



Im Park-Hotel am Rhein in Rheinfelden/AG wird noch mit ganzen Fischen gearbeitet. Ein Handwerk, das heute oft vergessen geht.

BILDER CLAUDIA LINK

## FISCH MIT WOW-EFFEKT

Fische aus Schweizer Herkunft fristen in der Gastronomie ein Nischendasein, obwohl es genügend nachhaltige Zuchtbetriebe gibt. Die Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch will das ändern.

# D

Das Park-Hotel am Rhein in Rheinfelden/AG liegt mitten in einem malerischen Park direkt am Rhein. Da liegt es nahe, dass der Fisch im kulinarischen Angebot des Kur- und Ferienhotels mit 46 Zimmern die Hauptrolle spielt.

Schon früher wurde hier viel Fisch serviert – damals noch hauptsächlich frisch aus dem Fluss und aus Schweizer Seen. Heute sind die Fischbestände stark rückläufig, und Küchenchef Ernst Tobler muss meist auf Zuchtfische zurückgreifen. Je nach Bestellung ist Flexibilität gefragt: «Nicht immer erhalten wir den Fisch, den wir gerne möchten, in ausreichender Menge», so Tobler. «Dann müssen wir schnell reagieren und kreativ werden.»

Seit über zehn Jahren ist das Park-Hotel am Rhein Mitglied der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch. «Das Netzwerk hilft uns, geeignete Züchter zu finden und

uns mehr Sicherheit bei der Beschaffung des Fisches zu geben», sagt Tobler. Auch immer mehr Bauern haben heute zusätzlich eine Fischzucht: «Das begrüßen wir sehr. So können wir die Fische noch regionaler beziehen und die Betriebe auch regelmässig vor Ort besuchen.» Die Mitgliedschaft bei der Tafelgesellschaft bietet aber nicht nur ein wichtiges Netzwerk, sondern ist auch ein Statement für nachhaltigen Fischgenuss auf höchstem Niveau.

### Modern und kreativ

Wie das aussehen kann, zeigt das Team von Küchenchef Ernst Tobler

anhand von drei Rezepten mit Schweizer Fisch. Dafür verwenden sie einen Swiss-Lachs aus der alpinen Lachszucht in Lostal/GR, eine Forelle aus der Forellenzucht Orishof in Liestal/BL und einen Zander aus dem Neuenburgersee, bezogen über Bianchi. «Da viele Kleinproduzenten an Bianchi liefern, ist das für uns eine grosse Hilfe. So sparen wir uns die Zeit, die Produzenten selbst zu suchen und zu kontaktieren», so Ernst Tobler. Die Forelle, die im Hotel bis zur Schlachtung in einem eigenen Becken gelagert wird, kommt kurzfristig zum Einsatz – die gewünschte Felche konnte nicht rechtzeitig geliefert werden. «Je

nach Rezept kann man den Fisch zum Glück relativ einfach mit einer anderen Art ersetzen», so Tobler. Die drei Rezepte (siehe nächste Seite) sollen interessierte Köche inspirieren, Fischspeisen modern und kreativ zu interpretieren. «Es sind etwas aufwendigere Gerichte, die bei uns eher im Bankettservice serviert werden. Für den A-la-carte-Service müsste man sicher einige Handgriffe weglassen», sagt der Küchenchef.

«Bei uns lernt man noch, Fische zu filetieren. Das hilft bei der Fachkräfte-Suche.»

