



Editorial

Auf Kurs



Liebe Gesellschafterinnen und Gesellschafter, liebe LeserInnen und Freunde des Goldenen Fisches

Speditiv, informativ, konstruktiv: Mit diesen Prädikaten lassen sich die beiden jüngsten «Veranstaltungen» der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch umschreiben. Einerseits war es die jährlich stattfindende Netzmeistertagung in Rheinfelden, die überaus harmonisch und ohne jegliche Nebengeräusche verlief. Andererseits zeigte sich auch an der ordentlichen Generalversammlung in Brunnen, die mit dem sogenannten Jahresfest verbunden war, dass der Goldfisch nicht im Trüben dümpelt, sondern in klaren Gewässern schwimmt. Da wie dort herrschte in den Reihen der Anwesenden eine aufgeräumte, freundschaftliche Stimmung. Im Vordergrund der Zusammenkünfte standen ganz klar die Freude am Wiedersehen mit Gleichgesinnten und natürlich die kulinarischen Perspektiven und Aussichten. Damit ist der oberste Leistungsauftrag der Tafelgesellschaft in schönster Weise erfüllt, der da heisst: Menschen und Mitglieder zusammenführen, ihnen einen unvergesslichen Tag ermöglichen und ideale Voraussetzungen schaffen, um der Begeisterung über die Fischkochkunst freien Lauf zu lassen oder noch einfacher: den Moment und das fantastisch zubereitete Essen zu geniessen. Das war, wie gestandene «Goldfische» wissen, längst nicht immer so. In früheren Jahren legte sich sowohl über die Netzmeistertagungen als auch die Generalversammlungen gelegentlich ein kleiner Schatten. Es kam zu längst nicht immer notwendigen Diskussionen und Mäkeleien, ab und zu sogar Querelen. Und heute? Sicher gibt es immer wieder unterschiedliche Auffassungen zu den einzelnen Themen. So können Fragen, wie eine Homepage aussehen soll oder was die Vorsteherchaft unbedingt lancieren oder «anreissen»



Sarah mit Gold

Gastgeberin Sarah Müller vom Landgasthof Mühleholz in Retschwil ist der neue Goldfisch im Luzerner Seetal.

SEITE 2



Vreny im Chor

Im Seerestaurant Key West, Oberrieden, machte Netzmeisterin Vreny Meier Bekanntschaft mit dem Shanty Chor Horgen.

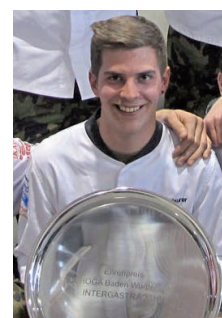
SEITE 12



Erwin mit Vize

Im Löwen Tübach nahm Netzmeister Erwin Vogel seinem neuen Vize-Netzmeister, Marcello Gentina, das Gelübde ab.

SEITE 16



Köche mit Trophy

Das Swiss Armed Forces Culinary Team SACT gewinnt an der Intergastra in Stuttgart die Culinary Trophy 2016.

SEITE 18

sollte, durchaus polarisieren. Mit Beginn der Ära von Tafelmeister Tino Stöckli hat sich der einvernehmliche Verhandlungskurs, den bereits sein Vorgänger Heinrich Soller erfolgreich steuerte, erfreulicherweise fortgesetzt. Zusammen mit den Netzmeistern und den Gesellschafterinnen und Gesellschaftern scheinen mittlerweile alle interessierten Kreise zur Erkenntnis gelangt zu sein, dass der Goldene Fisch vor allem ein Ziel vor Augen hat: Die ungetrübte Freude und Begeisterung für kulinarische Höhenflüge, die ihren Ursprung im Wasser haben.

Martin Suter, GF-Redaktor



Postkartenwetter an der GV in Brunnen.

Hero
GASTRONOMIQUE

**Für die moderne Küche.
Seit 1886.**

www.gastro.hero.ch



Aus dem Inhalt

Seite 3 Neuer Goldfisch: Jucker's Linde Tägerwilten
Seite 4 Tafelübergabe in Schaffhausen
Seite 5 Die Netzmeister tagten in Rheinfelden
Seite 6 Jahresfest und GV in Brunnen
Seite 7 Restaurant Staldbach, Visp: Grossartig!
Seite 8 Bielersee/Solothurn: Rück- und Ausblick

Seite 10 Ein Festtag im «Hallwyl» Seengen
Seite 10 Gelungener Start im «Winkelried» Stansstaad
Seite 14 «gusto16»: Junge Kochtalente zeigen ihr Können
Seite 15 Neues aus dem Goldfisch-Shop
Seite 18 Erfolg für Schweizer Nati der Armeeköche
Seite 19 «Addio» in Brusino Arsizio

KADI



Der Goldfisch schwimmt neu auch am Baldeggersee



Landgasthof Mühleholz, Retschwil: Kleines Team – grosse Leistung! Die Vorsteherschaft bei der Tafelübergabe an Sarah Müller und ihr Team.

Mit einem herzlichen Willkommen, Kerzen und schöner Dekoration wurden wir bereits vor dem Restaurant Mühleholz empfangen. Auch wir möchten Sarah Müller und ihr Team ganz herzlich als neue Mitglieder im Goldenen Fisch begrüßen.

Bei der Tafelübergabe vom 14. April 2016 durften wir, die Vorsteherschaft sowie Vize- und Netzmeister, ein kunstvoll auf die Teller gezaubertes Menü geniessen. Die jungen und dynamischen, ebenso sympathischen und unkomplizierten Gastgeber haben uns entspannte und unvergessliche Stunden geschenkt – so wie sie es auf ihrer Homepage versprechen. Das Zusammenspiel der sprichwörtlichen Liebe zum Detail und einer gut bürgerlichen Art haben Sarah und ihr Team virtuos gemeistert. Die Tafelübergabe fand in kleinem Rahmen statt, da der Landgasthof Mühleholz fast jedes Wochenende komplett ausgebucht ist. Das kann ich verstehen bei einem solch wunderbaren Essen. Wir duften ein Fischmahl geniessen, d.h. einen halben Meter

Fisch zur Vorspeise, wie wir ihn in dieser Form noch nie gesehen haben. Zum Hauptgang ein sautiertes See-Saibling-Filet mmmm... und dazu gab es herrlich mundende Weiss- und Rotweine vom Weinberg Heidegg. Zum Schluss durften wir ein Dessert des hauseigenen Patissiers geniessen, welches das ganze Menü in schönster Weise abgerundet hat. Wir möchten schon heute darauf hinweisen, dass das nächste Netztreffen im Landgasthof Mühleholz auf den 28. Januar 2017 (Mittagessen) angesetzt ist. Die Einladung wird im Januar 2017 folgen, bitte Datum schon heute reservieren!

Nun wünschen wir Sarah und ihrem Team alles Gute, ein herzliches Dankeschön für die erstklassige Bewirtung und dem kulinarischen Erlebnis. Wir werden unser Eindrücke und das kulinarische Erlebnis gerne weitererzählen und freuen uns jetzt schon auf Januar 2017.

Monika Fischbacher, Vize-Netzmeisterin



Landgasthof Mühleholz, Retschwil: Der «halbe Meter Fisch» entpuppte sich als äusserst kreative, kulinarische Umsetzung.

Vorspeise: halber Meter Fisch
Lachs-Tatar mit Toast
Sautiertes Egli-Filet Müllerinnen Art
geräucherter Crevetten-Spiess an Lemonen-Dipp
Scampi im Knuspermantel mit Sweet-Chilisauce
Thunfisch-Carpaccio mit Guacamole

Sautiertes See-Saiblingfilet
an leichter Bärlauch-Lemon-Sauce
serviert mit Salzkartoffeln und zweierlei Spargeln

Hausgemachte Schokoladen-Fondants
mit frischem Fruchtsalat und Vanilleglace



Landgasthof Mühleholz, Retschwil: Gastgeberin Sarah Müller im Element.

Wettbewerb



Gewinnen Sie einen Gutschein im Wert von 80 Franken für ein Goldfisch-Restaurant Ihrer Wahl!

Liebe Goldfische

Vielen Dank für die Aufmerksamkeit, welche Sie unserer Zeitschrift schenken. Als treue Leserinnen und Leser möchten wir Sie belohnen: mit einem Gutschein im Wert von 80 Franken, den Sie in einem beliebigen Lokal der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch einlösen können. Das Mitmachen und Gewinnen ist denkbar einfach. Die Frage lautet:

In welchem Beitrag dieser Ausgabe ist der nachfolgende Ausschnitt zu lesen?

«Derjenige, der alle Fischarten erkennt, wird zu einem Essen für zwei Personen eingeladen! Das war ein Deal – aber äusserst schwierig.»

Nennen Sie uns die Seitenzahl und Titel des Beitrages, und schon ist Ihre Gewinnchance intakt. Die Lösung senden Sie per Post oder Mail an: Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch, Bützbergstrasse 2, 4912 Aarwangen, info@goldenerfisch.ch. Einsendeschluss ist der 30. Juni 2016.

Viel Glück!

Übrigens: Der glückliche Gewinner des letzten Wettbewerbs (Ausgabe 155) heisst Hans Schmid, Sonneckstrasse 6, 8636 Wald.

Herzliche Gratulation





Erstklassig: Tafelübergabe in der «Linde» – zweite Auflage



Jucker's Linde, Tägerwilen: Gastgeber, Vorsteherschaft und Netzmeister bei der Tafelübergabe.



Jucker's Linde, Tägerwilen: Karin und Thomas Jucker sorgen für das «kleine Glück».

Karin und Thomas Jucker, die Gastgeber, sprechen vom «kleinen Glück». Sie meinen damit die zauberhafte Seerhein-Landschaft im Thurgau, und sie meinen damit auch ihr neues Boutique-Hotel samt dem dazugehörenden Restaurant.

Warum «2. Auflage der Tafelübergabe»? Tafeldame Mägi Kunz erklärte: «Viel hat sich hier verändert und modernisiert – aber viel ist auch gleich geblieben: die Gastfreundschaft, die Gemütlichkeit, die Qualität!» Und warum hat sich denn viel gewandelt? Bedingt durch das umfangreiche Neu- und Umbau-projekt wurde eine nochmalige Überprüfung der kulinarischen Leistungen der «Linde» notwendig. Dass diese, wie nicht anders als erwartet, ausgezeichnet sind, davon konnte sich eine Delegation der Vorsteherschaft am 9. April 2016 vor Ort überzeugen. Was ihnen dort von Thomas zubereitet und

von Karin festlich und mit Übersicht aufgetragen wurde, ist nicht einfach zu beschreiben, da Superlative oft eher abgedroschen wirken. Also: Lassen Sie sich das nebenstehende Menü auf der Zunge vergehen, stellen Sie sich einen Ihrer erfreulichsten Besuche in einem Goldfischrestaurant vor – und Sie werden nahe bei dem sein, was es zu geniessen gab. Kurz: Der gutgelaunte Tafelmeister Tino Stöckli freute sich sehr über die «Neuzugehörigkeit» der Linde zur Tafelgesellschaft. Und Netzmeister Erich Messmer konnte den wohlverdienten Dank für die Organisation dieser ungezwungenen und hochstehenden Veranstaltung entgegen nehmen. Liebe Goldfischfreunde, wenn Sie etwas Besonderes kennenlernen wollen – dann auf nach Tägerwilen. Aus dem «kleinen Glück» wird ein grosses Erlebnis werden.

Sigi Amstutz

Tatar vom Thunfisch
Koriander, Wasabi, Mango, Avocado

Zitronengras-Suppe
Felchen Wantan

Bodensee-Hechtfilet
frische Morcheln
grüner Spargel, getrocknete Tomaten
Bärlauchpesto, Basmatireis

Mini-Dessert nach Wahl



Jucker's Linde, Tägerwilen: kreativ angerichtete Hauptspeise.

HUGENTOBLER
Schweizer Kochsysteme

Wolfsbarsch im
Hold-o-mat...

www.hugentobler.ch/rezepte



Kulinarische Höhepunkte in der Sommerlust



Restaurant Sommerlust, Schaffhausen: Die Crew der Sommerlust freut sich über die Auszeichnung.

