

×
Diesmal
in der
**HOTELLERIE^{et}
GASTRONOMIE ZEITUNG**

N° 18

Seite

ATRIUM

- 2 **HIBISKUS-SALZ**
Das mineralhaltige Salz schmeckt gut und lindert die Armut in Balis Osten

AKTUELL

- 3 **PRIX BIENVENU**
Das sind die freundlichsten Hotels der Schweiz

- 4 **INTERVIEW**
Die Messeleiterin der Zagg Suzanne Galliker gibt Auskunft über die Gastronomiemesse

TITEL

- 6 **ÄLTERE GÄSTE**
Sie sind reiseerfahren, wirtschaftlich sehr interessant, treu, aber anspruchsvoll

PRODUKTE

- 9 **NEUHEITEN IM SCHAUFENSTER**

MOSAİK

- 10 **COCKTAILS**
Die bewegte Geschichte der Mixgetränke

LEBENSART

- 11 **WEITERBILDUNG**
Spitzenköche bieten Kochkurse für Profis an

- 13 **MERLOT-WEINE**
Am Wettbewerb «Mondial du Merlot & Assemblages» haben Schweizer die Nase vorne

- 13 **WEINAGENDA**
Die wichtigsten Anlässe für Weinliebhaber

- 14 **SOMMERDRINKS**
Vier Barkeeper aus Zürich zeigen Alternativen zu den üblichen Sommerdrinks auf

HOTEL & GASTRO UNION

- 16 **MEHRWERTSTEUERINITIATIVE**
Geschäftsleiter Urs Masshardt sagt, weshalb die Union die Initiative von GastroSuisse unterstützt

- 17 **KURSE UND VERANSTALTUNGEN**

PAGINA ITALIANA

- 19 **PERCHÉ SOLO IN EUROPA LE ARANCE SONO DI COLORE ARANCIONE?**

PROFIL

DIE STELLEN- UND IMMOBILIENBÖRSE FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND TOURISMUS

CAHIER FRANÇAIS

- I-VIII **HOTELLERIE-ET-GASTRONOMIE HEBDO**

×



CHEF ALPS / NADINE KÁGI

Teile der Balineser Rosella-Ernte werden zum Aromatisieren von Meersalz verwendet.

Ein mineralhaltiges Hibiskus-Salz lindert die Armut in Balis Osten

Es waren einmal hunderte Frauen aus entlegenen Tälern im Nordosten der indonesischen Insel Bali, die aus Wassermangel in ihren Dörfern gezwungen waren, in die touristischen Zentren zu ziehen und dort zu betteln. Dank des Schweizer Vereins «Zukunft für Kinder», der sich für das Wohl von balinesischen Kindern einsetzt, gehen die Frauen inzwischen alle einer regelmässigen und vor allem existenzsichernden Beschäftigung nach. Denn sie sind heute beteiligt an der Produktion von hochwertigem Meersalz, das mit der tiefroten Blüte der Rosella, wildem Hibiskus also, angereichert wird und heute von Connaisseurs und Feinschmeckern in ihrer Küche aufgrund der speziellen Geschmackseigenheiten geschätzt wird. Doch der Reihe nach:

Der Verein Zukunft für Kinder wurde im November 2004 in der Schweiz gegründet und engagiert sich seither für benachteiligte Menschen in Südostasien, die ihre Lebensbedingungen aktiv verbessern wollen. Im Zentrum der Aufgaben steht dabei die nachhaltige Entwicklung der Lebensbedingungen der Bevölkerung in Muntigung, einer äusserst armen und trockenen Region im Nordosten Balis. Für die dort lebenden rund 5.500 Menschen wurden die nötigen Voraussetzungen geschaffen, dass sie ihre Entwicklung in die eigenen Hände nehmen konnten. 2005 wurde nämlich entschieden, mit erster Priorität die Wasserversorgung der 36 Dörfer mittels Regenwassererfassung sicherzustellen. Ziel war es, die gesamte Bevölkerung mit 25 Litern Wasser pro Tag und Person über das ganze Jahr zu versorgen. Denn genügend sauberes Wasser ermöglichte Nahrung für die Familien, die Verbesserung der hygienischen Bedingungen und somit der Gesundheit und etwas Landwirtschaft. Die Kinder mussten keine Zeit mehr aufwenden, um täglich Trinkwasser zu transportieren. Und so konnten sie endlich auch zur Schule gehen.

