

GROSSE PREMIERE**6.-8. Juni 2010
Palexpo - Genf, Schweiz****Gourmet**
Le Salon franco-suisse
de la restauration et de l'hôtellerie**Der « Bocuse d'Or Europe »
zieht am Salon Gourmet
seine Show ab****Erleben Sie die beste europäische Gastronomie
live: 20 junge Talente vertreten mit grosser
Leidenschaft ihre jeweiligen Länder.**Die europäische Ausscheidung von « Bocuse d'Or
2011 » wird von Philippe Rochat in Anwesenheit von
Frédéric Girardet und Joël Robuchon geleitet.**Gestalten Sie Ihr Angebot neu mit dem
Salon Gourmet: Über 120 Aussteller stellen ihre
massgeschneiderten Lösungen und Innovationen vor.**
Sie richten sich an alle Profis der Bereiche Restauration
und Hotellerie sowie Tischkultur, Nahrungsmittel
und Getränke, Traiteur, Metzger-, Bäcker-, Café- und
Konditorgewerbe, Materialien usw. ...**Lassen Sie sich von den kulinarischen Vorführungen
der grossen Küchenchefs im Trendsektor « L'Eau à la
Bouche » und von den Animationen im Bereich
« Café Gourmet » inspirieren.****Verlangen Sie Ihren Gratis-Badge mit PEG-Code
Bereiten Sie Ihren Besuch auf
www.gourmet-expo.com vor.****16 dolce vita****htr hotel revue**
Nr. 19 / 12. Mai 2010

Eden-Shrimps aus den Mangroven

**Arne's****Arne van Grondel**
(54) leitete fast 30
Jahre lang die Mi-
chel Comestibles
AG in Interlaken.
Vor 3 Jahren wan-
derte er aus nach
Sardinien. Der
Fischfachmann
schreibt für die htr
einmal pro Monat
eine Kolumne.**K**nackig und delikater, gehören die Krevetten rund um den Globus zu den beliebtesten Meeresfrüchten überhaupt. Kein Wunder, dass die Krevetten die wirtschaftlich wichtigsten Krustentiere geworden sind, die auf allen Ozeanen in grossen Mengen gefischt und in tropischen und subtropischen Gewässern auch mit grossem Erfolg gefarmt werden.

Allerdings kommen höchstens Küstenbewohner in den Genuss, die feinen Garnelen so auf den Tisch zu bringen, wie sie unzweifelhaft am besten sind: frisch aus dem Meer! Doch die moderne Tiefgefrieretechnik macht es möglich, dass auch in einem Binnenland wie der Schweiz kaum Qualitäts-einbussen befürchtet werden müssen. Sofort nach dem Fang werden die Krevetten roh oder gekocht gefroren, im Ganzen, ohne Kopf oder ganz beziehungsweise zum Teil geschält.

Durch die globale Umweltverschmutzung, Klimaerwärmung und Überfischung verarmt der Lebensraum Meer. Wir benötigen die kontrollierte Nachzucht in Aquakulturen, um die natürlichen Ökosysteme der Weltmeere zu schützen und zu erhalten. Durch den Einsatz einfacher biotechnologischer Verfahren können tropische Warmwassergarnelen ohne Gewässerbelastung und Einsatz von Pharmaka produziert werden.

**Mangroven funktionieren als
gigantische Filteranlagen**

Neben Korallenriffen und tropischen Regenwäldern zählen Mangrovenwälder zu den produktivsten Ökosystemen der Erde. Sie bestehen aus Bäumen und Sträuchern unzähliger Pflanzenarten, die sich an tropischen und subtropischen Meeresküsten und brackigen Flussmündungen ansiedeln, wo sie dem Wasser täglich bis zum Kronenansatz ausgesetzt sind.

An diese Lebensbedingungen haben sie sich gut angepasst: Mangroven sind gigantische Filteranlagen. Sie nehmen überschüssige Nährstoffe auf und entlasten Küstengewässer, indem sie Salz in ihren Zellen einlagern. Einige können wie Kakteen Wasser speichern, um hohe Salzkonzentrationen zu verdünnen. Die Wurzeln bieten Fischen, Muscheln und Krabben einen sicheren Lebensraum und ihren Larven und Jungtieren beste Bedingungen. Deshalb werden Mangroven auch als Kinderstube der Ozeane bezeichnet.

