

„Hallwyl Seengen“ als Fisch-Spezialitäten Restaurant ausgezeichnet

„Goldener Fisch“ für Küche, Team und einheimische Lieferanten

pd. Das für seine Fischspezialitäten über die Region Seetal hinaus bekannte „Hotel und Speiserestaurant Hallwyl“ in Seengen ist von kundiger Seite ausgezeichnet worden. „Die Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch“ hat dem Betrieb das verliehen, was Wirte und Köche begehren: Den „Goldenen Fisch“. Das Restaurant setzt auf naturfreundliche Produzenten aus der Umgebung.

Am Wochenende empfingen die neuen Würdenträger rund 60 Personen zur offiziellen Tafel- und Medaillen-Übergabe im Rahmen eines mehrgängigen Essens mit Fischen aus heimischen Gewässern. Behördenmitglieder, Fisch-, Fleisch-, Gemüse- und Weinlieferanten sowie die Mitglieder der Gesellschaft zum Goldenen Fisch wurden von der Gastgeberin Luzia Finazzi-Zindel davon überzeugt, dass die Ehrung ihres Hauses für freundliche Gastlichkeit und kulinarischen Fischgenuss zu Recht erfolgt ist.

Die Eigentümerin meinte zu den Vertretern vom Goldenen Fisch, es sei schön, dass sie das Hallwyl als Fischspezialitäten-Restaurant entdeckt hätten. „Ich habe mit meinen Leuten nämlich in den vergangenen 37 Jahren mit Leib und Seele daran gearbeitet, hier eine eigene herausragende Küche mit Fischen aus den hiesigen Gewässern aufzubauen.“ Diese Zielsetzung sei aber auch dank der anwesenden Lieferanten erreicht worden. Durch sie sei nicht nur bei den Fischen, sondern auch bei Fleisch, Gemüse und der Weine Qualität aus nächster Umgebung garantiert. „Sie liefern prompt, sind zuverlässig und vernünftig im Preis.“ Deshalb sei die Ehrung auch ein Lob für sie.

Medaille für den Küchenchef

Luzia Finazzi hat vor fast 40 Jahren damit begonnen, das Hallwyl zu dem aufzubauen, was das Haus heute ist: Ein idyllischer Landgasthof mit feinsten Fisch- und Fleischspezialitäten aus der Region. Kurz: Ein Geheimtipp unter Gourmets und ein Symbol für die kontinuierliche Aufwertung der Gastronomie, unterstrich der Seenger Gemeindeammann Jörg Bruder in seiner Laudatio. Deshalb, so die Chefin vor der zeremoniellen Medaillen-Übergabe, sei nicht sie selbst, sondern ihr langjähriger Küchenchef, Richard Probst, „der, dem Ehre und Medaille gebühren.“

Richard Probst zeigte sich ob so vieler Lorbeeren sichtlich gerührt. Er betonte nach dem Empfang der Medaille, wie sehr ihm sein Arbeitsfeld ans Herz gewachsen sei. „Unsere Gäste legen Wert auf frisch zubereitete Speisen. Sie müssen bekömmlich sein und im Rahmen des Möglichen von einheimischen Bauern und Produzenten stammen.“ Probst: „Denn das Beste, ist in unserer eigenen Umgebung zu finden. Mit guten Produkten aus der Region ist es möglich, kreativ zu sein, um mit saisonalen Frischprodukten auserlesene Gerichte zuzubereiten und damit unseren Gästen - ohne Zeitdruck - Freude zu bereiten. Auch ohne Erdbeeren im Dezember! Diese bieten wir lieber im Spätfrühling an, wenn sie bei uns in Seengen wachsen.“

+++Kästchen+++

Orientierungstafel für Fischliebhaber

Die Fassade des Traditionshauses Hallwyl ist seit Samstag mit der Tafel des Goldenen Fisches geziert. Der Betrieb hat sich zu bewähren: Denn das von der Tafelgesellschaft verliehene Prädikat wird jährlich bestätigt, nachdem Küche und Bedienung anonym getestet worden sind.

Von der Postkutschen-Station zum Treff für Feinschmecker

Die Erbauung des Hotels und Speiserestaurant Hallwyl geht auf das Jahr 1862 zurück. Damals wurde in Seengen ein Bauernhof mit einer Haltestelle für Postkutschen erbaut. In der Stube wurden wartende Gäste gepflegt, bis diese zum Restaurant ausgebaut wurde. 1977 übernahmen Luzia und Badi Engel-Zindel das Restaurant. Dieses wurde kontinuierlich zum heutigen Hotel- und Speiserestaurant entwickelt. Das Haus ist an 365 Tagen geöffnet.

Rückfragen:

Luzia Finazzi-Zindel
Hotel Speiserestaurant Hallwyl
Nähe Wasserschloss
5707 Seengen

062 777 111 4
info@hallwylseengen.ch