



Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch:

«FISCHKÜCHE MIT AUSZEICHNUNG»

Die Tafelgesellschaft verleiht das Prädikat «Fischküche mit Auszeichnung» Gastbetrieben, die in der Zubereitung und Präsentation von hochwertigem Fisch eine führende Stellung einnehmen. So steht es in den Statuten der im Jahre 1969 gegründeten Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch. Der Gast eines Restaurants mit dem Prädikat «Fischküche mit Auszeichnung» darf erwarten, dass das Fischangebot in diesem Betrieb speziell gepflegt wird. Fischgerichte sind nicht nur eine Ergänzung des bestehenden Angebots, sondern müssen als zentralen Bestandteil der Speisekarte und als besondere Leidenschaft des Betriebs wahrgenommen werden. Dies gilt sowohl für das Angebot, die Zubereitung, die Präsentation und den Service.

Text: Andrea Dängeli, Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch | Bilder: zVg.

Im Vordergrund stehen Gerichte, die mit Fischen aus schweizerischer Herkunft (Wildfang oder Zucht) zubereitet werden. Diese können durch ein Salzwasser-Fischangebot ergänzt werden. In jedem Fall ist die Herkunft aus nachhaltigem Fischfang bzw. verantwortungsvoller Zucht zu gewährleisten.

Das Prädikat «Fischküche mit Auszeichnung» soll sowohl Gastbetrieben in urbanen Zentren, in ländlichen Regionen wie auch in vorwiegend touristisch orientierten Gebieten verliehen werden können. Dies bedingt eine flexible Umschreibung der Prädikatskriterien, damit den Ansprüchen und Gegebenheiten der lokal unterschiedlichen Gastroszenen Rechnung getragen werden kann.

Obwohl auf eindeutig messbare Kriterien weitgehend verzichtet wird, soll das Prädikat «Fischküche mit Auszeichnung» ein klares Profil aufweisen. Im Vordergrund steht immer der Hauptzweck der «Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch»: Die Förderung einer qualitativ hochstehenden schweizerischen Fisch-Esskultur. Das Prädikat will den Gastbetrieb in seiner Angebotsgestaltung nicht einschränken,

sondern für ihn vor allem Ansporn und Selbstverpflichtung sein. Es will ihn dabei unterstützen, sein Profil zu schärfen, um sich dadurch aus dem Durchschnittsangebot besser abheben zu können.

Für das Prädikat «Fischküche mit Auszeichnung» ist die nachhaltige Quelle des angebotenen Fisches von zentraler Bedeutung. Dabei spielt es keine Rolle, ob der Fisch aus Wildfang oder Zucht stammt. Wer Fisch in einem mit dem Prädikat der Tafelgesellschaft ausgezeichneten Restaurant genießt, soll dies mit gutem Gewissen tun können.

Seit 53 Jahren also engagieren sich aktuell 38 Ehrenamtliche und nur zwei Teilzeitarbeiterinnen (Geschäftsstelle und Redaktion Printmedien) für die Tafelgesellschaft, die sich mit rund 950 Mitgliedern (Privatpersonen, Gastronomiebetriebe [2022: 108], Berufsfischereien, Aquakulturen [2022: 14] für die Schweizer Gastronomie einsetzt und jährlich mehr als CHF 273 000 Umsatz in die Betriebe fließen lässt (Hotelübernachtungen nicht eingerechnet). Dies gelingt dank der ehrenamtlichen Organisation von ca. 100 Netztreffen (organisierte Fisch-Essen) im Jahr,



EVENTS



durch unsere Netzmeister in allen Regionen der Schweiz. 2022 kamen 2650 Mitglieder und Gäste der Tafelgesellschaft in den Genuss eines wunderbaren Fisch-Essens entweder anlässlich eines Netztreffens oder einer Tafelübergabe. (Die Aufnahme eines Betriebes in die Tafelgesellschaft nach erfolgreichem Qualifikationsverfahren wird jeweils mit einer feierlichen Tafelübergabe zelebriert). Mit den wichtigen Marketing-Instrumenten, Guide (Restaurantführer), Jubiläums-Booklet und der vierteljährlichen Zeitschrift hat sich die Tafelgesellschaft drei Informations-Kanäle geschaffen, die in der ganzen Schweiz bekannt sind.



Erstmals wieder seit zwei Jahren konnte die Tafelgesellschaft am 7. Mai 2022 im Hotel Seehof in Walenstadt die ordentliche Generalversammlung physisch durchführen. Der amtierende Tafelmeister ad interim, Hansjürg Gugger, wurde unter grossem Applaus zum neuen Tafelmeister gewählt. Durch seine Ausbildung als eidg. dipl. Küchenchef und seine jahrzehntelangen Erfahrungen mit der Gastronomie und in der Lebensmittel-Branche

kann Hansjürg Gugger den Tafelgesellschafts-Betrieben auf Augenhöhe begegnen. Auch durch seine bereits langjährige Mitgliedschaft in der Tafelgesellschaft versteht Hansjürg Gugger sehr gut, welche Schwierigkeiten und Herausforderungen die Gastronomen und auch die Berufsfischereien und Aquakulturen heute bewältigen müssen. Er hat grosses Verständnis für die Anliegen der verschiedenen Anspruchsgruppen und ist immer bestrebt, konstruktive, zielführende Lösungen zu finden. Für Hansjürg Gugger ist und wird es eine Herzensangelegenheit bleiben, ehrenamtlich für den Goldenen Fisch tätig zu sein. Sein Engagement ist, nebst seiner beruflichen Tätigkeit, unermüdlich. Im Übrigen gilt dies auch für seine Vorsteherkollegen, die ebenfalls fast ausschliesslich aus der Branche kommen.

info@goldenerfisch.ch, www.goldenerfisch.ch



Hansjürg Gugger