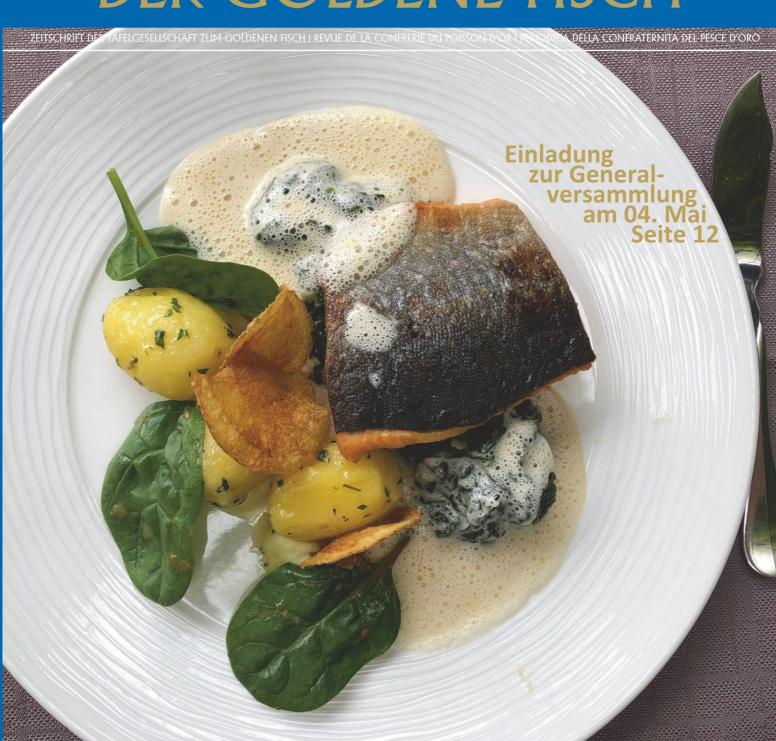
# LE POISSON D'OR IL PESCE D'ORO



## DER GOLDENE FISCH





Pre miu m Traiteursaucen – Qualität, die man schmecken kann



## EDITORIAL WAS FÜR EIN GENUSS



Liebe Leser und Freunde des Goldenen Fisches,

ich hoffe, Sie sind alle gut ins neue Jahr gestartet und können bereits die ersten Sonnenstrahlen genießen. Auch 2019 erwartet uns alle wieder viel Genuss rund um den Goldenen Fisch. Dieses Jahr besonders, denn die Tafelgesellschaft feiert ihr 50-jähriges Bestehen!

Im Jubiläumsjahr sind neben den regulären Netztreffen auch einige Sonderaktionen geplant. Zunächst steht im Mai die Jubiläums-Generalversammlung mit Jahresfest an, die uns ins liebliche Emmental nach Langnau führt. Siehe dazu auch Seite 11 das Grußwort des Gemeindepräsidenten. Der offizielle Jubiläums-, weil Gründungsmonat ist übrigens der September. Wir werden frühzeitig auf unserer Internetseite und dann auch in der Septemberausgabe der Zeitschrift (die Ihnen bereits Ende August zugehen wird) auf die Jubiläumsanlässe hinweisen. Viele Gastronomen, die stolz die blaue Tafel ihr Eigen nennen dürfen, haben zudem das Jubiläum bereits jetzt zum Anlass genommen, um Sonderaktionen anzubieten. So etwa der Waldstätterhof in Brunnen aus Netz 12 (siehe auch Bericht auf Seite 18), der das ganze Jahr 2019 zum Mittag und zum Abend ein 3-Gänge-Goldender-Fisch-Jubiläumsmenü zum Sonderpreis von 50 Franken anbietet. Beim Gedanken an die darin enthaltenen Rafinessen, wie etwa eine Akazienhonig-Meerrettichsauce zum Tatar vom geräucherten Felchen oder das Champagnerkraut zum gebratenen Zanderfilet, läuft mit jetzt schon voller Genuss das Wasser im Munde zusammen. Danke für diese tolle Idee!

Zudem freut sich die Tafelgesellschaft prompt zum Jubiläumsjahr Partner von Swiss Gastro sein zu dürfen. In *Best of Swiss Gastro* sind die landesweit besten Restaurants, Take Aways und Bars gelistet. Und eben auch alle Betriebe, die mit der Tafel des Goldenen Fisches ausgezeichnet sind. Swiss Gastro arbeitet ausschließlich mit den besten, innovativsten Unternehmen und Organisationen zusammen. Umso mehr freut es uns, dass die Tafelgesellschaft zum

## AUS DEM INHALT

3 VILLA SCHWEIZERHOF, Luzern, Netz 10

4 GASTHOF zum GOLDENEN STERN, Basel, Netz 8

5 HUMMER- & AUSTERNBAR, Zürich, Netz 13

6 WIRTSCHAFT zur BURG, Meilen, Netz 14

7 RESTAURANT RHEINGERBE, Stein am Rhein, Netz 15

8 HOTEL RÖSSLI, Hurden, Netz 14

9 DELPHIN, Meisterschwanden, Netz 9 RESTAURANT DU LAC, Pont, Netz 1

11 GRUSSWORT des Gemeindepräsidenten von Langnau

12 EINLADUNG zur 50. Generalversammlung mit Jahresfest

14 WIRTSCHAFT ZUM LÖWEN, Weinfelden, Netz 16

15 Hinter den Kulissen bei... Christian Schübert

16 RESTAURANT zum SALMEN, Rheinau, Netz 15 OPERA, Zürich, Netz 13

17 RESTAURANT MURTARÖL, Plaun da Lej, Netz 20

18 SEEHOTEL WALDSTÄTTERHOF, Brunnen, Netz 12 LANDGASTHOF MÜHLEHOLZ, Retschwils, Netz 9

19 GASTHAUS ENGEL, Sirnach, Netz 16

20 RESTAURANT FISCHERSTÜBLI, Schwendi, Netz 19

21 ADLER, Oberriet, Netz 19

22 HIRSERNBAD, Ursenbach, Netz 6

23 ZUNFT ZU WEBERN, Bern, Netz 6

24 TERMINE & Impressum

Übrigens: Auf der Internetseite der Tafelgesellschaft gibt es unter www.goldenerfisch.ch/aktuelles von jedem Anlass auch eine FOTOGALERIE mit noch mehr Bildern als wir sie im Heft abdrucken können.

Goldenen Fisch nun offiziell das Partnerlogo von Swiss Gastro tragen darf. Dank Andreas Krumes, der Erfinder des Best Gastro Award, und Tafelmeister Peter Gander, seit Jahren Mitglied und Fachjury, konnten wir diese wichtige Partnerschaft eingehen.

Das Titelfoto hat uns diesesmal übrigens genussvoll aus Netz 8 von Dominique Brändle erreicht. Diesen leckeren Teller finden Sie im Gasthof zum Goldenen Sternen in Basel.

Genussvolle Grüsse aus der Goldfisch-Redaktion!

TANJA HORLACHER
REDAKTION & GESTALTUNG



#### Neu im Goldenen Fisch: VILLA SCHWEIZERHOF in LUZERN



Das erste Netztreffen des Jahres im Netz 10 fand mit einer Tafelübergabe in der Villa Schweizerhof statt. Unsere Gastgeber Florian Brun und Marcel Ineichen hatten den Anlass akribisch vorbereitet.

Um 11.00 Uhr trafen die ersten Gesellschafterinnen und Gesellschafter sowie zahlreiche Gäste zum feierlichen Anlass ein. Der Apéro, eine fein abgestimmte Auswahl, war exzellent vorbereitet. Die Mitarbeiter um Marcel Ineichen und Florian Brun sorgten für einen perfekten Service. Die delikaten Häppchen aus dem Wasser und dem Land fanden grossen Anklang. Der dazu servierte Wein ergänzte die Speisen mit einem eleganten Charme.

Kurz vor 11.45 Uhr ergriff Netzmeister Fabrizio Gessa das Wort, um alle herzlich zu begrüßen und auf die Punkte bei den Namensschildern hinzuweisen. Die Gesellschaft hörte aufmerksam zu und begab sich anschliessend in den Speisesaal. Als alle an ihrem Tisch Ihren Platz gefunden hatten und die edlen Tropfen serviert wurden, stellte Fabrizio Gessa die Vorsteherschaft, Tafelmeister Peter Gander mit Maya, Mägi Kunz mit Sigi, Thomas Hänggi mit Bea sowie den Ehrenfisch André Himmelrich mit Claudia und Vizenetzmeisterin Mireille Plank mit Stephan den Gesellschafterinnen und Gesellschaftern vor. Das Festmahl konnte beginnen.

Vier Gänge aus verschiedenen Gebieten der Schweiz warteten, um gekostet zu werden.

Der erste Gang, das Forellenfilet von der Fischerei Hofer eröffnete den Lunch. Der zweite Gang, die Kürbissuppe aus dem Gmües Mattli war fein abgestimmt. Natürlich durfte der Fischruf nicht fehlen und er wurde durch die kräftige Unterstützung von Barbara und Edi Lussi mit Netzmeister Fabrizio Gessa nach diversen Wünschen durchgeführt. GesellschafterInnen sowie Gäste folgten den Anweisungen. Der Hauptgang, das Zanderfilet aus dem sonnigen Tessin war schön eingebettet im fein zubereiteten Risotto, ein Gedicht.

Es war nun der Moment der Tafelübergabe gekommen und Fabrizio Gessa bat um Aufmerksamkeit, um das nun anwesende Team gebührend zu verdanken. Mit einem grossen Applaus wurde die Tagesleistung der Mannschaft honoriert. Tafelmeister Peter Gander übernahm anschliessend das Wort und lobte die Kreationen die aus der Küche kamen. Es folgte nun die Inthronisation des Küchenchefs mit einem überdimensionalen hölzernen Goldfisch. Thomas erzählte den Anwesenden näheres über die Tafelgesellschaft und deren Sinn. Mägi erläuterte die Wichtigkeit der hohen Qualität und des sehr wichtigen Testwesens. Zum Abschluss wurde noch die Aufnahme-Urkunde, Goldfischtafel sowie die Kochbluse an Marcel Ineichen feierlich mit grossem überreicht. Den feierlichen Applaus Abschluss machte unser Tafelmeister Peter Gander. Mit den besten Wünschen für die Zukunft und der Aufforderung die Villa Schweizerhof zu besuchen.



Mariniertes Forellenfilet von der Fischerei Hofer Rotkabis-Apfelsalat mit Preiselbeeren, Sellerie Püree

Kürbiscreme Suppe vom Gmües Mattli Mascarpone, Kürbiskerne, Trockenfleisch aus Seewen

Zanderfilet aus dem Lago Maggiore Villa Kräuterrisotto Terreni Alla Maggia Luzerner Safranschaum aus Hellbühl Wintergemüse

Haselnuss Törtchen Birne, Glühweinsorbet, Rosmarin-Caramel

Nach einer kleinen Pause wurde das Dessert serviert. Das Haselnuss Törtchen mit Glühweinsorbet und Rosmarin Caramel waren ein schöner süsser Abschluss für diesen festlichen Anlass.

Ich bin begeistert, einen so tollen Betrieb im Netz 10 zu haben und freue mich schon auf das Netztreffen im kommenden Jahr 2020. En neuer Stern ist in Luzern aufgegangen der unbedingt besucht werden muss.



