



## Ein neuer Fisch im Netz 11



Hotel Winkelried, Stansstad: Jeannette Koller (Geschäftsführerin), Oliver Bark (Küchenchef), Küchen- und Servicepersonal, Monika Himmelrich (Vize-Netzmeisterin 11) und Bruno Himmelrich (Netzmeister 11).

Tafelübergaben sind auch im Netz 11 nicht alltäglich und somit ein besonderer Festtag. Die Auszeichnung gebührt einem Hotel mit gepflegtem

Service und einer ausgezeichneten Fischküche, in welcher die Chefin Jeannette Koller noch selbst Hand anlegt. Die Aufnahmejurde hatte das Winkelried-Team hervorragend gemeistert. So durfte ich an der feierlichen Tafelübergabe Gäste aus der Familie, Vertreter der GAMAG AG, Gastronom Walter Sägesser, Lieferanten sowie Lokalpresse, fast den kompletten Gemeinderat von Stans sowie die Vorsteherschaft und den GF-Fotografen Bernd Spahni mit Frau Christa im wunderschönen Seesaal begrüßen. Bereits beim Apéro mit den feinen Häppchen herrschte beste Stimmung. Küchenchef Oliver Bark und seine Crew offerierten dann ein Festmenü, das keine Wünsche offen liess. Auch der Wein passte genau zu jedem Gang. Nach dem Hauptgang war es an den Vertretern der Vorsteherschaft, mit der Tafelübergabe-Zeremonie zu beginnen. Der Netzmeister übergab das Wort an Tafelherrn Heinz Weber, welcher in lockerer Art einen kurzen Einblick in die Tätigkeit der Tafelgesellschaft gab. Tafeldame Margrit Kunz erläuterte das Testverfahren und übergab die Urkunde an den Küchenchef Oliver Bark. Nach ein paar mahnenden

## Der Küchenchef empfiehlt...



### Sauerbraten vom Stör

Für dieses feine, aber etwas aufwändige Fischgericht, kaufe ich gleichmässig grosse Störtranchen mit Haut und einem Gewicht von 160 Gramm.

Diese werden über Nacht in einem kräftigen Fischfond eingelegt.

Für die Zubereitung nimmt man den Fisch aus der Marinade heraus, trocknet ihn ab und würzt ihn leicht mit Zitronenpfeffer und Meersalz.

Die Marinade wird um die Hälfte eingekocht und mit einem kräftigem Barolo und dunklem Kalbsfond abgeschmeckt. Um den Säuregehalt der Sauce zu erhöhen, gibt man zum Schluss noch einige Tropfen gut gelagerten Balsamico hinzu.

Das Störfilet wird jetzt auf der Grillplatte bei 160 Grad von beiden Seiten angebraten und zusammen mit der Sauce auf die vorgewärmten Teller angerichtet.

Als Beilagen passen zu diesem Gericht Kartoffel-Petersilienmousseline und junges Sommergemüse.

Viel Spass beim Ausprobieren und «en Guete».

Worten, der Tafelkultur und der Fischkochkunst Sorge zu tragen, überreichte Tafelmeister Tino Alberto Stöckli die begehrte Tafel schliesslich an Gastgeberin Jeannette Koller. Unter grossen Applaus wurde anschliessend die Küchenmannschaft sowie das freundliche und zuvorkommende Servicepersonal vorgestellt. Wir waren uns alle einig, es war ein wunderschöner Abend – wir kommen gerne wieder! Nochmals möchte ich der Gastgeberin herzlich für die grosszügigen und persönlichen Einladungskarten danken. Wir konnten so wieder zwei neue GF-Mitglieder fischen – Petri Heil. Wir freuen uns sehr, dass das Netz um ein Lokal mit sehr guter Fischküche reicher ist!

Bruno Himmelrich, Netzmeister

Bachforellentatar mit Spargelspitzen und Wasabigelee

Pot au feu aus dem Vierwaldstätter-See mit Kräuterschaum

Pochierter Karpfen auf Grünteetagliolini an Ingwersauce

Sauerbraten vom Stör an Barolojus Kartoffel-Petersilienwurzel-Mousseline Variation von Babygemüse

Süsse Polenta mit Rhabarber Erdbeeren und hausgemachte Limettenjoghurtglace serviert im Einmachglas



Hotel Winkelried, Stansstad: Schönes Ambiente direkt am See.

## Das Hotel Winkelried stellt sich vor



Direkt am Vierwaldstättersee inmitten einer zauberhaften Landschaft laden wir Sie zum Geniessen und Verweilen ein. Umgeben von bekannten Bergen wie Pilatus, Titlis, Stanserhorn, Rigi und Bürgenstock befindet sich unser Hotel unmittelbar neben der Schiffsanlegestelle der Kursschiffahrt – ideal also, um die schönsten Ausflugsziele und berühmtesten Sehenswürdigkeiten der Innerschweiz mit kurzen Anfahrtswegen zu erreichen. Ein Strandbad mit geheiztem Pool, Sandtennisplätze, kilometerlange Spazierwege entlang dem See, am anderen Ufer die attraktive Stadt Luzern – alles in nächster Nähe.

In zauberhaftem Ambiente – mit See und Bergsicht – bleiben Feste unvergesslich. Das gediegene à la carte Restaurant «Seeblick» oder das rustikale Dorfrestaurant «Winkelriedstübli» bieten Ihnen den passenden Rahmen für kulinarische Glanzlichter und gemütliche Stunden. Direkt neben der Schiffsstation lädt unser «Hafenrestaurant» mit seiner romantischen Seeterrasse zu Tafelfreuden. Wir verwöhnen Sie mit südländischem Charme und servieren Ihnen herrliche italienische Spezialitäten und feinste Pizzen aus dem Holzofen.