



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.

Gärten unter Wasser

Wo immer Muscheln in Aquakulturen im offenen Meer gezüchtet werden, spricht der Muschelbauer von «seinen Muschelgärten». Die Muschel, in diesem Fall Miesmuschel, ist ein ausserordentlich interessantes und wohlschmeckendes Geschöpf.

Miesmuscheln wachsen getrenntgeschlechtlich heran. Die männlichen Exemplare sind ein wenig grösser und heller als die weiblichen. Die weibliche Muschel produziert die gigantische Menge von 12 Millionen Eiern, von denen allerdings mehr als 99 Prozent von feindlichen Lebewesen gefressen werden. Wenn von der unglaublichen Menge der 12 Millionen 2 Promille überleben, sind das immerhin noch 24 000 Jungmuscheln.

Je nach Beschaffenheit der Küste können die Unterwassergärten auf unterschiedliche

Weise angelegt werden. Zwei Hauptmethoden haben sich durchgesetzt, die je nach Gegebenheiten abgewandelt werden. Entweder sitzen die Muscheln an ins Wasser gehängten Seilen oder in den Meeresboden gerammten Pfählen fest, so dass sie frei zwischen Wasseroberfläche und Meeresboden heranwachsen. Oder die Muschelsaat wird auf dem Meeresgrund ausgesät.

Das ist in Holland, auf Grund der topografischen Lage mit den riesigen Sandbänken in der Nordsee mit ihren starken Gezeiten, die ideale Methode für eine der fortschrittlichsten Muschelkultivierungen der Welt. Ausgangspunkt für diese erfolgreiche Muschelzucht ist in den Niederlanden die sogenannte Muschelsaat. Aus zunächst frei schwimmenden Larven entwickeln sich winzige Muscheln und setzen sich dort, wo die Meeresströmungen die Saat auf den Boden zusam-

mentreiben, aneinander fest und bilden regelrechte Muschelsaatbänke.

Jeweils zweimal im Jahr, im Mai und im September/Oktober, wird die Muschelsaat zum Fangfreigegeben. Jedem der lizenzierten Muschelbauern wird dafür ein bestimmtes Revier zugeteilt. Die erbeutete Muschelsaat wird zuerst im Flachwasser auf dem Meeresboden ausgesät, und später, wenn die Muscheln eine Grösse von 3 bis 4 Zentimeter erreicht haben, versetzt sie der Muschelzüchter in tieferes Wasser. Jeder Muschelbauer hat seine, vom Staat gepachteten, eigenen Parzellen.

Jetzt können sich die Muscheln so richtig vollfressen. Dank der starken Gezeitenströmungen können sie, mit leicht geöffneten Schalenkappen, das nährstoffreiche Meerwasser einsaugen, um Sauerstoff und Nahrung auf-

zunehmen. Wissenschaftler gehen davon aus, dass eine einzige kleine Muschel die unglaubliche Menge von 3 Liter Meerwasser innerhalb einer Stunde filtriert. Dabei behält die Muschel die verdaulichen Schwebstoffe zurück, während die unverdaulichen Teile sofort wieder ausgeschieden werden. Das führt dazu, dass Miesmuscheln eine Menge Schlack um sich herum ansammeln, sodass die Muschelbänke relativ rasch sowohl in die Breite als auch in die Höhe wachsen. Mit Hilfe der sogenannten Byssusdrüse entwickeln die Muscheln reissfeste Haftfäden, die zwischen den beiden Muschelhälften, wie ein Bart, herauswachsen. Mit diesen kräftigen Bartfäden krallen sie sich aneinander fest. Die Muscheln haben sogar die Fähigkeit, sich mittels dieser Byssusfäden fortzubewegen, was folgendermassen funktioniert: Der Faden wird aus dem Körper heraus bewegt, am Objekt festgeklammert, und dann zieht sich die Muschel, wie es der Mensch mit der Seilwinde am Geländefahrzeug nachgemacht hat, an das Objekt heran.

Haben die Muscheln eine solide Marktgrösse von 5 bis 7 Zentimeter erreicht, werden sie mit Schleppnetzen vom Meeresboden geerntet und in unmittelbarer Nähe der Küste in sogenannte nasse Lagerhäuser gebracht, um von Sand und Schlack gereinigt zu werden. Die Lagerzeiten können je nach Herkunft und Qualität zwischen 1 bis 3 Wochen betragen.

Von ihrem einzigartigen Bodenschatz sprechen die Holländer im Zusammenhang mit ihren ausgedehnten Muschelkulturen, denn die holländischen Qualitäts-Muscheln sind ein wirtschaftlich bedeutender Exportartikel.

Die Miesmuscheln müssen, wie selbstverständlich alle andern Muschelsorten auch, vor der Verwendung mit grösster Sorgfalt verlesen und gereinigt werden. Geöffnete Exemplare, die sich auch nach einem leichten

Schlag auf die Schale nicht schliessen, werden aussortiert und weggeworfen, die geschlossenen Schalliere gründlich unter fließend kaltem Wasser abgewaschen, um Sand-, Kalk- und Bartreste zu entfernen. Nach erneutem Spülen mit kaltem Wasser stehen die Muscheln für unzählige Zubereitungsarten zur Auswahl bereit.

Besonders gerne erinnere ich mich an Omas legendäre «Moules frites» in Scheveningen, Hollands schönstem Platz an der Küste der Nordsee. Angelehnt an das Rezept der flämischen Hausmannskost, wird der Muschelsud mit einer Liaison, bestehend aus Eigelb und Rahm, abgebunden und mit etwas grobkörnigem Moutarde de Meaux durchsetzt. Dazu werden, wie es sich für einen anständigen Holländer gehört, knusprig frisch ausgebackene Pommes frites serviert.



