

# Fischlein deck dich

Johannes Dilger vom «Goldenen Sternen» in der Dalbe hat sich den Eintrag im Guide Fischelin erkocht

Von Denise Muchenberger

Wann immer Tafelherr und Netzmeister Thomas Hänggi ein blaues Täfelchen mit dem goldenen Fischsignet überreichen darf, tut er dies mit Stolz und einem kräftigen Händedruck. Anfang Dezember war er bei der Übergabe am Grossbasler Rheinufer vielleicht noch ein bisschen enthusiastischer, denn der Basler konnte seit langer Zeit wieder einmal mehrere Restaurants in der Region auszeichnen: Die «Walliser Kanne» mit dem hausinternen Forellenbecken, den «Stadthof» am Barfi sowie den Gasthof zum Goldenen Sternen am St.-Alban-Rheinweg.

Das Ziel der traditionsreichen Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch: Die Fischkochkunst und insbesondere auch die Verarbeitung heimischer Fische in der Gastronomie zu fördern. Sie wurde 1969 in der Gemeinde Walchwil am Zugersee gegründet. Heute gehören ihr 110 Fischrestaurants an, die im aktuellen Guide Fischelin 2019 aufgelistet sind.

Johannes Dilger, Küchenchef vom Gasthof zum Goldenen Sternen, freut sich natürlich über die Anerkennung und die blaue Tafel, die das Restaurant künftig schmückt. Denn bevor ein Betrieb im Guide Aufnahme findet, wird er auf Herz und Nieren geprüft.

## Klassisch und simpel

Unkonventionell und vor allem unprätentiös arbeitet Dilger am Grossbasler Rheinufer und bereitet Fisch am liebsten klassisch und simpel zu: Einen frischen Zander etwa bestreut er mit etwas Zitronensalz, brät ihn sanft auf der Haut an, gibt etwas Butter und frischen Thymian bei. Aromatisiert wird der Fisch schliesslich mit geschäumter Salzbutter. «Thats it», sagt Dilger. «Ein guter Fisch schmeckt gut. Auf die Qualität des Grundprodukts kommt es an.»

Einen Fisch confieren, wenn er also im eigenen Saft gegart wird, ihn auf einem Fenchelbeet zubereiten, in Butter braten oder roh verarbeiten – immer wieder experimentiert Dilger mit Produkten und Techniken, um sein Handwerk zu verfeinern und neue Geschmacksnuancen herauszuarbeiten. Täglich hat er Kontakt mit seinen Lieferanten, Frische ist für ihn zentral. Er achtet überdies darauf, was die einheimischen Gewässer zu bieten haben.



«Ein guter Fisch schmeckt gut.» Johannes Dilger in der Küche des «Goldenen Sternen». Fotos Nicole Pont

«Letzten Sommer bekamen wir frische Forellen aus der Zentralschweiz», sagt er, «das Fleisch war satt und schmackhaft. Ich habe sie mit etwas Holunderblütenvinaigrette mariniert und mit Hafersalat, Estragon, Apfel und Gurke als Vorspeise roh serviert. Ein schönes, sommerliches Gericht mit einer erfrischenden Note.»

Seine Gerichte beziehungsweise seine Ideen dazu malt Dilger zuerst auf ein Blatt Papier, dann bekommen sie Farbe, Form und machen Lust auf das Ergebnis auf dem Teller.

Und Dilger hat gute Ideen, das muss man ihm lassen, sie sind spannend und sollen seine ethischen Grundsätze wie die Berücksichtigung der Umwelt und die Verarbeitung des ganzen Tieres

widerspiegeln: Kalbsherz etwa, ein ausgekochter Ochschwanz oder fein geputztes Fleisch von Schweinsfüssen, die er beispielsweise im Cidre schmort und mit Tintenfisch kombiniert. Er wagt etwas – und trifft damit fast immer die Geschmacksnerven der Gäste: «Wenn wir ihnen etwas von unserer Tageskarte empfehlen, das sie noch nicht kennen, lassen sie sich meist auf das Experiment ein. Es findet ein Umdenken statt. Nachhaltiges Essen hat manchmal schon fast politischen Charakter», glaubt er

## Studium und Samariterdienst

Zum Kochen hat Johannes Dilger erst spät gefunden. Nach dem Abitur hat er in Freiburg ein Studium aufgenommen: Geschichte, Politik und

Deutsch. Bis zur Zwischenprüfung hat er durchgehalten. «Das war mir alles zu theoretisch, ich wollte anpacken, mit den Händen arbeiten.» Er fing beim Rettungsdienst an und ging als Assistent des Samariterdienstes nach Hannover. Fünf Jahre fand er in dieser Arbeit Befriedigung, «sie machte für mich Sinn.»

