**Ein Gold-Fisch für Obermeilen**



*Netzmeisterin, Tafelherr, Tafeldame und Tafelmeister der Gesellschaft zum goldenen Fisch überreichten Mette und Freddy Kaiser (mit Medaille, rechts) und dem ganzen Hischen-Team die Tafel «Fischküche mit Auszeichnung».*

**Hirschen für seine Fischküche ausgezeichnet**  
  
Am vergangenen Sonntagabend ist dem Gasthof Hirschen am See in Obermeilen in kleiner, aber feiner Runde die Tafel  «Fischküche mit Auszeichnung» der «Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch» überreicht worden. Glücklich und dankbar nahmen die Gastgeber des «Hirschen», Freddy und Mette Kaiser, die Auszeichnung entgegen.  
Nachdem vor einigen Monaten das «Schiffli» seine Tore bzw. seine Küche definitiv geschlossen hat, hat Meilen damit nun wieder ein Restaurant, dessen Name für ausgezeichnet zubereiteten Fisch steht.   
Bei schönster Abendsonne fanden sich die geladenen Gäste auf der Terrasse des Hirschen ein. Nebst der Delegation der «Tafelgesellschaft», die am späteren Abend die Tafel überreichte, müssen natürlich speziell Monika und Peter «Gringo» Grieser genannt werden. Sie versorgen den Hirschen regelmässig mit fangfrischem Fisch – je nachdem, was der See gerade hergibt. «Egli und Felchen beziehe ich ausschliesslich bei ihm» sagte Freddy Kaiser. «Und wenn diese Fische bei Gringo nicht ins Netz gehen, dann kommen sie auch nicht auf die Karte.»  
Die Tafelgesellschaft zum goldenen Fisch wurde ursprünglich gegründet, um den Konsum von Schweizer Fisch zu fördern. Hatten damals die Fischer Mühe, ihren Fisch zu verkaufen, so reicht die Beute der Schweizer Seen heute bei weitem nicht mehr aus, des Schweizers Lust nach Fisch zu stillen. Darum hat die Tafelgesellschaft auch reagiert und ihre Statuten dahingehend geändert, dass ihre Mitglieder nun auch Meerfisch anbieten dürfen.   
Zum Apéro gab es ein fangfrisches Egli-Carpaccio. Während des darauf folgenden Abendessens demonstrierten die Hirschen-Köche, dass sie nicht nur Meilemer, sondern auch Meeresfisch sehr wohl in der Lage sind, köstlich zuzubereiten. Dazu gab es – wie könnte es auch anders sein – Wein von der Reblaube. Selbstredend waren auch «Stikel» und Cécile Schwarzenbach anwesend und unterstrichen damit das gut nachbarschaftliche Verhältnis.  
Nach dem Hauptgang wurde schliesslich die Tafel übergeben, wobei dem Ehepaar Kaiser wichtig war, möglichst die ganze Hirschen-Crew dabei zu haben. Die «Netzmeisterin» der Tafelgesellschaft, Vreny Meier, die durch den Abend geleitet hatte, übergab das Wort an Tafelherr Martin Suter, der die Anwesenden über die Geschichte der Gesellschaft informierte.  
Nach ihm ergriff Tafeldame Mägi Kunz das Wort und legte dar, dass nur ausgesuchte Betriebe diese Auszeichnung bekämen, nachdem sie unter anderem ein Testessen, das inkognito stattgefunden hat, bestanden hätten. Dabei sei entscheidend, dass bei den geprüften Gastronomen eine gepflegte Fischkultur herrsche, und zwar von der Küche bis hin zum Service. Die ausgebildeten Testesser, deren Namen nur ihr, der Testchefin, bekannt seien, würden in regelmässigen Abständen wieder kommen und damit sicherstellen, dass das einmal präsentierte Niveau auch langfristig gehalten wird. Mit den Worten «Der Gasthof Hirschen ist für den Goldenen Fisch wie geschaffen» übergab sie an Tino Stöckli, den Tafelmeister, der nun endlich die Tafel dem Ehepaar und der sichtlich zufriedenen Crew übergab.  
Bevor die Runde auseinander ging, durfte sie sich noch ein wunderbares Dessert zu Gemüte führen. Und Gemeindepräsident Christoph Hiller, der samt Partnerin dem Abend die nötige Bedeutung verlieh, durfte schliesslich noch ein paar Worte in das Gästebuch der Tafelgesellschaft schreiben, die dann alle Anwesenden signierten. Munter plaudernd und heiter gestimmt traten alle in die Obermeilemer Nacht hinaus und freuten sich schon auf den nächsten Besuch im Hirschen.