



Der Goldene Fisch

Le Poisson d'Or / Il Pesce d'Oro

Zeitschrift der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch
Revue de La Confrérie du Poisson d'Or
Periodica della Società Gastronomica del Pesce d'Oro



Sternen Walchwil
Seiten 5 und 6



© Olivia Pulver

Reis
Für jeden Geschmack

PARMA DORO

Aus dem Inhalt

Netztreffen

Netz 15	Sommerlust, Schaffhausen	4
Netz 05	Brücke, Hagneck	4
Netz 12	Sternen, Walchwil, Tafelübergabe	5
Netz 12	Sternen, Walchwil	6
Netz 09	Seehotel Hallwil, Beinwil am See, Tafelübergabe	7
Netz 09	Drei Sterne, Brunegg, Tafelübergabe	8
Netz 17	swan21, Wil, Tafelübergabe	9
Netz 20	Chastè, Tarasp	10
Netz 16	Seeburg, Kreuzlingen	10
Netz 09	Atrium, Baden, Tafelübergabe	11
Netz 06	Löwen, Langnau	12
Netz 08	Bad Eptingen, Eptingen	12
Netz 15	Frieden, Schaffhausen	13
Netz 19	Adler, Oberriet	13
Netz 13	Waldgarten, Bassersdorf	14
Netz 12	Aesch, Walchwil	15
Netz 10	Winkelried, Stansstad	15
Netz 13	Belvoirpark, Zürich	16
Netz 12	Schwyzerstubli, Schwyz, Tafelübergabe	17
Netz 20	Murtaröl, Plaun da Lej	18
Netz 17	Blume, St. Gallen	19
Netz 08	Walliser Kanne, Basel	19
Netz 16	Seeterrasse, Öhningen	20
Netz 12	Breitfeld, Risch-Rotkreuz	20
Netz 18	Fischerstube, Weesen	21
Netz 04	Des Bains, Avenches	22
Netz 16	Goldenes Kreuz, Frauenfeld, Tafelübergabe	23
Netz 17	Bad Horn, Horn	24
Netz 04	See la vie, Muntelier, Tafelübergabe	25
Netz 13	ZunftHaus zur Waag, Zürich.....	30

Weiteres

Editorial	3
Ditzler	6
Kikkoman-Rezept	14
Rimuss Mocktail-Rezept	16
Swiss Culinary Cup	18
Tropenhaus Frutigen	21
gediegen.ch	24
gusto22	26
Buchbinderei Hollenstein	27
Wettbewerb	27
Aus den eigenen Gewässern	28/29
Termine.....	31/32

Übrigens:

Auf der Internetseite der Tafelgesellschaft gibt es unter www.goldenerfisch.ch/Aktuelles von jedem Anlass eine **Fotogalerie** mit noch mehr Bildern, als wir sie in der Zeitschrift publizieren können.



Impressum

Herausgeber

Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch
Hauptstrasse 13, CH-3303 Zuzwil BE
info@goldenerfisch.ch
+41 (0)79 374 10 98 | +41 (0)79 706 50 19

Redaktion

Andrea Dängeli
info@goldenerfisch.ch

Gestaltung

Andrea Dängeli und Rita Gugger
in Zusammenarbeit mit
Timon Ziwica
AVD GOLDACH AG

Lektorat

Andrea Dängeli

Anzeigen

Hansjürg Gugger
werbung@goldenerfisch.ch
+41 (0)79 214 47 50

Druck

AVD GOLDACH AG
Sulzstrasse 10-12, CH-9403 Goldach
www.avd.ch

Auflage 2450 Stück
Erscheint 4-mal jährlich
Redaktions- und Inserateschluss
für die nächste Ausgabe
im Dezember 2021: 15. Oktober 2021
Offizielles Mitteilungsblatt für die
Mitglieder der «Tafelgesellschaft
zum Goldenen Fisch»

Anzeige





Editorial

Erfolgsgeschichten erfordern Herzblut

Erfolgsgeschichte kann man nur schreiben, wenn man mit dem Herzen dabei ist

Als Tafelherr und Tafelmeister ad interim bin ich voll und ganz mit meinem Herzen dabei. Auch unsere Geschäftsstelle hilft mit viel Herzblut und grossem Einsatz, unser Schiff auf Erfolgskurs zu halten. Zusammen mit meinen Vorsteherkollegen, engagierten Netzmeistern, Vize-netzmeistern, unseren Gastronomen, Werbepartnern, Berufsfischern, Aquakulturen und treuen Mitgliedern, haben wir die steinigen Klippen umschifft und sehen uns nun auf ruhigere Gewässer zusteuern. Dafür allen vielen herzlichen Dank! Ganz speziell gilt dieser Dank allerdings Euch Mitgliedern, Ihr, die uns in den letzten Wochen und Monaten die Treue gehalten habt. Ihr seid die Basis unseres gesunden und starken Vereins. Danke!

Durch meine Ausbildung als eidgenössisch diplomierter Küchenchef kann ich unseren Gastronomen auf Augenhöhe begegnen. Ich weiss genau, wovon sie reden, wenn sie mir ihre Schwierigkeiten und Herausforderungen schildern, natürlich



ebenfalls durch meine langjährige Mitgliedschaft in der Tafelgesellschaft. Dies ermöglicht es mir auch, grosses Verständnis für die Tafelgesellschafts-Betriebe, für alle Mitarbeitenden und für Euch Mitglieder und Eure Anliegen und Sorgen aufzubringen.

Nie war ich mir reuig, gerade diesen Beruf erlernt zu haben, der mir täglich so viel gibt und mir in meiner neuen, zusätzlichen Aufgabe als Tafelmeister ad interim viele Wogen glättet. Möge es für uns alle eine Herzensangelegenheit bleiben. Und ... bitte nicht vergessen, geschätzte Goldfische: werbt und gewinnt neue Mitglieder für die Tafelgesellschaft, begeistert Eure Familien,

Freunde und Bekannten, damit wir uns gemeinsam dem zuwenden können, was uns in der Tafelgesellschaft verbindet: feine Fischgerichte, dazu einen guten Tropfen Wein geniessen, die Geselligkeit pflegen und Freundschaften aufrecht erhalten.

In diesem Sinne: bis bald an einem Netztreffen oder an einer feierlichen Tafelübergabe.

Euer Hansjürg Gugger, Tafelmeister ad interim

Anzeige



Krystale Austern

Heute bestellen, morgen geliefert

Mehr Informationen dazu finden Sie auf frischeparadies.ch



FRISCHE PARADIES



Netztreffen Netz 15, Schaffhausen / Rhein am 26. Mai 2021

Sommerlust in Schaffhausen

Erstes Netztreffen nach dem erneuten Lockdown
in der Sommerlust in Schaffhausen



Leider machte uns der erneute Lockdown anfangs dieses Jahres wieder einen Strich durch unsere Jahresplanung. So mussten wir mit der Planung kurzfristig reagieren. Dank dem gedeckten Garten konnten wir so bereits am 26. Mai wieder ein Netztreffen durchführen. Der Wintergarten zeigte dabei seine Stärken.

Die Küche überraschte uns wiederum mit nicht alltäglicher Zusammenstellung der Komponenten der einzelnen Gänge des 4-Gang-Menüs.

Willi Keller, Netzmeister



Sashimi vom Balfego Thun

Wassermelone, Jalapeño, Basilikum

Lachsforelle Kundelfingerhof,
weisse Süsskartoffel, Pak Choi,
asiatische Hollandaise

Schokoladensorbet, Mascarponeschaum

Jubiläums-Netztreffen Netz 05, Bielersee / Solothurn am 12. Juni 2021

Gasthof Brücke in Hagneck



Endlich das erste Netztreffen im 2021 und als Netzmeister im Netz 05



Lachstatar mit Avocado
und frischen Kräutern

Fischsuppe Sêtoise mit Tomaten
und Safran

Pochierte Bielersee-Eglifilets
an Rotweinsauce
auf Kräuter-Kartoffelstampf

Zander-Saltimbocca
auf Limetten-Risotto mit Jus meunière

Roros Erdbeer-Eisbecher
mit Vanilleglacé und Martini

2020 hätten wir das 20-jährige Jubiläum der Goldfischzugehörigkeit feiern können. Alles war organisiert, aber eben ... Nun durften wir in würdigem Rahmen das Jubiläum nachfeiern. Wir gratulieren Ueli und dem Brückenteam und freuen uns auf noch viele Netztreffen in der Brücke Hagneck. Unsere Erwartungen wurden einmal mehr übertroffen.

Stellvertretend für alle Komplimente und Wünsche, ein Zitat aus dem Gästebuch des Netzmeisters:



Glückliche Gesichter in Hagneck

«Nach langem, langem Warten geht unsere Goldfisch-Reise endlich weiter. Den Fischgruss aus dem Bielersee haben wir vernommen. Fisch-Essen und Wein aus der Region in vollen Zügen genossen. Halten wir die Tradition künftig weiter aufrecht! Euer Alt-Netzmeister Urs-Peter Stebler».

Dani Karrer, Netzmeister





Restaurant Sternen in Walchwil

Da, wo die Tafelgesellschaft aus der Wiege gehoben wurde

Stärneföifi! Es ist anders als du denkst: Es gibt nichts zu meckern, im Gegenteil. Im einstigen Gründungslokal, in dem 1969 unsere Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch aus der Wiege gehoben wurde, hat ein Revival stattgefunden. Am innert Stunden ausgebuchten Netztreffen haben sich die schnellsten Goldfische zur feierlichen Tafelübergabe getroffen. Ja, 5 Sterne hat das vornehme Restaurant mit Gault Millau-Punkten und unserer goldenen Gründungstafel. Familie Bernard bekennt sich mit viel Identifikationsmaterial zum Goldenen Fisch. So fühlten wir uns auf der wunderschönen Seeterasse unter den mächtigen Platanen sofort wohl. Fahne, Tischwimpel, Fisch-Pin, Goldfischkugelschreiber, Guides, Goldfischzeitungen, alles war vorhanden. Als Netzmeister ist mir ein solches Engagement eine Riesenfreude. Freude bereitet aber auch Ihr, meine treuen Goldfische. Ihr nutzt die Anlässe des Genusses und der fröhlichen Geselligkeit und erscheint in so grosser Anzahl, dass ich in Folge



Netzmeister Urs Neher mit Anita, Giorgio und Noémie Bernard

ausgebucht war. Das ermutigt mich, die Kadenz der Treffen stark zu erhöhen. Einerseits haben wir alle hohen Nachholbedarf und andererseits wollen wir unsere Gastrobetriebe so gut es geht unterstützen. Und damit ist das Stichwort gegeben: die Versteigerung der Tombolapreise, die an der ausgefallenen Generalversammlung zu gewinnen gewesen wären. Die Übernachtungsgutscheine von fünf Goldfischhotels wurden in grossen Schritten hochgeboten. Einfach toll. Ich danke den wohlgesinnten BieterInnen für die Unterstützung und wünsche ihnen an den fünf verschiedenen Orten in der Schweiz einen schönen Aufenthalt. Noémie, die Tochter von Giorgio und Anita Bernard, steht mit ihrem Vater zusammen in der Küche. Sie bereiten wirklich alles, ausser Brot, selbst zu bis hin zu den Pralinen, die es zum Kaffee, zwischen Steinen versteckt, zu entdecken galt. Noémie hat bei Starköchin Tanja Grandits ihre Kochkünste perfektioniert. In ihrem jugendlichen Alter hat sie bereits Gault Millau-Punkte erkocht. Ihr Vater Giorgio hat auch ein eindrückliches Palmarès. So sind feinste

Zubereitungen garantiert. Mit Respekt zu vermerken ist, dass Noémie die Chefin des Hauses ist. Die Mutter Anita führt das Servicepersonal, welches gut instruiert ist. Eben so, wie es in einem 5 Sterne-Gastrobetrieb Usus ist.

