



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



Duett vom Schwertfisch, Yuzu, grüner Apfel, Radieschen,
© Transgourmet Schweiz AG, <https://www.transgourmet-cook.ch/rezepte/>

Premium Traiteursaucen
Qualität, die man schmecken kann

Für die moderne Küche. Seit 1886.
www.gastro.hero.ch



Hero
GASTRONOMIQUE



COOK

INSPIRATION FÜR PROFIS
TRANSGOURMET-COOK.CH

Aus dem Inhalt

Netztreffen

Netz 16	Engel, Sirnach	4
Netz 19	☛ Fischerstübli, Schwendi	5
Netz 14	Obstgarten, Freienbach	6
Netz 20	Saluver, Celerina	7
Netz 13	Glärnischhof, Zürich	7
Netz 08	Goldener Sternen, Basel	9
Netz 10	Hergiswald, Obernau	10
Netz 09	Hallwyl, Seengen	11
Netz 06	Hirsernbad, Ursenbach	13
Netz 12	Lindenhof, Unterägeri	13
Netz 17	Jägerhaus, Altenrhein	14
Netz 14	Rössli, Hurden	14

Weiteres

Editorial	3
Weita AG	4
☛ Nachruf «Meinrad Gmür»	5
Tropenhaus Frutigen	6
Laufbahn in der Militärküche, Teil 3	8/9
Wettbewerb	9
Ditzler	10
Kikkoman Rezept	11
Gusto 21	12
Aus den eigenen Gewässern	15
Termine	16

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 abdrucken können.

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)79 373 33 09

Druck

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

Auflage 2400 Stück
Erscheint 4-mal jährlich
Redaktions- und Inserateschluss
für die nächste Ausgabe
im Juni 2021: 30. April 2021
Offizielles Mitteilungsblatt für die
Mitglieder der «Tafelgesellschaft zum
Goldenen Fisch»

Anzeige

Himmlich

Ihr Comestibles-Spezialist für Fisch und Fleisch.

Jetzt bestellen, morgen geliefert
Unsere Lieferflotte und unsere fachkundigen Chauffeure bringen
die Frische direkt in Ihren Betrieb. Mehr Informationen dazu finden
Sie auf frischeparadies.ch



FRISCHE PARADIES





Zurück zur Geburtsstätte

Liebe Gesellschafterinnen und Gesellschafter, liebe Leserinnen und Leser, liebe Freunde des Goldenen Fisches

Was haben die Wanderfische wie Lachse, Aale, Störe, Seeforellen und Barben mit der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch gemeinsam? Sie alle kehren zum Laichen und der Sicherstellung des Fortbestandes ihrer Familie an ihre Geburtsstätte zurück.

In den Räumen des ehrwürdigen «Sternen» Walchwil, wurde am 4. September 1969 die Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch gegründet. Nun, nach einigen Jahren Absenz, kehrt das Restaurant Sternen in die heute sehr angesehene Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch zurück. In der Küche steht Noémie Bernard, eine talentierte junge Frau unterstützt von ihren Eltern Anita und Giorgio Bernard. Ich bin überzeugt, dass der Wiedereintritt ein sehr positives Zeichen für die erfolgreiche Fortsetzung unseres lebendigen, engagierten Vereinslebens ist. Des Weiteren dürfen wir im Jahr 2021 bereits diese neuen Betriebe im Kreise der Tafelgesellschaft willkommen heissen: Gasthaus Schwyzer Stubi in Schwyz und das Restaurant swan21 (Hotel Schwanen) in Wil.

Ein kleiner Blick zurück: Im Jahr 2020 fanden insgesamt 66 Netztreffen statt, im Vergleich zum Jahr 2019 sind das rund 27 Prozent weniger! Nachdem im 1. Quartal wieder fast



sämtliche Netztreffen annulliert werden mussten, hoffen wir, dass nun mit viel Schwung das Jahr 2021 mit abwechslungsreichen, interessanten und genussvollen Netzessen in Angriff genommen werden kann. Dazu gesellen sich noch 11 feierliche und würdige Tafelübergaben in den in der Tafelgesellschaft neu aufgenommenen Gastronomie-Betrieben. Ein weiterer Programm-Höhepunkt wird mit Bestimmtheit die 52. Generalversammlung mit dem anschliessenden Jahresfest der TGzGF. Nachdem die GV im letzten Jahr aufgrund von Covid-19 auf schriftlichem Weg stattgefunden hat, erhoffen wir uns von der Vorsteherschaft, dass sie wieder physisch, am

mystischen Walensee im Hotel Seehof in Walenstadt, abgehalten werden kann. Die Geschäftsstelle, unterstützt vom Programmverantwortlichen Tafelherrn, Hansjürg Gugger, ist jedenfalls in der Planung schon sehr weit fortgeschritten. Es bleibt nun abzuwarten wie der Bundesrat die aktuelle Lage einschätzt und ob diese beiden Anlässe wie ursprünglich geplant durchgeführt werden können.

Ich wünsche allen ein genussvolles Frühlingserwachen, bleiben Sie gesund und ich freue mich, Sie schon bald wieder begrüssen zu dürfen.

Daniel Borter, Tafelmeister

Anzeige

GASTRO  **SUISSE**



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

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

Belieferungsgrosshandel:
0848 000 501
webshop.transgourmet.ch

Abholgrosshandel:
031 858 48 48
transgourmet.ch



**TRANSGOURMET
PRODEGA**



Netztreffen Netz 16, Unterer Bodensee / Thurgau am 14. und 15. November 2020

Gasthaus Engel in Sirnach



Trotz Corona konnte das 5-Jahr-Jubiläum am Samstag und Sonntag bei bester Stimmung durchgeführt werden

Der Corona-Einfluss hielt unsere treue und wundervolle Goldfisch-Familie erfreulicherweise nicht davon ab, in grosser Zahl nach Sirnach zu kommen.

Ein herzliches Dankeschön an Netzmeister Hermann Scherrer, der sich an beiden Tagen hingebungsvoll um die Gäste kümmerte. Die Ehrung wurde gewohnt professionell von unserem Tafelmeister Daniel Borter, begleitet von seiner Gattin, vorgenommen. Er betonte feinfühlig, dass 5 Jahre eine lange Zeit seien, verbunden mit viel Arbeit und Herzblut. Er hoffe sehr, dass der «Engel» zu gegebener Zeit das 10-jährige feiern dürfe! Am Sonntag übernahmen Hansjürg Gugger und Oskar Müller von der Vorsteherschaft die Jubiläums-Zeremonie.

