

LE POISSON D'OR

NR. 170
DEZEMBER | DÉCEMBRE
DICEMBRE 2019



IL PESCE D'ORO

DER GOLDENE FISCH

ZEITSCHRIFT DER TAFELGESELLSCHAFT ZUM GOLDENEN FISCH | REVUE DE LA CONFRERIE DU POISSON D'OR | PERIODICA DELLA CONFRATERNITA DEL PESCE D'ORO



Premium Traiteursaucen -
Qualität, die man
schmecken kann

KADI⁺



Liebe Leser und Freunde des Goldenen Fisches,

ein ganzes Jahr geht nun zu Ende- ich glaub, man nennt es Jahreswende ... In der Tat, neigt sich nicht nur das Jahr einer Wende zu, sondern auch die Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch. Nach dem Jubiläumsjahr 2019 - 50 Jahre Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch! - geht es mit neuem Schwung Richtung Zukunft. Eine neue Goldfisch-Charta wird derzeit ausgearbeitet und eine Neuausrichtung der TGzGF vorbereitet. Siehe dazu auch Bericht des Migant-Treffens auf Seite 21. Hinzu kommt, dass die Stelle des Tafelmeisters neu zu besetzen ist. Siehe Bericht und Ausschreibung nebenan. Es tut sich also einiges, dennoch steht das "fischige" Erbe und das Pflegen desselben weiterhin im Vordergrund. Vor allem in den Netztreffen wird dieser Brauch gepflegt. In einigen Berichten ist beispielsweise vom traditionellen Fischruf die Rede und immer wieder wird von den Organisatoren betont, wie sehr sie es doch schätzen, dass bei den Netztreffen auch viele neue Kontakte geknüpft werden. In diesem Sinne hat das "Netztreffen" gleich noch eine andere Bedeutung.

Und auch im neuen Jahr wird es zahlreiche Gelegenheiten dazu geben, wie der Terminkalender auf der letzten Seite zeigt. Gerade mal bis Anfang Mai konnten die geplanten Treffen abgedruckt werden - so viele sind es! Es ist immer wieder faszinierend zu sehen, mit welchem Engagement in den Netzen gearbeitet wird. Natürlich ist im Mai, mit der Generalversammlung und dem Jahresfest, noch lange nicht Schluss. Bitte finden Sie jetzt schon weitere Termine auf unserer Internetseite www.goldenerfisch.ch. Auch da weht übrigens ein neuer Wind. Alle Stichworte dazu sind auf Seite 3 zu finden.

Den leckeren Teller auf dem Titelbild hat dieses Mal übrigens Vize-Netzmeisterin Netz 10 Mireille Plank beim Netztreffen im Hotel Winkelried in Stansstad entdeckt.

Ich wünsche allen eine genussvolle Weihnachtszeit und einen guten Start ins neue Jahr!

TANJA HORLACHER
REDAKTION & GESTALTUNG

- 4 Residenz Seeterrasse, Öhningen-Wangen, Netz 15 & 16
- 5 Rückschau Jubiläumsjahr Netz 12
Restaurant Steinfels, Ellikon, Netz 13
- 6 Hotel Winkelried, Stansstad, Netz 10
Haus Homann, Samnaun, Netz 20
- 7 Restaurant du Lac, Netz 1
Hafenbuffet, Rorschach, Netz 17
- 8 Hotel Ambassador, Brig, Netz 2
- 9 Maison Gilliard, Sion, Netz 2
- 10 Alte Rheinmühle, Büsingen, Netz 15
- 11 Landgasthof Zollhaus, Giswil, Netz 10
- 12 Krone, Ermatingen, Netz 16
- 13 Park Hotel am Rhein, Rheinfelden, Netz 8
- 13 Hotel Schiff, Murtensee, Netz 4
- 14 Schlössli, Sax, Netz 19
- 15 Ristorante Bianchi, Zürich, Netz 13
Seerestaurant Bellevue, Brunnen, Netz 12
- 16 Obstgarten, Freienbach, Netz 14
- 17 Hotel Schiff am Rhein, Rheinfelden, Netz 8
Park-Hotel & Hotel Schiff, Rheinfelden, Netz 8
- 18 Seehof, Walenstadt, Netz 19
La Caletta Muri, Netz 6
- 19 Restaurant du Basset, Netz 1
Kochendörfers Hotel Albris, Pontresina, Netz 20
- 20 Restaurant Bahnhöfli, Root, Netz 12
Ristorante da Jea-Pierre Parkhotel Delta Ascona, Netz 21
- 21 Migant-Treffen,
- 22 Hotel Eden Spiez, Netz 7
- 24 TERMINE und Impressum




 **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



Neues aus der Vorsteherschaft der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch Tafelmeister Peter Gander zum DANK

Im Oktober ist Tafelmeister Peter Gander überraschend zurück getreten, was die Vorsteherschaft sehr bedauert. Mit ungestüme Kraft trat «Pesche» im Mai 2018 die Nachfolge von Tino Alberto Stöckli als frisch gewählter Tafelmeister an.

«Bewegung, das ist mein Ding!» betonte er gleich zu Beginn und auch später immer wieder. Pesche, wie ihn alle nennen, liess diesen Worten Taten folgen und begann sogleich, die Tafelgesellschaft umzukrempeln. Besonders am Herzen lag ihm ihre bessere Verankerung in der öffentlichen Wahrnehmung. Zahlreiche Persönlichkeiten aus Wirtschaft, Medien, Politik und natürlich auch aus der Gastronomie gewann er, für die gemeinsame Sache des Goldenen Fisches zu kämpfen. Wie kaum jemand sonst tat er dies mit der ihm gegebenen Energie und Überzeugungskraft. Er kannte nur eine Richtung: Volle Kraft voraus. Pesche wusste genau, wie er in der Tafelgesellschaft Menschen motivieren konnte, sie anzuspornen, neue Wege zu gehen und bisherige Denkmuster zu hinterfragen.

Sein Wirken kulminierte im 50-Jahre-Jubiläum der Tafelgesellschaft, das sie in einem glänzenden Reigen von Anlässen und



Aktionen beging. Zusammen mit seiner Partnerin Maya Meyer, die in diesen bewegten Zeiten alles dafür tat, die Geschäftsstelle zusammenzuhalten, bescherte er der Tafelgesellschaft zur Krönung des Jubeljahres ein glanzvolles Fest in Langnau.

Pesche erkannte ebenso rasch wie präzise, wo in der Tafelgesellschaft Veränderungen notwendig sind. Er scheute sich nicht, auch scheinbar Unverrückbares zu verändern. Er tat dies direkt, ohne Umschweife, stets auf alle Beteiligten zugehend, aber auch

unnachgiebig und kompromisslos. Er nahm es durchaus auch in Kauf, anderen Goldfischen auf die Füsse zu stehen, wenn er von der Richtigkeit der Sache überzeugt war. So elektrisierend und produktiv die Zusammenarbeit mit ihm war, so herausfordernd konnte sie auch sein.

In den letzten Monaten häuften sich die Reibungsflächen an allen Fronten. So sehr Pesche mitreissen und begeistern konnte, so wenig lag ihm am scheinbar Nebensächlichen, das ihn immer wieder bremsen wollte. Bereits im Sommer hat uns Pesche darüber orientiert, dass er gedenke, an der kommenden Generalversammlung sein Amt abzugeben. Sein sofortiger Rücktritt im Oktober

hat uns dennoch alle überrascht. Wir bedauern ihn, denn es war ein Abgang, den er weder verdiente noch seinem unermüdlichen Einsatz für die Tafelgesellschaft entsprach. Pesche hat in seiner kurzen Amtszeit vieles verändert. Die Vorsteherschaft wird diesen Weg weitergehen. Für all dies danken wir ihm von Herzen und wünschen ihm und seiner Partnerin privat und beruflich nur das Beste.

Im Namen der Vorsteherschaft,
MARTIN IMMHAUSER, TAFELHERR



Neue Funktionen unserer Website www.goldenerfisch.ch

1. Anlässe können neu nach Netzen gefiltert werden
2. Restaurantsuche neu auch nach Namen möglich
3. Neue hochgeladene Fotogalerien werden ca. drei Wochen mit „NEU“ markiert
4. Erweiterte Anmeldemaske für Anlässe: Netzangaben, Gesellschafter und Gäste getrennte Felder, Natel oder Telefonnummer

Shop für Goldfischartikel unter:
[für Gesellschafter/Shop für Gesellschafter](#)
[für Gastronomen/Shop für Gastronomen](#)

Im Shop finden Sie verschiedenste Artikel wie Pins, Kugelschreiber, T-Shirts, Schürzen, Gutscheine und vieles mehr.

Die Geschäftsstelle freut sich auf Ihre Bestellungen.

THOMAS HÄNGGI, INTERNETBETREUER

Neuer Tafelmeister gesucht!

Liebe Goldfische

Wie Ihr wisst, ist an der nächsten Generalversammlung im Mai 2020 ein neuer Tafelmeister oder eine neue Tafelmeisterin zu wählen. Der Vorsteherschaft ist es ein grosses Anliegen, die Kandidatensuche offen und transparent zu gestalten. Sie hat zu diesem Zweck bereits eine Findungskommission eingesetzt, die Ihre Tätigkeit zu Beginn des kommenden Jahres aufnehmen wird.

Wir bitten alle Interessenten, die sich vorstellen können, dieses Amt zu übernehmen, sich bis zum 31. Dezember 2019 beim Tafelmeister a. i., Daniel Karrer, zu melden: finanzen@goldenerfisch.ch. Dabei spielt es keine Rolle, ob jemand schon Mitglied der Tafelgesellschaft ist oder nicht. Daniel Karrer sowie jedes andere Mitglied der Vorsteherschaft ist gerne bereit, Auskünfte über die Tätigkeiten und Aufgaben des Tafelmeisters zu geben. Bitte zögert nicht, Euch an uns zu wenden.

Wir freuen uns auf zahlreiche Meldungen!

Mit fisch-freundlichen Grüssen,
Eure Vorsteherschaft



Über 60 Gold- und Ehrenfische sowie Gäste folgten der Einladung zum gemeinsamen Netztreffen der Netze 15 und 16, um sich von Harald Leissner und seinem Team der Residenz Seeterrasse in Öhningen-Wangen, auf der deutschen Seite vom Untersee, kulinarisch verwöhnen zu lassen.

Kaum waren die Einladungen aufgeschaltet, mussten wir den Status bereits auf ausgebucht setzen. Die Nachfrage nach Plätzen war so gross, dass die ursprünglich zugesicherten 50 Plätze sehr schnell vergeben waren. Auf die Intervention des Netzmeisters 16, Hermann Scherrer, und dem Entgegenkommen von Harald Leissner konnten wir die Platzzahl noch einmal erhöhen und so einige Goldfische auf Warteliste glücklich machen.

