

SEESTERN*

*DAS GOURMET-MAGAZIN FÜR DEN ZÜRICHSEE

14

Fisch-
Beizen

Culinarium
N.E.W.S
& Gadgets

**ALLES WAS
GUT IST**

- ZÜRCHER WASSER ←
- AUSTERN & PERLEN ←
- BESTE FISCHE ←
- FEINE SUPPEN
- MANDELKÜSSE ←
- GESUNDES ESSEN ←
- STERNE-MENÜ
- KAFFEEGENUSS ←



SCHLÜRFEN ODER TRAGEN?

«Gelangen organische oder anorganische Substanzen in die Auster, so werden sie von den Epithelzellen sofort mit einer Perlmutter-Schicht überzogen und dadurch unschädlich gemacht. Nur bei sehr speziellen Austernarten entsteht dabei eine grosse, kugelförmige Perle.»
Soweit Wikipedia zum Thema Perlen – und es stimmt. Denn ganz oben am Zürichsee, in Lachen, werden grosse und kleine Perlen zu schönstem Schmuck verarbeitet, den jede Frau gerne trägt.
Aber auch ohne diese Perlen sind Austern – bei Mann und Frau – äusserst beliebt. Dann werden sie ausgeschlürft. →





PHOTO: ZVG ATELIER TESSA

5

VON DER NATUR GEPRÄGT

Perlen bilden sich in der Natur unter nicht genau geklärten Umständen. Die frühere Vermutung, ein in die Muschel eingedrungenes Sandkorn sei der Auslöser zur Bildung einer Perle, wird heute von der Wissenschaft mehrheitlich verworfen.

Henry A. Hänni, Professor für Gemmologie an der Universität Basel, wie auch Jochen Schlüter, Leiter des Mineralogischen Museums der Universität Hamburg, gehen davon aus, dass für die Perlenbildung so genannte Epithelzellen der Muschel verantwortlich sind, die durch Einbohrung von Parasiten oder durch andere Verletzungen in das tiefere Mantelgewebe der Muschel verschleppt werden, wo sie eine Zyste bilden. Calciumcarbonat, das Baumaterial der Schale, wird dort abgeschieden und lagert sich Schicht um Schicht ab, wodurch schliesslich eine Perle entsteht.

Nur einige wenige von weltweit 10'000 Muschelarten können aber überhaupt Schmuckperlen hervorbringen. Die grössten Zuchtperlen sind normalerweise, aufgrund der Grösse der Austern und deren erstaunlicher Perlmutter-Produktion, die Tahiti- und die Südsee-Perlen. Bei der Zucht im Meer kommen Muscheln der Gattung Pinctada (Perlmuscheln) zum Einsatz. Die englische Bezeichnung pearl oyster wird oft als «Perlauster» übersetzt. Allerdings wird der Begriff oyster im Englischen traditionell in weiterem Sinne verwendet als im Deutschen und umfasst nicht nur die Familie der Austern. Perlmuscheln dagegen gehören zur Familie der Flügelmuscheln.

QUELLE: WIKIPEDIA

So, und jetzt wird gegessen! →



ATELIER TESSA

Claudio Tessa (eid. dipl. Goldschmied/Gemmologe SFGZ und immer auf der Suche nach der neuen Herausforderung) führt mit seinem kreativen Team an der Seidenstrasse 6 in Lachen eine Goldschmiede für höchst individuellen Schmuck – nicht nur mit Perlen. Öffnungszeiten: Di–Fr 9–12 und 14–18 Uhr, Sa 9–16 Uhr oder nach Vereinbarung. Tel. 055 462 39 70, www.atelier-tessa.ch

— DIE ARBEITSSCHRITTE — SO ENTSTEHT EIN PERLENRING



1



2



3



4

PHOTO: ZVG ATELIER TESSA

DAS ARBEITEN MIT PERLEN verlangt sehr viel Sorgfalt und Feingefühl. 1 Die Wahl der Perle hängt von Form und Farbe ab. Oft erahnt man zu welchem Schmuckstück sie verarbeitet werden möchte. 2 Nervenkitzel beim Bohren, da sich Perlschichten lösen können. 3 Falsche Polier- und Reinigungsmittel können den Glanz der Perlen beeinträchtigen (sowie Haarspray, Kosmetik & Parfums). 4 Die angebohrten Perlen werden mit dem Schmuckstück vereint. 5 Der Zauber der Fiji-Perlen verleiht unserer neuen Kollektion «Fiji Rainbow» eine unverkennbare Ausstrahlung.