Urs Neher, Netzmeister



Amuse-Bouche

Hausgeräucherter Lachs/Tatar

Seeteufel, Safran, Pernod, Erbsen

Egli-Filets, Weisswein,
Kräuter, Spargel, Kartoffeln

Zuger Erdbeeren, Joghurt



Noémie, die junge Chefin des Hauses





Zusatz-Netztreffen Netz 12, Zuger- / Ägeri- / Lauerzer- / Urnersee am 13. Juni 2021

Restaurant Sternen in Walchwil

Zum Träumen gemütlich, schön und fein. Gestern hatte ich die schnellsten Goldfische, heute wohl die zufriedensten. Warum? Alle 28 Teilnehmenden hatten Glück, im ausgezeichneten Gastrobetrieb Sternen in Walchwil noch einen Platz zu erhalten. Schnell war auch dieser Anlass ausgebucht. Bei schönstem Wetter füllte sich die natürlich beschattete Terrasse am See mit fröhlichen Goldfischen. In der Tat wurde viel gelacht und die Stunden

verflogen im Nu. Gut, dass die wunderbaren Speisen bildlich festgehalten sind. So können wir uns noch lange darüber freuen. Ich danke der Gastgeberfamilie Bernard für die Köstlichkeiten und den grossartigen Einsatz. Die talentierte junge, mit Gault Millau-Punkten ausgezeichnete Köchin Noémie, ist der sechste Stern im Hause! Wir Goldfische kommen sehr gerne wieder!

Urs Neher, Netzmeister



Was gibt es Schöneres ...



Amuse-Bouche

Hausgeräucherter Lachs / Tatar

Seeteufel, Safran, Pernod, Erbsen

Egli-Filets, Weisswein,
Kräuter, Spargel, Kartoffeln

Zuger Erdbeeren, Joghurt

Mehr Asien aus dem Tiefkühlregal

Die asiatische Küche ist herrlich bunt und vielfältig – und liegt im Trend. Wer aber asiatisch kochen will, steht oft vor einem ganzen Berg Arbeit. Denn all die vielen Gemüse, Kräuter, Pasten und Saucen, die die asiatische Küche so besonders machen, wollen erst einmal besorgt und zubereitet werden. Mit den neuen Gemüse-mischungen Asia-Mix und Thai-Mix, ist die Hälfte der Arbeit durch Ditzler schon erledigt! Leckere Wokgerichte oder Thai-Curry sind dank den neuen Gemüse-mischungen im Handumdrehen zubereitet. Die hochwertigen Tiefkühlprodukte lassen sich ohne Auftauen weiterverarbeiten, sind voller Vitamine und einfach portionierbar. So minimieren Gastronomen und Küchenchefs ihren Food Waste und sparen somit wertvolle Ressourcen.

Louis Ditzler AG, 4313 Möhlin
www.ditzler.ch



Thai-Mix



Asia-Mix



Tafelübergabe Netz 09, Aargau / Luzerner Hinterland am 13. Juni 2021

Seehotel Hallwil in Beinwil am See

Die Tafelübergabe im schönen Seehotel Hallwil,
exakt zum sommerlichen Auftakt

Es war kein gewöhnlicher Anlass, sondern ein grandioses Fest. Es stimmte einfach alles, das Wetter, die grosse Gästeschar (unter ihnen Vorsteher Hansjürg Gugger) und die lobenden Worte. Auszeichnungen werden als Ehrung oder Würdigung verstanden und werden an Personen verlieht, die hervorragende Leistungen in bestimmten Bereichen leisten. Diese Ehrung, die Tafel mit dem goldenen Fisch, durften wir - schon zum zweiten Mal - mit Zeugen an Christine und Willy Nyffenegger

übergeben. Es ist für den Goldenen Fisch eine Bereicherung, eine so grossartige, ausgezeichnete Fischküche wieder mit an Bord zu haben. Zudem durften wir einer besonderen Laudatio lauschen. Der kreative Gaumenschmaus mit einheimischen Fischen und die Meerfisch-Pfanne wurden in jeder Hinsicht als Höhepunkt des Menus sehr gelobt. Zur Unterhaltung durften wir Gutscheine von exzellenten Hotels ersteigern.

Vor dem Dessert durften die Masken fallen und wir konnten Familie Nyffenegger mit Küchenteam und Servicepersonal, die schöne blaue Tafel mit dem goldenen Fisch überreichen. Danke Christine & Willy für den genussreichen Anlass. Ich hoffe, dass wir nun für ein paar Jahre Eure besondere Küche geniessen dürfen. Danke der Küche für die schön angerichteten Teller, Danke dem hervorragenden Service - denn nur ein perfekter Service rundet einen gelungenen Anlass ab.



Christine und Willy Nyffenegger



Vize-Netzmeisterin, Netzmeisterin
und Wirtepaar vereint

Monika Fischbacher, Netzmeisterin



Amuse-Bouche

Gebeiztes, Gehacktes, Gebackenes
aus der Seetal-Räucherei

Spargeln, Ti-Zander vom
Heissrauch BGE, Tannschössli-Salz
getrüffeltes Basilikumöl

Hechtmousse, Eierschwämmli,
Vertschi-Süppi, Mark-Croûtons

VS-Egli, Gemüse-Spaghetti,
Kartoffel-Espuma, Pastinaken-Chips

Me(h)erfisch-Pfanne BGE, Seeteufel,
Dorade, Hummer, Jakobsmuschel,
Mediterrane Polenta, Ofengemüse,
Paprika- und Erbsen-Coulis, Hollandaise,
Chimichurri, Beurre Blanc

Sommerbeeren-Eton Mess, Chocolat





Tafelübergabe Netz 09, Aargau/Luzerner Hinterland am 18. Juni 2021

Romantik Hotel zu den drei Sternen in Brunegg

Ein Abend mit «Höhepunkten», gelobt in den höchsten Tönen

Ein lauschiger Sommerabend – genau richtig für eine Tafelübergabe an einem wunderschönen und historischen Ort wie Brunegg. Ernst Müller, unser Gastgeber, hat uns zum Apéro in den wunderschönen Weinkeller entführt, in die kühlen Gemäuer, wo er uns mit Anekdoten über «Schloss und Geister» begeisterte. Ernst wusste vieles über das im 18. Jahrhundert erbaute Wirtshaus zu erzählen.

Wir hätten noch lange zuhören können, doch wurde bereits zu Tisch in den

Hofgarten gebeten, wo uns nach der Begrüssung der Gäste aus Nah und Fern, eine Vorspeise mit Lachstatar und geräuchertem Forellenfilet mit Meerrettichschaum und Salatbouquet, serviert wurde. Der Auftakt zum Gourmet-schmaus war gelungen und wurde vom sehr freundlichen Service abgerundet. Zusammen genossen wir die Freiheit, mit lieben Freunden zu reden und zu lachen und gesund zu sein, das war an diesem Abend das schönste Geschenk. Mit unseren Bildern, möchten wir alle «gluschtig» machen und ihnen zeigen, dass sie etwas verpasst haben!

Eine ganz besondere Geste und ein Geschenk haben uns Ernst & Elisabeth gemacht. Sie spendeten der Stiftung «Heilsarmee Schweiz» einen Betrag von Fr. 100.00, den wir mit einem kräftigen Applaus verdankten. Liebe Elisabeth, lieber Ernst, wir wurden nicht nur ins 18. Jahrhundert entführt, sondern auch in eine von Menschenhand gezauberte,



authentische und kreative Küche, in der heutigen Zeitepoche. Das Menu wurde mit Liebe zum Detail und mit wunderschönen Kreationen ausgedacht. Wir bedanken uns ganz herzlich bei Euch und übergeben von Herzen und mit grosser Freude die blaue Tafel mit dem goldenen Fisch. Wir wissen, dass wir stets einen spannenden Gastgeber und eine kreative Küche antreffen werden – herzliche Gratulation.

Monika Fischbacher, Netzmeisterin



Lachstatar und geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum und Salatbouquet

Fischsuppe nach Art des Hauses mit Safran

Seeteufel mit Kräuterkruste, Beurre blanc, Champagner-Risotto und Marktgemüse

Dessert-Überraschung aus der Haus-Pâtisserie



Das Wirtepaar, die Crew, die Netzmeisterin und die wohlverdienten «Trophäen»



Tafelübergabe Netz 17, Oberer Bodensee / St. Gallen / Appenzell am 19. Juni 2021

Restaurant swan21 im Hotel Schwanen in Wil

Zum Netztreffen mit Tafelübergabe im Restaurant swan21 (Hotel Schwanen) in Wil konnte Netzmeister Marcello Gentina 46 Goldfische und Gäste begrüßen



Sashimi vom Thunfisch
an Soja-Limetten-Lack und grillierter
südafrikanischer Scampi
auf Glasnudelsalat

Gebratenes Zanderfilet
aus dem Lago Maggiore,
knuspriger Schweinebauch
an Thai-Basilikum-Pesto
mit Süsskartoffelpurée
und grünem Spargel

«Offene Crèmeschnitte»
mit Kalamansi-Sorbet

Einen besonderen Gruss richtete Marcello Gentina an den Tafelmeister, den Tafelherrn Hansjürg Gugger, an Ehrenfisch Lotty Almer, Netzmeister 16 Hermann Scherrer, Vize-Netzmeister 17 Viktor Styger und an den Besitzer des Schwanen, Georges Amstutz. Der Dank für den Aperitif ging an das Restaurant swan21 und an Urs Fehlmann, Vertreter der Weinfirma Henri Badoux SA. Nachdem auch der Tafelmeister einige Worte an die Gesellschaft gerichtet hatte, wurde die Vorspeise aufgetragen. Noch vor dem Hauptgang wurden diverse Hotel-Gutscheine versteigert. Nach dem Hauptgang kam es zum Höhepunkt des Tages, der Tafelübergabe an Küchenchef Udo Schwarzat und Geschäftsführer Andreas Bolakis. Der Tafelmeister gratulierte ihnen und dem Team aus Küche und Service zur Aufnahme in die Goldfischfamilie und verdankte die ausgezeichnete Leistung an diesem Netztreffen. Diese wurde auch durch die anwesenden Goldfische und Gäste mit einem grossen und herzlichen Applaus bestätigt. Mit dem Dessert wurde ein für Augen und Gaumen wunderbares, leicht asiatisch angehauchtes Netztreffen abgeschlossen.



Ehrenfisch Lotty Almer gratuliert Udo Schwarzat zur verdienten Auszeichnung



Georges Amstutz, Andreas Bolakis und der Küchenchef Udo Schwarzat

Viktor Styger, Vize-Netzmeister



Netztreffen Netz 20, Engadin / Mittelbünden am 19. Juni 2021

Schlosshotel Chastè in Tarasp

Sooo schön war's!!!

Nach sieben langen Monaten war es wunderbar, sich wiederum treffen zu dürfen. Auf der Nordseite der Alpen hörte man von grossen Gewittern mit viel Wasser. Im schönen Unterengadin blieben wir davor verschont und genossen den Apéro im Freien in der warmen Abendsonne mit einem Glas Zweifel Risecco und wunderbaren Häppchen. Herzlichen Dank an unseren Gastgeber, Familie Pazeller, es war ein fulminanter Einstieg.

Die Erwartungen waren gross, wurden wir doch stets unglaublich verwöhnt. Die Küchenbrigade hat wiederum eine Leistung erbracht, der wir grossen Respekt zollen. Andreas Heidenreich, Ines Bazzell und Gian Andrea Pazeller: Eure Leistung war sensationell, herzlichen Dank für Euren Einsatz, der uns dieses



Netzmeisterin und strahlendes Wirtepaar

kulinarische Erlebnis ermöglichte. Der Service unter der Leitung von Daniela Pazeller war perfekt, auch Euch herzlichen Dank.