Nachdem sich das Wetter in den Tagen vor dem Anlass von seiner sommerlichen Seite gezeigt hatte, waren die Prognosen für den Anlass bewölkt, es musste gar mit Regen gerechnet werden. Auch die Temperaturen sanken merklich, so dass es den Einen oder Anderen beim Apero leicht fröstelte. Nach dem Apero dislozierten wir auf die Sonnenterrasse. In der Begrüssungsansprache durch den Netzmeister Hermann Scherrer wurde darauf aufmerksam gemacht, dass wenn plötzlich der Regen einsetzen sollte, wir ins Restaurant wechseln würden. An dieser Stelle gilt der Dank dem Serviceteam, welches zwei Lokalitäten für uns vorbereitet hatte. Zum Glück lösten sich die Wolken in der Folge immer mehr auf und die Sonne kam zum Vorschein. Alle warteten gespannt, was uns Gastgeber Harald Leissner mit seiner Küchenbrigade zaubert. Das aufgelegte Menu versprach sehr viel. Die Kreationen einheimischer Fische, kombiniert mit mediterranen Einflüssen zeugen vom



kulinarischen Verständnis der Küche von Harald Leissner. Eine mit Sardellenpaste gefüllte Zucchini-Blüte zusammen mit einem Eglifilet oder ein Felchen-Saltimbocca mit Trüffelnudeln – Gaumenfreuden mit denen wir uns gerne verwöhnen liessen. Passend zum Fischmenu präsentierten uns auf sympathische Art Beate und Lisa Vollmayer zu jedem Gang einen anderen Wein aus dem Sortiment des mehrfach ausgezeichneten Weinguts Vollmayer aus Hilzingen. Das Weingut, mit Reblagen rund um den Hohentwiel ist seit dem Jahrgang 2013 als BIO- Weingut zertifiziert.



Einmal mehr verging die Zeit wie im Flug und das Netztreffen neigte sich dem Ende entgegen. Mit einem herzlichen Applaus bedankten wir uns bei Harald Leissner und seinem Team aus Küche und Service, sowie bei Beate und Lisa Vollmayer.

Als Tipp für alle Goldfische: Ein Besuch in der Residenz Seeterrasse in Öhningen-Wangen lässt sich wunderbar mit Schifffahrt auf dem Untersee kombinieren. Der Anleger Wangen ist in unmittelbarer Nähe zum Restaurant.

[MARCEL HOLENSTEIN, VIZE-NETZMEISTER](#)

In Twiel-Secco gebackene Zucchini Blüte mit Untersee Eglifilets

Italo Saiblingstatar mit Calamari

Untersee-Aal mit frischen Steinpilzen und Blauer Elise

Saltimbocca von Untersee Felchen mit seiner Leber und Trüffelnudeln

Pistazienkuchen mit Gewürztraminer Sorbet und Joghurt Limetten Mousse



Das neue Delikatess-Paradies.

Fisch, Seafood, Fleisch, Käse, Wein, Früchte, Gemüse und vieles mehr.

Singerstrasse 12, 4052 Basel

Hardgutstrasse 11, 8048 Zürich



FRISCHE PARADIES

Netz 12 Zuger-, Ägeri-, Lauerzer- und Vierwaldstättersee Eine netzinterne Rückschau aufs JUBILÄUMSJAHR 50 Jahre Goldener Fisch

Im September trafen sich die zehn Wirte des Netzes 12 um vielfältige administrative Arbeiten zu erledigen, zu planen und aufs Jubiläumsjahr 2019 zurückzuschauen.

Als Netzmeister traute ich meinen Ohren nicht, als ich von den unglaublichen Verkaufszahlen des Jubiläumsmenus Goldener Fisch zu Fr. 50 hörte. Raten Sie. – Falsch! Allein im Zentral Schweizer Netz 12 wurden 4781 (!) 3-Gang Jubiläums-Menüs genossen. Dies zeigt die grosse Zuneigung zur leicht verdaulichen, vielfältigen Fischmahlzeit. Es wurden Anlässe wie Geburtstage in grösseren Gruppen gefeiert. Für den Jubilar waren die Kosten für ein wunderbares Essen abschätzbar. Schlau und gut. Für die Wirte brachte es zusätzliche Besuche. Die Zufriedenheit der Betroffenen ist rundum da. Und es freut mich, verkünden zu können, dass die meisten Wirte des Netzes 12 das «Goldfischmenü» übers Jubiläumsjahr hinaus weiter anbieten werden, vielleicht mit minimalem Aufschlag. Google Sie. Auf der Homepage des entsprechenden Restaurants erhalten Sie nähere Informationen dazu.

Als Netzmeister macht es mir Spass, eine so tolle Wirtemannschaft betreuen zu können. Ich danke euch!

URS NEHER, NETZMEISTER



Netztreffen Netz 13 am 08. September 2019 Genuss am Fluss im Restaurant STEINFELS in ELLIKON a.d. THUR



Klein aber fein, das Küchen- und Service-Team im Restaurant Steinfels mit unserer NM Irene Demuth

„Garstiges Wetter draussen, eine genussvolle und lockere Stimmung drinnen“, so erzählt mir unsere Netzmeisterin Irene vom Netztreffen im Restaurant Steinfels. Vom Apéro im separaten Stübli und von der Forelle, die im eigenen Ofen geräuchert wurde (an dieser Stelle ein herzliches Dankeschön an Evelyne und Peter Wilhelm, die uns den guten Tropfen offeriert haben).

Der Steinfels als kleineres Spezialitäten-Restaurant, mit seinem Inhaber und Küchenchef Ernst Oertli und seiner Partnerin Erika Berger, die den Service leitet, ist an diesem Tag ganz und gar dem Fisch verfallen.



Bildlich dazu passt das Rauschen des Baches, dem man von der Terrasse aus lauschen kann, ebenso wie die Auswahl der Fische, die wir gleich geniessen dürfen. Und schon bereue ich es, dass ich an diesem Tag nicht dabei sein kann, jetzt, wo ich mir die Speisekarte des ausgezeichneten Restaurants bildlich gesprochen auf der Zunge zergehen lasse (der Steinfels ist seit dem Jahr 2000 im Goldenen Fisch). Und noch ein Tipp: Wer mal hoch zu Ross zum Fischessen kommen möchte, der kann sein 1-PS-Gefährt im hauseigenen Stall sicher unterstellen.

THOMAS DINGLER, VIZE-NETZMEISTER

Zum Apéro ganze Forellen aus dem Räucherofen

Feines Krebsparfait mit Salatbouquet an Zitrusdressing

Erbsenschaumsuppe mit Krebschwänzen

Gebratenes Zanderfilet mit Kräutern auf Blattspinat und Krebschaumsauce

Erfrischende Süssmostcreme mit Zitronensorbet



Ein gutes Essen und einen feinen Tropfen für ein Netztreffen voller guter Laune

Bilder von Goldfisch Monika Timme

Netztreffen Netz 10 Luzern am 7. September 2019 Ferienstimmung unter Palmen im Hotel WINKELRIED in STANSSTAD

Nicht nur die wunderbare Seelage vermochte an diesem Netztreffen im Hotel Winkelried zu überzeugen. Der langjährige Küchenchef Oliver Bark mit seinem Team überzeugte mit einem kulinarisch sehr überzeugenden Fischmenü!

Das offerierte sehr feine Fischapéro war begleitet mit einem süsslichen Weisswein (mit Alternativen) für einen speziellen Gaumengenuss. Oliver zauberte nicht nur für den Gaumen sondern auch für das Auge in jedem Gang eine ausserordentliche Kreation von Farben, Formen, Gerüchen und Geschmäckern – die Bilder und die zufriedenen Gesichter der Gäste sind Zeuge davon. Ein herzliches Dankeschön an das gesamte Winkelried Team, das bestimmt trotz dem anstehenden Pächterwechsel für eine Kontinuität der feinen Küche einstehen wird! Wir kommen bestimmt wieder!

MIREILLE PLANK, VIZE-NETZMEISTERIN



Fisch-Trio mit Chutney und Senfsauce

Legiertes Fischsüppchen mit Riesencrevetten

Saiblingsfilet unter einer Pinienkernkruste
mit Grillgemüse und Kartoffellasagne

Kürbis Schokoladenmuffin an einer
Amarettosauce



Netztreffen Netz 20 Die Unterländer zieht es immer wieder ins HAUS HOMANN nach SAMNAUN

Wie jedes Jahr im September versammelte sich eine stattliche Schar von fünf Einheimischen und zwanzig Unterländern zum kulinarischen Höhepunkt des Jahres im Haus Homann.

Vom freundlichen Empfang durch Frau Homann Senior über die feinen Apérohäppchen (es muss nicht immer Fisch sein, wir sind ja in Graubünden!) begleitet von einem hervorragenden Chardonnay aus dem Burgenland über das optisch und organoleptisch hervorragende 6-Gang-Menü und zuletzt das gemütliche Beisammensein zu später Stunde, blieben keine Wünsche offen. Das gedruckte Menü wurde vor jedem Gang durch detaillierte Erläuterungen ergänzt. Die Service-Crew unter Frau Homann Junior wurde verstärkt durch Töchterchen Elena, das stolz den Gastgeber-Plämpel trug.

Bei angeregten Gesprächen ist ein wunderschöner Abend verklungen und wird uns noch lange in bester Erinnerung bleiben. Wir kommen wieder!

PEDRO GRUBER

An dieser Stelle möchte ich mich bei Pedro Gruber für den Bericht herzlich bedanken (es muss nicht immer der Netzmeister sein). Auch dem Küchenteam mit Daniel Homann, Fabian Prikryl und Angelo M Pilli gebührt ein grosser Applaus. Dass im Haus Homann das Gesamtpaket stimmt, zeigt sich durch das Kommen der vielen 'Wiederholungstäter'. Herzlichen Dank an alle.

VRENI JOST-STREIFF, NETZMEISTERIN



Der Steinpilz
Ravioli-Espuma-Tartar – gebraten – roh
mariniert – Lauchmousse

Seesaibling – Kürbis-Sauerrahm
Saibling gebeizt – Kürbismousse – Kürbis
ingelegt – Kürbismayonnaise –
Sauerrahmcrème

Forelle – Pfifferling –
Kohlrabi-Hummerschaum
Forelle gedämpft – Kohlrabipüree – Kompott
roh – Hummerschaum

Heilbutt – Lauch – Sbrinz
Offenes Lauchravioli – Sbrinzsauce –
gebackene Kartoffel

Zander – Sellerie – Trüffel
Selleriepüree – Sellerie im ganzen geschmort
– Trüffelsauce – Trüffelschaum

Apfel – Joghurt
Joghurteis – Apfeltäschchen –
Kuchen-geschmort – Püree – Joghurtgel –
Apfel-Zimt-Espuma

Rencontre de Filet 1, Samedi 02. Novembre 2019

Le poisson à l'honneur au RESTAURANT DU LAC sur les rives du LAC DE JOUX



Par une typique journée d'automne, ce sont 11 membres de la confrérie, ce qui est un succès, qui se sont retrouvés pour partager un instant de fraternité et de gastronomie à l'Hôtel-Restaurant du Lac situé au Pont et exploité par la famille Biaggi-Martin.

L'excellent accueil et le verre de Chasselas Ovalis de Benjamin Morel nous a permis de nous mettre dans l'ambiance avec de délicieux amuse-bouche. Une fois assis, nous avons débuté notre périple culinaire par un tartare de perches fumées de Loë pour ensuite déguster un risotto au vin blanc agrémenté d'écrevisses du Lac de Joux. Nous sommes restés en Suisse en découvrant un carpaccio d'esturgeons de Frutigen fumé à froid aux agrumes.

La Darne de Saumon des Grisons étuvé aux petits légumes et son écrasée de pomme de terre a clos les plats principaux pour nous emmener à un riche plateau de fromages. Notre voyage culinaire s'est terminé par un délicieux moelleux chocolat et sa glace vanille. Le service impeccable et sympathique a accompagné et soutenu l'excellente qualité culinaire pratiquée par cet établissement. Le moment venu de nous séparer, nous sommes tous repartis en emportant avec nous d'excellents souvenirs. Rendez-vous l'année prochaine à la même époque!

