

Tourismus

Wengen: Neue Angebote für Gäste im Winter



ZVG

Wengen hat zwei neue Angebote im Winterprogramm: Eine Wanderleiterin geht unter dem Motto «Spuren und Geschichten» mit den Gästen auf Tierspuren in der Winterlandschaft und erzählt anschliessend Geschichten aus der Region. Mit der «Folklore-Après-Ski-Gondel» fahren die Gäste zu folkloristischen Klängen von Wengen auf den Männlichen und können dabei die Aussicht und ein warmes Getränk geniessen. cl



Arne's

Arne van Grondel (54) leitete fast 30 Jahre lang die Michel Comestibles AG in Interlaken.

Als Oberhaupt der adligen Fischfamilie, der Salmoniden, ist er im wahrsten Sinne des Wortes, bereits seit vielen Jahrhunderten, in aller Munde und Mittelpunkt echter kulinarischer Ereignisse: der göttliche Rotlachs, besser bekannt unter seinem Namen in Alaska, Sockeye. Eine Rarität von hochwertiger und schmackhafter Güte. Wildlachs ist beliebter denn je, wegen seiner appetitlichen roten Lachsrosafärbung, die durch das in seinen Beutetieren wie Garnelen und Krill enthaltene Karotin, entsteht. In den nordpazifischen Breiten ist der Sockeye also von wirtschaftlich überragender Bedeutung.

Der Rotlachs ist ein ausgesprochen eleganter Fisch mit langgestrecktem, spindelförmigem Körper und rundlichem Leib. Der Kopf ist verhältnismässig klein und läuft zu seinem spitzen Maul zusammen. Die Unterseiten sind

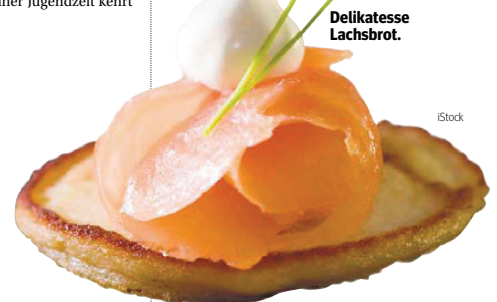
silberglänzend weiss und der Rücken ist graublau. Die Schuppen seines Kleides sind auffallend klein. Es gibt Prachtexemplare, die eine Länge von fast 1,5 Metern und ein stattliches Gewicht von über 30 Kilogramm erreicht haben sollen.

Die durch den Fortpflanzungstrieb hervorgerufene Wanderung führt den fleissigen Schwimmer zu erstaunlichen Leistungen, da nicht nur erhebliche Strecken für die Nahrungssuche zurückgelegt werden müssen, die Fische müssen sich auch in den unterschiedlichen Gewässern, Salz- und Süsswasser, zu rechtfinden.

Die Laichplätze der Wildlache befinden sich in den strömungsschnellen, kalten und sauerstoffreichen Oberläufen der Flüsse, in sandigen und kiesbedeckten Bachbetten. Nach der Beendigung seiner Jugendzeit kehrt

der Junglachs aus seinem Geburtsfluss in das offene Meer, zurück. Diese Zeit nutzt der Wildlachs, der gerne im Verbund mit seinen Artgenossen in grossen Schwärmen schwimmt, für eine ausgiebige Nahrungsaufnahme. Ein Lachs kann in seinem zweimonatigen Aufenthalt im Meer bis zu sieben Kilogramm zunehmen. Gut genährt, beginnt der Lachs dann die Wanderung zurück in seinen Geburtsfluss.

Interessanterweise reduziert der Lachs auf dem Weg in das Laichgebiet seine Nahrungsaufnahme ganz erheblich, und sein Fleisch färbt sich zunehmend röter. Für die Wildlachserei ist diese Phase von besonderer Bedeutung: Der Fisch, im Vollbesitz seiner Kräfte, bildet die optimalen Bedingungen für die beliebte Delikatesse, den Sockeye-Rotlachs.



