

Eröffnung

Süssigkeiten in allen Formen und Farben



Willisau hat bald einen neuen Süssigkeiten-Laden: die EusiBonBon-Fattoria, die am 5. März ihre Türen öffnet. Die Fattoria führt über 200 Süssigkeiten wie Bonbons und Lutscher in allen Formen und Farben. Auch massgeschneiderte Hochzeitsbonbons stehen zur Auswahl. Alle Süssigkeiten sind handgefertigt. esp

www.EusiBonBonFattoria.ch

Seelachs – ein Genuss



Arne's

Arne van Grondel (56) leitete fast 30 Jahre lang die Michel Comestibles AG in Interlaken. Er schreibt für die htr eine Kolumne.

Der Seelachs, einst Köhler genannt, ist bedeutend besser als sein Ruf. Sein Fleisch hat, im Gegensatz zu den übrigen Mitgliedern seiner Familie, der dorschartigen Fische, einen sehr ausgeprägten, ja fast pikanten Geschmack. Die weniger appetitliche, dunkle Farbe seiner Filets lässt ihn, als Frischfisch, nicht so begehrenswert erscheinen. Dabei eignet sich das saftige grätenfreie Rückenfiletstück, in reichlich Butter, besonders gut zum Braten. Dadurch kann der Seelachs sein kräftiges Aroma hervorragend entfalten. Interessanterweise wird sein braungraues Fleisch beim Garen hell. Daher eignet sich der Seelachs sehr gut in der Küche der Gastronomie.

Mit seinem eigentlichen und fachlich einwandfreien Namen, dem Köhler, hat die Fischindustrie, aus der Zeit vor der Lachszucht, den aus zoologischer Sicht eher irreführenden Namen Seelachs als verkaufsfördernder angesetzt,



Der Seelachs hat einen ausgeprägten Geschmack.

hen, obwohl der als solcher bezeichnete Fisch gar nicht zur Familie der Lachse zählt. Der Seelachs ist ein Schwarmfisch und lebt in kalten und gemäs-

ANZEIGE

Alpine Horizonte
trends, brands & a quantum of solar

21. TourismusForum Alpenregionen
4. – 6. April 2011 in Lech Zürs am Arlberg (A)

Lech Zürs ARLBERG

Über den Tellerrand hinausblicken.

«Anleitung zur sexuellen Unzufriedenheit» INKLUSIVE!

Die renommierte Austauschplattform der Branche lockt in die TOP-Destination Lech Zürs am Arlberg.

«10 vor 10»-Moderator Stephan Klapproth führt hochkarätige Referenten zum Olymp! Mit von der olympischen Partie sind:

- Finanz- & Wirtschaftsexperte Kurt Schiltknecht
- Markenschöpfer und führer Klaus-Dieter Koch
- «Das Service-Kamasutra» präsentiert Mindness-Hotelier Bernd Reutemann.
- Das 1. Plusenergiehotel Muottas Muragl zeigt, was & wie es richtig geht.
- Einmaliges Burgenland Resort – Hotelier des Jahres Karl J. Reiber führt mit Musterbrüchen

- Best Practice, Trends und Wegweiser von Christoph Engl, Südtirol Marketing und von Deutschlands Ferieninsel Nr. 1, Sylt
- Männer finden ihn Kult – Frauen lieben ihn: den MiniE – präsentiert vom BMW-Chefentwickler persönlich.
- Der Schnee lockt, die Ski wollen raus – auf den traumhaften Weissen Ring. Herzliche Urlaubsgrüsse aus der Steckdose – E-Roller und E-Autos mit Probefahrten.
- Die Sterne vom Himmel schmecken – Feinste Haubenküche beim Gourmet-Hopping durch 3 TOPHotels.

Lernen, erleben, austauschen, Kontakte pflegen und gewinnen.

Programm & Online-Anmeldung unter

www.tourismusforum.ch

grischconsulta AG Sägenstrasse 8 CH-7000 Chur Tel. +41 (0)81 354 98 00 www.tourismusforum.ch

Fotolia

sigten Meeresregionen in grundnahen Wasserschichten des Nordatlantiks. Dort lebt der Fisch in den Gewässern um Island, Spitzbergen, Norwegen und in der Nordsee. Durch das Skagerrak dringt er in das nördliche Kattegat vor. An Grossbritannien vorbei zieht der Seelachs bis in die iberischen Gewässer.

Der Seelachs ist ein gefräßiger Räuber. Hauptsächlich ernähren sich die Fische von Heringen und Sprotten und verfolgen ihre Beute zuweilen über lange Strecken bis in Strandnähe. Der Seelachs wird in der Regel bis zu 70 Zentimeter lang. In Ausnahmefällen erreicht der Fisch eine Länge von 130 Zentimeter mit einem stattlichen Gewicht von bis zu 40 Kilogramm und kann gut und gerne 25 Jahre alt werden. Der Seelachs fällt durch seinen langgestreckten Körperbau von eleganter Erscheinung auf. Sein Rücken ist fast pechschwarz und von einem wunderschönen dunkeloliv glänzenden Schimmer überzogen. Die Maulhöhle, mit seinem auffallend weit vortretenden Unterkiefer, ist schwarz gezeichnet. Die Flossen sind von gräulicher Färbung und die Bauchseite ist silbrig weiss.

Der Seelachs besitzt in Deutschland, bei der Versorgung mit Fisch, eine grosse wirtschaftliche Bedeutung und spielt traditionell eine wichtige Rolle mit einem hohen Marktanteil unter den Top 10 der Speisefische. Bei Fish and Chips scheiden sich bekanntlich die kulinarischen Geister.

Versuchen Sie es trotzdem, denn frische Seelachs-Schwanzfiletstücke, von einem schaumig aufgeschlagenen pikanten Ausbackteig fein umhüllt, in heissem Öl knusprig frittiert und mit gebackenen Kartoffeln serviert, erfreuen jeden Fischkenner. Das ist wirklich eine feine Sache. Dabei ist zu beachten, dass der Ausbackteig mit einem dunklen Altbier angerührt, pikant mit Tabasco und edelsüßem Paprikapulver abgeschmeckt wird, und das steif geschlagene Eiweiss darf wirklich erst kurz vor dem Ausbacken untergezogen werden, damit Luft und Lockerheit in den Teig kommt.

Impressum

htr hotel revue

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

Herausgeber/Editeur

hotelleriesuisse
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern

Redaktion

Chefredaktion: Elsbeth 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; Sabrina Glanzmann/sag; Theres Lagler Berger/tl; Gudrun Schlenczek/gsg; Karl Josef Verding/kjv.

Bildredaktion/Fotograf: Alain D. Boillat/adb.

Layout: Roland Gerber/rg, Regula Wolf/rwo.

Korrektorat: Paul Le Grand.

Volontär: Eveline Spahr/esp.

Online-Redaktion: Melanie Roth/rom.

Sekretariat: Sabrina Jörg Patoku, Natalie Aliesch, Beatrice Gertschen

Verlag

Leitung: Barbara König.
Assistent: Alain Hännli.
Stelleninseerte: Angela Di Renzo Costa; Patricia Nobs Wyss.
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

Adresse: 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.