YVAN SCHICK, MAÎTRE DE FILET 1
RAPHAEL ORDONEZ, VICE MAÎTRE DE FILET 1

Apéritif de bienvenue & Amuse-Bouche

Tartare de perches fumées de Loë
Mesclun

Risotto au vin blanc et écrevisses du Lac de Joux

Carpaccio d'esturgeon de Frutigen fumé à froid aux agrumes

Darne de saumon des Grisons étuvé aux petits légumes
Ecrasée de pomme de terre

Plateau de fromage

Moelleux maison et glace vanille



Netztreffen Netz 17 Oberer Bodensee, St. Gallen / Appenzell am 17. August 2019 Fisch-Tavolata im HAFENBUFFET in RORSCHACH



Zur traditionellen Fisch-Tavolata versammelten sich im HafenBuffet über 40 Goldfische. Mit dem Aperitif, einem feinen Glas Yvorre aus dem Hause Henri Badoux SA und feinen Fisch-Häppchen, wurde der Anlass eröffnet.

Anschließend versammelten wir uns zum Fischmahl. Netzmeister Marcello Centina begrüßte die Anwesenden und speziell unser Mitglied Nationalrat Thomas Müller, der als Stadtpräsident von Rorschach auch noch einige Grussworte an uns richtete. Nach dem Fischgruss wurden die leckeren Gerichte als Tavolata tischweise aufgetragen. Schon beim ersten Gang wurde kräftig zugelangt und spätestens nach dem Hummer mit Tagliatelle an Limonensauce machte sich die erste Sättigung be-

merkbar. Zum Glück gab es eine Pause, bis der Hauptgang aufgetragen wurde. Dieser bestand aus Forellen- und Saiblingsfilet und einem Wolfsbarsch. Viele begrüßten es, wenn sich jemand am Tisch freiwillig bereit erklärte, diesen Fisch fachgerecht zu zerlegen. Nach dem Fischmahl wurde das Küchenteam unter der Leitung von Christoph Brändle und die Servicemitarbeitenden unter der Verantwortung von Celina Rabsamen vorgestellt und sie durften den Dank von Netzmeister und der Goldfischfamilie entgegennehmen. Anschließend genossen wir das Dessert und verabschiedeten uns im Wissen, dass wir wieder an einem ganz speziellen Netztreffen teilnehmen durften.

VIKTOR STYGER, VIZE-NETZMEISTER



Stein's BEST
Traumpartner
für alle
Fischgerichte

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

Netztreffen Netz 2 Rhône/Rottu am 28. September 2019
 Ein grossartiges Netztreffen im HOTEL AMBASSADOR**** in BRIG

Das Briger Goldfisch-Restaurant, unter der Leitung unseres Gastgebers Stefan Welschen, war mit 67 anwesenden Goldfischen praktisch bis auf den letzten bequemen Platz belegt. Der Grund? Wir hatten das Vergnügen, 26 Goldfische aus den Netzen 14 und 18 unter der Leitung von Netzmeisterin Vreny Meier zu empfangen, die bei schönstem Herbstwetter auf einer 3-tägigen Reise ins Wallis waren und dabei viel Erfreuliches erleben durften.

Der Aperitif, in Form eines „flüssigen“ Vorspeisenbuffets mit Lachs in verschiedenen Variationen, war schon für alle Anwesenden ein geschätzter Start. Das folgende, abwechslungsreiche und grossartige Fischmenü, begleitet von ausgezeichneten Walliser Weinen, war eine weitere Überraschung und fand bei allen Anwesenden grossen Anklang. Ein feines Dessert rundete unser Netzmenü grossartig ab. Das Küchen- und Serviceteam hatten mit allen Händen zu tun und unseren Anlass zur vollen Zufriedenheit aller durchgeführt. Dafür allen nochmals einen grossen Dank und wir freuen uns schon jetzt auf das Wiedersehen im nächsten Jahr am 26. September.

ROBERTO HUBER, NETZMEISTER



Die Mannschaft hat nun eine Ruhezeit mehr als verdient.

- Amuse-Bouche
- Sautierte Jakobsmuschel
auf Blumenkohlpuree

- Winzer Fischsuppe
- Gebundene Fischvelouté mit Trauben
Schweizer Fische und Flusskrebse

- Sardinen angeräuchert
auf geröstetem Gemüse

- Seesaibling pochiert- Speck Espuma-
Rosenkohl- Bier-Spätzli

- Zwetschgen-Nuss-Terrine
Zimt-Glacé





Besuch bei Maison Gilliard am 27.9.2019

Rechtzeitig trafen 25 Teilnehmende im prachtvollen Hotel des Vignes in Uvrier-Sion ein. Nach kurzem Begrüssungstrunk wurden wir mit zwei Gilliard-Bussen abgeholt und zur Kellerei nach Sion transportiert. Thomas Moor orientierte uns über die Vielseitigkeit der Gilliard Rebgeleände, die terrassiert und mit den berühmten Trockenmauern befestigt sind. Im Innenhof konnten wir das Abbeeren der soeben angelieferten blauen Trauben besichtigen; diese werden maschinell von den Stielen getrennt. In den Kellerräumen bestaunten wir eine grosse Anzahl von Stahltanks, die für die neue Ernte bereit sind. Im Familienkeller befinden sich riesige Holzfässer, die dem Raum einen würdigen Rahmen verleihen. Chefönologe Hansueli Pfenninger orientierte über weitere Details der Weinherstellung und wie bei ihnen der Ochsengrad gemessen wird. Beim anschließenden Apéro konnten wir uns über die Qualität der viel beachteten Gilliard-Weine überzeugen. Sogar CEO Grégory Dubuis fand Zeit uns zu begrüßen. Wir bedauerten sehr, dass Claudio Benedetti, Verantwortlicher für die Ostschweiz, der unseren Besuch mit unserer Netzmeisterin in die Wege geleitet hatte, wegen eines Unfalles verhindert war. Er wurde durch Bruno Luterbacher, Region Bern, vertreten. Der glanzvolle Abschluss des Besuches fand in grosser Höhe in der Domaine du Mont statt. Wunderschöne Weitsicht bei strahlendem Sonnenschein. Hervorragende Walliser Köstlichkeiten, feinstes Raclette, ein Dessert sowie Weiss- und Rotweine schmeckten uns ausgezeichnet. Rückfahrt zum Hotel. Der wertvolle Besuch im Maison Gilliard wurde mit grossem Applaus abgeschlossen.



Besuch im Museum der Schweizergarde in der Festung Naters am 29.9.2019

Mit dem Treno Dotto (dem kleinen Simplon Express) konnten wir eine kurze Rundfahrt durch die Altstadt von Brig und die Fahrt zur Festung in Naters geniessen. Zwei ehemalige Schweizergardisten (Tony Jossen, Roland Walker) führten uns in zwei Gruppen unterhaltsam und informativ durch die verschiedenen ehemaligen Festungsräume. Wir erhielten einen grossen Einblick in die geschichtsträchtige Zeit der Garde, die seit über 500 Jahren existiert. Viele Uniformen, Waffen, Fotos und schriftliche Angaben sowie zahlreiche weitere Exponate sind freistehend oder in Vitrinen ausgestellt. Die Fotos der Päpste und der Gardekommandanten sind mit Bezug zu den wichtigsten Ereignissen der jeweiligen Amtszeit dargestellt. Auch diese Führung wurde mit kräftigem Applaus verdankt. Mit dem Treno Dotto fuhren wir nach Brig zurück, wo wir es uns zum Abschluss dieser drei wunderschönen Tage im Garten des Restaurants Channa wohl sein liessen.





Willi Josel, vor 10 Jahren der amtierende Netzmeister, feierte das Jubiläum mit uns.

Zusammen mit Oskar Müller als Vertreter der Vorsteherschaft, gratulierten die Goldfische vom Netz, 15 Markus Hempel und Mathias Mittmannsgruber, zur 10jährigen Mitgliedschaft der Alten Rheinmühle in der Tafelgesellschaft.

Den Apero genossen wir im lauschigen Garten direkt am Rhein. Zum Jubiläumsmenu versammelten wir uns anschliessend in der rustikalen Gaststube. Nach der Begrüssung durch den Netzmeister gedachten wir mit einer Schweigeminute unserem am 12. August verstorbenen Mitglied Theo Fessler. Seiner Ehefrau Gertrud gehört unser Mitgefühl.

Einmal mehr wurden wir mit fein zubereiteten Kompositionen verwöhnt. Die geeiste Gurkensuppe passte hervorragend zum warmen Sommerwetter. Nach Würdigung und Verdankung des gelungenen Mahls an das Küchen- und Serviceteam durch den Vizenetzmeister Marcel Holenstein, schritt Oskar Müller im Namen der Vorsteherschaft zur Ehrung für die 10jährige Mitgliedschaft in der Tafelgesellschaft mit Ansprache und Übergabe der Gratulationsurkunde.

Das feine Dessert machte den Abschluss des gelungenen Netztreffens.

WILLI KELLER, NETZMEISTER

Carpaccio vom Swiss Alpine-Lachs mit Avocado Panna cotta und Granatapfel Vinaigrette

Geeiste Gurkensuppe mit geräuchertem Lachsforellentartar

Gebratenes Zanderfilet & Rotgarnele mit Kefen-Tomatengemüse und Parisienne Kartoffeln

Weisses Schokoladenparfait mit Erdbeermousse und marinierten Waldbeeren



Oskar Müller gratuliert Markus Hempel zu Jubiläum.

TIPESCA

MSC www.msc.org.ch

Angara Egli Knusperli

Ihr regionaler Seafoodspezialist
 Fachberatung und Bestellungen unter:
058 575 00 50



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. Deshalb 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?

"Die Zufriedenheit der Betroffenen ist rundum da."

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

Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch
 Schulstrasse 9, CH-2572 Möringen
info@goldenerfisch.ch

Einsendeschluss ist der 31. Januar 2020.

Viel Glück!

Der glückliche Gewinner des Wettbewerbs in Ausgabe 169 ist Hans Ruedi Leuthold aus Schwarzhäusern. Herzliche Gratulation!

Tafelübergabe Netz 10 Luzern am 12. Oktober 2019 Ganz grosses Kino im Landgasthof ZOLLHAUS in GISWIL

Das 4. Netztreffen 2019 im Netz 10, kombiniert mit der Tafelübergabe, fand im Landgasthof Zollhaus in Giswil statt.

Unsere neuen Gastgeber Daniela und Denny Bergemann hatten den kulinarischen Turbo gestartet und eine geniale Tafelübergabe mit Netztreffen durchgeführt. Dem Wetter angepasst wurde der Apéro auf der schön dekorierten Terrasse aufgetischt. Für Augen und Gaumen ganz speziell. Vom Buchenholz benebelten Lachs bis zu den traditionellen Raclette-Häppchen sowie den dazu passenden und optimal abgestimmten Getränken konnten sich die Gäste sowie die GesellschafterInnen auf einen stimmigen Abend freuen.

Pünktlich um 19.15 Uhr, als es Zeit für das Überraschungsdinner wurde, meldete sich Netzmeister Fabrizio Gessa, um den weiteren Verlauf des Abends zu erläutern. Es folgte ein Umzug in den stilvoll eingerichteten und schön gedeckten Saal. Nachdem die festliche Gesellschaft die Getränke bestellt hatte und die ersten Klänge von Weingläsern ertönten, meldete sich Fabrizio Gessa, um den Gästen zu erläutern, was denn das für Leute sind, die da eine Medaille um den Hals trugen. Vom Tafelmeister Peter Gander bis zur Vize-Netzmeisterin Mireille Plank wurden alle der interessiert lauschenden Belegschaft vorgestellt. Es war nun der Moment, an dem das Diner mit einem Thunfisch mit Trüffelduftschäum als Gruss aus der Küche begann. Danach kam ein Gang nach dem anderen der optisch und geschmacklich besser nicht hätte sein können. Immer wieder zu bemerken, wie Blitzlichter die Gedichte auf den Tellern festhielten. Und auch an diesem Anlass, und er durfte nicht fehlen, der traditionelle Fisch-Ruf, der bei den Gästen wohlwollend aufgenommen wurde. Grandios auch die perfekte Zusammenarbeit zwischen Küche und Servicepersonal. Auch hier ein grosses Lob an die freundliche, professionelle und fröhliche Bewirtung durch das ganze Zollhaus Team.

