



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



Premium Traiteursaucen

Qualität, die man schmecken kann

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



Hero
GASTRONIMIQUE

CERUTTI
"il Caffè"

Tel. 091 640 70 00
www.caffe-cerutti.com

Aus dem Inhalt

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 und Rita Gugger
info@goldenerfisch.ch

Gestaltung

Andrea Dängeli und Rita Gugger
in Zusammenarbeit mit
Lisa M. Lobeck
AVD GOLDACH AG

Lektorat

Andrea Dängeli und Bernd Spahni

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 2200 Stück
Erscheint 4-mal jährlich
Redaktions- und Inserateschluss
für die nächste Ausgabe
im Dezember 2020: 15. Oktober 2020
Offizielles Mitteilungsblatt für die
Mitglieder der «Tafelgesellschaft zum
Goldenen Fisch»

Netztreffen

Landgasthof Au am Zürichsee, Netz 14	4
Schlosshotel Chastè, Tarasp, Netz 20 Hotel Restaurant Landhaus, Münster, Netz 02	5
Restaurant Schloss Seeburg, Kreuzlingen, Netz 16	6
Seerestaurant Bellevue, Brunnen, Netz 12	7
Gasthof zum goldenen Löwen, Langnau i.E., Netz 06	8
Kundelfingerhof, Schlatt, Netz 15	9
Restaurant Seehus, Quinten, Netz 18	10
Restaurant Fahr, Künten/Sulz, Netz 09	11
Residenz Seeterrasse, Öhningen, Netz 16 Restaurant Murtaröl, Plaun da Lej, Netz 20	12
Hotel-Restaurant Alte Rheinmühle, Büsingen, Netz 15 Restaurant Walliser Kanne, Basel, Netz 08	13
Restaurant Zunft zu Webern, Bern, Netz 06	14
HafenBuffet, Rorschach, Netz 17 Restaurant Steinfels, Ellikon an der Thur, Netz 13	15

Weiteres

Editorial	3
Jahresfest 2020	4
SwissShrimp AG Rheinfelden	6
Kundelfingerhof Schlatt	7
Wettbewerb	10
Chocolatier Aeschbach	14
Interview mit Daniel Borter, Hotellerie Gastronomie Zeitung Solidaritäts-Fischessen Delta Ascona und Hirsernbad	16
Geschichten aus anderen Gewässern	17
Goody-Aktionen	18/19
Laufbahn in der Militärküche, Teil 1 Gusto-21 Wettkochen	20/21
Aus eigenen Gewässern	22/23
Termine	24

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.

Titelbild © Origine Quellpark Kundelfingerhof Zuchtfische, Transgourmet/Prodega





100 Tage im Amt für den Goldenen Fisch

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

Bereits wenige Tage nach meiner Wahl zum Tafelmeister fand die Vorsteher-schafts-Sitzung in der neuen Zusam-mensetzung statt, somit konnte ich meine Arbeit aufnehmen. In der Zwi-schenzeit darf ich persönlich auf einige erfreuliche und herzliche Augenblicke zurückschauen. Eines der gesteckten Ziele, die Gewinnung von neuen, quali-tativ hervorragenden Betrieben, ist bereits sehr weit fortgeschritten, die Auf-nahme- und Qualifikationsverfahren sind in die Wege geleitet. Ich bin sehr zu-

versichtlich, dass wir in der kommenden Ausgabe des Guide 2021 mit einigen spannenden gastronomischen Fisch-Neuent-deckungen aufwarten können, was zur erfreulichen Konse- quenz führt, dass wir das Netz 11 (Innerschweiz) wieder aufle-ben lassen werden. In diesem Zusammenhang suchen wir einen Netzmeister/eine Netzmeisterin.

Die Arbeitsgruppe, welche sich mit der Thematik «Aquakul-tur» befasst, ist ebenfalls sehr aktiv. Meinen ersten offiziellen Auftritt als Tafelmeister hatte ich anlässlich des Netztreffens im Seerestaurant Bellevue in Brunnen. Am folgenden Tag ging es weiter in den Kundelfingerhof nach Schlatt, wo wir das 5-jährige Goldfisch-Jubiläum zelebrieren durften. Die Jubiläums-Feierlichkeiten gingen Ende Juli in der Residenz See-terrasse in Öhningen am Bodensee weiter, und wir konnten bei schönstem Sommerwetter ein weiteres 5-jähriges Jubiläum in



herzlichem Rahmen durchführen. Beim nicht alltäglichen Jubiläumsfest von 20 Jahren Zugehörigkeit zur Goldfisch-familie, durfte ich im Restaurant Stein-fels in Ellikon an der Thur die lange Ver-bundenheit würdigen.

So unterschiedlich die Netztreffen sind, eine ganz grosse Gemeinsamkeit durften meine Frau Daniela und ich überall erleben, nämlich die unglaublich herzliche Aufnahme. Vielen Dank! Wir haben uns jederzeit ausgesprochen wohl gefühlt. Ein grosses Dankeschön geht an alle Gastronomen! Trotz den vie-len Einschränkungen und unklaren Aus-sichten für die nächsten Monate, spüre ich bei den Besuchen eine grosse Leiden-

schaft für den Fisch und eine tiefe Verbundenheit zur Tafel-gesellschaft. Nota bene, aufgrund des Lockdowns lancierten wir in der letzten Ausgabe unserer Zeitschrift zusammen mit einigen Gastronomen eine spontane Push-Aktivität, die Goo-dy-Aktion/Solidaritätstreffen». Diese fand regen Anklang, was uns dazu bewog, auch in dieser Ausgabe ein attraktives Ange-bot für Sie zusammenzustellen. Schauen Sie es sich an, viel-leicht ist etwas dabei, das Sie anspricht. Ich freue mich sehr auf die kommenden genussvollen Herbstmonate, auf weitere herzliche Begegnungen und darauf, Sie alle spätestens am 7. November 2020 auf der Halbinsel Au zum Jahresfest begrüs-sen zu dürfen.

Bleiben Sie gesund.

Daniel Borter, Tafelmeister

Anzeige

HUGENTOBLER
Swiss Hold-o-mat

«... unverzichtbar – im Wett-bewerb und im Alltag»

Mario Garcia, Rang 5 Bocuse d'Or 2019

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

Stein's BEST
Traumpartner
für alle
Fischgerichte

Hügli Nährmittel AG
Bleichstrasse 31, 9323 Steinach
Gratis Tel: 0800 55 46 92
E-Mail: verkauf.ch@huegli.com

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



Solidaritäts-Fischessen Netz 14, Zürichsee/Oberland am 10. Juni 2020

Landgasthof Halbinsel Au, Au am Zürichsee

Als Ersatz für das der COVID-19-Krise zum Opfer gefallene GV-Vorabendprogramm, trafen sich 62 Goldfische an einem Mittwoch-Abend zum Solidaritäts-Fischessen im Landi-Saal auf der Halbinsel Au

Die Goldfische von Netz 14/18 litten unter schweren Entzugserscheinungen. Innert kurzer Frist hatte sich die stattliche Anzahl von 62 Goldfischen zum Solidaritäts-Fischessen angemeldet. Beim Empfang und der Verteilung der Namensschildchen erhielt jedes Mitglied einen fruchtigen Haus-Apéro und durfte/musste sich zu Tisch begeben, da der übliche Steh-Apéro nicht erlaubt war. Die 11 Tische konnten im grossen Landi-Saal in gebührendem Abstand verteilt werden; je nach persönlicher Präferenz konnten die Gäste an 2er- bis 8er-Tischen platziert werden. Vreny Meier durfte Tafelherrn Hansjürg Gugger mit Gattin Rita (Geschäftsstelle) begrüessen sowie die Netzmeisterin von Netz 13, Irene Demuth, ihre Vize-Netzmeisterin Monika Timme und die Netzmeisterin Vreni Jost von Netz 20. Als weitere Honoratioren durfte Vreny die Ehrenfische Walter Balsiger, Hardy Krüger und ihren ehemaligen langjährigen Vize, Anton Wolf, begrüessen. Das Kokos-Curry-Süppchen mundete

hervorragend als feuriger Auftakt, gefolgt vom Rauchfischsteller mit Nachservice. Den süssen Abschluss bildete das fruchtige Erdbeer-Halbgefrorene. Tafelherr Hansjürg Gugger appellierte an alle Teilnehmer, unsere Goldfisch-Betriebe nach der schweren Zeit mit fleissigen Besuchen und Inanspruchnahme der diversen «Goodies» zu unterstützen. Zu später Stunde löste sich die fröhliche Gesellschaft auf, nicht ohne bereits zahlreich ihre Anmeldung zum ersten «richtigen» Netztreffen, am 3. Juli im Seehus Quinten, anzukündigen.

Pedro Gruber, Vize-Netzmeister

Feedback von einem Mitglied

«Es war so toll, sich wieder einmal zu begegnen. Das Essen war hervorragend, der Service zuvorkommend und der Zustand war fast «normal», auch wenn der Apéro an kleinen Tischen am Platz eingenommen werden musste.»

Hans Peter Rathgeb



Rote Kokos-Curry-Schaumsuppe

Reichlich ausgemittelter Rauchfischsteller mit kaltgeräuchertem Lachs, Forelle und Forellenparfait sowie heissgeräucherte Felche

Grossmutter's Einmachglas mit fruchtigem Halbgefrorenem, dazu Erdbeer-Minze-Salat

Jahresfest 2020 auf der Halbinsel Au



Wo:

Landgasthof Halbinsel Au
in Au am Zürichsee

Wann:

Samstag, 7. November 2020, ab 10 Uhr

Vorabend:

Freitag, 6. November 2020,
ab 18.30 Uhr Fischfondue
Einladungen folgen

Anzeige

GLEN
Spiele- und Werkkarten
BY ATELIER MANUS

AUS LIEBE ZU BESTEM SCHWEIZER
HANDWERK UND EINEM GEFLEGTEN
AMBIENTE IST EINE STILVOLLE
MENÜKARTE DIE HANDSCHRIFT
IHRES HAUSES

15%
bei einer Bestellung ab 15 Karten.
Gültig bis 30.09.2020

GLEN BY ATELIER MANUS, Jesulienweg 21, 3500 Brig-Glis
T: 027 822 40 11, glen@atelier-manus.ch, www.glen.ch



Solidaritäts-Fischessen Netz 20, Engadin/Mittelbünden am 20. Juni 2020

Schlosshotel Chastè in Tarasp

«Es war nicht wie sonst, aber sooo gut, wie aus Erfahrung erwartet»

Es ist erfreulich, dass trotz einschränkender Vorschriften viele Goldfische den Weg ins Schlosshotel Chastè in Tarasp gefunden haben. Die Gastronomen des «Jäger-Kantons» vom Netz 20 können den «Unterländern» auch ein unvergessliches Fisch-Ess-Erlebnis bieten. Wettermässig war ich am Morgen über die verhangenen Berge etwas enttäuscht, doch rechtzeitig zum Apéro gewann die Sonne die Oberhand und es präsentierten sich die wunderbare Engadiner Bergwelt und das in unmittelbarer Nähe zum Schlosshotel gelegene, imposante Schloss Tarasp in voller Pracht.

