



## DIE WACHAU KOSTBARE KULTUR



Wie kaum ein anderes Weinbaugebiet in Österreich verbindet man die Wachau mit romantischer Landschaft und einzigartigen Weinen. Auf den 1400 Hektaren, die grösstenteils in Terrassen angelegt sind, fühlen sich besonders Grüne Veltliner und Rieslinge wohl. Sie kommen meist als leichte Steinfeder-Weine, klassische Federspiele oder kräftige Smaragd-Weine auf den Markt. Die Anerkennung der Wachau als Unesco-Weltkulturerbe spiegelt zudem die Naturbelassenheit der Landschaft und auch der Weine wider.

### Der Sternen und die Wachau

„Besonders gerne empfehlen wir einen Riesling Smaragd aus der Wachau zu einem Spargelfilet mit Passionsfrucht-Vinaigrette.“



Christina und René Weder führen seit 1996 das Restaurant Sternen in Wachau. [www.sternen-wachau.at](http://www.sternen-wachau.at)

Mehr über österreichischen Wein unter [www.oesterreichwein.at](http://www.oesterreichwein.at)

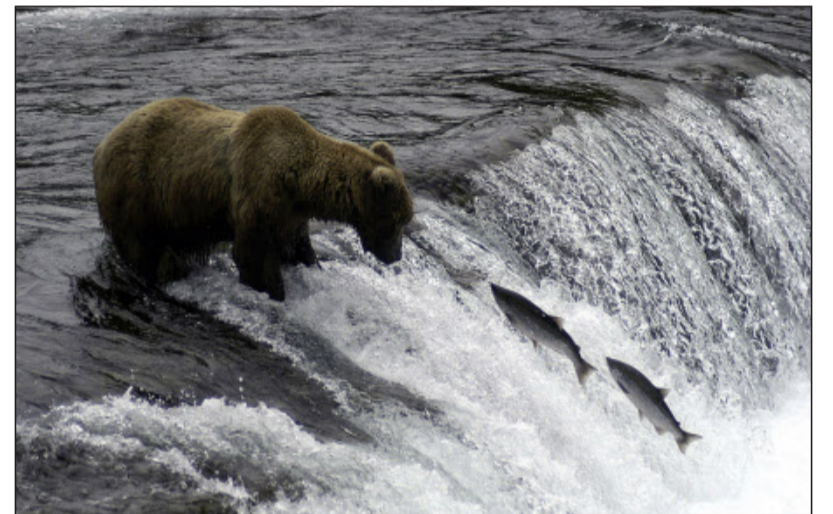
# ÖSTERREICH WEIN

# Hochseefischerei ohne Schiff



## 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.



Auch der Bär fischt ohne Schiffe frische Fische.

Neben einer der unvergesslichen Kolumnen des legendären Gault-Millau-Papstes und gefürchteten Gastrokritikers Silvio Rizzi, berichtete die Schweizer Illustrierte am 19. Juli 1993 über meinen allerersten Wildlachs-Import aus Island. Stolz präsentiere ich einen Prachtskerl von einem frisch gefangenen Wildlachs von schlanker Statur, mit einem wunderschön silberglänzenden Schuppenkleid und kräftigen, ausgeprägten Flossen. Der Fisch brachte gut und gerne zehn Kilogramm auf die Waage.

In einem tiefen, verschlungenen, dunkelblauen Fjord mit kristallklarem Wasser, weitab von jeder Zivilisation, an einem der entlegensten Küstenstriche Islands, machen sich die «Salmon Ranchers» den Rückkehrtrieb der Lachse zunutze. Sein biologisch hochinteressanter Lebenszyklus macht den Lachs zum idealen Fisch für ein solches Unternehmen. Mehr als eine regulierbare Schleuse, an dessen Mündung sich eine reusenartige Netzkonstruktion befindet, ist nicht nötig, um eine der modernsten, wirtschaftlichsten und nachhaltigsten Fischereiflotten zur See zu schicken.

Diese visionären Fischereiwirtschaftler beschäftigen sich mit einer neuen Form der Fischzucht. Die, in Anlehnung an die räumlich ausgedehnten Viehzuchten in den riesigen Weiten des Nordwestens von Amerika, «Ocean Ranching» genannt wird: Das «Ocean Ranching» von Lachsen.

