

VERLEIHUNG DES «GASTROBÄR 2024»

«Fischzubereitung muss man lieben»



Gerührt nahm **Hansjürg Gugger** (mitte) den begehrten «GastroBär» von **Beat F. Hostettler**, Präsident GastroStadtBern und Umgebung (links) und Laudator **Hans Ruedi Haller** in Empfang. Foto: Alexandra Schürch

Vor über 700 Gästen aus Gastronomie, Hotellerie, Politik, Wirtschaft, Tourismus und Kultur, wurde Hansjürg Gugger mit dem diesjährigen «GastroBär» ausgezeichnet. Der ehemalige Sternekoch und leidenschaftliche Gastronom wurde für sein grosses, ehrenamtliches Engagement für die Fischküche ausgezeichnet.

Hans Ruedi Haller, pensionierter und stolzer Gastronom, hielt die Laudatio für den Tafelmeister Hansjürg Gugger, der leidenschaftlich die Netztreffen in ausgezeichneten Fischrestaurants mitorganisiert. Dieses grosse Engagement würdigten die Stadt-Berner Wirte mit dem GastroBär 2024. Der Preisträger war sichtlich gerührt.

Herzliche Gratulation, Hansjürg Gugger, zu dieser Auszeichnung. Was bedeutet Ihnen der GastroBär? Damit hätte ich wirklich nie gerechnet, dass ich mal zu dieser illustren Reihe der GastroBären gehören würde. Das ist eine bereichernde Bestätigung für mein Tun und Wirken im Namen

der Tafelgesellschaft. Betonen möchte ich, dass der Verdienst auch an unsere über 35 Ehrenamtlichen geht. Sie sind die Macher an der Front. Ich halte lediglich die Fäden in der Hand.

Sie sind sonst derjenige, der Auszeichnungen vergibt – wie fühlt es sich an, selbst geehrt zu werden? Eigentlich zeichne nicht ich aus, sondern die Tafelgesellschaft. Schön ist, dass ich in meiner Funktion als Tafelmeister die blaugoldene Auszeichnungstafel überreichen darf. Wie ich mich fühle? Überwältigt! Ich habe das niemals erwartet! Und natürlich freue ich mich sehr und bin schon auch etwas stolz. Und ich weiss jetzt, wie es sich anfühlt, sprachlos zu sein!

Als Tafelmeister der «Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch» setzen Sie sich für die Fischkochkunst im Gastgewerbe ein – warum braucht die Fischküche eine solche Auszeichnung? Es geht uns darum, dass die Betriebe, die sich mit viel Herzblut und Kreativität – und natürlich auch mit der klassischen Kochkunst – darum bemühen, unsere Philosophie zu leben, her-

vorgehoben werden. Mit dieser Tafel werden sie für den Gast sichtbar und dieser weiss, was ihn in diesem Betrieb in puncto Fisch erwartet.

«Das ist eine bereichernde Bestätigung für mein Tun.»

Hansjürg Gugger

Welches sind denn die Kriterien, damit ein Betrieb das Prädikat «Ausgezeichnete Fischküche» tragen darf? Ob traditionell oder modern, ob gut bürgerlich-schlicht oder exquisit, ob bewährt oder eher experimentell: Der Fisch muss handwerklich hochstehend und einwandfrei zubereitet sein. Für das Prädikat «Fischküche mit Auszeichnung» ist die nachhaltige Quelle des angebotenen Fisches von zentraler Bedeutung. Dabei spielt es keine Rolle, ob der Fisch aus Wildfang oder Zucht

stammt. Wer Fisch in einem mit dem Prädikat der Tafelgesellschaft ausgezeichneten Restaurant geniesst, soll dies mit gutem Gewissen tun können.

Wie viele Betriebe haben in der Schweiz eine solche Auszeichnung? Aktuell findet man in unserem Restaurant-Führer «Guide Fischelin 2024» ganze 107 Betriebe.

Die Tafelgesellschaft wurde 1969 gegründet – was war der Auslöser und warum diese ritterlich anmutenden Ausdrücke wie Tafelmeister (Präsident), Tafelherr oder Tafeldamen (Vorstandsmitglieder), Orden? Damals suchten Fischer nach Abnehmern für ihre noch grossen Fänge. Die Gründer der Tafelgesellschaft schlugen so eine Brücke zwischen den Gastronomen und den Fischern, damit diese ihren Fang verkaufen konnten und ihnen eine kontinuierliche Abnahme garantiert war. Die Wortwahl der Tafelgesellschaft für die verschiedenen Funktionen stammt aus der Feder der Gründer und war wohl auch etwas den studentischen Gruppierungen abgeschaut. Zu jener Zeit war das offenbar eine gängige Terminologie.

