

Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch besteht seit 50 Jahren

Im Dienste der gehobenen Fischküche

GASTRONOMIE – Die Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch fördert seit 50 Jahren die gehobene Fischkochkunst, namentlich die Zubereitung von einheimischem Fisch.

Daniel Thüler

Schaffhausen. Die bedeutende Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch feiert dieses Jahr ihr 50-Jahr-Jubiläum. Die aus rund 2000 Mitgliedern, über hundert Gastronomen und einigen Dutzend Berufsfischern bestehende nationale Vereinigung hat zum Zweck, landauf, landab die gehobene Fischkochkunst im Gastgewerbe – namentlich die Zubereitung von einheimischem Fisch – sowie die einheimische Berufsfischerei zu fördern. Zentral dabei ist die Vergabe der blau-goldenen Tafel «Fischküche mit Auszeichnung» an Fischrestaurants, die den hohen Ansprüchen der Tafelgesellschaft genügen.

Genuss und Geselligkeit im Zentrum

Die Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch besteht aus einer nationalen Vorsteherschaft, dem Testwesen sowie aus den sogenannten Netzen, den regionalen Sektionen. In Schaffhausen tätig ist das Netz 15 «Schaffhausen/Rhein»; benachbart sind das Netz 16 «Unterer Bodensee/Thurgau» und das Netz 13 «Zürich/Thur». «Wir führen bei allen mit der Tafel ausgezeichneten Fischrestaurants in unserem Einzugsgebiet – derzeit sind es sieben (siehe Kasten) – einmal pro Jahr ein sogenanntes Netztreffen für unsere Mitglieder durch», erklärt Netzmeister Willi Keller. Zudem werden auch die Tafelvergaben festlich zelebriert und immer mal wieder Netztreffen von anderen Sektionen besucht.

Bei den besagten Netztreffen geniessen die jeweils rund 40 bis 60 Teilnehmenden



Vertreten die Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch: Hardy Krüger, der bisherige, und Willi Keller, der neue Netzmeister des Netzes 15 «Schaffhausen/Rhein» (v. l.).

Bild: Daniel Thüler

nach dem obligaten Fischgruss – einer Schweigeminute für den Fisch – gemeinsam ein mehrgängiges Fischmahl (auf eigene Kosten). Anschliessend kommentieren sie dieses gegenüber den Gastgebern, dem Küchen- und dem Serviceteam, damit diese wissen, was sie gut gemacht haben und wo es noch Verbesserungspotenzial gibt. «Neben dem Fischgenuss steht bei unseren Treffen vor allem die Geselligkeit im Vordergrund», sagt Willi Keller. «Wir sehen uns aber keineswegs als elitäre Gruppe – es sind alle Fischliebhaberinnen und Fischliebhaber, egal aus welchem Stand, herzlich bei uns willkommen.»

Wie allgemein bei Vereinen sei es schwierig, junge Leute als Mitglieder zu gewinnen. «Dabei würden unsere Ziele eigentlich dem Zeitgeist entsprechen – schliesslich ist der einheimische Fisch, ob Wildfang oder aus Zucht, ein sehr nachhaltiges Produkt», erklärt Hardy Krüger, vormaliger Netzmeister und jetziger Ehrenfisch. «Viele unserer Neumitglieder sind Verwandte der bestehenden Mitglieder, beispielsweise deren

Kinder. Andere treten uns bei, weil sie über unseren «Guide Fischelin» – unseren beliebten blau-goldenen Gastroführer, den wir im Jahresrhythmus publizieren – auf uns aufmerksam wurden.»

Hohe Kriterien an Fischrestaurants

Damit ein Fischrestaurant die begehrte Tafel «Fischküche mit Auszeichnung» erhält, muss es einen Antrag stellen, vom jeweiligen Netzmeister empfohlen werden und eine Testgebühr von 200 Franken entrichten. Irgendwann erfolgt dann ein unangekündigtes anonymes Testessen durch Spitzengastronomen, das anhand von festgelegten Kriterien bewertet wird. Auch nach dem Erhalt der Tafel wird jedes Restaurant regelmässig, zirka im Zweijahresrhythmus oder bei Reklamationen, wieder heimlich geprüft. «Damit die Unabhängigkeit zuverlässig gewährleistet ist, erfährt nicht einmal der Netzmeister, wann die Testessen erfolgen», sagt Hardy Krüger. «Wir dürfen aber anschliessend die Resultate verkünden und gegebenenfalls die Tafel

Fischrestaurants mit Tafel im Netz 15

- Hotel-Restaurant Alte Rheinmühle, Büssingen
- Gasthaus zum Salmen, Rheinau
- Restaurant Sommerlust, Schaffhausen
- Restaurant Kundelfingerhof, Schlatt (TG)
- Hotel-Restaurant Rheinfels, Stein am Rhein
- Restaurant und Hotel zur Rheinherbe, Stein am Rhein
- Wirtschaft zum Frieden, Schaffhausen

überreichen.» Es sei auch schon vorgekommen, dass ein Restaurant mehr als einmal nicht bestanden hat oder dass die Tafel entzogen werden musste. «Manche betroffene Gastronomen reagierten ziemlich erbost», so der Ehrenfisch. «Wir machen ihnen gegenüber jedoch immer transparent, welche Kriterien nicht erfüllt wurden, und geben ihnen stets Tipps für Verbesserungen.»

Auch die Tafelgesellschaft muss sich der Zeit anpassen. «Früher waren die ausgezeichneten Restaurants verpflichtet, mindestens fünf verschiedene Gänge mit einheimischem Fisch anzubieten», sagt Hardy Krüger. «Da der Fischkonsum in den letzten Jahren stark angestiegen ist und die Fangzahlen in der Schweiz – unter anderem wegen des Äschensterbens – rückläufig waren, kann die Nachfrage gar nicht mehr mit einheimischem Fisch gedeckt werden. Zudem ist er im Kühlschrank nicht ewig haltbar.» Im Bewusstsein, dass auch Restaurants wirtschaftlich betrieben werden müssen, habe die Tafelgesellschaft heuer ihre Regeln etwas gelockert.