#### **ENTSCHULDIGUNG**

Beim Guide-Versand 2019 ist uns eine Peinlichkeit unterlaufen. Verschiedene Adressen wurden ohne Vornamen angedruckt, sodass die Zustelladresse etwas "ungehobelt" zu lesen war. Bei Allen, welche durch dieses Missgeschick betroffen waren, wollen wir uns entschuldigen. Wir haben zusammen mit der Druckerei den Fehler gefunden und für die nächsten Zustellungen der Zeitschriften und des Guides dies nun in den Unterlagen vermerkt, sodass so ein Fehler nicht mehr vorkommen kann.

Mit fischfreundlichen Grüssen

Daniel Karrer Marcel Niederer

Vizetafelmeister Kundenberatung

Redaktor Guide AVD GOLDACH AG

#### Ein Höhepunkt im Gasthof zum GOLDENEN STERN in BASEL

Anlässlich der Tafelübergabe durften wir den altehrwürdigen Gasthof zum Goldenen Sternen in Basel mit sichtlichem Stolz im Netz 8 herzlich willkommen heissen.

Einige Gesellschafter nutzten vor dem Apéro die Gelegenheit, bei einer Führung durch die alten Gemäuer den Gasthof zu erkunden. Nach dem Rundgang schmeckten der Prosecco, der Weisswein und die feinen Häppchen umso besser. Bei guten Gesprächen und bester Stimmung verstrich die Zeit sehr schnell und schon bald bat Netzmeister Thomas Hänggi die Gäste im schönen Sternensaal Platz zu nehmen. Begrüsst werden konnten die Gesellschafter, die Delegation der Vorsteherschaft und der Vize-Netzmeister sowie Lorenz Cairoli, Meister einer E.E. Zunft zu Fischern Basel, als Gast von Tafelmeister Peter Gander.

Die aufgelegte Menükarte liess erahnen, dass wir vom bevorstehenden Fischmahl sicher nicht enttäuscht würden – und es war so. Denn was die Küchencrew unter der Leitung von Johannes Dilger für uns gezaubert hatte, war fantastisch: Die Präsentation, die Variation sowie auch den fein abgerundeten Geschmack. Ein grosses Kompliment an die Küche! Zur freudigen Überraschung der Gesellschafter offerierte das Haus den Wein zum Essen. Vielen Dank für diese grosszügige Geste. Das stimmungsvolle Ambiente und der sehr freundliche Service haben zum guten Gelingen beigetragen.

Die Auszeichnung ist wirklich verdient. Dies wurde auch von den Gästen mit einem kräftigen Applaus bekundet. Eure hervorragende Fischküche wird sehr geschätzt und es wird sich herumsprechen, dass sie jetzt als solche ausgezeichnet wurde. Wir wünschen der gesamten Crew des Goldenen Sternens unter der Leitung von Geschäftsführer Bastian Semmelroggen weiterhin viel Erfolg!

THOMAS HÄNGGI, NETZMEISTER





Brüggli Lachsforelle "mi-cuit", Apfel – Randen – Zirbelkiefer – Radicchio \*\*\*

Medaillon vom Kabeljau, Federkohl – Venerereis – Holunderbeerenkapern – Backpflaumenvinaigrette

Blutorangensorbet & Prosecco

Auf der Haut gebratener Zander, Sauerkraut – Kartoffelstock – Noillypratschaum

Vermicelles, Bratapfel – Zimtblütenmerinque – Rumrosinen









#### Mittelpunkt Fisch in der HUMMER- und AUSTERNBAR im HOTEL St.GOTTHARD in ZÜRICH



Schweizer Lachs Mi-cuit
mit Randen, FRISÉE und Hafer
\*\*\*

Bouillabaisse vom Zürichsee
\*\*\*

Zanderfilet mit Champagnersauce,
\*\*\*

Kartoffeln und Sauerkraut
Winterfrüchte, Glühwein, Zimteis,
Pain d'épice
\*\*\*

Hohenzollern, der unter anderem auch im

Der Legende nach war vertraglich vereinbart, dass Dienstboten "nur zweibis dreimal pro Woche Lachs essen müssen", denn immerhin wurden um das Jahr 1900 jährlich gut 85'000 Tonnen des "Wanderfisches" aus dem Rhein gefischt und infolge galt er, wie das tägliche Brot, als "Brotfisch". Ja, früher war eben doch vieles anders!

Es wurde erst schlechter (was den Lachsbestand betraf), bevor es wieder besser wurde und der Lachs wieder die Schweiz für sich entdeckte. Es dauerte viele Jahre, ganz genau bis zum 18. Januar 2019, bis der Lachs an diesem Abend, auf dieser Bühne, zum ersten Mal eine Protagonisten-Rolle spielen sollte. Das "Ensemble" komplettierte eine Bouillabaisse vom Zürichsee und ein Zanderfilet – mein persönlicher Star des Abends – mit Champagnersauce. Alles so fein in Szene gesetzt von Küchenchef Moritz Prinz von Hohenzollern und seiner Brigade.



v. l. n. r: Irene Demuth, Netzmeisterin Netz 13; Martin Santschi, Direktor Hotel St. Gotthard; Peter Gander, Tafelmeister; Margrit Kunz, Tafeldame

"Golaige Fische

Ganz dem Anlass entsprechend, der feierlichen Tafelübergabe der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch an die Hummer- und Austernbar im Hotel St. Gotthard in Zürich.

Für die Aufnahme und Tafelübergabe "Fischküche mit Auszeichnung" galt es im Vorfeld die Kriterien und die sieben goldenen Regeln der Tafelgesellschaft zu erfüllen: Es muss, wenn immer möglich, einheimischer Fisch den Schwerpunkt im Angebot bilden. Des Weiteren ist da das Angebot an regionalen und/oder Hausspezialitäten an Schalen- und Krustentieren zu nennen, wofür die Hummer- und Austernbar seit nun mehr über 80 Jahren ihren herausragenden Ruf geniesst und immer wieder aufs Neue beweist!

Zum Ende einer stimmungsvollen sowie würdigen Tafelübergabe - an einem Abend, der uns allen in schöner Erinnerung bleibt erzählt Küchenchef Moritz Prinz von Gordon Ramsay's Maze in London und als Küchenchef im Waldhaus in Flims gekocht hat, von seiner Passion zum Thema Fisch und diesen in Szene zu setzen "Fisch hat in vielerlei Hinsicht ein absolut breites Spektrum und steht bei mir im Mittelpunkt ...". Für ihn als Küchenchef und sein Team ist das "heute" eine Ehre, die Aufnahme in die Tafelgesellschaft und die Tafelübergabe. Hoteldirektor Martin Santschi fügt hinzu: "Wir haben lange gewartet, für uns ist das eine stolze Errungenschaft. Die Mitglieder im Goldenen Fisch sind Menschen, die mit Herzblut dabei sind, weil sie feines Essen in gemütlicher Gesellschaft lieben. Wenn du hier dabei sein darfst, ist das eine grosse Chance und ist auch gleichzeitig Antrieb gut

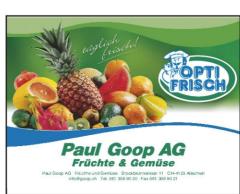
THOMAS DINGLER, VIZE-NETZMEISTER

zu sein!"



Küchenchef Moritz Prinz von Hohenzollern und "Goldige Fische"





#### Bestnoten für die WIRTSCHAFT zur BURG in MEILEN

Die im Gault Millau 2019 mit 16 Punkten erwähnte Wirtschaft zur Burg, in dem prächtigen und historischen alten Weinbauernhaus aus dem Jahr 1676, hat auch den Aufnahmetest für den Goldenen Fisch mit Bestnoten bestanden.

38 Teilnehmende waren sehr gespannt auf das neue Mitglied in der Tafelgesellschaft und dessen Leistungen. Der vom Gastgeberpaar offerierte Apéro fand platzbedingt in den drei gediegenen und heimeligen Stuben und im Gang statt. Der Weisse und die verschiedenen Häppchen/ Süppchen schmeckten ausgezeichnet. Netzmeisterin Vreny Meier freute sich über die Präsenz des Tafelmeisters Peter Gander mit Partnerin Maya Meyer, der Tafeldame Mägi Kunz mit Partner Sigi Amstutz, des Tafelherrn Thomas Hänggi mit Partnerin Bea Voegelin, der Berufsfischer Peter & Sohn Pius Grieser, der Gastronomen Mette und Freddy Kaiser vom Hirschen Obermeilen, der Ehrenfische Walter Balsiger, Hans Peter Diethelm und Erich Messmer mit Begleitung sowie Hans-Peter Maurer vom Guide Bleu.

Jeder Gang überzeugte von der beeindruckenden Leistungsfähigkeit der Küchenmannschaft unter der Leitung von Turi Thoma und der Servicecrew von Marianne Thoma. Zwischenzeitlich konnte die Netzmeisterin auch den Gemeindepräsidenten von Meilen, Christoph Hiller, begrüssen. Hans Peter Diethelm orientierte über die Geschichte der Region und deren herausragenden Persönlichkeiten (u.a. Escher und Zwingli).

Uebrigens: Die Empfehlung für die Wirtschaft zur Burg stammte von Erhard und Heidi Roth. Die Tafelübergabe erfolgte mit prägnanten Ausführungen der Vorsteherschaft und sehr grossem Applaus der Eingeladenen. Die Wirtschaft zur Burg wird in der Tafelgesellschaft ohne Zweifel eine Bereicherung bedeuten.

ANTON WOLF, VIZE-NETZMEISTER

Zürichsee Felchen Tartar mit Avocado

Zürichsee Fisch Consommé

Trio von Felchen, Hecht und Schleien-Burgerli an Verjus Sauce, Gemüse und Ribelmais Soufflé

"Wissi Suuser" Crème mit Quitten Sorbet

Anmerkung Netzmeisterin Vreny Meier: Das erste Netzessen findet am 25. Juli statt mit einer Einführung in die Geschichte des alten Hauses durch Herr Werner Wunderli, aus der Besitzerfamilie.







#### WILLKOMMEN IM GOLDENEN FISCH

Seit der Ausgabe Dezember 2018 sind unserer Tafelgesellschaft folgende Mitglieder beigetreten:

Familie Marie-Luise und Claus Winkelmann | Reichenburg Frau Heidy Freiermuth | Zeiningen Familie Paul und Margot Etter | Rorschacherberg Herr Markus Rüdisüli | Jona Frau Marlen Bischofberger | Rorschacherberg Familie Adrian und Susy Schulthess | Schindellegi Familie Annette und Kaspar Schulthess | Zürich Herr Harald Herrsche | Montlingen Familie Dieter und Nelly Meile | Weinfelden FamilieMarkus und Andrea Hüttenkofer | Beringen Herr Hanspeter Krieg | Mörigen Familie Monica und Hansruedi Bart-Keller | Reichenburg-sz Herr Heinz Eichmann | Münchwilen TG Herr Dieter M.S. Koenig | Küsnacht Herr Bernhard Greminger | Zürich Frau Brigitte Leubin | Mörigen Familie Josef und Rita Steinmann | Baar Familie Sigrid und Max Züst (-Strähler) | Aligenswil

#### Bei Gabi & Christof Meier im RESTAURANT RHEINGERBE in STEIN AM RHEIN

An diesem Tag hat es nur einmal geregnet aber trotz des schlechten Wetters haben sich rund 40 Goldfische und Gäste eingefunden – die maximale, die laut Gastgeberin Gabi auf einmal verköstigt werden könnten. Eine Woche vor Anmeldeschluss waren die 40 Plätze vergeben.

