

Von der Besenbeiz zum Gourmettreff

«Mein Thema sind die <armen Seelen>»

Der Quellpark Kundelfingerhof darf sich inskünftig «Fischküche mit Auszeichnung» nennen. Er gehört neu der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch an.

VON THOMAS GÜNTERT

SCHLATT Fast 70 Personen versammelten sich gestern im neuen Restaurant Kundelfingerhof zum Sechs-Gänge-Menü, das Emil Romaniw und sein Team zubereitet hatten. Ein Kundelfinger Räucherfisch eröffnete den Festschmaus, worauf eine rote Consommé und eine Quiche mit Zander folgten. Ein Mangosorbet ging dem Hauptgang voraus, einem Kundelfinger Eismeer-saibling auf Harrisa-Tomaten, Couscous und grünem Gemüse. Bevor ein Erdbeer-Minze-Salat die Gaumenfreuden beendete, fand die offizielle Tafelübergabe statt.

Spezielle Schürze für den Koch

Die Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch wurde 1969 gegründet, um die Fischkochkunst im Gastgewerbe, insbesondere mit heimischen Fischen, zu fördern, da die Schweizer Fischer Absatzschwierigkeiten hatten. Die spezielle Auszeichnung der Tafelgesellschaft erfolgt in Form einer blauen Tafel mit goldenem Fischsignet und der Aufschrift «Ausgezeichnete Fischküche». Chefkoch Emil Romaniw erhielt eine spezielle Kochschürze. Hardy Krüger, der dem regionalen Bereich Schaffhausen als Netzmeister vorsteht, betonte, dass längst nicht alle eingereichten Restaurants diese Auszeichnung erhielten. «Manche sind schon mehrfach durchgefallen», so Krüger. In seinem Bezirk ist der Quellpark Kundelfingerhof erst das achte Fischrestaurant mit dieser Auszeichnung, schweizweit sind es 120.

Überzeugende Punktzahl

Der Quellpark hat die Anforderungen, die Margrit Kunz in einem strengen und anonymen Testverfahren mit über 100 Bewertungskriterien ausgewertet hatte, mit überzeugender Punktzahl bestanden. Tafelherr Thomas Hänggi bemerkte, dass der Fischkonsum in der Schweiz stark zugenommen habe. Der Pro-Kopf-Verbrauch liegt bei etwa zehn Kilogramm. Da es in den Schweizer Gewässern mittlerweile zu wenig Fische gibt, um den Bedarf zu decken, wurden



Riccardo Polla hat den Kundelfingerhof im Jahr 2012 gekauft und freut sich über die Auszeichnung.

Bilder Thomas Güntert

die Bestimmungen der Tafelgesellschaft gelockert. Es dürfen auch deklarierte Fische aus dem Ausland und aus Fischzuchten verwendet werden.

Gepflegte Fischküche

Der Quellpark Kundelfingerhof gehören in der Schweiz 21 Sektionen mit etwa 2000 Fischliebhabern an. Mitglied kann jeder werden, der die gepflegte Fischküche zu schätzen weiss. Der Jahresbeitrag beträgt 100 Franken pro Haushalt. 120 Fischrestaurants sind im Besitz der blauen Tafel. Hardy Krüger stellte den neuen Schweizer Fischrestaurantführer



► «Manche sind schon mehrfach durchgefallen», sagt **Hardy Krüger**, der Netzmeister der Region Schaffhausen-Rhein ist. Der Quellpark Kundelfingerhof ist erst das achte ausgezeichnete Fischrestaurant in seinem Bezirk.

der Tafelgesellschaft vor, damit die Mitglieder künftighin wissen, wo es feinen Fisch zu essen gibt.

Regenbogenforelle spielt Hauptrolle

Im Anschluss an den Festakt konnte man den Quellpark Kundelfingerhof besichtigen. Der Hof, der sich auf Schlatter Gemeindegebiet befindet, hat die grösste Quelle der Ostschweiz. Sie fördert 5000 Liter pro Sekunde, was etwa zehn Prozent des Thurgauer Wasserverbrauchs entspricht. Die Anlage des Quellparks ist zwölf Hektaren gross. Die acht natürlichen Grossteiche



benötigen allein sieben Hektaren. In den Fischteichen werden hauptsächlich Regenbogenforellen gezüchtet. «Die Nachfrage nach Bachforellen ist leider zurückgegangen», bedauert Riccardo Polla, der mit seinen Plänen noch längst nicht am Ende ist. Als Nächstes will er einen neuen Hofladen mit einer Lounge bauen und in die Fischveredelung investieren.

