Grosser Goldfisch für «Sommerlust»

Sebastian Weyhe, Küchenchef und Geschäftsführer, ist am Samstagmittag mit seinem Team in die «Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch» aufgenommen worden.

VON ULRICH SCHWEIZER

SCHAFFHAUSEN Für Fischfreunde ist die «Sommerlust» ideal gelegen: bloss einen Steinwurf vom Rhein entfernt und in Rufweite der «Fischerzunft», deren Küchen- und Tafelkultur hier wohl in manchem als Vorbild gilt. Am letzten Samstag war zudem Petrus, oberster Fischer und Zuständiger für Wetterlagen, gnädig gesinnt: Der Frühlingshimmel leuchtete im selben Blau wie das Schild, das jetzt am Eingang prangt und den goldenen Fisch der gleichnamigen Tafelgesellschaft zeigt.

«Die Idee, uns zu bewerben, hatten wir im letzten Sommer», erzählt Pächter Lorenz Messora. Es folgte das strenge Prüfverfahren der Tafelgesellschaft unter der Regie von Margrit Kunz. «Und heute ist unser grosser Tag!», fährt Messora fort. 75 geladene Gäste fanden sich ein, um in Gegenwart des Schaffhauser Netzmeisters Hardy Krüger die glanzvolle Aufnahme in das Netz 15 (Schaffhausen/Rhein) mit 219 von 258 überhaupt möglichen Punkten zu feiern (169 sind für eine Aufnahme erforderlich). «Innerhalb weniger Tage waren alle Plätze ausgebucht», erinnert sich Messora.



Sebastian Weyhe strahlt. Der junge Küchenchef und Geschäftsführer des Restaurants Sommerlust freut sich mit seinem Team über die glanzvolle Aufnahme in die «Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch». Bild Lorenz Messora

Schon bei den Apéro-Häppchen stand Fisch im Zentrum: In einem bunten Reigen traten Hecht, Thunfisch, Lachs und Tempura-Garnele auf, begleitet von Röstzwiebeln, Wachtelei, Brunnenkresse, Avocado, Noriblatt und Yuzu-Mayonnaise. Tino Alberto Stöckli, als Tafelmeister der oberste Goldfisch, war begeistert von der spielerischen Fantasie des jungen Küchenchefs, der bei seiner «überaus grossen Begabung so bescheiden geblieben» sei. Das viergängige Menü, das Weyhe zur Feier des Tages komponiert hatte, startete mit Carpaccio und Tartar vom Saibling. Weiter ging es mit einem Hummercappuccino mit Estragonmilch und Passionsfrucht, und der Hauptgang, gebratener Winterkabeljau mit Sake-Risotto und Teriyaki, Pak-Choi und der rötlichen Sakurakresse, verband den norwegischen Skrei von den Lofoten mit den Aromenwelten Asiens. Peter Rahm sponserte zwei Weine der Linie «Schaffhuuser ART». die diese Gänge trefflich begleiteten: den Pinot gris mit seinen Röstnoten und den Pinot noir 1895 mit schöner Himbeerfrucht.

Goldener Fisch Im Zeichen der feinen Fischküche

1969 in Walchwil am Zugersee gegründet, umfasst die «Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch» heute rund 120 Betriebe in der ganzen Schweiz - vom Fischbeizli bis zum Sternehotel, dazu zwei Dutzend Berufsfischer und 2000 Mitglieder, die in 20 regionalen Netzen organisiert sind. (us)

Polizeimeldungen

Töffrowdys in Siblingen nach Verfolgungsjagd festgenommen

Bekanntschaft mit der Polizei haben am späten Samstagnachmittag zwei junge Motorradfahrer gemacht, welche sich nicht an die Verkehrsregeln hielten. Wie die Schaffhauser Polizei meldet, flüchtete der erste Fahrer über Felder und Wiesen, als sie ihn kontrollieren wollte. Kurze Zeit später raste ein weiterer Töfffahrer durch ein Wohnquartier. Die Polizei musste die Verfolgung aus Sicherheitsgründen abbrechen, doch ihre Ermittlungen führten sie schon bald zu zwei 19-Jährigen, die Billett und Töff abgeben mussten und nun einen Termin mit der Staatsanwaltschaft haben.

Zwei Autos zusammengeknallt, nur Blechschaden

SCHAFFHAUSEN Am Samstagmorgen hat sich auf der Mühlentalstrasse in Schaffhausen eine Kollision zwischen zwei Personenwagen ereignet. Ein Lenker wollte mit seinem Auto von der Mühlentalstrasse her links in den Birchweg abbiegen. Der nachfolgende Lenker bemerkte das Abbiegemanöver zu spät. In der Folge kam es zu einer seitlich-frontalen Kollision, durch welche an beiden Fahrzeugen hoher Sachschaden entstand.



ANZEIGE



KOMPETENZ

Die 4x4 von Kia überzeugen in jeder Hinsicht mit einem souveränen Auftritt. Sie übertreffen mit kraftvollen und effizienten Motoren, einzigartigem und aerodynamischem Design, modernster Technik und Ausstattung die höchsten Anforderungen. New Sportage 2.0 L CRDi 4WD 136 PS ab CHF 29'950.-

Abgebildetes Modell: New Kia Sportage 2.0 L CRDi 4WD Style aut. GT-Line (inkl. Option: Metallic-Lackierung CHF 690.-) CHF 45'640.-, 6,3 I/100 km (Benzināquivalent 7,1 I/100 km), 166 g CO_J/km, Energieeffizienzkategorie F, leve Kia Sportage 2.0 L CRDi 4WD LX man. CHF 29'950.-, 5,2 I/100 km (Benzināquivalent 5,8 I/100 km), 139 g CO_J/km, Energieeffizienzkategorie D. Abgebildetes Modell: Kia Sorento 2.2 L CRDi 4WD Style aut. 5-Plātzer (inkl. Option: 19' Leichtmetall-Felgen CHF 950.- und Metallic-Lackierung CHF 750.- = CHF 1'700.-) CHF 53'650.-, Kia Sorento 2.2 L CRDi 4WD LX aut. CHF 39'950.-, 6,6 I/100 km (Benzināquivalent 7,4 I/100 km), 749 CO_J/km, Energieeffizienzkategorie F, Durchschnitt aller in der Schweiz verkauften Neuwagen: 139 g CO_J/km (unverbindliche Preisempfehlung inkl. MwSt.). Die Aktion ist gültig auf gekennzeichnete Fahrzeuge bis 30.4.2016 oder solange Vorrat.

Rechnungsbeispiele 3,9%-Leasing: New Sportage 2.0 L CRDi 4WD LX man, Listenpreis CHF 29'950.-, Leasingrate CHF 347.25, Leasingzins 3,9%, eff. Leasingzins 3,97%, Laufzeit 48 Monate, 10'000 km/Jahr, Sonderzahlung 15% (nicht obligatorisch) Kaution 5% vom Finanzierungsbetrag (mind. CHF 10'00.-), obligatorische Vollkasko nicht inbegriffen. Sorento 2.2 L CRDi 4WD LX aut., Listenpreis CHF 39'950.-, Leasingzins 3,9%, eff. Leasingzins 3,9%, eff.









Sorento 2.2 L CRDi 4WD 200 PS ab CHF 39'950.-

















The Power to Surprise

8207 Schaffhausen Schlossgarage Herblingen AG, 052 643 13 60

