

## Design

### Dieser Tisch lässt Zigaretten verschwinden

Wie erfinderisch Not macht, zeigt der so genannte «Smokers Table». Er wurde aufgrund des Rauchverbots lanciert. Der Tisch besitzt integrierte und versenkbare Aschenbecher. Damit sollen Raucherbereiche im Freien vor Windstössen geschützt sein. Die Asche wird unsichtbar zwischengelagert. Das Produkt kann auch als Werbeträger genutzt werden. **Preis: 481 Franken.** Bezugsquellennachweis: ast Display + Design GmbH, Killwangen.

### Dieser Tisch lässt sich verwandeln

Das Schweizer Möbelunternehmen Girsberger hat einen Tisch konzipiert, dessen Platte umgedreht werden kann. Das Produkt besitzt eine Holz- sowie eine Linoleum- oder Kunstharzoberfläche. Dank einer leichten Wabenkonstruktion lässt sich die Platte einfach umdrehen. International wird das Möbel an der Messe Imm Cologne in Köln vom 19. bis 24. Januar vorgestellt.



## 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.

Ich liebe Pilze über alles. Nein – nicht kultivierte Pilze aus einem finsternen, feuchten Stollen. Sondern wild wachsende Pilze von Mutter Natur, das ist ein Segen! Gerne erinnere ich mich an meine erste kulinarische Begegnung aus meiner Lehrzeit mit einem schwarzen Knollen. Er trug für mich einen aussergewöhnlichen Duft mit einer kräftigen Note. Vor vollzählig erschienenen Kochlehrlingen gab mein Lehrchef Placi Castrischer im Hotel Adula in Flims Waldhaus eine seiner eindrücklichen Demonstrationen zum Besten. Nach einer kurzen Warenkunde über den schwarzen Knollen – es war ein schwarzer Trüffel aus dem Périgord – durften wir Lehrlinge die vom Chef gehobelten Lamellen in kleine Würfelchen schneiden. Diese schwitzte der Küchenchef in Butter bei ganz niedriger Temperatur an. Mit einem Schuss Cognac wurde die ganze Sache gekonnt flambiert und mit einem Madeira abgelöscht, dann kurz eingekocht und mit einem eigens dafür hergestellten Glace de Viande abgebunden. Anschliessend kochte er das Ganze auf und parfümierte es mit reichlich Jus de Truffe. Am Ende wurde die Flüssigkeit einreduziert und mit kalten Butterflöckchen aufmontiert, bis die Sauce eine glänzende Farbe bekommen hat. Wie es sich für einen gediegenen Service gehörte, wurde das Pièce de Résistance – ein herrlich rosa gebackenes Filet Wellington – zur Hälfte mit der Trüffelsauce nappiert und mit ein paar Lamellen vom frisch gehobelten Trüffel dekoriert.

Erst Jahre später lernte ich den Genuss der weissen Trüffel aus Alba zu schätzen. Besonders angetan hat mich alle Jahre wieder das mit viel Liebe zubereitete Trüffel-Menü in der vegetarischen Variation bei Paolo Fecci im Ristorante West End in Interlaken. Vegetarisch deshalb, weil sich Fleisch beim Genuss von weissen Trüffeln als störend erweist. Unvergessen bleiben der flanartige, rahmige Eierstich mit den gehobelten weissen Trüffeln, seine legendäre leichte Käsefonduta, serviert zu hausgemachten Ricotta-

Ravioli mit einem Hauch von Alba-Trüffeln. Aber auch die Tagliatelle oder der Risotto mit Trüffel schmecken hervorragend.

Doch auch andere Pilzsorten stehen bei mir hoch im Kurs. Wie etwa seine Majestät der Kaiserling. Jeder liebt sie, jeder will sie. Kaiserlinge sind bei den Feinschmeckern, besonders bei den Italienern, beliebt: In Italien gehört der Kaiserling zu den begehrtesten Pilzen, der wohl sogar den äusserst beliebten Steinpilz an Köstlichkeit und Schönheit übertrifft. Seit jeher schätzt der Pilzliebhaber sein intensives Aroma, denn bereits in der Antike wurde in Rom der wohlbekannte Kaiserling hoch gehandelt und war exklusiv den römischen Kaisern und der Aristokratie vorbehalten. Das gemeine Volk musste sich mit dem Allerweltpilz, dem Steinpilz, zufriedengeben.