— DIE ARBEITSSCHRITTE —
**SO WERDEN
AUSTERN GEÖFFNET**



1

2



3

4

Die Schale einer Auster aufzubrechen, ist eine delikate Angelegenheit. Es braucht eine sichere Hand und die richtigen Instrumente.

- 1 Ohne Austernmesser geht nichts. Ebenfalls benötigt werden Handschuhe, denn Messer und Austernschalen sind scharf. 2 Das Messer wird ins Gelenk der Auster eingeführt und gedreht, um sie zu öffnen. (Ist eine Auster bereits offen, kann sie nicht mehr gegessen werden!)
- 3 Anschliessend wird die Schale dem Rand entlang aufgeschnitten.
- 4 Bis zum Servieren werden die Austern in einem Eisbett gelagert.

PHOTOS: 123RF.COM & ZYG

DIE «R»-REGEL

Oft wird gesagt, dass man Muscheln nur in Monaten mit einem R im Namen essen soll, also von September bis April. Begründet wird dies mit der sommerlichen Hitze. Das ist falsch. Die Hitze wirkt auf alle Lebensmittel ein und die Technik der Kühlung mit Eis kennt man schon seit der Antike.

Die «R-Regel» hat eine völlig andere Ursache. Im 18. Jahrhundert herrschte in Frankreich ein reger Handel mit Austern. Die Inlandsnachfrage war hoch und grosse Mengen wurden nach England und Holland exportiert. In der Folge wurden die Austernbänke so radikal befishet, dass der Bestand gefährdet war. Als Notmassnahme wurde im Jahr 1759 erlassen, dass in den Monaten Mai bis Oktober keine Austern gefischt werden durften. Diese Massnahme sollte die Austernbestände während der Laichsaison schonen.

Der Erlass hatte nur teilweise Erfolg. Als Folge wurden 1766 schärfere Verordnungen in Kraft gesetzt, nach der in manchen französischen Regionen zwischen dem 1. April und dem 15. Oktober keine Austern gefischt werden durften. Diese Massnahmen waren der Anlass für die volkstümliche «R-Regel».

Heutzutage müssen die Austern während der Laichsaison nicht geschont werden, da die Austernkulturen meist mit Saataustern aus Zuchtbetrieben aufgebaut werden, die in sehr grosser Menge zur Verfügung stehen. Und so kann man Austern in jedem Monat des Jahres geniessen.



SÜDFRANKREICH

FERIEN IM AUSTERNHOTEL

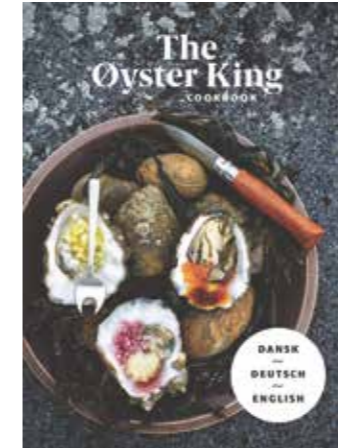
Im Maison Tarbouriech am Étang de Thau, zwischen Montpellier und Narbonne gelegen, können Austern-Fans direkt am Entstehungsort ihrer geliebten Muscheln Ferien machen. Das kürzlich neu eröffnete Hotel mit 15 Zimmern und zwei Austern-Restaurants befindet sich an einer Lagune, in der Austern gezüchtet werden (die «Tarbouriech special») und bietet rund um die Auster ein grosses Freizeitprogramm. Dazu wurde ein Konzept entwickelt, das einen nachhaltigen «experimentell-luxuriösen»-Tourismus erlaubt.

La Maison **TARBOURIECH**
Chemin des Domaines, Maison des pêcheurs
34340 Marseillan, Frankreich
Tel. 0033 4 67 77 23 21
E-Mail: contact@tarbouriech.fr
www.tarbouriech.fr

DAS BUCH, DAS REZEPT

«The Oyster King Cookbook» ist eine der schönsten Sammlungen an Austern-Rezepten.

Die 34 Rezepte werden mit eindrucksvollen Bildern vorgestellt und bieten einen neuen, frischen Blick auf die Austern. Austern erprobte Geniesser kommen hier genau so auf den Geschmack wie Austern-Neulinge.



«The Oyster King Cookbook» von Jesper Danneberg Voss, Colin John Seymour Jr. und Freunde.

Umfang: 160 Seiten
Format: 17 x 23 cm
ISBN 978-3-00-054364-7
Splendid Papers Verlag,
Kiel (D), Preis: 30€. Erhältlich im Buchhandel.