Der grosse Moment der Verdankung durch Netzmeister Fabrizio Gessa, die Erläuterung der Tafelgesellschaft zum goldenen Fisch durch Tafelherr Oskar Müller sowie die wichtigen Punkte über das Testwesen, welche Daniel Karrer vortrug, waren die Vorboten der eigentlichen feierlichen Tafelübergabe durch Tafelmeister Peter Gander. Mit grossem Interesse verfolgt vom ganzen Team und der festlichen Gesellschaft wurde die Goldfischtafel dem neuen Mitglied und Leuchtturm in Obwalden, dem Landgasthof Giswil, feierlich übergeben. Mit grossem Applaus wurde dies anerkennend gewürdigt.

Eine top Tafelübergabe mit kombiniertem Netztreffen endete mit einer fulminanten süssen Überraschung.

Das Zollhaus als neues Top-Fischrestaurant wird mit Sicherheit noch viel von sich hören lassen. Ich freue mich jetzt schon auf die nächsten kulinarischen Höhenflüge in Obwalden und wünsche den Gastgebern Daniela und Denny Bergemann und ihrem Team viel Erfolg in ihrem Bijou.

FABRIZIO GESSA, NETZMEISTER

Tartar vom kaltgeräucherter
Giswiler Bachforelle
mit Nüsslisalat und Wachtelei

Schwarzwurzel Cremesuppe
mit pochiertem Saibling Filet

Variation von Felchen und Egli
aus dem Vierwaldstättersee
auf Kürbis Risotto und Saisongemüse

Gebackener Schokoladenkuchen
mit weissem Kern
an Preiselbeer Kompott
Rumcappucino und Joghurtglace



Netztreffen Netz 16 Unterer Bodensee / Thurgau am 21. September 2019
Die Krone am Untersee: das Restaurant KRONE in ERMATINGEN

Was für ein gelungener Goldfisch-Anlass bei noch herrlichstem Spätsommerwetter an der Schiffflände im schönen Ermatingen. Netzmeister Hermann Scherrer und Gastgeber Guido und Marianne Baumann mit Team luden ein. Und alle sind gekommen!

Mit 52 Goldfisch-Teilnehmern sowie weiteren Stammgästen des Hauses war der Anlass wieder einmal restlos ausgebucht. Zum Apéro trafen sich alle im schönen, von Traubenranken überdachten Garten und genossen den Apéro mit tollen Häppchen. Was für ein Genuss. Zum 6-Gang Menue ging's dann in die heimelige Gaststube. Das Team um Marianne und Guido zeigte dabei was es heisst, mit Herzblut und Freude, Speisen vom feinsten, schön angerichtet, auf die Tische zu bringen. Aufgrund natürlicher Umstände am und im See hatten die Berufsfischer einen etwas vielfältigeren und grösseren Fang als die Wochen davor. Die Menuekarte zeugte davon und nur schon das Lesen derselben liess einem das Wasser im Gaumen zusammenlaufen.

Liebe Marianne, lieber Guido, geschätztes Krone-Team. Es war ein wunderschöner Anlass. Sämtliche Goldfische haben es sehr geschätzt, diese gelebte und offene Gastfreundschaft zu erleben. Die Zubereitung, das Essen selbst sowie der professionelle Service – einmal mehr rundherum ein in bester Erinnerung bleibendes Erlebnis ! Wir freuen uns schon aufs nächste Jahr wenn wir am 19. Sept. wieder bei euch einkehren dürfen.

HANSPETER EPPRECHT, VIZE-NETZMEISTER



Apéro
 Prosecco Canella
 Dreierlei Canapeé Lachs / Crevetten / Thon

 Rieslingsuppe mit Zanderwürfel

 Meereszauber
 Jakobsmuschel, Riesencrevetten, Avocados

 König vom Untersee
 Kretzer Salzkartoffeln, Tartarsauce

 Eglifilets mit Thurgauer-Trüffelrisotto

 Hechtfilet mit Steinpilzsauce und
 Gemüseblumen

 Heisse Feigen mit Bourbon Vanille-Eis



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

Vorankündigung
**Generalversammlung
 mit Jahresfest 2020**

Wo Landgasthof Halbinsel Au, in Au am Zürichsee ZH
Wann **Freitag, 8. Mai** **Vorabendprogramm**
 ca. 16.30 Uhr Besichtigung Weinbauzentrum DREISTAND Wädenswil
 ca. 18.00 Uhr Bei genügendem Interesse und mit Kostenbeteiligung
 ca. 19.30 Uhr Apéro im Landgasthof Halbinsel Au
 Rauchfisch- und Salatbuffet mit regionalen Spezialitäten und Dessert
 Menüpreis CHF 52.- pro/Person
 (inklusive Apéro, Buffet, Mineral & Kaffee)
Samstag, 9. Mai **Generalversammlung mit Jahresfest**





Wer nicht dabei war, hat die Delikatesse verpasst. Das Netztreffen stand ganz im Zeichen der SwissShrimps aus Rheinfelden.

Nebst einem vorzüglichen Menü erfuhren die 25 Goldfische allerlei Wissenswertes von Samuel Hohler, Leiter Vertrieb, SwissShrimps AG. Das junge Unternehmen setzt auf Nachhaltigkeit. „Die spürbare Frische: Unsere SwissShrimp haben einen schönen bläulichen Schimmer, weil das Salzwasser in unseren Becken reich an Sauerstoff ist“, so die SwissShrimp AG. Herrn Hohlers Leidenschaft für das noch junge Unternehmen und die Betriebsphilosophie war für uns spürbar. Das Küchenteam unter Leitung von Alain

Ehrhart verstand es bestens, die verschiedenen Zubereitungsarten der Shrimps hervorragend umzusetzen. Wir konnten die verschiedenen Gustos der Shrimps, sowie der weiteren einheimischen Produkte so richtig auskosten. Ein wahrer Genuss für den Gaumen. Das Serviceteam tischte in sehr guter Laune und mit Freundlichkeit die Gänge auf. Unser grosser Dank geht an die Küchencrew, den Service, Herrn Hohler für sein Referat und an unsere Gastgeber Brigitte Schär und Markus Bisig. Der heftige Applaus war unüberhörbar. Mit dem Wissen, interessante Details über die SwissShrimps gehört zu haben, endete das Netztreffen treffen am späteren Nachmittag. **THOMAS HÄNGGI, NETZMEISTER**

Apéro
Blätterteigkrapfen
mit Kürbis und SwissShrimps
SwissShrimps gegrillt mit Dipp
Blätterteigalouise mit Spinat und Käse

SwissShrimps-Vanillespiess auf Blattsalat,
Curryvinaigrette und Mango

Lauch-Velouté mit Ingwer-Limettenschaum
mit Sesam panierte Zanderstreifen aus der
Zucht von Familie Weiersmüller in Mumpf

Lachsballotine gefüllt mit Lachs aus Lostallo
und Hecht aus dem Neuenburgersee,
begleitet von zwei gebratenen SwissShrimps,
geschmortem Fenchel, Safrankartoffeln

Baileys- Kaffeeschnitte



Netztreffen Netz 4 Freiburg / Fribourg am 17. August 2019

Goldfische lieben das Hotel SCHIFF am MURTENSEE



Sommerliche Temperaturen und funkelnder Sonnenschein empfingen uns Goldfische an diesem Mittag auf der in „goldfischwürdiger“ Manier hergerichteten Sommerterrasse des Hotels Schiff am See mit weitem Blick über den See auf den Mont Vully.

30 erwartungsvolle Mitglieder und Gäste erfreuten sich an den vielen Apéro Häppchen und dem Wein vom Vully und wurden so auf das Kommende eingestimmt und kamen sich bei angeregten Gesprächen näher. Es ist immer wieder schön, wie sich die Goldfischfamilie freut, bekannte Gesichter wieder zu sehen, zwanglos zu diskutieren und sich anschliessend von der gepflegten Fischkochkunst von Martin Helfer

und seiner Mannschaft und dem freundlichen Servicepersonal verwöhnen zu lassen. Was nach dem traditionellen Fisch Ruf zum Essen serviert wurde, war wie immer ein kulinarisches Erlebnis. Die köstliche und raffinierte Zubereitung der Fischgerichte, sowie die farbenprächtige Präsentation auf dem Teller verschmolzen zu einem Genuss der Fischkochkunst vom Feinsten. Unsere Gastgeber, Stephan und Martin Helfer und ihre Küchencrew überzeugten einmal mehr mit ihrem Können und der Liebe zum Beruf und sie wurde dafür mit gebührendem Applaus bedacht.

Als krönender Abschluss des Netztreffens genossen wir ein farbenfrohes Dessert,

Häppchen zum Apéro

Safran-Süppchen mit Jakobsmuscheln

Der Lachs auf drei Arten: hausgeräuchert,
mit Dill mariniert, als Tartar und Marktsalat

Gebratene Eglifilets an Zitronenbutter
Tartarsauce und Gemüsereis

Gebratener Seezander auf Champagner-
Sauerkraut mit Schnittlauchkartoffeln

Halbgefrorenes mit Grand Marnier

Kaffee und Friandise

Kaffee und Konfekt. Einmal mehr verging das gelungene Netztreffen viel zu schnell, doch in Erinnerung bleiben uns all die Facetten, wie das vorzügliche Fischessen, die aufmerksame Gastfreundschaft, das freudige Wieder-sehen und die Gewissheit, uns im nächsten Jahr in Murten wieder zu sehen.

MANFRED BLASER, NETZMEISTER

Goldener Fisch etabliert sich in Sax

Am Samstag wohnten rund 70 Personen der Übergabe der Urkunde «Zum Goldenen Fisch» im «Schlössli Sax» bei.

Heidy Beyeler

Sax Jetzt gibt es in der Region Werdenberg wieder ein Restaurant, das von der Tafelgesellschaft zum goldenen Fisch ausgezeichnet wurde. Damit wird die Lücke geschlossen, die durch die Schliessung des «Zollhaus» in Gams entstanden ist. Jetzt wurde dem Schlössli Sax mit Jim Billet und seiner Crew das Prädikat für die ausgezeichnete Fischküche zuteil.

Bevor die Auszeichnung übergeben wurde, fänden verschiedene anonyme Besuche von Testern statt. Bei diesem Prozedere werden unter anderem Kontinuität und Qualität überprüft und bewertet. Dabei werden von den Testern insgesamt maximal 284 Punkte vergeben. Beim ersten Durchlauf erzielte das «Schlössli» 262 Punkte und beim zweiten Mal 264. «Das zeugt von bester Kontinuität und Qualität», stellte Markus Krüger aus Frümisen, Netzmeister goldener Fisch, fest. Krüger zeichnet verantwortlich für das Netz 19 – Alpenrhein/Fürstentum Liechtenstein – der Tafelgesellschaft, das von Disentis bis Altstätten reicht. Es war Markus Krüger, der den Anstoss gegeben hatte, dass Jim Billet sich den Testern stellte.

Was bedeutet das für Fischliebhaber?