Wie seine Bezeichnung bereits verrät, wird der Kaiserling seinen Namen nach dem Imperator Cäsar, der ihn ausgesprochen gerne verspeiste, erhalten haben. Der Pilz der Kaiser gedeiht in sehr warmen und trockenen Regionen Südtaliens und besonders gut auf Sardinien in den weit verbreiteten Eichenwäldern der Gallura. Da der Kaiserling nur zu bestimmten Zeiten wächst, bringt der gesuchte Pilz auf den Märkten Italiens einen stolzen Preis mit sich. Das kommt daher, dass nur passionierte Pilzsammler den richtigen Zeitpunkt und den Standort der wundersamen Pilze kennen. Denn beim Heranwachsen ähnelt der Kaiserling einem dicken, weissen Hühnerrei, aus dem das orangefarbene Eigelb eigenartig hervorbricht. Daher werden die Pilze auf der Insel liebevoll «Ovolo», das Ei, genannt. Der Kaiserling

erreicht ausgewachsen fast eine Höhe von zehn Zentimeter und einen orangefärblichen Hut von einem Durchmesser bis zu 20 Zentimeter mit Lamellen und einem Fleisch von etwas hellerem Orange. Die Italiener geniessen ihren Pilz aller Pilze am liebsten roh, in hauchdünne Scheiben gehobelt, als Carpaccio di Ovolo, beträufelt mit einem nussigen Olio di Oliva extra vergine, einigen Spritzern Zitronensaft, etwas gepulverten Petersilienblättern, Meersalz und schwarzem Pfeffer aus der Mühle. Meine favorisierte Art dieses Pilzes mit dem einmaligen Geschmack: Man schneide die noch geschlossenen Pilzkappen in gefällige Viertel und sautiere sie in reichlich Olivenöl mit etwas Knoblauch, Petersilienblättern, ganz wenig frisch gestossenen Peperoncinoschoten und Meersalz aus der Mühle in einer grossen Bratpfanne bei nicht zu



folia

**Knolle mit aussergewöhnlichem Duft: der Trüffel.**

grosser Hitze. Dazu munden mir al dente abgekochte, aus nur Hartweizengriess (der Eigengeschmack der Pasta all' Uovo würde störend auf den Genuss des kaiserlichen Pilzgerichts wirken) hergestellte Linguine al Bronzo, die mit den gegarten Pilzen in der Bratpfanne vorsichtig geschwenkt werden. Welch ein Wohlgenuss!

**Holen Sie sich ein gutes Stück Schweiz!**

Sonderausstellung Hotel/Gastro  
Separate Ausstellungshallen für Hotel/Gastro-Zustellbetriebe

**Grüezi Schweiz+**  
Messe für Schweizer Tourismus, Dienstleistungen und Produkte

**13. – 16. Mai 2010**  
Tägi, Wettingen AG

[www.gruezi-schweiz.ch](http://www.gruezi-schweiz.ch)

**Riesiges, schweizerisches Rahmenprogramm:**

- Vollstümlicher Abend (Alphorn, Trychler, Jodler)
- Schlagerparty mit Francine Jordi, Leonard, Oesch's die Dritten, Diana
- Swiss Lady Night mit Orchester Pepe Lierhard
- Diverse Vorträge, Podiumsgespräche und Fachtagungen mit Schweizer Prominenz
- Weltrekord Schweizer Örgeli (Eintrag ins Guinness-Buch der Rekorde)
- Riesige volkstümliche Festwirtschaft

## Neue Bücher

### Würzige Snacks aus dem Glarnerland

Man hasst seinen Geschmack oder liebt ihn: Der Glarner Schabziger schmeckt nicht allen, doch für seine Liebhaber liefert die Firma Geska



AG nun neue Rezepte. Es ist das zweite Schabziger-Buch des Glarner Unternehmens. Diesmal stehen Häppchen im Zentrum, ausgewählt von Sterneköchen aus dem Kanton Glarus. Da fehlt auch Exklusives, wie etwa Melone mit Ziger-Pistazien-Kruste oder Zigerpesto mit Lammfilet nicht. Für wahre Fans hat Geska zudem eine Mühle für den grünen Magerkäse konzipiert.

Geska AG: **Schabziger Fingerfood**, Fona Verlag AG, 90 Seiten, Fr. 14.–.

