



Wo der Teller zur Leinwand wird

Im Rheinfelder Restaurant Schiff am Rhein rechtfertigt ein neuer Küchenchef die Mitgliedschaft seines Hauses in der ehrenwerten Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch. Danny Schindler versteht sein Handwerk aber auch als gestaltende Kunst.

Im Jargon der Fischer würde man sagen, dass das Restaurant Schiff am Rhein mit seinem neuen Küchenchef einen guten Fang gemacht hat. Mit Danny Schindler (grosses Bild) steht erneut ein ausgewiesener Profi an der Spitze der Brigade. Er wird nicht nur die langjährige Tradition der hochstehenden Fischküche in der Schiffküche aufrechterhalten und die langjährige Mitgliedschaft des Hauses in der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch verteidigen. Unter ihm wird auch das erfolgreiche Konzept einer unkomplizierten, aber nichtsdestotrotz anspruchsvollen Schweizer Küche mit mediterranen Einflüssen weitergeführt.

Kochen wie ein Maler

In der Tat sind Schindlers Gerichte eine attraktive Mischung aus Altbewährtem, Neugier und Mut zur

Lücke. Überflüssig zu erwähnen, dass «saisonal», «frisch» und «regional» bei ihm keine leeren Werbeversprechungen sind, sondern tägliche Realität. Und noch etwas ist speziell beim Neuen in der Schiff-Kombüse: «Kochen ist für mich wie Kunst», gibt er zu Protokoll, «stehe ich am Herd, ist es wie wenn ich ein Bild malen würde.» Die Lebensmittel sind seine Inspiration, der Kochlöffel wird zum Pinsel, der Teller zur Leinwand und die Pürees sind die Farben.

Teamplay als Maxime

Doch während grosse Maler in aller Regel Einzelgänger ist, versteht sich Danny Schindler als Teamplayer. Die enge Zusammenarbeit mit seinem Team ist ihm wichtig und deshalb pflegt er einen regen Austausch mit seinen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, mit

Restaurant & Hotel
Schiff am Rhein***
Martin Sonderegger
Walburga Kunz
Marktgasse 60
4310 Rheinfelden
+41 (0)61 836 22 22
willkommen@hotelschiff.ch
hotelschiff.ch

Facebook/Instagram:
@hotelschiffamrhein

Aktuelle Informationen
über geltende Öffnungszeiten,
kulinarische Angebote und Veranstaltungen
finden Sie zu jeder Zeit auf unserer
Webseite hotelschiff.ch





denen er seine Ideen teilt und die er in seine Entscheidungen einbezieht. So kann er auch sicher sein, dass seine manchmal gewagten vegetarischen Kreationen von seinen Leuten mitgetragen werden. Und dass alle dabei sind, wenn der Chef vegane Tatar-Kreationen auf die Karte setzt.

Terrasse offen

Seit die Temperaturen gestiegen sind und die Behörden die Terrassen geöffnet haben, ist auch die gemütliche Sommerterrasse des Schiff am Rhein wieder belebt. Wer die Apéro-Zeit nach draussen verlegt, geniesst inmitten der Rheinfelder Altstadt den attraktiven Blick auf die alte Rheinbrücke und das romantische «Insel». Das Schiff-Team verwöhnt seine Gäste mit beliebten klassischen Cocktails wie Hugo und Aperol Spritz, überrascht aber auch immer wieder mit neuen, abwechslungsreichen Kreationen. So kreiert Chef de Service Nora Mugwika (Bild ganz oben) beispielsweise den regelmässig wechselnden «Drink des Monats». Zu den spritzigen Düften der Apéro-Zeit gesellt sich eine leichte Brise, die den Geruch von Wasser mit sich führt. Sie lässt die Gedanken schweifen, erinnert an Ferienzeit und lässt das Aroma von frisch zubereitetem Fisch erahnen. Wo könnte man schöner den Sonnenuntergang geniessen als gesättigt auf der Terrasse sitzend, mit einem frisch kreierten Drink in der Hand?

Ausgezeichnet!

Das Restaurant Schiff am Rhein steht für eine ausgezeichnete swiss-mediterrane Fischküche. Entsprechend würdigt die Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch das Restaurant seit mehr als 20 Jahren mit seiner bekannten und begehrten Auszeichnung. Die Gesellschaft ist ein Zusammenschluss von Fischliebhabern, Kochkünstlern und Berufsfischern, welche die Fischkochkunst im Schweizer Gastgewerbe fördern. Um die Jury von sich zu überzeugen, genügt nicht allein die schmackhafte Zubereitung von Fischgerichten. Die Juroren richten ihr Augenmerk auch darauf, ob regionale Fische aus heimischen Gewässern offeriert werden.