Claudia und Fabian präsentierten wunderbare Speisen. Die Teller waren, wie immer, reichlich und herzlich angeordnet. Die Liebe zum Detail und das perfekte Handwerk waren in Küche, Keller und Service zu bestaunen. Nach wie vor ist der Engel ein wundervolles Haus für Einkehr zu Speis und Trank.



Tafelmeister, Wirtepaar und Netzmeister

Wir hoffen, dass sich für all unsere wunderbaren Gastronomen und ihre Angestellten das Blatt 2021 zum Besseren wenden wird. Wir sind in Gedanken bei Euch und wir wünschen uns von Herzen, dass man im neuen Jahr, ohne Einschränkungen, einfach mal wieder jemanden in den Arm nehmen kann.

Claudia, Fabian und Personal: Kopf hoch, bleibt Eurer Devise treu mit viel Engagement und Herzblut bei der Arbeit zu sein, mit Poesie die Teller mit schmackhaften Speisen zu belegen und Euch auch im Jahr 2021 viel Optimismus zu bewahren.

Hanspeter Epprecht,
Vize-Netzmeister



Apéro-Köstlichkeiten
aus der Engelküche

Pastinakencrèmesuppe
mit Mousse vom hausgeräucherten
Schweizer Alplachs
Rauchlachstranche

Gebratener Seeteufel
auf schwarzem Reis-Salat
mit Bohnen und kräftigem Fischsud

Pochiertes Forellenfilet
mit Kartoffel-Gemüsetortilla,
Petersiliensauce und Broccoli

Hausgemachtes Marroni-Parfait
mit Schokoladencake

Nachhaltige Take Away Lösungen - WEITA AG

Wenn Ihr Gastronomiebetrieb, Ihr Restaurant, Ihr Café geschlossen bleiben muss, setzen auch Sie auf Take Away und Lieferservice. Die Weita unterstützt Sie dabei mit passenden Food Delivery Lösungen sowie Verpackungskonzepten für Take Away, Catering und andere Food Services. Mit dem Ziel den Kunden tagtäglich die Arbeit zu erleichtern, ist die Weita der Fachexperte für Verbrauchs-

materialien in den Bereichen Gastronomie, Restauration, Nachhaltigkeit, Reinigung und Hygiene. Dank einem umfassenden Sortiment an nachhaltigen Foodverpackungen und innovativen Take Out Lösungen bleiben Sie auch in der Krisenzeit im Geschäft und erfüllen die hohen Ansprüchen Ihrer Kunden. Erfahren Sie mehr auf www.weita.ch und lassen Sie sich von unseren Fachexperten vollumfänglich beraten.





Netztreffen Netz 19 Alpenrhein / Fürstentum Liechtenstein am 14. November 2020

Restaurant Fischerstübli in Schwendi im Weisstannental SG

Bei schönstem Herbstwetter pilgerten Fischgeniesser aus nicht weniger als acht Netzen ins schöne Weisstannental, um sich von Esther und Meinrad Gmür und ihrem Team so richtig verwöhnen zu lassen. Corona-bedingt waren es etwas weniger Teilnehmer als in anderen Jahren, aber das tat der guten Stimmung keinen Abbruch. Der Fisch aus der hauseigenen Zucht mundete sehr; frischer und besser

geht nicht. Der Service wie immer perfekt, die Atmosphäre familiär und heimelig, trotz etwas mehr Abstand haben sich alle wohlgefühlt. Und als ich diese Zeilen schreibe, ereilt mich die freudige Mitteilung, dass das Fischerstübli erstmals von Gault & Millau mit 13 Punkten bewertet wurde. Respekt und Gratulation!

Markus Krüger, Netzmeister



Vorsteher Hansjürg Gugger mit dem gesamten Fischerstübli-Team



Mousse vom kalt geräucherten Forellenfilet auf hausgemachtem Früchtebrot

Carpaccio vom marinierten Saiblingsfilet mit Zitronenschaum

Nüsslisalat an Soja-Sesam-Sauce mit gebratenen Crevetten

Forellenfilet pochiert an Champagner-schaumsauce, Gemüsebouquet, Weissweinsrisotto

Hausgemachtes Marronimousse, mariniertes Fruchtsalat, karamellisierte Marroni, Rahm

Nachruf Meinrad Gmür, Restaurant Fischerstübli & Forellenzucht, Schwendi im Weisstannental SG

Anfangs März mussten wir leider für immer Abschied nehmen von Meinrad Gmür. Zusammen mit seiner Frau Esther führte er seit 17 Jahren nicht nur das Restaurant Fischerstübli im Weisstannental oberhalb von Mels im St. Galler Oberland zum Erfolg, sondern machte sich auch einen Namen mit seiner Forellen- und Saiblingszucht. Spitzenköche aus nah und fern schwören auf seine Fische aus dem klaren Bergquellwasser.

Als gelernter Maurer war Meinrad ein Quereinsteiger. Fischen war aber bereits

zu Jugendzeiten seine Passion. Diese Leidenschaft und seine Liebe zum guten Fisch wurden letztes Jahr erstmals von Gault & Millau mit 13 Punkten belohnt. Schön, dass Meinrad das noch erleben durfte.

Wir entbieten Esther und ihrer Familie unser herzliches Beileid. Wir sind in Gedanken bei den Angehörigen und werden Meinrad ein würdiges Andenken bewahren.

Markus Krüger, Netzmeister





Netztreffen Netz 14 Zürichsee / Oberland am 19. November 2020

Restaurant Obstgarten in Freienbach

Abschieds-Netztreffen bei Fredi und Roshni Bloch mit Aussicht auf Fortsetzung an einem anderen Ort im nächsten Jahr

Normalerweise wurde das Netztreffen im Obstgarten an jeweils zwei Tagen durchgeführt und war stets sofort ausgebucht. Wohl Corona-bedingt hatten sich diesmal nur 18 Teilnehmer für den Samstag angemeldet und das Treffen am Donnerstag musste mangels Anmeldungen sogar abgesagt werden. Les absents ont toujours tort, ils ont manqué un délice suprême. Die leckeren Apéro-Häppchen wurden an 4er-Tischen sitzend serviert. Das Fünfgang-Menu liess keine Wünsche offen und unsere Fischliebhaber-Hezen höher schlagen, und das Service-Team unter Roshni Bloch verwöhnte uns vortrefflich. Netzmeisterin Vreny Meier liess die Chronologie von Fredi Bloch im Seeli Bäch (Auszeichnung seit 1994!) und im Obstgarten Revue passieren und würdigte seine hochstehende



Fredi und Roshni Bloch mit Vreny Meier

Kochkunst. Fredi Bloch orientierte über seine Zukunft am neuen Ort im völlig neu zu gestaltenden Restaurant Holding am Flugplatz Dübendorf.