Vor 50 Jahren wurde die Tafelgesellschaft gegründet mit dem Ziel, die Fischkochkunst im Gastgewerbe zu fördern. In den ausgezeichneten Restaurants sollen vornehmlich edle Fische



Jim Billet (Zweiter von links stehend) freut sich mit seiner Crew und den Beteiligten über die Anerkennung für seine Küche. Bild: Heidy Beyeler

aus heimischen Gewässern angeboten werden, wobei in den Restaurants mit der blauen Tafel und dem goldenen Fisch-Signet natürlich auch Krustentieren und Muscheln zu köstlichen Spezialitäten verarbeitet werden. Muscheln aus Schweizer

Gewässern sowie Lachs und Crevetten aus Schweizer Zucht werden bereits angeboten.

Am Samstag erlebten Gäste und Gesellschafter der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch im Schlössli Sax ein fulminantes 5-Gänge-Menü, das

überzeugte. Der Genuss war gross, Gäste und Gesellschafter waren hin und weg. Die grosse Begeisterung von Fischliebhabern war schon speziell. «Jetzt wissen wir, wo wir im Werdenberg einkehren können, wenn uns Gelüste nach leckeren

Fischspezialitäten überkommen», war beispielsweise zu hören. Jim Billet und sein Team sind nun gefordert, den Erwartungen gerecht zu werden. Sie haben am Samstag mit dem exzellenten Fischmenu die Latte hochgelegt.

Artikel über die Tafelübergabe im "Werdenberger & Obertoggenburger"



Kräutersalat – Langustine

Süßkartoffel Jakobsmuscheln

Hummer Bisque

Graubündner Salm – Gemüsespaghetti –

Avocado

Dessertvariation



OPTI FRISCH

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

Netztreffen Netz 13 am 22. Oktober 2019
 „La vita e bella“ im RISTORANTE BIANCHI in ZÜRICH



Es ist ein Frühlingstag mitten im Oktober. Das quirlige Treiben am Limmatquai, die Strassencafés, die sich langsam füllen und die einladend gedeckten Tische – alles erinnert an „la dolce vita“.

Das Team im traditionsreichen Ristorante begrüsst uns mit einem Lächeln und wir fühlen uns willkommen. Mit Prosecco, klassischen Bruschetta und gebackenen Sardellen starten wir auf eine kulinarische Seereise, vorrangig durch heimische Gewässer.

Das Ristorante Bianchi, oder vielmehr der Weg bis heute, geht auf eine lange und genussreiche Familien-Geschichte zurück. 1881 kommt der noch junge Giuseppe

Bianchi aus Mailand nach Zürich und eröffnete ein Lebensmittelgeschäft im Zürcher Niederdorf. Zur gleichen Zeit etabliert sich Jean Bindella als erster Chianti-Importeur in der Schweiz. Was soll man sagen: Es war an der Zeit, dass die beiden Familien 2008 das Gourmet-Restaurant Bianchi in Zürich eröffnet haben.

Manchmal dürfte ein Anlass auch länger dauern oder man kommt einfach wieder ins Bianchi nach Zürich, zu Paulo Alexandre, dem Geschäftsführer, dem Küchenchef Lucio Paiano und ihrem lächelnden Team.

THOMAS DINGLER, VIZE-NETZMEISTER

- Mariniertes Tatar vom Saiblingfilet mit Avocado-creme und Meeretich-Aioli-Mayonnaise ***
- Kresserahmsuppe mit geräuchertem Forellenschaum ***
- Gebratenes Lachforellenfilet mit Blumenkohl- puree, Eierschwämmchen und schwarzem Venere-Reis ***
- Grand Marnier-Halbgefrorenes ***

Netztreffen Netz 12 Zuger-, Ägeri-, Lauerzer- und Umersee am 18. August 2019
 Ein Stückchen Himmel auf Erden im Seerestaurant BELLEVUE in BRUNNEN

Möglicherweise haben wir einen der letzten herrlich warmen Sommertage in diesem Jahr mit fantastischem Essen am Ufer des Vierwaldstättersees genossen.

64 "Goldfische" sind der Einladung gefolgt und haben sich von Andreas Schmid und seinen Mitarbeitenden verwöhnen lassen. Das Viergangmenü schmeckte ausgezeichnet! Zum Apéro gab es den legendären Gersauer Käsekuchen und feinen St. Saphorin «Montfalcon» Wein.

Wir nutzten den grosszügig schönen Platz direkt am See, um in verschiedenen Gruppen zu plaudern. Ich finde es toll, dass dies so gepflegt wird. So lernt man immer mehr interessante Gourmetfreunde kennen, wird vertrauter und offener, den Platz am Tisch mit "Neuentdeckungen" zu teilen. Ich bin stolz, jeweils so super Goldfischmitglieder willkommen heissen zu können!

URS NEHER, NETZMEISTER

- Hausgemachtes Chnoblibrötli mit Kays feinem Lachstartar «Mare e Monti» serviert mit hausgemachtem Waldorfsalat und Serrano-Rohschinken auf Dominik's Mangospiegel ***
- Fangfrisches Felchenfilet aus dem Vierwaldstättersee «Einsiedler Art» nach Hausrezept serviert mit Kurkuma-Salzkartoffeln ***
- Fangfrisches Zanderfilet vom Grill «Al Limone»- Unsere «50 Jahre Goldener Fisch»- Sommerspezialität serviert mit Basmatireis ***
- «Dominik's Schoggiträumli» ein traumhaftes Dessert zum Abschluss ***





Mittwochabend

Das Jubiläums-Netztreffen musste wieder in zwei Schichten durchgeführt werden, denn 75 Goldfische hätten im Obstgarten nicht Platz gehabt. Sage und schreibe 25 Jahre schon hat uns Fredi Bloch zuerst im Seeli Bäch und seit 5 Jahren im Obstgarten Freienbach auf höchstem Niveau verwöhnt. Und die Zukunft ist gesichert, unter der Leitung von Fredi Bloch wird Robert Ackermann den Betrieb in gewohnter Weise weiterführen.

Am Mittwochabend fand sich bei freundlichem Wetter eine muntere Schar zusammen. Schon die anmächlich präsentierten mundgerechten Aperio-Häppchen liessen auf einen kulinarischen Höhenflug schliessen, und was uns Roshni Bloch und ihr Service-Team aufsuchten liess keine Wünsche offen und unsere Goldfischerherzen höherschlagen. Der Anblick der raffiniert präsentierten Gerichte (seht Euch die Bilder auf der Website an!) liess bereits erahnen, wie delikate die gebackenen Eglifilets, die gebratenen Felchenfilets, die pochierten Saiblingfilets und das Zander-Curry munden würden. Und das Süssspeisen-Medley wurde ganz nach dem Geschmack unserer Netzmeisterin ergänzt durch ein kleines Käseplättchen. Nachdem die Küchenmannschaft und die Servicecrew mit dem verdienten Applaus honoriert wurden, konnte Tafelherr Hansjürg Gugger Fredi Bloch die Ehrenurkunde für 25 Jahre Zugehörigkeit zum Goldfisch überreichen. Bei angeregten Gesprächen klang ein wunderschöner Abend allmählich aus, die letzten Gäste verliessen das Haus erst gegen Mitternacht.

PEDRO GRUBER

Freitagmittag

Bei angenehmen Temperaturen trafen 32 Mitglieder beim Obstgarten ein. Der vom Gastronomenpaar offerierte Apéro auf dem Vorplatz mundete bestens mit feinen Häppchen, Prosecco und Weisswein. Dank der Sitzordnung waren alsdann das Restaurant vorne und in der Mitte sowie das Säli im Nu besetzt. Das goldige Fischmenu konnte beginnen. Jeder Gang war hervorragend zubereitet und schmeckte ausgezeichnet. Die Küchenmannschaft bewies ihr Können einmal mehr. Netzmeisterin Vreny Meier freute sich über die grosse Teilnehmerzahl auch am zweiten Anlass. Sie begrüßte insbesondere Netzmeister Hermann Scherrer vom Netz 16 Unterer Bodensee/Thurgau, in Begleitung von Bernhard Greminger, der Präsident vom Fischereiverein Rapperswil-Jona, Ruedi Bertschi sowie die neuen Mitglieder Lilo Eugster und Urs Hiltmann.

Ich orientierte über meinen Rücktritt als Vize-Netzmeister aus gesundheitlichen Gründen und stellte den zukünftigen Vize Pedro Gruber vor. Pedro wird Vreny Meier massgebend unterstützen. Walter Balsiger gratulierte Vreny Meier für ihr 20-jähriges Jubiläum als Netzmeisterin und freut sich auf eine erfolgreiche Weiterarbeit während den kommenden Jahren.

ANTON WOLF, VIZE-NETZMEISTER



- Trio
- Eglifilets, Kürbissüppi, Fischli Vinaigrette

- Gebratenes Felchenfilet auf Rahmspinat

- Pochiertes Saiblingfilet mit Zuckerkefen

- Zandercurry Gemüsestreifen

- Medley von Süssspeisen und Käse

IM GEDENKEN

Seit der Ausgabe September 2019 mussten wir leider von folgenden Mitgliedern der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch Abschied nehmen:

- Herr Richard Tschopp, Bern**
- Herr Paul Josef Pfister-Eschmann, Mammern**
- Herr Heinz Imhof Uttwil**

Wir werden den Verstorbenen in lieber Erinnerung behalten und ihm ein ehrendes Andenken bewahren.



Netztreffen Netz 8 Basel und Umgebung am 10. August 2019
 Ein Menü zum Geniessen im Hotel SCHIFF AM RHEIN in RHEINFELDEN



Mit grossen Erwartungen pilgerten 19 Gesellschafter ins Hotel Schiff am Rhein in Rheinfelden.

Nach einem vortrefflichen Apéro auf der Rheinterrasse begaben wir uns ins kürzlich renovierte Restaurant. Die moderne Dekoration weist auf die Fischküche hin: Die Leuchter sind wie Fischreusen gestaltet und es hängen Netze an der Decke. Das vom Küchenteam zubereitete Fischmenü war ein Gedicht für die Augen und für den Gaumen. Es mundete vorzüglich. Ich durfte die neue Crew des Schiffes vorstellen: Gastgeber Florian Woitaske und Chef de Service Nora Mugwika. Die gesamte Schiffscrew präsentierte sich bei der Verdankung durch den Schreibenden und nahm den verdienten und von Herzen kommenden Applaus entgegen. Das Hotel Schiff ist immer eine Reise wert, denn die Identifikation mit der Tafelgesellschaft ist allen Belangen aufs eindrucklichste sichtbar. Wir freuen uns schon aufs nächste Netztreffen.

THOMAS HÄNGGI, NETZMEISTER

- Forellenfilets mit Tomatensalat und Yakumisauce

- Chili-Mais Suppe mit gebratenen Garnelen

- Sautiertes Zanderfilet an Kräutersalsa mit Caponata, dazu junge Bratkartoffeln

- Weisses Schokoladenparfait mit Aprikosensalat und süssem Fleuron



Spezialanlässe Netz 8 Basel und Umgebung am 4. und 18. September 2019
 Jubiläumsmenüs 50-Jahre-TzGF PARK-HOTEL und HOTEL SCHIFF in RHEINFELDEN

Im Netz Basel und Umgebung boten im September zwei Betriebe ein Jubiläumsmenü zu Fr. 50 an.

