

Medienmitteilung

Ristorante Bianchi erhält Auszeichnung „Goldener Fisch“

Zürich, 28. September 2011. Der Ruf des Ristorante Bianchi als eines der besten Fischrestaurants im Grossraum Zürich wird mit der Verleihung der „Tafel des Goldenen Fisches“ bekräftigt. Die Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch würdigt das fortdauernde Engagement der Betreiber und Mitarbeitenden im Hinblick auf die Fischküche.

Bei Fischfreunden geniesst das im Sommer 2008 am Limmatquai eröffnete Ristorante Bianchi einen ausgezeichneten Ruf. Auch in Gastro-Führern und Rezensionen belegt das ausschliesslich auf Fisch, Krustentiere und Meeresfrüchte spezialisierte Restaurant in seiner jungen Geschichte regelmässig vordere Ränge. Mit der Übergabe der „Tafel des Goldenen Fisches“ wurde der Zusammenarbeit der betreibenden Bindella terra vite vita SA und dem Frischfisch-Händler Bianchi eine nächste, besondere Ehre zuteil.

Eine prestigeträchtige Auszeichnung, die verpflichtet

Die Institution des „Goldenen Fisches“ ist mittlerweile ein prestigeträchtiger Faktor im Gastgewerbe und trägt zur Förderung des gesunden Wettbewerbs unter den Gastronomen bei. Die blaue Tafel mit dem goldenen Fisch-Signet wurde im Rahmen einer kleinen Feier im Ristorante Bianchi überreicht. Die Auszeichnung ist nicht nur für die Familienunternehmungen Bindella terra vite vita SA und G. Bianchi AG eine besondere Ehre, sondern auch für den langjährigen Küchenchef Karunagaran Thangamany, den früheren Geschäftsführer João Jordão und den aktuellen, Antonio Bordone, sowie für das engagierte Team.

Daniel Müller, Geschäftsleitung Gastronomie der Bindella terra vite vita SA, zeigt sich erfreut, will sich aber nicht auf den Lorbeeren ausruhen: „Wir freuen uns sehr über die Auszeichnung für das Bianchi. Sie ist eine Wertschätzung unserer mit Leidenschaft betriebenen Fischküche. Sie verpflichtet aber auch, den hohen Qualitätsstandard aufrecht zu erhalten“.

Die Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch und die 7 Goldenen Regeln

1969 gründete ein Verein von „Freunden der gepflegten Fischküche“ die gastronomisch-kulinarische Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch. Ziel der Gesellschaft ist die Förderung der Fischkochkunst im hiesigen Gastgewerbe, wobei besonderer Wert auf die kulinarische Ehrerbietung gegenüber edlen Fischen aus heimischen Gewässern gelegt wird. Mit einer entsprechenden Auszeichnung von Gaststätten soll die Erreichung dieses Ziels gewährleistet werden.

Die Auszeichnung erfolgt aufgrund eines langfristigen, anonym durchgeführten Testverfahrens nach festgelegten Kriterien. Den Massstab ihrer Ansprüche bilden 7 Goldene Regeln. Beispielsweise soll der Gastronomiebetrieb den frischen Fisch besonders pflegen und den Angebotsschwerpunkt wenn immer möglich auf einheimischen Fisch legen. Ausserdem wird vom Personal eine fachgerechte Beratung über die Auswahl an Gerichten erwartet sowie ein darauf abgestimmtes Weinsortiment. Die Gericht-Präsentation soll den Gast ansprechen und zudem muss das Preis/Leistungsverhältnis stimmen. Die Auszeichnung muss jährlich neu bestätigt werden.

Ristorante BIANCHI

Limmatquai 82 | 8001 Zürich | T 044 262 98 44 | www.ristorante-bianchi.ch und www.bindella.ch

Kontakt Medien:

The Gate Communication AG Uraniastrasse 24 8001 Zürich info@thegatecommunication.com T +41 44 260 11 00

BIANCHI

Bildmaterial

Das **Bildmaterial vom Ristorante Bianchi und der Tafelübergabe** können Sie bei The Gate Communication AG (info@thegatecommunication.com | T 044 260 11 00) bestellen.



Alle Fotos oben von Philipp Schaerer.



Daniel Müller (Geschäftsleitung Gastronomie der Bindella terra vite vita SA), **Franco Bianchi** (G. Bianchi AG), **Tino Stöckli** (Tafelmeister), **Willy Meier** (Netzmeister), **Karunagaran Thangamany** (Küchenchef Ristorante Bianchi), **Antonio Bordone** (Geschäftsführer Ristorante Bianchi). (V.l.n.r.) Foto ZVG.