Die Küchencrew mit Chef Andreas Heidenreich verwöhnte uns göttlich. Einmalig präsentierte Kompositionen fürs Auge und den Gaumen waren auch dieses Jahr das Feinste vom Feinen. Ein

besonderes Bravo und grossen Dank der Küchencrew. Ich bedanke mich ganz herzlich bei Gian Andrea Pazeller, seinen im Hintergrund noch tätigen Eltern und dem ganzen Chastè-Team für den Apéro, den ruhigen und kompetenten Service und das kulinarische Erlebnis. Es spricht für sich, dass einige Geniesser bereits für nächstes Jahr ihre Zimmer wieder reserviert haben. (19. 06. 2021). Herzlichen Dank an alle! Grazcha fich!

Vreni Jost-Streiff, Netzmeisterin



- Graved Lachs «Deluxe»
mit Senfhonig und Dill

- Tatar von der Felche
mit Buttermilch, Gurke und Erbsen

- «Falsche» Jakobsmuschel mit Rande,
Himbeere und Shiso

- Gedünsteter Zander mit Rhabarber,
Grünapfel und Verbene

- Konfierte Lachsforelle vom Brüggli
Wildkräuter, Engadiner Sommerblumen

- Bündner Erdbeeren mit Berg-Joghurt,
Holunderblüte und Malanser Crémant,
Friandises, Schwarzwälder Kirsch

Netztreffen Netz 02, Rhône/Rottu am 20. Juni 2020

Hotel Restaurant Landhaus in Münster

Kulinarischer Reigen an Gaumenfreuden

Nachdem das geplante Netztreffen im April in Visp wegen der Corona-Pandemie nicht stattfinden konnte, hatten wir rund 3 Monate später dennoch das Glück, ein erstes Netztreffen im Obergoms, besucht von 19 Goldfischen, zu verwirklichen.

Nach dem auf der sonnigen Terrasse genossenen Willkommens-Aperitif – besten Dank unseren Gastgebern – nahmen wir im geräumigen Saal an den festlich gedeckten Tischen Platz. Wo ist die Menükarte? Hat man vergessen diese hinzulegen? Nein, dafür war eine Liste «Elemente» vorhanden, auf welcher die wichtigsten Produkte (Fisch, Gemüse, Zutaten, Beilagen usw.) aufgeführt waren, die zu den servierten Gängen gehörten. So konnten wir selbst nach Besprechung am Tisch herausfinden, was wir geniessen werden, wobei das tüchtige Servicepersonal für Fragen zur

Verfügung stand. Jeder Teller war eine Augenweide und ein köstlicher Genuss. Die Küchenbrigade unter der Leitung von Robert Domanski, hat uns mit einem grossartigen Fischmenu überrascht. Abschliessend nochmals vielen Dank allen Beteiligten in der Küche für das grossartig zubereitete Fischmahl sowie der Bedienung für den tadellosen Service. Wir freuen uns schon jetzt auf das Wiedersehen im nächsten Jahr. Bis dann alles Gute und viele begeisterte Gäste.

Roberto Huber, Netzmeister



- Blini, Felche, Randengelée,
Sauerrahm-Espuma

- Hechtterrine, Flusskreb-Ragout

- Morchelsuppe, Lachsmuffin, Lachstatar

- Jakobsmuscheln, Safranrisotto,
Fenchelgemüse, Schinken des Hauses

- Seeteufelmedaillons,
Zitronenbittersauce, grüne Spargeln,
Kartoffeln, Speck des Hauses

- Schokoküchlein, Erdbeeren,
Buttermilchsorbet





Netztreffen Netz 16, Unterer Bodensee/Thurgau am 24. Juni 2020

Restaurant Schloss Seeburg in Kreuzlingen

Die Lage hat sich etwas beruhigt und damit stand unserem Anlass nichts mehr im Wege. Tolles Wetter, gutgelaunte Gäste und ein Gastgeber mit Humor und Fantasie, das haben wir uns alle gewünscht!

Beim Ausflug ans Wasser beim Kreuzlinger-Trichter sind 48 Gäste unserer Einladung gefolgt. Das zeigte, dass die Menschen endlich wieder in die Natur und ins Freie wollten. Mit grosser Freude begrüsst man sich. Die Gastgeber, Jacqueline und Matias Boliger und der Küchenchef Marc Wöhrle, sprachen kurz über die letzten, nicht leichten Wochen. Nun konnte man wieder aufatmen und mit netten Menschen eine wunderbare Zeit geniessen. Mit dem feinen Apéro im Garten begannen sich die Gäste zu entspannen. Man spürte es tief im Herzen; sie fühlten sich bestens aufgehoben. Wie immer verwöhnte uns die Küchencrew von Marc Wöhrle vom Feinsten, jeder Teller ein

Feine Häppchen auf dem Löffel
und im Glas

Thunfisch Tataki, orientalisches
Couscous, Wasabi-Creme

Kerbel-Ingwerschaumsuppe,
Knusperstange

Limetten-Minzrisotto, konfierte
Lachsforelle vom Kundelfingerhof

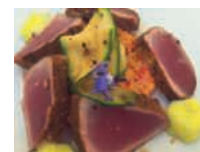
Zanderfilet vom Tropenhaus Frutigen,
Honig-Thymianjus,
süss-saure Belugalinsen, Kartoffelstock

Thurgauer Duett
(Bernrain-Schokolade und Erdbeeren)

Augenschmaus. Mit einem wundervollen Dessert wurde der Tag abgerundet.

Jacqueline und Matias, Küche und Service, einen ganz herzlichen Dank für Euren Mut und den grossartigen Anlass. Wir wünschen Euch viel Erfolg und nur das Allerbeste!

Hanspeter Epprecht,
Vize-Netzmeister



SWISSSHRIMP



Vorsteherchaft und Geschäftsstelle der «Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch» besuchten die SwissShrimp AG in Rheinfelden anlässlich einer Vorstehersitzung

Bewusstes Handeln und Schweizer Qualität

Das Start-Up SwissShrimp zeigt, dass tropische Shrimps und Swissness hervorragend zusammenpassen. Es betreibt in Rheinfelden (AG) eine moderne Shrimpsaufzuchtanlage mit einem rezirkulierenden Salzwasser-System. In 16 Becken werden künftig pro Jahr rund 60 Tonnen SwissShrimps aufgezogen. Innerhalb von 140 Tagen wachsen die Postlarven zu erntereifen Kriebstieren heran und werden dank einer ausgeklügelten Logistik nach einer Onlinebestellung innerhalb eines Tages geerntet und ausgeliefert. SwissShrimp bezieht überschüssige Wärme und Kochsalz (NaCl) von der benachbarten Saline Riburg. So entsteht eine nachhaltige und geschmackvolle Schweizer Delikatesse, die täglich auf Bestellung geerntet und an Abnehmer (Gastronomie, Detail- und Fachhandel, Private) innerhalb der ganzen Schweiz geliefert wird. Mehr Infos gibt's unter swissshrimp.ch.



Netztreffen Netz 12, Zuger-, Ägeri-, Lauerzer- und Urnersee am 26. Juni 2020

Seerestaurant Bellevue in Brunnen

Freudiges Wiedersehen im gediegenen, schön gelegenen Bellevue in Brunnen

Fotos: Gregor Hotz und Urs Neher

Originel war die Begrüssungszeremonie: Ellbogen, Faust, Füsse... So hatten wir einander noch nie Grüezi gesagt. Lachen beherrschte die Szene und an Gesprächsstoff mangelte es nicht, nach so langer Corona-Auszeit.

Ich durfte 51 Goldfische willkommen heissen, allen voran unseren Tafelmeister Daniel Borter mit seiner Frau Daniela. Bei seiner Ansprache gab er gleich richtig Gas, indem er sein Heimspiel in der Zentralschweiz verriet und erklärte, dass er hier in Brunnen den grössten Fisch gefangen habe – seinen Schatz Daniela. Zwischen den wunderbar zubereiteten Fischgängen, nota bene alles einheimische Fische, erklärte uns der ehemalige Tester, dass auch die Zubereitung der Kartoffeln das Können des Kochs aufzeige. Andreas Schmid mit seinem Team hat höchste Anerkennung erhalten.

Mit diesem kompetenten Support konnte ich einmal mehr dem Küchenteam Lob und Dank aussprechen. Auch das Servicepersonal bediente uns sehr aufmerksam und beim «Weinpaket»

wurde grosszügig nachgeschenkt. Es ging gegen Mitternacht, bis sich die letzten Geniesser/innen verabschiedeten.

Urs Neher, Netzmeister



Uschi (Ehrenfisch) und Martin Hüppi mit Tochter Tanja und Freund Pascal



Der Gastgeber und seine Crew



Feiner Gersauer Käsekuchen

Hausgemachtes Chnoblibrötli mit in der Kruste gebratenem, fangfrischem Albeli «Colbert» serviert auf zartem Rucola mit Melonen an Dominiks hausgemachtem Rucola-Dressing

Fangfrisches Zanderfilet vom Grill «Grischuna» serviert mit Salzkartoffeln

Zartes Saiblingsfilet «Schloss Arenenberg» serviert mit Kurkuma-Basmatireis

«Dominiks Dessertträumli» ein traumhaftes Dessert zum Abschluss

Publireportage

Für nachhaltigen Genuss

Origine Produkte aus der Eigenmarkenlinie von Transgourmet/Prodega überzeugen nicht nur rational mit der Nachhaltigkeitsleistung, sondern auch emotional: Zu jedem Produkt gibt es eine authentische Produktgeschichte, die der Gastronom für sein kulinarisches Storytelling nutzen darf. Origine verbindet damit in einzigartiger Weise den Wunsch nach Nähe und Ursprünglichkeit mit gesellschaftlicher Verantwortung. Ins Sortiment gehören auch die Zuchtfische vom Quellpark

Kundelfingerhof. In diesem Naturparadies entspringt die grösste Quelle der Nordostschweiz und liefert reinstes Wasser für die Zuchtbecken. Die ganzjährig gleich-



bleibende Wassertemperatur von maximal 10 °C sorgt für eine langsame wie auch naturnahe Aufzucht von Regenbogenforellen, Lachsforellen und Seesaiblings. Daraus ergibt sich eine hochwertige Fischqualität mit reinem Geschmack und fester, fettarmer Konsistenz.