Pedro Gruber, Vize-Netzmeister
(Fotos Pedro Gruber + Vreny Meier)



Apéro-Häppchen

Zürichsee-Fischrahmsüpli

Eglifilets gebacken mit Salzkartoffeln

Pochiertes Saiblingsfilet
auf Zuckerkefen-Streifen
Basmatireis und Safranschaumsauce

Gebratenes Zanderfilet
Champagnerkraut und Bratkartoffeln

Trio: Schwyzer Honigparfait,
Vermicelles und Zimtglacé
oder kleiner Käseteller

Tropenhaus Frutigen

Warum in die Ferne schweifen:
Stör und Egli aus alpiner Zucht in der Schweiz

Das Tropenhaus Frutigen im Berner Oberland leistet auf dem Gebiet der landbasierten Aquakulturen Pionierarbeit. Im Zentrum der Anlage befindet sich eine professionelle Kreislaufanlage für die Fischzucht. Der



Fischbestand im Tropenhaus liegt bei 80'000 Stören und mehreren Millionen barschartigen Fischen wie Egli. Diese gedeihen prächtig im reinen Bergquellwasser. Sie sind wahrscheinlich die beliebtesten Süswasserfische der Schweizer. Eglifileisch ist fest, sehr hell und fettarm und mit und ohne Haut verfügbar. Dies das ganze Jahr in bester und gleichbleibender Qualität. Der Versand ist innert 24 Stunden in Styroporboxen möglich. Dabei wird die Kühlkette gewährleistet. Alternativ kann der Fisch auch über die Comestible Partner des Tropenhauses bezogen werden.

Mehr Informationen und Bestellungen unter sales@oona-caviar.ch oder Telefon: 033 672 11 47, www.oona-caviar.ch



Der Goldene Fisch



Netztreffen Netz 20 Engadin / Mittelbünden am 21. November 2020

Hotel Saluver in Celerina



20 Jahre sind noch nicht genug

Kühl und frostig war es draussen, dafür umso gemütlicher in der Corona-konform aufgedeckten Gaststube. Zum 20-Jahr-Jubiläum gehörten auch 20 Gäste, die sich diese Gelegenheit nicht entgehen liessen und so zum Gelingen des Abends beitrugen. In der Küche des Saluver gibt es neben Christian Jurczyk einen Neuzugang. Ein Chefkoch aus einem anderen Goldfischbetrieb, der die Ansprüche unserer Fischfreunde kennt. Ein grosszügiges Menu wurde serviert und es wurde umgehend still an den Tischen, was immer ein gutes Zeichen ist. Die 20-Jahr-Jubiläums-Auszeichnung ist sicher verdient. Mit der Übergabe der Urkunde an Angela Jurczyk (Tochter, die das Haus jetzt führt), bedankten wir uns für die



Die Übergabe der Urkunde macht Freude

Gastfreundschaft, den persönlichen Service und den Einsatz der Küchencrew ganz herzlich. Ein Grazcha fisch cordialmaintg.

Vreni Jost, Netzmeisterin

- Crevetten-Cocktail mit Avocado
- Thunfischtatar mit Algensalat und geräuchertem schottischem Lachs
- Ingwer-Currysuppe mit Jakobsmuschel und Korianderblättern
- Gebratenes Seewolf-Filet auf Linsengemüse
- Pochierter Saibling «Surprise» mit Basilikumbuttersauce
Kartoffelpüree mit Safranfäden
Ratatouille provençalische Art
- Apfelschnitte mit Zimtglace und Vanillesauce

Netztreffen Netz 13, Zürich / Thur am 27. November 2020

Hotel Glärnischhof, Restaurant Le Poisson in Zürich

Unsere letztes Netztreffen im ver-rückten Jahr 2020 fand im festlich geschmückten Le Poisson statt. Wir schätzten es sehr, dass sich so viele Gäste anmeldeten. Doch je näher der Termin kam, umso mehr hagelte es Absagen. Schlussendlich fand das Adventsessen trotzdem mit 27 Goldfischen statt. Die Netzmeisterin begrüßte die Gäste von Christian Schübert und



Netzmeisterin und Crew

seiner Brigade unter der Leitung von Stefan Marschner (Küche) und José Fernandes Da Silva (Service). Der Ehrenfisch Jean-Pierre Berglas (ehemals NM 20) sowie Hermann Scherrer (NM 16) mit seinen vier Gästen, wurden begrüßt. Auch die «Doppelbürger» (Chaîne und Goldfisch) wurden herzlich willkommen geheissen.

Paul Frey, der bereits im Januar 2020 unserem Netz beigetreten ist, konnte endlich das Goldfischli überreicht werden, verbunden mit dem Dank für seine Mitgliedschaft. Nach Genuss des delikaten Fischmenus verabschiedete man sich, wie sich leider später herausstellen sollte, zum allerletzten Mal.

Henry Bliggenstorfer

- Geräucherte Belper Bachforelle auf Pumpernickel und Gurkenfrischkäse
Gebeiztes Guibert Saiblingsfilet auf Sesamkabis
Ingwer-Birnenshot
- Geflämmtes Zuger-Felchenfilet an gepickelten Rümlinger-Randen mit Nüssli und Orangen
- Räuschlingsuppe mit Kresse-Königszander-Tatar
- Graubündner Alpinlachs an Limettensauce auf zweierlei Butternusskürbis mit getrüffeltem Venere-Risotto
- Tiramisu mit Zimtpflaumen



Kulinarische Botschafter aus der Militärküche

Wenn der Goldfisch durch die Militärküche schwimmt (Teil 3)

Wird Leidenschaft mit professionellem Können kombiniert, entstehen herausragende Resultate. Diese Kreativität wird auch bei der Armee im Namen des guten Geschmacks gefördert – schon in der Rekrutenschule.

