

Salt & Pfeffer

DAS MAGAZIN DER GASTRONOMIE | Nr. 1 · Januar/Februar 2024
salt-pfeffer.ch · CHF 14.50

Schweizer Obstbrand

**Mehr Schnaps
von hier**

Dänische Innovation

**«Schoggi»
ohne Kakao**

Food Zürich

**Power-Duo
fürs Festival**



Villa Hundert

Feuer,

Fun und

Fokus

Fischgenuss mit Auszeichnung

Seit 55 Jahren würdigt die Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch Lokale mit besonders guter Fischküche. Mittlerweile zählt sie über 1000 Mitglieder – und will sich noch lange für einen nachhaltigen Fischfang einsetzen.

Text: Andreas Bättig | Fotos: z.V.g.



Um die Schweizer Fische steht es nicht allzu gut. Seit den Siebzigerjahren haben die Erträge in der Berufsfischerei gemäss der Fischereistatistik deutlich abgenommen. Nach einem abrupten Rückgang der Fangmengen zu Beginn der Neunzigerjahre haben sie sich bei einer weiterhin leicht rückläufigen Tendenz weitgehend auf dem Niveau von etwa 1600 Tonnen pro Jahr stabilisiert. Zurückgegangen ist indes auch die Menge der Berufsfischer. Seit 1975 hat sich ihre Anzahl praktisch halbiert. 2016 wurden in der Schweiz insgesamt noch 262 Berufsfischereipatente gelöst.

Für die Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch gibt es also viele Gründe, sich für die Fischküche einzusetzen. «Es geht uns da-

rum, die Fischkochkunst im Gastgewerbe landauf, landab zu fördern. Insbesondere soll den edlen Fischen aus unseren heimischen Gewässern die gebührende kulinarische Ehre angetan werden», heisst es in den Statuten der Gesellschaft, die 1969 gegründet wurde. Mittlerweile zählt die Organisation rund 1000 Mitglieder, die alle einen Mitgliederbeitrag von je 100 Franken zahlen. Im Gegenzug haben sie die Möglichkeit, an verschiedenen Fischessen teilzunehmen.

Nachhaltigkeit ist zentral

Die Anlässe finden in Restaurants statt, die von der Gesellschaft mit einer blauen Tafel ausgezeichnet wurden, auf der ein goldener Fisch prangt. «Wer unsere Tafel bei einem Restaurant sieht, kann sich über-





«Die Gäste sollen beim Geniessen auch ein gutes Gewissen haben.»

Hansjürg Gugger

verlassen, dass er dort eine gute Fischküche geniessen kann», sagt Hansjürg Gugger, der aktuelle Tafelmeister.

Geschenkt wird den Gastronomiebetrieben die begehrte Auszeichnung nicht. «Wir erwarten, dass sie mindestens zwei bis drei gute Fischgerichte auf der Karte haben», erklärt Gugger. Wichtig sei auch das Anrichten. «Es muss modern sein. Das Auge isst schliesslich mit.» Der Fisch darf sowohl aus einer Zucht als auch aus Freifang stammen. Und er kann vorher im Süss- oder im Salzwasser geschwommen sein. Wichtig sei jedoch, dass er ausschliesslich aus nachhaltigen Quellen und – wenn immer sinnvoll und möglich – aus schweizerischer Herkunft stammt. «Die Gäste sollen nicht nur kulinarisch verwöhnt wer-

den, sondern beim Geniessen auch ein gutes Gewissen haben», sagt Gugger.

Aktuell dürfen sich 107 Restaurants und Hotelbetriebe mit der blauen Tafel schmücken. Darunter sind bürgerliche Lokale und Gourmetrestaurants gleichermaßen. Mehrmals im Jahr treffen sich die Mitglieder zum gemeinsamen Fischessen in einem Betrieb mit Tafelauszeichnung. Organisiert werden die Zusammenkünfte von den sogenannten Netzmeistern. «Das sind gourmetaffine Personen, die bei uns Mitglied sind. Für sie ist so ein Anlass sehr interessant, denn in der Regel nehmen bis zu 80 Mitgliedern teil.» Mit solchen Treffen konnte der Verein allein im letzten Jahr über 414 000 Franken Umsatz in der Gastronomie generieren.



«Zahlreiche Restaurants hätten eine Auszeichnung absolut verdient.»

Beat F. Hostettler

Gäste sind anspruchsvoller

Einer, der seit zwei Jahren als Netzmeister im Kanton Bern fungiert, ist Beat F. Hostettler. Der Präsident von Gastro Stadt Bern und Umgebung kennt die Tafelgesellschaft von Kindesbeinen an. Denn bereits seine Mutter war in der Gesellschaft tätig. «Als Netzmeister fungiere ich als Bindeglied zwischen der Tafelgesellschaft, den Gastronomen und den Mitgliedern», sagt Hostettler. Er sei dafür zuständig, die Gesellschaft und insbesondere die Auszeichnung zum Goldenen Fisch bekannt zu machen. «Zahlreiche Restaurants verfügen über eine ausgezeichnete Fischküche und hätten eine Auszeichnung absolut verdient», so Hostettler. Er sei überzeugt, dass sich eine Zertifizierung für Gastronominnen und Gastronomen

lohne. «Die Gäste sind anspruchsvoller geworden. Unsere Tafel zeigt ihnen, dass eine unabhängige Organisation bestätigt und auch offiziell auszeichnet, dass man hier qualitativ hochwertigen und fachmännisch perfekt zubereiteten Fisch mit gutem Gewissen essen kann.»

Auch Beat F. Hostettler selbst geniesst die Fischküche. «Am liebsten esse ich gebratenen Fisch», erzählt er. Fische seien ausserdem nicht nur ein Genuss für den Gaumen, sondern auch der Gesundheit förderlich. «Sie versorgen den Körper mit wichtigen Nährstoffen wie Proteinen, Vitamin D oder Omega-3-Fettsäuren», sagt Hostettler. Und fasst zusammen: Fisch sei eben ein durch und durch «goldiges» Lebensmittel. ■