Auch Hermann Scherrer, Netzmeister Netz 16, durfte begrüsst werden. Information: Wir werden am 27. Juli 2019 mit dem Netz 16 ein gemeinsames Netztreffen in Oehningen/Wangen organisieren, wo allein schon die Aussicht auf den Untersee und die vorbeifahrenden Schiffe ein tolles Erlebnis bieten. In freundschaftlicher Atmosphäre haben wir den Apéro genossen. Christof ist auch Jäger und hat uns einen wunderbaren Wildschweinschinken aus der eigenen Jagd zubereitet. Ein wunderbares "Bödeli" zum offerierten Steiner Riesling/ Sylvaner. Diese Idee vom Chef des Hauses traf einfach ins Schwarze, denn es muss nicht immer nur Fisch sein. Sehr geschätzt wurde nach dem Apéro auch die Fischterrine vom Zander mit feinem Nüsslisalat an Limonen Dressing. Die anschliessend gereichte Fischsuppe mit verschiedenen Fischstücken erwärmte auf bekömmliche Weise den Magen der Goldfische wohltuend. Auch die herzhafte Pommery-Senfsauce gab dem Bodensee Hechtfilet eine besondere Note. Das bunte Gemüse mit Salzkartoffeln war eine wunderbare Ergänzung zum Hauptmenu. Zum Abschluss überraschten Gabi & Maria mit einem exzellenten, hausgemachten Walnuss Parfait

Der zukünftige Vize-Netzmeister Marcel Holenstein kommentierte das hervorragende Menu mit den Worten: "Ein grosser Dank an die Küchen-Crew für das tolle und köstliche Menu!" Mit grossem Applaus haben sich auch die Goldfische bedankt.

HARDY KRÜGER, NETZMEISTER



Der zukünftige Vize-Netzmeister Marcel Holenstein dankt der Küchen-Crew.





Apéro vom Haus Wildschweinschinken und Faustbrot Steiner Riesling & Sylvaner

> Fischterrine vom Zander mit einem Nüsslisalat und einem Limonen Dressing

Fischsuppe nach Rheingerbe Art

Bodensee Hechtfilet an Pommery-Senfsauce, buntes Gemüse und Salzkartoffeln

Hausgemachtes Walnuss Parfait

\*\*\*





Kochen | Geniessen | Feiern

info@la-cuisine.ch | www.la-cuisine.ch

#### **Peter Bechters Kochtipp**

Bei der Fischzubereitung kennen wir verschiedene Zubereitungsarten. Das Braten ist sicher eine der meist gebrauchten und beliebtesten Formen. Gebraten wird nur in offener Pfanne mit Fettstoffen (Öl, Butter, Schmalz usw.), wobei wir das Fett immer zuerst heiss werden lassen, bevor wir das gewürzte Stück Fisch hineinlegen. Die Hitze wird an den Grössen der Stücke angepasst.

#### Der Fischklassiker: Nach Müllerinart- À la meunière

Ganze Fische, Tranchen oder Filets würzen und leicht mehlen. In heisser Pfanne in Öl goldgelb braten.

Fisch auf einer warme Platte oder einem Teller anrichten und mit schaumig heisser Butter übergiessen. Mit Petersilie bestreuen.

Quelle: Lehrbuch der Küche, Eugen Pauli, 9., bearbeitete Auflage 1980, Aarau



## Netztreffen Netz 14 Zürichsee/Oberland und Netz 18 Sihlsee/Walensee am 8. Dezember 2018 Harfenklänge und feines Essen im Hotel RÖSSLI in HURDEN

Für viele Goldfisch-Freunde ein absolutes Muss ist die Teilnahme am Advents-Netztreffen mit Daniela Lorenz und ihrer südamerikanischen Harfe.

Die Wetterprognosen wechselten andauernd von Sturm, Schnee, Regen zu teilweise bewölkt. Über 60 Teilnehmende trafen rechtzeitig um 11 Uhr wunderschönen Kapelle direkt beim Rössli ein. Netzmeisterin Vreny Meier begrüsste Daniela Lorenz herzlich. Sie spielte bereits öfter vor Goldfischkreisen. Gut eine Stunde Harfenklänge vom Feinsten, dazwischen immer wieder Hinweise zur Herkunft und zum Hintergrund der Melodien. Wahrlich eine grosse Freude mit verdientem langandauernden Applaus. Anschliessend wurde im Seepavillon feiner Weisser und Cüpli sowie verschiedene Crostinis serviert. Die Besetzung der runden 8er-Tische war dank perfekter Tischordnung kein Problem. Der Start zum ausgezeichneten Viergänger konnte beginnen.

Vreny Meier begrüsste die Neumitglieder Marie-Luise & Claus Winkelmann, Anthony Vog, Monika & Hansruedi Bart, Heinz Eichmann sowie Marietta Schmidt, die als Gäste gekommen und als neue Mitglieder gegangen sind, das freut ganz speziell. Anwesend waren auch die neu gewählten GV-Revisoren Ruth Hunn und Peter Jost und der Ehrenfisch und ehemalige Netzmeister von Graubünden, Jean-Pierre Berglas.

Dann folgten die Infos Netz 14/18: Das Restaurant Burg in Meilen hat den Test mit einer Glanzleistung bestanden, Tafelübergabe im kleinen Kreise, erstes Netztreffen am 25.7.2019. Netztreffen in der Fischerstube in Weesen am 6.4.2019.

An der Vorstellung der Küchen- und Service-Mannschaft wurden deren Leistungen mit sehr grossem Applaus verdankt. Der neue Küchenchef Lennart Loth hat sein Können bestens bewiesen. Besten Dank auch an den Gastgeber Direktor Engin Sar für den Apèro und den Beitrag an das Harfenkonzert.

Ein Adventstreffen mit besinnlichen Worten der Netzmeisterin konnte erfolgreich beendet werden. Herzlichen Dank an alle Beteiligten.

ANTON WOLF, VIZE-NETZMEISTER









Carpaccio vom Thunfisch mit Sesam-Limonenmarinade

Egli "Müllerinnen-Art" aus dem Zürisee serviert auf Kürbisrisotto

Gebratenes Seeteufelmedaillon mit Lardo di Colonnata an Jus vom alten Balsamico, serviert auf sautierten Gemüsestreifen

Tarte mit Tonkabohnenmousse und warmen Kirschen





Ihr Partner im Abhol- und Belieferungsgrosshandel für die Gastronomie.

Beliefe rungsgrosshandel: 22 0848 000 501

W shop transgourmet.ch
Abholgrosshandel:

12 0318584848
www.transgourmet.ch





#### Wine and Dine mit Blick auf den Hallwilersee im DELPHIN in MEISTERSCHWANDEN





Parisette mit Rauchbale

Rassige Kokos-Fischsuppe mit Balewürfel

Balchenfilet gebraten mit einheimischen Pilzen und frischen Kräutern, Trockenreis

Bale gebacken - Filets oder Ganze Sauce Remoulade, Salzkartoffeln

Vanille-Parfait mit lauwarmen Beeren

Trotz Vorweihnachtszeit konnte ich wenige Tage vor dem 3. Advent 60 Personen zum Ballenessen mit Weinbegleitung begrüssen.

Die von Ernst Fischer (Fischerei Delphin und Vater von Claude Fischer) frisch gefischten Fische aus dem Hallwilersee wurden von der Küchenmannschaft auf den Tellern schmackhaft zubereitet und auf festlich dekorierte Tische serviert. Die dazu passenden Weine stellte uns von "Gang zu Gang" Thomas Lindenmann (Weingut Lindenmann Seengen) vor. Wir, Gäste wie Fischprofis, haben gerne zum "Bale gebacken"

einen roten Garnoir, einen feinen Roten getrunken, was heute keine Ausnahme mehr ist.

Zur gemütlichen Runde durfte ich liebe Gäste und drei Ehrenfische begrüssen. Vor dem Dessert, ein Vanille-Parfait mit lauwarmen Beeren und einem Riesling mit Holunderblütenextrakt, durfte ich die Küchenmannschaft im Saal empfangen. Die jungen und erfahrenen Köche sind ein gutes und kreatives Team. Im Namen von uns allen danke ich Claude für den offerierten Apéro und den ruhigen und gekonnten

Service. Es war wieder einmal ein sehr gefreuter und gemütlicher Anlass, was mit einem grossen Applaus bestätigt wurde. Zum Schluss gratuliere ich meiner Vize-Netzmeisterin Sabine, auf den noch dieses Jahr, zum runden Geburtstag.

Wir kommen bestimmt wieder!

MONIKA FISCHBACHER, NETZMEISTERIN



#### Rencontre de Filet 1 il Samedi 3 novembre 2018

#### Rendez-vous à la Vallée de Joux au RESTAURANT DU LAC au PONT

Le samedi 3 novembre 2018 nous étions six membres de la confrérie à nous retrouver pour partager un instant de fraternité et de gastronomie à l'Hôtel-Restaurant du Lac situé au Pont et tenu depuis 2001 par la famille Biaggi-Martin.

Cette rencontre est la première que j'ai eu le plaisir d'organiser à la vallée de Joux, elle nous a permis de découvrir les talents du chef de cuisine, Roberto Biaggi. Une fois installés, en entrée, nous avons le plaisir de déguster des huitres agrémentées de pommes et poires. C'était la mise en œuvre d'un menu en cinq plats (voir encadré) qui nous permet de découvrir le savoir-faire de l'équipe de cuisine. Chaque plat est un réel plaisir mêlant savoir-faire culinaire et créativité visuelle. Les vins blancs romands tels qu'un Chemin de fer de chez Massy, une Arvine de chez Steeve Betschen accompagnent parfaitement les mets dégustés. Le repas est ponctué par la présentation des plats par le patron qui réalise la traduction simultanée en allemand, le service est assuré avec charme et professionnalisme. Les esprits et les papilles ravies, chacun des



Amuse huitre roumegous n°4 pomme gala et poivre

Linguine maison et oursins fleur de bourrache \*\*\*

Coulis de petit pois couteaux et poulpes, betteraves chiogga confites

Coques et son consommé bille de cucurbitacées, roquette

Cabillaud royal et cigale de mer façon terre et mer au chanterelles

Plateau fromages de la région



Lac de Joux à l'approche de l'hiver.

convives est retourné chez lui en emportant en souvenir un peu du charme des rives du





## Das sind die neun Finalteilnehmenden bei «gusto19»!

Vier Frauen und fünf Männer werden am 21. März im grossen gemeinsam: Sie sind die kreative Zukunft der Schweizer Finale von «gusto 19», dem einzigen nationalen Kochlehrlingsunterschiedlichsten Regionen der Schweiz – und arbeiten in den präsentiert exklusiv die Vorspeisen der neun Kochsternchen. unterschiedlichsten Lehrbetrieben. Sie alle aber haben eines

Kochbranche und haben sich bereits Jetzt gegen zahlreiche wettbewerb der Schweiz, gegeneinander antreten. Vier von ihnen Teilnehmende durchgesetzt. Der Goldene Fisch ist auch bei der sind im 2. Lehrjahr, fünf im 3. Lehrjahr. Sie kommen aus den Jubiläumsausgabe von «gusto» Wettbewerb-Preissponsor und



