

# s'Tablättli

## Restaurant Blume- Von der „Fressbeiz“ zur internationalen Küche

**Seit über 16 Jahren bewirtschaftet Familie Koltan mit Hingabe und kulinarischer Sorgfalt das Restaurant „Blume“ an der Brauerstrasse 27.**

**Nun hat er die blaue Tafel als „Ausgezeichnete Fischküche“ von der „Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch“ verliehen bekommen.**

### *Am Anfang steht das Testessen*

Eine anonyme Gruppe von Testessern beurteilen nach einem mehrgängigen Menü die Fischauswahl, die fachgerechte Beratung, den abgestimmten Wein sowie die Präsentation der Gerichte und das Preis-/Leistungsverhältnis.

„Es scheint ihnen geschmeckt zu haben“, schmunzelt der Inhaber Ali Koltan. „Sie gaben meinem Lokal 240 von 258 Punkten!“



### *Nicht nur der Geschmack entscheidet*

Bei der Bewertung spielen auch Kreativität und Qualität, der Service, Empfang und Verabschiedung, die Lokalitäten und die Identifikation mit der Tafelgesellschaft eine grosse Rolle. Die Verleihung und Auszeichnung erfolgt nur an Gastronomiebetriebe, bei denen der frische, und wenn möglich einheimische Fisch, auf der Karte steht.

Wer schon einmal in der „Blume“ gespeist hat, weiss die gehobene Kochkunst von Ehefrau Gülistan (Rosa) Koltan und Koch Marco sowie den kompetenten Service von Sanela und Kolleginnen zu schätzen. Ebenso trägt die moderne und doch heimelige Einrichtung des Lokals zur Wohlfühl-atmosphäre bei.

### *Es war nicht immer so*

„Als ich das Lokal übernommen habe, waren die Räumlichkeiten die einer Fressbeiz. Eben etwas dunkel und rustikal. Die Küche war gut bürgerlich und schmackhaft. Wir haben uns dann Schritt für Schritt weiterentwickelt. Später alles erneuert- das Speisenangebot und das Lokal,“ weiss er zu berichten. „Letztes Jahr wurden die 6 Zimmer des Hotels renoviert und alle Einrichtungsgegenstände von der Matratze über Handtücher mit Neuem ersetzt.“

### *Immer ein weiteres Ziel vor Augen*

Der Fokus von Ali Koltan liegt auf einer gehobenen Gastronomie, die bezahlbar ist. „Immer einen Schritt weitergehen, nie stehenbleiben“, lautet seine Devise.

Seine Küche und die Bevorzugung hochwertiger Produkte aus der Region brachte ihm schon einen Teil des Trägervereins Culinarium ein. Nun kommt der „Goldene Fisch“ hinzu. Und als Nächstes? „Naja, eine weitere Auszeichnung im gastronomischen Bereich wäre schon schön“, meint er. „Aber eben Schritt für Schritt“. „Die schönste Auszeichnung ist aber immer noch, wenn unsere Gäste zufrieden und glücklich sind!“

Mehr Infos: [www.restaurant-blume-sg](http://www.restaurant-blume-sg), [www.goldenerfisch.ch](http://www.goldenerfisch.ch)

Sükran Magro