Am Gründungstag der Tafelgesellschaft, dem 4. September, trafen sich im Park-Hotel spontan 19 Gesellschafter zum Anstossen auf die Tafelgesellschaft und um das Jubiläumsmenü zu geniessen. Das Wetter war uns gut gesinnt und wir konnten auf der wunderbaren Rheinterrasse einen guten gesponserten Apéro geniessen und fröhlich dinieren. Genau 14 Tage später trafen sich dann 16 Gesellschafter um das Jubiläumsmenü im Hotel Schiff zu geniessen. Den Apéro kredenzte Oskar Müller draussen an der Sonne. Das Essen wurde im Restaurant aufgetischt. Den Gastgebern Brigitte Schär, Markus Bisig vom Park-Hotel und Florian Woitaske vom Hotel Schiff danken wir für die kreierte Menüs, welche hervorragend gemundet haben. Ein

- Menü Park-Hotel**
- Tatar von mariniertem Swiss Lachs und Gurke mit einem sommerlichen Salatbouquet

 - Auf der Haut gebratene Schweizer Zanderfilets „Tropical“ mit Mango-Ananas-Sauce, Süsskartoffeln und grillierte Mini-Zucchini

 - Mousse-Schnitte von Himbeere und Zitrone mit Streusel

- Menü Hotel Schiff**
- Mousse von geräucherten Forellen, marktfrischer Randensalat begleitet von einer raffinierten Safrancrème

 - Kürbiscrèmesuppe mit hausgenachter Fischfrikadelle

 - Hautsautig gebratenes Zanderfilet an Dillsauce, sautiertes Spitzkohlgemüse, junge Bratkartoffeln

 - Panna cotta, Zwetschgenkompott mit Thymian verfeinert, Blätterteigfischli

grosser Dank an die jeweiligen Küchenteams und an die Servicemitarbeiter! THOMAS HÄNGGI, NETZMEISTER

Netztreffen Netztreffen Netz 19 am 31. August 2019 Saibling vom Walenstadtberg im SEEHOF WALENSTADT

Rund 30 Liebhaberinnen und Liebhaber der gehobenen Fischküche pilgerten an diesem zweitletzten Hochsommertag an den Walensee. Nach den vergangenen Netztreffen im Seehof Walenstadt war die Latte hoch gelegt. Das Küchen- und Serviceteam der Familie Biasi übertraf die hohen Erwartungen der Goldfische einmal mehr.

Die weisse Tomatensuppe mit Seezungenstreifen und geschälten (!) Cherrytomaten war bereits eine Wucht. Die folgende pochierte Seeforelle war bezüglich Garpunkt und Geschmack perfekt. Zum Hauptgang wurden wir mit einer Rarität überrascht: Saibling vom Walenstadtberg. Auf die Frage von Netzmeister Markus Krüger, wo es denn dort eine kommerzielle Fischzucht gebe, antwortete Seehof-Gastgeber Marco Biasi, die Fische stammten von einem privaten Züchter, der alle paar Jahre seine Becken auslässt und reinigt. Dies war just vor unserem Netztreffen der Fall, und die Fische landeten frisch in der Küche des Seehofs. Einige Exemplare brachten fast zwei Kilogramm auf die Waage, so Marco Biasi. Abgerundet wurde der Schmaus von einem köstlichen Orangensoufflé. Ein rundum gelungenes Netztreffen mit zufriedenen Gästen!



Die weisse Tomatensuppe mit Seezunge mundete allen

Weisse Tomatensuppe
mit Seezungenstreifen auf Schwamm

Pochierte Seeforelle auf
lauwarmem Fenchelsalat
Limonenjoghurt

Zwetschgensorbet mit Prosecco

Saibling vom Walenstadtberg mit
Morchelkruste auf blauem Kartoffelpüree
Spinat-Vanille-Sauce

Orangensoufflé
* * *



Zufriedene Fischfreunde vor schöner Kulisse



Netztreffen Netz 6 Aare / Bern am 17 & 19 Mai 2019 Die kleine Bucht – La CALETTA MURI



v.l.r Hans Aeschimann und
Johanne Zurschmiede |
Gastgeberin Gabriela Elku-
ch, Leiterin Testwesen Rita
Gugger

Im La Caletta, wie es der Name schon sagt und auch auf ihrer Website beschrieben wird, also im „kleinen Hafen“, fand das Netztreffen auf der wunderschön hergerichteten Terrasse bei sommerlichen Temperaturen statt.

Es war ein spezielles Netztreffen, da ich Patrick Lerch, erstmals in Zusammenarbeit mit dem Netzmeister Hanspeter Schläppi, ein Netztreffen organisieren durfte und wir merkten schon bald, dass wir uns gut ergänzten. Ich, wohl eher auf Berndeutsch der „Schnorri“ und Hanspeter, der fachlich kompetenteste Fischsommelier der Schweiz. Es ist immer wieder eine Bereicherung ihm zuzuhören wo, wann welcher Fisch herkommt, und was in besonders macht.

Hanspeter weiss einfach alles über unseren lieben Fisch. Es war ein gemütliches Netztreffen unter Freunden und Gleichgesinnten von 20 Goldfischen. Die hervorragende Küche von Gabriela und Massimo lässt keine Wünsche offen und wir fühlten uns an diesem Abend wie in einer kleinen Bucht in Bern/Muri. Angefangen beim Apéro, anschliessend beim gemütlichen Zusammensein am Tisch. Dankend begrüsst Hanspeter und ich den Tafelherr Hansjörg Gugger, in Begleitung von Rita Gugger, Leiterin Testwesen vom Goldenen Fisch. Nach dem bei uns in Bern üblichen Fischruf, liessen wir uns von der Küche nur noch verwöhnen und manchem kamen die Erinnerungen hoch, von den soeben beendeten Ferien, irgendwo im Süden in einer kleinen

Bucht. Danke nochmals an Gabriela und Massimo für die einfache und freundliche Zusammenarbeit, es war super bei Euch.

PATRICK LERCH, NETZMEISTER

Tuna Tataki sur riz noir

Paupiette de loup de mer

Tiramisu au framboise



Les habitués se sont rencontrés pour la seconde fois de l'année à Clarens.

Nous étions 17 épiqueurs à partager un moment de gastronomie au Restaurant du Basset à Clarens. L'apéro pris sur la terrasse par une magnifique journée d'été a été accompagné de succulents poissons de mer et du lac Léman, le tout accompagné d'un vin blanc valaisan de chez Gaby Delaloye. La variété des mises en bouche proposées et désormais la « marque de fabrique » du chef de cuisine Ivo Ostinelli.

Les convives installés un menu en cinq plats (voit encadré) nous a fait voyager le long de la côte atlantique. Grâce au service agréable

et l'ambiance familiale de l'équipe du Restaurant du Basset, nous avons tous passé un très bon moment tant du point de vue culinaire que de celui du partage et de la convivialité. D'excellents vins ; un œil de Perdrix de la maison Gilliard à Sion ainsi qu'un Valpolicella Sartori ont su accompagner à merveille tous les plats. En dessert nous avons découvert un biscuit roulé aux fruits rouges et chocolat noir qui annonce la fin de la rencontre. Arrive le moment des remerciements et les applaudissements honorent comme il se doit la prestation de Carmen & Ivo Ostinelli et leur belle équipe de service.

L'après-midi s'est prolongée agréablement sur la terrasse en profitant du soleil!

Cappuccino d'avocats aux crevettes

Velouté aux petits pois

Noix de St. Jacques lardées et fleur de sel

Dos de cabillaud en croûte d'herbes

Pommes gousse d'ail

Médaille de lotte à l'armoricaine

Risotto al pesto

Biscuit roulé aux fruits rouges et chocolat noir

Mousse au citron



Netztreffen Netz 20 am 19. Oktober 2019

Backstuben-Apéro in KOCHENDÖRFERs HOTEL ALBRIS in PONTRESINA



Backstuben-Apéro

Auch bei Regen sind die goldenen Engadiner-Lärchen eine Augenweide.

Es ist nicht immer Wunschkonzert. Leider konnten wir dieses Jahr unsere Unterländer-Gäste nicht mit goldenen Lärchen in sonnigem Wetter verwöhnen. Obschon die Lärchen grossenteils schon bunt gefärbt sind, hinterliessen die tief hängenden Wolken und der Regen einen eher tristen Eindruck. Die Stimmung liess sich aber niemand verderben und der gemütliche Abend nahm seinen Lauf. Claudio Kochendörfer lud zum Apéro alle in die Backstube ein. Beeindruckend, was unsere Bäcker, Tag aus Tag ein, für uns leisten. Die ersten kommen um 19 Uhr, die anderen zwischen 1 Uhr und 3 Uhr in der Früh. Bis die jährlichen 100 Tonnen Mehl



Küchen- & Servicecrew mit Dessertauswahl

verarbeitet sind, braucht es viele fleissige Hände.

Der offerierte, ganz feine Backstuben-Apéro, den wir herzlich verdanken, stand für einen interessanten Beginn des Abends. An den Tischen wurde angeregt diskutiert, das 5-Gang-Menü liess nichts zu wünschen übrig. Was natürlich nicht fehlte, war das ominöse Dessertbuffet, das alle Wünsche übertraf. Ich will mich bei der Küchencrew, dem ruhigen, kompetenten Service, bei Claudio und Stefani Kochendörfer, für die immer grosse Gastfreundschaft ganz herzlich bedanken. Grazcha fich.

VRENI JOST-STREIFF, NETZMEISTERIN

Marinierter Saibling auf Herbstgemüse an Soja

Fluschkrebsuppe

Kleines Zitronensorbet mit frischen Trauben

Gebatener Zander an Kürbisschaum auf Gemüse-Pilzratatouille

Ofenkartoffeln

Kochendörfer's Dessertvariation und Käseauswahl von der Sennerei Pontresina

Netztreffen Netz 12 Zuger-, Ägeri-, Lauerzer- und Umersee am 27. Oktober 2019
Wiedersehen am offenen Feuer im RESTAURANT BAHNHÖFLI in ROOT

Bei wunderschönem Herbstwetter trafen sich 36 Gäste im rustikal eingerichteten Riverside Saloon. Gastgeber Walter Sägesser offerierte uns einen eleganten Prosecco und feine Apéro-Häppchen.

Trotz dem finster blickenden Bisonkopf oberhalb dem gemütlich flackernden Cheminée-Grill war die Stimmung unter den Goldfischen gut und es wurden bereits beim Apéro angeregte Gespräche geführt. Die Spannung auf das Menü und ganz speziell auf die Art der Fischzubereitung war gross. Jeder Gang war ein Genuss und schön angerichtet. Das absolute Highlight für mich war das Zanderfilet. Der Fisch wurde auf dem Cheminée-Grill in warmem Rauch auf Buchenholz gegart und war ein einmaliges und köstliches Geschmackserlebnis. Netzmeister Urs Neher dankte dem Wirt Walter Sägesser und dem ganzen Team für die großartige Bewirtung und den aufmerksamsten Service. GUIDO LURATI, VIZE-NETZMEISTER



- Nüsslisalat mit Lachstatar

- Kürbis-Kokossuppe mit Ingwer und Scampi

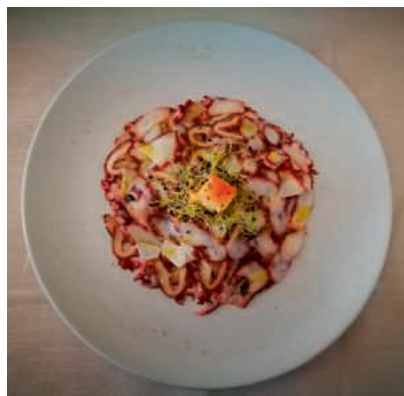
- Frisches Zanderfilet auf Buchenholz gegrillt
aus nachhaltigem Fang
auf buntem Gemüse
Baked Potatoes & Sour Cream

- Ives' frische Apfelküchlein mit Zimtzucker
und geister Calvadoscrème

- Kleine Käseplatte



Raduno della rete 21 Ticino / Ascona il 02 novembre 2019
La cucina che scalda il cuore al RISTORANTE DA JEAN-PIERRE al PARKHOTEL DELTA ASCONA



Purtroppo questa volta il sole non è stato dalla nostra parte, ma il buon cibo e il bellissimo ambiente creatosi ha portato a trascorre una bellissima giornata.