Origine Produkte sind (für Gastronomen) in allen Prodega-Märkten sowie im Transgourmet Webshop erhältlich.

www.transgourmet-origine.ch
www.webshop.transgourmet.ch



Netztreffen Netz 06, Aare/Bern am 27. Juni 2020

Gasthof zum goldenen Löwen in Langnau i. E.

Wir haben das erste Netztreffen nach dem Lockdown im Netz 06,
im goldenen Löwen in Langnau durchgeführt



Der Betrieb, der nun schon seit fast 30 Jahren von Heidi und Beat Soltermann geführt wird, ist weit herum für seine Gastfreundschaft und das hervorragende Essen bekannt.

Am 20. Mai fand bereits ein Solidaritäts-Fischessen im Löwen statt, umso erstaunlicher war es, dass sich erneut 32 Mitglieder und Gäste angemeldet hatten! Das Wetter war auf unserer Seite, so dass wir den Apéro draussen geniessen durften. Nebst Blätterteighäppchen wurden uns herrliche Fischknusperli mit Tartar-sauce serviert. Fürs Mittagessen haben wir uns im schönen Wintergarten niedergelassen. Die Vorspeise, eine Kombination von Burrata und geräuchertem Fisch, war für viele neu. Das Zusammenspiel der verschiedenen Komponenten mundete aber ausgezeichnet. Die cremige Süsskartoffelsuppe wurde uns mit einer schön glasig gegarten Jakobsmuschel serviert. Zum Hauptgang duften wir einen grillierten Swiss Lachs geniessen. Dieser Lachs stammt aus der einzigen Lachszucht in der Schweiz im Misox, genauer gesagt aus Lostallo. Das Dessert wurde uns auf der Karte als Himbeertraum angepriesen.

Dem ist eigentlich nichts hinzuzufügen. Es war ein rundherum gelungenes Netztreffen mit vielen guten Gesprächen und einem supertollen Essen.

Ein herzlicher Dank gilt der Familie Soltermann mit Heidi, Beat und Renate. Ebenfalls ein herzliches Dankeschön an den Service mit Daniela Neuenschwander und den beiden Lernenden im dritten Lehrjahr, Mirjam Riedwyl und Vera Schürch.

Hanspeter Schläppi, Netzmeister



Renate Soltermann, Beat und Heidi Soltermann, Hanspeter Schläppi

Lauwarme Cherrytomaten,
karamellierter Burrata, Basilikum und
geräuchertes Forellenfilet

Süsskartoffelsuppe mit
glasierter Jakobsmuschel

Grilliertes Swiss Lachs-Filet,
Bohnen-Wokgemüse, Selleriepüree
und Safran-Couscous

Himbeertraum, hausgemachtes
Himbeersorbet und -mousse,
begleitet von gefüllten Himbeeren

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. Schnell und unkompliziert. Fragen Sie nach unseren Liefertouren und erfahren Sie mehr dazu auf frischeparadies.ch



FRISCHE PARADIES





Netztreffen Netz 15, Schaffhausen/Rhein am 27. Juni 2020

5-Jahres-Jubiläumsnetztreffen im Kundelfingerhof in Schlatt TG

Zum ersten Netztreffen nach den harten Corona-Schliessungen trafen sich 31 Goldfische/Gäste zum Jubiläumsanlass im Restaurant Kundelfingerhof

Manfred Zilles überraschte uns zum 5-Jahres-Jubiläum mit einem 5-Gang-Menü mit jeweils fünf Bestandteilen. Wir durften zum ersten Mal unseren neuen Tafelmeister, Borter Daniel, zusammen mit seiner charmanten Frau Daniela bei uns im Netz begrüßen. Nach der Begrüssung und dem Genuss des Apéros auf der schönen Gartenterrasse zwang uns das aufziehende Gewitter in die rustikale Gaststube. Dies tat dem Genuss des Menüs keinen Abbruch. Ob die Ansprache des Tafelmeisters oder der Corona-bedingte Unterbruch der Netztreffen den Netzmeister dazu brachten, den Fischruf zu vergessen? Ob der Netzmeister nun abgesetzt wird? Das mit viel Sorgfalt zubereitete Menü schmeckte trotzdem allen Teilnehmern vorzüglich! Wir Goldfische schätzen es sehr, einen Betrieb mit eigener Fischzucht im Netz zu haben!

Willi Keller, Netzmeister



Windbeutel gefüllt mit Forellenmousse, Sahnemeerrettich, gepickelte rote Zwiebeln, Mesclunsalat

Roulade von der kaltgeräucherten- und Graved-Lachsforelle, Frischkäse, Rucola, Rouille

Mariniertes Bratforellenfilet, Salatbouquet, Gewürztartar, geeister Rettich, konfierte Cherrytomaten

Gebratenes Saiblingsfilet, Süsskartoffelstock, gegrillter Lauch, Salsa Verde, Kräuterschaumhaube

Limetten-Koriander Granité, Rotweinküchlein, Schokoladenerde, marinierte Erdbeeren, Rahm

Anzeige

Paul Goop AG
Früchte & Gemüse

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

TRANSGOURMET PRODEGA

Ihr Partner im Abhol- und Belieferungsgrosshandel für die Gastronomie.

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

Abholgrosshandel:
☎ 031 858 48 48
www.transgourmet.ch

BO SG

BEST OF SWISS GASTRO



Erstes Netztreffen nach COVID-19 Netz 18, Sihlsee/Walensee am 3. Juli 2020

Restaurant Seehus in Quinten

Das Musical «Flash-Dance» auf der Seebühne Walenstadt fiel der COVID-19-Krise zum Opfer. Dennoch haben sich 75 Goldfische zum Netztreffen «ohne Musical» angemeldet.

Trotz eines 50-Minuten-Staus auf der A3 fanden alle (entsprechend verspätet) den Weg nach Unterterzen, wo uns das Extraschiff zum Seehus Quinten am schönen Gestade des Walensees brachte. Wir wurden «auf der Strasse» mit wunderbar krossen Fischknusperli und einem Goldeck Zweigelt Rosé-Sekt empfangen. Petrus hatte es sich besser überlegt und uns trotz widriger Prognosen von Regen verschont. Alsbald begab sich die fröhliche Gästeschar an die schön gedeckten Tische, wo wir mit einem leckeren 3-Gang-Menü verwöhnt wurden (das legendäre Fisch-Vorspeisen-Buffet fiel leider Corona zum Opfer). Tafelherr und Vize-Tafelmeister Dani Karrer dankte den Mitgliedern unseres Netzes für die zahlreiche Unterstützung unserer Wirte und verlieh dem nicht allseits geliebten Fischruf eine neue Bedeutung als Schweigeminute für unsere Verstorbenen. Als Novum zu verzeichnen war, dass sich Thomas und Käthi Gassners zurückhaltender Sohn und Koch Carlo, der den Betrieb weiterführt,

seit Jahren erstmals mit seiner Crew den Gästen präsentierte, unterstützt durch Urs Kremmel (ex Zollhaus Gams). In bester Laune fuhren wir zurück nach Unterterzen, wo es sich «der harte Kern» nicht nehmen liess, im Marina Walensee bei einem Gläschen Wein oder zwei den schönen Tag ausklingen zu lassen.

Pedro Gruber,
Vize-Netzmeister



Variation aus Meer und See
Crevetten-Melonen Cocktail
Tuna auf Wakame
Tatar vom Alaska-Rotlachs
Panierte Jakobsmuschel
Geräucherte Walensee-Felche

Gebratener Zander «Rustique»
auf Bouillabaisse-Gemüse,
Apfelkapern, Oliven, Tomaten,
Püree von der blauen Kartoffel

Süssmost-Crème
mit gemischten Waldbeeren



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.

Über den Wettbewerb wird keine Korrespondenz geführt. Der Gewinner wird jeweils in der nächsten Ausgabe der Zeitschrift publiziert.



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

**Einsendeschluss ist der 15. Oktober
2020. Viel Glück!**

*Der glückliche Gewinner des
Wettbewerbs der Ausgabe 172 ist:
Stephan Plank aus Stansstad.
Herzliche Gratulation!*

Die Wettbewerbsfrage lautet:

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

**«..... ein Corona-Frachter
hinterlässt seine Spuren»**

Nennt uns die Seitenzahl und den Titel des Beitrages. 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



Restaurant Fahr in Künten/Sulz

«Man lasse die jungen Wilden an den Herd»

Foto: Fredi Fischbacher

Ein lauschiger Sommerabend – genau richtig für ein erstes Netztreffen an einem wunderschönen Ort, wie das Fahr in Künten/Sulz. Einmal mehr genossen wir von den «jungen Wilden am Herd» eine Kochkunst von höchster Leidenschaft und Können. Alexandra und Manuel mit ihrem Team haben uns auf eine kulinarische Reise entführt. Ein Gast schreibt in das Gästebuch: «Mit dem Restaurant Fahr habt ihr einen Volltreffer gelandet!» Ich möchte Bruno ganz herzlich für diese Aussage danken, die ich nur bestätigen

kann. Zusammen genossen wir die Freiheit nach der Isolation. Mit lieben Freunden und Gästen Zeit zu haben, um zu reden und zu lachen, gesund zu sein, das war an diesem Abend das grösste Geschenk. Die kulinarischen Höhepunkte: Der Apéro, die Vorspeise mit Forelle, dann Eglknusperli und Alpenlachs, alles aus einheimischem Fang.

