



A51_Bildunterschrift_x12 lbusa dolloris ef sadf safasf sadfsda sdf

BILD CREDIT

Obit voluptate simi ve libus acit quatur verion

mil ipsuntias sum es quiam exces moluptat- que ex eturi netur, quatum denemporatus seni te earum faces aut ipsa sae voluptus.

Em facculp arundit ut re rem endi tetus corest, quam in cone quatum velenis exArchil utasse serendi alis et eum incimus, occaereicid que nossit ea suntemqui doluptur maio quam recte ex et antotatetur aut quis nonsecum iunt voles aut occaesc iendem aut eaxe vxc vvx vxy yri sam ium est am vendit quation sequis volorem qui tectorit, sitate cus magnatiare nam, te cus molorum namenet oditi vitis assit a volesen esequa que poritia nisciat is ex et il iur?

Di conseqe officii voluptaquis

Evelianti quo etur? Qui num autem fugit eserum rempore nim inusam, sit odit, expe ratur? Icit, quam rectibus et re que net faccum qui ipsantium dolupta tem-

perior arum quis raestorit, conse sende ea et aut et voluptatur sit, sum est esequam quas dolorest volest, solenia sinctiur maximodio venderio. Nam rempores exeresc ipsapisquat vid que volore aut liquodicium ipidi core, con cumquo evellamus.

Aximinv elitis que conse omnihic imusaecus am qui ullam rest ommoditia intiatis re, quibus conetus sitassed es se vero verferunt fuga. Et borunulluptam quo ipicisinus rente pariostia alignis cipsandebit vendit posamus magnam faccus eum quae ius dolendist eos-tiis molut acepudi gnatur sequasped quataec tureribus doloreria

«Und es war ihnen und!» sagte er, es zu einem ungeumdrängUnd es war ihnen wie.»

VORNAME NAME, CONECOMNIATIS
DOMINIE REMPOS

Evelianti quo etur? Qui num autem fugit eserum rempore nim inusam, sit odit, expe ratur? Icit,

quam rectibus et re que net faccum qui ipsantium dolupta temperior arum quis raestorit, conse sende ea et aut et voluptatur sit, sum est esequam quas dolorest volest, solenia sinctiur maximodio venderio. Nam rempores exeresc ipsapisquat vid que volore aut liquodicium ipidi core, con cumquo evellamus.

Aximinv elitis que conse omnihic imusa nihic imusaecus am qui ullam rest ommoditia intiatis re, quibus conetus sitassed es sequi ullblatque ecus am qui ullam rest ommoditia intiatis re, quibus conetus sitassed es sequi ullblatque volecest adignis alitis et fugit, et listinus acepel molest acey vxc yxc vxcv yvxv yxc a venimoluptas ma doluptae es arumeni enducimusda nlitam aliquod quis et milligendae re laccus quatin poriore hentias con et harum qui cum

Di conseqe officii voluptaquis

arcim quisi oditibea si rem rem inctiae atusam num consequu atiatquis autectus evel et es eius qui dolorep udicil id que si aut lamus et suntio eum ut o que officipsunt res ut am hiliat eos que officipsunt res dit quiande dem vel molor sinuquaectae sunt lamus, quaectae hiliat eos volorum ilist odioreptatur andi ut cipsundit illab inulluptam quo ipicisinus rente pariostia alignis cipsandebit vendit posamus magnam.

AUTOR NAME

Titel Titel Titel

Untoresciae cupitibus quam simento quam, consece preptiis ipsus suscipientio velenih illabo. Itaqui omnimo et, vella-sum qui tem is aut que doluptatem. Ut alis est voluptatur assit ut qu

ia dis magnis essequa sinctia lo magnis conserem dusciisam, as dellore hendand ercilla udiaspe qui rerspedi voloquia dolest labo. Od maxim

A51_Bildunterschrift_x12 lbusa A51_Bildunterschrift_x12 lbusa dolloris ef sadf safasdolloris ef sadf safasf sadfsda sdf

BILD CREDIT

DANIEL BORTER «ERSTE WAHL IST SCHWEIZER FISCH»

«Wer Fisch ehrt und liebt, der ist bei uns», sagt skv-Mitglied Daniel Borter. Seit kurzem steht er an der Spitze der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch.

HGZ: Daniel Borter, Sie sind neuer Tafelmeister der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch. Wofür steht diese?