Durante l'aperitivo ci siamo dovuti trattenere per poter lasciare spazio a tutti i piatti prelibati proposti. Jean-Pierre questa volta ha voluto far assaporare i gusti della Sua amata Costa Azzurra. Ringraziamo il direttore Alfredo Coccia per averci gentilmente offerto l'aperitivo e tutto lo staff che come sempre ci ha coccolati.

ALESSANDRO, VICE CAPORETE

- Carpaccio de poulpe sur lit de salade

- Risotto "Terreni alla Maggia"
au Merlot et seiches

- Filet de daurade sur le grill

- La mousse au chocolat et filets d'oranges

- Café et mignardises

Zum fünften Mal fand im Oktober das MIGANET-Treffen statt. «MIGANET» steht für Mittelland-Gastronomen und-Netzmeister. Dabei geht es um den Gedankenaustausch zwischen den Gastronomen, Netz- und Vize-Netzmeistern der Netze 1-10 und der Vorsteherschaft.

Trotz der eher bescheidenen Teilnehmerzahl erwies sich diese Form des Austauschs als ausgesprochen ergiebig und wertvoll. Die geplante Neuausrichtung der Tafelgesellschaft stand dabei thematisch im Vordergrund. Als Grundlage der Diskussion diente die erste Auswertung der Gastronomen-Umfrage. Obwohl schon fast 50% aller Goldfischbetriebe an der Umfrage teilgenommen haben, wird die Vorsteherschaft einen zweiten Anlauf nehmen, damit die Stimmen von möglichst vielen Betrieben gehört werden können. Wie das Umfrageergebnis zeigte, stimmt eine absolut überwiegende Anzahl der Betrieb der geplanten Neuausrichtung grundsätzlich zu. Sowohl die grössere Gewichtung nachhaltiger Fisch-Bezugsquellen wie auch die Förderung von inländischem Zuchtfisch findet Anklang. Gleichzeitig wünscht eine Mehrheit, dass wir weiterhin die Berufsfischerei pflegen. Aus den zahlreichen Kommentaren, die wir erhalten haben, haben wir folgende Schlussfolgerungen gezogen:

- Die Gastbetriebe wünschen keine Verwässerung oder Aufweichung der Kriterien für die Goldfisch-Auszeichnung. Keine Angst: Eine solche planen wir auch nicht!
- Der moderate Miteinbezug von Meerfischen sowie Krusten- und Weichtieren wird von den meisten Betrieben begrüsst.



•Bezüglich der Möglichkeiten der schweizerischen Fischzucht ist noch Aufklärungsarbeit zu leisten.

•Sinn und Zweck der Neuausrichtung sowie der neuen Goldfisch-Charta müssen noch präziser vermittelt werden.

•Die enge Zusammenarbeit mit den Netzmeistern und Vize-Netzmeistern wird für die Umsetzung der Neuorientierung von grösster Bedeutung sein.

Die Vorsteherschaft hat diese Punkte sowie die weiteren wertvollen Anregungen, die wir von den MIGANET-Teilnehmern erhalten haben, aufgenommen und wird die Unterlagen entsprechend anpassen, bevor sie an alle Goldfisch-Mitglieder verschickt werden. Insgesamt können wir festhalten, dass die Neuausrichtung der Tafelgesellschaft auf Kurs ist und dass auch der Zeitplan eingehalten werden kann.

Wir planen, auch nächstes Jahr wieder ein MIGANET-Treffen durchzuführen, auch wenn das Konzept zu überdenken ist. Wann, wo und in welcher Form werden wir frühzeitig kommunizieren.

Wir danken allen, die den Weg nach Twann auf sich genommen und sich in die spannende Diskussion eingebracht haben. Ganz besonders danken wir Anna und Marc Aeschlimann vom Hotel Bären in Twann für Ihre Gastfreundschaft sowie für das hervorragende Fischessen, das wir im Anschluss an die Tagung geniessen durften. Schon wegen dieses Festschmauses hat sich die Teilnahme gelohnt!

MARTIN IMMENHAUSER, TAFELHERR

Bouygues Energies & Services InTec
Wir verstehen Gebäude

1. Elektro
2. Heizung
3. Lüftung, Klima
4. Kältetechnik
5. Sanitär
6. ICT Services
7. Security & Automation
8. Blitzschutz
9. Technical Services
10. PV & Solar
11. Energieeffizienz
12. E-Mobility

BOUYGUES
ENERGIES & SERVICES

INTEC

bouygues-es-intec.ch

WILLKOMMEN IM GOLDENEN FISCH

Seit der Ausgabe September 2019 sind unserer Tafelgesellschaft folgende Mitglieder beigetreten:

- Walter Meier und Bleiker Rösli, Kirchberg SG
- Ruedi und Andrea Beusch, Sennwald
- Lisa Lotte Eugster, Gossau
- Urs Hiltmann, Uster
- Markus und Irmgard Hauser-Jung, Sargans
- Werner Schumacher, Dintikon
- Angela Sturm, Thayngen
- Hans Gantenbein, Grabs
- Iris Monard, Eschenz
- Joli und Stefan Erhardt, Eschlikon
- Jacqueline Stalder, Laufen
- Kurt Weiss, Aadorf
- Thomas Nussbaumer, Oberwil BL
- Thomas Brunner, Seengen
- Rainer Glöckler, Visperterminen
- Gianluca Cuppone, Brione sopra Minusio



Netztreffen 7 Berner Oberland am 09. November 2019 Volles Haus beim 5-Jahr-Jubiläum im HOTEL EDEN SPIEZ am Thunersee

Als Ex-Netzmeister durfte ich im Hotel EDEN Spiez 27 Goldfische begrüßen, wovon einige Gäste des Hauses und Goldfische von anderen Netzen den Weg nach Spiez fanden, also ein volles Haus, da die Platzzahl wegen anderen Anlässen im Hotel beschränkt war. Ein schöner Samstag mit Sicht auf die schöne Spiezerbucht und die frisch verschneiten Berge, trugen zur guten Stimmung schon beim Apéro bei.

Der vom Hotel EDEN Spiez offerierte Spiezer Weisswein und die stilvoll hergerichteten Häppchen fanden sehr guten Anklang. Im Namen der Goldfische bedanke ich mich hierfür bei den Verantwortlichen Jürgen Kögler und Patrick Jaeger ganz herzlich. Es war mir eine Freude, mit den beiden Herren jeweils zusammenarbeiten zu können. Anschliessend ging es in den wunderschön hergerichteten Speisesaal zum 5-jährigen Jubiläumssessen. Gespannt war man nun, was uns das Küchen-Team mit Chefkoch Thomas Pape, durch das versierte und freundliche Servicepersonal, auf den Tisch bringen liess. Als Vorspeise wurde uns ein Tataki vom Bündner Lachs mit Randen, grüner Apfel und Zitronen Couscous aufgetragen. Der dazu passende Riesling, Wein-Set, rundete das



Ganze ab. Als nächstes wurde uns ein konfitierter Carabinero (Riesengarnele) und Chorizo in einer sehr gut abgeschmeckten Suppe vorgesetzt, die sehr gut bei den "Goldfischen" ankam. Dazu wurde ein sehr guter fruchtiger Spiezer Rosé serviert. Nach dem Hauptgang überreichte Tafelherr Hansjürg Gugger die Urkunde und würdigte das EDEN als einer der besten unserer Goldfisch-Familie. Wir können stolz sein, ein solches Haus bei uns zu haben. Da ich als Ex-Netzmeister mein letztes Netztreffen durchführte, wurde mir durch die Geschäftsleitung für die gute und freundschaftliche Zusammenarbeit ein Präsent überreicht, wofür ich mich hiermit nochmals bedanke. Alsdann wurde uns noch das Küchen-Team und das Service-Personal vorgestellt, welches mit grossem Applaus für ihre hervorragende Arbeit verabschiedet wurden. Auch ich verabschiedete mich jetzt als Netzmeister und

Tataki vom Bündner Lachs
Rande, grüner Apfel, Zitronen Couscous

Konfitierter Carabinero und Chorizo
Muskatkürbis, Jaipur Curry, Jalapeno

Duett vom Zander mit Venusmuscheln
Fenchel, Paella Beurre Blanc, Pariser
Kartoffeln

Birne Helene 2.0
Birnensorbet, Brownie, pochierte Birne

werde nur noch mich an dem jeweils guten Essen widmen. All jenen, mit denen ich zusammengearbeitet habe, vielen Dank es hat Spass gemacht. Sicher werde ich dem einen oder anderen Netztreffen als Geniesser beiwohnen.

In diesem Sinn....

BERND SPAHNI, EX-NETZMEISTER

Netztreffen 7 Berner Oberland am 25. September 2019 Jubiläumstreffen im SEE-RESTAURANT HECHT FAULENSEE

An einem schönen Herbsttag durfte ich als Netzmeister 26 Goldfische zum 40. Jubiläumstreffen begrüßen. Es war mir ein Anliegen, dieses Netztreffen noch selber durchführen zu können, da ich an der diesjährigen GV mein Amt an meinen Stv. Patrick Lerch abgegeben habe. Wie nicht anders gewohnt, wurden wir vom Hecht-Team ganz herzlich begrüsst und dann auch sehr kompetent, freundlich und speditiv bedient.

Der Apéro wurde durch die Gastgeberin Laryssa Ryffel offeriert, wofür ich mich im Namen der Goldfische ganz herzlich bedanken möchte. Es hat mir immer Spass gemacht mit dem Hecht-Team zusammenarbeiten zu können. Nach den intensiven Gesprächen über "Gott und die Welt" begaben wir uns sodann an die wunderschön hergerichteten Tische, wo uns als erstes eine wundervolle Vorspeise aufgetragen wurde. Zu jedem Gang wurde im Wein-Set ein passender Wein serviert. Als Hauptgang wurde uns von dem sehr freundlichen Servicepersonal dann auch ein wunderbares Kotelett von Schweizer Alpine Lachs an Kräuter-Hollandaise mit Spinat Risotto serviert. Im Anschluss überreichte Tafelherr Hansjürg Gugger die Urkunde zum 40. Jubiläum an die Gastgeberin. Anschliessend wurde uns ein sehr schmackhaftes Panna Cotta an lauwarmen Ingwer-Aprikosen ser-

viert. Alles in allem war es wiederum ein sehr gutes Fischmahl, das wir im See-Restaurant Hecht geniessen durften. Ich möchte mich beim Hecht-Team, besonders bei der Gastgeberin ganz herzlich für die immer sehr gute und herzliche Zusammenarbeit bedanken, es hat mir immer viel Freude bereitet.

Hiermit verabschiedete ich mich als Netzmeister vom Hecht-Team, da es mein letztes Netztreffen im Hecht war, welches ich organisiert habe. Meinem Nachfolger Patrick Lerch wünsche ich, dass auch er viel Erfreuliches erleben kann.

BERND SPAHNI, NETZMEISTER



Zandermedaillon auf Kürbisgemüse mit
Butterkartoffeln

Geräucherte Forellensuppe mit
Knoblauchcroustons

Kotelette von Schweizer Alpine Lachs an
Kräuterhollandaise

Panna Cotta an warmen Ingwer-Aprikosen

Die Tafelgesellschaft
wünscht allen Lesenden
und Ihren Familien
eine friedliche und
genussvolle
Weihnachtszeit
und ein gesundes Jahr
2020!



