



Kriterien für das Prädikat «Fischküche mit Auszeichnung»

1. Allgemeines

Die Tafelgesellschaft verleiht das Prädikat «Fischküche mit Auszeichnung» Gastbetrieben, die in der Zubereitung und Präsentation von hochwertigem Fisch eine führende Stellung einnehmen (Art. 3 Abs. 2 der Statuten). 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.

Im Vordergrund stehen Gerichte, die mit Fischen aus schweizerischer Herkunft (Wildfang oder Zucht) zubereitet werden. Diese können durch ein Fischangebot ausländischer Herkunft 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 Gegebenheit 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.

Aus dieser Konzeption der Auszeichnung ergeben sich vier Hauptkriterien:

- Fischangebot
- Zubereitung
- Nachhaltige Herkunft und Deklaration
- Präsentation und Service, Erscheinungsbild des Restaurants

2. Das Fischangebot

Dem Fisch muss im Speiseangebot des Gastbetriebs eine besondere Bedeutung zukommen. Der Gast spürt in einem mit dem Prädikat ausgezeichneten Restaurant, dass das Fischangebot ein besonderes Anliegen des Gastbetriebs ist. Die Fischgerichte müssen die Handschrift der Küche

tragen und heben sich vom Durchschnittsangebot klar ab. Das Fischangebot kann unter Umständen nur aus wenigen Gerichten bestehen, wenn diese einen zentralen Bestandteil des Gesamtangebots ausmachen. Die Fischgerichte müssen wesentlich zum guten Ruf und zur Profilierung des Gastbetriebs beitragen. Die Gäste sollen das Restaurant wenn nicht ausschliesslich so doch vor allem auch wegen seines Fischangebots zu schätzen wissen. Allgemein gilt: Je kleiner das Fischangebot ist, desto herausragender, einzigartiger muss es sein. Wo immer möglich und sinnvoll ist auch das Angebot der lokalen Fischerei saisongerecht in die Speisekarte aufzunehmen.

Um die Bedeutung des Fisches im Gesamtangebot eines Restaurants beurteilen zu können, soll man sich das Fischangebot wegdenken und dann das Gesamtangebot neu beurteilen. Hat sich der Charakter des Gesamtangebots dadurch nicht wesentlich verändert, so kommt dem Fisch nicht die geforderte besondere Bedeutung zu. Es mag zwar ein gutes Restaurant sein, aber es ist eben kein Restaurant, welches das Prädikat der Tafelgesellschaft verdient.

3. Die Zubereitung und Küchenleistung

Ob traditionell oder modern, ob gut bürgerlich-schlicht oder exquisit, ob bewährt oder eher experimentell: Der Fisch muss handwerklich hochstehend und einwandfrei zubereitet sein. Dazu gehört auch die kompromisslose Einhaltung aller Hygiene- und Lebensmittelvorschriften. Die Zubereitungsweisen sollen abwechslungsreich, fantasievoll und innovativ sein.

Die Qualität der Zubereitung muss ein konstant hohes Niveau aufweisen. Es darf keine Rolle spielen, ob der Küchenchef selbst oder einer seiner Stellvertreter am Herd steht. Bietet der Gastbetrieb Fischgerichte für Bankette an, so müssen auch diese auf demselben Qualitätsniveau zubereitet werden wie diejenigen aus dem à la carte-Angebot.

4. Die nachhaltige Herkunft und die Deklaration

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.

Erste Wahl ist immer Fisch von schweizerischer Herkunft, wobei auch hier auf nachhaltigen Fischfang bzw. verantwortungsvolle Zucht zu achten ist. Bei Fisch von ausländischer Herkunft ist besonders darauf zu achten, dass er aus nachweislich nachhaltiger Quelle stammt. Als Mindeststandard gelten die WWF-Richtlinien für Fisch aus empfehlenswerter oder zumindest akzeptabler Quelle. Ist der Fisch mit einem anerkannten Siegel wie MSC (Wildfang), ASC (Zucht) oder einem in der Schweiz anerkannten Bio-Label versehen, so kann von einer nachhaltigen Quelle ausgegangen werden. Wir sind uns bewusst, dass die meisten Siegel wie z.B. MSC oder ASC die Anforderungen des Tierschutzes nicht mitberücksichtigen und auch Fischfang mit Schleppnetzen zulassen. Ebenso ist bekannt, dass die Beurteilungskriterien der erwähnten Siegel immer wieder öffentlicher Kritik ausgesetzt sind. Diese Siegel sind deshalb alles andere als perfekt; sie stellen jedoch zurzeit das einzige einigermaßen zuverlässige Beurteilungskriterium für nachhaltige Herkunft des Fisches dar, das zudem an die Gastbetriebe nicht unrealistisch hohe Anforderungen stellt.