Am 19. März 2016 fand die lang ersehnte Tafelübergabe in der «Sommerlust» in Schaffhausen statt. Bei sommerlichen Temperaturen konnte der Netzmeister über 70 Anwesende – Gäste, Goldfische, den Vorstand und die Presse – willkommen heissen. Der Gastgeber, Lorenz Messori, begrüßte alle Gäste auf das Herzlichste. Eine Woche zuvor waren die Arbeiter emsig dabei, den neuen Pavillon aufzubauen, wo uns der Apéro serviert wurde. Der Chefkoch, Sebastian Weyhe und seine Crew, verwöhnten die Goldfische mit einem vielfältigen

und kreativen Apéro. Die Goldfische waren auch von den darauf folgenden, köstlichen Gourmet Speisen und der freundlichen Bewirtung sehr angehen. Jeder Gang war eine Gaumenfreude für sich, alles in allem einfach köstlich. Wieder einmal passten alle Faktoren (Lokalität, Essen, Gesellschaft und Wetter) zusammen und trugen zu einem unvergesslichen Anlass bei. Drei Gäste haben sich spontan für die Mitgliedschaft im Goldenen Fisch entschieden. Peter Rahm von der Rimuss & Weinkellerei in Hallau sponserte den Wein (Troisblanc

Assortation aus Hecht, Kalb, Lachs und Garnele

Saiblingcarpaccio mit Saiblingtatar

Hummercapuccino mit Estragonmilch
und Passionsfrucht

Winterkabeljau mit Sake-Risotto,
Teriyaki, Pak-Choi und Sakurakresse

Pâtisserie-Leckerbissen
vom Dessertbuffet

2014, AOC Schaffhausen und Rimuss Secco Rosato, alkoholfrei) zum Apéro, was mit grossem Applaus verdankt wurde. In seiner Ansprache erklärte Peter Rahm in humorvollen Worten die bestens prämierten Weine aus dem Blauburgunderland im Klettgau. Der Tafelmeister Tino Stöckli wies bei der Tafelübergabe einmal mehr darauf hin, dass die Auszeichnung für eine gute Fischküche lediglich ausgeliehen wird. Die Qualität der Fischküche wird von unserer Tafeldame Mägi Kunz, die dem Testwesen vorsteht, überwacht. Bereits um 10.30 Uhr wurden der Gastronom, Lorenz Messori, und der Netzmeister von Radio Munot interviewt. Auch die Presse (Schaffhauser Nachrichten und der Schaffhauser Bock) zeigte grosses Interesse an der Aufnahme der «Sommerlust» in die Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch. Sie berichteten am Montag bzw. Dienstag in den Zeitungen mit Text und Bild von diesem gelungenen Event. Im Anschluss wurde der Netzmeister von Radio Munot für ein längeres Interview im Frühsommer 2016 angefragt. Selbstverständlich wird der Netzmeister die Gratiswerbung benutzen, um den Goldenen Fisch vorzustellen. Der wunderschöne Tag wurde mit einem vielfältigen und feinen Dessert abgerundet.

Hardy Krüger, Netzmeister



Restaurant Sommerlust, Schaffhausen: Die Goldfische im netten Gespräch.



Restaurant Sommerlust, Schaffhausen: Zwei freudige Neumitglieder im Netz 15.





Im Zeichen personeller Veränderungen



Netzmeistertagung in Rheinfelden: Am Vorstandstisch referiert für einmal nicht der Tafelmeister, sondern Stadtammann Franco Mazzi.

Tafelmeister Tino Stöckli begrüsst die anwesenden Netzmeisterinnen und Netzmeister im Hotel Schiff, Rheinfelden, und eröffnet die Sitzung kurz nach 10 Uhr. Ein besonderer Willkomm gilt Stadtammann Franco Mazzi von Rheinfelden, der sein historisches Städtchen in einem ebenso interessanten wie kurzweiligen Exkurs vorstellt. Der herzliche Beifall und die Bemerkung des Vorsitzenden («Das ist einmal ein angenehmer Politiker!») machten deutlich, dass das vom Stadtpräsidenten gezeichnete sympathische Porträt bei der Versammlung bestens angekommen ist.

Andreas Braschler:

Neuer Vertreter der Berufsfischer

Unter dem Traktandum «Personelles» gibt der Tafelmeister den Rücktritt von Tafelherr Heinz Weber bekannt. «Er hat genug von uns... nein! Wir verlassen uns in freundschaftlicher Verbundenheit.» Sein Wunschnachfolger als Vertreter der Berufsfischer innerhalb der Tafelgesellschaft steht in der Person von Andreas Braschler, Berufsfischer am Zürichsee, bereits fest.

Personelle Wechsel auch in den Netzen

Peter Arndt wird im Netz 13 die Nachfolge von Willy Meier antreten. Er ist an der Versammlung anwesend und bedankt sich für die freundliche Aufnahme. Oskar Spörri stellt sich als künftiger Vize-Netzmeister vor. Ein Wechsel zeichnet sich auch im Netz 12 ab, wo Fredy Gossweiler aus gesundheitlichen Gründen kürzer treten muss und von Urs Neher abgelöst wird. Anschliessend stellt Christian Dubugnon seinen Vize-Netzmeister Laurent Giauque vom Netz 1 vor. Erwin Vogel hat ebenfalls einen Wunschkandidaten für das Amt des Vize-Netzmeisters gefunden. Es handelt sich um Marcello Gentina.

Anregungen und Informationen

Thomas Hänggi appelliert an die Netzmeisterinnen und Netzmeister, die Termine besser einzuhalten und für die Einladungen ausschliesslich das in der Dropbox abgelegte Formular zu benutzen. Der Redaktor der Zeitschrift erinnert an die Abgabefristen:

Es handelt sich immer um den 5. des Vormonats. Beispiel: Für Ausgabe Juni müssen die von den Netzmeistern vorgesehenen Beiträge am 5. Mai in der Dropbox oder Mailbox auffindbar sein. Der Tafelmeister gibt seiner Hoffnung Ausdruck, dass es mit den Berichterstattungen über die einzelnen Netztreffen künftig noch besser klappen wird.

Gastrotreff künftig regional

Die Vorsteherschaft hat beschlossen, sich von der nationalen Gastrotagung zu verabschieden und stattdessen regionale Gastrotreffs durchzuführen. Mit dem Ziel, die Gastronomen besser zu erreichen, werden landesweit vier Regionen geschaffen: Westschweiz, Region Mittelland, Zürich/Zentralschweiz/Tessin und Ostschweiz. Für die Koordination/Organisation der regionalen Gastrotreffs und die Abstimmung mit den Netztreffen sind die Netzmeister verantwortlich. Hansjürg Gugger wird die für die Gastrotreffs zuständigen Netzmeister mit Rat und Tat unterstützen.

Neue Homepage und Aushängetafeln

Der Vorsitzende weist die Versammlung darauf hin, dass die neu konzipierte Homepage voraussichtlich in der 2. Jahreshälfte aufgeschaltet wird. Die jeweiligen Seiten werden für alle Benutzer (iPhone, Tablets usw.) künftig automatisch angepasst. Die neue, wesentlich elegantere Aushängetafel für die Goldfisch-Betriebe ist bereits in Umlauf und stösst auf ein positives Echo. Der Tafelmeister ruft in Erinnerung, dass mit der Erreichung der Altersgrenze (Pensionierung) die Geschäftsstellenleiterin Verena Burkhard nicht mehr rund um die Uhr und zu 100 Prozent im Büro erreichbar ist. Er bittet um Verständnis dafür, dass ein 45-Prozent-Job mit gewissen Einschränkungen verbunden ist.

Goldfisch-Jubiläum mit Preisen wie vor 50 Jahren

Unter «Verschiedenem» kommt ein bunter Strauss von Themen zur Sprache, unter anderem auch das 50-Jahr-Jubiläum des Goldenen Fisches. Die Idee des seinerzeit angedachten Jubiläums-Kochbuchs

«Die Tafelgesellschaft ist finanziell gut aufgestellt und wir sparen für unser Jubiläumsjahr.»

(Tafelherr und Kassier Daniel Karrer an der Netzmeistertagung in Rheinfelden)

wird fallengelassen. Stattdessen sollen goldfischwürdige Netztreffen mit Preisen wie vor 50 Jahren organisiert werden. Den jeweiligen Fehlbetrag wird die Kasse der Tafelgesellschaft übernehmen. Entsprechende Jubiläumsrückstellungen sind bereits gemacht worden.

Orden: Die grosse Mehrheit der Versammlung findet, dass die Medaille beibehalten werden soll. Viele möchten einen nach oben hin etwas schmäleren Bandverlauf, um das Ordenband im Kragenbereich besser platzieren zu können. Finanzminister Dani Karrer informiert über den Kassenstand. Die Rechnung 2015 wird ein kleineres Defizit ausweisen als budgetiert. Kurz und knapp: «Die Tafelgesellschaft ist finanziell gut aufgestellt und wir sparen für unser Jubiläumsjahr.»

Den Goldfisch zieht's in die Ostschweiz

Als nächster Tagungsort wird auf Anregung von Hardy Krüger das Restaurant Sommerlust in Schaffhausen bestimmt. Datum: 11. März 2017. Als Krönung in seinem letzten Amtsjahr möchte Erwin Vogel die Generalversammlung in der Ostschweiz an Land ziehen. Er empfiehlt das Hotel Bad Horn in Horn. Die Versammlung schliesst sich diesem Vorschlag mit Applaus an. Der vorgesehene Termin vom 6. Mai 2017 wird an der kommenden GV abgesegnet.

Martin Suter, GF-Redaktor



Hatten sichtlich Spass: Stadtammann Franco Mazzi und Tafelmeister Tino Stöckli.

Ein grossartiger Tag vor einer grandiosen Kulisse



Neue und bekannte Gesichter (von links): Testchefin Mägi Kunz, die beiden neuen Netzmeister Urs Neher und Peter Arndt, Andreas Braschler, der künftige Vertreter der Berufsfischer innerhalb der Vorsteherchaft und Tafelmeister Tino Stöckli.

Samstag, 7. Mai 2016: Ein Bilderbuchtag, wie er schöner nicht sein könnte. Das Schweizerland steht in Vollblut, und die Innerschweiz hat sich ganz besonders herausgeputzt. An den Gestaden des Vierwaldstättersees flanieren Tausende sonnenhungriger Ausflügler. In Brunnen, auf der herrlich gelegenen Terrasse des Seehotels Waldstätterhof, gesellen sich noch die «Goldfische» dazu. Sie feiern heute ihr Jahresfest, das traditionsgemäss zusammen mit der Generalversammlung der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch stattfindet.

Der geschäftliche Teil ist schnell resümiert bzw. erzählt: Tafelmeister Tino Alberto Stöckli darf im Tagungslokal des Seehotels Waldstätterhof 56 stimmberechtigte Gesellschafterinnen und Gesellschafter begrüßen. Ihre Partnerinnen und Partner haben sich mit der Besichtigung einer Destillerie einen etwas weniger «trockenen» Programmpunkt ausgesucht. In seinem Jahresbericht weist der Vorsitzende unter anderem auf das eher schwierige Jahr im Kanton Tessin hin. Hier mussten leider zwei Goldfisch-Betriebe ihre Aktivitäten einstellen. In seinem Rückblick auf das Goldfisch-Jahr verschweigt der Tafelmeister nicht, dass der zeitliche Aufwand für die Geschäftsstelle erheblich grösser geworden ist. Insgesamt besuchten Tino Stöckli und seine Gattin Verena 34 Anlässe in der ganzen Schweiz. «Wir machen das gerne, solange unser Einsatz geschätzt wird», bemerkt der Vorsitzende mit einem Augenzwinkern. Zu den nationalen Anlässen im vergangenen Jahr gehörten unter anderem die Netzmeistertagung im Wallis und die von 120 Mitgliedern besuchte Generalversammlung in Bern, im altherwürdigen Zunftsaal der Gesellschaft zur Webern.