## Von der Nordsee nach Basel

Weil er in dieser Zeit immer wieder für Freunde kochte, meinte mal ein Kollege: «Eigentlich solltest du Koch werden.» Da war Dilger 27 und auf der Suche nach seiner Berufung. «Mir war schon immer wichtig, dass ich mich in meinem Beruf wie in der Freizeit wohlfühlen will. Und Kochen machte mir richtig Spass. Also ging ich nach Berlin und das Abenteuer begann.»

Nach einem Praktikum bei einem vegetarischen Sternekokoch arbeitete er in der durchorganisierten Spitzenküche eines Fünfsternehotels. «Ich konnte dort kaum etwas selber machen. Dabei wollte ich das Handwerk von Grund auf lernen, auch mal Tiere zerlegen oder Fische schuppen.» Sein Chef hatte Verständnis für sein Anliegen und schickte ihn in einen Betrieb von Freunden. Dort wurde gutbürgerliche, saisonale Küche aufgetischt, es wurde viel ausprobiert, etwa frittiertes Hahnenkamm oder gebackene Schweinsöhrchen.

Dilger kochte meist bis spätabends und las sich dann umfassend in die Materie ein. «Kochbücher aus alten Zeiten – die liebe ich. Aber auch die Themen Physik, Chemie und Biologie spielen in der Gastronomie eine wichtige Rolle.»

Nachdem er die Lehre erfolgreich abgeschlossen hatte, ging er nach Sylt und verarbeitete dort oft und gerne frischen Fisch und Meeresfrüchte aus

## Goldene Fische in der Region

Die Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch zeichnet flussauf- und abwärts Restaurants aus, die auf die Verarbeitung heimischer Fische Wert legen und durch eine kreative Fischküche überzeugen. Wer in die Tafelgesellschaft aufgenommen wird, wird jedes Jahr neu bewertet und muss bestätigt werden. Aktuell gibt es in der Region und Umgebung sieben ausgezeichnete Fischrestaurants: Das Gasthaus zur Krone in Weil, das Park-Hotel am Rhein und das Hotel Schiff am Rhein – beide in Rheinfelden, das Hotel Bad Eptingen in Eptingen, Hotel Tannenmühle in Grafenhausen. Neu dazugekommen sind die «Walliser Kanne» und der «Stadthof», beide in der Basler Innenstadt, sowie der Gasthof zum Goldenen Sternen am Grossbasler Rheinufer.

der Nordsee. Wegen der Familie kam er zurück ins Badische und via Freiburg fand er den Weg nach Basel, wo ihm die Berest Gruppe die Küchenleitung im «Goldenen Sternen» anbot.

Seit November 2017 wirkt er nun am Rhein und hat mit seinem Verständnis für die Fischverarbeitung auf sich aufmerksam gemacht. Er legt Wert auf einen permanenten Dialog im Team, auf Diskussionen und das Ausprobieren von Ideen. Bei der Speisekarte achtet er auf einen Mix aus klassischen und modernen Gerichten sowie ein ausgewogenes Verhältnis zwischen Fisch- und Fleischgerichten. «Wir wollen für jeden Geschmack etwas bieten. Letztlich geht es darum, dass der Gast zufrieden und wohlgesättigt das Lokal verlässt. Dann haben wir unseren Job gut gemacht.»

