

SÜDKURIER

Schweizer Feinschmecker verleihen Auszeichnung an den "Grünen Baum"

Die Schweizer "Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch", eine Vereinigung von Feinschmeckern, zeichnet den "Grünen Baum" in Moos für die hohe Qualität seiner Fischgerichte aus.



Der Tafelmeister der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch, Tino Stöckli (rechts), überreicht Hubert Neidhart und seinem Team vom "Grünen Baum" in Moos die begehrte Goldfisch-Tafel als Auszeichnung für die Zubereitung einheimischer Fische sowie gepflegte Gastlichkeit. Bild: Jürgen Rössler | Bild: Jürgen Rössler

Es sei zweifelsfrei ein Ziel gewesen, räumt Hubert Neidhart vom „Grünen Baum“ in Moos ein, das blaue Schild mit dem goldenen Fisch an sein Haus schrauben zu können. Denn die Verleihung der blau-goldenen Plakette durch die Tafelgesellschaft „Zum goldenen Fisch“ signalisiert in erster Linie eine hervorragende Fischküche, aber auch insgesamt ein gastliches Haus, in dem sich die Gäste wohlfühlen und in denen nicht nur die Fische, sondern auch die weiteren Zutaten nach Region und Saison zusammengestellt werden. Und das Wort „Verleihung“ des „goldenen Fisches“, so betonte der Tafelmeister der Tafelgesellschaft, Tino Stöckli, muss wörtlich genommen werden.

Denn nach einem aufwendigen Prozedere, wobei ein Testesser ein dreiseitiges Prüfungsprotokoll auszufüllen und der Vorstand der Tafelgesellschaft die letzte Entscheidung hat, wird die Plakette zwar überreicht, doch sie bleibt im Besitz der Gesellschaft. Denn es folgen weitere Prüfungen, da das Niveau der prämierten Restaurants konstant hoch bleiben soll. Daher bleibt die Anzahl der Restaurants, die den „goldenen Fisch“ tragen dürfen, begrenzt – in der Schweiz und dem grenznahen Ausland sind es nur knapp über 100 Restaurants und Gaststätten, die aktuell die strengen Kriterien erfüllen.

Es gibt eine Fluktuation, da Restaurants schließen oder eben diese Kriterien nicht mehr erfüllen, sodass von der 1969 gegründeten Tafelgesellschaft, deren Augenmerk auf dem sorgfältigen Umgang mit einheimischen Fischen liegt und die über 2000 Mitglieder hat, pro

Jahr nur etwa zehn Häuser die Plakette verliehen bekommen. Nun war eben Hubert Neidhart und der „Grüne Baum“ an der Reihe. Um den zur Überreichung der Auszeichnung an den Bodensee angereisten Mitgliedern der Tafelgesellschaft zu zeigen, dass sein Haus das Prädikat zurecht trägt, servierte Hubert Neidhart und sein Team ein mehrgängiges Fischmenü.

Den Auftakt bildete der Salat nach Art der Mooser Fischerfrau, bei dem gebratenes Rotaugenfilet und Höri-Bülle den Ton angeben. Danach gab es die Fischsuppe, für die der „Grüne Baum“ nicht nur bei Fischgenießern in der Region bekannt ist. Es folgte ein Hechtsteak mit Champagnerkraut, Alblaisa (Alb-Linsen) und Kartoffelstock. Abgerundet wurde das Menü mit Weinen von der Höri vom Weingut Rebholz aus Liggeringen. „Wir haben uns heute nicht verstellt, das sind Gerichte von unserer aktuellen Karte!“, betonte Neidhart, dass er für die angereisten Fischexperten kein einmaliges kulinarisches Feuerwerk präsentierte, sondern dass dies der Standard seines Hauses sei.

Die Mitglieder der Tafelgesellschaft durften auf jeden Fall feststellen, dass der „goldene Fisch“ nun zurecht am „Grünen Baum“ zu finden ist. Und Gäste in Moos dürfen sich in Zukunft darüber freuen, dass man sich bei dieser Auszeichnung nicht auf seinen Lorbeeren ausruhen kann, sondern das Niveau halten muss, damit man sich in dem prämierten Restaurants wohlfühlt vom Betreten bis zum Verlassen des Lokals, wie bei der Verleihung betont wurde.

Infos zur Tafelgesellschaft: www.goldenerfisch.ch