



Wir haben einen Löwen im Netz 13



Gasthof Löwen, Elgg: Margrit Kunz, Heinz Iseli, neuer GF-Wirt Angelo Meloni, Beat F. Hostettler und Willy Meier freuten sich anlässlich der Tafelübergabe.

Der Gasthof Löwen in Elgg ist neu im Netz 13! Ein grosser Wunsch vom Wirt und Koch Angelo Meloni ging in Erfüllung. Die Tafelübergabe kombiniert mit einem Netztreffen konnte bei strahlendem Frühlingsswetter gefeiert werden. Mit 50 Teilnehmern war der Anlass ausgebucht. Dank des sommerlichen Wetters konnte der Apéro im Freien durchgeführt werden. Zur grossen Überraschung tauchte die Reitermusik Elgg auf und bewies ihr musikalisches Können. Bei spanischem Weisswein und fei-

nen Tapas liessen sich die anwesenden Gäste und Goldfische gerne verwöhnen. Bei der anschliessenden Begrüssung konnte der Netzmeister die Delegation der Vorsteherschaft willkommen heissen, so Heinz Iseli mit Frau Lisbeth, Margrit Kunz mit Partner Sigi und Beat F. Hostettler. Ferner war es ein Vergnügen, die anwesenden Pressevertreter der Winterthurer Zeitung und der Elgger Zeitung begrüssen zu dürfen.

Das wunderbare Menü war von einem Hauch Spa-

- Lauwarmer Meeresfrüchtesalat
- Pikante Consomme mit Eglifilet
- Sorbet «blue lagune» nach Ernest Hemmingway
- Welsfilet in Crêpe-Teig auf Hummersauce
- Spanischer Käse mit Quittenmark
- Creme Catalan mit Safran

nien geprägt, hatte Angelo Meloni doch 10 Jahre in Spanien gearbeitet. Er konzipierte die Speisenfolge als «Menu surprise» und erklärte jeden Gang vor dem Service persönlich. Unsere Netzkellermeisterin Evelyne Wilhelm kommentierte die auf das Menü abgestimmten Weine mit grosser Fachkompetenz. Zudem genossen wir die Zwischenüberraschungen wie das spezielle Sorbet und den spanischen Käse. Das abschliessende Dessert mit einer Creme Catalan speziell rundete den gastronomischen Schlusspunkt mit Bravour ab.

Die feierliche Tafelübergabe wurde gekonnt von der anwesenden Vorsteherschaft durchgeführt. Mit sichtlich grosser Freude nahm Angelo Meloni als Wirt und Küchenchef seine Insignien entgegen. Er freute sich mit seinen Mitarbeitern über die erhaltene Auszeichnung und gelobte die Grundsätze der Tafelgesellschaft aufrecht zu erhalten. Mit Blumen begrüsst Netzmeister Willy Meier den neuen GF-Wirt in seinem Netz. Als Gäste dieses Anlasses konnte der Netzmeister ausserdem Hanspeter und Claire Wiederkehr als neue Mitglieder herzlich willkommen heissen. Zufrieden und um ein Erlebnis reicher löste sich die Gesellschaft am späteren Nachmittag auf. Eine Tafelübergabe, die in unserer Erinnerung bleiben wird. Willy Meier, Netzmeister



«Alte Rheinmühle», der Sonderfall



Alte Rheinmühle, Büsingen: Rheinmühle-Chef Andreas Fischer dankt der Goldfisch-Leitung für die Aufnahme in die Tafelgesellschaft.

Das direkt am Rheinwasser stehende Restaurant Alte Rheinmühle in der Deutschen Gemeinde Büsingen ist – wie der Ort selbst – ein Sonderfall. Das Gemeindegebiet hat keine gemeinsame Grenze mit Deutschland, sondern ist vielmehr ganz von Schweizerischem Staatsgebiet umschlossen. Es steht eine Deutsche Telefonkabine neben der Schweizerischen Post und der Fussballverein spielt

in der Schweizerischen Liga. Dies alles ist die Folge geschichtlicher Entwicklungen zur Reformationszeit. Bürgermeister Gunnar Lang erfreute die über 60 Gäste an der feierlichen Tafelübergabe in der Rheinmühle mit seiner unnachahmlich humorvollen Art, Geschichtliches zu vermitteln. Er sei über die Goldfischtafel in seinem Dorf sehr stolz, denn eine Schweizerische Auszeichnung zu erhalten zeige, dass in den Regionen pragmatisch zusammengearbeitet, aber auch zusammen das Leben genossen werden könne.

Vize-Netzmeister Eckhard «Hardy» Krüger, der das ganze Prozedere seit der Anmeldung bis zum Festtag gekonnt durchzog, hiess Gäste aus Politik, Fremdenverkehrskreisen und Schauspiel willkommen. Und man darf es vorwegnehmen: Hier hat alles gepasst! Menüauswahl, Kochkunst und Service – alles lief perfekt ab und ein Genuss folgte dem anderen. Besonders gefallen hat dann als Krönung eines ausgezeichneten Fischmahls das Steinbuttfilet mit Bärlauchkruste und Morchel-Spargelragout. Die Tafelverleihung, vorgenommen durch Tafelmeister Tino Alberto Stöckli, war der Höhe-

- Zandercarpaccio mit Thunakern und Sprossensalat
- Safranisiertes Süsschen mit zweierlei Forellenklosschen und Kräuterüberraschung
- Seezungen-Bärenkrebsröllchen auf Carmargueries mit weissem Tomatenschaum
- Steinbuttfilet mit Bärlauchkruste und Morchel-Spargelragout
- Feinster Stilton mit Ratatouillesorbet
- Rhabarber Tarte tatin mit pikantem Erdbeersalat

punkt an diesem genussreichen Tag. Vize-Tafelmeister Heinz Iseli und Testerchefin Margrit Kunz waren des Lobes voll. Das Personal nahm die Auszeichnung mit sichtlichem Stolz unter dem langanhaltenden Applaus der Gäste entgegen. Die Alte Rheinmühle, rechtsseitig am Rhein gelegen, eignet sich besonders für einen kleinen Wochenendtrip. Das Gebäude bietet wunderschöne Hotelzimmer. Und den Pass kann man getrost zu Hause lassen, die Landesgrenze sieht und spürt man nicht.

Die nächste Chance hier zu tafeln bietet sich am Netztreffen vom Samstag, 26. Juni 2010.

Willi Josel, Netzmeister