REZEPT AUS «THE OYSTER KING COOKBOOK» AUSTERN MIT APFEL, GURKE, GIN UND MEERRETTICH

Zutaten für 4 Personen

- 12 Austern
- 4 EL fein gewürfelter Apfel
- 4 EL fein gewürfelte, geschälte Gurke
- 4 TL gutes Olivenöl
- 2 EL Zitronensaft und fein geriebene Zitronenschale
- ½ TL Zucker
- 1 EL Gin
- fein geriebener frischer Meerrettich

Zubereitung

Die Austern öffnen, lösen und in den tiefen Schalen belassen. Apfel, Gurke, Öl, Zucker, Gin, Zitronensaft und -schale in einer Schüssel mischen. Ein paar Teelöffel der Mischung über jede Auster geben und mit dem frisch geriebenen Meerrettich garnieren. Sofort servieren.

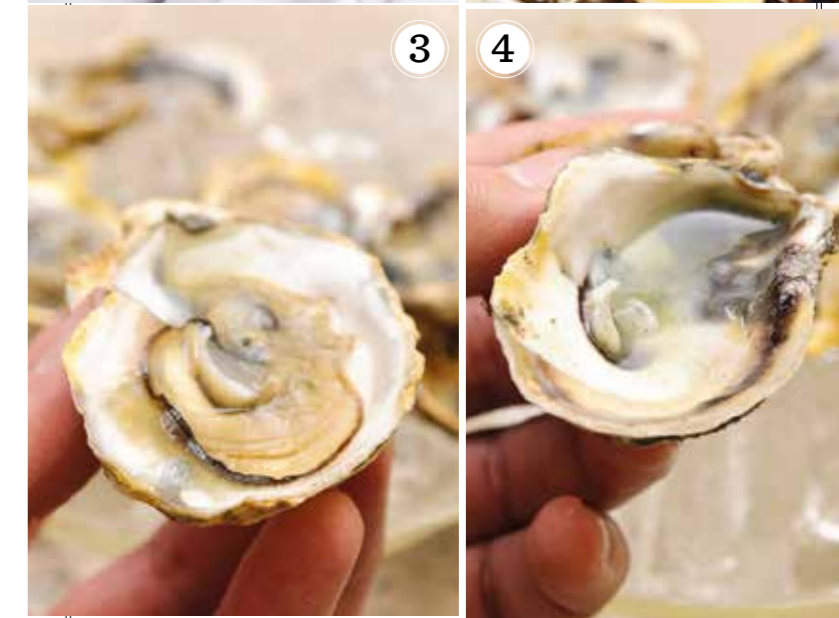
PHOTOS: 123RF.COM, WWW.WIKIHOW.COM & SPLENDID PAPERS VERLAG

— DIE GENUSSCHRITTE —
**SO WERDEN
AUSTERN GEGESSEN**



1

2



3

4

- 1 Austern werden im Restaurant meist schon fachmännisch geöffnet und ohne obere Schalen serviert. 2 Zum Verzehr wird der Auster traditionell ein Spritzer Zitrone beigegeben. 3 Sind die Austern korrekt serviert worden, ist das Weichtier noch mit der unteren Schale verbunden. Es wird mit der Austerngabel herausgelöst. Danach wird die Auster mit der flachen Seite zum Mund geführt und in einem Zug geschlürft. 4 In der Schale befindet sich normalerweise eine Flüssigkeit. Dabei handelt es sich um gewöhnliches Salzwasser.

INTERVIEW
MIT MARTIN SANTSCHI
GENERAL MANAGER
HOTEL ST. GOTTHARD



ANFANGS GAB'S KAUM ANKLANG

Die Hummer- & Austernbar im Hotel St. Gotthard gilt als Institution in Zürich. Seit wann gibt es diese Lokalität?

Seit 1935. Herr Caspar Manz seelig, aus der dritten Generation der Manz-Dynastie und Ehemann von Frau Ljuba Manz, den ich noch persönlich kannte, hatte mir erzählt, dass sein Vater als Pionier mit der Idee, Austern und Hummer anzubieten, anfangs kaum Anklang gefunden hatte und die Austern manchmal selber essen musste!

Wie viele Austern und Hummer werden pro Jahr verkauft und welche anderen Meerestiere bieten Sie an?

Letztes Jahr waren es 11'495 Austern und 2128 Hummer. Sehr beliebt sind bei uns die ganzen Fische, wie Sôle à la meunière oder Wolfsbarsch ganz im Ofen, professionell filetiert am Tisch. Wir bieten auch Meeresfrüchte wie Jakobsmuscheln, Scampi oder Riesencrevetten an. Die traditionelle Fischsuppe aus Marseille «La Bouillabaisse» ist ein Klassiker.