Wie im Spitzensport schon längst praktiziert, können nun ab der Rekrutenschule (RS) 2021 auch talentierte Köche von einer massgeschneiderten Förderung durch die Armee profitieren. Im Rahmen der RS für selektionierte Truppenköche haben pro RS maximal drei Kandidaten mit einer Lehre in der Lebensmittelbranche die Möglichkeit, sich während der Dienstzeit fast vollumfänglich ihrer Leidenschaft, dem Kochen, zu widmen. Nach der Grundausbildung werden die selektionierten jungen Rekruten ihren Dienst beim Ausbildungszentrum Verpflegung absolvieren und von ausgewiesenen Kulinarik-Spezialisten gefördert und gefordert. Nebst der internen Ausbildung stehen ebenso Sequenzen bei zivilen Partnern aus der Lebensmittelbranche auf dem Programm. Zusätzlich werden die Absolventen für kulinarische Einsätze zugunsten Dritter, wie hochrangige Politiker oder die Armeespitze, eingesetzt und unterstützen so zusätzlich das Ausbildungszentrum Verpflegung bei der Auftrags Erfüllung. Mit rund 60 bis 80 solcher Events wird das Ausbildungszentrum Verpflegung nämlich jährlich beauftragt.

Enge Zusammenarbeit mit dem Schweizer Kochverband (SKV)

Dieses innovative Konzept der RS für selektionierte Truppenköche wurde in enger Zusammenarbeit der Armee mit dem Schweizer Kochverband realisiert. Entsprechend werden die Kandidaten für diese spezielle Rekrutenschule von Vertretern beider Institutionen selektioniert. Aufgrund der gezeigten Leistungen können sich die Absolventen sodann für die Junioren-, die Kochnationalmannschaft oder das Swiss Armed Forces



Alle Mitglieder des SACT wurden als Truppenköche rekrutiert und leisten nun Dienst zugunsten der Kochnationalmannschaft der Schweizer Armee.

Culinary Team (SACT) empfehlen. Das SACT ist die Kochnationalmannschaft der Schweizer Armee, welche an nationalen und internationalen Anlässen immer wieder mit hervorragenden Resultaten in Erscheinung tritt. Das letzte Mal war dies in Stuttgart im Rahmen der Olympiade der Köche der Fall, wo die Milizköche als bestes Team in der Kategorie Militär und als drittbestes Team in der Kategorie Gemeinschaftsgastronomie gekürt wurden. Diese Platzierung hat vor den Armeeköchen in dieser Kategorie noch kein Schweizer Team erreicht. Damit haben sie den normalerweise im Hintergrund arbeitenden Militärköchen ein Gesicht verliehen und dienen so auch als erfolgreiche Botschafter der Militärküche.



Die Mitglieder des SACT kochen regelmässig für hohen Besuch, hier für die Vorsteherin des VBS, Bundesrätin Viola Amherd und ihre Gäste.



Attraktivität unterstreichen

Dank der Vereinbarung zwischen Armee und dem Schweizer Kochverband können die Mitglieder dieser drei kulinarischen Aushängeschilder ihr Engagement bei Trainings und an Wettkämpfen als Dienstage anrechnen lassen, sofern sie die RS für selektionierte Truppenköche durchlaufen haben. Damit hilft die Armee direkt, die Vielfalt sowie die Attraktivität des Kochberufs einer breiten Öffentlichkeit aufzuzeigen und stellt damit gleichzeitig die Möglichkeiten der militärischen Küchenfunktionen in den Fokus. Dieses speziell konzipierte Programm und die kulinarische Herausforderung richten sich auch an junge, talentierte Frauen, die sich im kulinarischen Wirkungskreis auf hohem Niveau einbringen wollen. Mehr Informationen und Bewerbungsunterlagen sind auf www.armee.ch/kochtalente zu finden.

Oberstleutnant
Christoph Merki, AZV



An der Olympiade der Köche in Stuttgart hat das SACT fachlich kompetent und dank der guten Teamarbeit einen historischen Erfolg feiern können.

Wettbewerb



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

Die Wettbewerbsfrage lautet:

Wer durfte dieses Jahr (aus dieser Zeitschrift) das 20 Jahre-Jubiläum feiern? 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

Einsendeschluss:

15. April 2021
Viel Glück!

Die glückliche Gewinnerin des Wettbewerbs der Ausgabe 174 ist:
Monika Haas aus Kriens
Herzliche Gratulation!

Über den Wettbewerb wird keine Korrespondenz geführt.

Solidaritäts-Fischessen Netz 08 Basel und Umgebung
am 18. November 2020

Gasthof zum Goldenen Sternen in Basel

Zu diesem speziellen Anlass im Sternensaal durfte der Netzmeister Thomas Hänggi im Namen des Sternenteams und der Tafelgesellschaft, 8 Goldfischmitglieder, 17 Gäste des Sternen und Tafelherrn Oskar Müller und seine Frau Vera begrüßen. Auch wenn sich unser Gastgeber kurzfristig entschuldigen lassen musste, wurden wir herzlich empfangen und bestens betreut. In der Hoffnung Neumitglieder zu gewinnen, stellten Tafelherr Oskar Müller und Thomas Hänggi den Gästen die Tafelgesellschaft in einer kurzen Präsentation vor. Auf das kommende Fischmahl warteten wir gespannt und wurden nicht enttäuscht. Das Menu war ein Gaumenschmaus. Der grosse Applaus für

das Küchenteam und den Service unterstützte den Dank. Darüber hinaus freuen wir uns, drei neue Mitglieder mit Partnerinnen im Netz 08 zu begrüßen.

Thomas Hänggi, Netzmeister



Neue Mitglieder in der Tafelgesellschaft.



