

I. Grundsätzliches

Wer als Gast einen Betrieb mit dem Prädikat "Fischküche mit Auszeichnung" aufsucht, um hervorragend zubereiteten und zuvorkommend servierten Fisch in angenehmer Umgebung zu genießen, erwartet, dass

- der Fisch im Angebot dieses Lokals speziell gepflegt wird;
- das Servicepersonal hauptsächlich auf das aktuelle Fischangebot aufmerksam macht, über die Herkunft der Fische (wahrheitsgetreu) informiert ist und entsprechend orientieren kann sowie die zum Fisch passenden Weine des Lokals kennt;
- auch die Speisekarte dem Fisch diesen Vorrang einräumt (entweder mit Hilfe einer speziellen Fischkarte, die dem Gast zuerst gereicht wird, oder zumindest mit dem Fischangebot an erster Stelle in der allgemeinen Speisekarte).

Der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch genügt es deshalb nicht, wenn ein Betrieb mit exzellenter Küche und gepflegtem Service neben vielem anderem so nebenbei auch noch ausgezeichnete Fische anbietet. Wer als "Fischküche mit Auszeichnung" anerkannt werden und diese Auszeichnung behalten will, muss bereit sein, dem Süßwasserfisch aus einheimischen Gewässern auf den Speisekarten einen bevorzugten Stellenwert einzuräumen. Es können aber auch Zuchtfische, Fische aus ausländischer Herkunft, Schalen- und Krustentieren in das Angebot eingebaut werden. Wichtig, die Herkunft muss zwingend deklariert werden!

II. Folgerungen

Gestützt auf diese grundsätzlichen Erwägungen und unter Berücksichtigung der Ergebnisse einer an der Tagung der GF-Restaurateurs vom 24. Oktober 2000 geführten Diskussion hat die Vorsteherschaft der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch die Anforderungen an die Betriebe im Zusammenhang mit der Verleihung und der Belassung des Prädikats "Fischküche mit Auszeichnung" wie folgt konkretisiert:

1. Fischangebot

- Das Angebot umfasst im Minimum 5 Fischgerichte oder mindestens einen Drittel der Hauptspeisen. Von diesen sollen mindestens 3 Fische aus einheimischen Gewässern sein. Es können aber auch Zuchtfische, Fische aus nachhaltiger Fischerei ausländischer Herkunft, Schalen- und Krustentiere sein. Wichtig: die Herkunft muss zwingend deklariert werden! Fische, die auf der roten Liste vom WWF erscheinen, dürfen nicht angeboten werden. Ausnahmen müssen mit der Vorsteherschaft abgesprochen sein.
- Unter den Vorspeisen sollen mindestens 2 bis 3 Fischgerichte sein. Kleine Portionen von Hauptspeisen können als Vorspeisen angeboten werden; auch muss der Gast die Möglichkeit haben, eine Portion Hauptspeise (nur bei Plattenservice) als Vorspeise für zwei Personen (ohne Aufpreis!) zu verlangen.
- Bei Betrieben in Gemeinden, die über eigene Fischfanggründe verfügen oder an solche angrenzen, müssen wenn möglich Fänge aus diesen Fischgründen unter dem Motto "es hat, so lange es hat" den Schwerpunkt im Fischangebot bilden.
- Die Herkunft der Fische ist zu deklarieren.

2. Identifikation mit dem Goldenen Fisch

Die Zugehörigkeit eines Betriebes zur Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch muss auf Anhieb erkennbar sein. Eine mehr oder weniger verwitterte Tafel neben einem der möglicherweise mehreren Eingänge genügt nicht. Die Vorsteherschaft verlangt vielmehr:

- eine saubere, nicht verwitterte Tafel bei jedem Eingang (alte Tafeln können jederzeit kostenlos ausgetauscht werden; ebenso kann bei Bedarf eine zweite Tafel angefordert werden. Für darüber hinaus begründet benötigte zusätzliche Tafeln werden die Selbstkosten in Rechnung gestellt)
- GF-Kennungen im Lokal selbst (z.B. Tischstandarten)
- GF-Signet in Inseratewerbungen usw.
- das Auflegen von den Gästen leicht zugänglichem Werbematerial der Tafelgesellschaft (wie beispielsweise Informationsfolder für die Mitgliederwerbung [mit Anspruch auf Werbeprämie], Zeitschriften, allenfalls Guides).

Wünschbar ist ausserdem:

- das GF-Signet auf der Fischkarte bzw. beim Fischangebot in der allgemeinen Speisekarte und auch in Aushängen an den Aussenwänden (z.B. Verkleinerung der Auszeichnungstafel in Form von Selbstklebe-Etikettchen)
- GF-Signet auf Rechnungsformularen
- das GF-Signet auf Werbedrucksachen (Hausprospekte usw.)
- das Hissen der GF-Fahne an allenfalls vorhandenen Fahnenmasten.

Von der Vorsteherschaft der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch so beschlossen am 6. Februar 2010 in Frutigen.

[Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch](#)

Der Tafelmeister



Tino Alberto Stöckli