Liebe Alexandra, lieber Manuel, Euer Engagement wirkt sich auf Eure Philosophie aus, wie auf der Homepage zu lesen ist: «Das Restaurant Fahr ist eine gastronomische Besonderheit mit einer

ehrlichen, authentischen und kreativen Küche». Gratulieren möchten wir Manuel Steigmeier ganz herzlich zum 15. Gault & Millau-Punkt. Erleben wir hier den Aufstieg eines grossen Talents? Schon lange nicht mehr hat uns ein Jungkoch so überzeugt: Stilsicherheit, Liebe zum Detail, wunderschöne Kreationen und eine unglaubliche Power. Herzliche Gratulation, wir freuen uns jetzt schon auf nächstes Jahr.

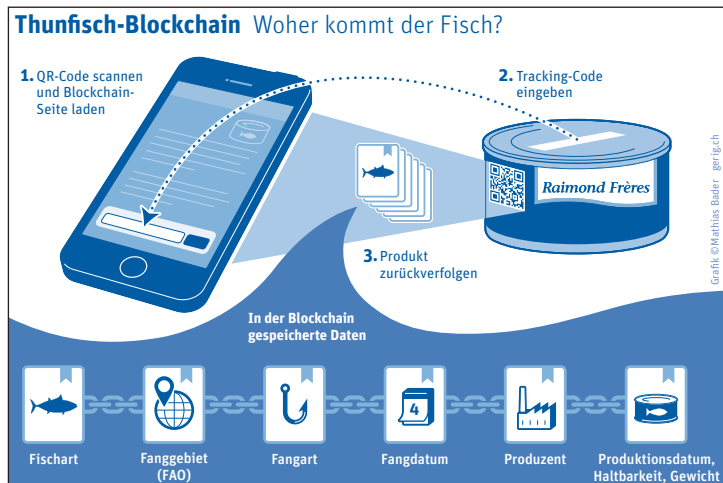
Monika Fischbacher,
Netzmeisterin

Forelle, Bohnen, Ingwer
Egli-Knusperli mit Dill-Gurke
La Ratte-Kartoffeln
Alpenlachs, Kräuter und Butter

Erdbeere, Waldboden,
Fichtennadeln, Cerealien



Anzeige





5-Jahres-Jubiläum, Netztreffen Netz 16 Unterer Bodensee/Thurgau am 25. Juli 2020

Residenz Seeterrasse in Öhningen

Das prachtvolle Wetter mit dem herrlichen Ambiente am Wasser liess die Goldfisch-Herzen höher schlagen. Fast unglaublich, was für Wetterglück das Netz 16 unter der Ägide von Hermann immer wieder hat. Der Einladung folgten 55 Fischliebhaberinnen und Fischliebhaber. Ebenfalls unter den Anwesenden weilte unser neuer Tafelmeister Daniel Borter mit seiner Gattin Daniela. Daniel stellte sich vor und erläuterte die Zukunft unserer Tafelgesellschaft. Er bedankte sich bei allen Netzmeistern und Vize-Netzmeistern, welche ehrenamtlich im Dienst der Goldfischfamilie wichtige Arbeit leisten. Die Crew um Gastgeber Harald Leissner gab ihr Bestes. Wir wurden schon beim

Apéro mit gluschtigen Pizzahäppchen und einer ausgezeichneten Fischsuppe auf die nachfolgenden Gänge eingestimmt. Ebenfalls gehörte die Weinverkostung durch Berthold Clauss vom Weingut Nack mit dazu. Wir freuen uns schon aufs nächste Jahr!

Hanspeter Epprecht,
Vize-Netzmeister



Knuspriger Fischsalat, Gurke, Minze,
Radieschen, Salbei, Fenchel

Untersee-Hechtfilet, gefüllte
Zucchini-Blüte, grüne Sauce,
Trüffel-Püree

Felche, frische Erbsen, Pfifferlinge
Hummer-Sauce

Konfiertes Saibling-Filet
Buchweizen-Knöpfli, Mangold
Pinot-Gris-Sauce

Wangener Blaubeeren,
Champagner-Crème, Kuchen,
Mascarpone-Eis, Holunderblüte

Netztreffen Netz 20, Engadin/Mittelbünden am 25. Juli 2020

Restaurant Murtaröl in Plaun da Lej

Vom Bergsee auf den Teller

Plaun da Lej, wunderschön an der Bucht des Silsersees gelegen. Abendsonne, vertäute Segelschiffe, ein Schiffssteg als Anlegestelle für das europaweit höchstgelegene Kurschiff, klein aber fein, im Hintergrund die Berge, Wolkentürme in der Ferne, so idyllisch begann unser Netztreffen. Ein Apéro der Superlative! Unser Gastgeber Antonio Walther verwöhnte uns. Ganz herzlichen Dank, dieses «Rundum-Paket» kann fast nicht überboten werden. Der Küchenchef Giuseppe Negri stellte ein beeindruckendes Menu zusammen; alles Fische aus dem Bergsee (Silsersee) und einheimische Produkte aus dem Bergell. Es war nicht nur ausserordentlich gut, sondern auch für die Augen eine Freude.

Von meiner Seite einen grossen Dank an die Unterländer-Goldfische, ohne sie wären meine Netztreffen sehr einsam. Ich möchte mich bei Antonio, dem Küchenteam und beim Service ganz

herzlich bedanken. Es war ein höchst beeindruckender Abend. Grazcha fich.

Vreni Jost, Netzmeisterin

Pastete von der Engadiner Äsche
Johannisbeeren aus dem Bergell

Turban vom geräucherten Saibling
aus dem Silsersee
BIO Geisskäse aus Isola

Drei Jahre lang gelagerter Risotto
Aquarello mit Limetten parfümiert
Kleine Eglifilets aus dem nahen
Comersee

Bachforellenfilets aus
Bündner Gewässern
in der Folie gegart

Schokoladenmousse mit Mandelkrokant
Waldbeeren aus dem eigenen Garten



Antonio Walther, Chefkoch Giuseppe Negri und Servicecrew



Apéro am See



Netztreffen Netz 15, Schaffhausen/Rhein am 12. August 2020

Hotel-Restaurant Alte Rheinmühle in Büsingen

Zahlreiche Goldfische aus vier Netzen trafen sich, zusammen mit Gästen, in Büsingen am Hochrhein. Zum ersten Mal fand ein Netztreffen im Netz 15 an einem Mittwoch statt. Für einmal hatten wir Wetterglück und konnten nicht nur den Apéro, sondern auch das 4-Gang-Menü im lauschigen Garten direkt am Rhein geniessen. Das grüne Blätterdach der alten Bäume spendete den kühlenden Schatten.

Einmal mehr wurden wir mit fein zubereiteten Kompositionen verwöhnt. Die Würdigung und Verdankung des gelungenen Mahls erfolgte fachkundig durch den Vize-Netzmeister Marcel Holenstein. Dabei konnte er auch auf eine langjährige Beziehung zur Alten Rheinmühle hinweisen, wurde er doch in der Küche der

Rheinmühle als Lehrling in die Kochkunst eingeführt. Das feine Dessert machte den Abschluss des gelungenen Netztreffens.

Willi Keller, Netzmeister



Auch an einem Mittwochmittag geniessen zahlreiche Goldfische den feinen Apéro unter dem schattenspendenden Blätterdach



Zweierlei vom Saibling mit Gurken-Mango-Kaltschale

Languste mit Sauce Rouille, konfierten Peperoni und Venere Reis

Konfierte Lachsforelle mit Aubergine, schwarzen Gnocchi und Fenchel

Himbeerparfait mit Joghurteis

Netztreffen Netz 08, Basel und Umgebung am 13. August 2020

Restaurant Walliser Kanne in Basel

An einem heissen Sommertag fanden sich 17 Goldfische in der Walliser Kanne ein, wo sie von Vize-Netzmeister Dominique Brändle aufs Herzlichste willkommen geheissen wurden. Zu seiner und unserer Freude durfte er auch Gesellschafter aus dem Netz 13 und den Netzmeister Netz 16,



Peter Schlumpf, Oskar Müller und Sepp Schüpfer

Hermann Scherrer, begrüßen. Nach dem vom Hause kredenzten Apéro (einem Champagner aus dem Baselland, der dieses Jahr sein 100-Jahr-Jubiläum feiern kann) nahmen wir unsere Plätze ein. Das Küchenteam unter der Leitung von Sous Chef Joël Robin verstand es, die Forellen meunière auf den Punkt zu garen. Sie mundeten vorzüglich und die Frische der Fische war spürbar. Ein wahrer Gaumenschmaus! Die einzelnen Gänge waren gut aufeinander abgestimmt. In kurzen Worten stellte uns Sepp Schüpfer das Team vor und mit einem heftigen Applaus bedankten wir uns für die herzliche Gastfreundschaft. Ein gelungenes erstes Netztreffen in der Walliser Kanne bleibt uns in bester Erinnerung.

Thomas Hänggi, Netzmeister



Buess Monopole Mousseaux Swiss Made

Geräuchertes Forellenfilet Tomatensuppe Gemischter Salat an Hausdressing

Forelle meunière, Butter-Salzkartoffeln mit Schnittlauch

Frische Erdbeeren mit Schlagrahm



Netztreffen Netz 06, Aare/Bern am 14. und 15. August 2020

Restaurant Zunft zu Webern in Bern

Unter den schönen Berner Lauben bei sonnigem Sommerwetter grillierte René Schneider, wie bereits letztes Jahr, Makrele und Forelle. Die Leute waren begeistert. Diese Zubereitungsart ist auch trotz weniger Gewürze sehr schmackhaft. Ebenfalls grossen Anklang fand das Dessert: Früchte mit Double Crème de Gruyère. Auch wenn am Freitag abend nur 13 Gäste teilnehmen konnten, war es im Ganzen gesehen ein sehr gelungener Anlass. Ein Vorteil war, dass durch die wenigen Gäste der Austausch untereinander sehr rege und intensiv war. Auch am Samstag konnten wir noch einige Gäste willkommen heissen und ein schönes Essen zelebrieren.