#### Victoria Fehrler (20), 3. Lehriahr Gasthof zum Goldenen Sternen, Basel

Bruch & Molke voin der Geiss, dazu Kich ererbsen, Junge Triebe und Barbaidi Frate



#### Laura Loosli (19), 2. Lehrjahr Restaurant Panorama Hartlisberg, Steffisburg

Eingemachte San Marzan o Tomate, Kerbel-Lasagneblatt, Artischockenboden, Crème und Salat voin der weissen Bohne, weisse Schaumsauce. Tomaten-Gewirz-Tee



Simon Grimbichler (18), 3. Lehrjahr Gasthof Kreuz, Egerkingen

Ratatouille-Tartemit Pinien-Lavendel-Kruste. Balsamico -Linsen und Sauerrahm



#### Remo Messerli (18), 3. Lehrjahr Landhaus Liebefeld, Liebefeld/BE

Falafel ausweissen Bohnen, gefüllte Mini-Aubergine und Ayrangiace auf Crumbie, dazu Hummus, marinierte Zucchetti und Granatapfel



Yanik Hartmann (16), 2. Lehrjahr Seepark Thun, Thun

Zartes Onsen-El auf mediterranem Belugalinsenbeet, dazu eingemachte Artischocken als Salat, sautiert und als Chips, garniert mit Parmesanschaum, frischem Frisée, rotem Chicorée und Affilakresse



#### Ekaterina Panova (20), 3. Lehrjahr Hotel Eden Roc, Ascona

Auberginen-Kaviar mit Kichererbsensalat, hausgemachtes Datteltomaten «Konzentrat, Basilico» Avocado-Crême, Mozzarella-Schaum und geröstetes Pane carasau



#### Manuel Hofer (16), 2. Lehrjahr Stadtspital Triemli, Zürich

Pochiertes Eigelb auf geräuchertem Sauerrahm -Espuma, Butternusskürbis-Ravioli mit Ziegenkäse und Pilzen, Aublerginen rouladie mit schwarzem Sesam, mediterraner Bohnen eintoof im Teigkörbohen, gepickeltes Gemüse, wilde Kräuter, Kräutermayon naise



#### Tom Walter (18), 3. Lehrjahr Hotel Kettenbrücke, Aarau

Sous-vide gegarte, meditemane Zucchini aneinem Duett der weissen Bohne, dazu gebackenes Egelb In Kräuteroanade



Marina Koch (18), 2. Lehrjahr Hotel Krone, Lenzburg

Frittierte Falafel mit Wachtelei und Kartoffelcrème. grillerte Auberginen röllchen mit Joghurt und Gurke, fruchtiger Linsensalat im Patisson und Kräuter - Blüten - Salat

Der Galaabend mit Preisverleihung findet einen Tag nach dem Wettkochen, am Freitag, 22. März 2019, im Kulturund Kongresszentrum Thun statt. Geme stellen wir Ihnen die Siegerin/den Sieger in der nächsten Ausgabe vor.



Zur Jubiläumsgeneralversammlung der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch am 4. Mai 2019

## HERZLICH WILLKOMMEN IN LANGNAU

Geschätzte Mitglieder der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch!

Im Namen der Behörden von Langnau heisse ich Sie alle recht herzlich Willkommen in Langnau. Mit Freude, aber auch mit grosser Dankbarkeit, nehmen wir zur Kenntnis, dass Sie die Zentrumsgemeinde des oberen Emmentals ausgewählt haben, um Ihr Jahresfest und die Jubiläumsgeneralversammlung durchzuführen.

Die Gemeinde Langnau, welche seit 1798 als Hauptort des Oberen Emmentals gilt, hat eine Gesamtfläche von 48,5 Quadratkilometern. Rund 17 Quadratkilometer davon ist Wald. Zirka 200 km Gewässer zieren unsere Gemeinde. Die massive Trockenheit, welche seit dem letzten Spätsommer in unserer Region vorherrscht hat die Gräben grösstenteils austrocknen lassen. Diese Tatsache hat leider dem Fischbestand stark zugesetzt.

Langnau ist Lebens-und Wohnort von etwa 9.900 Menschen. Mit rund 4,200 Arbeitsplätzen in den verschiedenen Sektoren ist Langnau ein beliebter Arbeitsort. Die Menschen in und um Langnau, aber auch die zahlreichen Gäste können von vielfältigen Angeboten in den Bereichen Bildung, Sport, Kultur und vielem mehr profitieren. Das aktive Vereinsleben von über hundert Vereinen ist ein wichtiger Bestandteil von Langnau. Geschichtsträchtige, markante Häuser und ein Naherholungsgebiet, welches keine Wünsche offen lässt, laden richtiggehend ein, Langnau zu besuchen, seine Freizeit hier zu verbringen oder sogar in Langnau sesshaft zu werden. Das Dorf ist umgeben von zahlreichen Landwirtschaftsbetrieben, deren Bewirtschafter/innen stetig dafür besorgt sind, ökologisch und qualitativ hochstehende Lebensmittel zu produzieren und Besuchenden eine gepflegte, schöne Landschaft zu präsentieren. Vor oder nach einer Wanderung, Velotour oder sonstigen Aktivitäten finden sie in Langnau verschiedenste Verpflegungs- und Einkaufsmöglichkeiten vor Ort. Am besten ist es, wenn Sie sich einmal selber von den Vorzügen von Langnau, einer der sonnenreichsten Gegenden der Schweiz, überzeugen werden.

Ich möchte es nicht unterlassen, der Tafelgesellschaft bereits heute zum 50-Jahr-Jubiläum zu gratulieren und für ihre Zukunft alles Gute zu wünschen. Ihnen allen, geschätzte Teilnehmenden, wünsche ich einen schönen, erlebnisreichen und geselligen Aufenthalt in Langnau.

Bis bald in Langnau, dem schönen Dorf im Emmental.



WALTER SUTTER
GEMEINDEPRÄSIDENT LANGNAU

#### **EINLADUNG**

#### Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch La Confrérie du Poisson d'Or Confraternita del Pesce d'Oro



Zur 50. ordentlichen Generalversammlung und zum Jahresfest am Samstag, den 4. Mai 2019 im Gasthof zum goldenen Löwen in Langnau im Emmental

Die Vorsteherschaft der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch lädt Sie, sehr verehrte Damen und Herren, herzlich ein. Die diesjährige Generalversammlung findet im Gasthof zum goldenen Löwen in Langnau im Emmental statt (www.loewen-langnau.ch). Für alle, die nicht an der Behandlung der statuarischen Geschäfte teilnehmen wollen, sowie für Begleitpersonen wird ein Rahmenprogramm organisiert. Das festliche Fischmahl geniessen wir im, dem goldenen Löwen angeschlossenen, Hotel Emmental.

#### **PROGRAMM**

Ab 8.30 Uhr Eintreffen der Teilnehmer im Gasthof zum goldenen Löwen. Empfang, Kaffee, Gipfeli.

#### Generalversammlung

9.30 Uhr Löwensaal

Traktandenliste

#### Rahmen-/ Partnerprogramm

9.30 Uhr Entdecken Sie die Geheimnisse der Feingebäck-Kunst bei KAMBLY im benachbarten Trubschachen

11.00 Uhr Apéro im Gasthof zum goldenen Löwen

12.30 Uhr Eintreffen der Teilnehmer im Hotelgasthof Emmental

#### TISCHRESERVATION nur über die Geschäftsstelle

Die Regelung, dass Tischreservationen nur über uns getätigt werden, hat sich bewährt. Sie haben deshalb wiederum die Möglichkeit, mit der Anmeldekarte Plätze für das Fischmahl zu reservieren. Wir bitten um Verständnis, dass am Tag der Generalversammlung keine Änderungen mehr möglich sind!

#### KOSTEN

Gesellschafter/innen bezahlen CHF 90,- pro Karte (max 2 Karten). Weitere Karten für Gäste können Sie für CHF 100,- bestellen. Inbegriffen sind Begrüssungskaffee, Gipfeli, Rahmenprogramm, Apéro und das 4-Gang-Festmenü. Sonstige Getränke sowie Rauchwaren werden separat einkassiert.

Wer ein Hotelzimmer wünscht, ist für deren Reservierung, Vermerk "Goldener Fisch", selbst verantwortlich.

#### ANMELDUNG

Bitte die bereits adressierte und vorfrankierte Anmeldekarte ausfüllen und an unserer Geschäftsstelle senden. Dort muss sie bis spätestens Samstag, 13. April 2019 eingetroffen sein. Die Platzzahl ist limitiert, Berücksichtigung der Anmeldungen erfolgt nach Eingangsdatum!

#### TRAKTANDENLISTE der 50. ordentlichen Generalversammlung der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch

- Begrüssung & Wahl der Stimmenzähler
- 2. Protokoll der 49. ordentlichen Generalversammlung \*
- 3. Jahres bericht 2018 des Tafelmeisters \*
- 4. Jahresrechnung 2018 und Revisionsbericht
- Décharge
- 6. Budget 2019
- 7. Gesellschafterbeiträge 2020



- Wahlen
- Behandlung von schriftlich eingegangenen Anträgen (müssen gemäß Statuten bis spätestens Freitag, 29. März 2019 bei der Geschäftsstelle schriftlich eingegangen sein)
- 10. Ehrungen
- 11. Verschiedenes

<sup>\*</sup> Protokoll & Jahresbericht auf www.goldenerfisch.ch/aktuelles/diverses. Auf Wunsch werden diese auch zugesandt.

Für weitere Informationen wenden Sie sich gerne an die Geschäftsstelle.

#### INVITATION

#### Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch La Confrérie du Poisson d'Or Confraternita del Pesce d'Oro



À la 50. assemblée générale ordinaire et à la fête annuelle le Samedi, 4. Mai 2019 a Gasthof zum goldenen Löwen, Langnau/ Emmental

Le Conseil prévôtal de la Confrérie du Poisson d'Or est heureux des vous inviter, madame, monsieur. Cette année, l'assemblée générale aura lieu à "Gasthof zum goldenen Löwen" à Langnau/Emmental (www.loewen-langnau.ch). Un programme-cadre sera organisé à proximité immediate pour les personnes accompaggnates et tous ceux ne souhaitant pas prendre part au traitement des affaires statutaires. Nous savourerons le repas de poisson exquis à Hotel Emmental (part de "Gasthof zum goldenen Löwen")

#### PROGRAMME

A partir de 8.30 Uhr Arrivée à "Gasthof zum goldenen Löwen". Accueil, café, croissants.

#### Assemblée générale

9.30 Uhr Salle des Lions Ordre de jour

#### Programme-cadre/ programme pour partenaires

9.30 Uhr Découvrez le secret de l'art de la pâtisserie chez Kambly dans la localité voisine de Trubschachen

- 11.00 Uhr Apéro á "Gasthof zum goldenen Löwen"
- 12.30 Uhr Accueil des participants et début du banquet à "Hotelgasthof Emmental"

#### RESERVATION DE TABLES uniquement via le bureau

Le règlement, selon lequel les réservations de tables sont uniquement possibles par notre biais, a fait ses preuves. Vous avez donc la possibilité de réserver des places pour le repas de poisson avec la carte d'inscription. <u>Aucune modification n'est plus possible</u> le jour de l'assemblée générale! Nous vous remercions de votre compréhension.