Die weibliche Muschel produziert 12 Millionen Eier, von denen allerdings mehr als 99 Prozent gefressen werden.

CARATELLO WEINE

Concerto

17. Concerto del vino italiano
am 5. bis 7. September 2009

Liebe Weinfreunde

In schwierigen Zeiten gilt mehr denn je: Wer tut, was auch die anderen tun, wird überflüssig. Damit wird die Weinkarte für den Gastronom immer wichtiger. Als wesentlicher Teil seines Angebots erzählt sie dem Gast, ob es hier einfach irgend-einen Barolo, Chianti oder Brunello zu trinken gibt – oder ob in diesem Lokal ein Kenner mit Sorgfalt, Kenntnis und Liebe ein Angebot pflegt, das für die Werte des Restaurants steht und für den Gast zum Erlebnis wird.

Am Concerto del vino italiano lernen Sie die Persönlichkeiten kennen, die heute die Weinwelt Italiens prägen. Profitieren Sie von dieser einzigartigen Möglichkeit, mit ihnen zusammen die Weine zu wählen, die Sie mit Stolz Ihren Gästen anbieten werden.

Freundliche Grüsse

Ueli Schiess
Ueli Schiess

P.S. Wussten Sie schon, dass unsere Produzenten dieses Jahr vier von sieben Oscars des italienischen Sommelierverbands geholt haben? Selbstverständlich sind diese Persönlichkeiten im September ebenfalls mit dabei: bestes Weingut (Le Macchiole), bester Preis-/Leistungsverhältnis (Montevertine), bester Rotwein (Castello dei Rampolla), bester Schaumwein (Ca' del Bosco).

Programm-Übersicht:

Samstag 5. Sept. 2009 14.00 – 18.00 h	Workshops
Sonntag 6. Sept. 2009 12.15 – 13.45 h	Matinée mit Irène Schweizer (Flügel) und Jürg Wickihalder (Saxophon).
14.00 – 19.00 h	Degustation mit den Produzenten. Sie sind alle anwesend
Montag 7. Sept. 2009 14.00 – 19.00 h	Degustation mit den Produzenten. Sie sind alle anwesend

Ort: The Dolder Grand, Zürich

Alle Programmdetails entnehmen Sie www.caratello.ch/concerto, wo Sie gleich auch Ihre Plätze für die Workshops, und Matinée reservieren können.

Caratello Weine AG
Zürcher Strasse 204E, CH-9014 St.Gallen,
T. 441 71 244 88 85, F. 41 71 244 83 80, www.caratello.ch, info@caratello.ch

Anwesende Produzenten:

PIEMONTE

Azelia
Antichi Vigneti di Cantalupo
Castellari Bergaglio
Aldo Contorno
Contorno Farinò
Fratelli Giacosa
Monchiero Carbone
Pier Paolo Monti
Oberio – Ciabot Bertoni
Pasquero Eia – Paitin
Viotti
HASTAE Quorum

LOMBARDIA

Ca' del Bosco

VENETO

Alfredo Bugiani
Silvano Follador
Fratelli Tedeschi

FRIULI

Venica & Venica

TOSCANA

Castellare
Fontodi
Montevertine
Il Monastero
Castello dei Rampolla
San Giusto a Rentennano
Vecchie Terre di Montefi
Lombarda
Mormoraia
Ghizzano
Avignonesi
Mastrojanni
Poggio Antico
Il Poggione
Le Pupille
Le Macchiole
Rocca di Frassinello

UMBRIA

Madonna Alta

CALABRIA

Terre di Balbia

PUGLIA

Castel di Salve
Torre Quarto

SICILIA

Abbazia Santa Anastasia

SARDEGNA

Santadi

impresum

htr hotelrevue

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

Herausgeber/Editeur hotelleriesuisse
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern

Redaktion

Chefredaktion: Elisabeth Hobmeier/eho.
Stellvertreter: Miroslaw Halaba/mh.
Redaktion: Daniel Stampfli/dst (Ressortleitung aktuell); Christine Künzler/ck (Ressortleitung fokus); Renate Dubachy/d (Ressortleitung dolce vita); Miroslaw Halaba/mh (Ressortleitung cahier français); Franziska Egli/fee; Sulamith Ehrensperger/se; Hélène Koch/hk; Theres Lagler Berger/tl (abwesend bis 30.9.09); Simone Leitner Fischer/sls; Laurent Missbauer/lm; Gudrun Schlenzcek/gsg; Karl Josef Verding/kjv.
Bildredaktion/Fotograf: Alain D. Boillat/adb.
Layout: Roland Gerber/rg, Regula Wolf/rwo.
Korrektorat: Paul Le Grand.
Volontär: Mathias Zaugg
Online Redaktion: Melanie Roth

Sekretariat: Sabrina Jörg Patoku (Leitung), Natalie Aliesch, Beatrice Gertschen.

Verlag Leitung: Barbara König;

Assistentin: Della Piscopo; **Stelleninserate:**

Angela Di Renzo, Patricia Nobs Wyss.

Geschäftsanzeigen: Michael Müller,

Béda-Urs Schönenberger.

Druck: Büchler Grafino AG, Druckzentrum Bern.

Auflage: WEMF-beglaubigt 2007/08,

verkaufte Auflage: 10 092; Gratisauflage: 1289;

(Druckauflage: 18 000).

Verkaufspreise (inkl. MwSt.): Einzelnummer

Fr. 4.30, Jahresabonnement Fr. 145.–.

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.