Erfreuliche Steigerung bei den Werbeeinnahmen

Daniel Karrer, Kassier der Tafelgesellschaft, erläutert die wichtigsten Positionen der Jahresrechnung 2015. Rund 16'500 Franken wurden für die Realisierung der neuen Goldfisch-Tafeln sowie den Druck neuer Kleber aufgewendet. Die Einnahmen fielen um rund 8000 Franken niedriger aus als budgetiert. Die Beiträge der Gesellschafter schlossen leicht unter Budget mit rund 94'000 Franken. Deutlich höhere Erträge konnten erfreulicherweise bei den Werbeeinnahmen erzielt werden, was hauptsächlich das Verdienst von Tafelherr Hansjürg Gugger ist. Über alles gesehen verfügt die Tafelgesellschaft aktuell über ein Eigenkapital von rund

«Ich hatte manchmal das Gefühl, unser Fredy verkörpere mit seiner Verlässlichkeit und seinem Ideenreichtum den personifizierten Goldfisch!»

(Tafelmeister Tino Stöckli bei der Verabschiedung von Fredy Gossweiler)

83'000 Franken – nach Darstellung des Kassiers ein höchst erfreuliches Polster.

Ein Zu-Null-Parcours

Protokoll, Jahresbericht und Jahresrechnung werden von der Versammlung bei null Enthaltungen und null Nein mit jeweils 56 Ja-Stimmen gutgeheissen. Ebenso das Budget 2016, das mit Blick auf das Jubiläumsjahr der Tafelgesellschaft (2019) einen etwas höheren Aufwand für die Vorsteherchaft vorsieht. Nachdem der Verein im Augenblick über «eher zuviel als zu wenig Geld» verfügt, wie der Kassier meint, wird auch die von der Vorsteherchaft beschlossene Entschädigung der Geschäftsstelle gutgeheissen. Das Pensum bzw. die Entschädigung wird aufgrund der grösseren Arbeitslast von bisher 45 auf 60 Prozent angepasst. Einstimmig werden auch die unveränderten Beiträge für Gesellschafter verabschiedet.

Zwei neue Netzmeister...

Nachdem Willy Meier (Netz Zürich/Thur) und Fredy Gossweiler (Zuger-, Aegeri-, Lauerzer- und Urnersee) bereits vor längerer Zeit ihre Rücktrittsabsichten bekanntgegeben haben, nimmt die Versammlung ihre Nachfolger Peter Arndt und Urs Neher mit grossem Beifall in Pflicht. Die Würdigung der beiden verdienten Kräfte durch den Tafelmeister



Klarer Fall: An der Generalversammlung mussten die Stimmzähler nur einmal in Erscheinung treten – bei der Ermittlung des Anwesenheitsquorums.



fiel entsprechend herzlich aus. Fredy Gossweiler wirkte während 14 Jahren mit Leib und Seele als Netzmeister. «Ich hatte manchmal das Gefühl, unser Fredy verkörpere mit seiner Verlässlichkeit und seinem Ideenreichtum den personifizierten Goldenen Fisch!» bemerkte Tino Stöckli mit einem Schmunzeln. Bestnoten vom Vorstandstisch aus erhielt auch der scheidende Netzmeister Willy Meier. Auch er identifizierte sich zu 100 und nicht selten noch mehr Prozent mit den Zielsetzungen des Goldenen Fisches und avancierte in den vergangenen rund 13 Jahren zu einem der erfolgreichsten Werber für die Tafelgesellschaft.

... und ein neuer Tafelherr

Tafelherr Heinz Weber wurde 2008 in Stein am Rhein in die Vorsteherschaft des Goldenen Fisches aufgenommen – zuerst als Vertreter der Berufsfischer, später dann als ebenso umsichtiger wie kompetenter Organisator der Grossanlässe. Der Vorsitzende zeigte Verständnis für seinen Rücktritt, gleichwohl bedauerte Tino Stöckli, dass mit dem

Ausscheiden von Heinz Weber eine reibungslos funktionierende Zusammenarbeit zu Ende gehe, die auch aus fachlicher Sicht (Berufsfischer, Koch, Fachschullehrer) zu bedauern sei. Zu seinem Nachfolger wird Andreas Braschler ernannt, der neu die Interessen der Berufsfischer innerhalb der Vorsteherschaft vertreten wird. Die organisatorischen Fäden der schweizweiten Anlässe laufen künftig bei Tafelherr Hansjürg Gugger zusammen.

Nächste GV: 6. Mai 2017 in Bad Horn

Nach etwas mehr als einer Stunde kann der offizielle Teil der Generalversammlung 2016 geschlossen werden. Somit bleibt den Anwesenden hinreichend Zeit, auf der Seeterrasse des Seehotels Waldstätterhof die einmalige Aussicht zu geniessen und sich mit dem grosszügig angerichteten Apéro auf die kulinarischen Freuden des Festmahls einzustimmen. Die nächste Generalversammlung findet übrigens am 6. Mai 2017 im Hotel Bad Horn am Bodensee statt.

Martin Suter, GF-Redaktion



Paul Goop AG
Fruchte & Gemüse

Paul Goop AG · Fruchte und Gemüse · Stockbrunnstrasse 11 · CH-4123 Allschwil
info@goop.ch · Tel. 061 308 90 20 · Fax 061 308 90 21



Rechnungsrevisor Walter Balsiger lobte die einwandfreie Rechnungslegung und die grosse Arbeit von Verena Burkhard.

Netz 2 / Rhône/Rottu: Restaurant Staldbach, Visp

Einfach grossartig



Restaurant Staldbach, Visp: Allen gefällt's – es wird gleich aufgetragen.

Unser zahlreich besuchtes Netztreffen vom 27. Februar 2016 (42 Goldfische aus Nah und Fern) wird uns noch lange in bester Erinnerung bleiben. Den von unserem Gastgeber Reinmar Eggel grosszügig offerierten Aperitif genossen wir diesmal nicht stehend, sondern bequem sitzend an den Tischen. Er überraschte uns mit herrlich mündenden, auf Tellerchen servierten Fischknusperli (Egli und Felchen), begleitet von einer feinen Mayonnaise und einem auserlesenen Assemblage-Wein «Dieu de Viège» bzw. auf Wunsch mit einem perlenden Prosecco. Das darauf folgende variantenreiche Menü war in jeder Hinsicht ein kulinarischer Genuss. Die

Vorspeise in Form eines Meerfrüchte-Tellers wurde sehr geschätzt. Die anschliessend meisterhaft zubereitete Fischsuppe, in welcher eine beträchtliche Portion von Fischen zu geniessen war, fand ebenso grosses Lob. Das Lachsmedaillon mit seinen feinen Zutaten war ein weiterer Genuss. Die dazu ausgewählten Walliser Weine (Riesling und Pinot gris) passten hervorragend zu den genossenen Gängen. Die verführerische, reichhaltige Dessertvariation – eine moderne Interpretation von verschiedenen Schokolade-Kreationen – bescherte uns einen weiteren Genussmoment. Wir staunen jedes Mal, wie die Köche solche Leckerbissen auf die einla-

Artischocken, Salat
Jakobsmuscheln, Crevetten

Mediterrane Fischsuppe
mit Wolfsbarsch, Knurrhahn und Rouget

Schottisches Lachsmedaillon
auf Kressesauce
Venere Reis

Dessertvariation Staldbach

dend dekorierten Teller zaubern. Dann hatten wir noch die Freude, die Herren Frederic Bumann und Josef-Marie (kurz Josi) Chanton als neue Goldfische in unser Netz aufzunehmen und willkommen zu heissen. Auch ihnen hat es bestens gefallen. Wir danken nochmals herzlich unserem Kochkünstler Reinmar Eggel und seinem Team für die grossartige Bewirtung sowie den freundlichen, aufmerksamen Servicedamen für ihre in jeder Hinsicht tadellose Dienstleistung. Wir freuen uns auf ein nächstes Mal und bis dahin alles Gute und weiterhin viel Erfolg.

Roberto Huber, Netzmeister



Restaurant Staldbach, Visp: Der erste Gang eröffnet den kulinarischen Reigen.

Höhepunkt 10-Jahre-Jubiläum «Seeblick» Möringen



Restaurant-Hotel Seeblick, Möringen: Der Dank der Tafelgesellschaft geht an die gesamte Crew.

Marc Aeschlimann vertritt die nächste Familiengeneration im Bären Twann

Zum Jahreswechsel übergaben im Hotel «Bären» in Twann Elisabeth und Hans-Jürg Aeschlimann-Cornu die Schlüssel der nächsten Familiengeneration weiter. Sohn Marc Aeschlimann und Schwiebertochter Anna übernahmen die Führung des Traditionshauses am linken Bielerseeufer. Zum ersten Netztreffen unter der neuen Leitung trafen rund 40 Goldfische ein, um ein sommerliches Fischmenü von Küchenchef Raphael Antzlinger zu kredenzen. Vorzügliche Speisen aus Süsswasser und Meereswasser wurden zu einem sensationellen Preis auf die Tische gezaubert. Die Zusammensetzung von Einheimische und Meer war eine ausgezeichnete Wahl. Wahre Leckerbissen für Auge und Gaumen! Die Leistungen von Service und Küche wurden entsprechend gewürdigt und die Abwesenden haben bestimmt etwas verpasst. Man darf sich auf das nächste Treffen freuen!

Cirillo Fontana und Daniel Odermatt – Aufsteiger im Seeland

Das Netz 5 war für einmal an einem Freitagabend im Hotel Fontana bei Gastgeber Cirillo Fontana zum Netztreffen mit einer vorgängigen Dorfführung nach Twann geladen. Das «Fontana» ist weit herum bekannt als Treffpunkt für Liebhaber einer frischen und kreativen Küche. Der 14 «Gault-Millau» Punkte-Küchenchef Daniel Odermatt ist einer der Aufsteiger im Seeland, schenkt lokalen Produkten grosse Aufmerksamkeit und überrascht die Gäste mit den raffiniertesten Kreationen. Vergessen wurden dabei aber nie die Wurzeln, das heisst es werden auch Spezialitäten mit Rezepturen und Zubereitungsarten serviert, die aus der Zeit des Mitbegründers der Tafelgesellschaft, Walter Fontana, stammen. Man ist sich auch mit dem Spitzenküchenchef treu geblieben und setzt auf saisonale und Brasserie-

Küche. Dazu Cirillo Fontana: „Wir wollen nicht nur den Gourmets etwas bieten, sondern weiterhin für Einheimische und Touristen kochen.“

Seeblick Möringen in Jubiläumslaune

Zusammen mit den Gastgebern Familie Silvia und Urs Engel, Tafelmeister Tino Alberto Stöckli und Tafelherr Daniel Karrer durften die Netz 5-Goldfische das 10-Jahre-Jubiläum im Hotel-Restaurant Seeblick in Möringen feiern. Zur Feier des Beitritts in die Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch überbrachte Gemeindepräsidentin Therese Tschannen die Grüsse und Wünsche der Behörden. Urs Engel und sein Küchenteam verwöhnten uns mit interessanten kulinarischen Zusammenstellungen und verschiedensten Zutaten; genossen im Seeblick in einem angenehmen Ambiente am vorwintlichen Bielersee war angesagt. Wie der Name es verspricht, geniesst man nämlich von Möringen aus einen wunderbaren Blick über fast den gesamten See. Umgeben von blühendem Oleander, etlichen Palmen und den harmonisch eingefügten Gebäude fühlt man sich ein klein wenig wie in den Ferien. Der herzliche Applaus der Goldfische war ein echtes und grosses Dankeschön an die Gastgeber und das verbindliche Zeichen: wir kommen gerne wieder.

Urs Peter Stebler, Netzmeister

Im Gedenken

Dr. Peter van Lear,
Alpenstrasse 37 in 3400 Burgdorf.

Wir werden unser langjähriges Mitglied der Tafelgesellschaft in lieber Erinnerung behalten und dem Verstorbenen ein ehrendes Andenken bewahren.

Kalt geräucherte Bielerseeforelle
auf einem Herbstsalat-Bouquet

Seeländer Flusskrebssuppe

Zitronenrisotto mit Fischragout
aus hiesigen Gewässern

Erfrischendes Grapefruitsorbet
auf Wunsch mit Prosecco

«Bielersee-Landschaft»
Eglofflet meunière, serviert mit Haselnusskartoffeln

Süsse Variationen mit verschiedenen Köstlichkeiten

Friandises



Restaurant-Hotel Seeblick, Möringen: Silvia und Urs Engel präsentieren die neue Goldfisch-Tafel.