#### COÛTS

Sociétaires payez CHF 90,- par carte (max 2 carte). Cartes additionelles pour des invités au prix de CHF 100,-. Sont compris dans ce prix: café de bienvenue, croissant, programme-cadre, apéritif et un banquet composé de quarte plats. Les autres boissons que les articles pour fumeurs seront encaissés séparément. Les participants souhaitant une chambre d'hôtel sont eux-mêmes responsables de leur réservation, mentionner "Goldener Fisch".

#### INSCRIPTION

Veuillez remplir la carte d'inscription déjà pourvue de l'adresse et préaffranchie et la renvoyer à notre bureau au plus tard le samedi, 13. April 2019. Le nombre de places est limité. Les inscriptions seront prise en compte en fonction de l'ordre des dates d'inscriptions!

#### ORDRE DU JOUR de la 50. Assemblée générale ordinaire de la Confrérie du Poisson d'Or

- Mots d'accueil/élection des scrutateurs
- Proès-verbal de la 49. Assemblée générale ordinaire\*
- Rapport annuel 2018 du Maître-Prévôt\*
- 4. Comptes annuels 2018 et rapport de révision
- 5. Décharge
- Budget 2019
- 7. Contributions des sociétaires 2020

- 8. Elections
- Traitement des demandes présentées par écrit. (doivent parvenir au bureau au plus tard le venerdi, 29 mars 2019
- 10. Hommages
- 11. Diverses



<sup>\*</sup> Le procès-verbal e le rapport annuel peuvent être consultés sur Internet www.goldenerfisch.ch/dernieres-nouvelles/diverses.

Sur demande, ils peubent également être envayés.

#### Herrlich wars in der WIRTSCHAFT ZUM LÖWEN in WEINFELDEN – Geheimtipp!

An einem kalten Januartag trafen wir uns zum feinen 5 Gänger-Fischessen im historischen Haus Wirtschaft zum Löwen mit einer gemütlichen Ambiente, einfach zum Wohlfühlen.

Thomas Bodenmann und sein Team begrüssten uns mit einem wunderbaren Apéro. Der passende Wein von Martin Horber aus Diessenhofen tat seines dazu. Von ihm waren auch die Weine, die zu jedem Gang passend ausgeschenkt wurden. Nach dem Apéro begrüsste Netzmeister Hermann Scherrer die grosse Schar von Goldfischen. Das Fischmenu war von hervorragender Qualität. Es herrschte eine wundervolle und fröhliche Stimmung. Zwischen den Gängen blieb genug Zeit sich zu unterhalten. Ein Quiz um die Zusammensetzung der Cuvée Blanc 2017 fand reges Interesse. Die Gruppe um Karin Peter kam der prozentualen Zusammensetzung am nächsten und gewann einen Karton dieses Weines gesponsert von Martin Horber. Herzlichen Dank für die gekonnte Gastlichkeit.



Der Küchencrew gebührt ein besonderes Lob für den Umgang mit unseren heissgeliebten Fischen. Die 14-Gault-Millau Punkte sind mehr als verdient. Hans und ich als Gäste aus dem Netz 15 waren sicher nicht das letzte Mal hier. Wir werden dieses Restaurant als Geheimtipp weiterempfehlen. Dieses Treffen hat uns und allen viel Spass bereitet. Merci.

CATHERINE GREMMINGER, GOLDFISCH-MITGLIED







Bodenseefischsuppe mit Zander und Safran

Äschenfilet vom Kundelfinger Hof mit Wirsing und Blätterteigkissen

Saiblingfilet vom Kundelfinger Hof auf Kressesauce, Karotten und Kartoffelpüree

Thurgauer Apfeltätsch mit Vanilleeis und Rahm



Ihr regionaler Seafoodspezialist Fachberatung und Bestellungen

058 575 00 50



## Hinter den Kulissen bei ... Christian Schübert im HOTEL GLÄRNISCHHOF



Im Herzen von Zürich steht das Hotel Glärnischhof. Das Haus widmet dem Fisch seit 1996 gar ein eigenes Restaurant. Le Poisson. Der Name ist Programm. Hier wird der Fisch vollumfänglich zelebriert. Direktor Christian Schübert im Gespräch mit dem Goldenen Fisch.

#### Ihr Haus ist...?

Zeitlos, elegant, nachhaltig.

## Welchen persönlichen Bezug haben Sie zum Fisch?

Fische versprühen Ruhe, Eleganz und Gelassenheit. Ich habe schon immer auch privat welche gehalten. Gerade die Meerestierwelt fasziniert mich sehr. Es ist eine andere Welt und zeugt von einer unglaublichen Vielfalt. Dies hab ich auch als Koch schätzen gelernt. Diese Vielfalt. Man kann mit Fischen und Meeresfrüchten unglaublich viel Verschiedenes zubereiten. Die Kreativität hat hier keine Grenzen. Schauen Sie sich nur zum Beispiel Terrinen an. Die Vielfalt ist enorm. Natürlich freuen wir uns sehr über Fischbestellungen. Bei uns gibt es frische Forellen, Wolfsbarsch, Lachs, Krustentiere, Seezungen - je nach Angebot, die direkt über der Glut ausschliesslich von Buchenholz gegart werden. Wir sind auch stolz das wir eines der originellsten Steakhäuser sind. im Sommer vollklimatisiert. Und natürlich sind wir sehr stolz, dass wir zur Gilde der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch gehören.

#### Sind Sie ein Topfgucker?

Ich bin nach wir vor tatsächlich recht viel in der Küche. Sowohl privat als auch im Geschäft. Das Probieren und Beurteilen von Speisen und angerichteten Tellern sehe ich zum einen als meine Pflicht an, macht mir aber auch unheimlichen Spass. Das Zubereiten selbst beschränkt sich aber tatsächlich auf den privaten Bereich. Für mich ist das Entspannung, bei dem ich sehr gut abschalten kann.

## Das Le Poisson bringt möglichst regionalen Fisch auf den Tisch. Wie geht das?

Was ist das Highlight?
Eines unserer Highlights ist tatsächlich das Fischfondue. Ich denke, wir sind das einzige Lokal in Zürich oder gar der ganzen Schweiz, das ein Fischfondue anbietet. Es kommt tatsächlich sehr gut an und überrascht immer wieder. Ein Renner ist nach wie vor auch unser Eglifilet vom Zürichsee. Ein wunderbares regionales und qualitativ hochwertiges Gericht. Wenn eine Bestellung vom Kasperskian Kaviar aus dem Wallis beim Küchenchef eintrifft, freut er sich besonders.

In den letzten 5 Jahren hat sich unsere Philosophie im Bereich Einkauf und Angebot Nachhaltigkeit angepasst. Umweltschutz ist im Glärnischhof zwar schon immer ein wichtiges Thema, aber durch die nicht besonders positive Entwicklung der Überfischung der Weltmeere in den letzten 20 Jahren und deren negativen Folgen, mussten umdenken. Nachhaltige Salzwasserfische ohne Medikamente und Zusatzstoffen bei der Fütterung ist immer schwieriger geworden zu bekommen. Auch ist die Nachfrage durch negative mediale Auswirkungen in diesem Bereich stark gesunken. Aus diesen Gründen haben wir die regionalen Angebote genau angesehen und festgestellt, dass die Schweiz, insbesondere rund um den Zürichsee, Vierwaldstättersee und auch der Bodensee mit Süsswasserfischen gut bis sehr gut bestückt ist. Natürlich gibt es auch hier starke saisonale Schwankungen, welche sich aber in den letzten 2 Jahren recht gut erholt haben. Zudem ist der Bereich Zucht in der Schweiz immer stärker ausgeprägt, bei dem man vor allem auf Nachhaltigkeit und Bio geachtet wird. Das Angebot ist immer vielfältiger geworden, was am Ende eine spannende Speisekarte hervorbringt. Unsere Gäste schätzen dies sehr uns sind immer wieder verwundert, was wir hier in der schönen Alpenregion alles so hervorbringen.



Christian Schübert. Der gelernte Koch ist Direktor des Hotel Glärnischhof in Zürich

Wir bieten diesen nachhaltigen Kaviar seit letztem Jahr in unserer Swiss Tapas Karte in der OAK Bar an. Klassisch mit einem kleinen Rösti.

## Wie sieht Ihre typische Arbeitswoche als Direktor aus?

Das ist wirklich schwierig zu sagen. Das schöne an diesem Beruf ist, dass nicht jeder Tag oder jede Woche genau gleich ist. Das macht mir, unter anderem, an diesem Job so viel Spass. Die Abwechslung und die nicht immer klar durchstrukturierten Arbeitstage. Wir haben es mit vielen Mitarbeitern und vielen Gästen zu tun. jeglichster welche in Form Aufmerksamkeit brauchen. Die einen mehr, die anderen weniger. Aber planbar ist das nur zum Teil. Zudem kommen natürlich die vielen administrativen und Aufgaben, welche tagtäglich erledigt werden müssen. Auch ist ein grosser Teil Aufgabe Pflege meiner die Instandhaltung des Hauses. Zudem muss stets für die Sicherheit und Ordnung aller Mitarbeiter und Gäste gesorgt werden. Durch die Wochen hindurch werden viele Meetings sowohl im Haus als auch ausser Haus getätigt. In der Regel bin ich zwischen 8.00 Uhr und 9:00 Uhr im Betrieb und verlasse diesen gegen 18:30 Uhr. Meine Kinder, meine Frau und meine Tiere (Hund, Hühner und Hasen) verlangen morgens und abends auch noch seinen Vater. Für mich ist das nach Hause kommen immer wieder ein zusätzliches Highlight, bei dem ich immer wieder meine Kraft auftanken kann. All das zusammen macht eine spannende und vor allem sehr abwechslungsreiche Woche aus.

Hotel Glärnischhof
Restaurant Le Poissont
Clarfidenstrasse 30 | 8022 Zürich
Telefon +41 44 286 22 22
www.hotelglaernischhof.ch

#### Auftakt im neuen Netzjahr im RESTAURANT zum SALMEN in RHEINAU



Ex-Netzmeister Willi Josel als erster am Dessertbuffet

aus der Küche.

einem

Nach

51 Goldfische begannen das Netzjahr 2019

im Traditionsgasthaus. Nach einem von

unseren treuen Goldfischen Monika und

Kurt Strahm anlässlich ihres Hochzeitstages

gespendeten Apéros, erwarteten uns Edith

Zwahlen & Daniela Leu mit ihrem Team. Sie

verwöhnten uns mit einem leckeren Menü

feinen

überraschten sie uns mit einem Welsfilet.

Obwohl der Wels nicht bei allen Goldfischen



Vize-Netzmeister Willi Keller an die Salmen-Crew

Ein krönender Abschluss bildete traditionsgemäss das reichhaltige und sorgfältig vorbereitete Dessertbuffet von Marcel Zwahlen. Wie im Salmen gewohnt, ein süsser Schluss- und Höhepunkt.

Auch ein grosses Bravo ans Service-Team, die die vielen Goldfische rasch und mit viel Engagement verwöhnten.

