

# Goldener Fisch auf blauem Grund

Allen Fischliebhabern der Region dürfte das Hotel Bad Eptingen mit seinem jeweils im Januar und Februar zelebrierten Fischfestival ein Begriff sein. Im vergangenen Oktober wurde dem Traditionshaus als zweiter Betrieb im Kanton Baselland von der «Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch» das Prädikat «Fischküche mit Auszeichnung» überreicht. Die offizielle Tafelübergabe fand Ende Januar statt und wurde dem Anlass entsprechend gebührend gefeiert.



weiss genau, dass der «goldene Fisch» hier ein Zuhause für längere Zeit gefunden hat!

## Freunde der gepflegten Fischküche

Entstanden ist die Tafelgesellschaft gegen Ende der 60er-Jahre des vergangenen Jahrhunderts aus pragmatischen Gründen, denn der neue Trend des Fischkonsums, nämlich denjenigen in Stäbchenform, sorgte unter den Schweizer Berufsfischern für markante Absatzschwierigkeiten. In dieser Zeit wurde die Idee geboren, den Gastro-Köchen einen speziellen Anreiz für die vermehrte oder sogar bevorzugte Verwendung von Fischen aus einheimischen Gewässern zu schaffen. Das erklärte Ziel des Vereins «Tafelgesellschaft zum goldenen Fisch» ist es bis heute, die Fischkochkunst im Gastgewerbe zu fördern. Die Kriterien einer Auszeichnung sind streng: Es sollen möglichst oft einheimische Fische zubereitet werden und regionale oder Hausspezialitäten müssen auf der Speisekarte stehen. Fachgerechte Beratung bei der Auswahl an Gerichten ist gewünscht, das Weinsortiment hat mit dem Fischangebot zu harmonisieren, die Präsentation der Speisen sollte ansprechend sein und selbstverständlich muss das Preis-Leistungs-Verhältnis stimmen. Eine grosse Rolle bei den Auswahlkriterien spielt auch der Service und die Lokalität. All diesen Anforderungen und wahrscheinlich noch vielen mehr, ist das Hotel Bad Eptingen mit seinem Team gerecht geworden – herzliche Gratulation! gr ■

**N**ach dem herzlichen Empfang mit Apéro und einem äusserst schmackhaften Mittagessen, selbstredend wurde ein Fischmenu kredenzt, überreicht die Vorsteherschaft der «Tafelgesellschaft zum goldenen Fisch» die begehrte Tafel sowie Urkunde und Kochblusen den beiden Gastgebern Heinz Schwander und, Stefano Spata sowie dem Küchenchef Emmanuel Friedmann. Am Fusse der Belchenfluh schien die winterliche Sonne durch die Fenster im gediegenen Grünen Saal des Hotel Bad Eptingen und verlieh dem zeremoniellen Geschehen genau

Heinz Schwander und Stefano Spata präsentieren stolz die Tafel



Filet vom Steinbutt auf mediterranem Gemüsebeet



*Wir freuen uns, Sie als Gast zu begrüssen und mit unserer «ausgezeichneten» Küche zu verwöhnen!*



Gesellige Runde im Grünen Saal

im richtigen Moment ein warmes, glanzvolles Licht. Diese Auszeichnung wird nicht auf Lebenszeit vergeben, sondern muss in regelmässigen Abständen immer wieder neu bestätigt werden. Wer schon einmal im Bad Eptingen in den Genuss der Fischkochkunst gekommen ist,



**Hotel Bad Eptingen AG**  
Läufelfingerstrasse 2  
CH-4458 Eptingen  
+41 62 285 20 10  
info@badeptingen.ch  
www.badeptingen.ch