## Wolfsbarsch mit Federkohl, Petersilienwurzel und Backpflaumenvinaigrette

### Zutaten für 4 Personen

700 g küchenfertiges Filet vom Wolfsbarsch  
25 g Butter  
1 Zweig Thymian  
Zitronensalz  
ein Stück Zitrone  
Etwas neutrales Öl zum Braten

600 g Federkohl, geputzt  
20 g Butter, in Flocken  
120 ml Rindsbrühe  
Etwas Salz

600 g Petersilienwurzel  
4 Ei Ahornsirup  
Etwas Meersalz, etwa Maldon Seasalt  
wenig weisser Balsamico

Säuerliche Vinaigrette  
50 g Backpflaumen  
1 Schalotte gewürfelt  
1 Bd Schnittlauch, fein geschnitten



### Zubereitung

Den Federkohl im siedenden Salzwasser blanchieren und im gesalzenen Eiswasser abschrecken, damit er seine Farbe behält. Mit der Rindsbrühe kurz vor dem Anrichten erwärmen und die Flüssigkeit vollständig verdunsten lassen. Butterflocken hinzugeben, mit Salz abschmecken und glasieren. Die Petersilienwurzeln putzen, schälen und mit Ahornsirup, Balsamico und Meersalz marinieren. Im Ofen bei 200°C (Ober- und Unterhitze) 30 bis 40 Minuten

bissfest garen. Ab und zu wenden, damit die Wurzeln gleichmässig geröstet werden. Anschliessend in Würfel schneiden und beiseite stellen. Die Backpflaumen würfeln und mit den restlichen Zutaten vermengen. Den Wolfsbarsch unter kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen, ziselieren und die Fleischseite mit dem Zitronensalz bestreuen. Die Hautseite des Fisches leicht einmehlen und gut abklopfen. Mit etwas neutralem Öl in der nicht zu heissen Pfanne braten, bis die Haut knusprig ist. Den Fisch wenden und die Butter, Thymian, sowie etwas Zitronensalz und ein Stück Zitrone hinzugeben und den Fisch mit der aromatisierten und schäumenden Butter stetig übergiessen. Wer Lust hat, kann mit Hilfe eines Anrichterings den Federkohl und die Petersilienwurzeln schichten. Den Fisch auf dem Gemüse platzieren und die Vinaigrette grosszügig daneben geben.

## Der Wein fürs Weekend

# Ein Flasche voll Natur

Von Chandra Kurt

Pet Nat ist der Weintrend des Jahres. Die sanften Schaumweine sind Teil der Naturweine und die neuen Lieblinge naturbewusster Geniesser. Pet Nat ist die französische Abkürzung für «Pétillant Naturel» und bezeichnet eine alte Methode der Schaumweinherstellung, die wieder en vogue ist. Die Labels der zahlreichen Produkte, die neuerdings in Trendbars und Pop-up-Restaurants zu sehen sind, sind grafisch verspielt, bunt und lassen mehr an Abfüllungen der Craft-Beer- oder Cider-Szene denken als an Wein. Was auch

korrekt ist, zumal Pet-Nat-Weine Teil der Naturwein-Bewegung sind, die ihren Ursprung in Frankreich und Italien hat und inzwischen in coolen Weinbars weltweit gefeiert wird.

Bei Pétillant-Naturel- oder Méthode-Ancêtre-Weinen werden ganz sanfte Schaumweine mit teilweise etwas Restsüsse vinifiziert, die im Gaumen eine angenehme Leichtigkeit zelebrieren. Bei dieser alten Methode entwickelt der Wein seine Kohlensäure in der Flasche, indem der noch nicht fertig vergorene Most abgefüllt und meist mit einem Kronkorken verschlossen wird. In der Flasche gärt der Most weiter, bis

die Hefe abgestorben ist. Dabei entsteht etwas Kohlendioxid, die im Wein bleibt. Pet-Nat-Weine sind filigran in der Art, ihr Alkoholgehalt ist eher tief, meist zwischen 8 und 11 Prozent. Positiv ist weiter, dass keine Zusatzstoffe in den Wein kommen, ausser ganz wenig Schwefel. Ein schönes Beispiel ist der Wein «A chacun sa bulle». Trüb in der Farbe, im Duft pflig, stoffig, leicht sauvage wie Boskoop-Äpfel. Im Gaumen wunderbar süffig. Hat viel Apfelnoten, angenehme Fruchtsüsse und eine schöne Trockenheit im Abgang. Perfekt gegen den Durst und sehr an Cider erinnernd. Die Mousse ist delikat und angenehm. [www.chandrakurt.com](http://www.chandrakurt.com)



A chacun sa bulle, Fr. 23.–, Maison Libre, [www.maisonlibre.ch](http://www.maisonlibre.ch)