WILLI KELLER, VIZE-NETZMEISTER





Der Netzmeister gratuliert dem rubinen Hochzeitspaar Monika und Kurt Strahm

Broccolischaumsüppli mit Einlage von Fischklösschen

Chicoreesalat mit Orangenstäckli und Baumnüssen an feinem Walnussdressing garniert mit gebratener Crevette und geräuchertem Welsfisch

entgrätetes Hecht- und Eglifilet mit Bramata und glasierten Cherrytomätli auf Rotweinsaucenspiegel

Dessertbuffet vom Hauskonditor

an meinem Tisch zu den Lieblingsfischen gehörte, schmeckte er vorzüglich! Im Hauptgang wurden wir mit einer interessanten Kombination verwöhnt. Neben dem sorgfältig entgrätetem Hecht- und Eglifilet genossen wir eine kräftige Bramata.

## Netztreffen Netz 13 am 2. Dezember 2018 Dani, der Fischer vom Zuger See, im Restaurant OPERA in ZÜRICH

Süppli-Einstieg

Geduld und Ausdauer soll der Fischer mitbringen, meint Dani, der seit 30 Jahren seine Netze auswirft.

der gelernte Berufsfischer Hauslieferant des Opera den Gästen zu den einzelnen Gängen erzählt, spürt man: er lebt und liebt was er aus der Tiefe des Zuger Sees nach oben und in die Küche des Künstlers, Küchenchef David Krüger und seiner Brigade, bringt. David Krüger hat bereits mit den Besten der Besten gekocht, etwa dem Schweizer Koch des Jahres 2010, André Jaeger, und Sternekoch Harald Wohlfahrt ("Traube Tonbach" in Baiersbronn). Die Top-Qualität der Produkte und die Fantasie der Küche bescherten den über 50 "Goldfischen" mit den köstlichen Highlights einen genussreichen 1. Advent mit guter Stimmung und schönen Gesprächen.

Es war dann auch das erste Netztreffen, das durch die neue Netzmeisterin Irene Demuth eröffnet wurde. Souverän und mit gutem Humor gewürzt begrüsste sie ihre Fische und bedankte sich bei ihrem Noch-Vize Willy Meier der schon so vieles für den Goldenen Fisch geleistet hat und ihr mit Rat und Tat zu Seite steht. Er wird auf der Generalversammlung im Mai durch Thomas Dingler abgelöst.

THOMAS DINGLER, VIZE-NETZMEISTER ab Mai 2019





V. l.n.r.: Ehrenfisch Hans Peter Diethelm, NM Netz 13 Irene Demuth, VNM Netz 13 ab Mai 2018 Thomas Dingler, VNM Netz 13 Willy Meier, NM Netz 16 Hermann Scherrer



Knusprige Schwertfischperle auf einer Milchcrème mit einem Hauch wilder Minze

Trilogie Aris Murtaröl Schottischer Lachs mariniert und geräuchert nach Tradition des Hauses \*\*\*

Gelbflossen Thunfisch Tartar auf geröstete filo pasta Waffel gewürzt mit Zabaione von Limetten

Gelbschwanzmakrele an Ceylon Tee mariniert, exotische rote Früchte und Litschi serviert auf einem Bett von knusprigem Fenchel

Consommé vom Wolfsbarsch und Zahnbrasse mit Sepiaperlen geschwärzten Brotperlen, Schnittlauch und dazu niedergegarene Kalamariringe parfümiert mit Zedernholz aus dem Sorrentino

3 Jahre gelagerter Risotto Acquarello an Datteltomatencrème mit einer Stracciatella Burrata und einem Hauch von Bottarga di muggine von der Costa Smeralda

Würfel vom schottischen Lachs niedergegart auf einem Spiegel von Tarocca Orangensauce und Maldon Salzflocken

Leicht pikanter Guazetto aus Fragoline vom Mittelmeer mit Crostoncini aus 5 Getreidesorten

Parfait mit Torrone und Pistazien di Bronte an einer Passionsfruchtsause mit Mango Tropfen und Himbeeren.

#### Netztreffen Netz 20 Engadin/ Mittelbünden am 01. Dezember 2018 Kreativität im RESTAURANT MURTARÖL in PLAUN DA LEJ

Die Kreativität der Murtarölküche orientierte sich an der berühmten Sonne des Engadins. Die Netztreffen 2018 sind Geschichte. Wir schauen auf erfolgreiche Treffen zurück.

Im Murtaröl liess sich Küchenchef Giuseppe Negri ein sehr spezielles Menu einfallen. Wer kennt Bottarga di muggine (Rogen von der Meeräsche)? Google begleitete bei verschiedenen das Nachtessen. Das ganze Menu war sehr kreativ, schön fürs Auge und eine Freude für den Gaumen. Trotz mehreren Gängen konnte man gut mitessen, lieber kleine aber feine Portionen. Schade, dass sich für das spezielle Essen nur fünfzehn Goldfische einfanden. Ich möchte Antonio Walther, Giuseppe Negri und seiner Crew, sowie dem



Giuseppe Negri Chefkoch, Antonio Walther, Alessandro Ciceri Souschef

Service ein Dankeschön sagen. Wir kommen wieder im kommenden Jahr. Grazcha fich! VRENI JOST-STREIFF, NETZMEISTERIN





Berufsfischer und Fischlieferant Danni Schwendeler mit Chefkoch und Küchenchef David Krüger

Tatar und Croustillant vom Zuger Rötel mit Endiviensalat, Schafsjoghurt und Raps

Suppe von Krebsen mit Trüffel von Felchen und Winterkräutern \*\*\*

Egliflet vom Fischer Schwendeler mit Wildwurzelpüree, Pfeffergebäck und grünem Gemüse

Lauras Schokoladen Variationen mit Heidelbeeren vom Michaelskreuz



#### Ihr Partner im Engadin.

Kundencenter: contact@valentin-gastro.ch www.valentin-gastro.ch



#### Netztreffen Netz 12 Zuger-, Ägeri-, Lauerzer- und Urnersee am 9. Dezember 2018

#### Glanzvolles Advents-Netztreffen im SEEHOTEL WALDSTÄTTERHOF in BRUNNEN





In der wunderschön dekorierten Fronalp Lounge wurde uns vom Gastgeber ein exklusiver Apéro mit Champagner, Weisswein und vielen delikaten Häppchen offeriert.

Für das Essen wechselten wir in den lichtdurchfluteten Rütlisaal. Die Goldfische waren bezaubert von den weihnachtlich gedeckten runden Tischen und der festlichen Atmosphäre. Die Stimmung war entsprechend gelöst und fröhlich. Netzmeister Urs Neher durfte 60 Goldfische und Gäste begrüssen. Mit dabei waren Ehrenfisch Heinz Weber mit Gattin Rita. Begeistert informierte Urs die Goldfische über die Aktivitäten im Jubiläumsjahr 2019 «50 Jahre Goldener Fisch».

Das uns zelebrierte Menu war eine Glanzleistung. Jeder Gang ein kulinarisches Meisterwerk und grossartig angerichtet. Die geschmackvolle Fischkraftbrühe mit Hechtklösschen wurde in einer glänzenden Silberkugel serviert und brachte uns alle zum Strahlen. Grossen Eindruck hinterliess auch das Zuger Rötelifilet aus dem Kräutersud, das perfekt auf den Punkt gegart war. Alle Goldfische waren begeistert und der ganze "Schwarm" war einer Meinung: ES WAR SUPER! Nochmals einen grossen Dank an Küchenchef Markus Riedweg und seine Brigade, die uns ausgiebig verwöhnte und an das aufmerksame und kompetente Servicepersonal. Es war ein sensationelles Netztreffen!

GUIDO LURATI, VIZE-NETZMEISTER

Zuger Rötelifilet aus dem Kräutersud mit Pastinakenknusper an Gewürzschaum

Goldene Fischkraftbrühe mit Hechtklösschen und Kürbis-Zucchettiperlen

Mit der Haut gebratenes Zanderfilet auf Beet von Wirsing und Kräuterseitling an Noilly-Pratsauce Safranisierte Kartoffelzipfeli

Sinfonie von Lebkuchen, weisses Schokoladenglace und Mandarine mit Chili-Karamellsauce

Netztreffen Netz 9 Aargau/ Luzerner Hinterland am 26. Januar 2019

#### Keine Gault & Millau-, aber 19 Goldfischpunke im LANDGASTHOF MÜHLEHOLZ in RETSCHWILS





Auf der Terrasse mit herrlichem Blick auf den Baldeggersee und in die Luzerner Alpen, durften wir unser neues Goldfischjahr einläuten. Im kleinen Rahmen von 19 Personen genossen wir einen köstlichen und reichhaltigen Apéro am Lagerfeuer.

Ein feiner Weisswein aus der Region Kaiserspan rundete die köstlichen Häppchen ab. Das Schlangenbrot sowie das Zanderspiessli mit Rohschinken umwickelt, wurden mit einem (auf dem offen Feuer) servierten Safransüppchen serviert. Danach hieß es ab in die Wärme ins schön dekorierte "Stübli".

Bei der Menüvorbesprechung mit Sarah durfte ich erfahren, dass sie uns ein spezielles Fischmahl servieren möchte. Ich habe natürlich sofort zugesagt. Wir haben es nicht bereut, da das schön angerichtete gerauchte Lachs-Apfel-Tartar zu Vorspeise und als Hauptgang den Seelachs Burger mit hausgemachten Briosch-Brötli, knusprige gebraten an weisser Sauce mit Süsskartoffeln-Frites, ein Gedicht war. Nun meinte Sarah, "dann kann ich also den Burger auf die Menükarte nehmen".

Jetzt möchte ich Sarah und ihrem Team ein herzliches Dankeschön aussprechen, zu Apéro Zander mit Rohschinken auf der Feuerschale gebraten, dazu Safransüppchen Schlangenbrot

> Geräuchertes Lachs-Apfel-Tartar mit Toast und Salzbutter

Seelachs-Burger im Brioch-Brötli knuspirg gebraten an Weisser-Sauce dazu Süsskartoffel-Frites

Waldbeer-Traum mit Schokolade

diesem wirklich sehr schönen Anlass und hoffe, dass wir noch oft bei ihr zu Gast sein dürfen. Wir haben grossen Respekt an solchen Leistungen und man merkt, dass die versierte Gastgeberin mit Herzblut an ihre Arbeit geht, egal was sie anfasst, alles ist einfach köstlich. Schade, dass es schon vorbei ist. Danke euch liebe Goldfischgäste von meinem Netz, Gäste vom Netz 12 und 14, die mit uns das erste Netztreffen im 2019 verbrachten und wünsche euch allen viel Glück ins neue Goldfischjahr!

MONIKA FISCHBACHER, NETZMEISTERIN

#### Netztreffen Netz 16 Unterer Bodensee / Thurgau am 17. November 2018 Im schönen Hinterthurgau im GASTHAUS ENGEL in SIRNACH





Mit vielleicht schon knurrenden Mägen trafen sich 54 Gold-Fisch-Mitglieder, Gäste und Freunde der guten Fischküche im wunderschönen Riegelhaus wo das Gasthaus Engel beheimatet ist. Pünktlich um 11.30 Uhr konnte Netzmeister Hermann Scherrer alle Geladenen willkommen heissen.