Hanspeter Schläppi,
Netzmeister



Makrele und Forelle vom Holzkohlegrill

Swiss Lachs von Lostalio
auf Rahmsauerkraut
Kalte zweifarbige Karottensuppe
mit Swiss Lachs Tatar

Geschnetzeltes vom Egli,
Zander und Stör mit frischen
Steinpilzen und Rösti

Gemischte Beeren mit Greizer
Doppelrahm



Wenn der Goldfisch durch die Schokoladen-Manufaktur schwimmt



Aeschbach Chocolatier in Root/Luzern stellt seit vielen Jahren, speziell für uns, die beliebten Chocolat-Sachets mit dem Goldfisch-Logo her. Die Goldbeutelchen sind mit

Vollmilch-Schokolade in feinsten Grand Cru-Qualität gefüllt und sind eine allseits beliebte, exquisite Kaffeebeilage. Sie können über die Geschäftsstelle bestellt werden.





HafenBuffet in Rorschach

Die traditionelle Fisch-Tavolata im HafenBuffet

Nach dem Aperitif, gespendet von Urs Fehlmann (Badoux Vins), und feinen Häppchen offeriert vom Hause, konnte Viktor Styger vierzig Goldfische und Gäste zum ersten Netztreffen nach dem Lockdown begrüßen. Einen besonderen Gruss richtete er an Tafelherrn Daniel Karrer und Ehrenfisch-Obfrau Maudî Grossenbacher. Nach dem obligaten Fischgruss wurde das Menu als Tavolata tischweise aufgetragen. Schon der erste Gang war ein vielfältiges Geschmackserlebnis. Danach durften wir die Grussworte und Informationen von Daniel Karrer entgegennehmen und das Küchen- und Serviceteam, unter der Leitung von Christoph Brändle und Celina Räsamen, wurde uns vorgestellt. Sie konnten den Dank in Form eines kräftigen Applauses der ganzen Goldfischfamilie entgegennehmen. Zum Abschluss genossen wir

das feine Dessert. Die Verabschiedung erfolgte durch Viktor Styger mit dem Ausblick auf die kommenden Netztreffen und den besten Wünschen für eine gute Heimkehr.

Viktor Styger,
Vize-Netzmeister



Celina Räsamen, Christoph Brändle und Viktor Styger

Tavolata Menu
 Gambas al ajillo
 Felchenkusperli, Tartarsauce
 Hausgeräucherter Saibling,
 Zucchettisalat
 Hausmarinierter Lachs, Honig-Dillsenf
 Geräucherte Jakobsmuscheln,
 Mango Chutney

Hummer, Limonensauce
 Capunti, Cima di Rapa

Steinbutt in der Salzkruste
 Bodensee Zander, Junge Kartoffeln,
 Risotto, Gemüse

Erdbeersorbet, Thymian-Panna Cotta
 Pistazien-Minz-Pesto

20-Jahr-Jubiläums-Netztreffen Netz 13, Zürich/Thur am 15. August 2020

Restaurant Steinfels in Ellikon a. d. T.

Ernst Oertli, Erika Berger und ihr Team haben sich zum Jubiläum etwas Spezielles einfallen lassen: Wir wurden am Dorfrand, in einem sehr schön dekorierten Festzelt empfangen. Unsere gehisste Goldfisch-Fahne wehte stolz vor dem Hintergrund der bekannten Rebberge des thurgauischen Iselisbergs. Ein ganzer Lachs wurde am offenen Feuer geräuchert und perfekt zubereitet auf Baguette offeriert. Der Wein zum Apéro, ein Le Municipal, Lavaux AOC 2018, wurde uns von Evelyne und Peter Wilhelm, die auch den übrigen Wein lieferten, offeriert. Herzlichen Dank. Die Gastgeberfamilie mit ihren Helfern, machten einen super Job. Daniel Borter, unser Tafelmeister, Martin Bühler, Gemeindepräsident von Ellikon a. d. T. und die Jubilare richteten auch einige Worte an uns. Weitere

Höhepunkte waren die Übergabe des Vize-Netzmeister-Ordens an mich und vor allem, dass wir an diesem Anlass einige neue Mitglieder gewinnen konnten.

Monika Timme, Vize-Netzmeisterin



Ganzer Lachs vom offenen Feuer
 Bunter Blattsalat mit dreierlei Forellen
 (geräuchert, gegrillt, blau)

Hechttranche gegrillt mit Spinat und
 Kräuterkartoffeln
 Ganzer Salm gedämpft auf
 Thaicurry-Gemüse mit Reis

Zitronen-Basilikum-Parfait mit Früchten
 garniert



Interview mit Daniel Borter

In der Hotellerie Gastronomie Zeitung HGZ vom 8. Juli 2020 wurde folgendes Interview mit unserem Tafelmeister publiziert, welches wir gerne mit Euch teilen möchten

Daniel Borter, Sie sind neuer Tafelmeister der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch. Wofür steht diese?

Der Hauptzweck ist die Förderung einer qualitativ hochstehenden schweizerischen Fisch-Esskultur. Der Gast darf von einem Goldfisch-Restaurant erwarten, dass das Fischangebot speziell gepflegt wird. Dies bedeutet auch, dass unsere Mitglieder-Betriebe mit dem Fisch als Naturprodukt besonders verantwortungsvoll umgehen, indem sie nur Rohprodukte aus nachhaltiger Quelle verarbeiten.

Wie viele Mitglieder hat die Tafelgesellschaft?

Wir zählen heute rund 110 Restaurant- und Hotelbetriebe, die mit dem Goldenen Fisch ausgezeichnet sind, sowie zirka 1500 Gesellschafter. Hinzu kommen einige Berufsfischer, auf die wir besonders stolz sind.

Bekannt sind Ihre so genannten Netztreffen. Geht es dort vor allem um Schweizer Fisch?

Jedes Netztreffen ist ein Fisch-Festessen unter gleichgesinnten Freunden. Der Schweizer Fisch geniesst dabei sicher einen hohen Stellenwert, zumal dieser so gut wie immer von nachhaltiger Herkunft

ist. Salzwasserfische wie auch Krusten- und Schalentiere ergänzen jedoch das Angebot auf sinnvolle Weise und sind ebenfalls bei uns sehr beliebt.

Welche Bedingungen muss man erfüllen, um bei Ihnen Mitglied zu werden?

Mitglied kann bei uns jeder werden, der Fisch ehrt und liebt. An unsere mit dem Goldenen Fisch ausgezeichneten Restaurants stellen wir hohe Ansprüche. Dem Fisch muss im Speisenangebot des Gastbetriebes eine besondere Bedeutung zukommen und sich klar vom übrigen Angebot abheben. Die Fischgerichte müssen handwerklich hochstehend und einwandfrei zubereitet sein. Erste Wahl ist immer Fisch von schweizerischer Herkunft aus Fang oder Aquakultur, aber auch Meeresfisch aus nachhaltiger Herkunft ist gerne gesehen.

Gibt es so etwas wie eine Aufnahmeprüfung?

Ja. Restaurants, die sich für das Prädikat «Fischküche mit Auszeichnung» bewerben, werden von einem unabhängigen Expertenteam im Rahmen eines strengen Qualifikationsprozesses nach klaren Kriterien anonym getestet, bevor sie zur Aufnahme empfohlen

werden. Auch danach werden sie regelmässig getestet.

Zur allgemeinen Lage: Die Seen sind sauber, die Fische rar. Wird es in Zukunft weniger Schweizer Fisch geben?

Wir blicken zuversichtlich in die Zukunft. Natürlich ist es so, dass die Menge, die in unseren Gewässern gefangen wird, bei weitem nicht ausreicht, um den gesamten Fischbedarf der Gastronomie zu decken. Sehr viele unserer Betriebe haben jedoch einen sehr engen, langjährigen Kontakt zu Berufsfischern und stellen so sicher, dass sie ihren Gästen fangfrischen Schweizer Fisch anbieten können. Das immer grösser und vielseitiger werdende Angebot von schweizerischen Aquakulturen wird zudem dazu beitragen, dass es nicht zu Versorgungsengpässen kommen wird.

Welcher Fisch wird Ihrer Meinung nach noch viel zu sehr unterschätzt?

Die Weissfische spielen noch eine viel zu geringe Rolle im Fischangebot. Hier besteht ein grosser Nachholbedarf. Auch der Hecht hat noch Potenzial, das es zu entdecken gilt.

Jörg Ruppelt, HGZ

Wenn der Goldfisch zur Solidarität aufruft

Am 16. Juli 2020 durften wir im Landgasthof Hirsernbad in Ursenbach ein Solidaritäts-Fischessen durchführen. Eine grosse Anzahl Goldfisch-Geniesser fand den Weg ins Hirsernbad. Bei angeregten Gesprächen und einem feinen Menu genossen die Gäste das Zusammensein, das für viele lange Zeit zu kurz kam. Esther und Roger Duss bedanken sich herzlich.



Auch im schönen Parkhotel Delta in Ascona, fand am 20. Juni 2020 ein Solidaritäts-Fischessen statt. Es war ebenfalls ein grosser Erfolg und hat seinen Zweck mehr als erfüllt. Schön, dass wir unseren beiden Goldfischbetrieben wenigstens ein bisschen helfen konnten. Alberto Coccia bedankt sich herzlich.

Andrea Dängeli, Geschäftsstelle



Geschichten aus anderen Gewässern

Vom Jungkoch zum Präsidenten, Thomas Nussbaumer, Schweizer Kochverband

«Die Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch begleitet mich schon fast das ganze Berufsleben lang»

Foto: Schweizer Kochverband

Nachdem ich meine Lehre (Hotel Krebs in Grenchen bei Emil Blümli) abgeschlossen hatte, wurde ich von einem Freund der Familie zu einem Mittagessen eingeladen. Dies war in einem Restaurant, welches zur Tafelgesellschaft gehörte, und ich weiss noch genau, wie ich im Namen der «Fische» im Beruf willkommen geheissen wurde. Eine schöne Erinnerung. Für meine erste Stelle als Commis de Cuisine zog es mich in die Romandie, ins Beau-Rivage Palace in Lausanne-Ouchy. Als Commis Gardemanger, war ich die ersten drei oder vier Monate für die Fische verantwortlich. Nicht für die Zubereitung, sondern ich durfte die frischen Fische in Empfang nehmen, ausnehmen, schuppen, filetieren, lagern, portionieren, Terrinen herstellen. Wir hatten grosse Viviers für Hummer, frische, wunderbare Austern in grossen Mengen und wir duellierten uns immer, wer Lachs am schnellsten und mit der grössten Ausbeute an Filets filetieren kann. Ich habe es sehr gerne gemacht. Der Geruch vom Fisch, dieser blieb lange an den Händen hängen. Bei meinen weiteren beruflichen Stationen waren Fisch und Krustentiere immer wieder ein Thema.