Ein gelungener Abend! Die teilweise lange Anreise hat sich einmal mehr gelohnt, darum ein ganz herzliches GRAZCHA FICH

Vreni Jost-Streiff, Netzmeisterin



Forellen-Cheesecake, Gurke, Apfel, Basilikum

Südafrikanischer Kaisergranat, Grünes Thaicurry, Mönchsbart, Erbsen

Zander, Kohlrabi, Zitrus, Petersilie

Oona Kaviar, Bio-Ei, Spargel, Lauch

Seeteufel im Speckmantel, Tomatenkompott, Parmesan, Zucchetti, Aubergine

Crème brûlée, Erdbeeren, Rhabarber, Waldmeister

Netztreffen Netz 16, Unterer Bodensee / Thurgau vom 23. Juni 2021

Schloss Seeburg in Kreuzlingen

Endlich ging es wieder los. Bei schönstem Wetter konnten wir dieses Netztreffen im wunderschönen Garten geniessen!

Bei der Hinfahrt war es sehr bedeckt. Je näher wir dem schönen Bodensee kamen, desto blauer wurde der Himmel. Bei angenehmen 25° konnte Hermann Scherrer 56 Goldfisch-Gäste begrüssen. Bei allen war der Tenor: Endlich wieder gemeinsam essen,



Nicht nur das Wetter strahlte

plaudern, ein gemütliches Treffen erleben. Die Gastgeberin Jacqueline Bolliger und Küchenchef Marc Wöhrle, Mister Kulinarium 2021, begrüsst uns. Der Apéro, offeriert von Michael Burkhardt, Weingut Burkhardt Weinfeld, schmeckte wunderbar. Danke für diese schöne Geste. Wir hatten das Gefühl, nie weg gewesen zu sein von unseren Anlässen. Die Küche zauberte tolle, sehr schön präsentierte Gerichte. Ein gelungener Anlass, in einem Ambiente, das fast unerreichbar ist. Vielen Dank für Eure Gastfreundschaft und bis bald.

Hanspeter Epprecht, Vize-Netzmeister



Gurke, Crevetten, Joghurt

Karotten-Ingwersuppe mit Koriander

Saiblings-Filet vom Kundelfingerhof, Erbsen-Minzpurée und Wasabi-Crunch

Zanderfilet gebraten, Blumenkohl, Erbsen, Karotten und Brätler

Zitronentarte mit Schokoladen-Minz-Eis



Tafelübergabe Netz 09 Aargau / Luzerner Hinterland am 25. Juni 2021

Atrium Hotel Blume in Baden

«Des Rätsels Lösung – akkurat»



Mango-Kaltschale, Zander-Ceviche,
Zitronen-Verveine

Geflämmtter Wolfsbarsch,
Pommes Fondant, junger Mangold,
Schalotten-Confit

Passionsfrucht-Mousse,
Zitronengras, Kokos

Mit vollen Erwartungen sind unsere geladenen Gäste in das 600-jährige Atrium Hotel Blume in Baden eingetreten. Wow, – so schön, als wäre die Zeit stehen geblieben – dies war in den Gesichtern zu lesen. Ich als Netzmeisterin bin sehr glücklich, das Atrium Hotel Blume in meinem Netz zu haben. Wie schon an der Tafelübergabe erwähnt, ist es kein Zufall, dass wir den Gebrüdern Erne die Auszeichnung übergeben durften, da der Erfolg von Fleiss, Tüchtigkeit und der «akkuraten Anrichteweise» von

Chefkoch Lukas Rüfenacht bestimmt wird. Das Atrium Hotel Blume ist ein Highlight für Leib und Seele. Es ist nicht nur die einzigartige Galerie um den Innenhof, sondern auch das Essen und «Wellnessen» im mineralienreichsten Wasser der Schweiz, wie zu Zeiten der Römer. Im schönen «Belle Époque-Saal», der vor kurzem aufwendig renoviert wurde, durften wir als erste Gesellschaft dinieren. Wir fühlten uns in der Zeit zurückversetzt, nur die moderne Abendrobe und das hervorragende Essen holten uns in die Neuzeit zurück. Die akkurat angerichteten Teller, die die Handschrift von Lukas trugen, wurden uns von einem sehr netten Serviceteam serviert. Die dazu abgestimmten Weine aus eigenem Rebberg haben gut gepasst. Man sieht, da sind «Spezialisten und Künstler» am Werk. Danken möchte ich ganz herzlich unserem Tafelmeister und Vorsteher Hansjürg Gugger. Danken möchte ich auch Silvio und Patrik für den tollen Abend, Gratulation zur blauen Goldfischtafel!

Monika Fischbacher, Netzmeisterin



Gebrüder Silvio und Patrik Erne



Netztreffen Netz 06, Aare / Bern am 26. Juni 2021

Restaurant zum goldenen Löwen in Langnau im Emmental



Fischknusperli mit hausgemachter
Tartarsauce

Gebeizter Lachs mit Avocado-Crème,
Gurken-Passionsfrucht-Sud,
Frühlingszwiebel-Tartelette

Rhabarber-Rüebli-Suppe mit Ingwer,
Crevette im Brickeig

Grillierte Schweizer Lachsforelle,
Süsskartoffel-Gnocchi
an Krustentier-Chorizo-Bisque

Erdbeer-Meringue-Parfait,
Himbeer-Quark-Würfel

Juhui, endlich das erste Netztreffen 2021 ohne Maskenpflicht im Gastro-Garten. Die Goldfischfamilie aus dem Netz 06 fand sich bei schönstem und angenehmem Wetter im lauschigen Garten bei Heidi und Beat



Julia Rentsch und Beat Soltermann

Soltermann, zum ersten Netztreffen seit geraumer Zeit, in Langnau ein. Exklusiv für uns wurde an diesem Samstagmittag gekocht und serviert. Wir spürten die Freude des Personals, endlich wieder im «Normalmodus» Gäste verwöhnen zu dürfen. Vom Apéro bis zum Hauptgang wurden wir verwöhnt, wie wir es zu Hause nicht könnten. Auch das Dessert stand den Fischgerichten in Nichts nach.

Nachstehendes Zitat aus einem Mail an den Netzmeister:

«Mit bestem Dank für den schönen Samstag. Es hat der Seele gutgetan. Elsbeth und Jürg Tschabold».

Wir alle Anwesenden schliessen uns diesen Worten an und freuen uns auf das Treffen im kommenden Jahr.

Daniel Karrer, Netzmeister

Jubiläums-Netztreffen Netz 08, Basel und Umgebung am 26. Juni 2021 und 3. Juli 2021

Hotel Bad Eptingen in Eptingen



Ein Mitglied aus England berichtet: Mein Onkel und ich trafen bei sonnigem Wetter im Hotel Bad Eptingen ein. Schon lange hatte ich mich darauf gefreut! Ich hatte so schöne Erinnerungen an mein erstes Netztreffen im Jahr 2017. Die Begrüssung war äusserst freundlich; wie wenn man nach langer Zeit nach Hause kommt. Auch Gäste, Netzmeisterin und Vize-Netzmeister vom

Netz 14/18 genossen den Apéro mit schmackhaften Häppli. Ein gemütlicher Auftakt und ... die Speisekarte versprach das Paradies für den Gaumen. Küchenchef Emmanuel Friedmann und sein Superteam haben es geschafft, mich mit ihren gastronomischen Genüssen zum Träumen zu bringen. Die delikaten Nuancen in jedem Gang waren ganz einfach «a royal treat» und der «first class service» des Teams «exceptionnel». Ein aufrichtiges Dankeschön. Zum 5-Jahres-Jubiläum übergab Thomas Hänggi dem sich freuenden Gastgeber Heinz Schwander die verdiente Urkunde. Er erntete viel Applaus. Auf ein baldiges Wiedersehen!
Greetings from England!

Monika McQueen, Mitglied aus GB



Tatar vom norwegischen Lachs,
Fenchel-Apfelsalat, gebratene
Riesencrevette und Curry-Vinaigrette

Geschäumtes Erbsensüppchen
mit geräucherter Forelle

Zanderfilet aus dem Neuenburgersee
mit leichtem Champagnerschaum,
Gemüsesellerie und Salzkartoffeln

Hausgemachtes Vanille-Limettenparfait
mit marinierten Eptinger-Erdbeeren



Heinz Schwander's Mannschaft



Netztreffen Netz 15, Schaffhausen / Rhein am 26. Juni 2021

Wirtschaft zum Frieden in Schaffhausen



Rauchlachs mit Meerrettichcrème
und Fenchelsalat

Seezungenfilet an Orangensauce
mit Lauch und Salicorn

Thunfisch Snacké an mediterraner Sauce
mit Hallauer Emmerotto

Ricotta-Mousse mit Erdbeeren

Erstes Netztreffen in der Wirtschaft zum Frieden in Schaffhausen. Nach der Tafelübergabe am 6. April 2019 konnten wir das erste Netztreffen endlich am 26. April 2021 geniessen. Die beiden vorangegangenen Corona-Lockdowns haben leider zuvor ein Treffen verhindert.



Heidi und Fabrice Bischoff konnten uns zum ersten Mal mit ihrem Team im lauschigen Garten mit einem vorzüglichen 4-Gang Menu verwöhnen.

[Willi Keller, Netzmeister](#)



Heidi und Fabrice Bischoff mit Willi Keller

Netztreffen Netz 19, Alpenrhein / Fürstentum Liechtenstein am 26. Juni 2021

Restaurant Adler in Oberriet

Rheintaler- und andere Köstlichkeiten

Am ersten Tag der Lockerung des Versammlungsverbots, einem schönen Sommertag, trafen sich Fischgeniesser aus dem Rheintal, vom Bodensee bis zum Sarganserland, im schattigen Garten des Adlers. Endlich wieder miteinander anstossen und



Ein Sommertag im schattigen Garten findet bei allen grossen Anklang

plaudern. Farbige Mini-Fischburger, Forellencanapés und vieles mehr wurden gereicht. Auf das köstliche Champagnersüppchen mit Hecht aus dem Bodensee folgte ein Tatar-Trio aus Lachs, Avocado und Schwertfisch. Nach diesem Ausflug ins Meer ging es zurück ins Süsswasser: Pochierter Saibling und mit Chiasamen und Sesam ummantelte Forellenfilets bildeten den gelungenen Hauptgang.

Wie im Adler üblich, wurde grosszügig nachgeschöpft. Auch das Dessert, eine Erdbeervariation, mundete den zufriedenen Gästen. Küche und Service erbrachten einmal mehr eine tadellose Leistung.

Vielen Dank, macht weiter so!

[Markus Krüger, Netzmeister](#)



Mini-Fischburger, Focaccia, Forellencanapés, Polarbrot-Roulade, Rauchlachs, Salsiz-Spiessli, Trutenpastetli

Champagner-Fischcrèmesuppe, Pak Choi, Bodensee-Hechtspiessli, Blätterteigpaillard mit Wasabi

Tatar-Trio aus Graved Lachs, Avocado, Schwertfisch

Saibling pochiert, Forelle im Chia- und Sesammantel, Weisswein-Kräuter-Hollandaise, Rheintaler Spargeln

Erdbeervariation, Mousse, Tiramisù, Törtchen, Tartelette



Netztreffen Netz 13, Zürich/Thur am 27. Juni 2021

Restaurant Châlet Waldgarten in Bassersdorf



Vorspeisen-Trio von Fischterrine aus Hecht und Lachs, Forellenmousse und Lachstatar an Sourcream und Dill, Salatstrüsschen an Karottenvinaigrette

Kanadischer Kohlenfisch aus dem Beefer, sämiges Eierschwämmli-Risotto

Zanderfilet, Wildfang aus Holland, blauer Kartoffelstock mit Speckwürfeln, Tomaten-Peperoni-Confit

Süsses aus dem Blumentopf-Füllhorn «Jana»

Kaffee mit Bruch-Schoggi

Nach sieben Monaten Pause konnten wir uns endlich wieder bei munteren Gesprächen austauschen. Bei schönem Wetter genossen wir den offerierten Apéro, Champagner Nicolas Feuillatte von Baur au Lac Vins, präsentiert von Fredy Reutlinger, die leckeren Häppchen und die Ansprache der Netzmeisterin im schattigen Garten. Als Ehrenfische durften wir Erica und Hubert Walter, ehemalige NM Netz 13, Goldfische aus anderen Netzen und persönliche Gäste der Gastgeber begrüßen. Auch das Menu konnte auf der Terrasse im Angesicht des prächtigen Panoramas von den Glarner- bis zu den

Berner-Alpen serviert werden. Der kanadische Kohlenfisch, von Horst Lotz bei 800 Grad auf dem Beefer zubereitet, war ein spezielles Erlebnis. Der Zander-Wildfang aus Holland, wurde auf den Punkt gebraten und sehr schön angeordnet präsentiert. Der süsse Abschluss war auch optisch ein Genuss. Im Einheitspreis waren alle Getränkebegleitungen, à discrétion ausgeschenkt und präsentiert von Fredy Reutlinger, inbegriffen. Wir danken ihm, Jana Berger, Horst Lotz und Ihrem tollen Team für den sehr gelungenen Anlass.

