

Die Kochschürze verrät mehr über ihren Bezug zu Fischen als die Angelrute: Oskar «Oski» Müller (l.) und Hansjürg Gugger (m.) beim Fotoshooting am Rhein.

Hansjürg Gugger und Oskar Müller sind Vollblutgastronomen und haben sich ihr Leben lang mit Fisch beschäftigt. Mittlerweile amten sie im Vorstand der Tafelgesellschaft zum goldenen Fisch und setzen sich so für eine Wertschätzung der Schweizer Fische auch abseits des Angelhakens ein.

Text: Nils Anderson



Goldener Fisch

Die Fischverstehher

Unterwegs mit Oski Müller an dessen Bachstrecke an der süddeutschen Kander.



Fotos: André Sutter | Nils Anderson

Es ist Ende März, als ich mich mit Oskar Müller treffe. Er hat mich zum Forellenfischen eingeladen an seinen gepachteten Bachabschnitt an der Kander in Süddeutschland, gleich ennet der Grenze. Es ist ein typischer Tag fürs Frühjahr 2022: Viel zu trocken, zu warm und wolkenlos. Den Forellen scheint das nicht zu passen; wo wir unsere Köder auch hinwerfen, sie werden schnöde ignoriert. Weder Wurm, Nympe noch Trockenfliege, an diesem Tag ist alle Mühe vergebens. Während wir von Abschnitt zu Abschnitt eilen und unser Glück versuchen, fließt die Kander gemächlich und unbekümmert durchs malerische Tal.

Tipps aus der Fischküche

Oskar «Oski» Müller hat lange Jahre ein Fischrestaurant geführt, und das merkt man. Kommunikativ, aufmerksam und zuvorkommend ist er auch als Fischer, bietet mir da und dort einen guten Spot an, erzählt von den Fischen unter diesem Baum und in jener Kurve. Die Tugenden des Gastgebers, der Abend für Abend die Gäste begrüsst und verabschiedet, sind bei ihm unauslöschlich verinnerlicht. Beim Mittagessen erzählt er mir von den Fisch-Rezepten für die Gäste, die was vom Fisch verste-

hen, und von jenen für die Gäste, welche irrtümlicherweise der Meinung waren, dass ihnen Fisch nicht schmecken würde. Letztere Rezepte seien für ein Fischrestaurant mindestens so wichtig wie erstere. «Doch das Wichtigste: Die Filets müssen immer zart und grätenfrei sein». Da die Fische für einmal wirklich einfach nicht beißen wollen, vergeht die Zeit mit Anekdoten und Erzählungen aus der Gastronomie, bis wir uns ohne Fisch und Filets auf den Heimweg machen müssen.

Tafelherr und Tafelmeister

Seit seiner Pensionierung hat sich Oski Müller der Vorsteherschaft der Tafelgesellschaft zum goldenen Fisch angeschlossen und darf sich seither Tafelherr nennen. Nicht nur Tafelherr, sondern gleich Tafelmeister ist Hansjürg Gugger, der die Geschicke der Tafelgesellschaft zur Zeit leitet. Ich treffe beide Ende Sommer nochmals zum Gespräch. Hansjürg Gugger kommt wie Oski Müller aus der Gastronomie und war jahrelang Küchenchef in der 4- und 5-Sterne-Hotellerie. Jetzt hat er die Seiten gewechselt und arbeitet als Grosskundenbetreuer bei einem Lebensmittelgrossisten. So ist er pausenlos quer durch die ganze Schweiz unterwegs. Sein Amt beim gol-



Vermarktungsprofi:
Hansjürg Gugger
nutzt die Gelegenheit
für ein Posting.

«Wir engagieren uns mit Leidenschaft für den Inland-Tourismus und unterstützen die Fisch-Gastronomie, insbesondere jene, die den Fokus auf unsere Süsswasserfische legt, nach Kräften.»

Hansjürg Gugger

denen Fisch macht er nebenbei. «Es ist mit einem 30 Prozent Pensum vergleichbar, etwa wie das Präsidium eines 1. Liga-Fussballvereins. Man macht viele Bekanntschaften. Meine Frau betreut unser Mitgliedermagazin, so bringen wir alles unter einen Hut.»