Am «Culinary World Cup» in Luxemburg im Jahr 2013 wurde ich gefragt, ob ich Interesse hätte für das Präsidium des



Schweizer Kochverbands zu kandidieren. Lange musste ich nicht überlegen. Für mich war es eine Ehre. Gegenkandidaten gab es keinen, ich wurde an der Delegiertenversammlung im Herbst 2015 gewählt. Eigentlich wusste ich ja nicht so genau, was auf mich zukommt. Man sieht den Präsidenten immer mal wieder an einem Anlass, vielleicht sagt er auch ein paar Worte, aber was steckt wirklich dahinter? «Vier Sitzungen mit dem Vorstand», wurde mir im Vorfeld gesagt.

Dazu kommen noch die vier Sitzungen mit dem Zentralvorstand der Hotel Gastro Union. Dies sind die offiziellen Termine. Dann gibt es natürlich die schönen Anlässe, wie den «Swiss Culinary Cup», «Gusto», das Begleiten der Kochnationalmannschaften und so vieles mehr. Die vielen kleinen Dinge im Hintergrund, die füllen dann das Amt des Präsidenten so richtig aus und machen es noch viel spannender. Die Entwicklung der Berufe, der Kochkunst, des Handwerkes und einmal mehr merkt man, 10 Köche (natürlich auch Köchinnen) haben mindestens 11 Meinungen. Genau das macht es interessant, denn es ist eine schöne Eigenschaft von vielen Köchen und Köchinnen, kompromissbereit und pragmatisch zu sein. Bei so vielen Gelegenheiten spüre ich, wie der Beruf im Fokus steht. Die schwierigsten Momente als Präsident des Schweizer Kochverbandes sind die, wenn der Eindruck entsteht, dass es nicht um den Beruf oder die Branche, sondern um das eigene Ego oder das eigene Interesse geht, dann hört für mich der Spass auf. Das Präsidium ist ein Ehrenamt, eine Herzensangelegenheit. Es braucht Zeit, Energie, Leidenschaft und gibt Freude, Befriedigung und ganz viele tolle Begegnungen zurück.

Thomas Nussbaumer

Goody-Aktionen

Liebe Goldfischfreunde, die Gastgeber offerieren folgendes:



Landgasthof Hirsernbad

Esther & Roger Duss
Hirsern 102 | 4937 Ursenbach
062 965 32 56 | hirsernbad@hirsernbad.ch | www.hirsernbad.ch

Esther und Roger offerieren:

Immer Donnerstags ein 5-Gang-Fischdegustationsmenu inkl. 2 dl Weisswein, Tafelwasser, Kaffee und Guetzi. Preis pro Person Fr. 75.00



Gasthof zum goldenen Löwen

Beat & Heidi Soltermann
Güterstrasse 9 | 3550 Langnau i.E. BE
034 402 65 55 | info@loewen-langnau.ch | www.loewen-langnau.ch

Beat und Heidi offerieren:

«Achefahre u entspanne» – Willkommensdrink im Biergarten bei Anreise
> 3 Übernachtungen im Hotel Emmental mit reichhaltigem Frühstücksbuffet und Velogarage
> 3 gemütliche Abendessen bei Kerzenschein serviert im Gasthof zum goldenen Löwen
> Tourtips und Infomaterial für das Emmental

Pauschalpreis pro Person
für 3 Nächte im Doppelzimmer Fr. 369.00
für 3 Nächte im Doppelzimmer zur Einzelnutzung Fr. 459.00

Jeder Gast bekommt bei Abreise als Goody einen Mocken vom weltbesten Emmentaler!
Aktion gültig bis Ende Dezember 2020



Park-Hotel am Rhein

Markus Bisig & Brigitte Schär
Roberstenstr. 31 | 4310 Rheinfelden
061 836 66 33 | park-hotel@parkresort.ch | www.park-hotel.ch

Markus und Brigitte offerieren:

Bei einem Essen offeriert das Park-Hotel den Kaffee und zusätzlich 10% des Konsumationsbetrages in Form eines Gutscheines für den nächsten Besuch. Dieses Spezialangebot ist für Goldfischmitglieder für ein à la carte Essen bis max. 10 Personen bis Ende Dezember 2020 gültig (Feiertage ausgeschlossen). Pro Essen ist ein Gutschein anrechenbar. Die Gutscheine können bis Ende 2021 eingelöst werden.

Attraktive Spezialangebote für die Übernachtungen finden Sie auf unser Homepage.



Landgasthof Halbinsel Au

Ruth & Nicolas Keller
Austrasse 59 | 8804 Au am Zürichsee ZH
044 782 01 01 | info@halbinselau.ch | www.halbinselau.ch

Ruth und Nicolas offerieren:

Happy Friday – Speziell für Geniesser
Das Package beinhaltet: Übernachtung im Doppelzimmer, Frühstück, 4-Gang Abendessen und Apéro für Fr. 240.00 für 2 Personen exkl. Kurtaxe. Neu auch von Donnerstag bis Freitag buchbar! Gültig bis Ende Oktober 2020



Seehotel Delphin

Familie Fischer
Delphinstrasse 26 | 5616 Meisterschwanden AG
056 676 66 80 | info@hotel-delphin.ch | www.hotel-delphin.ch

Familie Fischer offeriert:

Meeresfrüchte- und Fischbuffet, Fr. 82.50 pro Person (ohne Getränke)
Freitags, 11./25. 9. 20, 9./23. 10. 20, 6./20. 11. 20

Presenting Partner



SWISSSHRIMP+



Wichtig: Bitte kündigt vor jeder Reservation und vor jeder Bestellung an, dass Ihr ein Mitglied der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch seid und von der Goody-Aktion profitieren möchtet. Bitte füllt eines der Lobeskärtchen aus und gebt es dem Gastgeber beim Aufgeben der Bestellung ab.



Gasthof zum Goldenen Stern

Simon Kohler
St. Alban Rheinweg 70 | 4052 Basel
061 272 16 66 | info@sternen-basel.ch | www.sternen-basel.ch

Simon offeriert:

Haus-Apéro zur Begrüssung
(gegen Vorweisen des Lobeskärtchens)
gültig bis Ende 2020



Zunfthaus zur Waag

Sepp Wimmer
Münsterhof 8 | 8001 Zürich
044 216 99 66 | sepp.wimmer@zunfthaus-zur-waag.ch | www.zunfthaus-zur-waag.ch

Sepp offeriert:

Sie bestellen 2 Gänge und erhalten 3 Gänge
Aktion gültig bis Ende Oktober 2020



Restaurant du Basset

Ivo & Carmen Ostinelli
Rue des Vaudrès 30 | 1815 Clarens/Montreux
021 964 82 44 | restaurant-du-basset@bluewin.ch | www.restaurant-du-basset.ch

Ivo und Carmen offerieren:

10% Goldfisch-Rabatt (wird Ihnen auf die gesamte Konsumation gewährt),
gültig bis 30. November 2020
Bedingung: Sie kündigen vor der Bestellung an, dass Sie von dieser Aktion
profitieren möchten und hinterlassen Ihr Mitglieder- /Lobeskärtchen.

Ivo et Carmen proposent:

10% de remise (qui leur sont accordés sur toute la consommation), valable jusqu'au 30 novembre 2020, Condition: Vous annoncez avant la commande que vous souhaitez bénéficier de cette promotion et laissez votre carte de membre «Le Poisson d'Or».



Schlössli Sax

Jim Billet & Thomas Dolp
Gaditsch 1 | 9468 Sax
081 599 48 46 | info@schloesslisax.com | www.schloesslisax.com

Jim und Thomas offerieren:

Kulinarische Auszeit
Eine Übernachtung im Schlössli für 2 Personen inkl. 3 Gang-Fischmenu
mit Weinbegleitung, Wasser und Kaffee für Fr. 155.00 pro Person
Die Aktion ist gültig bis 1. Dezember 2020 und nur mit Voranmeldung



Restaurant Zunft zu Webern

René Schneider
Gerechtigkeitsgasse 68 | 3000 Bern 8
031 311 42 58 | info@restwebern.ch | www.restwebern.ch

René offeriert:

Beim Besuch eine kleine hausgemachte Überraschung zum mit nach Hause nehmen und einen Restaurant-Gutschein im Wert von Fr. 55.00 als Geschenk beim Kauf eines Weins von Vergani, welches unter dem folgenden Link gekauft werden kann:
<https://www.vergani.ch/füreinander-zunft-zu-webern>
Aktion gültig bis Ende Dezember 2020



www.carrosserie-gruenig.ch





Truppenkoch – eine Herausforderung mit grossen Chancen

Wenn der Goldfisch durch die Militärküche schwimmt (Teil 1)



In einer dreiteiligen Serie wird Oberstleutnant Christoph Merki für uns die Laufbahn in einer Militärküche genauer unter die Lupe nehmen. Vom Truppenkoch über den Küchenchef bis hin zu einem möglichen Einsatz in der Kochnationalmannschaft der Schweizer Armee. Dabei werden Arbeit, Ausbildung sowie die möglichen Vorteile eines Dienstes in der Militärküche in den Fokus gerückt

Von einer militärischen Einteilung als Truppenkoch können junge Männer und Frauen in vielen Bereichen profitieren und sich bei genügendem Engagement und sehr guter Leistung zum Küchenchef oder Fourier ausbilden und gegebenenfalls bis zum Offizier weiterbilden lassen. Spätestens wenn das Aufgebot für den Informationstag ins Haus flattert, muss sich jeder männliche Schweizer überlegen, bei welcher Truppengattung und in welcher Funktion er seinen Militärdienst absolvieren möchte. Die Entscheidung wird zumindest den meisten Stellungspflichtigen abgenommen, welche eine Lehre in der Lebensmittelbranche absolvieren oder absolviert haben. Aufgrund der Vorbildung in ihrem Fachgebiet qualifizieren sie sich nämlich für die Funktion als Truppenkoch. Natürlich steht diese Funktion auch jungen Frauen offen, die sich freiwillig für den Militärdienst melden und eine Lehre in der Lebensmittelbranche vorweisen können. Die herausfordernde und äusserst wichtige Funktion ist ein Spezialfall. Ab dem ersten Tag der Rekrutenschule produzieren die angehenden Truppenköche dreimal täglich eine gute, gesunde und in der Menge genügende Mahlzeit für ihre Kameraden.