ERNST TOBLER, KÜCHENCHEF  
PARK-HOTEL AM RHEIN

Mit drei ganz verschiedenen Restaurants ist sich das Küchenteam des Park-Hotels schnelles Umdisponieren gewohnt. So liegt beispielsweise im Café der Fokus auf leichten Gerichten aus Schweizer Fisch und hausgemachter Pâtisserie. Für die Hotelgäste gibt es ein Frühstücksbuffet sowie ein Mittag- und Abendmenü mit Fisch, Fleisch oder Vegi sowie eine kleine Ausweichkarte. Das Gourmet-Restaurant Bellerive ist auf Meeresfische wie Steinbutt, Wolfsbarsch, Seeteufel oder Seezunge spezialisiert. Von Oktober bis Mai steht ein Fischwagen mit ganzen Fischen im Restaurant. Hier können die Gäste den Fisch, die Menge und die Zubereitungsart selbst wählen. Dazu gibt es einige wenige ausgewählte Fleischgerichte wie Chateaubriand oder Boef Stroganoff. Zu den Restaurants kommen der Roomservice für die Hotelgäste sowie die Lieferung des Essens an die Rehaklinik, welche gleich neben dem Park-Hotel liegt.

Dieser Spagat zwischen Spezialkost, Gourmet-Menüs und abwechslungsreichen Menüplänen für die Langzeit-Kurgäste verlangt den Mitarbeitenden einiges ab. «Zum Glück habe ich viele langjährige Mitarbeiter, die teilweise seit über 20 Jahren hier sind», sagt Küchenchef Ernst Tobler, der selbst seit 26 Jahren im Park-Hotel arbeitet. Im Idealfall bestünde sein Team aus 16 Mitarbeitern inklusive Lernende und Hilfskräfte. Geeignetes Fachpersonal zu finden, ist allerdings nicht so einfach. «Hier hilft uns die Spezialisierung auf Fischgerichte etwas», so Tobler. Denn im Park-Hotel kann man noch lernen, mit ganzen Fischen zu arbeiten. «Es ist schade, dass dieses Handwerk immer mehr verloren geht», so Tobler. «Ohne die entsprechende Übung können viele junge Köche gar nicht mehr filetieren.»

Ziel: 80 Prozent Fischgerichte

Über die Jahre ist der Fokus auf Fischgerichte im Park-Hotel am Rhein immer wichtiger geworden. «Unser Ziel ist es, dass der Anteil an Fischgerichten im Restaurant Bellerive in den nächsten Jahren auf 80 Prozent steigt», sagt Vize-Direktorin Brigitte Schär. Derzeit beträgt der Anteil 60 bis 70



Mehr Informationen unter:  
[www.parkresort.ch](http://www.parkresort.ch)  
[www.goldenefisch.ch](http://www.goldenefisch.ch)



Prozent. Schon jetzt wird also ein grosser Teil des Umsatzes mit Fischgerichten erwirtschaftet. «Fisch passt perfekt zu den Ansprüchen unserer Kur-Gäste: Er ist leicht und gesund und wird entsprechend oft bestellt.»

Allerdings hat Fisch seinen Preis – vor allem Fisch aus nach-



Werner Tobler setzt im Park-Hotel am Rhein ganz auf hochwertigen Fisch. Die Kurgäste schätzen die gesunden und leichten Gerichte.

haltiger Zucht. «Nicht jeder ist bereit, diesen Preis zu bezahlen. Unsere Kundschaft mussten wir uns über die Jahre erarbeiten», so Schär. Für die anspruchsvollen Gäste ist man ständig auf der Suche nach Nischenprodukten, um sich von der Konkurrenz abzuheben. So ist man derzeit zum Beispiel an den neuen Swiss Shrimps interessiert. Die Zusammenarbeit bietet sich besonders an, da sich die Schweizer Shrimpsfarm ebenfalls in Rheinfelden befindet. «Für ein Event konnten wir die Shrimps bereits testen. Im Geschmackstest haben sie uns absolut überzeugt», so Schär. Einziger Wermutstropfen: Die Shrimps kosten rund 100 Franken pro Kilogramm. «Es wird sich zeigen, ob unsere Gäste bereit sind, diesen hohen Preis zu bezahlen», sagt Brigitte Schär. Wenn man den Preis mit der nachhaltigen Schweizer Herkunft begründen könne, hätten die meisten Gäste aber eher Verständnis dafür.

