prall gefüllten und eisbedeckten Kisten, die sich zu Hunderten geordnet aufreihen, ragen die roten Fischköpfe mit den grossen Augen und den Stacheln heraus – Letztere machen den Rotbarsch zu einem nicht gefahrlos zu verarbeiteten Fisch. Deshalb ist grosse Vorsicht bei der Verarbei-

tung geboten, was wiederum erklärt, weshalb der Rotbarsch im Handel immer als küchenfertiges, grätenloses Fischfilet angeboten wird.

Sein saftiges, mittelfettes rosa-weisses Fleisch von fester Konsistenz schmeckt sehr delikat und hat ein herzhaftes Aroma. Das Rotbarschfilet eignet sich hervorragend zum Braten in Butter und zum Dünsten im Ofen.

Der gesellige Rotbarsch, ist ein typischer Fisch des Nordatlantiks und findet sich bevorzugt zwischen Grönland und Spitzbergen. Er lebt bei Wassertemperaturen von drei bis sieben Grad in Tiefen von 100 bis etwa 1000 Metern vor. Als Raubfisch ernährt sich der Rotbarsch von kleinen Fischen, von Krebsen aber auch von Weichtieren.



Fotolia  
**Der Rotbarsch mit typischer goldroter Färbung.**

Erstaunlich ist die Tatsache, dass der Rotbarsch zu den seltenen Fischen gehört, die ihre Jungen lebend auf die Welt bringen. Das Muttertier brütet die Eier im eige-

nen Körper aus. Im späten Frühling werden dann jeweils 50 000 bis 350 000 Larven geboren.

Häufig setzen Fischer für den Fang von Rotbarschen Grundschleppnetze ein. In der Berufsfischerei hat in den letzten Jahren ein Umdenken stattgefunden – inzwischen wird auf die drohende Überfischung vermehrt reagiert. So sind die Maschenweiten vergrössert und Fluchtfenster in die Netze eingebaut worden, um Jungtieren das Entkommen zu ermöglichen und so deren Überleben zu sichern. Zurzeit sind die Bestände vor den Färöer-Inseln dank zwei starken Jahrgängen in der Phase der Erholung; in der WWF-Bewertung steht an.

### Impressum

#### htr hotelrevue

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

#### Herausgeber/Editeur

hotelleriesuisse  
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 (Ressort-

leitung dolce vita); Alexandre Caldara/aca (Ressortleitung cahier français); Franziska Egli/fee; Miroslav Halaba/mh (ad interim); Theres Lagler Berger/tl; Gudrun Schlenzcek/gsg; Karl Josef Verding/kjv; Sabrina Glanzmann/sag.  
**Bildredaktion/Fotograf:** Alain D. Boillat/adb.  
**Layout:** Roland Gerber/rg, Regula Wolf/rwo (CD)  
**Korrektorat:** Paul le Grand.  
**Volontär:** Sandro Sprecher/sos.  
**Online Redaktion:** Melanie Roth/rom.

**Sekretariat:** Sabrina Jörg Patok (Leitung); Natalie Aliesch, Beatrice Gertschen.

#### Verlag

**Leitung:** Barbara König.  
**Assistent:** Alain Hännli.  
**Stelleninse:** Angela di Renzo  
**Geschäftsanz:** Emanuel Müller, Michael Müller.  
**hoteljob.ch:** Denise Karam

**Druck:** NZZ Print, 8952 Schlieren.

**Auflage:** WEMF-Beglaubigt 2009/10, verkaufte Auflage: 9814; Gratauflage: 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.

ANZEIGE

## MARKTNOTIZEN

### Lagerbewirtschaftung für Gastronomen, Caterer, Eventlokale

Gemeinsam präsentieren fidevision ag und Viktoria Data GmbH die Lagerbewirtschaftungslösung «fideGastro». Sie gleicht der bewährten, auf Abacus basierenden F&B-Lösung «fideHotel» von fidevision, ist aber einfacher, wesentlich günstiger und punktgenauer auf die Bedürfnisse der Gastronomie zugeschnitten. Die Software eignet sich für Restaurants, Bars, Eventlokale oder auch Konzertveranstalter. Wer seine Lagerbestände jederzeit kennen muss, hat mit «fideGastro» das richtige Tool in der Hand. Eine Online-Schnittstelle zu den Kassensystemen von Viktoria Data GmbH steht zur Verfügung. Das bedeutet, dass sämtliche Verkäufe von Wein, Bier, Mineralwasser oder anderen Getränken direkt am Lager abgebucht werden. Bei Bedarf können die Verantwortlichen sofort reagieren und rechtzeitig für Nachschub sorgen. Das Servicepersonal hat den Kopf frei und kann sich ganz den Gästen widmen.

«fideGastro ist eine einfache und sehr kostengünstige Lösung, mit der wir Gastronomen, Caterer und Eventlokale erfolgreich unterstützen, damit sie ihre Lagerbestände jederzeit im Griff haben», sagt Jürg Semadeni, stellvertretender Geschäftsführer fidevision ag

Das kostengünstige fideGastro-Package umfasst die Schnittstelle zu Kassensystemen (viktoriadata, Micros), einen Mustermantanten, das Management-Informationssystem (MIS) mit verschiedenen Auswertungen, ein Anwenderhandbuch und eine Installationsanleitung. Es kann als Ein- oder Mehrplatzversion eingesetzt werden. Als Option zu fideGastro bietet die fidevision ag eine preislich sehr attraktive Raum- und Ressourcenverwaltung an.