Vom jeweiligen Küchenchef auf dem Waffenplatz oder der Schule in ihre Arbeit ein- und angeführt, werden sie zusätzlich während einer Woche von den Spezialisten des «Ausbildungszentrums Verpflegung» ausgebildet. Dabei wird ein Schwergewicht auf die Hygiene und die entsprechend nötigen Formulare, die Handhabung der mili-



In der Militärküche kann das zivile Know-how eingebracht und der Horizont in der Gemeinschaftsgastronomie erweitert werden

tärischen Kochinfrastruktur sowie den Prozess der Verpflegung in der Armee gelegt. Dabei lernen die Truppenkochrekruten im Normalfall auch das mobile Verpflegungssystem kennen, welches die autonome Zubereitung von rund 300 Mahlzeiten auf dem Feld ermöglicht. Zusätzlich findet eine Sensibilisierung zum Thema Food-Waste statt, wobei die Möglichkeiten aufgezeigt werden, wie allfällige Überproduktionen unter Einhaltung der militärischen Vorschriften, welche auf dem zivilen Lebensmittelgesetz (LMG) basieren, wiederverwendet werden können.

Funktion als Erfolgsfaktor

Die Wichtigkeit der Küchenfunktionäre für die Armee ist unbestritten. Denn eine gute, gesunde und in der Menge genügende Verpflegung sorgt für eine gute Moral und Motivation bei der Truppe. Dies wiederum unterstützt die erfolgreiche Erfüllung von Aufträgen. Was in den Rekrutenschulen und Wiederholungskursen gilt, hat ebenso während Einsätzen und Assistenzdiensten seine Richtigkeit. Entsprechend gefordert und wichtig waren die Truppenköche auch während des kürzlich zu Ende gegangenen Einsatzes im Zusammenhang mit COVID-19. Ohne



Ab dem ersten Tag der Rekrutenschule stehen die Truppenkochrekruten im Ernsteinsatz und sorgen mit ihrer Arbeit für eine gute Moral bei ihren Kameraden



Im Fachkurs für Truppenköche werden die Rekruten auch auf das Thema Food-Waste sensibilisiert

die Küchenfunktionäre wären diese Einsätze nicht realisierbar gewesen. Von den verschärften Verhaltens- und Hygienevorschriften des Bundesrates waren auch die Küchenfunktionäre betroffen. Dennoch haben die eingesetzten Truppenköche mit Leidenschaft für ihre Arbeit den Auftrag vollumfänglich erfüllt und gezeigt, dass sich ihre Kameraden auch in einer ausserordentlichen Lage auf die

Küchenfunktionäre verlassen können. Die Küchenfunktionäre meistern jede Herausforderung mit dem Ziel vor Augen, ihren Kameraden pünktlich ein schmackhaftes Mahl zu ermöglichen.

Als Truppenkoch stehen den jungen Männern und Frauen auch diverse Möglichkeiten offen, sich im militärischen Bereich weiterbilden zu können. Nach der Selektion und dem Absolvieren der

Küchenchef-Unteroffiziersschule kann ein engagierter und fähiger Küchenchef die Karriereleiter hinaufsteigen, zum Fourier oder zum Quartiermeister im Offiziersgrad.

Christoph Merki,
Oberstleutnant
Kommunikationsbeauftragter
Ausbildungszentrum Verpflegung
(AZV)

Die Schweizer Meisterschaft für Kochlernende startet in eine neue Runde



Ab sofort läuft die «gusto21»-Ausschreibung: Gesucht wird die oder der beste Kochlernende des Jahres 2021. 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.

«Für mich war es eine unvergessliche Zeit, von den Vorbereitungen über das Wettkochen bis hin zum Galaabend», erinnert sich «gusto»-Gewinnerin Laura Loosli. «Ich würde auf jeden Fall wieder mitmachen.» Die «gusto»-Botschafterin entschied die Schweizer Meisterschaft für Kochlernende 2019 für sich. Nun startet die neue Ausschreibung und Laura Loosli sucht ihre Nachfolge: Der oder die beste Kochlernende des Jahres 2021. Jahrgang 1999 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 Fisch und Geflügel.

Das Moderatoren-Duo des Gala-Abends, Sven Epiney und Mélanie Freymond, sowie gusto19-Gewinnerin Laura Loosli erklären alles Wichtige zur Teilnahme. Alle Informationen zur Schweizer Meisterschaft für Kochlernende sind auch unter transgourmet.ch/gusto zu finden.



Die «gusto21»-Wettbewerbsaufgabe

Als **Vorspeise** ist eine Kreation mit je einer warmen und kalten Komponente mit Fischen aus einheimischen Gewässern oder Zucht verlangt. Nicht erlaubt sind Lachs, Salm und Stör. Zusätzlich können freiwillig Schweizer Crevetten eingebaut werden.

Das **Hauptgericht** muss aus Mastgeflügel mit hellem und dunklem Brust- und Schenkelfleisch mit zwei verschiedenen Garmethoden/Kochtechniken kreiert werden. Als Beilage sollen eine kreative Stärkebeilage sowie Schweizer Bio-Knospe-Gemüse und/oder -Früchte serviert werden.



Erstmals gibt es alle Informationen zur Teilnahme auch als Video. Einfach den nachfolgenden QR-Code scannen:



Aus eigenen Gewässern

Herzlich Willkommen in der Goldfisch-Familie

- Franz & Iris Ehrensperger aus Zürich, Netz 16
- Markus Vogt aus Weinfelden, Netz 16
- Heinz & Jolanda Berglas aus Schlatt TG, Netz 15
- Gerd Amann aus Öhningen, Netz 16
- Sonja Pfister aus Egg bei Zürich, Netz 13
- Beat & Myriam Baumann aus Ellikon, Netz 13
- Jürg & Vreny Bahn Müller aus Wallisellen, Netz 13
- Ingo & Elke Engelmann aus Uitikon Waldegg, Netz 13
- Paul & Anny Heuberger aus Abtwil SG, Netz 17
- Denise Klötzli aus Bern, Netz 06
- Maya Ziegler-Bodmer aus Jona, Netz 14
- Sabine Jaeger aus Küsnacht ZH, Netz 14

Gefischt von: Dieter Meile, Jean-Pierre Berglas, Hermann Scherrer, Ernst Oertli, Monika Timme, Irene Demuth, Marcello Gentina, Hans Peter Rathgeb und Otto Dreher. Herzlichen Dank den Werbepartnern. Sie werden mit einem Goldfisch-Gutschein im Wert von Fr. 20.00 belohnt. Wer Ende 2020 die meisten Goldfische an Land gezogen hat, wird zusätzlich mit einem Goldfisch-Gutschein im Wert von Fr. 100.00 belohnt.

Gönner für den Goldfisch

Damit unsere Goldfische auch weiterhin in klaren Gewässern schwimmen und ausschwärmen können, sind wir auf unsere treuen Weggefährten, Werbepartner, Inserenten und unsere sehr geschätzten Mitglieder angewiesen. Manchmal aber sind die Wellen grösser und stärker und ein Corona-Frachter hinterlässt seine Spuren auf dem sonst so spiegelglatten See. Wenn Ihr helfen möchtet, die Wogen wieder zu glätten, dem See zu seiner ursprünglichen Schönheit und den Fischen zu Gelassenheit, Sicherheit und Ruhe zu verhelfen, freuen wir uns sehr über einen Gönnerbeitrag, ein Inserat oder ein Sponsoring.

Postcheckkonto:

80-24 225-1

IBAN-Nummer:

CH56 0900 0000 8002 4225 1

(bitte mit dem Vermerk: Gönner)

Goldfisch-Erfolg

In der Sonntagszeitung vom 28. Juni 2020 ist unser Mitglied René Maeder (Waldhotel Doldenhorn, Kandersteg) in der Kategorie «Nice-Price-Ferienhotels» mit dem 8. Platz von 35 ausgezeichnet worden. Wir gratulieren herzlich!

Aus dem Goldfisch ausgetreten

Seit Februar 2020 | Netz 09
Waldgasthaus Chalet Saalhöhe, Kienberg

Seit März 2020 | Netz 07
Seerestaurant Hecht, Faulensee

Seit Mai 2020 | Netz 15 – Pächterwechsel
Restaurant Salmen, Rheinau

Seit Juni 2020 | Netz 12 – Konzeptänderung
Hotel Wysses Rössli, Schwyz

Seit Juli 2020 | Netz 13 – Pächterwechsel
Haus zum Rüden, Zürich

Ab Oktober 2020 | Netz 04 – Infolge Neuorientierung
Restaurant Croix Blanche, Sugiez

Ab November 2020 | Netz 07 – Geschäftsaufgabe
Hotel-Restaurant Rustica, Frutigen

Wir trauern um unsere Mitglieder

Anton (Toni) Waltenspühl aus Baar, Netz 12
verstorben am 28. Juni 2020

Armin Scheurer aus Seewen, Netz 12
verstorben am 25. Juli 2020

Den Trauerfamilien entbieten wir unser tiefes Mitgefühl.

«Best of Swiss Gastro»-Nominierungen 2020

In der Kategorie «Fine Dining» sind folgende Goldfisch-Betriebe nominiert:

- Landgasthof Sternen, Pfungen, Netz 13
- Romantik Hotel Beau Rivage, Weggis, Netz 12

In der Kategorie «Classic» sind folgende Goldfisch-Betriebe nominiert:

- Hotel Restaurant Zollhaus, Giswil, Netz 10
- Restaurant Buechwäldli, Morgarten, Netz 09
- Landgasthof Mühleholz, Retschwil, Netz 09
- Restaurant und Hotel zur Rheingerbe, Stein a. Rh., Netz 15
- Gasthof zum goldenen Löwen, Langnau i. E. BE, Netz 06

Wir drücken die Daumen und fiebern mit!