#### Die Gäste verblüffen

Die blaue Tafel, mit der die Mitgliedbetriebe der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch ausgezeichnet werden, hilft dem Park-Hotel am Rhein, das gewünschte Publikum anzuziehen: Gäste, die auf Qualität setzen und auch bereit sind, diese zu bezahlen. «Die Spezialisierung auf Fischgerichte hebt uns von anderen Betrieben ab», sagt Brigitte Schär. Die blaue Tafel steht für Qualität und Nachhaltigkeit: «Neben dem wertvollen Netzwerk und dem Know-how, das die Tafelgesell-

schaft uns bereitstellt, ist die Tafelgesellschaft auch ein gutes Marketingtool für uns», so Schär.

Die Tafelgesellschaft setzt sich seit 50 Jahren dafür ein, dass Fisch aus Schweizer Herkunft in Restaurants respektvoll, mit viel Kreativität und auf hohem gastronomischem Niveau verwendet wird. «Wir suchen kreative Gastronomen und Top-Küchenchefs, die ein ausgeprägtes Flair für die Zubereitung von vorzugsweise schweizerischem und wenn möglich auch regionalem Fisch haben», sagt Tafelmeister Peter Gander. Der Gast müsse spüren, dass der Fisch eine persönliche Leidenschaft des Gastbetriebs ist. «Die Gerichte müssen deshalb die unverkennbare Handschrift des Küchenchefs tragen, so dass beim Gast jedes Mal ein Wow-Effekt eintritt.» Diesen Wow-Effekt wollen auch Ernst Tobler und sein Team bei ihren Gästen immer wieder aufs Neue auslösen. Wie sie das schaffen, zeigen die drei Rezepte, die sie für uns kreiert haben. ANGELA HÜPPI

#### Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch

Die Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch wurde 1969 im Hotel Sternen in Walchwil am Zugersee gegründet. Mitte der 1960er-Jahre ging es den Berufsfischern in der Schweiz wirtschaftlich zunehmend schlechter. Für einmal waren es nicht ausbleibende Fänge, welche die Existenz der Fischer bedrohten, sondern der grosse Überschuss an inländischen Fischen, der sich in dieser Menge kaum noch absetzen liess. Den Grundstein zur Tafelgesellschaft legten Berufsfischer, Fischhändler, Fischverkäufer und Gastronomen gemeinsam. Zielsetzung des Vereins war es, den Verzehr und die möglichst kreative Zubereitung des einheimischen Fisches zu fördern. Der Verzehr von Fisch wurde zum kulinarischen Erlebnis – und die blaue Tafel garantiert auch heute noch Fischkochkunst erster Güte.



#### In Kräuteröl pochierter Swiss-Lachs

**Pochierter Lachs (für 4 Personen)**  
400 g Swiss-Lachs pariert  
1 l Olivenöl  
je 1 Sträusschen Thymian, Rosmarin und Dill  
1 Zehe Knoblauch  
Salz und Pfeffer

##### So wirds gemacht

Den Lachs in vier gleich grosse Stücke schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Olivenöl mit dem Knoblauch und den Kräutern auf 100°C erhitzen, den Lachs vorsichtig reinlegen. Vom Herd nehmen und etwa 15 Minuten pochieren.

##### Balsamicogemüse

je 50 g Blumenkohl, Fenchel, gelbe und rote Peperoni  
1 Zehe gehackter Knoblauch  
30 g Olivenöl  
30 g weisser Balsamicoessig

##### So wirds gemacht

Alle Zutaten in Jardinière schneiden. Der Reihenfolge nach im Olivenöl sautieren, den Essig beigegeben und etwas weiterdünsten. Das Gemüse sollte noch Biss haben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

##### Süsskartoffelpüree

300 g Süsskartoffeln  
70 g Butter  
1 Zehe Knoblauch  
Salz, Pfeffer, Muskat

##### So wirds gemacht

Die Kartoffeln schälen, in grobe Stücke schneiden und zusammen mit dem Knoblauch im Steamer etwa 30 Minuten weichgaren. An einem warmen Ort zehn Minuten austrocknen lassen, danach durch Passe-vite drücken und mit den restlichen Zutaten verfeinern und abschmecken.