Für den Hinterthurgau ist der Engel eine Bereicherung im wahrsten Sinne des Wortes. Ein ganz spezieller Dank gilt unserem Mitglied Claudio Benedetti vom Maison Gilliard, aus Sion für den offerierten Wein zum Apéro. Ein ausgezeichneter Téléphériques Fendant AOC, 2017 Sion, Valais wurde uns ausgeschenkt, herzlichen Dank lieber Claudio. Ein Weinpräsent konnten alle Anwesenden mit nach Hause nehmen, super!

An einem ganz normalen Samstag in diesem wunderschönen Haus zu tafeln, ist einfach etwas ganz Besonderes. Unsere Gastgeber, Fabian Hartmann und Claudia Turisser gaben sich alle Mühe, den Anwesenden zum Apéro feine Häppchen, Süppchen und weitere Kleinigkeiten zu servieren. Es ist immer eine grosse Freude, auch für den Schreibenden, diese Apéros zu geniessen, finden doch stets tolle und angeregte Gespräche mit den Gästen statt. Schon bald ging es zu Tisch und man war gespannt, was die Küche des Hauses an Schmackhaftem auftischen wird. Wir wurden dann auch nicht enttäuscht. Schon als man die Menuekarte gelesen hatte, lief einem das Wasser im Mund zusammen. Nach dem Essen wurde weiter geplaudert und man setzte sich hier und dort noch zusammen. um sich auszutauschen und einfach noch ein gutes Glas Wein oder einen Espresso mit Grappa zu geniessen.

Liebe Claudia, lieber Fabian ein grosser Dank an euch und die sehr engagierten Mitarbeiter für das exzellente Essen, den perfekten Service und eure Gastfreundschaft. Netzmeister Hermann Scherrer konnte am Schluss eine grosse und bestgelaunte Gästeschar verabschieden.

HANPETER EPPRECHT, VIZE-NETZMEISTER



Apéro offeriert von Fabian & Claudia Kleine Köstlichkeiten aus der Engelküche

Thurgauer Rieslingsuppe mit Kräuter-Hechtklösschen

> Felchenknusperli mit Remouladensauce und kleinem Salatbouquet

Kabeljaufilet mit Reiskruste auf Schwarzwurzelpüree und Randenschaum, kleines Gemüse und pommes parisienne

Modern interpretiertes "Crêpe Suzette"

\*\*\*



#### **WETTBEWERB**

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

#### Liebe Goldfische

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

## In welchem Beitrag dieser Ausgabe ist der nachfolgende Satz zu lesen?

"Ein Quiz um die Zusammensetzung der Cuvée Blanc 2017 fand reges Interesse."

Nennen Sie uns die Seitenzahl und Titel des Beitrages. Die Lösung senden Sie per Post oder Mail an:

Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch Breiteweg 16, CH-5707 Seengen info@goldenerfisch.ch

Einsendeschluss ist der 12. April 2019. **Viel Glück!** 

Die glückliche Gewinnerin des Wettbewerbs in Ausgabe 166 ist Trudy Schweizer aus Eggnach. Herzliche Gratulation!



#### 10 Jahre ausgezeichnete Fischküche im RESTAURANT FISCHERSTÜBLI in SCHWENDI

Netzmeister Markus Krüger und Vize-Netzmeisterin Margot Köppel durften sich schon im Vorfeld auf ein seit längerem ausgebuchtes Netztreffen freuen. Vierzig Goldfische aus nah und fern pilgerten an diesem Samstagvormittag ins idyllische Weisstannental, wo die Gastgeber Esther und Meinrad Gmür mit Prosecco und Fischknusperli zum Aperitif aufwarteten.

Auf den Tischen standen bereits die Mongolentöpfe bereit für das Fischfondue. Der Netzmeister durfte Mitglieder aus vielen Netzen begrüssen, darunter Tafeldame Mägi Kunz, Ehrenfisch Beat Hostettler, Hermann Scherrer, Netzmeister vom Netz 16, sowie eine Tessiner Delegation, angeführt von Netzmeisterin Janine Bürge und Vize-Netzmeister Alessandro Zuccato vom Netz 20. Letztere waren sichtlich erfreut das verregnete Tessin mit der sonnigen Ostschweiz tauschen zu können - dem Föhn sei Dank.

Das Feuer im Cheminée brannte und machte das heimelige Fischerstübli wohlig-warm. Die Plätze eingenommen, die Getränke bestellt, den Fisch schweigend gerufen und gehört, erfreuten sich die Gäste der Vorspeise. Serviert wurde ein köstliches Mousse aus kalt geräuchertem Saiblingsfilet, natürlich aus der hauseigenen Zucht. Danach folgte ein Rieslingsüppchen mit Forelleneinlage, das die Gäste, wie an den vorangegangenen Netztreffen, in Begeisterung versetzte. Nach einem Nüsslisalat mit Wachtelei wurden die Mongolentöpfe mit frischer Gemüsebouillon gefüllt. Grosszügig bestückte Platten mit einheimischen Fisch und Meeresfang wurden aufgetragen. Dazu wurden hausgemachte Saucen und Beilagen gereicht.





Mousse vom kalt geräucherten Saiblingsfilet auf Birnbrot

Rieslingsuppe mit kalt geräucherten Forellenstreifen

Nüsslisalat an Soja-Sesam-Sauce mit Wachtelei

Fischfondue im Mongolentopf (Forelle, Saibling, Lachsforelle, Seeteufel, Seelachs, Gelbflossenthunfisch, Dorsch, Jakobsmuscheln und Riesencrevetten) mit hausgemachten Saucen und verschiedenen Beilagen

> Rahm-Crèmeschnitte aus der Region mit Macadamiaglacé und Früchtegarnitur

Bis in den späten Nachmittag hinein wurden Fischstücke in der heissen Brühe gebadet. Gross war der Applaus, den die Mitarbeiter aus Küche und Service entgegennehmen durften. Dann war es Zeit für den offiziellen Jubilläumsakt. Tafeldame Mägi Kunz liess es sich nicht nehmen, die Jubiläumsurkunde an Esther und Meinrad Gmür zu überreichen. Das Netzmeisterpaar und die Gäste schlossen sich dem Dank an und hoffen auf viele weitere Netztreffen im Weisstannental.

MARKUS KRÜGER, NETZMEISTER







#### 5 Jahre ausgezeichnete Fischküche im ADLER in OBERRIET

Es gibt wohl kaum etwas besseres als aus einer verschneiten Umgebung in eine wohlig-warme Alphütte einzutreten – wenn sich diese im «Adler» in Oberriet befindet! Was im Sommer die gedeckte Gartenterrasse ist, präsentiert sich über den Winter als heimelige Alphütte.

Dort wartete das Team vom Restaurant Adler unter der Führung von Melanie und Daniel Wildhaber mit einem frischen Weisswein aus dem St. Galler Rheintal und allerlei köstlichen Apérohäppchen auf. Die Kunst war, sich noch etwas Hunger für das Menü zu bewahren. Dieses wurde im Restaurant eingenommen, wo edel aufgedeckte Tische warteten. Netzmeister Markus Krüger begrüsste über dreissig Goldfische und einige Gäste und gratulierte dem Adler-Team zu fünf Jahren ausgezeichneter Fischküche. Dann wurde der erste Gang aufgetragen: eine fein abgeschmeckte Kürbis-Ingwer-Suppe mit Egliknusperli aus dem Bodensee. Darauf folgte ansprechend angerichteter Teller mit Lachs und Forelle. Was sich schon beim Apéro gezeigt hatte, setzte sich hier fort: die schöne Dekoration auf dem Teller mit viel Liebe zum Detail. Als Beispiel sei hier die eingelegte Hibiskusblüte erwähnt, essbar wie alles auf dem Teller.

Ein Schmaus für Gaumen und Augen war auch der Hauptgang. Wohlschmeckender Zander und Buntbarsch, begleitet von einer aufwändig und kunstvoll gestalteten Gemüsepalette. Dazu gab es Safranspätzli und Stock von der blauen St. Galler Kartoffel. Aufwändig war auch das Dessertund Käsebuffet, das keine Wünsche offen liess. Ein Hingucker war der Schokoladebrunnen mit frischen Früchten, aber auch die hausgemachten Macarons, landläufig auch Luxemburgerli genannt. Die Anwesenden waren sich einig, dass diese eigentlich «Oberrieterli» heissen müssten.

Mit kräftigem Applaus wurde der Küchenund Servicecrew gedankt. Einige davon arbeiten seit zwanzig Jahren im Adler, andere sind erst vor Kurzem eingewandert oder wurden von schliessenden Betrieben übernommen. Sie fanden bei den Wildhabers einen Lehrbetrieb, der ihr Talent in Können umwandelt.

MARKUS KRÜGER, NETZMEISTER















Zum Apéro Käse- und Chorizo-Canapés, Damhirsch- und Kalbfleischpastete mit Sauce Cumberland, Beef Tatar, Polarbrotroulade mit Appenzeller Käse, Mini-Toast Hawaii, Chili- und Bierfondue, Forellenknusperli

Kürbis-Ingwer-Suppe mit Egliknusperli vom Bodensee und Pitastange

Lachs- und Forellenterrine mit Wasabi begleitet von kleinem Blattsalatbouquet

Zanderzöpfli Zuger Art an herber Riesling-Kräutersauce Buntbarsch im Ribelteig gebraten auf blauem Kartoffelstock Safranspätzli, Gemüsepalette

Dessertbuffet Himbeer-Tiramisù, Zwetschgen- und Birnenfladen, Caramelköpfli, Früchteberliner, Macarons, Schoggibrunnen und Früchte, Käseplatten

## Weltmeisterlicher Kochgenuss im Landgasthof HIRSERNBAD in URSENBACH

Dass ich hier nicht irgendein Netztreffen organisiere war mir bereits nach dem ersten Kontakt mit Esther und Roger Duss klar. Hat doch soeben Steven Duss bei der Junioren-Weltmeisterschaft mit der Nationalmannschaft Geschichte geschrieben!

Bei einer so hochrangigen Mannschaft, dies beginnt bei den Eltern Esther und Roger und zieht sich bei den Kindern Steven und Rahel Duss gnadenlos weiter, wusste ich, dass uns hier ein weltklasse Treffen für den Goldenen-Fisch bevorsteht. So flatterten die Anmeldungen nur so bei mir ein und wir durften, 47 Goldfische begrüssen. Unter allen Teilnehmer begrüsste ich auch unseren Tafelmeister Peter Gander mit Maya Meyer, Tafelherr Hansjörg Gugger so wie unsere Ehrenfische Tino Stöckli und Verena Burkhard und zu guter letzt den 1. Fischsommelier der Schweiz, Hanspeter Schläppi.