Am dritten Augustwochenende steht bereits das nächste Fest auf dem Kundelfingerhof an: Am 22. und 23. August wird das 100-Jahr-Jubiläum der Fischzucht gefeiert.

► Freut sich über die Anerkennung: «Ich habe schon 40 Jahre Erfahrung in der Gastronomieküche auf dem Buckel», sagt **Emil Romaniw**, der seit Frühjahr dieses Jahres Chefkoch im Quellpark Kundelfingerhof ist.



► «Uns schmeckten der Räucherlachs auf Randen-Carpaccio und die Quiche mit Zander am besten», schwärmen **Beatrice und Martin Grossmann** aus Adliswil. Sie wollen bald wieder auf den Kundelfingerhof kommen.

Es war eine Megaparty am Diessenhofer Rheinufer

In Diessenhofen hat sich das Pontonierfest in 50 Jahren zu einer der grössten Open-Air-Partys der Region entwickelt. Der Ansturm war auch am Samstag wieder gross.

VON THOMAS GÜNTERT

DIESSENHOFEN Mit einem riesigen Ansturm begann am Samstagabend das Pontonierfest, der Festplatz war bereits vor der Dämmerung proppenvoll. Der freie Eintritt und die tolle Atmosphäre lockten rund 3000 Besucher an den Rhein, wo auf dem ganzen Areal bedient wurde.

«Unsere Gäste sollen sitzen bleiben und es bei uns richtig gemütlich haben», betonte Pressesprecher Fabian Eckert. Die Hauptattraktion des Diessenhofer Rheinfestes ist die Bühne auf dem Rhein, wo am Samstagabend die österreichische Oktoberfestband Borut Sturmfrei für Stimmung sorgte. Das grosse Festgelände war in Fest-

platz, Hafenkneipe, Ankerbar und Fischzelt unterteilt. In der Hafenkneipe auf der Halbinsel Gries ging es etwas ruhiger zu. Dort sorgte Sängerin Silvie für gemütliche Unterhaltungsmusik. Dabei wurde auch das Tanzbein geschwungen.

Für jeden war etwas dabei

Während viele Besucher einfach nur die Nähe zum Wasser und die tolle Rheinromantik genossen, zog es das jüngere Publikum hingegen eher in die Ankerbar, wo DJ Soni Elektro- und Techno-Mucken auflegte. Andere trafen sich an der Surfer's Bar zum Small Talk bei Caipirinha, Hugo und Apérol Spritz. «Der Renner war in diesem Jahr allerdings der Erfrischungscocktail Mojito aus weissem kubanischem Rum mit Pfefferminz und Mineralwasser», bemerkte Florian Eckert.

Der Sonntagmorgen begann mit einem Frühschoppenkonzert mit dem Palm Beach Duo, ehe sich das Festgeschehen zur Mittagszeit in das Fischzelt verlagerte. Es bildete sich eine lange Menschenschlange, denn alle wollten die berühmten Fischchnusperli haben. «Dieses Jahr war es sehr schwer,



Der Andrang war gross: Roger (links) und Markus Birk hatten in der Fischküche jede Menge Arbeit, damit jeder seine Fischchnusperli bekam.

Bild Thomas Güntert

frische Felchen zu bekommen», betonte Markus Birk, Chefkoch der Fischküche. Die Felchenfilets werden in einem speziellen, selbst zubereiteten Bierteig fünf bis sieben Minuten in der Fritteuse gebacken. Dazu gibt es eine Remoulade nach Rezept des Küchenchefs und ein Bürlü.

140 Helfer machen's möglich

Viele weitere Besucher kamen am Sonntagnachmittag speziell zu Wilhelm Toll, welcher mit seinem subtilen Humor, seinen schrägen Ideen und witzigen Texten ein besonderes Music-Comedy-Programm bot. Der Schiessstand von Heidi mit Hut und der Süssigkeitstand waren die Anlaufstelle der Jugend.

Eine Woche lang war der ganze Verein, der aus 70 Aktiven und 20 Jungpontonierern besteht, mit dem Aufbau beschäftigt gewesen. Dazu kamen rund 40 freiwillige Helfer. Das Organisationsteam um Roland Itef, der bereits sein siebtes Rheinfest durchführte, hielt für die Besucher rund 10 000 Flaschen Mineralwasser, 4700 Liter Bier, 650 Kilo Felchenfilet, über 2000 Würste und einige Hundert Rettiche bereit.