

# Goldener Fisch für den Landgasthof Bad Eptingen

## Gastronomie Mit 243 Punkten ein Spitzenresultat erreicht

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 regionalen Netzen dazu.

Am vergangenen Samstag erhielt nun, als einziges Restaurant im Baseltbiet, das historische Hotel Restaurant Bad Eptingen 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 wichtigste Regel allerdings ist die Fischdeklaration, welche auch streng bewertet wird», erzähl-



Ein Treffpunkt für Geniesser: Das historische Hotel und Restaurant Bad Eptingen.

te Tafelherr und Netzmeister Thomas Hänggi an der feierlichen Tafelübergabe.

Von 258 möglichen Punkten erhielt der Familienbetrieb deren beachtliche 243. «Das ist eine grosse Ehre für mich und mein Team», meinte der Gastgeber Heinz Schwander über die Auszeichnung und das Spitzenresultat.

Seit über 60 Jahren befindet sich das Hotel Restaurant im Besitz der Familie Schwander. Dem Gastgeber Heinz Schwander steht Stefano Spata, wel-

cher für den administrativen Bereich zuständig ist, zur Seite. Das gastronomische Angebot beschränkt sich aber nicht nur auf Fisch, die Gäste werden auch mit saisonal ausgerichteter Frischküche, mit Schwerpunkt auf mediterranen sowie gutbürgerlichen Menüs verwöhnt.

In gemütlicher kleiner Runde haben die Mitglieder der Tafelgesellschaft und Gäste gefeiert und sich mit einem vorzüglichen 5-Gänge-Fischmenü verwöhnen lassen.



Die Gäste wurden mit köstlichen Fischspeisen verwöhnt.



Vertreter der Gesellschaft zum Goldenen Fisch überreichen Heinz Schwander (2. v.l.) und Stefano Spate (rechts) sowie dem ganzen Bad Eptingen-Team die Tafel «Fischküche mit Auszeichnung».

FOTOS: B. REINHARD