**PRODEGA
GROWA
TRANS GOURMET**

**Ihr Partner im Abhol- und
Belieferungsgrosshandel
für die Gastronomie.**

Belieferungsgrosshandel:

☎ 0848 000 501
[🛒] shop.transgourmet.ch

Abholgrosshandel:

☎ 031 858 48 48
www.transgourmet.ch

Willkommen im Goldenen Fisch



Seit der Ausgabe 155 sind unserer Tafelgesellschaft folgende Neumitglieder beigetreten:

- André Bahholzer, Walchwil
- Jesper und Gabriela Hansen, Schaffhausen
- Markus Kämpfer, Worb
- Franz und Monika Lenz, Seengen
- Kurt und Ursula Matter, Oberhofen
- Franz und Margrith Pokora, Speicher
- Bruno Roth, Blonay
- Alfred und Ute Schmid, Beringen
- Philipp Schmid, Brig
- Hans Waldmann, Stein am Rhein
- Wein Berneck GmbH, Berneck
- Ernst und Margrith Wüst, Staufen
- Bruno Zürni-Thomann, Reinach





Start in die neue Saison im Netz 7



Hotel Restaurant Holiday, Thun: Ein grosses Dankeschön geht an das ganze Team!

Der Einladung zum ersten Netztreffen 2016 im «Holiday» in Thun, folgte eine ansprechende Zahl an Fischliebhabern aus nah und fern. Nach den anregenden Gesprächen während des offerierten Apéros (besten Dank!) bat der Netzmeister zu Tisch. Nach einer kurzen Ansprache des Netzmeisters, der auch einige Gäste begrüßen konnte, erfolgte der offizielle Fischruf. Einmal mehr war das Aufgetischte ein top-kulinarischer Leckerbissen. Alsdann stellte sich die Frage, wie kann man das noch steigern? Ich bewundere immer wieder die Kreativität der Küchenchefs, was da aus der Pfanne gezaubert wird! Die liebevoll

arrangierten Speisen waren jungfräulich frisch. In der Ausgewogenheit des Geschmacks, der Zartheit und der Leichtigkeit wurden die Anwesenden sehr verwöhnt. Besonders die klare Tomatensuppe mit Hechtstrudel konnte voll begeistern. Der Küchenchef, auch gleich Gastgeber, verstand es, uns mit Kreativität zu überraschen und zu erfreuen. Der flinke und sehr freundliche Service war super organisiert. Besonders zu erwähnen war die zu jedem Gang abgestimmte Weinbegleitung. Bei der Durchsicht des Menüs sind Details dabei, die wohl erklärt werden können. Deren Genuss wird uns noch lan-

Hausgebeiztes Saiblingfilet
an Fenchelsalat

Klare Tomatensuppe mit Hechtstrudel

Walliser Eglifilets mit Koreander pochiert
Sauce Hollandaise
an hausgemachten, dreifarbigem Spiralen

Sautiertes Zanderfilet vom Genfersee
mit Spargelrisotto und Ruccola

Ananascarpaccio mit Pistazienparfait

ge in Erinnerung bleiben. Das Frühlingserwachen wurde wie folgt zelebriert: Auf der Zunge zergehen lassen und die Gaumenfreude dann umsetzen. Das ist und bleibt ein Erlebnis. Noch vor der Nachspeise präsentierte sich das Holiday-Team aus Küche und Service. Die Anwesenden zollten höchstes Lob für das sensationelle Fischmenü aus der Küche und die Dienstbereitschaft des Services, begleitet von einem grossen Applaus. Das auf der ganzen Linie gelungene Fischmahl bewog dann auch, dass der Netzmeister zwei neue Mitglieder aufnehmen konnte. Nur zu schnell vergingen die schönen, unvergesslichen Stunden, die sich hoffentlich noch oft wiederholen lassen. Nochmals ein herzliches Dankeschön für die Verwöhnstunden im Hotel Holiday in Thun. Wir freuen uns auf ein Wiedersehen mit den Gesellschaftern und Gastgebern.

Bernd Spahni, Netzmeister



Jeder Teller ein Genuss!



Hotel Schiff am Rhein, Rheinfelden: Die Küchen- und Servicecrew, links neben Netzmeister Thomas Hänggi die neue Küchenchefin Claudia Dettwiler.

Die Goldfische haben das erste Netztreffen am 16. April in diesem Jahr im Hotel Schiff am Rhein – direkt an der Rheinbrücke gelegen – sichtlich genossen, denn es herrschte gleich zu Beginn eine fröhliche und lustige Stimmung. Unsere Gastgeberin Heidi Freiermuth und der Netzmeister freuten sich

über 28 Teilnehmer, welche beim Apéro herzlich willkommen geheissen wurden. Die Zeit verging bei angeregtem Geplauder wie im Fluge, so dass wir bald einmal unsere Plätze an den schön dekorierten runden Tischen einnahmen. Die aufgelegte Menükarte machte uns so richtig gluschtig auf das

Zander-Ceviche im Löffel

Bunter Frühlingssalat an weisser
Balsamico-Honig-Sauce mit Bärlauch mariniert und
sautierten Felchenstreifen

Flusskrebssuppe parfümiert mit Pernot,
dekoriert mit Gurkenperlen

Gegrillte Lachstranche, mariniert
mit Kräutern auf Spargel-Risotto
mit Babykarotte und einem Parmesan-Chip

Erdbeer-Basilikum Tiramisù mit Maraschino verfeinert

kommende kulinarische Fischmahl, welches nach dem Fischruf – «Danke, wir haben ihn gehört» – serviert wurde. Die einzelnen Gänge mundeten ausgezeichnet. Jeder Teller, vom Gruss aus der Küche, dem Salat mit Felchenstreifen, der Suppe und der Lachstranche bis hin zum Dessert war fein, schmackhaft abgeschmeckt und schön angerichtet. Die Küchenmannschaft unter der neuen Leitung von Küchenchefin Claudia Dettwiler sowie auch der hervorragende, zuvorkommende Service verdienten ein grosses Lob und Dankeschön. Ein tosender Applaus war ihnen gewiss. Das schöne Netztreffen endete für die meisten Gäste am späteren Nachmittag. Wir freuen uns schon jetzt aufs nächste Netztreffen im Schiff!

Thomas Hänggi, Netzmeister



«Ein Festtag für die kulinarischen Sinne»



Hotel-Speiserestaurant Hallwyl, Seengen: Das Team von Luzia Finazzi nimmt den verdienten Dank für eine erstklassige Leistung entgegen.

Diesen Titel hat Goldfisch-Redaktor Martin Suter für seinen im Wynentaler Blatt veröffentlichten Beitrag gewählt! Wir, die Gästeschar und auch Vize- und Netzmeister, können dies nur bestätigen! Ganz herzlich möchten wir Gastgeberin Luzia Finazzi, Küchenchef Richard und seiner Frau Gabi danken, dass wir diesen kulinarischen Höhenflug erleben durften. Ich zitiere unseren Tafelherrn Martin Suter:

«Das Team hat unsere Sinne und Herzen verzaubert!» Beginnen durften wir mit einem grandiosen Apéro riche, der keine Wünsche offen liess. Sogar Austern durften die fast 50 geladenen Gesellschaftler schlürfen. Dazu einen speziell ausgewählten Prosecco Canella, der von den Gastgebern offeriert wurde. Nach dem Fischruf konnte das traumhafte Menü aufgetragen werden! Chicoree-Grapefruit

Chicoree-Grapefruit-Salat, Chili-Honig-Dressing
mit gebratener Crevette

Bouillabaisse von Süsswasserfischen
mit Knoblauchbrot

Skrei-filet gebraten nach nordischer Art,
mit Rauchlachs und Muscheln
auf Rahmwirsing und Kartoffeln

Desserteller Hallwyl

Salat an einer Chili-Honig-Dressing mit gebratener Crevette als Vorspeise, eine gelungene Bouillabaisse, zubereitet mit Süsswasserfischen und einem Knoblauchbrot serviert. Zum Hauptgang Skrei-filet gebraten nach nordischer Art. Zum krönenden Abschluss wurde uns ein Hallwyl-Desserteller serviert. Im Nu sind die drei Stunden verflogen. Unser Ehrengast, Heiri Soller, verdankte der Küchen- und Servicebrigade die tolle Leistung. Wir, der Netzmeister und die Vizenetzmeisterin, übergaben an die Mannschaft ein kleines «Merci» – gesponsert von Emmi und Heiri Soller.

Nun wünschen wir Luzia Finazzi, Gabi und Richard Probst sowie der ganzen Mannschaft alles Gute, verbunden mit einem herzlichen Dankeschön für die erstklassige Bewirtung. Wir werden unsere Eindrücke und das kulinarische Erlebnis gerne weitererzählen und freuen uns jetzt schon auf das nächste Jahr, wieder im «Hallwyl» zu Gast zu sein.

Monika Fischbacher, Vize-Netzmeisterin



Gelungener Start im «Winkelried»



Hotel Winkelried, Stansstad: Der Apéro stösst sichtlich auf Interesse!

Das zweite Netztreffen im Netz 10 fand im Hotel Winkelried in Stansstad statt. Unser Gastgeber Oliver Bark und sein Team hatten den Abend toll vorbereitet. Zu den Gesellschafterinnen und Gesellschafter gesellten sich zahlreiche Gäste, die beim Apéro Goldfisch-Luft schnuppern durften. Der reichhaltige Apéro führte uns in ferne Länder und an die raue

See, die geschmackliches Neuland für verwöhnte Gaumen bereithielten. Der Menüauftakt zum 4-Gang-Balchendiner, ein Salatbouquet mit gebackenen Balchenstreifen, überraschte die gesellige Gesellschaft. Weiter ging es mit einer Essenz von Süsswasserfischen unter der Obhut der Balchenklösschen. Den Hauptgang kreierte Oliver Bark mit

Buntes Salatbouquet
mit gebackenen Balchenstreifen
im Mohn Teig

Essenz von Süsswasserfischen
mit Balchenklösschen

Gebratenes Balchenfilet mit
Safran-Champagnerkraut
und Kartoffel-Meerrettichmousseline

Schokoladenterrine
mit Baileyssauce

viel Mut: Balchenfilet mit Safran-Champagnerkraut verblüffte uns alle. Das süsse Ende, eine Schokoladenterrine mit Baileyssauce, krönte das Diner. Dazwischen, und er durfte nicht fehlen, rief der Netzmeister Fabrizio Gessa zum obligaten Fischruf auf. Das Netztreffen im Hotel Winkelried Stansstad hat wiederum allen sehr zugesagt. Zufriedene Gesichter bestätigten das. Ein grosses Dankeschön geht an die Küchenmannschaft um Oliver Bark, die das Fischmahl mit grossem Engagement zubereitet hat. Mit einem grossen Applaus wurde dies von allen verdankt. Nicht zu vergessen das Service-Personal, das mit Aufmerksamkeit und Freundlichkeit einen reibungslosen Abend unterstützte. Ein geselliges Netztreffen endete mit der Bestätigung, dass auch im 2016 der Fisch des Abends König ist.

Fabrizio Gessa, Netzmeister

Mit einem weinenden und einem lachenden Auge



Hostellerie Sternen, Flüelen: Urs Neher dankt Fredy Gossweiler für seinen beispielhaften Einsatz als Netzmeister.