Wer kann Mitglied dieser Tafelgesellschaft werden und was sind die Vorteile?

Alle, die Liebhaber einer feinen Fischküche sind! Aktuell zählt die Tafelgesellschaft über 1040 Mitglieder. Dazu gehören unsere 107 Gastronomie-Betriebe, etliche Berufsfischereien und Aquakulturen, sowie Einzel- und Paarmitglieder. Die Netzmeister, also die Gebietsleiter, organisieren in ihrem Gebiet jeweils exklusive Anlässe in den von der Tafelgesellschaft ausgezeichneten Restaurants. Jedes Mitglied wird dazu eingeladen und kann auch seine Freunde mitbringen. So tragen wir mit über 100 Anlässen pro Jahr dazu bei, dass dadurch fast eine halbe Million Franken in die Gastronomie fliessen.

Wie sind Sie persönlich auf den Fisch gekommen? Wann hat sie das Schuppenfisch zu faszinieren begonnen? Mein Vater hat jeweils im Thunersee gefischt. Aber meine Liebe zum Fisch entwickelte sich eigentlich erst während meiner Lehrzeit im Hotel Hirschen in Gunten. Danach hat er mich auch an meinen weiteren Stationen

immer begleitet und eine wichtige Bedeutung in meiner Küche eingenommen. Man muss es lieben, Fisch zuzubereiten. Vielleicht muss es einem fast ein bisschen gegeben sein.

Was ist denn für Sie das Besondere am Fisch? Die Vielfältigkeit bereits bei den Grundzubereitungsarten, die vielen möglichen Geschmacksvariationen und die Kombinationsmöglichkeiten faszinierten mich von Anfang an.

Sie waren selbst als ausgebildeter eidgenössisch diplomierter Küchenchef jahrelang ausschliesslich in 4- und 5-Sterne-Häusern tätig – welches Fischgericht mögen Sie am meisten? Ich bin eigentlich für jedes Fischgericht zu begeistern. Hauptsache, frisch, regional, nachhaltig und köstlich zubereitet. In den Ferien freue ich mich jeweils über einen fangfrischen Fisch in der Salzkruste. aba

DER GASTROBÄR



Mit dem **GastroBär** zeichnet der Teilverband Gastro Stadt Bern und Umgebung alljährlich eine Person aus, welche sich für die oder in der Berner Gastronomie im positiven Sinn verdient gemacht hat. Dabei setzt sich diese Person oder die Personengruppe für die Gastro-Branche in den Sparten des kulturellen und gesellschaftlichen Lebens durch Innovation ein.

Der erste Preisträger war der legendäre Bellevue-Palace Maître d'Hôtel Kurt Aeberhard.

Der goldene GastroBär wird von der Bijouterie Sonderegger exklusiv für den jeweiligen Preisträger angefertigt.

Die bisherigen GastroBären:

- 2003 Kurt Aeberhard
- 2004 Emil Bolli
- 2005 Marianne Hänni
- 2006 Elisabeth Zölch
- 2007 Walter Pauli
- 2008 Karin Mössenlechner
- 2009 Marc (Cuco) Dietrich
- 2010 Remo Neuhaus
- 2011 Daniel Frei
- 2012 Silvia Müller
- 2013 Rolf Dähler
- 2014 Florina Manz
- 2015 Mürner Rolf
- 2016 Brigitte Roux
- 2017 Marc Heeb
- 2018 Konrad Gerster
- 2019 YB und SCB (Andreas Feremutsch & Richard Gostony und Rolf Bachmann & Alex Chatelain)
- 2022 Christoph Ammann
- 2023 Claudia Salzmann

DER «GOLDENE FISCH»



Die Gründer haben im selbstgeschaffenen «Gesetz» festgelegt, dass es ihnen in erster Linie darum geht, die Fischkochkunst im Schweizer Gastgewerbe zu fördern. Insbesondere soll den edlen Fischen aus heimischen Gewässern die gebührende kulinarische Ehre erwiesen werden. Dieses Ziel wird durch die Auszeichnung von Gaststätten mit hervorragender Fischküche zu erreichen versucht. Einem solchen Restaurant wird die blaue Tafel mit dem goldenen Fisch-Signet verliehen.

Alle weiteren Infos finden sich hier:

