

Ein goldener Fisch für die «Burg»

21.02.2019 Kultur/Politik Startseite Von MAZ

Nun kann sich die Wirtschaft zur Burg auch noch mit der blaugoldenen Tafel für ausgezeichnete Fischküche schmücken: Die Übergabe wurde, wie könnte es anders sein, mit einem Fischmenü für geladene Gäste gefeiert.



1/2

Marianne und Turi Thoma. Foto: MAZ



Turi (links aussen) und Marianne Thoma mit der Auszeichnung der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch, mit Brille: «Netzmeisterin» Vreny Meier. Foto: zvg

Seit 40 Jahren verleiht die Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch die Auszeichnung ausschliesslich an Restaurants mit hervorragender Fischküche. «Ich gebe zu, ich dachte schon seit längerer Zeit: Irgendwann wird jemand vorbeikommen und uns testen», sagt «Burg»-Chef Turi Thoma schmunzelnd. Schliesslich kocht er schon seit

Jahren leidenschaftlich und kreativ mit all den unterschiedlichen Fischen, die ihm von den Meilemer Fischern «Gringo» und Pius Grieser frisch aus dem Zürichsee geliefert werden.

Fisch-Burgerli in der «Burg»

Im Herbst letzten Jahres dann war es soweit: Ein Mitglied der Tafelgesellschaft hatte die «Burg» empfohlen. Und natürlich war der – anonyme – Testesser begeistert. «Turi und Marianne Thoma leben die Kulinarik der hohen Fisch- und Tafelkunst mit Herzblut und Leidenschaft», sagte Vreny Meier, ihres Zeichens «Netzmeisterin» der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch am Sonntag bei der Übergabe der Auszeichnung: «Wir sind sehr stolz, einen so hervorragend geführten Gastronomiebetrieb bei uns im 'Goldfisch' zu haben.»

Angeboten werden in der Wirtschaft zur Burg jeweils drei Vorspeisen und drei Hauptgänge mit, je nach Saison, Zürichsee-Fischen wie Egli, Seeforellen, Schleien, Trüschchen, Felchen oder Albeli. Die knapp vierzig Gäste durften am Sonntag vor zwei Wochen ein Trio von Felchen, Hecht und Schleien-Burgerli an Verjus-Sauce geniessen, dem ein Felchen-Tartar mit Avocado und eine Zürisee-Fisch-Consommé vorangegangen waren.

Am wichtigsten sind die Meilemer

Zurzeit steht übrigens auch Hecht mit Weinrahm-Sauerkraut auf der Speisekarte, einer der Favoriten von Turi Thoma. Im Frühling wird es Felchen als Saltimbocca mit Salbeiblätchen und Speck geben. «Ich hege den klassischen Fischmenüs gegenüber eine grosse Wertschätzung, aber man darf auch mal etwas wagen», erklärt Turi Thoma die ungewöhnliche Kombination.

Dass er das Spiel mit Zutaten und Zubereitungsarten beherrscht, beweist eine weitere Auszeichnung für die Wirtschaft zur Burg: Im «Gault Millau» von 2019 wird sie mit 16 Punkten geadelt. «Ich habe Freude», sagt Turi Thoma, «lasse mich davon aber nicht unter Druck setzen.»

Blitzblank ausgeessene Teller

Denn: «Mir ist es viel wichtiger, dass die Meilemer uns gut finden und gerne zu uns kommen.» Was er nicht möchte, ist, dass durch die Auszeichnungen eine gewisse Schwellenangst entsteht, «und sich die Leute am Ende noch fragen, ob sie mit den Kindern und dem Hund bei uns essen dürfen.»

Marianne und Turi Thoma freuen sich besonders, wenn die Mund-zu-Mund-Propaganda spielt, «und wenn die Teller buchstäblich blitzblank leergegessen sind» – so wie am Sonntag beim Goldfisch-Fest.