

Auszeichnung der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch

Herausragende Küche, gepflegter Service

Im Rahmen eines feierlichen Diners hat die etablierte Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch dem Bassersdorfer Restaurant First Place das Prädikat «Goldener Fisch – Fischküche mit Auszeichnung» verliehen. Für eine in einem Industriequartier domizillierte Gaststätte eine besonders ehrenvolle Nominierung.

von Susanne Reichling

«Gastgeber und Geschäftsführer Werner Huber hat für seine Verdienste und seine hervorragende Fischküche das Prädikat «Fischküche mit Auszeichnung» mehr als verdient. Auch sein besonders kreativer Küchenchef Sebastian Rex mit Team und das hervorragend geschulte Service-Personal verdienen unser Lob», begrüßte Netzmeister Willy Meier die illustre Gästeschar.

Anonym getestet

Die Auszeichnung erfolge aufgrund eines längeren und anonym durchgeführten Testverfahrens nach festgelegten Kriterien, verlange die Empfehlung des zuständigen Netzmeisters und die Stimmenmehrheit der Vorsteherschaft. «Die Verleihung der Auszeichnung der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch erfolgt nur an Gastronomiebetriebe, bei denen der frische Fisch besonders gepflegt wird. Wenn immer möglich muss einheimischer Fisch den Schwerpunkt im Angebot bilden», führte Meier weiter aus. Von den Gastwirten werde erwartet, dass alle Anforderungen an eine gepflegte und qualitativ überdurchschnittliche Küche sowie an einen freundlichen Gästempfang und an einen makellosen Service erfüllt würden. Hier folgte die präzisierende Erklärung: «Wer als Gast



«First Place»-Geschäftsführer Werner Huber (Bildmitte) und Küchenchef Sebastian Rex (rechts aussen) mit den Auszeichnungen der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch. (Bilder: Susanne Reichling)

einen Betrieb mit dem Prädikat «Fischküche mit Auszeichnung» aufsucht, um hervorragend zubereiteten und zuvorkommend servierten Fisch in angenehmer Umgebung zu geniessen, erwartet, dass der Fisch im Angebot dieses Lokals speziell gepflegt wird.

Lobreiche Honoration

Heinz Iseli, Tafelherr der gastronomisch-kulinarischen Vereinigung für gepflegte Fischküche, erläuterte – nach einer lobreichen Honoration an die Küchen- und Servicebrigade – Sinn und Zweck der 1969 gegründeten Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch. Die Verleihung der Auszeichnung erfolge nur an Gastronomiebetriebe, bei denen der Fisch den Schwerpunkt im Angebot bilde und das Angebot an Fisch-, Schalen- und Krustentengerichten müsse auch regionale Spezialitäten beinhalten. Wenn immer möglich solle den edlen Fischen aus heimischen Gewässern kulinarische Ehre gebühren. Weiter war zu vernehmen: «Wir erwarten fachgerechte Beratung über die Speisenauswahl, eine herausragend gepflegte Präsentation der Gerichte und ein auf das Fischangebot abgestimmtes Weinsortiment wie auch ein ausgewoge-

nes Preis-/Leistungsverhältnis», erklärte Isler.

In der Gesellschaft von Freunden der gepflegten Fischküche sind heute rund 2000 Fischliebhaber zusammengeschlossen. In dem zum 40-Jahr-Jubiläum herausgegebenen Gastroführer «Guide Fischelin» (www.goldenerfisch.ch) sind 117 nominierte und mehrheitlich nahe von Gewässern angesiedelte Fischrestaurants aufgeführt. Die blaue Auszeichnungstafel mit dem Goldenen Fisch-Signet sei keineswegs ein «auf Lebzeiten» verliehener Orden; er müsse jedes Jahr mit entsprechendem Leistungsnachweis neu bestätigt werden, betonte Isler abschliessend.

Festlicher Mehrgänger

Bei der Überreichung der Auszeichnungstafel wurde insbesondere der Umstand gelobt, dass das im Industriegebiet Grindel gelegene «First Place» ein herausragendes Gastronomiekonzept mit marktfrischer und kreativer Küche, ein stilvoll-modernes Ambiente und einen perfekten Service pflege. Geschäftsführer Werner Huber bedankte sich für die ehrenvolle Auszeichnung, jedoch nicht,

ohne insbesondere auf die Verdienste seines engagierten Teams «vor und hinter den Kulissen» hinzuweisen. Der Bassersdorfer Gastronom hatte die Auszeichnung «Goldener Fisch» bereits an seinem vormaligen Wirkungsort Restaurant Turm in Zurzach erhalten. Dass er jetzt die Nomination wiederum erhalten habe, bestätige ihn in seiner Geschäftsphilosophie, meinte Huber mit grosser Zufriedenheit. Der Gästeschar hatte er zur Tafelübergabe einen festlichen Mehrgänger vorbereitet: Zum Apéro gab es Wraps und Sushi-Variationen, mit der Vorspeise und dem Hauptgang wurden ein Erbsen-Wasabischaumsüppchen mit Jakobsmuschel und Riesencrevette, Lachs und Seeteufel mit Champagnerriotto sowie gebratener Zander mit schwarzen Sepianudeln (Tintenfisch) und roter Pesto gereicht. Die Präsentation der Tellergerichte wurde mit einem speziellen Applaus honoriert. ■

Moderne Infrastruktur

Das Restaurant First Place an der Grindelstrasse 11 ist täglich von 8.30 bis 22.30 Uhr durchgehend geöffnet (Ruhetage nur an Weihnachten/Silvester und Neujahr). Gepflegt wird die gehobene Gastlichkeit; das Ambiente ist stilvoll und modern. Vorhanden ist auch eine Infrastruktur für Seminare, Konferenzen sowie kleine und grosse Gesellschaftsanlässe. In der Lounge mit Bar, im Restaurant und im separaten Saal sowie im Sommer auf der Terrasse gibt es Platz für insgesamt rund 200 Personen. Am 2., am 16. April und am 30. April, veranstaltet «First Place» (www.first-place.ch) jeweils ab 19 Uhr die «Emirates Night», ein Nachtessen mit international-orientalischem Buffet à Discretion mit attraktivem Wettbewerb. (sr)



Innovativ zubereitete und dekorativ angerichtete Speisen im Bassersdorfer «First Place»: Sushi-Variationen, Erbsen-Wasabischaumsüppchen mit Jakobsmuschel und Riesencrevette, Lachs und Seeteufel mit Champagnerriotto sowie gebratener Zander mit Sepianudeln und rotem Pesto.