Henry Bliggenstorfer, Goldfisch



Irene Demuth mit Horst Lotz (Wirt) und seiner Frau und Küchenchefin Jana Berger

Anzeige



Rezept: Pilz-Carbonara

Zubereitung

Die Pasta nach Packungsanweisung kochen.

Währenddessen die Schalotten mit Olivenöl und einer Prise Salz dünsten bis sie weich sind. Die Butter und Pilze dazugeben und bei starker Hitze goldbraun braten. Knoblauch, Thymian und Gewürze hinzugeben und eine weitere Minute kochen lassen. Sojasauce hinzufügen und weiter garen, bis der Knoblauch glasig ist. 2 Esslöffel Pilze zum Garnieren beiseitestellen.

In einem kleinen Becher die Eier mit Parmesan (etwas davon zum Garnieren aufbewahren) und viel Salz und Pfeffer verrühren.

Einen Teil des Kochwassers der Nudeln beiseite stellen Die abgetropften Nudeln zusammen mit der Eimasse und etwas Nudelwasser schnell in die Pilzpfanne geben und vermengen. Nach Bedarf etwas mehr Nudelwasser zugeben, damit die Mischung cremig wird. Petersilie unterrühren und auf 4 Teller verteilen. Mit den restlichen Pilzen und dem Käse bestreuen und servieren.

Zutaten für 4 Portionen

- 350 g Spaghetti
- 2 EL Olivenöl
- 2 Schalotten, fein gehackt
- 25 g Butter
- 500 g gemischte Pilze, in Scheiben geschnitten
- 2 grosse Knoblauchzehen, zerdrückt
- 6 Zweige Thymian, Blätter gepflückt und gehackt
- 4 EL Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
- 3 grosse Eier
- 100 g Parmesan, fein gerieben
- Kleiner Bund glatte Petersilie, grob gehackt



Netztreffen Netz 12, Zuger-/Ägeri-/Lauerzer-/Urnersee am 27. Juni 2021

Restaurant Aesch in Walchwil

Ich habe wirklich «goldige» Fische! Bei angenehmem Sommerwetter genossen wir bei der wunderschönen Aussichtsplattform hoch über dem Zugersee, die Weitsicht in die schöne Landschaft. Der Wirt Daniel Hürlimann karrte mit einem Leiterwagen den bekömmlichen, kühlen Hauswein heran, dessen Trauben am nahen Abhang gereift waren. Dazu gab es Lachstatar und Knoblibrot.

Im schönen Saal begrüßte ich die 50 Goldfische mit einem Gedicht von Thomas und Ruth Hürlimann:



Munteres Beisammensein ...

Id Aesch muesch sicher ga, zum junge Dani Hürlima. Chasch z Fuess ufä spazierä, go s Fischmenu la servierä. Bisch z fridä am rundä Tisch, und gnüssisch Wy u guetä Fisch. (liebe Grüsse aus Walchwil au lac)
Goldig!

Goldig war auch unser Gastgeber Daniel, der im Weinpaket noch einen vierten Wein kredenzte, der in seiner Frische und Süsse wunderbar zum Dessert passte. Ich sage rundum herzlich DANKE!

Urs Neher, Netzmeister



... vor wunderschöner Kulisse



Bunter Blattsalat an Gemüsevinaigrette mit gebratenem Zanderfilet vom Zürichsee

Schwimmende Hechtklösschen in klarer Fischsuppe

Felchenfilet in Lemon-Sauce pochirt, gebratenes Forellenfilet mit Nussbutter, wilder Reis und Gemüsebouquet

Timbale vom Kirschlikörparfait auf Chriesikompott

Jubiläums-Netztreffen Netz 10, Luzern am 3. Juli 2021



Hotel Winkelried in Stansstad

Bei schönem Wetter durften wir das Netztreffen im Hotel Winkelried durchführen. Petrus gönnte uns ein Trockenfenster bis zum Dessert, wie vorausbestellt! Danach setzte der Regen ein. Mit einem Jahr Verspätung konnten wir nun endlich dem Küchenchef Oliver Bark zu seinem 10-jährigen Jubiläum gratulieren. Zusammen mit seinem Team zauberte er ein feines 4-Gang-Fischmenu auf den Tisch.

Auch auswärtige Gäste kamen an diesen herrlichen Ort am Vierwaldstättersee, der zum Ferien verbringen einlädt. Einige Gäste nahmen die Gelegenheit wahr und gönnten sich gleich ein Ausflugswochenende im Hotel Winkelried. Die 22 Gäste wurden von einem

tollen Serviceteam verwöhnt, das keinen Wunsch unerfüllt liess.

Herzlichen Dank Wolfgang Gehrig und dem gesamten Winkelried-Team, wir haben uns sehr wohl gefühlt bei Euch und kommen gerne wieder einmal auch privat vorbei!

Mireille Plank, Vize-Netzmeisterin



Die glückliche Crew des Hotels Winkelried



Bunter Tomatensalat mit Minze und gebackenen Felchenfilets

Kokos-Zitronengrassuppe mit Fischklösschen, Chili und Koriander

In Kräutermilch pochirtes Zanderfilet auf Kartoffel-Erbseppüree und geschmorter Rande

Gewürzkafeemousse mit Beeren



Netztreffen Netz 13, Zürich/Thur am 8. Juli 2021

Belvoirpark Restaurant in Zürich

Das erste Netztreffen seit der Tafelübergabe im Januar 2020 fand bei regnerischem Wetter statt. Der Apéro im festlichen Gotthardsaal der historischen Villa Belvoir, im ehemaligen Wohnhaus Alfred Eschers, bot einen prächtigen Rahmen dafür. Die Netzmeisterin begrüßte zahlreiche Gäste der Goldfische sowie aus der Chaîne des Rôtisseurs, darunter René Kamber. Von den angehenden Servicefachkräften der Hotelfachschule wurden uns mit viel Hingabe ein Amuse-Bouche sowie drei weitere Gänge serviert.

Es ist schön, eine hoffnungsvolle, junge Generation in der Gastronomiebranche heranwachsen zu sehen. Alle servierten Gänge zeugten bereits von sehr grossem Können. Ausdruck davon waren auch die, zum Teil nicht hergebrachten Routinen entsprechenden, sehr gelungen präsentierten Kombinationen und Zubereitungsarten. Küche und Service durften den sich durch kräftigen Applaus manifestierenden Dank der ganzen Gesellschaft entgegennehmen.

Henry Bliggenstorfer, Goldfisch



Marinierter Steinbutt mit Vanille, Zitrone und Schweinebauch

Hausgeräucherter Lachs mit einer Erbsen-Emulsion, Gurke und Radieschen

Pochierte Seezungen-Crépinette, Sauce Choron, Artischocke Prince de Bretagne und Blattspinat

Vanille-Panna Cotta, Earl Grey-Crème mit Pfirsich und Sanddorn

Friandises



Küchen- und Service-Brigade der Hotelfachschule Belvoirpark



Angeregtes Gespräch mit der Netzmeisterin

Anzeige

Green Sweety – Mocktail für Spätsommerabende mit Rimuss

Der etwas andere Hugo

Green Sweety - Der etwas andere Hugo. Ohne Alkohol und mit leckerer Melone steht dieser Mocktail dem Original aber in nichts nach. Perfekt für einen wunderbaren Sommerabendapéro.



Zubereitung für 1 Glas

1	Melone
Ein paar	Eiswürfel
1,5 cl	Holunderblütensirup
20 cl	Rimuss Bianco Dry
Einige Blätter Frische Zitronenmelisse oder Minze	

Ein paar Melonenschnitze, Eis und Sirup in ein Glas geben. Mit frischer Zitronenmelisse oder Minze garnieren, mit Rimuss Bianco Dry auffüllen.



Apéro für alle. Seit 1954.



Tafelübergabe Netz 12 Zuger-/Ägeri-/Lauerzer-/Urnersee am 9. Juli 2021

Restaurant Schwyzer Stubli in Schwyz

1.25 - 446 - 126 - 20 - 5.5

Neugierige finden nachfolgend Antworten auf diese geheimnisvollen Zahlen

Im Herzen von Schwyz durften wir ein Juwel eines Gastrobetriebes ins Netz 12 aufnehmen. Während Jahrhunderten wechselten die Besitzer dieses geschichtsträchtigen Herrenhauses stetig. Durch das Söldnerwesen waren vermittelnde Eidgenossen zu viel Geld gekommen und haben davon als Statussymbol solche währschaftigen Häuser bauen lassen. Steinhäuser waren den Adeligen vorenthalten. Die Sockelmauern des Hauses sind unglaubliche 1.25 m dick. Urkundlich belegt ist ein Diethelm Schorno, der vor 446 Jahren stolzer Besitzer war. Als Restaurant wurde das Gebäude erstmals vor 126 Jahren von Anton Horat genutzt, der zugleich als Dorfvogt waltete. An den Wänden zeugen Wappen und Insignien davon. Klar steht das Schwyzer Stubli unter Heimatschutz. Kein Nagel darf eingeschlagen werden. So legten wir unsere



Fahne auf einen Tisch und die Utensilien der Tafelübergabe darauf. Ob wir damit auch Geschichte schreiben?

Schnell waren die 20 Plätze vergeben. Zwischendurch ist es auch schön, einmal im kleinen Kreis zu geniessen. Auf der schönen Terrasse gab es sorgfältig zubereitete Apéro Häppchen und einen feinen Chasselas Vully Château de Praz. Hinter den dicken Mauern im heimeligen Restaurant wurden wir mit einem fantastischen 4-Gang-Menu verwöhnt. Unser Tafelmeister war des Lobes voll und lockte mit seinem Wissen den anfänglich etwas scheuen Koch Michael im

wahrsten Sinne hinter dem Ofen hervor. Das Gazpacho-Sorbet war DIE gelungene Überraschung. Martin Immenhauser, Vorstandsmitglied und selbst Wirt, beleuchtete die Szene, welche in der Corona-Zeit Spuren hinterlassen hat.

Nach 5.5 Stunden löste sich die fröhliche Tafelrunde auf und: Ich habe mindestens einen jungen Goldfisch ins Netz gezogen.

Vielen Dank Kathrin, Michael und allen HelferInnen. Wir haben es genossen und kommen gerne wieder!

Urs Neher, Netzmeister



Brüggl Lachsforelle Genmaicha
mit Wildkräutersalat
und Tomatenmousse

Gazpacho-Sorbet mit geräuchertem
Saiblings-Tatar

Zanderfilet sautiert in Rosmarinbutter
auf Renden-Kohlrabi-Carpaccio
mit Eierschwämmli-Rahmsauce
Safran Gummel

Weisser Kaffeeschaum
mit Amaretti-Parfait und Himbeeren



Kathrin Hügi präsentiert uns den Wein



Netztreffen Netz 20, Engadin / Mittelbünden am 17. Juli 2021

Restaurant Murtaröl in Plaun da Lej



Giuseppe Negri, Antonio Walther, Vreni Jost



Goldfisch-Identifikation vom Feinsten

Ein spezielles Menu – speziell gut. Ein spezieller Ort, spezielle Erwartungen und speziell gut. In der Abendsonne, nach einem eher trüben Tag, warteten die Goldfische unter freiem Himmel bei einer speziellen Silsersee-Stimmung geduldig auf den Apéro. Ein sehr guter Franciacorta Bollicine, einige Austern und vorzügliche Häppchen mit bottone di paté di Lampuga und bottone di bottarga di Palamita, herzlichen Dank Antonio. Das Menu in italienischer Sprache war eine Herausforderung.