Netztreffen Netz 10, Luzern am 28. November 2020



Gasthaus Hergiswald in Obernau

Dieses aussergewöhnliche Netztreffen soll uns noch lange in guter Erinnerung bleiben! Erstens da es in diesen Corona-Zeiten überhaupt stattfinden durfte! Dann wurde das Jubiläumsteam von unserem neuen Tafelmeister Daniel Borter gleich persönlich geehrt. Zusätzlich war der Bündner Architekt dieses einzigartigen Bauwerkes, Gion A. Caminada beim Abendessen mit dabei und teilte bereitwillig und eindrucksvoll seine Konstruktionsgedanken dieses wunderschönen Hauses mit uns. Der Höhepunkt des Abends war in jeder Hinsicht sicherlich der kreative Gaumenschmaus von Thomas Häfliger, Erich Peterer und Nadja Schauber mit ihrem Küchen- und Serviceteam! Wir haben die Besonderheit jeden Ganges, die feine Zusammenstellung der Zutaten, den überaus



10 Jahre Jubiläum, eine feine Sache

freundlichen Service und die einzigartige Location sehr genossen! Herzlichen Dank und auf mindestens 10 weitere Jahre beim Goldenen Fisch!

Mireille Plank, Vize-Netzmeisterin

Merlan-Ceviche auf Fenchelsalat,
Thunfisch mit Wasabi-Dressing,
Saiblings-Tatar mit Mascarpone
und Tobikko Orangen-Kaviar,
Begleitet von einem Lavigny,
Cave Aubonne Waadt-Chasselas

Currysuppe mit «Kuro-Prawns» im
Bambuskohlemantel und Bananenglacé

Blätterteigkissen gefüllt mit Egliragout
an Safran-Eierschwämmli-sauce

Forellenfilet im Olivenöl gebraten
mit Dörrtomaten und Oliven
dazu Ratatouille, Rasputinkartoffeln
und Kürbis-Chips

Schoggiküchlein mit frischen Beeren
und Cranberrysauce

Der wohl zarteste Blattspinat der Schweiz



Beim Spinat gilt wie beim Fisch: Umso frischer, desto besser. Deshalb ist der Blattspinat von Ditzler innerhalb von vier bis sechs Stunden nach der Ernte bereits schockgefroren. Dadurch behält er Vitamine und Nährstoffe, die von Natur aus in ihm stecken. Kein anderes Gemüse wird in der Schweiz so häufig tiefgekühlt gekauft wie Spinat. Die Convenience wird von Gastronomen und Küchenchefs geschätzt, denn die grünen Würfel können umgehend eingesetzt werden und lassen sich gut dosieren – rein in die Pfanne, umrühren, fertig.

Was macht den Ditzler-Blattspinat jetzt so besonders? Der extrazarte Frühlingsspinat wird bei der Ernte sorgfältig kurzgeschnitten und hat somit einen minimalen Stielanteil. Dafür steht Ditzler mit ihrem Qualitätssiegel «Ditzler Qualität seit 1925». Qualität, die man eben einfach schmeckt.

Louis Ditzler AG,
4313 Möhlin, www.ditzler.ch



Netztreffen Netz 09, Aargau / Luzerner Hinterland am 5. Dezember 2020

Hotel-Speiserestaurant Hallwyl in Seengen

«Engel kann man nicht kaufen, aber man kann ihnen begegnen»

Gerade zum Samichlaus hat es geschneit und wir durften in der schönen, warmen Gaststube wieder ein hervorragendes Geburtstagsessen geniessen. Das 5-Gang-Menu – natürlich mit dem reichhaltigen Apéro, der an den Tischen serviert wurde – war hervorragend, genauso wie wir es uns bei Luzia gewöhnt sind. Ich als Netzmeisterin durfte Gäste begrüssen, die so begeistert waren, dass sie auch

gleich eine Beitrittserklärung unterschrieben haben. Auch Luzias Gäste zum Geburtstag und Ehrenfische waren anwesend. Leider mussten wir wegen leichter Grippe-Symptome auch Absagen entgegennehmen. Die würdige Verdankung des gelungenen Mahls, kam nicht nur von mir, sondern auch Heinz Weber, unser Präsident der Ehrenfische, hatte dankende und lobende Worte an den Küchenchef Franco und sein Team,

sowie an das Servicepersonal gerichtet. Liebe Luzia, ich gratuliere Dir nochmals ganz herzlich zu Deinem Geburtstag und bedanke mich sehr, dass wir das Goldfischjahr bei Dir ausklingen lassen durften. Für die Zukunft viel Geduld und bleib gesund.

Monika Fischbacher, Netzmeisterin
(Foto Fredi Fischbacher)



Geburtstag und Netztreffen, welch freudiges Zusammentreffen

Anzeige

Reichhaltiger Apéro

Finnische Lachs-Suppe

Saiblings-Ravioli
mit Gurken-Dill-Espuma

Zander-Saltimbocca,
Petersilien-Weissweinsauce,
Grillgemüse, Safranrisotto

Sabayon mit Himbeeren

Rezept: Lemongras-Marinade

Zubereitung

Knoblauch abziehen und zerdrücken. Zitronengras halbieren und mit einem Messergriff etwas flach klopfen. Crème fraîche, Sojasauce, Öle, Honig, Knoblauch und Zitronenabrieb verrühren. Mit Koriander und Zitronengras in einen Beutel geben.

Lachssteaks zu der Marinade in den Beutel geben, gut vermengen und ca. 2 Stunden kalt stellen.

Lachssteaks aus der Marinade nehmen, trocken tupfen und auf dem Grill zubereiten.



Zutaten für 2 Portionen

- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zitronengrasstängel
- 1 EL Crème fraîche
- 2 EL Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce

- 2 EL Rapsöl
- 1 TL Sesamöl
- 1 TL Honig
- Abrieb 1 unbehandelte Zitrone

- 2 Zweige Koriander
- 2 Lachssteaks
- Ausserdem: 1 Frischhaltebeutel

Die besten neun Kochlernenden der Schweiz kochten um die Wette

Am 3. und 4. März 2021 fand die Schweizer Meisterschaft für Kochlernende im 2. und 3. Lehrjahr statt. Neun junge Kochtalente kämpften bei «gusto21» in einem packenden Finalkochen um Sieg, lehrreiche Preise und nachhaltige Kochkarrieren.