Bei richtigem Winterwetter und Sturm genossen wir zusammen das hervorragende Apéro, mit gebackenen Felchenfilets mit einer wahnsinnigen Tartarsauce, offeriert von Esther und Roger. Danke an dieser Stelle nochmals herzlich. Punkt 12.00 Uhr fanden wir uns im wunderschön, für uns dekoriertem Saal ein, um das hochersehnte Fischmahl zu beginnen. Im ersten Gang wurde uns Makrelentartar mit Zitronenaromit gehobeltem Fenchel Salatbouget serviert. Und jeder von uns musste seine Meinung zu Makrelen korrigieren, den dieser Tartar übertraf nun alle unseren Erwartungen. Bei gemütlichen Gesprächen wurde uns der zweite Gang Serviert, bestehend aus Sautiertem Wildlachstranchen, Erpsenpürée mit zartem Erbsen- und Zitronensabayon. Ich und wohl so mancher Goldfisch schwelgen noch heute in den Erinnerungen. Beim obligaten Lotto à la Goldfisch durften wir zwei Gutscheine von der Zunft zu Webern verlosen, hier auch noch mal ein riesiges Dankeschön an René und Martin. Den glücklichen Gewinnern, Esther und Bruno herzliche Gratulation. Beim dritten Gang stellte sich schon vorab die Frage: wie und was ist denn Ein Kobiafilet Chartonnaysauce an Gemüsereis und Blattspinat? Alle konnten schlussendlich die Frage folgendermassen beantworten: hervorragend, ungewöhnlich in seiner Konsistenz, einmalig und einfach der Hammer. Google merkte wohl auch den Ansturm auf ihre Seite, den jeder versuchte herauszufinden was das für ein Fisch ist. Die Antwort war für uns so nahe, hatten wir doch den 1. Fischsommelier Hanspeter am Tisch, der uns detailliert erklärte, wo dieser Fisch anzutreffen ist und dass dieser zu der



v.l.r. Peter Gander, Esther Duss, Hanspeter Schläppi, Patrick Lerch, Roger Duss, Rahel Duss und Steven Duss.





Makrelenart gehört, auch stammt dieser aus einer Zucht. Eine richtige Bereicherung unser Hanspeter, danke nochmals für deine Erläuterungen. Zum letzten Gang wurde uns ein hervorragendes Zanderfilet im Butter gebraten mit frischen Kräutern, Gemüse und Salzkartoffel serviert und alle dachten wir sind die eingeladenen Gäste der Goldfisch Olympiade! Zum guten Schluss servierte uns Rahel Duss ein Tonkabohnenparfait mit Glühweinkompott und auch hier wird deutlich, es wird in der obersten Liga gespielt, Rahel als gelernte Konditorin hat ihre Abteilung voll im Griff, so wie die ganze Familie mit ihrem Personal.

An dieser Stelle dem ganzen Team nochmals herzlichen Dank, dies war ein Fischmahl à la Weltmeisterschaft und Olympiade zusammen. Beim gemütlichem Zusammensein, inklusive Kaffee und den selbstgemachten "Weihnachtschrömli" verflog der Nachmittag viel zu schnell und wir freuen uns schon zum nächsten Treffen im Hirsernbad.

PATRCK LERCH, NETZMEISTER

Makrelentatar mit Zitronenaroma gehobelter Fenchel und Salatbouquet Toast und Butter

Sautierte Wildlachstranche Erpsenpürée zarte Erbsen und Zitronensabayon \*\*\*

> Pochiertes Kobiafilet Chardonnaysauce Gemüsereis und Blattspinat

Zanderfilet im Butter gebraten mit frischen Kräutern Gemüse und Saltzkartoffeln

> Tonkabohnenparfait Glühweinkompott \*\*\*





#### Fröhlicher Weihnachts-Apéro in der ZUNFT zu WEBERN in BERN













In fröhlicher Runde! Oben rechts: Verena (ehem.Geschäftsstelle) und Mariann, darunter Tino (ehem. Tafelmeister) mit Kollegen. Unten links: Familie Gander mit Töchtern, mitte: Hansjürg und Rita, rechts: treue Gäste im von den Webern. Und das Bundeshaus erstrahlt mit einem Bild vom Kleinen Prinzen.

## WEINTIPP A Taj Chardonnay

BEZEICHNUNG	A Taj Chardonnay, Cascina Castlèt, Piemont	
HERKUNFT	Italien	
WEINTYP	Weisswein trocken	
TRAUBENSO RTE	Chardonnay	
EINHEIT	75d	
BESCHRIEB	Der Weisswein von Maria Borio. Der Name «ATaj» bedeutet in der piemontesischen Mundart, dass ein Ereignis oder ein Gegenstand im richtigen Moment eintrifft, beziehungsweise zugegen ist. Dieser Chardonnay kommt tatsächlich wie gerufen; in Cascina Castlèts Sortiment fehlte bis anhin ein trockener Weisswein. Wir notieren: Wunderschöne, strohgelbe Farbe mit grünen Reflexen. Kräftiger, intensiver Duft, fruchtig und blumig, sehr angenehm und langanhaltend. Trocken, gut strukturiert mit angenehmer Säure. Delikat und elegant.	
PASST ZU	Apéro, Vorspeisen, Fisch & Krustentiere, Nudelgericht	
ERHÄLTLICH BEI	Weinkeller Riegger AG	
PREIS PRIVAT	Fr. 14.50	



(RIEGGER)

Weinkeller Riegger AG Langgass CH-5244 Birrhard

Phone +41 56 201 41 41

www.riegger.ch



## **IMPRESSUM**

#### HERAUSGEBER

Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch Breiteweg 16, CH-5707 Seengen info@goldenerfisch.ch | +41 (0) 62 923 47 14

#### **REDAKTION & GESTALTUNG**

Tanja Horlacher | Redaktionsbüro Schriftlinse redaktor@goldenerfisch.ch

#### ANZEIGEN

Hansjürg Gugger werbung@goldenerfisch.ch

#### DRUCK

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

Auflage 2.000 Stück Erscheinung 4 mal pro Jahr

Redaktions- und Inserateschluss für die nächste Ausgabe im März: 05. Mai 2019

Offizielles Mitteilungsblatt für die Mitglieder der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch



AUS DEN SCHWEIZER ALPEN



#### PRODUKT - NEWS

Schweizer Zander & Egli aus der Aufzucht des Tropenhaus Frutigen.

Ab sofort in verschiedenen Kalibrierungen das ganze Jahr erhältlich.

Rein. Natürlich. Nachhaltig. sales@oona-caviar.ch - 033 672 11 47

#### **TERMINE 2019** Alle Termine auch auf www.goldenerfisch.ch/de/Aktuelles/Anlaesse

		,
Fr 15.03. (A)	Netztreffen (50-Jahr-Jubiläum) 16 - Unterer Bodensee / The Gasthof Schiff , Mammern	urgau Hermann Scherrer
Sa 16.03. (M)	Netztreffen 2 - Rhône / Rottu Restaurant Staldbach, Visp	Roberto Huber
So 17.03. (M)	Netztreffen 9 - Aargau / Luzerner Hinterland Restaurant Schlossgarten, Schöftland	Monika Fischbacher
Sa 23.03. (T)	Netzmeistertagung 21 - Tessin Ristorante da Jean-Pierre, Parkhotel Delta, Ascona	Geschäftsstelle
Sa 30.03. (A)	Netztreffen 20 - Engadin / Mittelbünden Hotel Saluver, Celerina	Vreni Jost-Streif
Sa 30.03. (M)	Netztreffen (10-Jahr-Jubiläum) 5 - Bielersee / Solothurn Zum Alten Schweizer, Twann	Urs Peter Stebler
Sa 30.03. (M)	Netztreffen (20-Jahr-Jubiläum)13 - Zürich / Thur Fischbeiz Alte Post, Kaiserstuhl	Irene Demuth
Sa 06.04. (M)	Netztreffen (5-Jahr-Jubiläum)1 - Romandie Restaurant du Basset, Clarens / Montreux	Yvan Schick
Sa 06.04. (M)	Netztreffen 18 - Sihlsee / Walensee Restaurant Fischerstube, Weesen	Vreny Meier-Müller
So 07.04. (M)	Netztreffen 12 - Zuger- / Aegeri- / Lauerzer- / Urnersee Hotel-Restaurant Wysses Rössli Schwyz, Schwyz	Urs Neher
So 07.04. (A)	Netztreffen 9 - Aargau / Luzerner Hinterland Wirtshaus zur Heimat, Ehrendingen	Monika Fischbacher
So 14.04. (M)	Tafelübergabe 8 - Basel und Umgebung Hotel Restaurant Stadthof, Basel	Thomas Hänggi
Fr 03.05. (A)	Vorabend Anlass: Fischbuffet 6 - Aare / Bern Gasthof zum goldenen Löwen, Langnau im Emmental	Geschäftsstelle Vorsteherschaft
Sa 04.05. (T)	Jahresfest und GV (50-Jahre-Jubiläum) 6 - Aare / Bern Gasthof zum goldenen Löwen, Langnau im Emmental	Geschäftsstelle
Fr 17.05. (A)	Netztreffen 12 - Zuger- / Aegeri- / Lauerzer- / Urnersee Zeno's Restaurant Rütli, Zug	Urs Neher
Fr 17.05. (A)	Netztreffen 6 - Aare / Bern Restaurant Zunft zu Webern, Bern	Patrick Lerch
Sa 18.05. (M)	Netztreffen 6 - Aare / Bern Restaurant Zunft zu Webern, Bern	Patrick Lerch
Sa 18.05. (M)	Netztreffen 15 - Schaffhausen / Rhein Hotel-Restaurant Rheinfels, Stein am Rhein	Hardy Krüger
Sa 25.05. (A)	Netztreffen 16 - Unterer Bodensee / Thurgau Seegasthof Schiff, Kesswil	Hermann Scherrer
So 26.05. (M)	Netztreffen auf der Emily 17 - Oberer Bodensee / St.Gallen Hotel Bad Horn, Horn	/ Appenzell Marcello Gentina
Sa 01.06. (M)	Netztreffen 13 - Zürich / Thur Wirtshus zum Wyberg, Teufen	Irene Demuth
Sa 01.06. (M)	Netztreffen 5 - Bielersee / Solothurn Restaurant Züttel, Gerolfingen	Urs Peter Stebler
Sa 01.06. (M)	Tafelübergabe 8 - Basel und Umgebung Restaurant Walliser Kanne, Basel	Thomas Hänggi
Sa 15.06. (M)	Netztreffen 2 - Rhône / Rottu Hotel Restaurant Landhaus, Münster	Huber Roberto
Sa 15.06. (M)	Netztreffen 7 - Berner Oberland Kandersteg Relais et Chateau Waldhotel Doldenhorn	Bernd Spahni
So 16.06. (M)	Netztreffen 15 - Schaffhausen / Rhein Restaurant Kundelfingerhof, Schlatt	Hardy Krüger
Fr 21.06. (A)	Netztreffen (5-Jahr-Jubiläum)12 - Zuger- / Aegeri- / Lauerze Hotel Restaurant Lindenhof, Unterägeri	er- / Urnersee Urs Neher
Sa 22.06. (A)	Netztreffen 20 - Engadin / Mittelbünden Schlosshotel-Rest.Chastè, Tarasp	Vreni Jost-Streif
Mi 26.06. (M)	Netztreffen 16 - Unterer Bodensee / Thurgau Restaurant Schloss Seeburg, Kreuzlingen	Hermann Scherrer
Sa 29.06. (A)	Netztreffen 10 - Luzern Fischers Alpenhotel, Melchsee-Frutt	Fabrizio Gessa
Sa 29.06. (M)	Netztreffen 21 - Tessin Ristorante da Jean-Pierre, Parkhotel Delta, Ascona	Janine Bürge
Sa 06.07. (M)	Netztreffen 17 - Oberer Bodensee / St.Gallen / Appenzell BBQ Barbecue Restaurant Jägerhaus, Altenrhein Marcello Gentina	
Di 09.07. (M)	Ehrenfischtag 16 - Unterer Bodensee / Thurgau Wirtschaft zum Löwen, Weinfelden	Maudi Grossenbacher