Thema war der Blaufisch. Wer weiss schon etwas über blaue Fische? Antonio erklärte die verschiedenen Gänge und die uns nicht bekannten Fische. Ein spezielles Menu, aber alle waren sich einig, es war speziell gut, einmal anders, als das was man kennt. Ich bedanke mich für die herzliche Gastfreundschaft, den aufmerksamen Service und die Küche, die zeigte was sie kann. Allen Beteiligten ein spezielles GRAZCHA FICH.

Vreni Jost-Streiff, Netzmeisterin



«der Blaufisch und seine Brüder»

Tatar vom Bonito mit Limonen-Zabaglione und Zwiebelchips

Marinierte Sardellen aus dem Golfo Aranci

Geräucherte Makrele mit roter Peperonicrème

Muschelnudeln Monograno Felicetti mit Missoltino-Sauce

Blaufisch aus dem Comersee

Geangelter Amberjack (Speerfisch) und Bernsteinmakrele auf einem Bett aus Pak Choi und Topinamburcrème

Sizilianische Cassata semifreddo

Swiss Culinary Cup 2021



© hotelgastrounion

Am 4. Oktober findet in Baden der renommierteste Kochwettbewerb, der «Swiss Culinary Cup» statt. Seit über 20 Jahren führt der Schweizer Kochverband diesen Anlass durch. Er bietet Köchen, die ihr Talent unter Beweis stellen wollen, die perfekte Bühne. Die Finalteilnehmer, die um den begehrten Titel kämpfen stehen fest:

Patrick Adam

Nathalie Hänni-Stupf

David Richards

Dominik Altorfer

Christian Bosco

Till Keller



Netztreffen Netz 17, Oberer Bodensee / St. Gallen / Appenzell am 17. Juli 2021

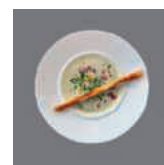
Restaurant Blume in St. Gallen

An diesem verregneten Tag merkte man, dass Petrus ein Fischer war. Kurz vor Mittag hatte er ein Einsehen und 29 Goldfische und Gäste konnten den Apéro, offeriert von Ali und Rosa Koltan und Regli Weine, Hallau, in der Gartenwirtschaft geniessen. Anschliessend durften alle drinnen Platz nehmen, es war kühl geworden. Vize-Netzmeister Viktor Styger begrüsst besonders die Ehrenfische Maudi Grossbacher und Erwin Vogel. Nach dem Fischgruss wurde aufgetragen: Ein Augenschmaus und eine Gaumenfreude! Wunderschön angerichtete Teller wurden vom motivierten Service mit einem Lächeln an den Tisch gebracht. Das kleine Blume-Team überrascht uns immer wieder mit perfekter Leistung und es wurde ihnen, nach dem vorzüglichen Dessert, mit grossem Applaus gedankt.

Viktor Styger, Vize-Netzmeister



Das Blume-Team nimmt Applaus entgegen



Regenbogenforellen-Filet vom Kundelfingerhof auf Mango und Avocado mit Kirschtomaten-Salat an Meerrettichschaum

Weisswein-Kresseschaum-Süppchen mit Blätterteig-Stängeli und Fisch-Couscous-Praline

Gebratenes Swiss Alpine Lachsfilet mit Sommer-Gemüsegarntur, blaue St. Galler-Kartoffeln an Parmesanschaum

Hausgemachte Schokolade-Schnitte mit frischen Früchten und Basilikumsorbet

Netztreffen Netz 08, Basel und Umgebung am 22. Juli 2021

Restaurant Walliser Kanne in Basel



Lachstatar, serviert mit Hausbrot-Toast und Butter

Gazpacho Andaluz

Insalata Caprese

Zanderfilet gebraten auf Kartoffel-Lauchgemüse

Walliser Käse

Sorbet-Teller

Eine frohgelaunte Gästeschar traf sich an einem heissen Sommertag in der Altstadt von Basel zum Netztreffen. Zur Freude des Netzmeisters durfte er von der Vorsteherschaft Daniel Karrer und Oskar Müller begrüssen. Die aufgelegte Menukarte machte uns so richtig «gluschtig» auf das 6-gängige Fischmahl. Der langjährige Küchenchef Christoph Müller hat es mit seinem Team verstanden, jeden einzelnen Gang sehr

schmackhaft und aufs Beste gewürzt zuzubereiten und zu präsentieren. Ein wahrer Augen- und Gaumenschmaus. Mit Stolz nahmen die Küchencrew und der Service den Dank mit einem tosenden Applaus der zufriedenen Gäste entgegen. Die Walliser Kanne bietet nebst Käsespezialitäten auch eine sehr gute Fischküche. Ein Besuch lohnt sich allemal!

Thomas Hänggi, Netzmeister



Küchencrew und Service Walliser Kanne





Netztreffen Netz 16, Unterer Bodensee / Thurgau am 24. Juli 2021

Restaurant Residenz Seeterrasse in Öhningen-Wangen

Ein Anlass auf der wunderschönen Seeterrasse bei unserem Gastgeber Harald Leissner.

Seit Tagen nur Regen, dann schien Petrus seine schützende Hand über uns zu halten. Wir hatten riesiges Wetterglück und konnten die Terrasse am See genießen. Nach einem grosszügigen Apéro, offeriert von Vater und Tochter Vollmayer, begrüsst wir 64 bestgelaunte Goldfische und Gäste. Was uns Harald Leissner und sein Team präsentierten, war grosse Klasse. Jeder Gang ein Augen- und Gaumenschmaus. Alle fühlten sich sehr willkommen und die Leidenschaft zum Kochen und Bewirten war rundum spürbar. Ich danke Harald und der Mannschaft herzlich für die hervorragende Kochkunst mit viel Herzblut und den sehr kompetenten Service. Nochmals ein Dankeschön an Lisa und Georg



Was für ein Blick!

[Weingut Vollmayer]. Macht alle weiter so, man spürt die Liebe zum Detail, zur Umgebung und zur Nachhaltigkeit beim Kochen und bei der Weingewinnung. Wir fühlten uns wunderbar aufgehoben. Heimat ist und bleibt Heimat. Auf ein Neues im Jahre 2022.

Hanspeter Epprecht,
Vize-Netzmeister



Gewürz-Saibling, geräucherter Aal, Röstli, Wildkräuter und Buttermilch-Mayonnaise

Erfrischende Thom-Kha-Gung-Suppe, frische Erbsen, Minze und Tempura-Wildgarnele

Spiga, gegrillte Jakobsmuscheln in Krustentierfond

Konfierte Untersee-Egli-Filets, Sommertrüffel, Petersilienwurzelpurée

Untersee-Hecht auf der Haut gebraten, frische Pfifferlinge, Wangener Annabelle

Himbeer-Parfait, Aprikosenragout mit Zitronengras-Eis

Jubiläums-Netztreffen Netz 12, Zuger- / Ägeri- / Lauerzer- / Urnersee am 31. Juli 2021

Landgasthof Breitfeld in Risch-Rotkreuz



Geschickt eingeplant zwischen den Regengüssen feierten wir bei Sonnenschein das 15-jährige Jubiläum auf der Terrasse im Landgasthof Breitfeld. Von dem in Dirndlkleidern servierenden Personal wurden wir sehr freundlich, aufmerksam und grosszügig bedient. Die Fischknusperli waren



Feierlich wird die Urkunde übergeben

derart gut, dass ich mich beherrschen musste, nicht zu sehr zuzulangen, es warteten ja noch vier vielversprechende Gänge. Schliesslich wechselten wir in den verglasten Terrassenteil, wo wir in angenehmen Abständen die wunderbaren Gänge genossen. Die Gratulationsurkunde der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch durfte ich dem strahlenden Wirtepaar Barbara und René Kettenmayer unter Applaus überreichen. Ich danke Euch für Eure Treue und wünsche Euch, dass der einst normale Alltag bald wieder Wirklichkeit wird. Alles Gute!

Urs Neher, Netzmeister



Balik Rauchlachs-Tatar mit Toast und Butter

Weissweinsüppchen vom Rischer Solaris mit pochierten Zander-Nockerln

Gebratenes Saiblins-Filet aus Römerswil mit frischen Pfifferlingen an Noilly Prat-Sauce auf Kartoffelgnocchi mit Kürbiswürfeli

Schwarzwälder-Tiramisu



Netztreffen Netz 18 Sihlsee / Walensee am 31. Juli 2021

Restaurant Fischerstube in Weesen

Unerwartetes Wetterglück erlaubte uns, den Apéro im Freien zu geniessen



Egly-Knusperli
mit Apfelschaumwein

Kleines Fisch-Hors d'oeuvre, Brötli

Zitronengras-Suppe
mit Crevetten

Filet vom Loup de mer, Safransauce,
Beluga-Linsen, Blattspinat

Käse-Duo von Beeler

Kirschen in Rotwein mit Vanille-Glacé



Dieter Frese und sein Team



Die Meister sind am Werk

Nach sieben Monaten endlich wieder ein reguläres Netztreffen! Kein Wunder, hatten wir mit 50 Teilnehmern «full house». Dieter und Hanni Frese servierten uns die wie immer wunderbaren Egly-Knusperli (gesponsert von Rémy Studer, Firma Valperca), dieses Mal mit Apfelschaumwein. Auf das Hors d'oeuvre mit vier verschiedenen Räucherspezialitäten folgte eine Zitronengras-Suppe mit Crevetten und angenehmer Schärfe. Die Wolfsbarschfilets waren perfekt gegart, und das Käse-Duo half «fermer l'estomac». Nach dem süssen Abschluss und weiterhin angeregten Gesprächen machte sich männiglich zufrieden auf den Heimweg mit der Vorfriede auf das nächste Netztreffen.

Pedro Gruber, Vize-Netzmeister

Tropenhaus Frutigen

Wie jedes Jahr hatten die Gusto21-Finalteilnehmer die Chance, zusammen mit dem Tafelmeister der Tafelgesellschaft Hansjürg Gugger und Vorsteher Bruno Keist das Tropenhaus in Frutigen zu besuchen. Das Tropenhaus Frutigen hat ein neues Kapitel in der Geschichte des Kaviars

eröffnet: Kaviar von Sibirischen Stören, die in reinem, natürlich warmem Bergwasser aufwachsen.

Oona ist die Marke dieser Kaviar- und Störprodukte. Abgeleitet aus dem Keltischen steht dieses reine Wort für die Einheit, das Einzige, das Aussergewöhnliche. Die Tafelgesellschaft engagiert sich

seit Jahren in der Nachwuchsförderung, unter anderem indem sie es den jungen Kochtalenten ermöglicht, diesen hochspannenden Betrieb zu besichtigen.

Andrea Dängeli,
Redaktion Zeitschrift



Die Finalteilnehmer mit Hansjürg Gugger



© Tropenhaus Frutigen



Netztreffen Netz 04, Fribourg / Freiburg am 31. Juli 2021

Restaurant des Bains in Avenches

Ein erwartungsvolles Goldfisch-Wiedersehen in Avenches

Es hat etwas Zeit und Geduld gebraucht, bis das Netz 04 zum ersten Treffen 2021 einladen konnte. Mit verhaltenen Erwartungen trafen sich 18 Goldfische im Garten in Avenches. Beim Apéro kam die sprichwörtliche Goldfischstimmung auf und ich war erleichtert, aufgestellte Goldfische herzlich willkommen zu heissen. Es freut mich immer sehr, meine Stammgäste, aber auch deren Gäste, wiederzusehen. Im einladend hergerichteten Speisesaal nahm das freundliche und kompetente

Servicepersonal die Weinwünsche entgegen. Die Fischvorspeisen und der Hauptgang, zeichneten sich durch ihre Präsentation und Leichtigkeit aus und liessen keine Wünsche offen. Der Küchenchef Johann Stauffacher und sein Team wurden mit Applaus und viel Lob bedacht. Mit dem süssen Dessert klang das gelungene Netztreffen aus. Wir sind überzeugt, auch nächstes Jahr wieder dabei zu sein.

