



**Jetzt ist es quasi «amtlich»:** Das Tropenhaus bietet «Fischküche mit Auszeichnung». In der Mitte Tropenhaus-CEO Nicolas Buchmann, rechts Hansjürg Gugger, der Tafelmeister (Präsident) der «Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch». Küchenchef Stefan Steiner (links) servierte zur Feier des Tages unter anderem confierten Stör auf Sommergemüse, hübsch garniert mit einer Kresseblüte.



**Salus nostra in piscibus** – unser Heil (liegt) im Fisch. Mit diesem Orden wurden Tropenhaus-Koch Stefan Steiner und sein Team ausgezeichnet.

# Ausgezeichneter Fisch

**FRUTIGEN Am vergangenen Freitag erhielt das Restaurant Tropengarten die Goldfisch-Tafel, eine Anerkennung für seine kreative und qualitativ hochwertige Fischzubereitung. Passend zum feierlichen Anlass zeigte der Küchenchef mit seinem Team, was darunter zu verstehen ist.**

MARK POLLMEIER

Im Tropenhaus dreht sich vieles um den Fisch. Hier ist die erste alpine Störzucht der Schweiz angesiedelt; sie bildet die Basis für die Frutiger Kaviarproduktion. Das zweite Standbein der Fischzucht sind Egli, zudem läuft ein Pilotprojekt mit Felchen.

Von dieser Vielfalt profitiert auch das hauseigene Restaurant, in dem Fischgerichte mit Gewürzen und Früchten aus dem Tropengarten kombiniert werden. Auf der Speisekarte finden sich etwa «Frutiger Egli mit Safranschaum»

oder «Spezialitäten vom Rauchstör mit Papaya-Chutney».

Bei diesem kulinarischen Schwerpunkt lag es nahe, sich bei der Tafelgesellschaft «Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch» um die Anerkennung als «Fischrestaurant mit Auszeichnung» zu bewerben. (Zur «Tafelgesellschaft»: siehe Kasten unten.)

## Viele Gäste aus nah und fern

Das Vorhaben war von Erfolg gekrönt, und so fanden sich am letzten Freitag rund 50 Gäste zur Tafelübergabe ein: Vertreter der Tafelgesellschaft, Vereinsmitglieder und Weggefährten des Tropenhauses, unter ihnen der frühere Coop-Manager Peter Schmid, der im Beirat des Tropenhauses sitzt. Von der Geschäftsführung des Tropenhauses waren CEO Nicolas Buchmann und seine Stellvertreterin Beate Makowsky anwesend.

Und wie feiert man nun so eine Tafelübergabe? Natürlich mit jenen Fischspezialitäten, für die man die Auszeichnung bekommen hat. Gleich zum Apéro konnten die Gäste den im Tropenhaus produzierten Oona-Kaviar kosten, von Nicolas Buchmann und Beate Makowsky mit kleinen Perlmutterlöffeln stilecht portioniert. Auf der Menükarte fand sich ausserdem eine Störterrine auf Kräutersalat und ein fruchtiges Tomaten-Guaven-Süppchen. Als Hauptgang gab es confierten Stör mit einer frischen Sauce, zubereitet mit dem Blatt der Kaffirlimette.

## «Bleib den Fischen treu»

Weil für solche kulinarischen Kompositionen nicht nur die Geschäftsleitung, sondern vor allem das Gastro-Team verantwortlich ist, wurde bei der Übergabe der blauen Glastafel auch Küchenchef Stefan Steiner nach vorne gebeten. Seinen Orden bekam der junge Koch von einem erfahrenen Kollegen umgehängt, der im Frutigland und darüber hinaus kein Unbekannter ist: Francis Hadorn. Auch dessen «Chez Francis» war viele Jahre lang ein Goldfisch-Betrieb. Bei Hadorns Gratulation wurde deutlich, dass Küchenchef nicht nur ein Beruf ist, sondern eine Passion. «Bleib der Küche treu, bleib den Fischen treu», sprach Hadorn zu Stefan Steiner. Es brauche Leute wie ihn, «bleib in deinem Beruf!»

«Wir werden die Auszeichnung in Ehren halten und unser Bestes geben, sie behalten zu können», bedankte sich Nicolas Buchmann bei Tafelmeister Hansjürg Gugger. Die blaue Tafel mit dem goldenen Fisch ist nämlich eine Leihgabe und muss immer wieder neu verdient werden.



**Freundschaftliche Beziehung:** Nachdem er ihm die Medaille umgehängt hatte, gratulierte Francis Hadorn (r.) seinem jungen Kollegen Stefan Steiner.



**Das Premiumprodukt des Hauses** durfte natürlich nicht fehlen: Zum Auftakt wurde eisgekühlter Oona Caviar N°103 vom sibirischen Stör gereicht.

## Fische, Netze, Tafelmeister

Die Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch besteht seit 1969. Die Zielsetzung des Vereins bei seiner Gründung: die kreative Zubereitung und den Verzehr des einheimischen Fisches zu fördern und den Schweizer Berufsfischern den Verkauf ihres Fangs zu erleichtern. Ein Instrument für diese Förderung ist bis heute die Verleihung des Prädikats «Fischküche mit Auszeichnung». Dieses Gütesiegel wird nach einem anonymen Testverfahren vergeben und honoriert die qualitativ hochstehende Fischkochkunst eines Gastrobetriebs. Landesweit sind rund 110 Restaurants und Hotels mit dem Prädikat ausgezeichnet.

Die Tafelgesellschaft gliedert die Schweiz in 19 sogenannte Netze (geografische Bezirke), die von NetzmeisterInnen betreut werden. Die Gesellschafter (Mitglieder) werden regelmässig zu sogenannten Netztreffen in ihrer jeweiligen Region eingeladen. Aktuell gehören dem Verein rund 1000 stimmberechtigte Mitglieder an. Weitere Infos: [www.goldenerfisch.ch](http://www.goldenerfisch.ch)

POL