Das Gesamtangebot des Gastbetriebs muss hinsichtlich der Herkunft der Nahrungsmittel in sich schlüssig sein. So verträgt es sich schlecht, wenn die Egli zwar aus schweizerischer Zucht stammen, das Poulet-Fleisch jedoch aus chinesischer Massenproduktion bezogen wird.

Die Herkunftsbezeichnung des angebotenen Fisches muss in jedem Fall den gesetzlichen Anforderungen entsprechen (vgl. die Verordnung des EDI betreffend die Information über Lebensmittel LIV, insbesondere Art 15 ff. LIV). Dies bedeutet, dass das Produktionsland oder Fanggebiet (bei Meerfisch) jedes Fisches auf der Speisekarte bzw. gut sichtbar im Restaurant vermerkt werden muss. Zudem muss ersichtlich sein, ob der Fisch aus Zucht oder Wildfang stammt. Bei Tagesangeboten, die nicht in der Speisekarte enthalten sind, muss die Herkunft des Fisches dem Gast unaufgefordert bei der Präsentation des Tagesangebots mitgeteilt werden. Ebenso sind die Deklarationspflichten bezüglich Allergene zu beachten. Dies gilt vor allem auch für Krusten- und Weichtiere. Es muss schriftlich gut sichtbar darauf hingewiesen werden, dass die Information zu Allergenen mündlich eingeholt werden kann, beispielsweise mit folgendem Wortlaut: «Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne».

Das Personal muss jederzeit in der Lage sein, Auskunft über die Herkunft und über die Fangart (Zucht oder Wildfang) sowie über Allergene geben zu können. Dies ist besonders wichtig, wenn alternative Produktionsländer oder Fanggebiet (z.B. «Schweiz/Estland») in der Deklaration angegeben werden.

5. Präsentation, Service und sichtbare Identifikation mit der Tafelgesellschaft

Angebot, Präsentation und Service müssen ein schlüssiges Gesamtbild abgeben. Ob dabei weisses Gedeck oder ein einfacher Bistro-Stil zum Zuge kommen, spielt keine Rolle. Was zählt, sind gepflegte Gesamterscheinung, Freundlichkeit und Kompetenz des Personals.

Beim Service ist besonders darauf zu achten, dass das Personal jederzeit Auskunft über die Zubereitungsart, die Herkunft und Fangart des Fisches sowie über Allergene Auskunft geben kann.

Zum Fischangebot ist ein adäquates Getränkesortiment, insbesondere passender Wein, anzubieten. Das Personal ist in der Lage, den Gast bezüglich seiner Getränkewahl kompetent zu beraten.

Jeder Gastbetrieb, der mit dem Prädikat ausgezeichnet ist, identifiziert sich sichtbar mit der «Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch» und ihren Zielsetzungen, weshalb er sich als solcher auf Anrieb klar erkennbar kennzeichnet. Er bringt aus diesem Grund im Eingangsbereich oder an anderer gut sichtbarer Stelle die Tafel der «Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch» an. Beschädigte oder verwitterte Tafeln sind umgehend zu ersetzen. Es empfiehlt sich auch, die «Goldfisch-Charta» gut sicher im Restaurant zu platzieren. Zudem verwendet er in der Speisekarte und auch auf seiner Webseite das Logo der Tafelgesellschaft. Ebenso verwendet er die anderen Marketinginstrumente der Tafelgesellschaft, indem er z.B. den «Guide Fischelin» sowie die Zeitschrift «Der Goldene Fisch» an gut sichtbarer Stelle auflegt oder die Fahne der Tafelgesellschaft an allenfalls vorhandenen Fahnenmasten hisst. Es wird erwartet, dass jeder Goldfisch-Betrieb neben der Tafel, dem «Guide Fischelin» und der Zeitschrift mindestens ein weiteres Marketinginstrument (z.B. Zahnstocher oder Tischfahne) verwendet.

So von der Vorsteherschaft beschlossen am 27. Mai 2020.

Der Tafelmeister

Daniel Borter

Der Tafelherr Testwesen

Bruno Keist