Nach zweijähriger, in den Flüssen verbrachter Kindheit, wandern die Lächslin – in der Fischerei spricht man von Sömmerlingen – in Richtung Meer. Bevor die Sömmerlinge, von denen keiner grösser als ein Moderlieschen ist, von den «Ocean Ranchers» in grossen Gehegen intensiv aufgezogen wurden, haben sie sich in den reichen Jagdgründen um Island vollgefressen.

Nicht selten schwimmen sie sogar um die Färöer-Inseln bis hinauf nach Grönland. Auf ihrer Speisekarte stehen vor allem Sandaal und Lodde, von de-

nen sie in wenigen Monaten so viele fressen, dass sie als drei bis vier Kilogramm schwere Junglachse in den Fluss ihrer Jugend zurückkehren. Darin sind sie durchaus zu vergleichen mit den Jakobssalmen, wie sie genannt wurden, als sie noch den Rhein bis nach Schaffhausen bevölkerten, um ihrem Laichgeschäft nachzugehen.

Andere mästen sich weitere ein oder zwei Jahre, bis der unwiderstehliche Trieb in den Geburtsfluss zu stark wird. Diese können dann zehn oder gar fünfzehn Kilogramm schwer werden. Der von den Menschen noch nicht ganz verstandene Rückkehrtrieb führt die geschlechtsreifen Silberfische unfehlbar zur Stätte ihres ersten Kontaktes mit der See zurück, also an die Mündung des heimatischen Flusses ins Meer. Die vollgefressenen Lachse kehren genau dorthin zurück, woher sie kamen. Am Einlass zum Fluss ihrer Kindheit können sie auf die einfachste Weise in einer der reusenartigen Netzkonstruktion und ohne Schiff gefangen werden.

Die wirtschaftlichen und ökologischen Argumente für die Entwicklung des «Salmon Ranching» sind überzeugend. Hier wird ein natürliches System geschickt genutzt. Beim «Ocean Ranching» wird der Fisch selber dazu benutzt, natürliche Nährstoffe im offenen Meer zu sammeln. Somit wird das Gleichgewicht der lebenswichtigen Ressourcen nachhaltig geschont. Denn im Gegensatz dazu müssen in der konventionellen Lachszucht die Futtermittel mit grossem Energieaufwand, ohne Rücksicht auf die Umwelt, aus dem Meer gefischt und in Fabriken zu Fischmehl verarbeitet werden.

Lassen Sie Ihre Gäste auf den feinen Geschmack des Wildlachs aus Island kommen! Besonders lecker schmeckt ein im Ofen auf der Haut sanft gegartes dickes Wildlachssteak, das nur mit einem Hauch von Fleur de Sel aus der Mühle gewürzt wurde. Zartes Sommergemüse und neue Kartoffeln passen ausgezeichnet dazu, und eine sämige «Beurre blanc» setzt dem Gericht die Krone auf.

## 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 Dubach/rd (Ressortleitung dolce vita); Miroslaw Halaba/mh (Ressortleitung cahier français); Franziska Egli/fee; Hélène Koch/hk;

Theres Lagler Berger/lt; Simone Leitner Fischer/sis; 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.  
**Volontärin:** Barbara Roelli/br  
**Online Redaktion:** Melanie Roth  
**Sekretariat:** Sabrina Jörg Patoku (Leitung), Natalie Aliesch, Beatrice Gertschen.  
**Verlag Leitung:** Barbara König;  
Assistentin: Della Piscopo; **Stelleninsetrate:** Angela Di Renzo, Patricia Nobs Wyss.  
**Geschäftsanzeigen:** Michael Müller, Béda-Urs Schönenberger.  
**Druck:** Büchler Grafino AG, Druckzentrum Bern.  
**Auflage:** WEMF-belegabigt 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](mailto:redaktion@htr.ch)  
**Abonnemente:** Tel. 031 740 97 93, Fax 031 740 97 76, E-Mail: [abo@htr.ch](mailto:abo@htr.ch)  
**Inserate:** Tel. 031 370 42 42, Fax 031 370 42 23, E-Mail: [inserate@htr.ch](mailto:inserate@htr.ch)  
**Internet:** [www.htr.ch](http://www.htr.ch)  
Für unverlangt eingesandte Manuskripte und Sendungen wird jede Haftung abgelehnt. Nous déclinons toute responsabilité pour les documents envoyés sans concertation préalable.