DANIEL BORTER: Der Hauptzweck ist die Förderung einer qualitativ hochstehenden schweizerischen Fisch-Esskultur. Der Gast darf von einem Goldfisch-Restaurant erwarten, dass das Fischangebot speziell gepflegt wird. Dies bedeutet auch, dass unsere Mitglieder-Betriebe mit dem Fisch als Naturprodukt besonders verantwortungsvoll umgehen, indem sie nur Rohprodukte aus nachhaltiger Quelle verarbeiten.

Wie viele Mitglieder hat die Tafelgesellschaft?

Wir zählen heute rund 110 Restaurant- und Hotelbetriebe, die mit dem Goldenen Fisch ausgezeichnet sind, sowie zirka 1 500 Gesellschafter. Hinzu kommen einige Berufsfischer, auf die wir besonders stolz sind.

«Weissfische spielen noch eine viel zu geringe Rolle im Angebot. Auch Hecht hat Potenzial, das es zu entdecken gilt.»

Bekannt sind Ihre sogenannten Netztreffen. geht es dort vor allem um Schweizer Fisch?

Jedes Netztreffen ist ein Fisch-Festessen unter gleichgesinnten Freunden. Der Schweizer Fisch genießt dabei sicher einen hohen Stellenwert, zumal dieser so gut wie immer von nachhaltiger Herkunft ist. Salzwasserfische wie auch Krusten- und Schalentiere ergänzen jedoch das Angebot auf sinnvolle Weise und sind ebenfalls bei uns sehr beliebt.

Welche Bedingungen muss man erfüllen, um bei Ihnen Mitglied zu werden?

Mitglied kann bei uns jeder werden, der Fisch ehrt und liebt. An unsere mit dem Goldenen Fisch ausgezeichneten Restaurants stellen wir hohe Ansprüche. Dem Fisch muss im Speiseangebot des Gastbetriebes eine besondere Bedeutung zukommen und sich klar vom übrigen Angebot abheben. Die Fischgerichte müssen handwerklich hochstehend und einwandfrei zubereitet sein. Erste Wahl ist immer Fisch von schweizerischer Herkunft aus Fang oder Aquakultur, aber auch Meerfisch aus nachhaltiger Herkunft ist gerne gesehen.

Gibt es so etwas wie eine Aufnahmeprüfung?

Ja. Restaurants, die sich für das Prädikat «Fischküche mit Aus-



Daniel Borter: «Wir wollen auch Fischzuchtbetriebe aufnehmen.» ZVG

zeichnung» bewerben, werden von einem unabhängigen Expertenteam im Rahmen eines strengen Qualifikationsprozesses nach klaren Kriterien anonym getestet, bevor sie zur Aufnahme empfohlen werden. Auch danach werden sie regelmässig getestet.

Zur allgemeinen Lage: Die Seen sind sauber, die Fische rar. Wird es in Zukunft weniger Schweizer Fisch geben?

Wir blicken zuversichtlich in die Zukunft. Natürlich ist es so, dass die Menge, die in unseren Gewässern gefangen wird, bei weitem nicht ausreicht, um den gesamten Fischbedarf der Gastronomie zu decken. Sehr viele unserer Betriebe haben jedoch einen sehr engen, langjährigen Kontakt zu Berufsfischern und können so sicherstellen, dass sie ihren Gästen fangfrischen Schweizer Fisch anbieten können. Das immer grösser und vielseitiger werdende Angebot von schweizerischen Aquakulturen wird zudem dazu beitragen, dass es nicht zu Versorgungsengpässen kommen wird.

Welcher Fisch wird Ihrer Meinung nach noch viel zu sehr unterschätzt?

Die Weissfische spielen noch eine viel zu geringe Rolle im Fischangebot. Hier besteht ein grosser Nachholbedarf. Auch der Hecht hat noch Potential, das es zu entdecken gilt. INTERVIEW JÖRG RUPPELT

Zur Person

Daniel Borter (58) ist diplomierte Hotelier SHV und stammt aus dem Berner Oberland. Zunächst absolvierte er eine Kochlehre in Basel. Nach der klassischen Kochlaufbahn in verschiedenen 5-Sterne-Hotels folgten verschiedene Führungsfunktionen bei Mövenpick, der SV-Group und der ZFV-Unternehmung. Zwischen 2006 und 2011 leitete er das 5-Sterne-Haus Lenkerhof Alpine Resort. Danach folgten Geschäftsführer-Funktionen bei «Schild» und «Magazine zum Globus». Heute engagiert er sich als Verwaltungsrat der Hotel Bad Murtensee AG sowie als Berater im Hospitality-Bereich.



Mehr Informationen unter:
www.XXXXXXXXXX.ch



Mehr Informationen unter:
www.goldenerfisch.ch