



Das Jubiläumsfest zum 50jährigen Bestehen der Tafelgesellschaft «Zum Goldenen Fisch» fand im Gasthof Löwen in Langnau statt.

Tafelgesellschaft «Zum Goldenen Fisch»:

# 50 Jahre Gaumenfreuden

Im Rahmen des 50-Jahr-Jubiläums lud die Tafelgesellschaft «Zum Goldenen Fisch» zur Generalversammlung und zum Jahresfest in den Gasthof zum goldenen Löwen nach Langnau ein.

Schweizweit gibt es rund 120 Restaurants, die bisher für ihre Fischküche von der Tafelgesellschaft «Zum Goldenen Fisch» ausgezeichnet wurden. Darunter auch der Gasthof Löwen in Langnau. «Um zur Auszeichnung zu gelangen, haben wir strenge Kriterien zu erfüllen», unterstreicht der Gastgeber und Gasthof-Inhaber Beat Soltermann. Wenn immer möglich soll einheimischer Fisch, optimal präsentiert, auf den Tisch kommen. Nebst einem guten Preis-/Leistungsverhältnis soll auch das Weinangebot auf das Fischangebot abgestimmt werden. Laut Tafelmeister Peter Gander müssen für die Auszeichnung mindestens ein Drittel der Gerichte auf Fischspezialitäten ausgerichtet sein. Die Tafelgesellschaft wurde 1969 gegründet und hat heute rund 2000 Mitglieder.

### Hoher Qualitätsstandard

Nebst dem Label «Zum Goldenen Fisch» wurde der Löwen auch mit 14 Gault



Angeregte Gespräche an der reichhaltigen kulinarischen Tafel.



Tafelmeister Peter Gander im Gespräch mit GastroSuisse-Präsident Casimir Platzer und Kadi-CEO Christof Lehmann.



Die Berner Regierungsrätin Beatrice Simon im Gespräch mit Starkoch Anton Mosimann und Tafelmeister Peter Gander.



Die Tafelmeister der Tafelgesellschaft «Zum Goldenen Fisch».

Millau-Punkten belohnt. Strenge und unverhoffte Kontrollen sind bei beiden Auszeichnungen an der Tagesordnung. Tägliches Engagement, Ausdauer, optimale Qualität, freundliches Personal und in der Folge zufriedene Gäste sind Voraussetzung, um den Status mindestens halten, wenn nicht ausbauen zu können.

### Langnau als Tagungsort

Nach Anlässen am Boden- und Vierwaldstättersee in den letzten Jahren hat sich die Tafelgesellschaft entschieden, dieses Jahr das Bernbiet und insbesondere das Emmental als Tagungsort zu wählen. «Dies unter anderem auch in gebührender Anerkennung der Tatsache, dass der Gasthof Löwen bereits 25 Jahre das Label 'Zum Goldenen Fisch' tragen darf», sagt der Tafelmeister. Gemeindepräsident Walter Suter hiess die Gesellschaft herzlich willkommen und stellte «sein» Emmental mit launigen Worten vor. «Leider hat die seit letztem Herbst herrschende Trockenheit die Seitenbäche austrocknen lassen, was den hiesigen Fischen arg zusetzte», liess er die Gästeschar abschliessend wissen.

### Kulinarischer Höhenflug

Für die 170 Gäste haben sich der Wirt und seine Brigade etwas Spezielles einfallen lassen. Sie setzten den Fokus ganz auf zertifizierte, umweltfreundliche, vorwiegend einheimische Produkte. So konnten sich die Gäste im Löwen am Apero mit Kaviar aus dem Frutiger Tropenhaus erfreuen. Die Planung für das Hauptmenu, das im Hotel Emmental aufgetragen wurde, begann bereits einen Monat zum Voraus. Schon die rassige Krustentiersuppe mit «Origine Crevetten» fand ein tolles Echo. Gebratener Frutiger Zander im Speckmantel, mit Frühlings Rüebl-Mousseline angerichtet, waren nicht nur optisch ein Traum. Und das Swiss-Alpin-Lachsfilet aus Lostalio mit sämigen Bärlauch-Risotto, serviert mit Spargel und buntem Gemüse, liess die Herzen der Gesellschafterinnen und Gesellschafter höher schlagen. Auch die Ehrengäste wie Beatrice Simon, Regierungsrätin, Anton Mosimann, der Starkoch, der auch für das Englische Königshaus anrichtet, sowie Ehrenbotschafter Christof Lehmann konnten sich am luftigen Erdbeer-Rhabarber-Mousse-Dessert kaum zurückhalten. Das Emmental sowie das Gastgeber-Ehepaar Heidi und Beat Soltermann mit ihren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern haben mit diesem Anlass eine ausgezeichnete Visitenkarte deponiert.