Woher kommen Ihre Meerestiere?

Die Austern aus Frankreich (Bretagne und Marenne), die Hummer sind Main-Lobster aus USA und der blaue Hummer aus Frankreich (Bretagne). Der Fischhändler Bianchi in Zürich liefert uns zweimal pro Tag frische Fische, die kommen meist aus Frankreich und der Nordsee. Bei den Austern bieten wir folgende an: fines de claire, Belon 0 und Belon 000, Kelly, Tzarskaya und achten immer auf das Marktangebot.

Allgemein gibt es in der Gastronomie einen Trend hin zu Regionalität. Spüren Sie das? Wie gefragt sind Austern heute noch?

In unserem Tagesangebot, bei Business Lunch und catch of the day bieten wir Fische aus der Region an, was aber nicht typisch für uns ist. Wir sind klar ausgerichtet auf Meeresfische und Meeresfrüchte. Unsere Gäste kommen wegen den Austern – wir haben einen so grossen Umschlag, dass wir absolute Frische gewähren können – und wegen den Hummern und Fischgerichten. Dies sind die drei meistverkauften Produkte. Aber die Regionalität und regionale Fischrezepte sind ein Thema. Anfang Oktober wurden wir daher in die Tafelgesellschaft «Zum Goldenen Fisch» aufgenommen. Diese Organisation pflegt die Regionalität und fördert den Süswasserfisch, um ursprünglich die regionalen Fischer zu unterstützen. Nun musste man aber feststellen, dass die meisten Süswasserfische nicht mehr aus der Region kommen, da es nicht mehr genügend gibt, sodass die Aufnahmebedingung gelockert und wir aufgenommen wurden. Darüber freuen wir uns sehr.

FRISCHE AUSTERN UND GOLDENER FISCH

Wer Austern nicht nur ihrer Perlen wegen liebt, kennt die Hummer- und Austerbar in der Zürcher City. Das traditionelle Restaurant ist die wohl bekannteste Adresse für Austern, die hier nicht nur gekonnt zubereitet, sondern auch in einer gemütlichen Atmosphäre serviert werden.



PHOTOS: ZVG

Nebst St. Gotthard-Hotelgästen und Stammgästen aus Zürich und Umgebung, gehen in der Lobster and Oyster Bar viele ausländische Gäste ein und aus, die von den 5-Stern-Hotels in Zürich hierher kommen. Laut Hoteldirektor Martin Santschi sind darunter viele Russen, das Restaurant hat deshalb auch russisch sprechendes Personal. Auch Asiaten, die quer durch die Menükarte bestellen, alles in die Mitte des Tisches servieren lassen und sich dann selber bedienen, sieht man hier oft. Diese internationalen Gäste werden künftig auch vermehrt in den Genuss regionaler Fisch-Spezialitäten kommen. Die Hummer- und Austernbar wurde kürzlich in die Tafelgesellschaft «Zum Goldenen Fisch» aufgenommen (siehe Interview).



HUMMER- UND AUSTERN-BAR

Im Hotel St. Gotthard

Bahnhofstrasse 87, Zürich

www.hummerbar.ch, www.hotelstgotthard.ch

Öffnungszeiten: Täglich 12 bis 22.30 Uhr,

Sonntag 17.30 bis 22.30 Uhr.

Tischreservierung: Tel. 044 227 76 21

oder www.hummerbar.ch/de/reservierung



14 GaultMillau-Punkte für das Belvoir Restaurant & Grill



Die Aussicht vom Belvoir Restaurant & Grill und der Sonnenterrasse ist atemberaubend und traumhaft. Ein Ort von Lifestyle, der mit der Herzlichkeit des Belvoir Teams als Oase hoch über dem Zürichsee bekannt ist.

In diesem Frühling hat Pascal Kleber das Zepter der Belvoir Küche übernommen. Kurz darauf erhielt das Restaurant Besuch von Urs Heller, dem Chefredaktor des Gourmetführers GaultMillau. Der renommierte Gastkritiker belohnte das Belvoir Team mit 14 GaultMillau-Punkten. «Ein herzliches Dankeschön an Pascal Kleber, die engagierte Küchenbrigade und das professionelle Restaurant Team, die mit Kompetenz, Leidenschaft und Herzlichkeit eine begeisternde Gastfreundschaft leben», sagt Daniel Kost, der Gastgeber & Hotelier des Hotel Belvoir in Rüslikon.



Belvoir HOTEL

Säumerstrasse 37 | CH-8803 Rüslikon
T 044 723 83 83 | www.hotel-belvoir.ch