[www.fidevision.ch](http://www.fidevision.ch)

### Für die grosse Inszenierung kleiner Köstlichkeiten

Die Porzellanartikel der Kollektion «emotion» lassen der Fantasie freien Lauf und es entstehen reizvolle Buffetlandschaften. Wie die einzelnen Elemente auch immer zusammengesetzt werden, die abwechslungsreich geschwungenen Porzellanente verbinden sich immer zu einem sympathischen und



Die Formen und Möglichkeiten von «emotion» bilden die richtige Bühne für feinste Kreationen.

ansprechenden Gesamtbild. Das bietet viel Freiraum für die emotionale Präsentation kleiner Speisen, wie Antipasti oder Dessert-Variationen. Eine besondere Bühne für besondere Speisen – als Flying Buffet oder am Tisch serviert – ermöglicht «emotion». Durch die Kombination mit anderen Bauscher-Kollektionen lässt sich diese Bühne fast grenzenlos erweitern und schafft eine spannende Kommunikation zwischen eckigen und runden, grossen und kleinen Formen. Die kreative Vielfalt der Kollektion «emotion» bildet den emotionalen Auftakt für ein gelungenes Fest.

[www.berndorf.ch](http://www.berndorf.ch)

### Beim Einkauf Zeit und Kosten sparen

Neues Kassensystem gesucht? Die Buchhaltung outsourcing? Oder eine neue Kaffeemaschine anschaffen? Das Gryps Offertenportal sucht schnell und kostenlos drei passende Anbieter für Ihr gesuchtes Produkt. Anfragen von Gastronomiebetrieben kommen oft mitten in der Nacht. Während dem hektischen Geschäftsbetrieb bleibt schlicht keine Zeit für die langwierige Anbietersuche und für einen seriösen Preisvergleich. Warum also nicht einfach die Firmensuche delegieren? Auf [www.gryps.ch](http://www.gryps.ch) kann man sich über das gesuchte Produkt informieren, eine Anfrage eingeben und sich zurücklehnen. Innerhalb von zwei Tagen stehen drei qualifizierte Offer-



Keine ermüdende Suche nach Anbietern mehr, denn «Gryps» übernimmt die Arbeit.

ten bereit. Dank der Marktkenntnis und dnak einem grossen Netzwerkes kann Gryps sehr gezielt und schnell suchen und findet oft die passenderen Anbieter, als bei einer Suche durch das Unterneh-

[www.gryps.ch](http://www.gryps.ch)

### Intelligentes Energiesparen beim Kaffeebrühen

Die Firma Wega aus Susegana in der Nähe von Venedig hat eine Kaffeemaschine für die Gastronomie entwickelt, die im Vergleich zu herkömmlichen Maschinen zwischen 30 und 47 Prozent Energie einspart. Das Geheimnis liegt in der Technik namens «SLS» (Self Learning Software). Sie zeichnet ständig die Auslastungen der zwei- oder dreigruppig erhältlichen Maschine auf und passt deren Leistung aufgrund der gesammelten Erfahrungswerte an. Die einzelnen Gruppen werden separat gesteuert, die bei niedriger Auslastung der Maschine nicht benötigten Boiler werden in den Ruhezustand heruntergefahren. Nach Feierabend versetzt sich die gesamte Maschine automatisch in den Stand-by-Modus, pünktlich zu Dienstbeginn steht sie wieder vollständig aufgeheizt und betriebsbereit zur Verfügung. Die «Wegaconcept» verfügt über eine integrierte Temperaturkontrolle. Diese sorgt dafür, dass sich der Boiler nicht überhitzen kann und die Maschine auch nach längerem Nichtgebrauch stets einen geschmacklich perfekten Espresso liefert. Die neue Maschine im futuristischen LED-Look ist bei Cecchetto Import AG in Bülach erhältlich. Bei den Profimaschinen stehen verschiedene Finanzierungs-



Die «Self Learning Software» der «Concept Green-Line» ermöglicht energieeffizienten Kaffee Genuss.

steme zur Auswahl: Gastronomen können so auch ohne Anfangsinvestition mit dem Kaffeeauschank starten.

[www.lavazza.ch](http://www.lavazza.ch)

### Wäschetrocknen und gleichzeitig viel Strom sparen



Die weltweit ersten Profi-Trockner von Miele mit Wärmepumpe überzeugen durch kurze Laufzeiten.

Professionelle Trockner gehören sie zu den grossen Energieverbrauchern in den Wäschereien von Hotels, Seniorenheimen oder Gewerbebetrieben. Jetzt stellt Miele die ersten gewerblichen Wärmepumpentrockner vor. Die Modelle mit Fassungsvermögen von 6,5 bis 16 kg reduzieren den elektrischen Energieverbrauch um 60 Prozent und trocknen, nach der abgeschlossenen Aufwärmphase, zehn Kilogramm Wäsche in nur 44 Minuten vollständig. Jeder Wärmepumpentrockner stellt einen geschlossenen Kreislauf dar. Durch die intensive Entfeuchtung der Luft kann die Prozesslufttemperatur sehr gering gehalten werden. Das garantiert Wäscheschonung auf höchstem Niveau. Der geschlossene Luftkreislauf macht eine zusätzlich kostspielige Installation einer Abluftleitung überflüssig und Wanddurchbrüche können vermieden werden – ein wichtiger Aspekt beim Bau von Niedrigenergiegebäuden. Da die Anschlusswerte weit unter denen eines vergleichbaren elektrisch beheizten Trockners liegen, kann der Wärmepumpentrockner vor allem dort eingesetzt werden, wo leistungsschwache Stromnetze bestehen oder Leistungsspitzen durch Spitzenlastanwendungen vermieden werden müssen. Erhältlich ist diese zukunftsweisende Technologie direkt bei Miele Professional Schweiz.

[www.miele-professional.ch](http://www.miele-professional.ch)