Manfred Blaser, Netzmeister



Johann Stauffacher unterstützt von seinem Team



Soupe de concombre et crème fraîche,
Saumon fumé du Vully

Féra à l'ail noir de Lussey-Villars,
Fèves et poivrons

Loup de mer à l'artichaut, chanterelles,
garniture provençale

Dôme chocolat,
Petits-Fruits des Chandines



Anzeige



FERNANDCINA
SALGESCH · SALQUENEN

Begeistern Sie Ihre Gäste mit SWISS LACHS Knusperli



SWISS LACHS
pure alpine salmon +

2 x 2.5 kg feinste Lachsknusperli im Backteig mit Dillspitzen (gefroren).
100% SWISS LACHS aus der nachhaltigen Lachszucht in Lostaljo (GR).
Zu bestellen per Email: bestellungen@doerig-brandl.ch



Tafelübergabe Netz 16, Unterer Bodensee / Thurgau am 14. August 2021

Gasthof zum goldenen Kreuz in Frauenfeld

Ein Anlass vom Feinsten in sehr gediegenem Ambiente

Hermann Scherrer begrüßte 57 Goldfische und Gäste sowie Daniel Karrer, Bruno Keist und Oskar Müller von der Vorsteherschaft im wunderschönen historischen Saal. Was uns durch die Küche des Hauses aufgetischt wurde, war allererste «Sahne». Jeder Gang war eine Gaumenfreude.

Der Lostallo-Lachs auf dem Avocado-Mango-Salat mundete ungemein und auch die legendäre Weinschaumsuppe war ein Highlight. Das Zanderfilet mit Senfkruste: einfach nur sehr sehr fein!

Der Crew um Christoph Komarnicki (Inhaber und Küchenchef) sowie seiner Küchenmannschaft sei ein grosses Dankeschön versichert. Toll, was dieses Team für diesen wundervollen Anlass auf die Teller gebracht hat. Ebenfalls ein grosser Dank gehört Frau Claudia Luchsinger und Ihrem Serviceteam, das umsichtig und sehr kompetent agierte und den Anwesenden den Eindruck gab, wirklich willkommen zu sein.

Netzmeister und Vize-Netzmeister sind überaus glücklich, dass wir im Netz 16 dieses grossartige und wunderschöne Traditionshaus für unsere Tafelgesellschaft gewinnen konnten. Wir wünschen Christoph, Claudia und dem gesamten Team in Küche und Service weiterhin viel Freude und Erfolg. Ihr habt wirklich alle begeistert und beste Werbung für Euren Betrieb gemacht. Wir haben viele Komplimente für diesen Anlass erhalten.

Ihr seid eine eingespielte und tolle «Brigade» und werdet unserer Tafel Ehre erweisen, das können wir schon heute mit Bestimmtheit sagen.

Hanspeter Epprecht,
Vize-Netzmeister



So viel Freude, Engagement und Motiviertheit auf einem einzigen Bild!



Apéro mit Weisswein aus der Region

Hausgebeizter Lostallo-Lachs
auf Avocado-Mangosalat

Weinschaumsuppe
mit einer Wildfang-Riesencrevette

Zanderfilet mit Senfkruste
dazu Eierschwämmli-Risotto
und geschmolzene Honig-Tomaten

Sauerrahmglace mit Aprikosenkompott
und Haferflocken-Thymiancrumble



Netztreffen Netz 17, Oberer Bodensee, St. Gallen / Appenzell am 14. August 2021

Hotel Bad Horn in Horn

Bei schönstem Wetter durfte ich meine Goldfische
im Hotel Bad Horn begrüßen



Tatar von der Bodensee-Felche

Brunnenkresse-Suppe mit Flusskrebsen

Roulade von der Belper-Lachsforelle
und Morcheln, Safranschaum,
Tessiner-Polenta, Broccoli

Marinierte Erdbeeren,
Braunes Schokoladenmousse,
Sauerrahmglace

Wie in den letzten Monaten in den Ostschweizer Medien zu lesen war, hat das Bad Horn unter der Führung von Bernadette und Stephan Hinny eine Glanzleistung vollbracht.

Im letzten Jahr wurde der Ostflügel des Hotels abgerissen und innert 10 Monaten entstand ein neuer Trakt mit 42 Zimmern, alle mit Seesicht, das

Restaurant «Wave» sowie eine neue Lobby. Alle Zimmer sind als Module aufgebaut – die Idee stammt vom Ehepaar Hinny. Super gemacht!

Auch der Anlass war sehr gut organisiert und das Menu hervorragend. Rundum ein gelungenes Netztreffen.

Marcello Gentina,
Netzmeister



Gemütliches Zusammensein wird genossen

Anzeige



gediegen

FISH & CHIPS VERPACKUNGEN

NEWSPAPER EDITION
FETTDICHT | ROBUST | KLIMANEUTRAL

Erhältlich im Abhol- und Belieferungsgrosshandel
oder unter: www.gediegen.ch





Tafelübergabe Netz 04, Fribourg / Freiburg am 15. August 2021

Restaurant See la vie in Muntelier

Hecht im Wappen, Hecht auf dem Teller

Ja, wenn der Hecht schon im Wap-
pen von Muntelier erscheint, wie
uns an der von Manfred Blaser
wunderbar organisierten Tafelübergabe
der geladene Präsident Pascal Pörner,
auf unterhaltsame Weise schilderte,
dann muss auch Hecht auf den Tisch.
Der junge innovative Küchenchef Domi-
nique Herren liess seiner Kreativität und
seinem Können freien Lauf und über-
zeugte mit Qualität, Originalität und Au-
thentizität. Der junggebliebene Lokal-
politiker vergass darüber ganz bestimmt
seine erste einschneidende Begegnung
mit Fisch in Form von Fischtran. Die drei-
zehn Gäste der Goldfischfamilie verlie-
hen ihrer Begeisterung regen Ausdruck
und unser Tafelmeister scheint bei Pet-
rus einen grossen Stein im Brett zu ha-
ben. Urs und Julian, unsere Gastgeber,
bestachen durch Präsenz, Motiviertheit
und Flexibilität und haben viel zum Ge-
lingen dieser ereignisreichen Tafelüber-
gabe beigetragen, natürlich mit der
charmanten Unterstützung des herzli-
chen Serviceteams.

Andrea Dängeli,
Redaktion Zeitschrift



Die letzte feierliche Tafelübergabe von unserem geschätzten NM Manfred Blaser (2.v.l.)



Valperca-Egli-Cipollata, Swiss
Lachs-Knusperli, Rauchlachstatar,
Avocado, Mango, Tomatensorbet

Potage See la vie mit Zander,
Safran, Gemüse-Julienne

Hecht, Kräuterbutter,
Gerstotto, Lauch, Zwiebel, Sellerie,
Spinat, Nuss-Crumble

Käseteller

Beerenschnitte, Sorbet,
Mousse



Eine der neuen Spezialitäten des Hauses: die Sushiplatte



Die Schweizer Meisterschaft für Kochlernende startet in eine neue Runde

Ab sofort läuft die «gusto22»-Ausschreibung: Gesucht wird die oder der beste Kochlernende des Jahres 2022. Zu gewinnen gibt es unvergessliche Erlebnisse, attraktive Preise und eine grosse Kochkarriere. Was es dafür braucht? Kreativität, Ehrgeiz – und eine grosse Portion Talent. Organisiert wird die Schweizer Meisterschaft für Kochlernende von Transgourmet/Prodega unter dem Patronat des Schweizer Kochverbandes.

Es war eine Premiere: Zum ersten Mal überhaupt gewann 2021 mit Dalila Zambelli eine Vertreterin aus dem Tessin «gusto» und schrieb damit Geschichte. Sie würde sofort wieder mitmachen, meinte die Lernende vom Waffenplatz Isone nach ihrem Sieg. «Das war eine super Erfahrung und ich habe sehr viel gelernt, konnte mich weiterentwickeln.» Nun startet die neue Ausschreibung und Dalila Zambelli sucht ihre Nachfolge: Der oder die beste Kochlernende des Jahres 2022. Jahrgang 2000 oder jünger muss sie oder er haben, im 2. oder 3. Lehrjahr sein und eine Vorspeise sowie einen Hauptgang nach Vorgaben kreieren. Im Zentrum stehen dabei dieses Mal Schweizer Fisch und Schweizer Schweinefleisch.



**Dalila Zambelli,
Siegerin «gusto21»**

transgourmet.ch/gusto



@gustowettkochen



Die Schweizer Meisterschaft für Kochlernende by Transgourmet

Die «gusto22»-Wettbewerbsaufgabe

Vorspeise

Kreiere eine Vorspeise aus einem Schweizer Süsswasserfisch, verarbeitet in einer kalten und einer warmen Komponente.

Hauptspeise

Serviere ein Gericht aus Schweizer Schweinefleisch mit zwei verschiedenen Garmethoden/Kochtechniken, begleitet von einer Stärkebeilage und zwei Schweizer Bio-Knospe-Gemüsen.

Alle Informationen sind ab sofort unter transgourmet.ch/gusto zu finden oder einfach nachfolgenden QR-Code scannen:



Anzeige

JUWELIER + GOLDSCHMIED
DEMUTH
STREHLGASSE 8 | 8001 ZÜRICH
TELEFON: 044 211 50 91

Raimond Frères

BLOCKCHAIN
TRACK ME

HUGENTOBLER
Schweizer Kochsysteme

«Ich will **fang-frisch** servieren.»

www.schnellkuehler.ch



Unsere beliebten Gästebücher

Wer kennt sie nicht, die dunkelblauen Bücher mit dem goldenen Fisch? Es sind die Gästebücher der Netzmeister. Viele Geschichten, Gedichte, Unterschriften und Fotos füllen die Seiten.

Diese eleganten Gästebücher werden von uns mit Hilfsmaschinen, aber vor allem von Hand, in der Buchbinderei Hollenstein AG in Grafenried (BE) hergestellt. Von der einzelnen Seite bis zum fertigen Buch gibt es viele interessante Arbeitsschritte. Es ist kein Massenprodukt, sondern liebevolle Handarbeit.

Ebenso fertigen wir schöne, stilvolle Menükarten für das Gastgewerbe (auf Wunsch spezifisch mit dem Goldfisch). Sehr gerne unterbreiten wir Ihnen für

Ihre Menükarten eine unverbindliche Offerte. Ausserdem restaurieren wir stilgerecht, mit viel Herzblut und Fachwissen, alte Bücher für die nächsten Generationen. Möchten Sie Zeitschriften, wie «Der Goldene Fisch» später wieder einmal komfortabel durchstöbern? Die Buchbinderei Hollenstein bindet die Hefte zu einem kompakten Buch, welches auch im Büchergestell eine dekorative Erscheinung ist.

Lassen Sie sich auf unserer reich bebilderten Homepage inspirieren oder besuchen Sie einen Kurs bei uns.

Buchbinderei Hollenstein AG,
www.bu-bi.ch, hollenstein@bu-bi.ch,
031 767 99 33, Jonas Hollenstein



Wettbewerb

Liebe Goldfische

Vielen Dank für die Aufmerksamkeit, welche Ihr unserer Zeitschrift schenkt. Deshalb möchten wir Euch mit einem Gutschein im Wert von Fr. 50.00 belohnen, den Ihr in einem beliebigen Lokal der «Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch» einlösen könnt. Der Wettbewerbsgewinn wird gesponsert von der Firma Cerutti «il Caffè». Das Mitmachen und das Gewinnen sind denkbar einfach. Der Gewinner wird jeweils in der nächsten Ausgabe der Zeitschrift publiziert.