Die Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch ist auch dieses Jahr Preissponsor für einen Bildungsausflug ins Tropenhaus Frutigen. Gerne stellen wir nachfolgend die Finalteilnehmenden vor:



Giulian Dattilo (16), 2. Lehrjahr Brüderli Gastronomie, Pratteln

Chef de Service: Würde meine Traumfrau machen
Ich als Frucht: Litchi; harte Schale aber innen spritzig und noch am Blühen
Bei einem Sieg: Kocht mir meine Mutter mein «gusto»-Menu
New York: In dieser Stadt ist alles möglich
Sonne: Dafür bin ich geboren



Chiara Raetzo (18), 3. Lehrjahr Restaurant Zum brennenden Herz, Rechthalten

Gummi-Schaber: Geht nicht ohne
Mein Mountainbike: Meine erste grosse Liebe
Spinat: Ein Grund zur Flucht
Meer vs. Berge: Definitiv Berge! Am besten im Kanton Graubünden
Mein grosser Wunsch: Ein Thermomix für zuhause



Ramona Dänzer (21), 3. Lehrjahr Betagtenzentrum, Laupen

Ballermann: Zu dieser Musik koche ich am besten!
Fischen: Meine Ruheoase
Fotzelschnitten: Dauerten bei mir auch schon länger, weil mir die Eimasse zu Boden fiel
Mein Heiligtum: Meine Küchenmesser
Muss nicht sein: Kutteln



Silvan Saxer (17), 2. Lehrjahr Gasthof zum Schützen, Aarau

Panna cotta: Wird unzerstörbar, wenn man aus Versehen doppelt so viel Gelatine nimmt.
«gusto»-Sieg: Würde ich mit meinem Coach Thomas Messerli feiern
Folge ich auf Instagram: @thesupercarcollection
Musik mit Rhythmus: Treibt mich in der Küche an
«Esch guet gsi, dörfsch weder koche»: Nervt mich



Seline Grossenbacher (19), 3. Lehrjahr Restaurant Stucki, Basel

Toller Brunch: Gäbe es in meinem eigenen Restaurant
Inspiration: Bekomme ich auf @gaultmillau
Sven Epiney: Meine Kindheitsliebe
Kann ich nicht mehr hören: Sie arbeitet viel und hat keine Zeit für uns
Kellogg's: Gibt's nach einem Partyabend



Benjamin Voegtlin (19), 2. Lehrjahr, Hotel Restaurant Eichberg, Seengen

Gute Löhne: Wären mir in meinem Restaurant wichtig
Eigenes Kino: Mein grosser Wunsch
Blutwürste: Nicht für mich
Meine Vorbilder: Mein Berufsschullehrer Thomas Kuster und mein Vater
Wenn nicht in der Küche: Dann auf meinem Rennrad



Luca Heiniger (17), 2. Lehrjahr Restaurant Panorama Hartlisberg, Steffisburg

Meine Kindheitsliebe: Hörnli und Ghackets. Heute gehen wir uns aus dem Weg.
Zucker: Habe ich auch schon mit Salz verwechselt
Schnecken: Sind kulinarisch nicht wirklich meins
Vancouver: Liegt am Meer und in den Bergen, ein Traum!
Meine Inspiration: @nordic_chefs



Dalila Zambelli (20), 2. Lehrjahr, Waffenplatz Isonne, Isonne

Nerviges Vorurteil: Koch lernen? Kann ja jeder!
In meiner Freizeit: Lerne ich
Brot und Salami: Gibt's nach der Partynacht
Lindau am Bodensee: Ist mir während eines mehrmonatigen Aufenthaltes ans Herz gewachsen
Scharfe Chili: Ist genau wie ich; am Anfang ruhig und dann stürmisch



Martina Manzione (18), 3. Lehrjahr Waffenplatz Thun, Thun

Pastinake: Ich als Gemüse; man denkt, sie sei wenig aromatisch, und wird dann überwältigt vom milden, süsslichen Geschmack
Wenn ich «gusto21» gewinne: Lerne ich auf die Abschlussprüfungen
Gibt's nach jeder Party: Glace
Innereien: Schmecken sehr speziell
Meine Lieblingsserie: Hell's Kitchen

Und so war
das **Finale:**





Netztreffen Netz 06, Aare / Bern am 29. November 2020

Landgasthof Hirsernbad in Ursernbach



Seit 1972 ist der sympathische Familienbetrieb mit unserem Prädikat ausgezeichnet. Neben Esther und Roger sind auch Tochter Rahel, Sohn Steven und seine Partnerin Angela mitverantwortlich für das Wohl der Gäste. Die gehobene Fischküche und der exzellente Service machen es aus, dass die Netztreffen immer sehr beliebt sind.

Haben Sie gewusst: Immer am Donnerstag serviert das Hirsernbad-Team ein 5-gängiges Fisch-Degustationsmenu inkl. 2 dl Weisswein, Mineralwasser und Kaffee mit Guetzli für Fr. 75.00 pro Person. Nun freuen wir uns bereits auf das **50-Jahr-Jubiläums-Netztreffen** im Jahr 2021.

Hansjürg Gugger, Tafelherr

Egliknusperli mit Tartarsauce

Duett vom Wildlachs
Terrine mit Dillsenfauce
Rauchlachs mit Meerrettichschaum
Toast und Butter

Rote Currysuppe
Sautierte Crevetten

In Butter gebratenes Zanderfilet
mit frischen Kräutern
Salzkartoffeln, Gemüsegarnitur

Vanille-Parfait
Zwetschgenkompott

Netztreffen Netz 12, Zuger-, Ägeri-, Lauerzer- und Urnersee am 6. Dezember 2020

Hotel Lindenhof in Unterägeri

Dä Samichlaus isch cho

Bei winterlichen Verhältnissen fanden sich 43 Goldfische in Unterägeri ein. Am Tisch durfte man sich der Maske entledigen. Mit etwas mehr Atmungsfreiheit schweiften unsere Augen in die nähere und fernere Umgebung: überall waren wunderschöne Weihnachtsdekorationen zu entdecken. Edith und Markus haben tüchtig mitgeholfen. Dafür nochmals einen kräftigen Applaus. Fischer Arthur Zimmermann berichtete auf witzige Weise, wie er zu ausreichend Zuger-Rötel gekommen ist. Schon bald zeigte sich der Samichlaus vor den Restaurant-Fenstern. Erst als er mich auf lustige Art neckte aber auch lobte, merkten wir, dass der Tafelmeister am Platz fehlte. Danke Daniel, für deine

originelle Einlage. Das Essen war Extraklasse. Markus' gestalterisches Flair zog sich durch jeden Gang. Wir genossen die Leckerbissen mit allen Sinnen. Ich freue mich sehr, dass ich meine treuen Goldfische in einem so fantastischen Gourmetlokal so zahlreich empfangen durfte.

