

Auszeichnung für das Hotel Restaurant “Alte Rheinmühle”

Ganz besondere Ehre



Tafelmeister Tino Alberto Stöckli (l.) aus Roggwil und Netzmeister Willi Josel aus Neuhausen haben Gastgeber Andreas Fischer die Tafel überreicht. Foto: Marcel Tresch

BÜSINGEN. Im Beisein von zahlreich geladenen Gästen ist am Samstag bei einem kulinarischen Festbankett dem Gastgeberpaar Katja und Andreas Fischer sowie ihrem Küchenchef Philipp Sammer eine besondere Ehre zuteil geworden. Dem Betrieb wurde die Tafel zum Goldenen Fisch überreicht.

Die Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch setzt sich aus landesweit rund 1800 Mitgliedern zusammen und zeichnet jedes Jahr mehrere Restaurants mit der gleichnamigen Tafel aus. Vor 41 Jahren wurde die Schweiz erstmals von den in den Gastrobetrieben an Beliebtheit gewinnenden Meerestischen überschwemmt. Dies hatte zur Folge, dass die Händler auf den einheimischen Süßwasserfischen sitzen geblieben sind, worauf die Agro Suisse und der Berufsfischerverband gemeinsam beschlossen, künftig die besonders herausragenden Fischrestaurants für ihre gute Küche auszuzeichnen. Dazu ist die Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch gegründet worden, die sich sieben goldene Regeln für die Verleihung auferlegte, die zwar streng eingehalten werden, aber im Laufe der Jahre auch modifiziert und angepasst werden mussten.

Landesweit 14 anonyme Tester

Einer dieser Auflagen ist es, dass die Auszeichnung nur an diejenigen Gastrobetriebe verliehen wird, bei denen frischer Fisch besonders gepflegt wird. «Wenn immer möglich, muss einheimischer Fisch den Schwerpunkt im Angebot bilden», so Tafelmeister Tino Alberto Stöckli. Bis ein Betrieb diese Ehre erwiesen wird, durchläuft er mindestens drei Testphasen. So auch das Restaurant «Alte Rheinmühle», das auf Vorschlag in die Gilde der besten Betriebe Aufnahme fand. Die Prüfung vor Ort erfolgte wie immer anonym durch einen der insgesamt 14 Tester, die namentlich nur dem Tafelmeister und der Testmeisterin der Gesellschaft bekannt sind. Dabei kann es sich um eine Einzelperson, ein Paar oder auch eine Familie handeln, der ein ganzes Menü serviert wird. «Der Wirt weiss also nie», betont Stöckli, «von wem und zu welchem Zeitpunkt sein Betrieb durch uns überprüft wird.»

Gewähr für nachhaltige Qualität

Eine Rolle spielen bei der Prüfung jedoch nicht nur das auf der Speisekarte vorhandene Fischangebot sowie Kreativität und Qualität der Gerichte, sondern auch der Service, die Beratung, der Empfang, die Verabschiedung und die Lokalität. Rund 80 Kriterien sind es, die bei einem Test abgecheckt werden. Dabei muss der Betrieb mindestens 175 von maximal 260 Punkten erreichen, damit ihm dann die Auszeichnung verliehen wird. Die Verleihung ist jedoch keineswegs nur eine einmalige Angelegenheit. Weitere unangekündigte Tests bieten in der Folge für lange Zeit die Gewähr für nachhaltige Qualität der ausgezeichneten Fischküche. Derzeit sind es landesweit rund 115 ausgezeichnete Restaurants, die im «Guide Fischelin 2010» aufgeführt sind, wozu nun auch die «Alte Rheinmühle» von Katja und Andreas Fischer in Büsingen gehört.

Marcel Tresch