Die Wettbewerbsfrage lautet:

Bei welcher Starköchin hat Noémie Bernard ihre Sporen abverdient?

Die Lösung sendet Ihr per Post oder per Mail an:

Geschäftsstelle der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch

Rita Gugger und Andrea Dängeli
Hauptstrasse 13, CH-3303 Zuzwil BE
info@goldenerfisch.ch

Zu gewinnen gibt es einen Gutschein im Wert von Fr. 50.00 für ein Goldfisch-Restaurant Eurer Wahl.

**Einsendeschluss ist der
15. Oktober 2021
Viel Glück!**



Der glückliche Gewinner des Wettbewerbs der Ausgabe 176 ist:

Oscar Leu aus Muralto
Herzliche Gratulation!

Über den Wettbewerb wird keine Korrespondenz geführt.



Aus den eigenen Gewässern

Herzlich Willkommen in der Goldfisch-Familie

- Pisciculture de la Gruyère SA, Neirivue, [Netz 01](#)
- Keren & Dominik Renz aus Binningen, [Netz 08](#)
- Christoph Hürlimann aus Walchwil, [Netz 12](#)
- Tobias Hürlimann aus Walchwil, [Netz 12](#)
- Ernst & Renate Streit aus Arch, [Netz 05](#)
- Ursula Bär aus Arbon, [Netz 16](#)
- Hans-Rudolf Jeger, [Netz 08](#)
- Roger Derungs & Christine Boillat aus Aadorf, [Netz 16](#)
- Ingeborg Vonlanthen aus Steckborn, [Netz 16](#)
- Tania Hunziker & Christoph Zürni aus Leimbach, [Netz 09](#)
- Martin Laskaj aus Luzern, [Netz 09](#)
- Urs Furer aus Seuzach, [Netz 15](#)
- Ingrid & Horst Ratzkowski aus Oberwil BL, [Netz 08](#)
- Rino Cavallet aus Weinfelden, [Netz 08](#)
- Patrik & Jannine Cavallet aus Aedermannsdorf, [Netz 08](#)
- Bernadette Frei aus Schwyz, [Netz 12](#)
- Andreas Bieri aus Seon, [Netz 09](#)
- Danielle Blöchlinger aus Bern-Liebefeld, [Netz 06](#)
- Ernst & Silvia Jörg aus Muntelier, [Netz 04](#)
- Marianne Senn aus Gottlieben, [Netz 16](#)
- Roland & Kathrin Kropf aus Avenches, [Netz 04](#)
- Marie-Louise Rothlin aus Dietlikon, [Netz 13](#)
- Rudolf Saxer & Heidrun Roth, Oberlunkhofen, [Netz 09](#)
- Hans-Rolf Winkler, Horgen, [Netz 14](#)

Wir bedanken uns herzlich bei den Werbern

Manfred Joho, Urs Neher, Franziska Oetiker, Hermann Scherrer, Hanspeter Epprecht, Erika Meier, Marlies & Bruno Zürni, Monika Fischbacher, Willi Keller, Werner Wirth, Oskar & Vera Müller, Urs Rölli (Restaurant See la vie, Muntelier), Beat Hostettler, Robert Kiedaisch, Elisabeth Gugger & Willy Dysli, Henry Bliggenstorfer, Erich Meier, Jette Hotz Brennwald

Auch die Firma Casa del Vino heisst unsere Neumitglieder willkommen und verwöhnt sie gleich mit einem Fr. 20.00 Gutschein für einen guten Tropfen Wein.

Wer Ende 2021 die meisten Neumitglieder gefischt hat, wird zusätzlich mit einem Goldfisch-Gutschein im Wert von Fr. 100.00 belohnt.

Gäste im Goldfischnetz

Haben Sie gewusst, dass Sie jederzeit Gäste (auch Nicht-Mitglieder) an die Netztreffen einladen dürfen? Unsere Goldfisch-Betriebe werben ebenfalls für unsere Anlässe auf ihren Homepages und Newsletter. Haben Sie gewusst, dass unsere Betriebe auch offen sind für Allergiker, Vegetarier und Fleischgäste? Vermerken Sie es bitte auf Ihrer Anmeldung, wenn Sie eine Alternative zum Fischmenu wünschen und geben Sie Ihrem Netzmeister frühzeitig Bescheid, dann klappt es auf jeden Fall.

Informationen aus den Netzen

[Netz 11 – Zuger-, Ägeri-, Lauerzer, Urnersee](#)

Zusammenführung von Netz 11 und Netz 12

Aus beruflichen Gründen hat Hans Amberg sein Amt als Netzmeister Netz 11 per sofort niedergelegt.

Wir freuen uns sehr, dass Urs Neher (Netzmeister) die Betriebe aus dem Netz 11 Romantik Hotel Beau Rivage, Weggis und Gasthaus Hinterburgmühle, Neuheim in sein Netz 12 aufgenommen hat. Herzlichen Dank an Urs Neher für seine unermüdlichen Einsätze für den Goldfisch.

[Netz 06 – Bern](#)

Neuer Netzmeister, neue Vize-Netzmeisterin

Wie vor der Generalversammlung im Mai 2021 angekündigt tritt Hanspeter Schläppi aus beruflichen Gründen von seinem Amt als Netzmeister Netz 06 zurück.

Wir freuen uns sehr, dass Beat F. Hostettler, Ehrenfisch und ehemaliger Tafelherr (2008-2015) sich bereit erklärt hat, als Netzmeister das Netz 06 mit Danielle Blöchlinger als Vize-Netzmeisterin zu übernehmen.

Ihren ersten Einsatz werden Beat F. und Danielle am 11. September 2021 anlässlich des 10-Jahre-Jubiläums im Restaurant Zunft zu Webern haben. Wir wünschen den Beiden von Herzen viel Freude bei ihrer ehrenamtlichen Aufgabe.

Bei Hanspeter Schläppi bedanken wir uns für seine Einsätze und wünschen ihm alles Gute für seine private und berufliche Zukunft.

Der Goldfisch wirft die Netze aus

[Netz 04 – Freiburg](#)

[Netz 21 – Ticino](#)

[Netz 07 – Berner Oberland](#)

Neue Netzmeisterin, neuer Netzmeister gesucht

Bist Du eine Fischliebhaberin oder ein Fischliebhaber, organisiert gerne und hast Zeit für diese spannende Aufgabe, dann melde Dich bitte bei unserem Tafelmeister Hansjürg Gugger (tafelmeister@goldenerfisch.ch, 079 214 47 50), bei der Geschäftsstelle (info@goldenerfisch.ch, 079 706 50 19) oder direkt an einem Netztreffen beim zuständigen Netzmeister.

Nebst der Organisation der Netztreffen, Tafelübergaben und der Vorstellung der Tafelgesellschaft bei neu interessierten Betrieben bist Du an unserer Generalversammlung sowie an der jährlichen Netzmeistertagung mit dabei.

Ebenfalls freuen wir uns, wenn uns für das Netz 21 eine Netzmeisterin oder ein Netzmeister, sowie eine Vize-Netzmeisterin oder ein Vize-Netzmeister oder eine Vize-Netzmeisterin, resp. ein Vize-Netzmeister für das Netz 07 ins Netz schwimmen würde.



Der Goldfisch schwimmt durch's Internet

Kennen Sie, liebe Gastronomen, schon unsere Rubrik «Unsere Gastronomen empfehlen» auf unserer Homepage unter «Aktuelles», «Gastro-Empfehlungen»?

Sie haben als Goldfischgastronom hier die Möglichkeit, Anlässe, Spezialitäten, Mottowochen oder ähnliches zu publizieren. Zum Spezialpreis (gültig bis Ende 2021) von Fr. 50.00 veröffentlichen wir Ihren Beitrag für die von Ihnen gewünschte Zeitdauer (max. 2 Monate). Schicken Sie uns ganz unkompliziert ein Word-Dokument oder ein fertiges PDF und wir platzieren es auf der Homepage.



Wo unsere Goldfische sonst noch glänzen

Der Küchenchef unseres Goldfischbetriebes Hotel Eden in Spiez BE (Netz 07), Thomas Pape, hat es bis ins Halbfinale des «Goldenen Kochs 2021» geschafft. Es ist das grösste und etablierteste Live-Kochevent der Schweiz. Thomas beschreibt den Anlass als unglaublich wertvolle und erbauende Erfahrung und darf stolz sein auf seine Leistung. Wir sind es auch! Herzliche Gratulation Thomas!



Wir trauern um unsere Mitglieder

Reto Silvani aus Vaduz
Marianne Wettstein aus Wald
Monika Mayer-Müller aus Oberwil/BL

Den Trauerfamilien entbieten wir unser tiefes Mitgefühl.

Ein herzliches Dankeschön unseren Gönnern und Spendern

Ulrich Bürgler, Walchwil
Rolf Hubacher, Biel
Christoph Bernhardsgrütter, Wittenbach
Peter Franz Iten, Baar
Maya Loosli & Fritz Schröter, Walchwil
Brigitte Imhof-Wey, Steinhausen
Thomas Hürlimann, Walchwil
Wolfgang Rust-Fischer, Walchwil
Joseph Ruckli-Jauch, Zug
Jasmine & Claudio Fischbacher, Mosen
Hansjürg Gugger, Zuzwil
Stefan & Heidi Möri, Seedorf
Viktor Bisig & Rita Gmür, Amden
Thomas Ehrbar, Eggersried
Werner Winkelmann, Engelburg
ISO PUR AG; Gottlieb Egger, Schönenberg
Oskar & Vera Müller, Möhlin
Geni Christen, Boniswil
Hans-Peter Dreier, Hirschthal
Paul & Margrit Loepfe-Huwyl, Engelburg
Susanna Krähenmann, Unterägeri
Paul u. Anny Heuberger, Abtwil
Georges Amstutz Bernet, Wil
Erika Aeberhard & Heinz Gerber, Zuzwil
Nelly Hagnbuchner, Wil
Monika & Fredi Fischbacher, Mosen
Sabine Probst, Niederwil
Claudio & Jasmin Fischbacher, Mosen
Krähenmann Immobilien, Unterägeri
Marianne Gossweiler, Unterägeri
Katharina Meyer, Therwil

Weiterhin nehmen wir gerne Spenden- und Gönnerbeiträge entgegen.

Postkonto:
80-24225-1

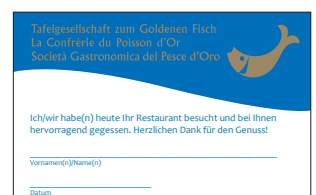
IBAN:
CH56 0900 0000 8002 4225 1

oder ganz einfach per **Twint:**



Und ... zu guter Letzt

Gerne erinnern wir alle Mitglieder daran, dass unsere Lobeskärtchen bei der Geschäftsstelle bestellt werden können.





Netztreffen Netz 13, Zürich/Thur am 19. August 2021

Zunftthaus zur Waag in Zürich

«Freut Euch des Lebens» in historischem Rahmen und festlicher Atmosphäre

Der Text des bekannten Liedes «Freut Euch des Lebens» stammt vom Dichter, Maler, Ratsherr und Zunftschriftsteller Johann Martin Usteri. Im historischen Zunftsaal hängt ein Ölbildnis dieses ehemaligen Zünftlers der hier beheimateten Zunft zur Waag.

Dank angenehmer Temperatur konnten wir den Apéro rund um den Münsterhofbrunnen (aus dem nicht nur Wasser sondern auch Wein fliessen kann!), geniessen. Der grosszügige Platz des Münsterhofs, die imposante Kulisse des Fraumünsters und weiterer mittelalterlicher Bauten boten den eindrücklichen Rahmen. Ganz herzlichen Dank dem

Zunftwirt Sepp Wimmer für den Champagner Canard-Duchêne und die wunderbaren „Waag-Häppchen“. Anschliessend begrüsst die Netzmeisterin Irene die 61 Anwesenden, den Zunftwirt und das neue GF-Mitglied Ma-Lou Rothlin im historischen Zunftsaal. Dieser bot den festlichen Rahmen für das köstliche und elegant servierte Fischmahl.