Delikatesse Lachsbrot.

iStock

Auf seinem Weg in das Geburtsgewässer gilt es für den Lachs, seinen Fluss zielsicher herauszufinden. Sein ausgeprägter Geruchs- und Geschmackssinn helfen ihm dabei. Nach dem Ablaichen hält sich der Lachs noch einige Zeit im Laichgebiet auf, bevor er seine Rückreise antritt. In diesem Stadium ist die Qualität des Lachsfilets auf den Tiefpunkt herabgesunken. Der absteigende Lachs ist für die Fischerei völlig unbedeutend. Jedes Jahr zählen die Fischerei-Manager, wie viele Wildlache vom Meer in die Flüsse hoch gestiegen sind. Sind ausreichend viele Lache die Flussmündungen hochgeschwommen, wird die Fischerei eröffnet. So sichert Alaska den Nachwuchs seiner Fische. Strenge Kontrollen und laufende Forschungsarbeiten unterstützen das Management der MSC-Fischerei.


Besonders lecker schmeckt der Rotlachs aus Alaska als dillmarinierter Gravedlachs, serviert mit frisch gebackenen Blinis und Schnittlauch-Sauerrahm. Und seit die abendländischen Essgewohnheiten aus Japan auch in der Schweiz ihre zahlreichen Anhänger gefunden haben, sind bei den Liebhabern von Sushi die bissfesten und zarten Filetstücke des Sockeye-Rotlachs für Toppings und Füllungen der Nigiri und Maki sehr begehrt.

ANZEIGE

Fröhliche Weihnachten und „en guete Rutsch“ ins neue Jahr!

Wir danken unseren Kunden und Geschäftspartnern ganz herzlich für die vertrauensvolle Zusammenarbeit im vergangenen Jahr und wünschen Ihnen besinnliche Weihnachtstage im Kreise der Familie. Gesundheit, Glück und Zufriedenheit mögen Sie durch das neue Jahr begleiten.

Ihre Romer's Hausbäckerei AG



**ROMER'S
HAUSBÄCKEREI AG**

Convenience-Sortiment für Hotellerie, Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung, Grossabnehmer, Detaillisten
Neubruchstrasse 1 | Postfach 55 | 8717 Benken SG | Telefon 055 293 36 36 | Fax 055 293 36 37 | info@romers.ch | www.romers.ch

News

Die Glarner Kalberwurst ist geschützt

Die Glarner Kalberwurst ist neu als Spezialität geschützt. Sie wurde ins eidgenössische Register der Ursprungsbezeichnungen und geografischen Angaben aufgenommen. Die Glarner Kalberwurst ist eine Brühwurst, die sich von vergleichbaren Kalbswürsten durch die Zugabe von Weissbrot und eine ausgeprägte Muskatnote unterscheidet. Da die Rezeptur zum Beginn des 20. Jahrhunderts umstritten war, wurde der genaue Wurstinhalt an der Landsgemeinde 1920 per Gesetz definiert.

Aussteller. Erwartet werden über 40 000 Besucher. Im Zentrum des Bündner Auftritts stehen folgende Parkprojekte: der Parc Ela, der Naturpark Beverin, das Nationalpark-Projekt Parc Adula, die Biosfera Val Müstair und das Unesco-Welt-naturerbe Tektonikarena Sardona. Am 13. April wollen sich rund 650 Fachpersonen über die Trends in der nachhaltigen Landschaftsentwicklung austauschen.

Ehemaliger Eiskeller unter Denkmalschutz

Ein ehemaliger Eiskeller der Getränkehandlung Oswald in Ilanz, Graubünden, wird unter kantonalen Denkmalschutz gestellt. Die Eigentümer werden damit verpflichtet, das Objekt instand zu halten. Das zweigeschossige Lagerhaus mit einem Kühl- und Belüftungssystem stammt aus der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts und stellt laut Regierungsangaben ein bemerkenswertes Zeugnis aus den Anfängen des gewerblichen Brauereiwesens in Graubünden dar. cl

Graubünden ist Gast an der «Natur 2012»

Graubünden ist Gastkanton an der «Natur», die vom 13. bis 16. April 2012 in Basel stattfindet. An der Messe zum Thema Nachhaltigkeit präsentieren sich mehr als 100

W/11