

# Die grosse Liebe zum Fisch

Egli, Felchen, Hecht oder Zander: Die Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch bürgt in 115 Restaurants für eine gepflegte Fischküche. Anonyme Tester prüfen die Qualität.

›Tafelmeister Tino Alberto Stöckli bringt das Ziel der gut 1000 Gesellschafterinnen und Gesellschafter der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch auf den Punkt: «In angenehmer Gesellschaft guten Fisch essen.» Dass die Gesellschaft – zusammen mit den Partnerinnen/Partner sind es rund 2000 Personen – und natürlich alle Fischliebhaber diesem Vorhaben frönen können, sorgen viele Hände, erprobte Strukturen und unermüdeliches Engagement.

Im Herbst 1969 haben sich am Zugersee eine Handvoll Fischfreunde, Berufsfischer, die Agrosuisse und renommierte Gourmetbetriebe zusammengefunden, um dem damals darbanden Schweizer Fisch wieder auf den Teller zu helfen. Das Ziel, eine nachhaltige einheimische Fischküche anzubieten, wurde rasch erreicht und das Niveau stets erhöht.

**Beliebte Netztreffen** | Die geografische Aufteilung heisst bei der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch nicht etwa Region oder Gebiet, sondern «Netz» und die Zusammenkünfte nicht Versammlungen, sondern «Netztreffen». An diesen Tafelrunden wird dem gepflegten Fischmahl gehuldigt. Blieben vor 40 Jahren die Berufsfischer oft auf ihren Fängen sitzen, kann der Bedarf an Schweizer Fisch heute nur noch zu 5% gedeckt werden. Fisch muss also importiert

werden. Dass aber in der Schweiz für Fische noch keine gesetzliche Pflicht zur Herkunftsdeklaration besteht, stört die Gesellschafter: «Es kann doch nicht sein, dass ein Egli aus Irland oder einem baltischen Staat, das in der Schweiz verarbeitet wurde, als Schweizer Fisch durchgeht», enerviert sich Tino Stöckli. Die von der Tafelgemeinschaft ausgezeichneten Betriebe sind jedenfalls angehalten, «von solchen Schlaumeiereien Abstand zu nehmen».

**«Guide Fischelin»** | Welche 115 Betriebe in den 21 Netzen wo zu finden sind, lässt sich von A–Z, oder Altenrhein bis Zürich, nachlesen. Im jährlich überarbeiteten «Guide gastronomique du Poisson», im Volksmund schlicht «Guide Fischelin» geheissen, sind alle fein säuberlich aufgeführt. Jeder Betrieb auf einer Seite mit seinen «Spezialitäten» und «Charakteristika», damit niemand bevorzugt oder benachteiligt wird.

Um die Tafel mit dem Goldenen Fisch bei der Eingangstür aufhängen zu dürfen, müssen Küche und Service bestimmte Anforderungen erfüllen (siehe Kasten). Ob diese erfüllt werden, prüfen 14 anonyme Tester anhand einer 30 Punkte umfassenden Liste. Wer bei der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch Mitglied werden will, bezahlt einen jährlichen Beitrag von 100 Fr., Ehepaare ebenfalls 100 Fr. Und wo liegt der Vorteil einer Mitgliedschaft? «An den Netztreffen werden Supermenüs zu unvergleichlichen Preisen serviert», unterstreicht Tafelmeister Stöckli. Sollte ein Gast mal nicht zufrieden sein, soll er seine Kritik anbringen: «Reklamationen nehmen wir ernst», unterstreicht Stöckli, «ist doch eine qualitativ hochwertige Fischküche unser aller Ziel.» < Christian Bützberger

**Touring-Info**  
Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch,  
Telefon 062 923 47 14, [www.goldenerfisch.ch](http://www.goldenerfisch.ch).

## Goldene Regeln

Die Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch hat sich längst zu einer angesehenen «Confrérie culinaire» entwickelt. Die ausgezeichneten Restaurationsbetriebe geniessen unter Gastronomen wie Fischliebhabern landesweit hohes Ansehen. Betriebe, die sich um die blaugoldene Tafel bewerben, müssen unter anderem folgende Regeln verinnerlichen:

- Wenn möglich muss einheimischer Fisch den Schwerpunkt im Angebot bilden.
- Das Angebot an Fisch-, Schalen- und Krustentiergerichten umfasst auch regionale und/oder Hausspezialitäten.
- Das Weinsortiment ist auf den Fisch abgestimmt.
- Der Preis stimmt mit der Leistung überein.

Bü



Das Auge isst bekanntlich mit und lässt einem das Wasser im Munde zusammenlaufen.