Ein weinendes Auge: weil es für mich als Netzmeister mein letztes Netzen war. Ein lachendes Auge: weil ich mit Urs Neher einen tollen, super guten Nachfolger gewinnen konnte. Ich bin überzeugt, dass Urs und Esther dieses Schifflein mit Erfolg weiter steuern werden. Nichtsdestotrotz durften wir uns bei Andrea Bonetti auf ein feines Fischessen

freuen. Für den grosszügigen Apéro mit Wein und den feinen verschiedenen «Häppli» danken wir Andrea ganz herzlich! Es folgte ein sehr feines, schön präsentiertes und abwechslungsreiches Fischmenü. Der Küchencrew ein grosses Kompliment. Auch der Service, unter der Leitung von Andrea Bonetti, war ruhig und angenehm. Der Küchencrew

Im Lardospeckmantel gebratenes Zanderfilet
mit Spargelsalat, Granatapfelkernen
und Safranbalsamico

Zitronengrassuppe mit sautierten
Sweetchili-Scampi

Temperierte Schweizer Lachsforelle
mit Champagner-Dillsauce auf Bärlauchrisotto
Blattspinat und marinierte Cherry-Tomaten

Tiramisu mit frischen Erdbeeren

und dem Servicepersonal vielen herzlichen Dank – macht weiter so! Die anwesenden Goldfische waren begeistert und die vielen positiven Rückmeldungen bestätigten diese Aussage. Zur Verabschiedung «meines» Netzes 12 überraschte mich Urs mit einer guten Flasche Wein und einem grossen Zuger-Rötel (vom Hause Speck, Konditorei). Vielen Dank, Urs und Esther! Zum Schluss bedanke ich mich bei all meinen treuen Mitgliedern, es waren für mich 14 wunderbare Jahre als Netzmeister mit vielen schönen Stunden des Beisammenseins mit vielen neu dazu gewonnen Freunden. Ich wünsche mir, dass ihr auch Urs und Esther weiterhin die Treue halten und rege an den Netzen teilnehmen werdet. Für die mit viel Applaus umrahmte emotionale Verabschiedung herzlichen Dank, es war immer schön mit euch allen.

Fredy Gossweiler, Netzmeister

Ein Fischschmaus – zum ersten Mal mit Netzmeister Peter Arndt



Fischbeiz Alte Post, Kaiserstuhl: Urs und Karin Schumacher mit ihrem leistungsfähigen Team.

Eine neugierige Schar von 50 Mitgliedern machte sich am 2. April 2016 auf den Weg in die renommierte Fischbeiz Alte Post in Kaiserstuhl. Geplant war ein Apéro auf der Terrasse, aber der Wettergott bescherte uns – trotz guter Prognose – kühlen Nordwind. So begrüsst wurden die Teilnehmer bei Wein und Häppchen in der heimeligen Gaststube. Zum kulinarischen Teil wechselten wir in den verglasten Anbau, der eine grossartige Sicht auf den

Rhein ermöglicht. Dort trafen wir auf die wundervoll gedeckten Tische. Dann begrüsst uns der Gastgeber Urs Schumacher und informierte, dass er mit seiner Gemahlin Karin das Restaurant in der dritten Generation führe und dass das Lokal im 2017 seit 100 Jahren im Familienbesitz sei. Wir wurden mit einem köstlichen Menü (siehe Kasten) verwöhnt. Jeder Gang war speziell. Wir genossen die vorzüglich zubereiteten Speisen und die aufmerksame Be-

«Quartett von Bachser Bio-Forelle»
geräuchertes Forellenfilet mit Dillse
Mousse von der weissen Forelle mit Safran
Tatar mit rotem Forellenfilet und Grappa Amarone
Tatar von der weissen Forelle mit Mango und Rosa
Pfeffer, Rustico Brötli und Butter Röllchen

Frühlingsalat mit gebratener Riesencrevette
begleitet von kleiner Rhabarbersuppe
mit Chorizo Espumal

Zanderfilet mit Kräutern, Saiblingfilet vom Grill
Seewolflet gebraten im Olivenöl
Angerichtet auf Spargel Risotto
glasierte Strauchtomaten, kräftiger Barolojus

«Süsse Versuchung», Erdbeersalat
Rhabarber-Parfait, Schoggimousse im Gläsi
Mango-Cheese-Cake

dienung. Es waren gemütliche Stunden. Wir Gäste fühlten uns wohl. An den Tischen entwickelten sich interessante Gespräche. Nach dem Dessert ergriff Peter Arndt das Wort und zeigte sich erleichtert, dass seiner ersten Einladung 50 Personen folgten und alles wie geplant ablief. Er rief die Crew in den Saal und dankte für die perfekte Leistung der Küchen- und Servicemannschaft.

Ein warmer Applaus der Gäste unterstrich diesen Dank. Willy Meier ergriff das Wort und gratulierte Peter zum gelungenen Anlass.

Er wünschte ihm für die Zukunft alles Gute und offerierte ihm seine Unterstützung, und sei es nur bei der Tischeinteilung.

Oskar Spörri Vize-Netzmeister



Kennen Sie «Food & Wine-Pairing» und den Shanty Chor Horgen?



Seerestaurant Key West, Oberrieden: Der Shanty Chor Horgen begeisterte die Teilnehmer!

Ein nicht gerade alltägliches Netztreffen konnten die 45 Gäste am Sonntag den 17. Januar im Seerestaurant Key West in Oberrieden geniessen. Seit dem Frühling 2015 ist der Betrieb unter neuer Leitung: Vitor Nunes als Gastgeber und Küchenchef Saliya Ilangakoon. Unsere Mitglieder staunten nicht schlecht, was uns da beim «Food & Wine-Pairing» geboten wurde. Die Kombination von Speisen und Wein vermochte zu überraschen und überzeugen. Patrick Krapf von «The Bottle» erklärte, wie wichtig

die richtige Wahl des Weines ist, wie man das Essen verändern kann, damit der Wein besser schmeckt. Nur zu schnell verging die lehrreiche Stunde. Herr Nunes und die vielen, von der Küche servierten Kleinigkeiten, aber auch die von Feldschlösschen mit «The Bottle» offerierte grosszügige Weinauswahl, erhielten für die tolle Idee ein dickes Lob. Das Mittagessen wurde uns anschliessend im Restaurant serviert, und auch hier übertrafen die Küche und der Service unsere Erwartungen.

Amuse-Bouche

Hausgebeizter Lachs mit Zwiebeln
und Mammutkapern, dazu Toastbrot

Tomatierte «Key Lago»-Fischcrèmesuppe

Duett aus Schweizer Gewässer:
Pochierte Felchenfilet-Roulade mit Zucchetti
an einer delikaten Baron de Ley-Weissweinsauce
und gebratenes Hechtfilet
an Petersilien-Buttersauce
sämiges Zitronen-Risotto
und glasiertes Gurkengemüse

Zimtglace auf winterlichem Früchtegratin
mit Orangen-Mandarin-Filets und Zwetschgen

Die neue Crew vermochte zu überzeugen und den neuen Mitgliedern Guido und Elly, Turi und Gisela sowie Viktor und Rita war die Zufriedenheit mit dem Dargebotenen deutlich anzusehen. Nicht zu vergessen ist der Shanty Chor Horgen, der zwischendurch mit musikalischen Leckerbissen, auch in Mundart, einen speziellen Treffer landete. Mein Dank geht an die beiden Sponsoren, die uns diesen Auftritt ermöglichten. Die 19 Sänger wussten die Goldfische zu begeistern und als Franz Faul zum Mitsingen aufgebeten wurde, war die Stimmung perfekt. Man war sich beim Abschiednehmen einig: Es war ein schöner Sonntagsmittag, an den man sich noch lange mit Vergnügen zurückerinnern wird.

Vreny Meier, Netzmeisterin



Im «Sittich» wurde das Fischjahr 2016 eingeläutet



Hotel zum Sittich, Schaffhausen: Freudige Neumitglieder im Netz 15, Ernst und Ruth Gründler sowie Annelie und Marcel Lagler.

Wer in Schaffhausen schon einmal die Vordergasse hinunter spaziert ist, dem ist sicher das rosafarbene Haus auf der rechten Seite aufgefallen: Ein herrschaftliches Gebäude mit einer wundervollen Fassade im Stil der Renaissance, genannt «Zum Sittich». Wenn der Betrachter dann realisiert, dass sich dahinter ein Restaurant verbirgt, dann muss er sich fast sagen: «Hinein, und ein gediegenes Mahl

geniessen!» So oder ähnlich dachten wohl die rund 30 «Goldfische», die sich hier am Sonntag, dem 31. Januar, zum fröhlichen Gastmahl einfanden. Mit einem frischen Weisswein wurde der Apéro eröffnet, dazu wurden Mini-Sandwiches und gebackene Fischstücke serviert, die vom Sittich-Team unter der Leitung von Yusuf Besir zubereitet wurden. Nach der offiziellen Begrüssung durch Netz-

Fischsuppe nach Art des Hauses

Rauchlachs auf Quarktoast mit Kräuterring
und Schnittlauch

Winterlicher Salat mit Zucchetti-Püree und Pariser
Kartöffelchen, serviert mit Zanderfilet
und glasierten Karotten

Lachsforellenfilet auf
schwarzem Venere Reis,
serviert mit Safranspiegel

Tiramisu-Glace auf Schokoladenwaffel,
serviert mit Schokoladenmousse und Fruchtsalat

meister Hardy Krüger richtete auch Peter Rahm, dessen Kellerei die Apéro-Weine offeriert hatte, ein paar Worte an die erwartungsvollen Gäste. Mit einer feurigen Suppe nach «Art des Hauses» wurde das 5-Gang-Menü eröffnet, und bald herrschte fast andächtige Stille, als die weiteren Speisen gereicht wurden. Die Pause vor dem Dessert nutzte Hardy, um einmal mehr vier neue Mitglieder im Kreise der Goldfisch-Familie willkommen zu heissen und ihnen die goldene Stecknadel zu überreichen. Das war dann auch der Moment, um dem Chef Yusuf und seinem Personal für den Einsatz in Küche und Gaststube zu danken. Nachdem es an diesem Sonntag pausenlos regnete, hatten es die Gäste gar nicht eilig, den Heimweg anzutreten. Sie genossen die heitere Atmosphäre in der gemütlichen Gaststube bis weit in den Nachmittag hinein.

Werner Müller, Vize-Netzmeister



Auf die höchsten Gipfel führt (k)eine Seilbahn



Restaurant Krone, Ermatingen: Der Dank geht an die Crew von Marianne und Guido Baumann.

Wie bei einem Theaterstück kommt es im Leben nicht darauf an, wie lange es dauert, sondern wie gut es gespielt wurde! An diesem Freitagabend spielte dieses Orchester, mit dem Protagonisten «Team Krone» ein erlebnisreiches, abendfüllendes Stück. Aber auf diesen Gipfel führt keine Seilbahn, sondern diese führt dich zu kulinarischen Höhepunkten. Begrüssen durfte ich 58 Gäste aus nah und fern. Daniel Huber aus Tägerwil, Paul Koch aus Dozwil und Elisabeth Bornhauser aus Bottig-

hofen werden dem Goldenen Fisch als Mitglied beitreten, herzlichen Dank. Nach einem tollen Apéritif mit Prosecco Canella, dem ausgezeichneten Weisswein aus dem Waadtland, Wildlachs Involtni, Teufelshörnchen, Crevettencocktail und Chnuserli durften wir den Abend kulinarisch beginnen. Es ist immer wieder eine Freude was die Betriebe des Goldenen Fisches auf die Teller zaubern. In der Krone, mit den eingeschränkten Möglichkeiten an Platz in der Küche, jeden Gang gleichzeitig und warm

Wildlachs-Involtni, Teufelshörnchen,
Crevettencocktail, Felchenchnusperli,
Prosecco, Weisswein Badoux

Rieslingsuppe mit Zanderwürfel

Nüsslisalat mit gebratenem Eglifilet
mit Knoblauchdip

Ganzer Chretzer gebacken,
Salzkartoffeln und Tatarsauce

Zanderfilet mit Riesencrevetten,
Zitronensauce, Gemüseries

Hechtfilet, Morchelsauce,
weisse Spargeln

Süsses3erlei

zu servieren, ist eine Kunst der Organisation. Dies setzt Teamarbeit und Qualität voraus. Ich möchte hier nicht jeden Gang einzeln beschreiben, möchte aber erwähnen, die Zusammenarbeit mit den Berufsfischern und der Krone ist eine Voraussetzung, die in Ermatingen gelebt und gepflegt wird. Wie wir alle wissen, die Fischfänge sind dieses Jahr nicht grossartig, darum ist es umso erstaunlicher, dass wir in der Krone nur frischen Fisch erleben durften. Werte Marianne und Guido Baumann und Team, es war einfach super, wie mir auch alle Gäste beipflichteten. Ein herzliches Dankeschön für die Gastfreundschaft, das tolle Essen, die schön gedeckten Tische und die Freundlichkeit! Bei der Verabschiedung kam die Frage, wann nächstes Jahr? Liebe Goldfischfreunde, wir werden euch sehr bald informieren!

Erich Messmer, Netzmeister



Eine fröhliche Schar von Fischliebhabern



Hotel Gottfried, Moos (D): Klaus Neidhart – einmal mehr in der Rolle des grosszügigen Gastgebers.

