Mit «Goldenem Fisch» ausgezeichnet

Der Gasthof zum Goldenen Sternen wurde für seine Fischküche geehrt

BRIGITTE REINHARD

Bei der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch sind Fischliebhaber bestens aufgehoben. Im Guide Fischelin werden alle Restaurants, welche von der Tafelgesellschaft wegen ihrer vorzüglichen Fischküche ausgezeichnet wurden, aufgeführt. 1969 aus der Taufe gehoben – mit dem Ziel, den Konsum von einheimischen Fischen in der Schweizer Gastronomie zu fördern – gehören heute rund 2000 Mitglieder und landesweit 120 Betriebe, aufgeteilt in 21 regionale Netzen dazu.

Vergangene Woche erhielt nun der Gasthof zum Goldenen Sternen, Basels ältester Gasthof, direkt am Rhein im romantischen St. Alban-Tal gelegen, diese Auszeichnung. Um diese bei Fischliebhabern anerkannte Auszeichnung zu erhalten, muss ein Gastronomiebetrieb die sieben «Goldenen Regeln» der Tafelgesellschaft erfüllen und das anonym durchgeführte Testessen mit Erfolg bestanden haben. Nur Betriebe, bei welchen frischer Fisch besonders gepflegt wird, kommen überhaupt in die engere Auswahl. Weitere Kriterien sind ein, auf das Fischangebot abgestimmtes, vorhandenes Weinsortiment, eine ansprechende Präsentation sowie der Service. Die Auszeichnung erhält ein Betrieb nicht auf Lebenszeit, sondern muss in regel-



Tafelherr Thomas Hänggi (I.) überreicht Geschäftsführer Bastian Semmelroggen die Auszeichnung.

mässigen Abständen immer wieder neu bestätigt werden.

Zur feierlichen Aufnahme in die Tafelgesellschaft veranstaltete der Gasthof zum Goldenen Sternen eine Spezialwoche zugunsten des WWF-Projekts «Lachs Comeback» durch. Hierzu wurde ein spezielles Fischmenü angeboten, bei dem 20 Franken als Spende an die Umweltorganisation fliessen. Der WWF setzt sich dafür ein, dass der Lachs mit verschiedenen Massnahmen wieder in den Rhein zurückkehrt. Des Weiteren engagiert sich der Gasthof zum Goldenen Sternen, zusammen mit der Abfüllerei Basel, wo Lebensmittel, aber auch Putz- und Körperpflegemittel in mitgebrachten Behälter abgefüllt werden, um ein nachhaltiges gastronomisches Küchenkonzept ohne Plastik.