Urs Neher, Netzmeister



Wenn der Samichlaus kommt ...

Apéro Riche

Salat von geräucherter Forelle,
Apfel und Zwiebel

Ravioli von Schweizer Shrimps
auf Vanille-Fenchelbeet und Salbeibutter

Ganzer Zuger-Rötel
an Kräuterrahmsauce
Safran-Pilav-Reis und zarter Blattspinat

Tannenhonig-Parfait mit Pistazien
und eingelegten Aprikosen

Der Goldene Fisch



Netztreffen Netz 17, Oberer Bodensee / St. Gallen / Appenzell am 08. Dezember 2020

Restaurant Jägerhaus in Altenrhein

Felchengeburtstag im Jägerhaus

Zum letzten Netztreffen in diesem speziellen Jahr trafen wir uns bei Christoph und Rita Baugartner zum «Felchengeburtstag». Dies, weil an einigen Tagen von November bis Dezember die Berufsfischer trotz Schonzeit Felchen fangen dürfen. Der Rogen wird nach der Befruchtung in der Fischbrutanstalt zu jungen Fischen herangezogen, die später wieder im Bodensee ausgesetzt werden. Netzmeister Marcello Gentina begrüßte die Teilnehmer und machte bereits auf die Anlässe im neuen Jahr aufmerksam. Als spezielle Gäste konnte er Dietmar Wild und Jeannette Pufahl (Goldfischrestaurant Bären in Grub AR) begrüßen. Nach dem Fischruf wurde das Menu, ausgerichtet auf Felchen, aufgetragen. Die Gerichte waren



Geselliges Beisammensein tut so gut!

perfekt angerichtet und schmeckten ausgezeichnet. Auch das Dessert war eine Augenweide und ein Genuss. Herzlichen Dank an Christoph und Rita und sämtliche Mitarbeitenden in Küche und Service für den genussreichen Abend.

Viktor Styger, Vize-Netzmeister

Rollmops vom Felchen auf Sauerrahm
Hausgeräuchertes Felchenfilet
mit Meerrettichschaum
und Zandertatar mit Avocado
und Mango

Hummerbisque-Suppe
mit Quenelles d'Ombre

Felchenfilets in Butter gebraten
an Champagnerschaum
Hausgemachte Ravioli mit Winterspinat
und Ricotta gefüllt

Büche Forêt Noir, Orangen-Crème
Brulée, und Christstollenglace

Netztreffen Netz 14, Zürichsee / Oberland am 12. und 13. Dezember 2020



Hotel Restaurant Rössli in Hurden

Es war eine Zitterpartie, aber es hat sich gelohnt, alles vorzubereiten.

Da der Sonntag rasch ausgebucht war, setzten wir ein zweites Netztreffen am Samstag an. Glücklicherweise konnten beide Netztreffen durchgeführt werden. Fritz und Sonja Lüthi brachten vier Gäste mit, die gleich ihren Beitritt zur TGzGF erklärten. Engin Sar stellte seine Equipe vor, die



Engin Sar empfängt die Urkunde

ihren verdienten Applaus für die hervorragende Leistung und den perfekten Service entgegennahm. Den Apérohäppchen folgte ein sehr schmackhaftes Fischtatar. Gekocht wurde in der «kleinen» Küche beim Seepavillon und alles kam perfekt warm auf den Tisch.

Am Sonntag konnte unser Tafelmeister Engin Sar und Lennart Loth die Jubiläumsurkunde überreichen, begleitet von humorvollen Kommentaren zur aktuellen Lage. Nachdem auch er die Leistung von Küchen- und Service-Crew gewürdigt hatte, war es an der Zeit, meinem Vorgänger, Vrenys langjährigem Vize-Netzmeister Anton Wolf, den Ehrenfisch-Orden zu überreichen.

Pedro Gruber, Vize-Netzmeister

Apéro-Häppchen

Geräuchertes Tatar
von heimischen Fischen
mit Sauerrahm und Avocado

Klare Fischsuppe mit Hechtklösschen
und Safran verfeinert

Duo von Albeli und Zanderfilet
an Zitronenschaumsauce,
serviert auf Erbsenpurée mit Minze
und Minirüebli

Aprikosenparfait mit Pflirsichkonfit

Aus den eigenen Gewässern

Herzlich Willkommen in der Goldfisch-Familie

Brennwald Rolf & Hotz Jette, Oberrieden, Netz 14, 18, 09, 12
Zbinden Kurt & Madeleine, Horgen, Netz 14, 18, 09, 12
Frey Thomas, Malters, Netz 10, 12
Müller Lukas, Ettenhausen, Netz 16
Zimmerli Beat & Doris, Seengen, Netz 09
Neumayr Johann & Iris, Pratteln, Netz 08
Graf Bernard & Beatrice, Riehen, Netz 08
Stünzi Rudolf, Horgen, Netz 14, 18
Grossenbacher Peter & Ammann Heidi, Itingen, Netz 08
Stoiber Ernst-Christian, Amriswil, Netz 16, 17
Wiederkehr Franz, Thalwil, Netz 14, 18, 13, 12/11
Ghisletti Andrea & Agi, St. Moritz, Netz 20
Baas Peter, Dielsdorf, Netz 14/18 und 09

Wir bedanken uns herzlich bei den Werbern

Sonja & Fritz Lüthi, Vreni Jost, Madeleine Egli, Hanspeter Epprecht, Luzia Finazzi, Bernard Graf, Vreny Meier-Müller

Sie werden mit einem Goldfisch-Gutschein im Wert von Fr. 20.00 belohnt. Der Goldfisch-Gutschein von Fr. 100.00 für die meistgeworbenen Mitglieder im Jahr 2020 durften wir Hermann Scherrer überreichen.
Herzlichen Dank.

Ein neues Fischlein schwimmt im Teich, wir gratulieren herzlich!

