



Kurt Waldvogel

In einer meiner Kolumnen hatte ich seinerzeit einmal einen negativen Bericht über ein Fischrestaurant geschrieben. Mein Grundgedanke ist es, jene Gastronomiebetriebe, über die ich Negatives berichtete, in meiner Kolumne nie namentlich zu nennen. Das rief die sog. Netzmeisterin des Goldenen Fisches dieser Gegend, Frau Vreny Meier, auf den Plan. In einem netten Telefon klärte sich die Situation rasch auf, denn ich konnte sie beruhigen, dass das Defizit bei keinem ihrer ausgezeichneten Fischrestaurants

fische zelebriert. Die einheimischen Fische wurden eher benachteiligt. So wurde am 4. September 1969 im Gasthof Sternen in Walchwil am Zugersee der «Verein Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch» gegründet. Es wurde die bekannte, blaue Tafel mit dem goldenen Fischsignet und der Aufschrift «Ausgezeichnete Fischküche» geschaffen. Diese wurde jedoch nur jenen Betrieben verliehen, die nach einem sehr strengen, anonymen und intensiven Testverfahren wirklich auch vermehrt einheimische

Vereinigung in der ganzen Schweiz gewachsen und zählt heute rund 2000 Mitglieder, die in 19 sog. «Netze» eingeteilt sind. Diese werden von einer Netzmeisterin oder einem Netzmeister geführt, die dann auch zu den verschiedenen Veranstaltungen einladen und die jeweiligen Tafelmenüs bestimmen. Alle Vorstandsmitglieder und die NetzmeisterInnen arbeiten natürlich ehrenamtlich. Von den Gastropartnern konnten bis heute nur rund 120 Betriebe sowie rund ein Dutzend Schweizer Berufsfischer

Der goldene Fisch

war. Irgendwann meldete ich mich mal an, und wurde so Mitglied der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch. Wie kam es zur Gründung dieser Gesellschaft? Mit der breiten Einführung von Fisch-Convenience durch die Kühl- und Tiefkühlindustrie z.B. von Fischstäbchen etc. hatten die Schweizer Berufsfischer ganz klar mit Absatzschwierigkeiten zu kämpfen. Daraus entspann sich die Idee, die Fischer und die Schweizer Gastronomie mit frischem, einheimischem Fisch aus unseren Seen vermehrt zu unterstützen. Selbstverständlich gab es schon zu jener Zeit an den vielen Schweizer Seen manche Fischrestaurants, aber es wurde gestreng nach «Escoffier» oder «Pauli» gekocht und überwiegend Meer-

Fische kochen. Dabei wird vom Vorstand peinlich genau beobachtet, dass die von der Gesellschaft bekannten Grundregeln unbedingt eingehalten werden. Es kommt auch nicht darauf an, ob es sich dabei um ein kleines Fischbeizli, ein bekanntes 5 Stern-Haus oder gar um einen Gildenbetrieb handelt. Zudem wird die Tafel nur auf Zeit verliehen. Das bedeutet, dass die Tafel weder vererbt noch für immer am Haus angebracht wird. Der Vorstand und auch die Mitglieder achten bei ihren Besuchen darauf, dass die Qualität und das Angebot mit den Grundsätzen des Goldenen Fisches übereinstimmen. Die Tafelgesellschaft ist seit der Gründung als gastronomisch-kulinarische

in der ganzen Schweiz ausgezeichnet werden. Das letzte Netztreffen fand unter dem Motto «Rund um d'Wält» im Gasthaus Au am Zürichsee statt. Rund etwa 80 Damen und Herren nahmen an diesem Treffen der Netze 14/18 teil, das von der Netzmeisterin Vreny Meier bravourös gestaltet wurde. Als Apero- und Tafelmusik amtete das Duo Pantastico mit den Interpreten Karin Schaerer, Panflöte, und Mathias Inauen, Piano und Gesang, die mit ihrem gekonnten musikalischen Beitrag viel zur guten Stimmung beitrugen. Dank des wunderbaren Abends konnte der Apero im Freien mit Chardonnay «Tre Pigne» aus dem Friaul und mit Fisch-



Besuchen Sie uns vom **19. bis 23. November**
an der **Igeho, Halle 1.0, Stand D08.**

AESCHLIMANN
Grossküchentechnik ...und mehr

goujons, Salbeimüsli und dem hausgemachten Speckolivenzopf — offeriert vom Gastgeber — wunderbar beginnen. Aus Japan begann das Diner mit einem hervorragenden Mosaik von Steinbutt und Lachs mit Limonensaft, Olivenöl, Crème fraîche und Forellenrogen. Dann folgte aus Israel ein Loup de Mer mit Peperonata auf einer feinen Scheibe Polenta mit Salsa verde, dazwischen gab es aus Irland ein Apfelsorbet mit grünem Apfelmark. Dann aus der Schweiz ein wunderbares Piccata vom Hecht auf feinen Gemüsespaghetti und Tomatensugo. Als Dessert wurde aus Russland eine Eisbombe Nesselrode — ein Dessert nach dem russischen Diplomaten Graf Karl Robert von Nesselrode benannt — kredenzt. Das trockene Gedeck kostete 82 Franken, was nach guter Berechnung eher als günstig bezeichnet werden darf. Fazit: Der ganze Abend war ein wunderbarer kulinarischer Höhepunkt. Der Küchenchef Wolfgang Jamber zauberte die vielen adrett angerichteten Speisen auf die Teller, die allesamt köstlich mundeten. Die Bedienung war rasch, freundlich und effizient! Ein grosses Kompliment dem Chef des Service, Andreas Schwarz, der den überaus freundlichen Service fest im Griff hielt. Schön war auch, dass das Direktionsehepaar Ruth und Philippe Keller am Diner teilnahm und alle ihre Gäste auch persönlich begrüßte und verabschiedete. Was will ich mit diesem Essay sagen? Die Initianten des Goldenen Fisches hatten seinerzeit versucht, eine Brücke zwischen dem Fischer, dem Gastgeber und dem Gast zu schlagen, was ihnen durchaus gelungen ist. Dabei darf nicht vergessen werden, dass die vielen zusätzlichen Arbeiten von diesen Fischliebhabern freiwillig und ehrenamtlich durchgeführt werden. Dies passt ja auch so gut in das momentane Jahr der Freiwilligenarbeit. Der deutsche Philosoph Friedrich Nietzsche sagte einmal: «Du musst nicht nur mit dem Munde, sondern auch mit dem Kopfe essen, damit es nicht die Naschhaftigkeit des Mundes zugrunde richte». Wie recht er doch schon vor bald 100 Jahren hatte!

Kurt Waldvogel, Küsnacht ZH

Ihre Gäste werden diesen Geschmack lieben.

Avocadoöl von Olivado ist eine wahre Freude für Geniesser. Mit seinem dezenten Geschmack bietet es in der kalten und warmen Küche eine delikate Alternative zum Olivenöl. Und im Gegensatz zu anderen kaltgepressten Ölen kann Olivado Avocadoöl bis auf 250°C erhitzt werden – perfekt zum Braten. Lernen Sie das vielseitige Delikatess-Öl kennen. Erhältlich bei CCA Angehrn, Howeg, Prodega und Top CC.

DAS KALTGEPRESSTE ÖL AUS DER AVOCADO

OLIVADO
NATURAL NUTRITION

Generalimporteur für die Schweiz: www.deli.co.ch

TKF