##### Schwarze Brothüppe

80 g Wasser  
20 g Öl  
10 g Mehl  
1 g Sepia-Tinte  
Salz

##### So wirds gemacht

Alle Zutaten miteinander mixen, danach in einer Teflonpfanne bei mittlerer Hitze ohne Fettstoff löffelfeise ausbacken.



#### Tatar vom Schweizer Graved Zander

**Graved Zander (für 4 Personen)**  
250 g Zander filetiert, ohne Haut und Gräten  
5 g Meersalz  
je 1 g schwarzer und weisser Pfeffer, Zucker, getrockneter Dill und etwas frischer Dill  
1,5 cl Sherry

##### So wirds gemacht

Zanderfilet mit allen Zutaten marinieren und vier Tage abgedeckt im Kühlschrank lagern.

##### Zandertatar

200 g Graved-Zanderfilet  
1 St. Limette  
Olivenöl, Salz, Pfeffer, Zitronenmelisse, wenig Ingwer

##### So wirds gemacht

Zander in kleine Würfel schneiden und nach Belieben mit Saft und Abrieb der Limette sowie mit den restlichen Zutaten würzen.

##### Mango-Passionsfruchtsauce

je 70 g Passionsfruchtsaft und Mangofleisch  
100 g Rapsöl  
Salz

##### So wirds gemacht

Das Mangofleisch mit dem Saft und etwas Salz mixen. Langsam das Öl unterheben.

##### Avocado

1 St. Avocado  
1 St. Orange  
Salz und Pfeffer

##### So wirds gemacht

Avocado in grobe Würfel schneiden. Mit etwas Orangensaft, Salz und Pfeffer würzen. Zwischen zwei Folien legen und sanft zerdrücken. Im Tiefkühler fest werden lassen. Danach ausstechen und den Rest zusammenmixen.



#### In Brotkruste gebratenes Forellenfilet

**Forellenfilet (für 4 Personen)**  
500 g Forellenfilet pariert  
100 g Toastbrot ohne Rinde  
Olivenöl, Salz, Zitronenpfeffer

##### So wirds gemacht

Forellenfilet würzen, Toastbrot in dünne Scheiben schneiden, auf die Grösse der Filets zuschneiden und auf die Hautseite legen. In Olivenöl zuerst auf der Bauchseite anbraten, danach auf der Brotseite fertigbraten.

##### Erbsenpüree

600 g Erbsen  
100 g Rahm  
Salz und Pfeffer

##### So wirds gemacht

Erbsen weich garen, danach in Eiswasser abkühlen. Anschliessend Rahm aufkochen, die Erbsen dazugeben und einmal aufkochen. Mixen, passieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

##### Zitronenpaste

4 St. Zitronen (Schale)  
180 g Zitronensaft  
30 g Zucker  
5 g Agar-Agar

##### So wirds gemacht

Schale zweimal im Salzwasser und einmal im neutralen Wasser blanchieren. Danach mit Zucker und Saft aufkochen. Agar-Agar beigegeben, mixen und passieren.

##### Himbeeräpfel

100 g Äpfel (Golden Delicious)  
50 g Himbeeressig  
70 g Himbeerpüree

##### So wirds gemacht

Äpfel in Bättonnets schneiden, mit Essig und Püree aufkochen und vom Herd nehmen.

##### Pfefferminzöl

2 Bd Pfefferminzblätter  
50 g Olivenöl  
Salz

##### So wirds gemacht

Minze blanchieren, im Eiswasser abkühlen und mit Olivenöl mischen, danach mit Pacojet-becher einfrieren. Durchfrieren lassen, anschliessend pacosieren.

##### Erbsen

300 g Erbsen

##### So wirds gemacht

Erbsen blanchieren und mit dem Pfefferminzöl wieder erhitzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Das Kur- und Ferienhotel Park-Hotel am Rhein liegt direkt am Rhein. Von der Terrasse geniessen die Gäste den Blick auf das Städtchen Rheinfelden.