

«Goldener Fisch» für das Hotel Schiff

Rheinfelden Mit «ausgezeichneter Fischküche» wirbt das Restaurant Rhyblick und ausgezeichnet wurde sie nun auch, die Fischküche vom Hotel Schiff am Rhein.

Die Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch würdigt das Hotel Schiff in Rheinfelden mit der Verleihung der begehrten blauen «Tafel des Goldenen Fisches». Direktor Hotellerie Martin Sonderegger und Hotelière Heidy Freiermuth hiessen die Mitglieder der Gesellschaft anlässlich der Tafelübergabe mit einem Einstands-Fischessen willkommen. Nach dem Fischmahl überreichten Tino Stöckli, Tafeldame Margrit Kunz sowie Tafelherr und Netzmeister Thomas Hänggi die Auszeichnung den Gastgeber.

«Es erfüllt uns mit viel Stolz, dass wir das Testverfahren der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch mit Bravour bestanden haben – unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in Küche und Service arbeiten auf beeindruckendem Niveau», erklärte Martin Sonderegger.

Jährliche Bestätigung nötig

Die Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch wurde von Freunden der gepflegten Fischküche im Jahr 1969 ins Leben gerufen und verfolgt in erster Linie die Förderung der Fischkochkunst im Gastgewerbe. Doch wer Fisch auf der Speisekarte führt, ist lange noch nicht der Auszeichnung würdig. Das Augenmerk liegt



Martin Sonderegger (l.) und Heidy Freiermuth freuen sich über die Auszeichnung. ZVG

auf dem Offerieren einheimischer Fische aus heimischen Gewässern.

Des Weiteren wird auf ein auf den Fisch abgestimmtes Weinsortiment, die fachgerechte Zubereitung und Präsentation sowie die entsprechende Beratung und Bedienung Wert gelegt.

Die Auszeichnung ist kein Orden «auf Lebenszeit», sondern muss jedes Jahr neu bestätigt werden. Für alle Fischliebhaber gibt die Tafelgesellschaft alljährlich einen umfassenden «Guide Fischelin» heraus, in welchem die «Goldenen Fisch-Restaurants» mit ihren Spezialitäten ausführlich beschrieben sind. (AZ)