Durch dichten Nebel am Untersee erreichten wir Moos am Zellersee. Unsere Gastgeber, Klaus und Gerlinde Neidhart, erwarteten uns im Hotel Gottfried. 21 Personen kamen zu diesem Anlass. Trotz Fastnachtzeit, Ferien, Skiurlaub im Deutschen Raum und Grippe durfte ich eine zufriedene Schar von Fischliebhabern begrüssen.

Es ist gut zu wissen, dass auch besondere Umstände die Fischliebhaber nicht abhalten, die gute Küche und den Service der Neidharts zu geniessen. Vom Netz 17 durfte ich Peter Rüdin und Marion Baumann, aus dem Netz 15 Netzmeister Hardy Krüger und die Fischlieferanten von Klaus begrüssen.

Um 12 Uhr setzten wir uns nach einem reichhaltigen, von Klaus Neidhart persönlich offerierten und servierten Apéro, zu Tisch. Die Menü-Reihenfolge wurde mit internationalen Zutaten zelebriert. Sie reichten von Norddeutschland mit Grünkohl bis Südamerika (Quinoa-Risotto). Die verschiedenen Fisch-Varianten wurden als wahre Augenweide auf die Teller gezaubert.

Nach dem Dessert offerierten uns Klaus und Gerlinde einen Grappellino und Zwetschgenwasser. Vielen

Reibekuchen mit
gebeizter Lachsforelle,
Felchentatar-Rettich-Cannelloni
Mini-Bodenseefisch-Pizza,
klare Safran-Fischsuppe

Ringelbete-Carpaccio,
Sülze vom Bouillabaisse
gebeizte Felchen, Kaviar, Kresse

Konfierte Lachsforelle
getrüffelte Schwarzwurzel-Nudeln

Hecht kross auf der Haut gebraten,
Grünkohl
Quinoa-Risotto,
Safranschaum

Chili-Schokoladenmousse
Pistazieneis, Gewürz-Pomelo

Dank an Euch beide! Es war wieder ein gelungenes Netztreffen in Moos am Zellersee. Der grosse Dank geht an die Familie und ihre Crew für die Gastfreundschaft. Bis zum nächsten Mal ohne Fastnachtstreiben, Ferien, Grippe und Skifahren.

Bei herrlichem Sonnenschein traten wir die Heimreise in die Schweiz an.

Walter Wild, Vize-Netzmeister



Neun originelle Fisch-Vorspeisen aus dem «gusto16»-Finale

Neun junge Kochtalente aus der ganzen Schweiz kochten beim «gusto16»-Finale um die Wette. Am meisten zu überzeugen vermochte Silvan Oswald, Hotel & Gastro formation in Weggis. Er beeindruckte mit seiner Idee nicht nur die Jury, sondern auch Familie und Freunde, Journalisten und Sponsoren. Doch auch die Zweit- und Drittplat-

zierten, Benjamin Anderegg und Fabienne Zuberbühler, überzeugten mit ihren Gerichten. Sie alle freuen sich über die erzielten Resultate und die attraktiven Preise. Die Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch gratuliert allen «gusto16»-Finalisten und präsentiert die innovativen Fisch-Vorspeise-Kreationen.

1. Platz



Silvan Oswald, Hotel & Gastro formation, Weggis

Sautierte Zanderrolle mit Zitronenmarmelade, Rapssamen und Korbelsalat. Buttermilchsauce mit Kerbelöl. Stangensellerie-Apfelsalat. Mousse von Seeforelle mit Pommerysenf-Bisquit süss – sauren Senfkörnern, Gurken, roten Zwiebeln, Sauerrahmcreme und Cracker.



Joel Jäger, Seeklinik Brunnen

Geräucherter Saibling auf Bio-Suisse Nussli salad und Petersilienwurzel mit Beurre Blanc Graved Saibling mit zweierlei von der Petersilienwurzel.

2. Platz



Benjamin Anderegg, Restaurant Stucki, Basel

Regenbogenforellen in der Dose serviert, mit verschiedenen Komponenten von Petersilienwurzeln und Gurken.



Philemon Kleeb, Kursaal Bern

Gebeitzter Orangen-Rosen-Saibling mit Avocado-creme, konfierte Lachsforelle, Dill-Honig-Gurken und Granatapfelkaviar.

3. Platz



Fabienne Zuberbühler, Rehaklinik Bellikon

Gebratene Jakobsmuschel mit Safranschäum, Randen-Apfelsalat und Randenchip, Thunfisch Sashimi mit Sesam auf Mango-Chilisalat und Limetten Creme auf Steinen serviert.



Dominik Roider, Grand Resort Bad Ragaz

Ein warmer konfiert Lachs mit Bio-Meeresbohnen, einem Schäum aus Gurke und Avocado, einem Tartar vom Sakutuna mit Frühlingszwiebeln auf einem Avocado-Vanillestampf. Dazu Gurkenröllchen mit einer schwedischen Dill-Senf sauce.



Samuel Gwerder, Seminar- und Wellnesshotel Stoos

Konfiert Saibling mit Pastinaken-Meerrettichpüree und Randenchips. Dazu ein Forellensauce mit Bio-Suisse Stangensellerieespuma und Radieschen.



Jan Schmid, Restaurant Frauenhof, Altstätten

Forellengalantienne mit Randenkern begleitet von Gebirge aus Brickteig, Appenzeller-Chiasamen-Niedelzeltli auf lauwarmen Urdinkelgras Gelée /Rotbarbe auf Escabéch-Sud.



Norman Hunziker, Runway 34, Glattbrugg

Schweizer Zander und Gemüse aus dem fruchtbaren Seeland treffen auf Komponenten aus der chinesischen Jiangtsekiang Region. Hier vereinen sich zwei Küchen und harmonisieren auf einem Teller.

Gewinner des Spezialpreises «Besichtigung Tropenhaus Frutigen», gesponsert von der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch:

Zonca Yu-Ching, Clémentine Gaillard, Sébastien Gavin, Samantha Sturny, Michaela Berger, Timo Uebersax, Marina Beccarelli, Martin Amstutz, Martin Schulz, Carmen Schiess



47 Jahre GF-Tradition, Qualität, Gastfreundschaft, Faszination



Gasthof Schiff, Mammern: Gemütliches Beisammensein.

Als ich im Schiff eintraf suchte ich vergeblich eine Menükarte, um mich ein wenig auf den Abend vorzubereiten, aber es gab keine! Der Küchenchef rief mich in die Küche und lüftete das Geheimnis. Er werde fünf verschiedene Fischgerichte auftragen und die Gäste müssen die Fischarten erkennen. Ich war begeistert von dieser Idee! Derjenige der alle Fischarten erkennt, wird zu einem Essen für zwei Personen eingeladen! Das war ein Deal – aber äusserst schwierig. Im voll besetzten, historischen Betrieb durfte ich 34 Personen begrüßen. Lotty Almer, unser Ehrenfisch, Marcello Gentina der neue Vice-Netzmeister Netz 17, der leider den kürzlich verstorbenen Hampi Trachsel ersetzt, sowie ein aus Amerika angereister Schweizer waren zugegen. Als erstes wurde ein frittiertes, paniertes Rotaugenfilet mit einem Salatbouquet mit Nüsslisalat, Castelfranco mit Tatarsauce aufgetischt. Danach eine

feine, klare Fischsuppe mit Gemüsebelegen und kleinen Seeforellenwürfeln. Der 3. Gang: In Würfel geschnittener Fisch an einer leichten Sauce, zubereitet aus einem an diesem Tag gefangenen Schuppenkarpfen. Es fehlen noch zwei Gerichte! Eine weitere Karpfenart, die Barbe, wurde uns serviert, und guter Letzt ein auf den Punkt frittiertes Hechtfilet. Die Familien Meier und Schmid mit ihrem Team bewiesen uns, was man auf den Teller zaubern kann ohne die Edelfische wie Egli, Zander, Felchen, Äschen usw. Das Ergebnis durften alle in höchster Qualität erleben.

Und nun der Sieger des Wettbewerbs! Es war extrem schwierig und keiner der Gäste erkannte die 5 verschiedenen Fischarten. Der Beste unter uns war Ruedi Brander mit drei richtigen Fischarten. So gut wie die Küche war aber auch die Bedienung, ruhig, aufmerksam und freundlich. Die Zusammen-

Gebackenes Rotaugen-Filet
Salatbouquet, Tatarsauce

Fischsuppe mit kleinem Gemüse und
Seeforellen-Einlage

Schuppenkarpfen
leichte Rahmsauce mit feinen Nüdeln

Barben-Filet
Blattspinat und Salzkartoffeln

Gebackene Hechttranchen
hausgemachte Mayonnaise
knusprige Pommes

Gemischte Glace



Gasthof Schiff, Mammern: Gastgeber Erich Meier und Netzmeister Erich Messmer.

arbeit in diesem Team macht Freude. Im Namen aller Gäste möchte ich ein grosses Dankeschön aussprechen. In diesem Sinne freue ich mich auf weitere Treffen im 2016. Die Daten sind wie immer auf der letzten Seite der dieser Zeitschrift oder im Internet (www.goldenerfisch.ch) zu sehen.

Erich Messmer, Netzmeister



NEUES AUS DEM GOLDFISCH-SHOP



Kleider machen Leute, und Gutscheine bereiten Freude!



Die Geschäftsstelle des Goldenen Fisches hat so einiges im Angebot, um den Goldfischalltag zu bereichern. Beispielsweise die praktische Goldfisch-Schürze für die Arbeit am Kochherd. Dazu passend ein elegant geschnittenes, bequemes T-Shirt. Ein Outfit für den perfekten Auftritt als Gastgeber oder kochende(r) Hausfrau bzw. Hausmann. Grosser Beliebtheit erfreuen sich auch die Gutscheine der Tafelgesellschaft

zum Goldenen Fisch. Überraschen Sie Ihre Liebsten, Freunde und Bekannten mit diesem Zahlungsmittel, dessen Betrag frei wählbar ist und das schweizweit in allen Goldfischrestaurants eingelöst werden kann – und erst noch ohne Verrechnung von Spesen!

**Viel Spass beim
Schenken und Kochen!**

- Gerne bestelle ich _____ (Anzahl) T-Shirt Damenmodell S, M, L, XL, XXL, XXXL
 - Gerne bestelle ich _____ (Anzahl) T-Shirt Herrenmodell S, M, L, XL, XXL, XXXL
 - PREISE: Schürze CHF 39.90 | T-Shirt CHF 44.- (zzgl. Porto & Verpackung CHF 6.-)
- Übergrossenzuschlag für XXL und XXXL 10 %





Wenn ein Netztreffen aus allen Nähten platzt!



Wirtschaft zum Löwen, Tübach: Wahrhaft eine «goldige Fisch-Damengruppe» mit Rosen.

Es ist ein Segen, dass Tübachs Gemeindepräsident Michael Götte ein Fischliebhaber ist. Platzmangel im Restaurant – so durften wir, mit knapp 80 Personen, den Apéro im schönen Seniorama-Saal der Gemeinde durchführen. Das Weinhaus Nüesch aus Balgach, vertreten durch das neue Goldfischmitglied Damon Nett, offerierte den spritzigen Balgacher Cuvée. Bei der Begrüssung konnte Netzmeister Erwin Vogel seinen neuen Vize-Netzmeister Marcello Gentina vorstellen. Danach dislozierten wir in die Wirtschaft zum Löwen. Bis zum allerletzten verfügbaren Stuhl war die schöne Gaststube prallvoll gefüllt. Nach dem Fischruf erwartete uns ein wunderbarer Fischschmaus! Unglaublich, was für eine grossartige Leistung von Jacques Neher mit seiner kleinen Crew aus der noch kleineren Küche kam! Frischer Hecht als Terrine, Felchen, Lachs und Muscheln als Bouillabaisse, Stör und Bodensee-Zander mit geräuchtem Kartoffelstock zum Hauptgang. Eine Dessert-Trilogie zum süssen Abschluss. Alles umsichtig, aufmerksam und flink serviert von Gabj Neher und ihren drei Mitarbeiterinnen. Hut ab und ein ganz grosses Dankeschön für diese Parforce-Leistung! Dem Netzmeister ist bewusst geworden, dass das Netztreffen im Löwen an die

Bodensee-Hechtterrine
im Zucchettimantel, Sauerrahmsauce
Salatherz

Bouillabaisse
mit Lachs, Felchen und Muscheln
kleines Gemüse

Störfilet vom Tropenhaus Frutigen
Bodensee-Zanderfilet vom Grill
spezielle Buttersauce
geräucherter Kartoffelstock, Mischgemüse

Dessertüberraschung «Goldener Fisch»

Grenzen der verfügbaren Kapazitäten gestossen ist und der Anlass im nächsten Jahr sicher im Doppel ausgeführt werden muss! Nichtsdestoweniger: Für einen Besuch im Löwen in Tübach – fern vom grossen Verkehrsstrom – in ländlich geruhsamer Umgebung – ist wirklich kein Weg zu weit!! Eine Augenweide für Grappa-Liebhaber: die über 150 Sorten Grappa werden vom Chef persönlich betreut und ausgedient!