16. HUG-Wettbewerbsfinale mit hochkarätigen Finalisten



Zum 16. Mal ging im November der HUG Creative Tartelettes Wettbewerb mit einem spannenden Finale über die Bühne. Zum ersten Mal wurde ein gemeinsamer Wettbewerb für die Schweiz und Deutschland durchgeführt. In den Kategorien „Lernende“ und „Ausgebildete“ hatten sich im Vorfeld zahlreiche hoch motivierte Berufsleute mit kreativen und hochklassigen Füllideen um den Einzug ins Finale beworben. Auf der Basis von komplett anonymisierten Rezeptvorschlägen wählte die Jury jeweils fünf Finalisten aus.

Was gab es zu tun?

Gefragt waren verschiedene Rezepturen für kreative (süsse und pikante) Füllungen der HUG Tartelettes als Amuse-bouche- sowie als Dessert-Teller. Bei den „snackigen“ Tartelettes mussten die HUG Snack-Tartelettes Filigrano Butter rund 5.3 cm und die HUG Snack-Tartelettes Rote Beete-Paprika 4.2 cm verwendet werden. Bei den „süssen“ Tartelettes standen die HUG Dessert-Tartelettes Filigrano Butter Rechteck 5.3 cm und die HUG Dessert-Tartelettes Royal 5.0 cm im Mittelpunkt.

Die 10 Finalisten waren:

Kategorie Ausgebildete

Frau Becker Désirée
 Frau Breitenmoser Eveline
 Herr Kunz Markus
 Herr Stohler Beat
 Frau Wehrli Larissa

Mosimann's, London, England
 Alters- & Pflegeheim Wier, Ebnat-Kappel
 Habel am Reichstag, Berlin, D
 Sutter Begg, Münchenstein
 Hotel Guarda Val, Lenzerheide

Kategorie Lernende

Frau Bersaeva Bilkisa
 Frau Gantenbein Eliane
 Herr Geisser Benjamin
 Herr Müller Jonas
 Frau Waldvogel Zoe

Luzerner Kantonsspital, Luzern, 2. Lehrjahr
 Alters- & Pflegeheim Wier, Ebnat-Kappel, 3. Ljahr
 The Dolder Grand, Zürich, 3. Lehrjahr
 Sutter Begg, Münchenstein, 3. Lehrjahr
 Kantonsspital Glarus, Glarus, 3. Lehrjahr

Und wer sind die Gewinner?

Die beiden Erstplatzierten, Eliane Gantenbein (Kategorie Lernende) und Beat Stohler (Kategorie Ausgebildete), können sich über eine Studienreise nach Dubai freuen. Das Bild zeigt die Gewinner mit Andreas Hug und Thomas Spenger.



Eliane Gantenbein überzeugte mit ihrem Amuse-Bouche-Teller „Avocado trifft Rote Beete“. Ihr Teller überzeugte die Jury nicht nur optisch, sondern auch im Geschmack. In der Kategorie Dessert der Teller den Namen „luftig süss und cremig sauer“. Hier kombinierte die Siegerin ein Halbgefrorenes von der Himbeere auf einem Mandelparfait sowie einem Limettentartelette mit Meringuage.

Beat Stohler, der bereits zum 9. Mal am HUG Tartelettes Wettbewerb mitmachte, schaffte endlich den Sprung aufs Siebertreppchen mit seinem Vorspeise-Teller „Green Power“. Diese vielseitige Kreation bestand aus marinierter Tapioka, Avocadopurée, Kartoffelcrème, eingelegten Gurken, einem Erbsenpurée mit Minze und einer Kalbsroulade. Der Dessert-Teller überzeugte mit dem treffenden Namen „Herbstspaziergang“ und der Kombination aus Schokoladencreme und einem Blaubeeren Panna Cotta in Form eines Pilzes.

Schwere Entscheidung für die Jury

Innert vier Stunden mussten die Finalisten ihre eingereichten Vorschläge überzeugend zubereiten und auch sämtliche Dekor vor Ort herstellen. Das professionell eingerichtete Richemont in Luzern bot hierzu das ideale Umfeld. Dass der Wettbewerb einen hohen Stellenwert besitzt, wird durch die hochkarätige Jury mit Hotelier René F. Maeder, Rolf Mürner, ehemaliger Pâtissier-Weltmeister, Käthi Fässler, Küchenchefin im Hotel Weissbad, Alain Müller, Program Manager von Culinary Arts Academy Switzerland, Silvia Schlegel, dipl. Konditorin-Confiseurin vom Richemont in Luzern, Walter Bauhofer, Fachlehrer an der Landesberufsschule für das Hotel- und Gaststättengewerbe in Bad Überkingen sowie René Keller, Restaurantfachmann und Verkaufsleiter Export bei HUG AG Malters, deutlich.

HUG Kompetenz

HUG fördert mit dem Creative Tartelettes Wettbewerb das innovative Potenzial von Köchen, Pâtissiers, Konditoren und Confiseuren gemeinsam mit den Fachpartnern Gilde etablierter Schweizer Gastronomen und der Bäckereifachschule Richemont sowie den Partnern Saviva, RAK und dem Medienpartner marmite professional. Unter dem Motto „We love your creativity“ versteht sich die HUG AG als Lösungsanbieter für die Gastronomie. Die zahlreichen Varianten an Snack-, Universal- und Dessert-Tartelettes der HUG AG leben von den kreativen Füllungen und phantasievollen Dekorationen der Küchenchefs. Für kulinarische und optische Abwechslung von Apéro, Vorspeise, Hauptspeise und Dessert ist ausserdem mit den unterschiedlichen Formen und Grössen gesorgt.





Dyhrberg

ECHT · GENUSS · HANDGEMACHT
Erste Lachsräucherei der Schweiz

IMPRESSUM

HERAUSGEBER

Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch
 Schulstrasse 9, CH-2572 Möringen
info@goldenerfisch.ch | +41 (0) 79 892 24 87

REDAKTION & GESTALTUNG

Tanja Horlacher | Redaktionsbüro Schriftlinse
redaktor@goldenerfisch.ch

LEKTORAT

Bernd Spahni | bcsp@bluewin.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: 14. Februar 2020

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

Sa 18.01. (M)	Netztreffen 16- Unterer Bodensee / Thurgau Gasthaus Grüner Baum, Moos	Hermann Scherrer
Sa 18.01. (A)	Tafelübergabe 13- Zürich / Thur Belvoirpark Restaurant, Zürich	Irene Demuth
Sa 18.01. (M)	Netztreffen 15- Schaffhausen / Rhein Gasthaus zum Salmen, Rheinau	Willi Keller
Sa 25.01. (M)	Netztreffen (5-Jahr-Jubiläum) 9- Aargau / Luzerner Hinterland Landgasthof Mühleholz, Retschwil	Monika Fischbacher
Sa 25.01. (M)	Netztreffen 8- Basel und Umgebung Hotel Restaurant Stadthof, Basel	Thomas Hänggi
Sa 25.01. (M)	Netztreffen 17- Oberer Bodensee / St.Gallen / Appenzell Restaurant Blume, St.Gallen	Marcello Gentina
Sa 01.02. (M)	Netztreffen (50-Jahr-Jubiläum) 5- Bielersee / Solothurn Hotel Bären, Twann	Urs Peter Stebler
Sa 08.02. (A)	Netztreffen 13- Zürich / Thur Haus zum Rüden, Zürich	Irene Demuth
Sa 08.02. (M)	Netztreffen 19- Alpenrhein / Fürstentum Liechtenstein Speiserestaurant Adler, Oberriet	Markus Krüger
Sa 15.02. (A)	Netztreffen 10- Luzern Gasthof TELL, Gisikon	Fabrizio Gessa
So 16.02. (M)	Netztreffen 12- Zuger- / Aegeri- / Lauerzer- / Urnersee Zeno's Restaurant Rütli, Zug	Urs Neher
Sa 22.02. (M)	Netztreffen 4- Fribourg / Freiburg Restaurant des Bains, Avenches	Manfred Blaser
Mi 26.02. (A)	Netztreffen 17- Oberer Bodensee / St.Gallen / Appenzell Landgasthof Bären, Grub	Marcello Gentina
So 01.03. (M)	Tafelübergabe 12- Zuger- / Aegeri- / Lauerzer- / Urnersee Restaurant Aesch, Walchwil	Urs Neher
Sa 07.03. (M)	Netztreffen (5-Jahr-Jubiläum) 16- Unterer Bodensee / Thurgau JUCKER's Boutique-Hotel u. Restaurant Linde, Tägerwil	Hermann Scherrer
Sa 07.03. (M)	Netztreffen 1- Romandie Restaurant du Basset, Clarens / Montreux	Yvan Schick
Sa 07.03. (M)	Netztreffen 7- Berner Oberland Restaurant Parkhotel Gunten, Gunten	Patrick Lerch
Sa 14.03. (T)	Netzmeistertagung 15- Schaffhausen / Rhein Hotel Alte Rheinmühle, Büsingen	Geschäftsstelle
Fr 20.03. (A)	Netztreffen 8- Basel und Umgebung Hotel Tannenmühle, D Grafenhausen	Thomas Hänggi
Sa 21.03. (M)	Netztreffen 15- Schaffhausen / Rhein Wirtschaft zum Frieden, Schaffhausen	Willi Keller
Sa 21.03. (M)	Netztreffen (20-Jahr-Jubiläum) 5- Bielersee / Solothurn Restaurant Züttel, Gerolfingen	Urs Peter Stebler
Mi 25.03. (A)	Netztreffen 14- Zürichsee / Oberland Gasthof zur Sonne, Stäfa	Vreny Meier-Müller
Fr 27.03. (A)	Netztreffen 12- Zuger- / Aegeri- / Lauerzer- / Urnersee Landgasthof-Minigolf Breitfeld, Risch-Rotkreuz	Urs Neher
Fr 27.03. (A)	Abschluss-Essen 7- Berner Oberland Hotel-Restaurant Kreuz, Leissigen	Patrick Lerch
Sa 28.03. (A)	Netztreffen (20-Jahr-Jubiläum) 20- Engadin / Mittelbünden Hotel Saluver, Celerina	Vreny Jost-Streiff
Sa 28.03. (M)	Abschluss-Essen 7- Berner Oberland Hotel-Restaurant Kreuz, Leissigen	Patrick Lerch
So 29.03. (M)	Netztreffen 9- Aargau / Luzerner Hinterland Restaurant Schlossgarten, Schöftland	Monika Fischbacher
Sa 04.04. (M)	Netztreffen 13- Zürich / Thur Hotel St. Gotthard / Hummer- & Austernbar, Zürich	Irene Demuth
Sa 04.04. (M)	Netztreffen (10-Jahr-Jubiläum) 2- Rhône / Rottu Restaurant Staldbach, Visp	Roberto Huber
So 05.04. (M)	Netztreffen 17- Oberer Bodensee / St.Gallen / Appenzell Hotel Bad Horn, Horn	Marcello Gentina
Sa 18.04. (M)	Netztreffen (20-Jahr-Jubiläum) 5- Bielersee / Solothurn Gasthof Brücke, Hagneck	Urs Peter Stebler
Fr 08.05. (N/A)	Vorabendprogramm zu Jahresfest/GV 14- Zürichsee / Oberland Landgasthof Halbinsel Au, Au am Zürichsee	Vreny Meier-Müller Hansjürg Gugger
Sa 09.05. (T)	GV und Jahresfest 14- Zürichsee / Oberland Landgasthof Halbinsel Au, Au am Zürichsee	Geschäftsstelle