

## News

Politik

Wirtschaft

Kultur

Verschiedenes

## Schlagzeilen

Aktuell

Lokalnachrichten

Lokalsport

## Leserservice

Zeitung-Abo

Online-Abo

Tippspiel

SOS am Wochenende

Leserbriefe

Anregungen

Artikel für den W&O

Anzeigen

Galerie

Leserangebote

## Marktplatz

Stellen

Immo

Mobil

Markt

Partner

## Über uns

Das Redaktionsteam

So entsteht der W&O

Geschichte des W&O

Verlag

Lage

Stellenangebote

Kontakt

28.06.2010- Aktuell

## Die «Goldenen Fische» trafen sich im «Zollhaus»

**Rund 50 Mitglieder der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch trafen sich am Samstag zu einem interessanten und angeregten Austausch im «Zollhaus» Gams. Dass ihnen dabei ein exquisites Fischmenü serviert wurde, versteht sich von selbst.**

Von *Heidy Beyeler*

Gams. – Die Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch setzt sich seit Jahrzehnten für eine gute Fischküche in den Restaurants ein. Dabei wird die Latte hoch gesetzt, in dem sich die Gesellschaft eigene Gesetze aufoktroiert hat. Wenn immer möglich, sollen einheimische Fische aufgetischt werden, Zubereitung und Lokalitäten müssen ebenso stimmen. Ausgezeichnet mit dem Goldenen Fisch wurden in der Region Werdenberg bis heute das «Zollhaus» in Gams (seit 2001) und das «Rössli» in Werdenberg (2008). Im Sarganserland sind es ebenfalls «nur» zwei Lokalitäten: Das «Seehus» in Quinten (1992) und das «Fischerstübli» in Schwendi/Weisstannental (2008) – mit eigener Fischzucht.

### Ein Tüftler in der Küche

Urs Kremmel und seine Crew haben den anspruchsvollen Gourmands ein reichhaltiges und dennoch leichtes 6-Gang-Menü kredenzt. Das Heuschaumsüppchen überzeugte ebenso wie die Fischvorspeise vom Gamser Forellenfilet, das mit Mango gefüllte Zanderfilet an Currysauce sowie der an einer Balsamico-Braten-Schokolade-Sauce gereichte Saiblingfilet. Kremmel stellte unter Beweis, dass Fisch nicht gleich Fisch ist. Seine Fische sind von bester Qualität; der Auszeichnung von der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch wurde er mehr als gerecht.

Der Chef scheint mit seinen kreativen Ideen ein echter Tüftler der Küche zu sein. Fischfilet, gefüllt mit Mango, trifft man nicht alle Tage an, und das Tannensprossen-Mousse schon gar nicht. Solche Zubereitungen schmecken nicht nur fabelhaft, sie sind auch gesund. Tannensprossen werden beispielsweise in der Kräuterheilkunde bei Husten und Bronchialkatarrh angewendet, und sie schmecken auch gut.

### Ausgefischte Seen und Meere

Das Thema ist allgegenwärtig: Die Meere werden massiv ausgefischt und unsere Seen bringen beim Fischfang auch nicht mehr das, was sie einmal hergaben. Parallel dazu steigt aber der Fischkonsum.

Tobias Herrlich, «fish4future», betonte in seinem Referat, dass es immer schwieriger werde, guten, frischen Fisch zu bekommen. Die Organisation «fish4future» unterstützt Fisch- und Seafoodprodukte aus nachhaltiger Fischerei und Aquakultur und gilt als Auszeichnung für jene Fischereien, Produzenten, Händler und Gastronomiebetriebe, welche sich der Philosophie der Nachhaltigkeit angeschlossen haben. Der in der Schweiz konsumierte Fisch stammt zudem nur zu fünf Prozent aus einheimischen Gewässern. Davon werden drei Prozent von den Berufsfischern geliefert und zwei Prozent stammen aus hiesigen Zuchten.

Vor gut vierzig Jahren hatten die Berufsfischer in der Schweiz noch grosse Mühe, ihre Beute an die Frau, an den Mann zu bringen. Heute haben sie grosse Mühe, wenigstens einen kleinen Teil des Bedarfs abzudecken. Herrlich sieht in der Fischzucht eine gute Chance. Kleinere Bauernbetriebe, insbesondere im Berggebiet, könnten damit ein zweites Standbein aufbauen, sagte Herrlich.

### Kritik an der Politik

Kritik übte er aber auch an der Politik. «Wenn wir schon auf Nachhaltigkeit setzen, müsste es doch möglich sein, dass wir die Fischabfälle zu Fischfutter für Prädatoren (Fischfresser) verarbeiten, statt diese zu verbrennen. Das ist in der Schweiz derzeit gesetzlich nicht zugelassen, in anderen Ländern aber schon.» Man dürfe dabei nicht ausser Acht lassen, dass rund die Hälfte eines Fisches als Abfall wegfalle.