Erwin Vogel, Netzmeister



Wirtschaft zum Löwen, Tübach: Grosszügiger Gemeindepräsident Michael Götte bei der «Einlesung» zum Fisch-Gesellschafter.

«Inthronisation» des Vize-Netzmeisters

Am Valentins-Netztreffen in Tübach wurde im vollbesetzten Seniorama-Saal der Gemeinde Tübach Marcello Gentina aus Wittenbach als neuer Vize-Netzmeister im Netz 17 vorgestellt und durch Netzmeister Erwin Vogel inthronisiert. Einleitend erläuterte der Netzmeister, weshalb er Marcello als Vize nominiert hat. Mit launigen Worten offenbarte der Kandidat seinen Lebenslauf wie auch seine Visionen, warum er dieses Amt gerne übernehmen möchte. Beim Aufnahme-prozedere musste er geloben, dass er mit bestem Wissen und Gewissen – im besten Treu und Glauben, und immer zum Wohle der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch, bereit sei, das begehrenswerte Amt zu übernehmen. Er musste ebenso belobigen, dass er, frei von jeglichen Vorbelastungen, das verantwortungsvolle Amt handbuchgetreu, korruptionslos und parteineutral führen werde. Nach einem überzeugten «Ja, ich will!», wurde ihm vom Netzmeister der ersehnte Fischorden am blauen Band um den Hals gehängt! Grosser Applaus von der amüsierten Goldfischfamilie und ein herzliches Willkommen im Netz 17 Marcello Gentina! Ich freue mich auf die Zusammenarbeit mit Dir!

Erwin Vogel, Netzmeister



Wirtschaft zum Löwen, Tübach: Vize-Netzmeister Marcello Gentina zelebriert voller Dynamik seine Bereitschaft zur Amtsübernahme.



Der Fisch des Jahres als Hauptgang des Jubiläumsmenüs



Restaurant Stadthof, Rorschach: Der Umtrunk nach der Urkundenübergabe.

Ausgebuchtes Haus zum 10-Jahre-Jubiläum «Ausgezeichnete Fischküche». Frühlings-Netztreffen am Bodensee stand auf der Einladung. Das Netztreffen fand statt, der Frühling kam leider mit einem Tag Verspätung. Obwohl der Apéro ins Foyer des Stadthofes verlegt werden musste, der spritzige Hauswein und die originellen Häppli fanden reissenden Absatz. Pünktlich lief die Begrüssung im voll besetzten Restaurant ab. Der Netzmeister konnte

nebst Teilnehmern aus den Netzen 14,15,16 und 19 auch Nationalrat und Rorschacher Stadtpräsident Thomas Müller mit Gattin Maureen begrüßen. Fünf Gästepaare, darunter Christian und Monika Herzog vom gleichnamigen Weingut aus Thal und Sponsor des Apérowein, fühlten sich sehr wohl in unserer Gesellschaft und bekundeten höchstes Interesse, auch bei folgenden Netztreffen dabei zu sein! Ein Feuerwerk von Geschmacksrichtungen schon bei

Sushi von der Lachsforelle
Forellenmousse, Forellen Cupcake

Tatar-Crème brûlée, hausgebeizter Bodenseesaibling
Wasabi und Trotarge Kaviar

Klare Spargelsuppe
Zander- und Bärlauchnockerl

Gebratenes Äschenfilet, Chili-Rahmsauerkraut
Randenstock, schwarzer Knoblauch

Erdbeersorbet, Quark-Passionsfrucht
Marinierte Erdbeeren

der ersten Vorspeise. Dann der kurze launige Einblick in die Schweizer Politik von Nationalrat Müller. Gefolgt von der Nockerl-Suppe im Einmachglas. Anschliessend die feierliche Übergabe der Urkunde mit einem grossen Dankeschön an René und Barbara Kettenmayer sowie an Küchenchef Fritz Tatzl für die 10 Jahre mit genussvollen Netztreffen. Zum Hauptgang der Fisch des Jahres, die Äsche! Hervorragend gebraten und wagemutig auf einem perfekt milden Chilisauerkraut mit Randenstock und schwarzem Knoblauch komponiert. Alle Teller leergeputzt – das grösste Kompliment der Gäste an die Küche! Ein erfrischendes Dessert rundete das aussergewöhnliche Jubiläumsmenü virtuos ab. Grosser und langer Applaus zum Dank von den Gästen und ein begeistertes Dankeschön vom Netzmeister!

Erwin Vogel, Netzmeister



«Für solche Momente lohnt es sich!»



Restaurant Fischerstübli, Schwendi (von links nach rechts): Vreni Jost, Meinrad und Esther Gmür, Markus Krüger, Mägi Kunz.

Es war am Sonntag, 9. August 2015, als ein Erdbeben das Weisstannental von der Umwelt abschnitt. Schlamm und Geröll verwüsteten die Fischzucht und das Fischerstübli von Meinrad und Esther Gmür. An die Durchführung des für den November geplanten Netztreffens war nicht zu denken. Es dauerte ein halbes Jahr, bis der Betrieb wieder öff-

nen konnte. Um so mehr freuten sich die Teilnehmer auf das Ersatznetztreffen vom 16. April. Das Fischerstübli präsentierte sich frisch renoviert. Die 36 Teilnehmer füllten das Restaurant fast bis auf den letzten Platz. Nebst Gästen aus verschiedenen Netzen durfte Netzmeister Markus Krüger die Tafel-

Forellknusperli und kalt geräucherte
Forellenfilets im Blätterteig zum Apéro

Rieslingschaumsuppe mit kalt
geräucherten Forellenstreifen
Frühlingspargelsalat mit Graved Forelle
Forelle ganz, gebraten oder blau,
oder Forellenfilets an Safransauce
dazu Butterreis oder
Kartoffeln und Gemüsebouquet

Himbeertörtchen mit
marinierten Früchten und Rahm

und die Netzmeisterin des Netzes 20, Vreni Jost, im entlegenen Weisstannental begrüßen. Das Menü stand ganz im Zeichen der Forelle, natürlich aus der hauseigenen Zucht. Schon die vom Haus offerierten Apérohäppchen waren vielversprechend: Knusperli und kalt geräucherte Forellenfilets im Blätterteig. Die Rieslingsuppe mit Forelleneinlage schmeckte so gut, dass einige Gäste um Nachschlag baten und ihn auch prompt erhielten. Mit weissen und grünen Spargeln zur Graved Forelle schickte der Frühling einen Gruss. Zum Hauptgang durfte gewählt werden: Ganze Forelle, gebraten oder blau, oder Forellenfilets an Safransauce. Frischer kann Fisch nicht sein! Abgerundet wurde das Mahl mit einem gluschtigen Himbeertörtchen und marinierten Früchten. Mägi Kunz brachte es auf den Punkt: «Für solche Momente lohnt sich die Fronarbeit für die Tafelgesellschaft!»

Markus Krüger, Netzmeister

Schweizer holen «Culinary Trophy 2016»



Dem Swiss Armed Forces Culinary Team (SACT), der Kochkunst Nationalmannschaft der Schweizer Armee, ist der letzte internationale Wettkampf vor kommenden IKA (Internationale Kochkunst Ausstellung) im Oktober 2016 bestens geglückt. Das Team hat als Vorbereitung zur Kocholympia (IKA 2016) in Erfurt, an der Intergastra in Stuttgart, den ersten Preis gewonnen.



Intergastra 2016 in Stuttgart: Hintere Reihe (von links nach rechts): Lukas Gerber, Dave Waelti, Ueli Wampfler, Martin Kathriner, Pascal Ralo, Daniel Marti. Vordere Reihe (von links nach rechts): Edi Lüthi, Livio Scussel, Philipp Maurer, Cyril Béguelin, Thomas Wycisk. Auf dem Bild fehlen: Thomas Kuster, Tim Disch, Elias Koch.

Vorbereitungen fanden in der Schweiz statt

Am Freitagmorgen, 19. Februar 2016, rückte das SACT wie gewohnt in der Kaserne Thun ein. Die 10 Teammitglieder und der Teamchef arbeiten von nun an fünf Tage konzentriert und fokussiert in ihrer «Home-Base», der Küche des Kommandos Küchencheflehrgang, an ihren Ausstellungsstücken.

Von Freitag bis Sonntag wurden die einzelnen Bestandteile der Gerichte hergestellt und gegart. Ab Montagabend begann das Team mit dem «Gelieren» der einzelnen Komponenten, um am Dienstagnachmittag die Teller und Fingerfood Schalen anzurichten. Jeder der Teller wurde danach transportsicher in Kisten verpackt und so für die Reise nach Deutschland vorbereitet. Alle angerichteten Teller, der Schautisch mit der Beleuchtung, die persönlichen Ausrüstungsgegenstände, die neuen Kochjacken und einige Kisten Material wurden kurz vor Mitternacht auf einen Militär-Transporter verladen.

Verschoben wurde in der Nacht

Das SACT reiste in Uniform und in militärischen Fahrzeugen nach Deutschland. Dieses benötigt natürlich einige Bewilligungen, welche aber vorgängig und in Zusammenarbeit mit dem Schweizer Militärprotokoll organisiert wurden. In der Nacht auf Mittwoch, 24. Februar 2016, um 0100 Uhr, machte sich das Team in zwei Kleinbussen und dem Transporter auf den Weg nach Stuttgart. Das Messegelände liegt direkt neben dem Flughafen, kurz nach der Autobahnausfahrt, und wurde nach vier bis fünf Stunden Fahrzeit noch vor 0600 Uhr erreicht. Um 0630 Uhr durfte das Team mit dem Aufstellen ihres Ausstellungsstisches beginnen.

nen. Mit feinen Kräutern, Sprossen, Blüten und kleinen Knuspererelementen wurden die Kunstwerke vollendet und anschliessend auf die vorbereiteten Holzständer positioniert. Pünktlich durfte der Team Captain den fertigen Tisch um 0800 Uhr der internationalen Jury übergeben.

Erfolgreiche Schweizer

Nach der erstmaligen Teilnahme und dem Sieg 2014 durfte das Team nun schon zum zweiten Mal als glückliche Gewinner der «Culinary Trophy» in die Schweiz zurückreisen. Das Podest des Teamwettbewerbes in Stuttgart war trotz eines breiten internationalen Teilnehmerfeldes komplett in Schweizer Händen. Neben dem erfolgreichen SACT durften sich auch das Team der Aargauer Kochgilde über den zweiten Rang und das Team des CCC Luzern als Drittplatzierte feiern lassen.

Rückreise am Folgetag

Nach der Siegerehrung konnte gegen Abend mit dem Abbau des Tisches begonnen werden. Um 1830 Uhr erreichte das Team sein Hotel in Stuttgart, duschen und umziehen waren angesagt und um 2000 Uhr durfte bei einem gemeinsamen Nachtessen auf eine erfolgreiche Woche zurückgeschaut werden. Müde und glücklich ging der Abend zu Ende. Die Rückreise in die Schweiz verlief problemlos und so durfte der Teamchef, nach der Rückgabe der Fahrzeuge und des Materials, das SACT am Donnerstagmittag in Thun wieder entlassen.