Dem langjährigen Küchenchef Alain König und seiner Brigade wurde das wunderbare Essen mit herzlichem Applaus verdankt. Ebenso dem Service unter der Leitung von Roger Romer.

Henry Bliggenstorfer, Goldfische



Provenzalische Gemüse-Terrine, Pulpo, Basilikum-Öl, kandierte Zitronen

Langoustine Quenelles, Curry-Schaum

Gebratenes Zander-Filet, Erbsenpurée, Eierschwämmli, Pancetta, Sauce Bordelaise

Zitronen-Basilikum-Sorbet, Melonen-Pfirsich-Salat



Die Mannschaft «Zunftthaus zur Waag» verdient den Applaus

Anzeige

Ihr Partner im Abhol- und Belieferungsgrosshandel für die Gastronomie.

Belieferungsgrosshandel:
0848 000 501
webshop.transgourmet.ch

Abholgrosshandel:
031 858 48 48
transgourmet.ch



Frisch & handgemacht
seit 1997

FAHNEN CENTER
WEINFELDEN

fahnen-center.ch | Tel. 071 626 20 00



Termine (Stand 15.09.2021)



Es werden laufend Termine dazukommen. Aktuellste Infos:
www.goldenerfisch.ch/Aktuelles/Anlaesse, zuständige Netzmeister oder Geschäftsstelle

Sa, 18.09., 11:30 Uhr | Netz 04,
Fribourg/Freiburg
Manfred Blaser, Netztreffen
(Abschied Netzmeister)
Hotel Schiff am See, Murten

Sa, 18.09., 11:30 Uhr | Netz 19,
Alpenrhein/Fürstentum Liechtenstein
Markus Krüger, Netztreffen
(5-Jahre-Jubiläum)
Hotel Seehof, Walenstadt

Fr, 24.09., 18:30 Uhr | Netz 12,
Zuger-, Ägeri-, Lauerzer-, Urnersee
Urs Neher, Netztreffen
Seerestaurant Bellevue, Brunnen

Sa, 25.09., Mittag | Netz 12,
Zuger-, Ägeri-, Lauerzer-, Urnersee
Urs Neher, Netztreffen
verschoben wegen Unwetterschäden
Restaurant Bahnhöfli vorübergehend
geschlossen infolge Unwetterschäden, Root

Sa, 25.09., 18:00 Uhr | Netz 16,
Unterer Bodensee/Thurgau
Hermann Scherrer, Netztreffen
(10-Jahre-Jubiläum)
Restaurant Krone, Ermatingen

Sa, 25.09., 11:30 Uhr | Netz 17,
Oberer Bodensee/St.Gallen/Appenzell
Marcello Gentina, Netztreffen
Wirtschaft zum Löwen, Tübach

So, 26.09., 17:45 Uhr | Netz 17,
Oberer Bodensee/St.Gallen/Appenzell
Viktor Styger, Netztreffen
Wirtschaft zum Löwen, Tübach

Do, 30.09., 17:30 Uhr | Netz 13,
Zürich/Thur
Irene Demuth, Netztreffen
(10-Jahre-Jubiläum)
Wirtshus zum Wyberg, Teufen

Sa, 02.10., 11:30 Uhr | Netz 15,
Schaffhausen/Rhein
Willi Keller, Netztreffen **(20-Jahre-Jubiläum)**
Restaurant und Hotel zur Rheingerbe,
Stein am Rhein

Sa, 02.10., ab 11:30 Uhr | Netz 05,
Bielersee/Solothurn
Daniel Karrer, **1. Netztreffen**
La Couronne Hotel Restaurant, Solothurn

Sa, 09.10., 11:30 Uhr | Netz 19,
Alpenrhein/Fürstentum Liechtenstein
Markus Krüger, Netztreffen
Schlössli Sax, Sax

Sa, 09.10., 11:30 Uhr | Netz 02,
Rhône/Rottu
Herbert Heldner, Netztreffen
(5-Jahre-Jubiläum)
Hotel Restaurant Landhaus, Münster

Fr, 15.10., Abend | Netz 16,
Unterer Bodensee/Thurgau
Hermann Scherrer, Netztreffen
(5-Jahre-Jubiläum)
Wirtschaft zum Löwen, Weinfeld

Sa, 16.10., 09:15 resp. 11:30 Uhr | Netz 08,
Basel und Umgebung
Thomas Hänggi, Netztreffen mit Netz 14/18
(15-Jahre-Jubiläum) mit Programm
Park-Hotel am Rhein, Rheinfelden

Sa, 16.10., 09:15 resp. 11:30 Uhr | Netz 14,
Zürichsee/Oberland
Vreny Meier-Müller, Netztreffen mit Netz 08
(15-Jahre-Jubiläum) mit Programm
Park-Hotel am Rhein, Rheinfelden

So, 17.10., Mittag | Netz 16,
Unterer Bodensee/Thurgau
Hermann Scherrer, Netztreffen
(5-Jahre-Jubiläum)
Wirtschaft zum Löwen, Weinfeld

Fr, 22.10., Nachmittag/Abend | Netz 18,
Sihlsee/Walensee
Geschäftsstelle, Netzmeistertagung
(interner Anlass)
Landgasthof Seeblick, Gross bei Einsiedeln

Fr, 22.10., Abend | Netz 20,
Engadin/Mittelbüden
Vreni Jost-Streiff, Netztreffen
(35-Jahre-Jubiläum, 2020)
Kochendörfer's Hotel Albris, Pontresina

Sa, 23.10., Mittag | Netz 17,
Oberer Bodensee/St.Gallen/Appenzell
Marcello Gentina, Netztreffen
HafenBuffet, Rorschach

Sa, 23.10., ab 11:30 Uhr | Netz 15,
Schaffhausen/Rhein
Willi Keller, Netztreffen
Hotel Alte Rheinmühle, Büsingen

So, 24.10., Mittag | Netz 13,
Zürich/Thur
Irene Demuth, Netztreffen
(10-Jahre-Jubiläum)
Ristorante Bianchi, Zürich

Anzeige




GROSSES MEERESFRÜCHTE- & FISCH-BUFFET

Freitag, 01. und 15. Oktober 2021
Freitag, 05. und 19. November 2021

Buffeteröffnung ab 18.30 Uhr

Mehr Info unter hotel-delphin.ch oder 056 676 66 80

Erleben Sie einen genussreichen Abend mit der ganzen kulinarischen Vielfalt aus See und Meer - frisch zubereitet von unserem Chefkoch Bart Meijer und seinem Küchen-Team.



ECHT · GENUSS · HANDGEMACHT
Erste Lachsräucherei der Schweiz
und Ihr Spezialist im Seafood-Bereich



SCHWEIZER EGLI



Innerhalb 24h in
 frischestem Zustand
 in der ganzen Schweiz
 erhältlich.
 sales@oona-caviar.ch

OOONA SCHWEIZER
CAVIAR EGLIFILETS AUS
 DEM KANDERTAL
 OONA-CAVIAR.CH/SHOP

Fr, 29.10., ab 18:30 Uhr | Netz 12,
 Zuger-, Ägeri-, Lauerzer-, Urnersee
Urs Neher, Tafelübergabe
 Gasthaus Hinterburgmühle, Neuheim

Sa, 30.10., Mittag | Netz 05,
 Bielersee/Solothurn
Daniel Karrer, Netztreffen
(15-Jahre-Jubiläum, 2020)
 Restaurant Hotel Seeblick, Mörigen

Sa, 06.11., Mittag | Netz 09,
 Aargau/Luzerner Hinterland
Monika Fischbacher, Netztreffen
(25-Jahre-Jubiläum)
 Restaurant & Seehotel Delphin,
 Meisterschwanden

Sa, 06.11., Mittag | Netz 14,
 Zürichsee/Oberland
Vreny Meier-Müller, Netztreffen
 Seerestaurant Keywest, Oberrieden ZH

Sa, 13.11., Mittag | Netz 17,
 Oberer Bodensee/St.Gallen/Appenzell
Marcello Gentina, Netztreffen
 Restaurant Jägerhaus, Altenrhein

Sa, 13.11., Mittag | Netz 19,
 Alpenrhein/Fürstentum Liechtenstein
Markus Krüger, Netztreffen
 Restaurant Fischerstübli, Schwendi

Sa, 13.11., Abend | Netz 10, Luzern
Fabrizio Gessa, Netztreffen
 Hotel Restaurant Zollhaus, Giswil

Sa, 20.11., Mittag | Netz 08,
 Basel und Umgebung
Thomas Hänggi, Netztreffen
 Gasthof zum Goldenen Sternen, Basel

Sa, 20.11., Mittag | Netz 15,
 Schaffhausen/Rhein
Willi Keller, Netztreffen
(35-Jahre-Jubiläum)
 Hotel-Restaurant Rheinfels, Stein am Rhein

Sa, 27.11., Mittag | Netz 16,
 Unterer Bodensee/Thurgau
Hermann Scherrer, Netztreffen
 Gasthaus Grüner Baum, Moos

Sa, 27.11., Mittag | Netz 05,
 Bielersee/Solothurn
Daniel Karrer, Netztreffen
(45-Jahre-Jubiläum)
 Gasthof 3 Fische, Lüscherz

So, 28.11., Abend | Netz 13, Zürich/Thur
Irene Demuth, Advents-Netztreffen
 Ellermann's Hummerbar
 im Hotel St. Gotthard, Zürich

Fr, 03.12., Abend | Netz 12,
 Zuger-, Ägeri-, Lauerzer-, Urnersee
Urs Neher, Netztreffen
 Seehotel Waldstätterhof, Brunnen

Sa, 04.12., Abend | Netz 09,
 Aargau/Luzerner Hinterland
Monika Fischbacher, Netztreffen
 Hotel-Speiserestaurant Hallwyl, Seengen

Sa, 04.12., Abend | Netz 07,
 Berner Oberland
Patrick Lerch, Netztreffen
 Hotel Eden Spiez (Restaurant Époque), Spiez

So, 05.12., Mittag | Netz 17,
 Oberer Bodensee/St.Gallen/Appenzell
Marcello Gentina, Netztreffen
 Landgasthaus Bären, Grub

So, 05.12., Mittag | Netz 14,
 Zürichsee/Oberland
Vreny Meier-Müller,
Abschieds-Netztreffen
 Landgasthof Halbinsel Au, Au am Zürichsee,
 Konzert mit Lisa Stoll

Sa, 11.12., Abend | Netz 10, Luzern
Mireille Plank, Netztreffen
(5-Jahre-Jubiläum)
 Hotel & Restaurant Sternen, Buochs

2022

Fr 25.03. bis So, 27.3. | Netz 14,
 Zürichsee/Oberland,
 Netz 18, Sihlsee/Walensee
Ausflug ins Netz 04/Freiburg
 Restaurant See la vie, im Hotel Bad
 Murtensee in Muntelier

Do, 07.04., ab 09:30 h | Netz 09,
 Aargau/Luzerner Hinterland
Heinz Weber, Ehrenfischtreffen
mit Programm (Thema Hecht)
 Seehotel Hallwil, Beinwil

Fr, 06.05., Abend | Netz 19,
 Alpenrhein/Fürstentum Liechtenstein
Markus Krüger, GV Vorabendprogramm
 Hotel Seehof, Walenstadt

Sa, 07.05., Ganztags | Netz 19,
 Alpenrhein/Fürstentum Liechtenstein
Geschäftsstelle, Generalversammlung
und Jahresfest
 Hotel Seehof, Walenstadt

Sa, 18.06., Abend | Netz 20,
 Engadin/Mittelböden
Vreni Jost-Streiff, Netztreffen
(35-Jahre-Jubiläum)
 Schlosshotel Chastè, Tarasp