Der Goldfisch wirft die Netze aus

Die Vorsteherschaft hat beschlossen, zwischen dem Netz 10 (Luzern) und dem Netz 12 (Zuger-, Ägeri-, Lauerzer-, Urnersee) das Netz 11 (Innerschweiz) wieder auszuwerfen. Wir suchen aus diesem Grund zur Betreuung und zum Wiederaufbau des Netzes 11 eine Netzmeisterin oder einen Netzmeister sowie eine Vize-Netzmeisterin oder einen Vize-Netzmeister. Bist Du eine Fischliebhaberin oder ein Fischliebhaber, organisierst gerne und hast Zeit für dieses spannende Ehrenamt, dann melde Dich bitte bei der Geschäftsstelle. Nebst der Organisation der Netztreffen, Tafelübergaben und der Vorstellung der Tafelgesellschaft bei neu interessierten Betrieben, hilfst Du beim jährlichen Gastrotreffen mit dem Netz 12 mit. Du bist an unserer Generalversammlung sowie an der jährlichen Netzmeistertagung mit dabei. Hast Du Fragen zum Amt oder bist Du interessiert, zögere nicht und ruf uns an. Gerne gibt Dir auch Urs Neher, Netzmeister Netz 12 (078/778 77 10), nähere Auskunft über die spannenden Aufgaben. Ebenfalls freuen wir uns, wenn uns für das Netz 21 (Tessin) eine Netzmeisterin oder ein Netzmeister, sowie eine Vize-Netzmeisterin oder ein Vize-Netzmeister für das Netz 04 (Freiburg) und das Netz 05 (Biel/Solothurn) ins Netz schwimmen würde.

Goldfisch-Lobeskärtchen

Die Lobeskärtchen sind ein schönes und dezentes Mittel zur Identifikation der Tafelgesellschaftsmitglieder mit den Goldfischbetrieben. Wir bitten Euch, diese Möglichkeit rege zu nutzen. Eure Gastgeber freuen sich bestimmt darüber.

<p>Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch La Confrérie du Poisson d'Or Confraternita del Pesce d'Oro</p> 
<p>Ich/wir habe(n) heute Ihr Restaurant besucht und bei Ihnen hervorragend gegessen. Herzlichen Dank für den Genuss!</p>
<p>Vorname(n)/Name(n) _____</p>
<p>Datum _____</p>

Gäste im Goldfischnetz

Habt Ihr gewusst, dass Ihr jederzeit Gäste (auch Nicht-Mitglieder) an die Netztreffen einladen dürft? Habt Ihr gewusst, dass unsere Betriebe auch offen sind für Allergiker, Vegetarier und Fleischgäste? Vermerkt es bitte auf Eurer Anmeldung, wenn Ihr eine Alternative zum Fischmenu wünscht und gebt Eurem Netzmeister bitte frühzeitig Bescheid, dann klappt es auf jeden Fall.

Goldfisch-Humor

Unser Mitglied Andreas R. Huber aus Winterthur hat uns zusammen mit seiner Wettbewerbsantwort folgendes Gedicht geschickt. Für uns in der Geschäftsstelle war dies der Aufsteller des Monats und wir möchten es mit Euch teilen:

«Corona soll's nie mehr verbocken:
Goldfische – macht Euch auf die Socken,
denn der Gold'ne Löwe will Euch locken
mit einem Emmentaler Mocken!
Auch Gold'nen Fisch lasst Euch einbrocken
samt einem schönen Weisswein trocken!
Gelöst des Wettbewerbes Frage
bei buchstäblich mieser Wirtschaftslage:
Der Wirte Überlebensklage
nur ein Gold'ner Fisch-Besuch verjage
in einem Abstands-Netzgelage;
oder die Lösung bringt zutage,
dass dem Lösenden sie Früchte...
...pardon 'nen Gold'nen Fisch eintrage!»

Anzeige



Termine 2020

Sämtliche Termine findet Ihr auch unter www.goldenerfisch.ch/de/Aktuelles/Anlässe



Sa, 26. 09., mittags | Netz 02 – Rhône/Rottu
[Roberto Huber](#), Netztreffen
(5 Jahr-Jubiläum)
Hotel Ambassador, Brig

Sa, 26. 09., mittags | Netz 17 – Oberer Bodensee/St.Gallen/Appenzell
[Viktor Styger](#), Netztreffen (5 Jahr-Jubiläum)
Wirtschaft zum Löwen, Tübach

Sa, 26. 09., mittags | Netz 12 – Zuger-/Ägeri-/Lauerzer-/Urnersee
[Urs Neher](#), Netztreffen
(«20+1-Jahr-Jubiläum»)
Restaurant Buechwäldli, Morgarten

Sa, 26. 09., abends | Netz 13 – Zürich/Thur
[Irene Demuth](#), Netztreffen
Landgasthof Sternen, Pfungen

So, 27. 09., abends | Netz 17 – Oberer Bodensee/St.Gallen/Appenzell
[Marcello Gentina](#), Netztreffen
(5-Jahr-Jubiläum)
Wirtschaft zum Löwen, Tübach

Do, 8. 10., mittags | Netz 05 – Bielersee/Solothurn
[Maudi Grossenbacher](#), Ehrenfisch-Treffen
Hotel-Restaurant Seeblick, Mörigen

Sa, 10. 10., mittags | Netz 19 – Alpenrhein/Fürstentum Liechtenstein
[Markus Krüger](#), Netztreffen
Schlössli Sax, Sax

Sa, 17. 10., mittags | Netz 09 – Aargau/Luzerner Hinterland
[Sabine Probst](#), Netztreffen
Seehotel Delphin, Meisterschwanden

Sa, 17. 10., mittags | Netz 15 – Schaffhausen/Rhein
[Willi Keller](#), Netztreffen
Hotel-Restaurant Rheinfels, Stein am Rhein

Sa, 17. 10., abends | Netz 20 – Engadin/Mittelbünden
[Vreni Jost-Streiff](#), Netztreffen
(35-Jahr-Jubiläum)
Kochendörfer's Hotel Albris, Pontresina

Sa, 17. 10., abends | Netz 16 – Unterer Bodensee/Thurgau
[Hermann Scherrer](#), Netztreffen
Seegasthof Schiff, Kesswil

Fr, 23. 10., abends | Netz 12 – Zuger-/Ägeri-/Lauerzer-/Urnersee
[Urs Neher](#), Netztreffen
Seehotel Waldstätterhof, Brunnen

Sa, 24. 10., mittags | Netz 08 – Basel und Umgebung
[Thomas Hänggi](#), Netztreffen
Park-Hotel am Rhein, Rheinfelden

Do, 29. 10., abends | Netz 14 – Zürichsee/Oberland
[Vreny Meier-Müller](#), Netztreffen
Gasthof zur Sonne, Stäfa

Fr, 30. 10., abends | Netz 13 – Zürich/Thur
[Irene Demuth](#), Netztreffen
Hotel St. Gotthard/Hummer- & Austernbar, Zürich

Sa, 31. 10., mittags | Netz 05 – Bielersee/Solothurn
[Daniel Karrer](#), Netztreffen
(15-Jahr-Jubiläum)
Hotel-Restaurant Seeblick, Mörigen

Fr, 06. 11., abends | Netz 14 – Zürichsee/Oberland
[Vreny Meier-Müller](#), **Fischfondue Vorabend Jahresfest 2020**
Landgasthof Halbinsel Au, Au am Zürichsee

Sa, 07. 11., ab 10 Uhr mit anschliessendem Mittagessen | Netz 14 – Zürichsee/Oberland
[Geschäftsstelle](#), **Jahresfest 2020**
Landgasthof Halbinsel Au, Au am Zürichsee

Sa, 14. 11., mittags | Netz 15 – Schaffhausen/Rhein
[Willi Keller](#), Netztreffen
Restaurant und Hotel zur Rheingerbe, Stein am Rhein

Sa, 14. 11., mittags | Netz 16 – Unterer Bodensee/Thurgau
[Hermann Scherrer](#), Netztreffen
(5-Jahr-Jubiläum)
Gasthaus Engel, Sirnach

Sa, 14. 11., mittags | Netz 19 – Alpenrhein/Fürstentum Liechtenstein
[Markus Krüger](#), Netztreffen
(20-Jahr-Jubiläum),
Restaurant Fischerstübli, Schwendi

Mi, 18. 11., abends | Netz 08 – Basel und Umgebung
[Simon Koller](#), Solidaritäts-Fischessen
Gasthof zum Goldenen Sternen, Basel

Sa, 21. 11., abends | Netz 20 – Engadin/Mittelbünden
[Vreni Jost-Streiff](#), Netztreffen
(20-Jahr-Jubiläum)
Hotel Saluver, Celerina

Sa, 21. 11., mittags | Netz 21 – Tessin
[Geschäftsstelle](#), Netztreffen
(Achtung neuer Termin, vormals 07. 11.2020)
Ristorante da Jean-Pierre, Ascona

Fr, 27. 11., abends | Netz 13 – Zürich/Thur
[Irene Demuth](#), Advents-Netztreffen
Hotel Glärnischhof – Restaurant Le Poisson, Zürich 2

Sa, 28. 11., abends | Netz 10 – Luzern
[Fabrizio Gessa](#), Netztreffen
(10-Jahr-Jubiläum)
Gasthaus Hergiswald, Obernau

Sa, 29. 11., mittags | Netz 06 – Aare/Bern
[Hanspeter Schläppi](#), Netztreffen
Landgasthof Hirsersbad, Ursenbach

Sa, 05. 12., abends | Netz 09 – Aargau/Luzerner Hinterland
[Monika Fischbacher](#), Netztreffen
Hotel-Speiserestaurant Hallwyl, Seengen

Sa, 05. 12., mittags | Netz 08 – Basel und Umgebung
[Thomas Hänggi](#), Netztreffen
Hotel Schiff am Rhein, Rheinfelden

So, 06. 12., mittags | Netz 12 – Zuger-/Ägeri-/Lauerzer-/Urnersee
[Urs Neher](#), Netztreffen
Hotel Restaurant Lindenhof, Unterägeri

Di, 08. 12., abends | Netz 17 – Oberer Bodensee/St.Gallen/Appenzell
[Marcello Gentina](#), Netztreffen
Restaurant Jägerhaus, Altenrhein

So, 13. 12., mittags | Netz 14 – Zürichsee/Oberland
[Vreny Meier-Müller](#), Netztreffen
(10-Jahr-Jubiläum)
Hotel Restaurant Rössli, Hurden

Sa, 08. 05., ganztags | Netz 19 – Alpenrhein/Fürstentum Liechtenstein
[Geschäftsstelle](#), Jahresfest und Generalversammlung
Hotel Seehof, Walenstadt