



Alle Abstimmungen gewonnen



Hotel-Restaurant Krone, Diessenhofen: Das Menü wurde einstimmig zum Festessen erklärt.

Bereits beim Apéro mit «Fischchnusperli» wussten die Goldfische, dass heute ein besonderer Tag werden würde. Für einmal sass alle an einem einzigen, langen Tisch. Ein fröhliches Ambiente breitete sich aus und jeder sprach mit jedem – ein stimmiges Netztreffen! Dazu beigetragen hat auch Franz Oberholzer mit einem Vortrag über Forellen aus dem Boden- und dem Untersee. Die für das Fischmahl bereitliegende Forelle durfte ob ihrer Grösse von allen bestaunt werden. Uns wurde auch erklärt, wie man eine Zuchtforelle von einer frei im Gewässer

aufgewachsenen Forelle unterscheiden kann. Man erkennt dies an der – aber nein, wer es wissen will, frage einfach die Goldfische im Netz 15.

Nach dem Blattsalat, von exotischen Früchten begleitet, folgte eine Fischsuppe mit Pfiff, ausgezeichnet und von allen gerne genossen. Ein Strudel mit Zanderfilets auf einer Hollandaise mit frischem Kerbel mundete dermassen, dass von der Möglichkeit des Supplements reichlich Gebrauch gemacht wurde. Und dann folgte die riesige Forelle aus dem Bodensee. Prächtigt auf der Platte, noch prächtiger auf dem Teller. Neue Goldfische, an einer Tafelübergabe spontan dem Goldenen Fisch beigetreten, wollten es gar nicht glauben, dass es bei den Netztreffen solche kulinarische Sternstunden geben würde.

Dann sollte alles den gewohnten Lauf nehmen. Alle harrten der Laudatio des Netzmeisters, die Crew stand bereit. Ja und dann geschah das Unerwartete: Der goldige «Plämpel» löste sich von der Schärpe und dem Netzmeister kam die gesamte äussere Würde abhanden! Das führte spontan zurück auf den demokratischen Weg. Über jeden

- Blattsalat mit Mango, Papaya und Avocado an einem Citrus-Dressing mit Fischterrine
- Klare Fischsuppe
- Strudel gefüllt mit Filets vom Zander auf einer Hollandaise mit frischem Kerbel
- Filet von Bodenseeforelle in Butter gebraten grüner und weisser Spargel neue Kartoffeln
- Parfait-Glace «Marie Brizard» Erdbeeren und Rahm

Gang wurde einzeln abgestimmt. Küchenmeister Franz Oberholzer gewann dabei sämtliche Abstimmungen ohne Gegenmehr. Die Stimmenden wurden daraufhin mit einem ausgezeichneten Dessert und einem Anisschnäpschen belohnt. Zurück blieb Netzmeisters Traum: Eigene Abstimmungen im Kantonsparlament auch so komfortabel zu gewinnen, wie dies Franz Oberholzer mit der gesamten Mann-, pardon, Frauschaft vormachte. Dieses Netztreffen wird uns nicht nur wegen der besonderen Stimmung in Erinnerung bleiben.

Willi Josel, Netzmeister



Ein hervorragender Einstand



Restaurant Schaffhauserhof, Schaffhausen: Fröhliche Gesichter nach dem Lob des Netzmeisters.

Von nah und fern trafen die Goldfische ein, um den Schaffhauserhof beim ersten Netztreffen nach der Tafelübergabe kennen zu lernen. Es kann vorweg genommen werden: Niemand brauchte sein Kommen zu bereuen. Auch der in und um Schaffhausen bestens bekannte Zeitungs- und Fernsehjournalist Walter Joos war des Lobes voll. Und er konnte so manchen überraschen, war er vor vielen Jahren doch selbst Netzmeister im damals noch wesent-

lich grösseren Netz Rhein.

Was Rolf Böhi, ehemaliges Mitglied der Schweizerischen Kochnationalmannschaft, mit seiner Crew krenzenzte, war in jeder Hinsicht überzeugend. Nicht nur geschmacklich, sondern auch die farbliche Abstimmung der Gerichte und der Saucen trug zum ausgezeichneten Gesamteindruck bei. Nach dem reichlichen Apéro folgte mit dem ersten Gericht bereits ein Höhepunkt. Eine marinierte Forelle und

- Marinierte Forelle Mille-feuilles von geräucherter Lachsforelle auf Avocadopüree
- Bouillabaisse von Süswasserfischen Knoblauchbrot
- Zanderfilet im Zucchettimantel auf Karottenpüree mit seiner Garnitur
- Eglifilets auf Trüffel-Mezzaluna und Wirsing
- Dessert-Trio

Mille-feuilles von einer Lachsforelle, luftig und leicht. Was folgte, war Netzmeisters Liebe. Rolf Böhi servierte uns mit einer hervorragenden Bouillabaisse aus Süswasserfischen eine geschmacklich wunderbare Variante. Besonders fürs Auge, aber eben nicht nur, war der nachfolgende Zander im Zucchettimantel. Den Fischabschluss machten Eglifilets auf Trüffel-Mezzaluna. Grosses Rätselraten an manchem Tisch, was denn mit Mezzaluna gemeint sein könnte. Kein Sardisches Gemüse, sondern Teigtaschen mit einem intensiven Trüffelgeschmack, den sich alle gerne gefallen liessen. Vor dem ausgezeichneten Abschluss, dem Dessertteller, wurde die Crew mit einem warmen und lang anhaltenden Applaus geehrt.

Goldfische aus anderen Regionen sowie auch Gäste sind im Netz 15 sehr willkommen. Erstmalige Teilnehmer befanden, man sei als Neuling gekommen und würde als Freund verabschiedet. Das Netztreffen im Schaffhauserhof wird uns als ein Festmahl in entspannter Atmosphäre in guter Erinnerung bleiben.

Willi Josel, Netzmeister