Wie jedes andere Unternehmen sind allerdings auch die Produktionsstätten des Vereins wirtschaftlichem Druck ausgesetzt: Produkte müssen qualitativ hoch stehend und konkurrenzfähig sein. Und auch neue Ideen und Kreationen sind gefragt. Und so ist das bei Chefs der führenden Hotels in Bali bereits sehr beliebte Rosella Salz entstanden. Dieses ist ein gesundes und natürliches Produkt, das sich zu 80 Prozent aus dem mineralhaltigen Meersalz aus Kusamba an



THUNFISCH-CARPACCIO
auf Focaccia mit Rosella Meersalz aus Bali: Das raffinierte Menü von Felix Episser finden Sie unter www.hotellerie-et-gastronomie.ch

Balis Ostküste und zum Rest aus dem an Vitamin C reichen Pulver der getrockneten Rosella-Blüte aus Muntigung zusammengesetzt.

Die Gewinnung von Meersalz hat in Bali eine fast tausendjährige Tradition. Die Ostküste der Insel grenzt an die Strasse von Lombok, wo sich die kühleren Gewässer des Nordens mit dem tropischen Wasser des Indischen Ozeans mischen. Das führt dazu, dass das gewonnene Salz einen eher milden und leicht süssen Geschmack aufweist. Es wird auf traditionelle Weise gewonnen, indem Meerwasser in ausgehöhlte Palmstämme gefüllt wird. Durch die Sonne verdunstet das Wasser, und dabei bilden sich Salzkristalle, die zu kleinen Häufchen aufgehäuft und anschliessend gereinigt werden.

In der Küche eignet sich Rosella Salz für Fisch- und Grillgerichte, für Salatsaucen oder – mit Olivenöl gemischt – für schmackhafte Dips. Der heute in Myanmar tätige und weit über die Schweizer Landesgrenzen hinaus bekannte Spitzenkoch Felix Episser verwendet das Salz regelmässig in seiner Küche im «Le Planteur» und hat damit einige schmackhafte Rezepte kreiert. Philipp Bitzer

Felix Epissers Rosella-Salz-Rezept «Thunfisch-Carpaccio auf Focaccia mit Meersalz aus Bali» finden Sie auf der Homepage der Hotellerie et Gastronomie Zeitung unter www.hotellerie-et-gastronomie.ch. Weitere Informationen zum Verein «Zukunft für Kinder» und dessen Aktivitäten auf Bali sind unter www.zukunft-fuer-kinder.ch abrufbar.

+ PRESSESPIEGEL +

Tages-Anzeiger

Cola aus der Kapsel – Revolution oder Flop?
Coca-Cola will den Getränkemarkt revolutionieren. Mit Einwegkapseln soll es dem Kunden ermöglicht werden, sich zu Hause sein eigenes Cola zu brauen, schrieb die «NZZ am Sonntag». Um an die Produktionstechnologie zu kommen, beteiligte sich Coca-Cola mit 16 Prozent an Green Mountain Coffee Roaster, dem amerikanischen Pendant zu Nespresso. Ab 2015 sollen im Rahmen der zehnjährigen Partnerschaft neue Marktanteile sowohl im amerikanischen als auch im europäischen Getränkemarkt gewonnen werden. Die Überlegung ist klar: Was beim Kaffee funktioniert, soll auch bei den Sodagetränken klappen. Doch hat das Konzept auch in der Schweiz Erfolgchancen? Klare Worte dazu findet Detailhandelsexperte Gotthard F. Wangler: «Das ist eine Illusion, das kann man vergessen.» Wenn man am Produkt Cola nur ein bisschen zu schräubern beginne, dann scheitere man.

Neue Zürcher Zeitung

Das dümmste Gesetz des Jahres

Der verpönte Preis für das dümmste und unsinnigste Gesetzesprojekt geht an das geplante Obligatorium für vegane Menüs in öffentlichen Kantinen. Adriano Mannino, Co-Präsident Giordano Bruno Stiftung, ist mit dem Rostigen Paragraphen gekürt worden. Aus der Sicht von Adriano Mannino, Projektleiter von «Sentience Politics», könnte man sagen: «There is no such thing as bad publicity» – frei übersetzt: Besser schlechte als keine Nachrichten. Unter diese Rubrik fällt jedenfalls der ihm verliehene Spottpreis der Rostige Paragraph, den die IG Freiheit alljährlich besonders dummen und unsinnigen Gesetzen verleiht. Mit der Auszeichnung macht sich der Verband, dessen Vorstand sich aus Politikern der FDP, SVP und CVP zusammensetzt, stark für weniger Gesetze und Verordnungen. Das Projekt von Sentience Politics will die vegane Lebensweise gesetzlich verankern lassen und konkret mindestens ein veganes Menü in öffentlichen Kantinen anbieten.

ZAHL DER WOCHE

24,3

Prozent der Gäste bestellten 2013 ein Eis, wenn sie ein Dessert in einem Restaurant essen wollten. An zweiter Stelle folgten mit 13,3 Prozent Kuchen oder Wähen. 10,9 Prozent der Gäste bevorzugten eine Creme, einen Pudding oder eine Mousse. Das zeigen die neuesten Zahlen des Branchenspiegels von GastroSuisse. (mgs)