Stabsadjutant Daniel Marti, Teamchef SACT



Publireportage Tropenhaus Frutigen



Oona Caviar Millésime – Kaviar mit Schweizer Herkunft



Der intensive Geschmack und die glänzende schwarze Farbe zeichnen diesen Kaviar aus. Nach einigen Monaten der Reifung kommt es zur vollen Geschmacksentwicklung. Dank der anschliessenden Pasteurisation im Glas behält dieser Kaviar sein festes Korn und erlaubt eine lange Haltbarkeit. Oona Caviar Millésime eignet sich bestens zur Veredlung von Rezepten und Speisen wie zum Beispiel dem Rindstatar.

Sie können auf folgende Vorteile zählen:

- Einziger Kaviar aus 100 % Schweizer Herkunft (Tropenhaus Frutigen)
- Aufzucht der Störe in 18°C warmem, reinem Bergwasser aus den Schweizer Alpen

- Ohne Konservierungsstoffe (E-Inhalte) wie Borax und dergleichen
- Verzicht auf Medikamente in der Zucht (Antibiotika)
- Nachhaltige, Ressourcen schonende Produktion
- Absolute Transparenz gegenüber unseren Kunden: Besichtigung der Zuchtanlage und Kaviarverarbeitung auf Anfrage möglich

Sommeraktion für alle unsere HoReCa Kunden: 10% Reduktion auf alle Grössen des Oona Caviar Millésime bis 31.8.2016.

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme: sales@oona-caviar.ch oder 033 672 11 47.



Ein delikater Seewolf im Engadin



Hotel Saluver, Celerina: Der verdiente Dank geht an Christian Jurczyk und sein Team.

Das erste Netztreffen dieses Jahres fand am Samstag 19. März 2016 am Mittag statt. Elf Goldfische trafen sich um 11.30 Uhr zum Apéro, einem Sauvi-

gnon blanc von Markowitsch, offeriert von der Familie Christian Jurczyk. Unter den Gästen durften wir die Ehrenfische Seraina Cabalzar und Jean Pi-

Schottischer Rauchlachs und Lachstartar

Bärlauchrahmsuppe mit Hechtklösschen
pochiertes Seezungenfilet
mit Spargelragout und Buttersauce

Gebratener Seewolf, mediterranes Linsengemüse
neue Kartoffeln mit Schnittlauch

Frische Beeren mit Vanilleeis
und Sabayon oder Käseteller

erre Berglas sowie den Gastronomen Ruedi Pazeller vom Hotel Chasté in Tarasp begrüßen. Wir sind immer sehr gespannt, was uns Küchenchef Christian Jurczyk jeweils serviert, werden doch die einzelnen Gerichte nach Saison zusammengestellt. An den einzelnen Tischen wurde dann auch eifrig über die Bärlauchsuppe, das Seezungenfilet mit Spargelragout und dem gebratenen Seewolf mit dem Linsengemüse analysiert und diskutiert.

Mit der aufmerksamen Bedienung von Eugenio und Roberto genossen wir das ausgezeichnete Essen. Die Küchenmannschaft und das Bedienungspersonal durfte dann am Schluss den verdienten und anerkennenden Dank der Goldfische entgegennehmen. Herzlichen Dank an Christian und seine Küchencrew für das hervorragende Essen.

Moreno Giudicetti, Vize-Netzmeister

Netz 21 / Ticino: Osteria della Posta, Brusino-Arsizio

Addio



Osteria della Posta, Brusino-Arsizio: «Grazie di cuore.»

Trovare una data che andasse bene per tutti cari e fedeli pesciolini d'oro della Osteria della Posta sembrava impossibile. Ci siamo messi d'accordo per il 16 gennaio 2016. A questo punto, mi voglio scusare con tutti quelli che non potevano esserci.

Era grande la speranza, che la neve ci lasciasse ancora un po' di tempo; per non dover arrivare in elicottero a Brusino Arsizio. Grazie al tempo, era una

bella giornata e abbiamo potuto goderci la nostra festa d'addio. Con gran piacere passavano il pranzo con noi, i seguenti amanti del Ticino e anche chi appartiene a reti svizzeri tedeschi: Il Gran Maestro Tino Stöckli con la nostra amata segretaria Verena Burkhard, Maestra della tavola Mägi Kunz con Sigi Amstutz, Vreni e Hans Peter Trittbach con i loro ospiti Pema e Peter Schläpfer, come Edith e Karl

Filetto di luccio perca in carpione, tartare di lucioperca
Polpette di coregone e spuma
di coregone affumicata
Crema di zucca con capesante salate

Rose di pasta verde fatte in casa con ripieno di trota
salmonata

Medaglioni di coda di rospo,
filetto di cernia e cicale di mare
alla griglia su salsa d'aragosta,
riso Basmati e asparagi verdi

Sinfonia di dolci «Osteria della Posta»

Realini e André Dietschi. Tristi che il nostro ultimo fiore all'occhiello della rete 21 naviga verso nord, però aspettavamo con gran piacere il pranzo. Cominciato l'aperitivo con i famosi bocconcini di pesce in pastella, quali non dimenticheremo mai!

L'Arte di cucina di Rico Rapelli è stata anche questa volta una favola. Nessuno ha potuto dire che non era abbastanza. Anzi i piatti erano abbondanti come sempre e decorati alla perfezione fino al dettaglio. Una meraviglia sia per gli occhi nonché per il palato.

Grazie di cuore a Voi Rico e Lea per le bellissime ore in tutti quest'anni a Brusino. Tanta buona fortuna per la vostra nuova sfida. Speriamo di vederci presto nella Svizzera tedesca.

Janine Bürge, Netzmeisterin





Key West Schlusspunkt

Wissen Sie, was «Food & Wine-Pairing» ist? Nein?
Am besten fragen Sie die Teilnehmer vom Netztreffen im Key West, die waren begeistert!

Impressum

Redaktion:

Martin Suter Mobile 079 743 95 50
Tannenweg 10 Tel. P 062 771 62 79
5734 Reinach Fax 062 765 13 15
msu@wynentaler-blatt.ch

Druck:

AVD GOLDACH AG Tel. 071 844 94 08
Sulzstrasse 10 – 12
9403 Goldach

Geschäftsstelle:

Tafelgesellschaft zum Tel. 062 923 47 14
Goldenen Fisch Fax 062 923 47 13
Bützbergstrasse 2
4912 Aarwangen
info@goldenerfisch.ch www.goldenerfisch.ch

Diese Zeitschrift erscheint viermal im Jahr.

Termine 2016



Fr 17.06. (A)	Netztreffen 7 – Berner Oberland Parkhotel, Gunten	Bernd Spahni
Fr 17.06. (A)	Netztreffen 16 – Unterer Bodensee / Thurgau Seegasthof Schiff, Kesswil	Erich Messmer
Sa 18.06. (M)	Netztreffen 15 – Schaffhausen / Rhein Restaurant und Hotel zur Rheingerbe, Steim am Rhein	Hardy Krüger
Sa 18.06. (A)	Netztreffen 20 – Engadin / Mittelbünden Schlosshotel Chastè, Tarasp	Vreni Jost-Streiff
Sa 18.06. (M)	Netztreffen 2 – Rhône / Rottu Golf-Wellnesshotel Hubertus****, Obergesteln	Roberto Huber
Mi 22.06. (A)	1. Netztreffen n. Tafelübergabe 14 – Zürichsee / Oberland und 18 – Sihlsee / Walensee Gasthof Hirschen am See, Obermeilen	Vreny Meier-Müller
Sa 25.06. (M)	Netztreffen 17 – Oberer Bodensee / St.Gallen / Appenzell Fischmetzgete, Bodenseehotel Weisses Rössli, Staad	Erwin Vogel
Sa 25.06. (A)	Netztreffen 10 – Luzern Landgasthof Zollhaus Sachseln, Giswil	Fabrizio Gessa
Sa 02.07. (M)	Netztreffen 19 – Alpenrhein / Fürstentum Liechtenstein Hotel Restaurant Zollhaus, Gams	Markus Krüger
So 03.07. (M)	Netztreffen 12 – Zuger- / Aegeri- / Lauerzer- / Urnersee Seehotel Fähri, Gersau	Urs Neher
Sa 09.07. (M)	Seegarten – Netztreffen 5 – Bielersee / Solothurn Restaurant Gottstatterhaus, Biel	Urs Peter Stebler
Mi 13.07. (T) Do 14.07. (T)	Ehrenfesttag 20 – Engadin / Mittelbünden Kochendörfer's Hotel Albris, Pontresina	Maudi Grossenbacher
Sa 16.07. (M)	Netztreffen 16 – Unterer Bodensee / Thurgau Residenz Seeterrasse, D-Oehningen	Erich Messmer
Sa 20.08. (T)	Gemeinsames Netztreffen 14 – Zürichsee / Oberland und 18 – Sihlsee / Walensee & 5 – Bielersee / Solothurn Dürrenmatt Jubiläum, Freilichtspiel in Ligerz Hotel Bären, Twann	Vreny Meier-Müller + Urs Peter Stebler
Sa 20.08. (M)	Netztreffen 9 – Aargau / Luzerner Hinterland Waldgasthaus Chalet Saalhöhe, Kienberg	Max Soller
So 21.08. (M)	Netztreffen – 13 Zürich / Thur Restaurant Châlet Waldgarten, Bassersdorf	Peter Arndt
Fr 26.08. (A)	Netztreffen 12 – Zuger- / Aegeri- / Lauerzer- / Urnersee Zeno's Spezialitätenrestaurant, Zug	Urs Neher
Sa 27.08. (M)	Tafelübergabe 19 – Alpenrhein / Fürstentum Liechtenstein Hotel Seehof, Walenstadt	Markus Krüger
Sa 27.08. (M)	Netztreffen 16 – Unterer Bodensee / Thurgau Gasthaus Engel, Sirmach	Erich Messmer
Sa 27.08. (M)	Netztreffen 15 – Schaffhausen / Rhein Hotel-Restaurant Alte Rheinmühle, Büsingen	Hardy Krüger
Sa 27.08. (M)	Netztreffen 8 – Basel und Umgebung 10-Jahr-Jubiläum Park-Hotel am Rhein, Rheinfelden	Hänggi Thomas
Fr 02.09. (A)	Netztreffen 7 – Berner Oberland Hotel-Restaurant Kreuz, Leissigen	Bernd Spahni
Sa 10.09. (M)	Herbstnetztreffen 17 – Oberer Bodensee / St.Gallen / Appenzell Landgasthaus Bären, Grub	Erwin Vogel
Sa 10.09. (A)	Netztreffen 20 – Engadin / Mittelbünden Hotel Haus Homann, Samnaun	Vreni Jost-Streiff
Sa 10.09. (M)	Netztreffen 9 – Aargau / Luzerner Hinterland Restaurant Geisshof, Gontenschwil	Max Soller
Sa 24.09. (M)	Netztreffen 4 – Fribourg / Freiburg Restaurant Seepark, Schifflenen. Düdingen	David Ostinelli
Sa 24.09. (M)	Netztreffen 12 – Zuger- / Aegeri- / Lauerzer- / Urnersee Landgasthof – Minigolf Breitfeld, Risch Rotkreuz	Urs Neher
Mi 28.09. (A)	Netztreffen 14 – Zürichsee / Oberland und 18 – Sihlsee / Walensee Gasthof zur Sonne, Stäfa	Vreny Meier-Müller
Sa 01.10. (M)	Netztreffen 8 – Basel und Umgebung (20-Jahr-Jubiläum) Gasthof zur Sonne, Kaiseraugst	Hänggi Thomas
Sa 01.10. (M)	Netztreffen 2 – Rhône / Rottu Hotel Ambassador****, Brig	Roberto Huber
Sa 08.10. (M)	Netztreffen 16 – Unterer Bodensee / Thurgau See Hotel Off, D-Meersburg	Erich Messmer
Sa 15.10. (A)	Netztreffen 20 – Engadin / Mittelbünden Kochendörfer's Hotel Albris, Pontresina	Vreni Jost-Streiff
Sa 29.10. (M)	Netztreffen – 13 Zürich / Thur Restaurant Steinfels, Ellikon an der Thur	Peter Arndt
Sa 29.10. (M)	Netztreffen 7 – Berner Oberland See-Restaurant Hecht, Faulensee	Bernd Spahni
Sa 29.10. (A)	Netztreffen 10 – Luzern Restaurant Obernau, Obernau	Fabrizio Gessa