

Gastronomie | Mit 234 Punkten ein Spitzenergebnis erreicht

Ausgezeichnete Fischküche

BRIG-GLIS | Die Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch zeichnete am Wochenende das Restaurant Cheminots im Hotel Ambassador aus.

Bei Fischliebhabern in der Schweiz sind sie die erste Anlaufstelle: Restaurants, die von der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch wegen ihrer exzellenten Fischküche ausgezeichnet wurden. Um die 120 solcher Restaurants existieren in der Schweiz. Im Wallis bis anhin lediglich zwei: das Restaurant Hubertus in Obergesteln und das Restaurant Staldbach in Visp. Am vergangenen Wochenende erhielt ein drittes Restaurant die Auszeichnung: das Restaurant Cheminots im Hotel Ambassador in Brig. Um in den Besitz der begehrten blau-goldenen Tafel zu kommen, müssen sieben goldene Regeln in einem Gastronomiebetrieb erfüllt sein. Nur diejenigen Betriebe kommen überhaupt in die Auswahl, bei denen frischer Fisch besonders gepflegt wird und, wenn immer möglich, einheimischer Fisch den Schwerpunkt im Angebot bildet. Weitere Kriterien sind et-

wa ein vorhandenes Weinsortiment, das auf das Fischangebot abgestimmt ist, oder auch eine ansprechende Präsentation der Gerichte.

Teamleistung

Sind diese sieben goldenen Regeln erfüllt, wird das Restaurant von einem oder mehreren anonymen Testessern der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch auf Herz und Nieren geprüft. 168 Punkte müssen bei diesem Verfahren vom Betrieb erreicht werden, das Restaurant Cheminots erhielt derer 234. «Das ist ein Spitzenergebnis», sagte bei der Verleihung die Tafeldame Margrit Kunz, die für das Testwesen zuständig ist. Den Erfolg verbucht Stefan Welschen, Inhaber des Hotels Ambassador, nicht für sich: «Dieses Ergebnis konnte nur als Teamleistung zustande kommen.» Die Freude war bei ihm jedoch trotzdem gross. Der im Kanton Zürich aufgewachsene Welschen übernahm das Hotel Ambassador – ehemals Pension des Cheminots – vor sieben Jahren, nachdem das Hotel 40 Jahre verpachtet worden war. Sein Grossvater Alfred Welschen



Ausgezeichnet. Stefan Welschen (Mitte), Inhaber des Hotels Ambassador, präsentiert die blau-goldene Tafel, die ausgezeichnete Fischküche garantiert. Er wird flankiert vom Tafelmeister Tino Stöckli (hinten rechts), der Tafeldame Margrit Kunz (vorne rechts), dem Tafelmitglied und Finanzchef Daniel Karrer (hinten links) und dem Servicemitarbeiter Tobias Weiss (vorne links).

FOTO:WB

kaufte die Pension 1945. Auf ihn geht zum Beispiel die Jägerstube im Restaurant zurück. Das gastronomische Angebot des Cheminots beschränkt sich nicht auf Fischküche. «Wir kultivieren eine bodenständige Küche und versuchen dabei, die Wünsche unserer Gäste aufzu-

nehmen», sagt Welschen im Gespräch mit dem «Walliser Bote». Ein besonders exzellentes Angebot an Fischspeisen war nicht von Anfang an geplant, sondern sei organisch gewachsen, so Welschen, dessen Betrieb von «Gault & Millau» im Guide Schweiz 2016 wiederum

mit 13 Punkten bewertet wurde. 2000 Mitglieder zählt die Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch. Rund 30 davon liessen es sich nicht entgehen, bei der Auszeichnung des Restaurants des Cheminots in den Genuss eines Siebengängers zu kommen.

azn