Wir freuen uns über die Geburt von Nino (6.12.2020), Doris Schwegler und Marco Muni, Hotel-Restaurant Rheinfels, Stein am Rhein



Ein herzliches Dankeschön unseren Gönnern

Jean-Pierre Berglas aus Pontresina
Max Wolf aus Hünenberg
Walter Balsiger aus Männedorf
Hans Enzler aus Buchs / SG
Anton Wolf aus Zürich
Hubert Walter aus Herrliberg
Walter Zumstein aus Bern

Anzeige

Wir trauern um unsere Mitglieder

Ruedi Volland, Zürich, verstorben am 23. Dezember 2020
Rubert Enzler, Hünenberg, verstorben am 30. Dezember 2020
Karl Moser, Bern, verstorben am 4. Januar 2021
Klara Devaud-Bieri, Wohlen AG, verstorben am 7. Januar 2021
Fränky Näpflin, Samedan, verstorben im Januar 2021
Rolf Loele, Rüslikon, verstorben am 5. Februar 2021
Rolf H. Wirth, Herrliberg, verstorben am 8. Februar 2021
Hermann Odermatt, Walchwil, verstorben am 25. Februar 2021
Meinrad Gmür, Schwendi, verstorben am 5. März 2021

Den Trauerfamilien entbieten wir unser tiefes Mitgefühl.

Unsere treuen zukünftigen Ehemaligen

Roberto Huber. Kein anderer Netzmeister hielt uns länger die Treue als Roberto Huber. Während mehr als 30 Jahren hat er uns in diesem Ehrenamt unterstützt und viel dazu beigetragen, dass das Netz Rhône / Rottu zu dem wurde, was es heute ist. Wir danken Roberto von ganzem Herzen für sein Engagement. Guido Lurati hat sich entschlossen, sein Amt als VNM im Netz 12 abzugeben. Wir bedanken uns bei Guido für seine treuen und engagierten Dienste.

Aus dem Goldfisch ausgetreten

Das Hotel Glärnischhof in Zürich schliesst leider per Ende März 2021 seine Tore für immer. Wir bedanken uns herzlich für 18 treue Goldfischjahre.

Neu ausgezeichnete Betriebe

Herzliche Gratulation: folgende Betriebe haben unser Qualifikationsverfahren durchlaufen und können mit unserem Prädikat ausgezeichnet werden. Wir gratulieren herzlich und heissen die neuen Goldfisch-Gastgeber willkommen.

Gasthaus Schwyzer Stubli, Schwyz, Kathrin Hügi, Netz 12
Restaurant swan21 (Hotel Schwanen)

Wil, Andreas Bolakis, Netz 17

Restaurant Sternen, Walchwil,

Giorgio, Noémie und Anita Bernard, Netz 12

FERNANDCINA
SALGESCH · SALQUENEN

Insertent (Fernand Cina)
und Druckpartner
(AVD GOLDACH AG)
schaffen Synergien

HUGENTOBLER
Swiss Hold-o-mat

«... unverzichtbar - im Wettbewerb und im Alltag»
Mario Garcia, Rang 5 Boccuse d'Or 2019

Hold-o-mat® - new family!
www.holdomat.com

Termine 2021

Unsere Netztreffen-Termine werden laufend der Situation angepasst.
Aktuelle Informationen: www.goldenerfisch.ch/Aktuelles/Anlaesse oder bei den zuständigen Netzmeistern oder der Geschäftsstelle.

So, 11.04., Mittags | Netz 09
Aargau/Luzerner Hinterland

Monika Fischbacher, Tafelübergabe
Romantik Hotel zu den drei Sternen,
Brunegg

Sa, 17.04., Mittags | Netz 05
Bielersee/Solothurn

Daniel Karrer, Netztreffen
Zum Alten Schweizer, Twann

Sa, 17.04. und So, 18.04., Mittags | Netz 16
Unterer Bodensee/Thurgau

Hermann Scherrer, Tafelübergabe
Gasthof zum goldenen Kreuz, Frauenfeld

Fr, 23.04., Abends | Netz 09
Aargau/Luzerner Hinterland

Monika Fischbacher, Tafelübergabe
Seehotel Hallwil, Beinwil

Sa, 24.04., Mittags | Netz 13, Zürich/Thur

Irene Demuth, Netztreffen
Fischbeiz Alte Post, Kaiserstuhl

Sa, 24.04., Mittags | Netz 15
Schaffhausen/Rhein

Willi Keller, Netztreffen
Hotel Alte Rheinmühle, Büsingen

Sa, 24.04., Mittags | Netz 08, Basel

Thomas Hänggi, Netztreffen
(5-Jahr-Jubiläum)
Hotel Bad Eptingen AG, Eptingen

Do, 29.04., ab 09:30 Uhr | Netz 09
Aargau/Luzerner Hinterland

Heinz Weber, Ehrenfischtreffen
Seehotel Hallwil, Beinwil

Fr, 07.05., Abends | Netz 19
Alpenrhein/Fürstentum Liechtenstein

Markus Krüger, GV Vorabendprogramm
Hotel Seehof, Walenstadt

Sa, 08.05., Ganztags | Netz 19
Alpenrhein/Fürstentum Liechtenstein

Geschäftsstelle, Generalversammlung und Jahresfest
Hotel Seehof, Walenstadt

Sa, 15.05., mittags, Netz 05
Bielersee/Solothurn

Daniel Karrer, Netztreffen
Gottstatterhaus, Biel

Sa, 22.05., Abends | Netz 09
Aargau/Luzerner Hinterland

Monika Fischbacher, Netztreffen
Restaurant FAHR, Künten/Sulz

Do, 27.05., Abends | Netz 13, Zürich/Thur

Irene Demuth, Netztreffen
(10-Jahr-Jubiläum)
Wirtshus zum Wyberg, Teufen

Sa, 29.05., Abends | Netz 10, Luzern

Fabrizio Gessa, Netztreffen
(10-Jahr-Jubiläum, 2020)
Hotel Winkelried, Stansstad

Sa, 29.05., Mittags | Netz 17
Oberer Bodensee/St.Gallen/Appenzell

Marcello Gentina, Netztreffen
Hotel & Spa Bad Horn, Horn

Sa, 05.06., Mittags | Netz 02
Rhône/Rottu

Herbert Heldner, Netztreffen
(5-Jahr-Jubiläum)
Hotel Restaurant Landhaus, Münster

Sa, 12.06., Mittags | Netz 05
Bielersee/Solothurn

Daniel Karrer, Netztreffen
(20-Jahr-Jubiläum, 2020)
Gasthof Brücke, Hagneck

Kambly
EXCELLENCE SINCE 1870



Dyhrberg

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

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