Nachhaltige Standards sind für den Ausbau dieses Wirtschaftszweiges unerlässlich. Mit Hilfe solcher Innovationen kann Aquakultur ressourcenschonend und energieeffizient gestaltet werden. So wird eine wichtige Nahrungsgrundlage der Bevölkerung sichergestellt, gleichzeitig eine Teilentlastung der Meere und Ozeane erreicht sowie ein Beitrag zur Bewahrung bedrohter Arten geleistet.

In Vietnam, im südlichen Teil des Mekong-Deltas, wird die kontrollierte Aufzucht von Eden-Shrimps aus den Zero-Input-Aquakulturen in den

Mangroven als Alternative immer wichtiger. Umweltbelastungen können von vornherein vermieden werden, und den Krevetten muss keine zusätzliche Nahrung zugeführt werden. Durch ein raffiniert ausgeklügeltes Schleusensystem, das regelmässig bei Flut geöffnet wird, kann nährstoffreiches Meerwasser mit genügend Plankton in die naturbelassenen Mangroven-Teiche eingelassen werden.



Fotolia

**Krevetten gehören zu den
beliebtesten Meeresfrüchten.**

Dadurch können sich die Shrimps auf eine ganz natürliche Weise, unter artgerechten Bedingungen, ernähren. Im Zyklus des Gezeitenstroms werden bei Ebbe die Schleusen wiederum geöffnet, damit die geschlechtsreifen Krevetten, auf ihrer Wanderung in Richtung Meer zum Laichen, an der offenen Schleuse abgefischt werden können.

**Sardinische Gamberoni mit wilden
Spargeln und frischen Kräutern**

In der alten Inselmetropole Cagliari, an der Südküste von Sardinien, wo Afrika zum Greifen Nahe liegt, werden gerne Gamberoni in einer wunderbaren Kombination mit wilden Spargeln und frischen Kräutern gegessen.

Dazu wird die Schale der Krevettenschwänze am Rücken mit einer Schere geöffnet, damit der Darm sauber entfernt werden kann. Die grosszügig gerüsteten Wildspargel – man kann auch weisse und grüne Spargeln verwenden – werden im Salzwasser vorsichtig auf den Punkt gekocht. Die Gamberoni, unter Beigabe von etwas Knoblauch und gewürzt mit Pfeffer, Meersalz und einem Hauch von Kurkuma, in einem fruchtigen Olivenöl sanft dünsten. Die knackig abgekochten Wildspargeln dazugeben und mit feingeschnittenen Minzen- und Basilikumblättern bestreuen. Mit einigen Esslöffeln Spargelwasser ablöschen und ganz kurz aufkochen. Das Krevetten-Spargel-Gemisch mit einer Schaumkelle auf einem gross genug bemessenen Teller anrichten und die Brühe, unter Beigabe von etwas Zitronensaft und Butterflocken, zu einer sämigen Sauce fertigstellen. Die Sauce über die heissgestellten Krevetten nappieren und mit frisch gezupften Minzen- und Basilikumblättern ausgarnieren.

impresum**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: Elisabeth Hobmeier/eho.

Stellvertreterin: Simone Leitner Fischer/sls.

Redaktion: Daniel Stampfli/dst (Ressortleitung
aktuell); Christine Künzler/ck (Ressortleitung
fokus); Simone Leitner Fischer/sls (Ressortleitungdolce vita); Eugenio D'Alessio/eda (Ressortleitung
cahier français); Alexandre Caldera/aca; Franziska
Egli/fee; Miroslaw Halaba/mh; Theres Lagler
Berger/tl; Gudrun Schleniczek/gsg; Karl Josef
Verding/kjv.

Bildredaktion/Fotograf: Alain D. Boillat/adb.

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

Korrektorat: Paul Le Grand.

Volontär: Vakant.

Online-Redaktion: Melanie Roth/rm.

Verlag

Leitung: Barbara König.

Assistentin: Monika Hausammann.

Stelleninserate: Angela Di Renzo; Patricia Nobs.

Geschäftsanzeigen: Michael Müller;

Béda-Urs Schönenberger.

Druck: Büchler Grafino AG, Druckzentrum Bern.

Auflage: WEMF-beglaubigt 2008/09,

verkaufte Auflage: 10 732; Gratisauflage: 769.

Verkaufspreise (inkl. MwSt): Einzelnummer

Fr. 4.30, Jahresabonnement Fr. 152.–.

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.