### Spitzenkoch führt durch die vier Jahreszeiten

Der Guide Michelin hat ihm einen Stern gewidmet, Gault Millau 18 Punkte, und im 2007 wurde er zum «Koch des Jahres» gekürt: Der Vorarlberger Markus Neff lebt seit den 1980er-Jahren im Wallis und



ist seit 2003 Mitbetreiber des «Waldhotel Fletschhorn» in Saas-Fee. Sein Küchenbuch liefert nicht nur die Rezepte seiner Kreationen, welche Neff in vier Jahreszeiten aufteilt. Es erzählt auch persönliche Geschichten, festgehalten und eingefangen vom Journalisten Paul Imhof und dem Fotografen Andri Pol.

Markus Neff: **Küche zwischen Berg und Tal. Geschichten und Rezepte aus dem Waldhotel Fletschhorn in Saas-Fee**. AT Verlag, 399 Seiten, Fr. 118.–.

### Geschmackssinne schlagen Purzelbäume

Für Küchenlaien haben Schokolade und Wein nicht viel gemeinsam. Schwer vorstellbar, beide miteinander zu kombinieren. Für den Konditormeister und Chocolatier Eberhard Schell aus dem deutschen



Gundelsheim indes gibt es zwischen den zwei Genussmitteln mehr als nur einen gemeinsamen Nenner. In seinem Buch taucht er unsere Geschmacksnerven in eine neue Welt ein. Die Frage lautet deshalb für einmal nicht, welchen Wein man zu welchem Fisch oder Fleisch serviert, sondern welcher Tropfen zu welcher Art von Schokolade passt. **sz**

Eberhard Schell: **Schokolade & Wein. Ein Genuss- und Geschmackverführer**. Fona Verlag AG, 173 Seiten, Fr. 29.90.

## Impressum

### 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.  
**Stellvertreterin:** Simone Leitner Fischer/sls.  
**Redaktion:** Daniel Stampfli/dst (Ressortleitung aktuell); Christine Künzler/ck (Ressortleitung fokus); Simone Leitner Fischer/sls (Ressortleitung dolce vita); Miroslaw Halaba/mh (Ressortleitung cahier français); Franziska Egli/fee; Eugenio D'Ales-

sio/eda; Theres Lagler Berger/tl; Gudrun Schlenzcek/gsg; Karl Josef Verding/kjv; Samira Zingaro/sz.  
**Bildredaktion/Fotograf:** Alain D. Boillat/adb.  
**Layout:** Roland Gerber/rg, Regula Wolf/rwo (CD).  
**Korrektorat:** Paul Le Grand.  
**Volontär/in:** Vakant  
**Online-Redaktion:** Melanie Roth  
**Sekretariat:** Sabrina Jörg Patoku (Leitung), Natalie Alliesch, Beatrice Gertschen.  
**Verlag Leitung:** Barbara König; Assistentin: Monika Hausammann; Stelleninsetrate: Angela Di Renzo, Patricia Nobs Wyss.  
**Geschäftsanzeigen:** Michael Müller, Béda-Urs Schönenberger.  
**Druck:** Büchler Grafino AG, Druckzentrum Bern.  
**Auflage:** WEMF-beglaubigt 2008/09,

verkaufte Auflage: 10 732; Gratisauflage: 769; (Druckauflage: 18 000).  
**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. 031 370 42 42, 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.

Medienpartner **htr hotelrevue** **TELE** **ANZEIGER** **BEZIRKS-ANZEIGER** **Zeitung**

**Aussteller-Dokumentation jetzt anfordern!**

**Ja, ich will Informationen zur Messe!**

Senden Sie uns bitte die Ausstellerdokumentation.  
 Ich bin in einem interessierten Grund.

Firma: \_\_\_\_\_ PLZ/Ort: \_\_\_\_\_  
Name: \_\_\_\_\_ Telefon: \_\_\_\_\_  
Vorname: \_\_\_\_\_ Fax: \_\_\_\_\_  
Strasse: \_\_\_\_\_ E-Mail: \_\_\_\_\_

Ausgäbter: Talon arc Publiant AG Talstrasse 114 5000 Aarau Tel. 082 832 1070 Fax: 062 832 10 75  
Mehr Infos unter: [www.gruezi-schweiz.ch](http://www.gruezi-schweiz.ch)