Zwischen Verein und Guide Michelin

Die Tafelgesellschaft zum goldenen Fisch ist eine bemerkenswerte Mischung und irgendwo zwischen einem Verein und dem Guide Michelin anzusiedeln. In Anlehnung an diese weltberühmte Gastro-Auszeichnung erscheint von der Tafelgesellschaft denn auch jährlich der «Guide Fischelin», in welchem alle ausgezeichneten Hotels und Restaurants aufgeführt sind. Bemerkenswert sind die etwas aus der Zeit gefallenen Begriffe wie Tafelmeister oder Vorsteherschaft oder die Orden, die sich die Tafelherren bei feierlichen Anlässen umhängen, doch ist hier kein Geheim-Orden am Werk. Gugger, Müller und ihre Mitstreiter arbeiten mit grossem Engagement für nachhaltig agierende Fischrestaurants und für die Mitglieder der Tafelgesellschaft, denen durchs Jahr viel geboten wird. Wirklich speziell ist die Menge an Anlässen, die durch die Tafelgesellschaft organisiert werden. Auf der Webseite sind im laufenden Jahr bereits 70 Treffen und Veranstaltungen dokumentiert. «Kaum eine Organisation macht sich so konsequent für den Inland-Tourismus stark wie wir durch unsere Unterstützung der Fisch-Gastronomie und der Produzenten und Berufsfischer. Es ist direkt schade, dass das einige Tourismus-Verbände nicht recht wahrhaben wollen. Aber da arbeiten wir weiter dran.» Und so ist Hansjürg Gugger ein kulinarischer Hansdampf



Fotos: André Suter | zvg

Einblick in unsere Fischerwelt: Oski (l.) und Hansjürg bestaunen die handgefertigten Hechtköder.



Fischversteher auf die andere Art: Kunstvoll angerichtete Fischsteller sind das Metier von Hansjürg Gugger und Oski Müller.

in allen Gassen, fast täglich postet er auf Whatsapp eine Statusmeldung von einem Restaurantbesuch mit Fischtellern irgendwo in der Schweiz. Und er ist sehr zufrieden mit dem aktuellen Kurs. «Wir sind eine schlanke Organisation mit einem kleinen Budget und trotz begrenzten Möglichkeiten wirklich aktiv. Wir engagieren uns mit Leidenschaft für den Inland-Tourismus und unterstützen die Fisch-Gastronomie, insbesondere jene, die den Fokus auf unsere Süswasserfische legt, nach Kräften.»

Fördern der Fischkochkunst

Angefangen hat die Geschichte der Tafelgesellschaft zum goldenen Fisch im Jahr 1969. Damals ging es den Berufsfischern nicht gut; sie fingen durch den grossen Nährstoffeintrag in unsere Gewässer dermassen viele Weissfische, dass sie gar nicht wussten, wohin mit all dem Fisch. Die Gründer wollten deshalb das kulinarische Image unserer Fische ins richtige Licht setzen und zeichneten dafür Gastbetriebe mit der Tafel zum goldenen Fisch aus. Die Gründer haben im selbstgeschaffenen «Gesetz» festgelegt, dass es ihnen in erster Linie darum geht, die Fischkochkunst im Gastgewerbe landauf, landab zu fördern. Insbesondere soll den edlen Fischen aus unseren heimischen Gewässern die gebührende kulinarische Ehre angetan werden. Das 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. Diese Auszeichnung ist kein Orden auf Lebenszeit, sondern muss jedes Jahr neu bestätigt werden und wird entzogen, wenn der Betrieb den in den Kriterien für

das Prädikat Fischküche mit Auszeichnung festgeschriebenen Ansprüchen nicht genügt. Dass nach den Gründerzeiten unseriöserweise Betriebe aufgenommen wurden, die in einer Handelsbeziehung mit einem Mitglied der Vorsteherschaft standen, sind «Tempi passati». Seither sorgen klar formulierte Statuten für Aufnahmebedingungen, die frei sind von Begünstigung oder Vetternwirtschaft. So sind zur Zeit um die 120 Restaurants in der Schweiz mit der Goldfisch-Tafel ausgezeichnet und rund 2000 Fischliebhaber gehören zur Tafelgesellschaft.

Viel zu bieten für Generation ü-50

Es ist heiss und drückend an jenem August-Morgen in Möhlin, und wie aus dem Nichts zieht ein Gewitter knapp vorbei. Ich frage Oski, wo er denn die Schwierigkeiten bei ihrer Tafelgesellschaft sähe. Die Antwort ist schnell gefunden: «Wie viele andere Vereine leiden auch wir an Überalterung und eine leichte Verjüngung würde uns gut tun. Und schreib bitte: Wer sich von uns angesprochen fühlt, ist herzlich willkommen!» Und Hansjürg ergänzt: «Wir müssen realistisch sein; unsere Angebote entsprechen kaum den Erwartungen von 30-Jährigen. Aber die Generation ü-50ig, denen können wir viel bieten.» Ä-propos bieten: Oski Müller verschwindet kurz in der Küche und kommt mit Gläsern und einer Flasche Weisswein zurück, einem Merlot Bianco aus dem Aargau. Mit Verweis auf die Uhrzeit, es ist kurz nach elf Uhr, meint er lachend: «Trinken müsst ihr nicht, aber probieren schon!» Kurz darauf gibt es graved Lachs aus der Zucht in Lostallo im Misox mit Dillsauce und Schwarzbrot – man merkt, dass die beiden viel vom Fisch verstehen. ■